

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

== *Classic* ==  
by UNIQUE

## CLASSIC RETRO BY UNIQUE 30" INDUCTION RANGE 30" (76.2 cm)

MODEL NUMBER: UNQ-30CR IC W, UNQ-30CR IC B, UNQ-30CR IC LG, UNQ-30CR IC T



**Intertek**  
5010059



**Intertek**  
EP 5024195

**OWNER'S GUIDE**  
serial number:

JAN24V1

## CLASSIC RETRO 30" (76.2 CM) INDUCTION RANGE

### Installation & Owner's Manual

**This manual contains information for:**

- Important Safeguards
- Installation
- Use and Care

Certain ranges come equipped with special features. Determine from a study of your range which of the instructions given in this booklet pertain to your range.

This booklet gives valuable instructions covering the installation, adjustment and use of your range.

**How to Obtain Service and/or Parts**

If your range does not operate in accordance with the instructions in the manual, you should contact the dealer in your immediate vicinity for service. Or, the purchaser may contact the service organization noted on the warranty.

**IMPORTANT**

TO THE OWNER OF THE RANGE: Retain this owner's manual for future reference.

TO THE INSTALLER: Leave this owner's manual with the range.

**Read and save these instructions**



# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

MANUFACTURED & CERTIFIED BY  
**Unique Appliances Ltd**



**⚠ WARNING**

To reduce the risk of tipping the appliance by abnormal usage or improper door loading, the appliance must be secured by properly installing the Anti-Tip device packed with the appliance. To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

**If this range is removed for any reason, service or cleaning, etc., it must be replaced as outlined in the installation instructions before placing the range back in operation.**

**X2**



Range Foot Anti-tip Bracket

**Making sure the anti-tip bracket is installed:**

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

## TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY NOTES . . . . .	6
BEFORE INSTALLING YOUR RANGE . . . . .	10
GROUNDING INSTRUCTIONS . . . . .	11
HOW TO INSTALL THE BACKSPLASH. . . . .	11
HOW TO INSTALL CONTROL KNOBS . . . . .	12
ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION . . . . .	13
WALL CLEARANCES & ANTI-TIP LOCATION . . . . .	14
PARTS & FEATURES . . . . .	17
GETTING TO KNOW YOUR INDUCTION RANGE . . . . .	18
RANGE CONTROLS . . . . .	20
OPERATION OF RANGE . . . . .	22
OPERATION OF OVEN . . . . .	24
CARE & MAINTENANCE. . . . .	26
CLEANING THE RANGE . . . . .	29
TROUBLESHOOTING . . . . .	29
ERROR CODES . . . . .	31
WIRING DIAGRAM . . . . .	32
RATING LABEL . . . . .	33
WARRANTY. . . . .	34
APPLIANCE INFORMATION. . . . .	35
PRODUCT REGISTRATION . . . . .	35
CONTACT US . . . . .	35

## WELCOME

Congratulations on your purchase of a UNIQUE range! We are very proud of our product – and are committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our #1 priority. Please read this manual very carefully. It contains valuable information on how to properly maintain your new Unique induction range.

We know you will enjoy your new range and thank you for choosing one of our Unique Appliances! We hope you will consider us for future purchases.

## NEED HELP?

### PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual provides specific operation instructions for your model. Use your range only as instructed in this manual. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining the appliance.

Record in the space provided below the Model No. and Serial No. of this appliance.

These numbers are found on the serial plate located at the bottom drawer.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Record these numbers for future use.

**IMPORTANT:** Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts.

### Right now:

Please visit our website at <https://UniqueAppliances.com/product-registration/> to register your product.

## IMPORTANT SAFETY NOTES

**USER SERVICING:** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this owner's guide. Only a qualified technician should do all other servicing. This will reduce the risk of personal injury and damage to the range.

**Storage in or on appliance:** Flammable materials should not be stored in an oven, near surface elements or in the broiler section. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels, as well as flammable liquids. Do not use the oven for storage. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

**Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**Stepping, leaning or sitting on the doors or broiler section of this range can result in serious injuries and cause damage to the range.**

**The following situations could cause bodily injury or property damage:**



**DO NOT TOUCH INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Oven elements may be hot even though off. When in use, and after cooking cook ware may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch cook ware, oven vent openings, oven door and windows, and adjacent surfaces until they have had sufficient time to cool.



**NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.**

**Wear proper apparel.** Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact cook ware or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.

**Never modify or alter the construction of the range.** Do not remove leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets or any other permanent part of the product.

**When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**Do not use water or flour on grease fires.** Smother the fire with a pan lid, baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

**Use only dry potholders.** Wet or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let the potholder touch heating areas. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.



**NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.** Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. Refer to the cleaning section of this manual for more information on the use of aluminum foil.

## IMPORTANT SAFETY NOTES

### WARNINGS

Destroy and recycled the carton and plastic bags after the range is unpacked. Children should not use packaging material for play. Cartons covered with rugs, bedspreads, or plastic sheets can become airtight chambers that can trap a child. Remove all staples from the carton. Staples can cause severe cuts and destroy finishes if they come in contact with other appliances or furniture.

**Be safety conscious.** The preparation of food on a range and in an oven requires temperatures that could cause severe burns. Before using this new appliance, carefully read and follow all instructions.



### PROP 65 WARNING FOR CALIFORNIA RESIDENTS

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm. In addition, businesses must warn customers of potential exposure to such substances

**The following situations may cause serious bodily harm, death or property damage:**

**TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP BRACKET PROVIDED WITH THE RANGE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED AND ENGAGED PROPERLY, CAREFULLY TIP THE RANGE FORWARD. THE ANTI-TIP DEVICE SHOULD ENGAGE AND PREVENT THE RANGE FROM TIPPING OVER. REFER TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS PACKAGED WITH THE ANTI-TIP BRACKET FOR PROPER ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION. See page 14 for details.**

- **Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Never leave the oven door open when the range is unattended.
- **Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range.** Children climbing on the range to reach the items could be seriously injured.
- **Do not allow children to climb or play around the range.** The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**IMPORTANT:** Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of heat and ventilation.

## IMPORTANT SAFETY NOTES

**Placement of oven racks:** Always place an oven rack in the desired location while the oven is cool. If a rack must be moved when the oven is hot, use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact hot oven walls. Remove all cookware from the rack before moving.

**Do not heat unopened food containers.** Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

**Keep the oven vent duct unobstructed.** The oven vent is located along the bottom of the back guard. Touching the surfaces in the vent area when the oven is being operated may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vents. These items could melt or ignite. The range requires adequate ventilation for heat dissipation. Do not block the flow of air around the base or beneath the lower front panel of the range.

**Use care when opening oven door: Stand to the side of the oven when opening the oven door.** Slowly open the door to allow hot air or steam to escape before removing or replacing food.

**Know which knob controls each element.** Place a pan of food on the element before turning it on, and turn the element off before removing the pan.

**Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements** as to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.

**Never leave the surface elements unattended.** Boil-overs, grease and spills may catch fire, and a pan which has boiled dry may melt.

**Do not place hands between the spring tension hinge and the oven door frame when you are removing the oven door.** You could pinch your fingers.

**Be care when touching or removing pots and pans from the range, as they will be hot.** Even after the surface element has been turned off, the pot/pan is hot enough to cause burns.

**When removing appliance for cleaning and/or service:**

- Disconnect AC power supply.
- Carefully remove the range by pulling outward.

**CAUTION:** Range is heavy. Use care in handling.

**NOTE:** When installing or removing the range for service, a rolling lift jack should be used. Do not push against any of the edges of the range in an attempt to slide it into or out of the installation. Pushing or pulling a range (rather than using a lift jack) also increases the possibility of bending the leg spindles or damaging the internal coupling connectors.

**Never clean appliance parts with flammable fluids.** These fumes can create a fire hazard or explosion. And do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

## IMPORTANT SAFETY NOTES

**Before proceeding with cleaning and maintenance operations**, make sure the power line of the unit is disconnected.

Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

**Clean the range regularly.** Exhaust fan ventilating hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow fat or grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

**Use Induction-ready cookware:** Only cast iron, enameled cast iron, some stainless steel and induction-ready cookware can be used with an induction range. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use, and consult page 17 for more information.

**Do not use a wok equipped with a metal ring.** Only flat bottomed woks are suitable.

**Use proper pan size:** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select pots with flat bottoms large enough to cover the surface of the induction heating element.

**WARNING: Do not place lids flat (seal side down) on top of glass cooking surface when hot, as this could crack the cooktop. Heat trapped between the lid and the glass cooktop can create a strong vacuum seal which could shatter the glass (This is not covered by your warranty).**

**Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

**Do not cook on broken cooktop:** cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

**Clean cooktop with caution:** use soap and water to clean the cooktop after use. Do not use abrasive cleansers, or cleansers that produce reactions or noxious fumes.

**It's good practice for each household to have an appropriate fire extinguisher for use in the event of a house fire.**

**THE INSTRUCTIONS APPEARING IN THIS OWNER'S GUIDE ARE NOT MEANT TO COVER EVERY POSSIBLE CONDITION AND SITUATION THAT MAY OCCUR. COMMON SENSE AND CAUTION MUST BE PRACTICED WHEN OPERATING AND MAINTAINING ANY APPLIANCE.**

## BEFORE INSTALLING YOUR RANGE



**HAVE THIS RANGE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER.**

**Improper installation, adjustment, alteration or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer or service agency. It must be properly positioned and installed as described in this manual, so read the manual carefully. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the appliance, follow basic precaution, including the following:**

### **BEFORE INSTALLING YOUR INDUCTION RANGE:**

- Remove the exterior and interior packing.
- Remove the protective film on steel and aluminum parts.
- Check to be sure you have all of the parts listed below.
  - 1 backsplash
  - 2 anti-tip brackets
  - 2 oven racks
  - 4 screws for backsplash
  - 1 instruction/installation manual
  - Air fryer crisper tray and pan
- Wipe down the interior and exterior surfaces with lukewarm water and a soft cloth.

### **IMPORTANT**

- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the installation instructions
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the unit. This may void the warranty.
- The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspectors use and for future reference,
- Please observe all local and national codes and ordinances.

### **REPLACEMENT PARTS**

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the range. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest Unique parts distributor in your area.

**For your safety, ensure that your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician**

## GROUNDING INSTRUCTIONS

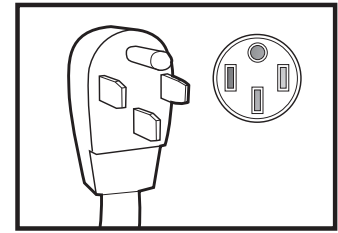


**WARNING**



### ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 4-prong outlet. Ensure proper ground exists before using the range.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter or extension cord.



**FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN RESULT IN DEATH, FIRE, OR ELECTRICAL SHOCK.**

### FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

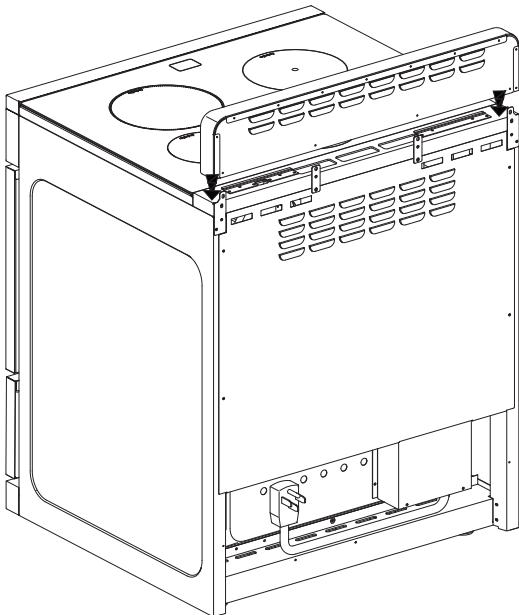
This appliance is equipped with a four-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded socket. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.

Do not under any circumstances cut or remove the green color (ground) prong from the power plug. Electrical installation should comply with national and local codes.

It is recommended that a separate circuit, serving only your appliance be provided. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain.

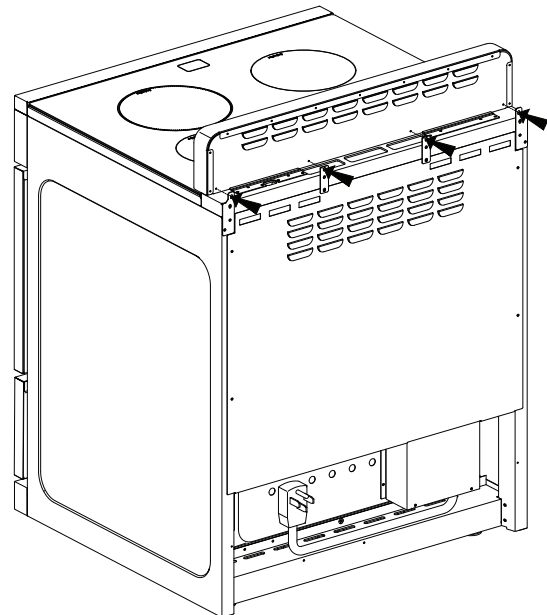
## HOW TO INSTALL THE BACKSPLASH

### STEP 1



1. Align the backsplash to the rear part of the cooktop as shown in the diagram.

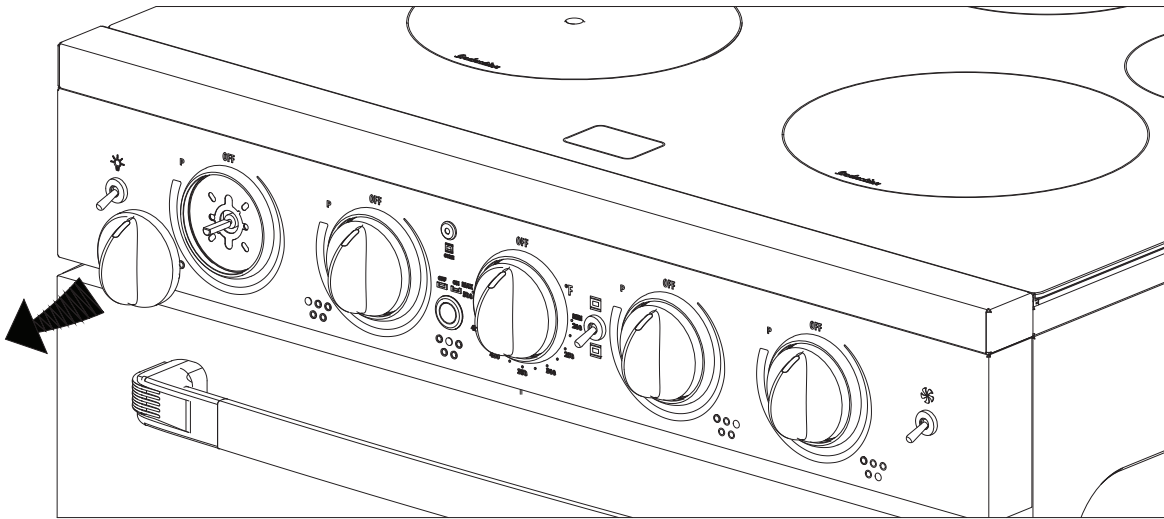
### STEP 2



2. Secure the backsplash to the cooktop from the back using the 4 Phillips head screws provided as shown in the diagram.

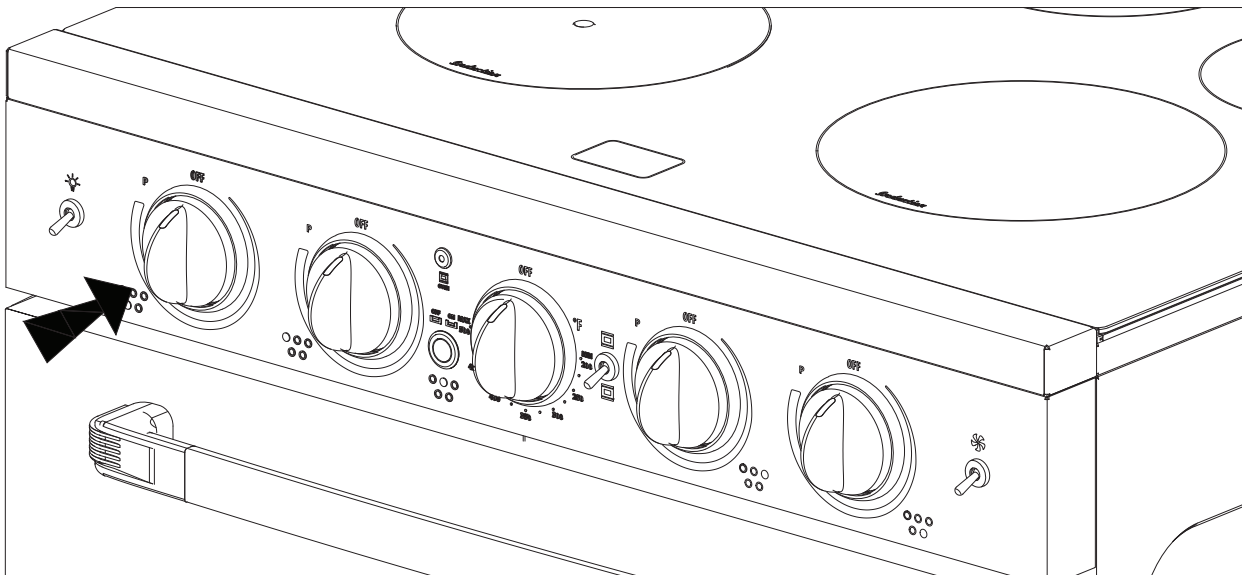
# HOW TO INSTALL CONTROL KNOBS

## STEP 1



1. To replace knobs, pull existing knob straight out and off stem.

## STEP 2



2. Position new knob on the stem with the indicator mark pointing upwards to OFF, and slowly push it into place.

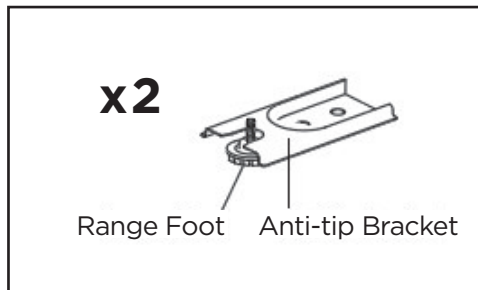
## ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



### WARNING

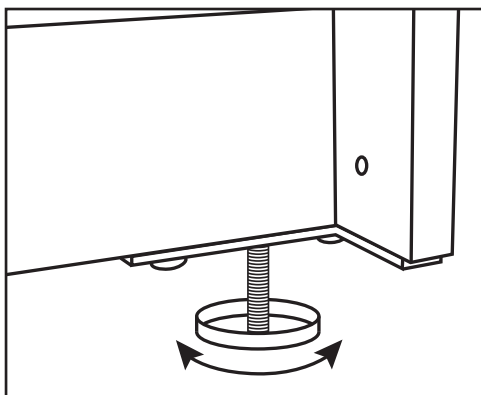
A child or adult can tip the range and be seriously injured or killed. Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. If the range is moved, be sure to re-engage the range to the anti-tip device.

Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged. See installation instructions for details. Failure to do so can result in serious burns and/or death to children or adults.



### MAKING SURE THE ANTI-TIP BRACKET IS INSTALLED

- Slide the range forward
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor
- Slide range back so that the rear range foot is under the anti-tip bracket.
- **NOTE:** Refer to page 14 for clearances required for installing the anti-tip brackets.
- **NOTE:** Refer to page 16 for how to connect the range to the anti-tip brackets.



### LEVELLING A FREE-STANDING RANGE

All free-standing ranges must be level to obtain proper cooking results. The leveling legs should be screwed into the corner brackets. Place pan or measuring cup partially filled with water vor a level on the oven rack. Adjust the leveling legs by hand until the range is level. The top of the side panels should be level with the counter top.

# WALL CLEARANCES & ANTI-TIP LOCATION

**IMPORTANT: Save these instructions for electrical inspector's use.**

**To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.**

IN THE EVENT OVERHEAD CABINETS ARE INSTALLED, THE MAXIMUM DEPTH OF CABINETS INSTALLED ABOVE COOKING TOPS SHOULD BE 13".

All units must be installed in accordance to minimum rear and side wall clearance and clearances extended vertically above cooking top which are stated on the serial plate located at the back of the range.

ANY OPENINGS IN THE WALL BEHIND THE UNIT AND IN THE FLOOR UNDER THE UNIT MUST BE SEALED.

**Note:** Due to potential hazards it is recommended that storage cabinets NOT be installed above the cooking surface.

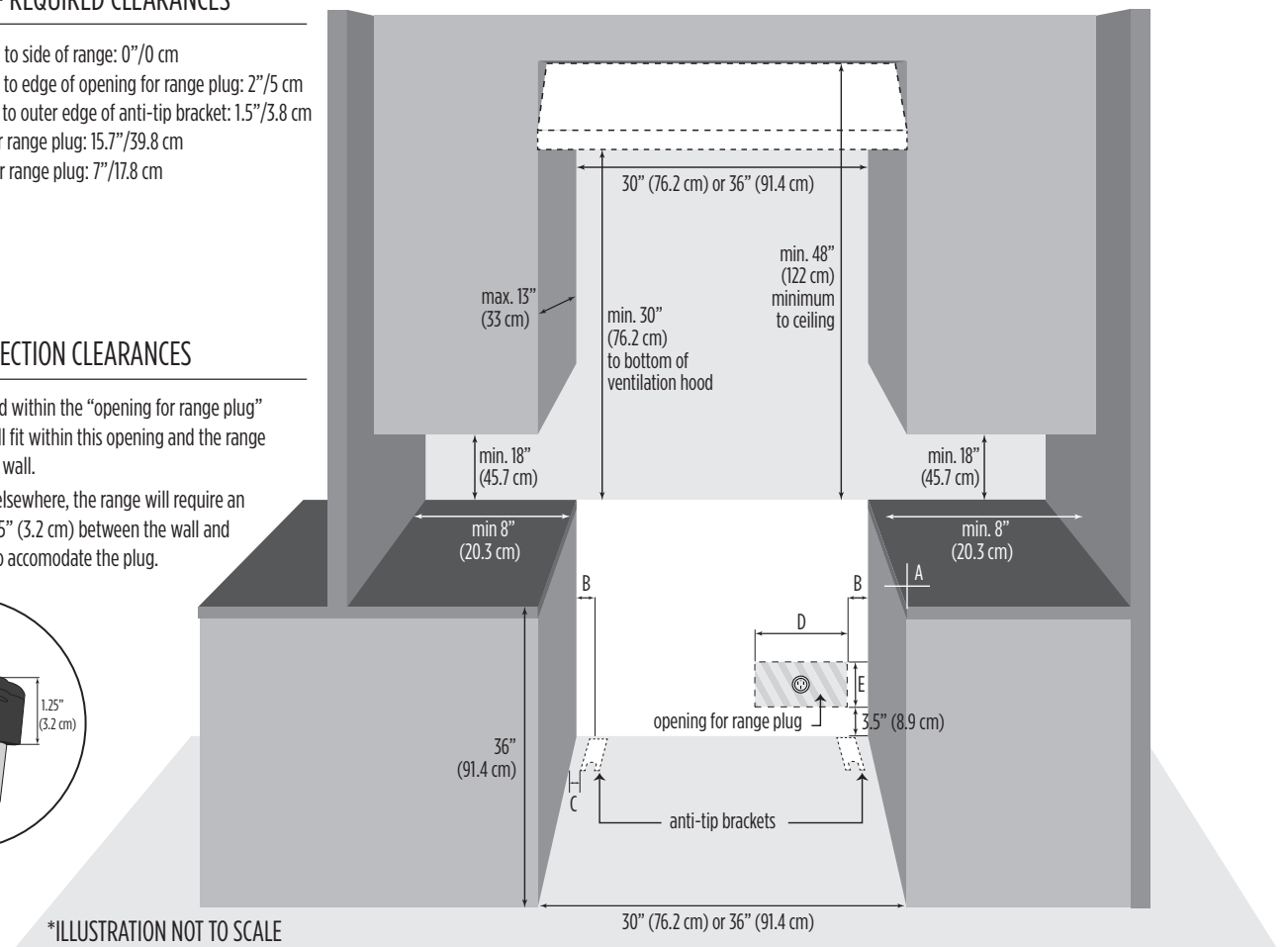
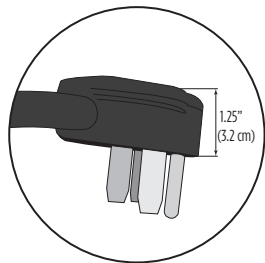
## ELECTRIC RANGE - REQUIRED CLEARANCES

- A - From side of counter to side of range: 0"/0 cm
- B - From side of counter to edge of opening for range plug: 2"/5 cm
- C - From side of counter to outer edge of anti-tip bracket: 1.5"/3.8 cm
- D - Width of opening for range plug: 15.7"/39.8 cm
- E - Height of opening for range plug: 7"/17.8 cm

## ELECTRICAL CONNECTION CLEARANCES

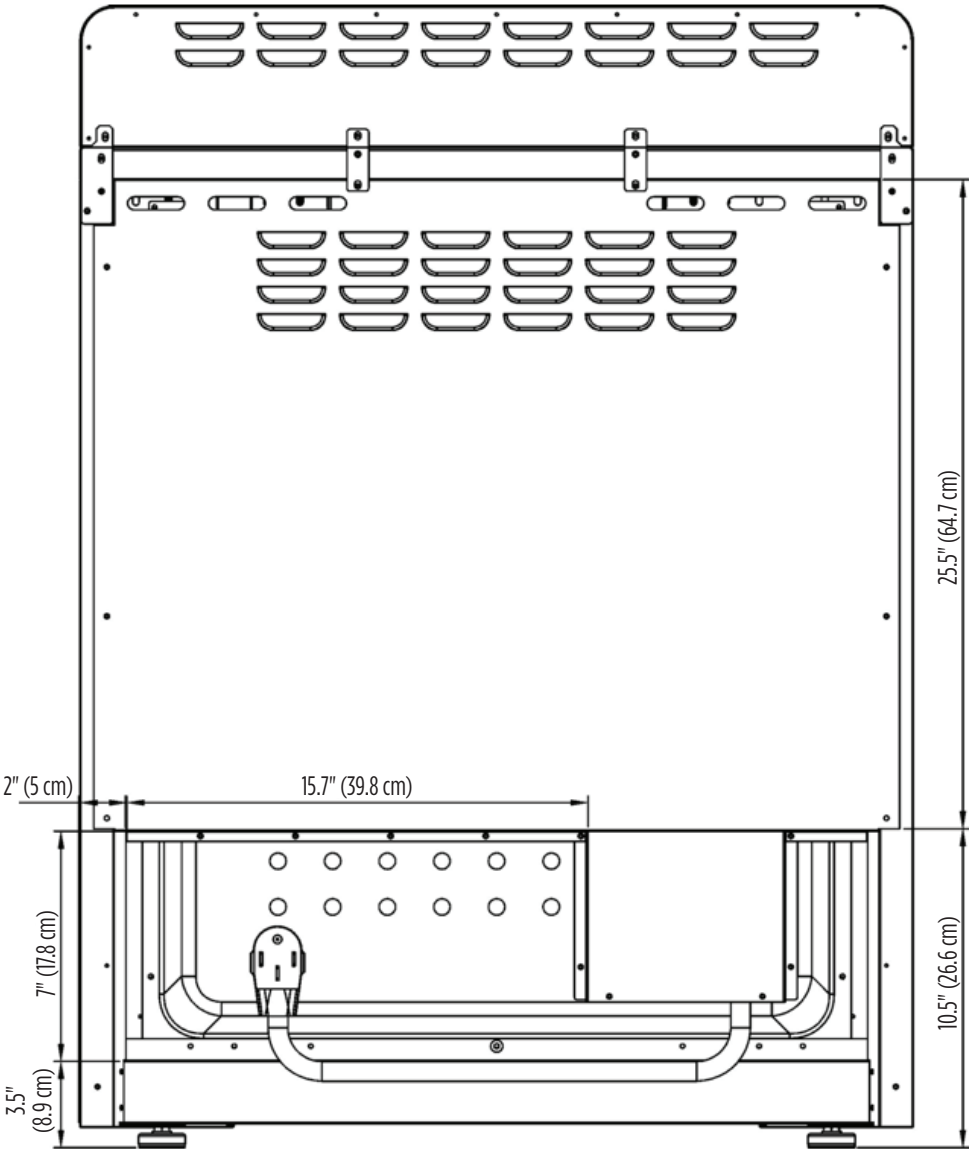
If range outlet is situated within the "opening for range plug" (as shown), the plug will fit within this opening and the range will sit flush against the wall.

If the outlet is situated elsewhere, the range will require an allowance of at least 1.25" (3.2 cm) between the wall and the back of the range to accommodate the plug.



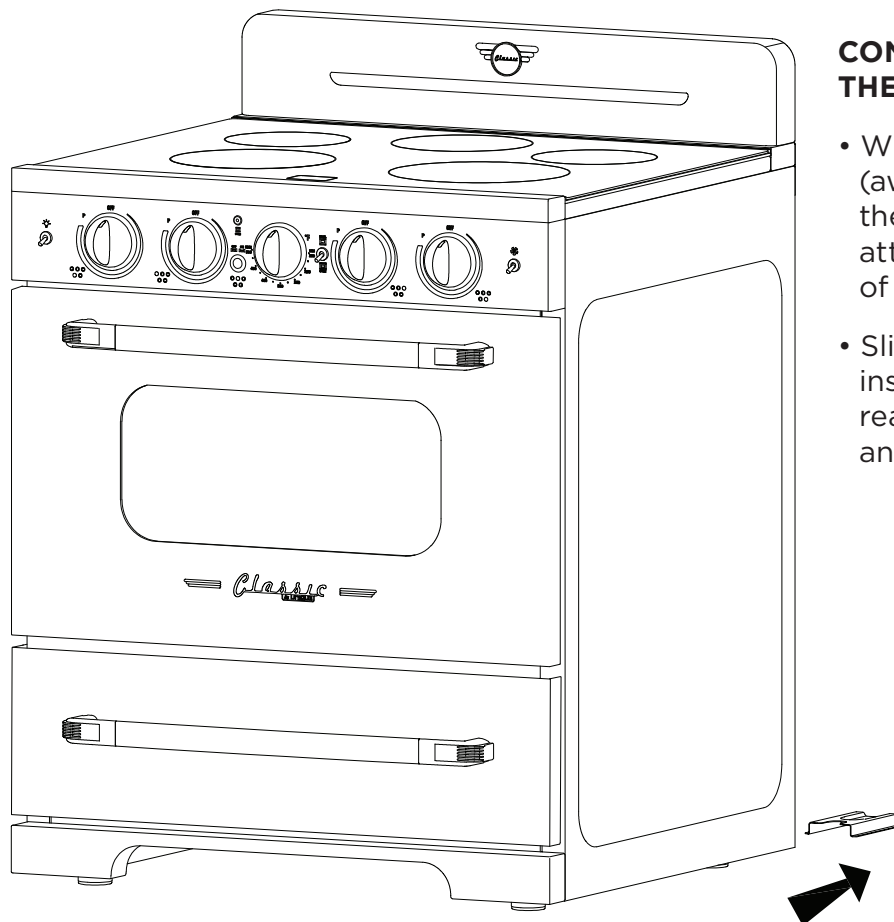
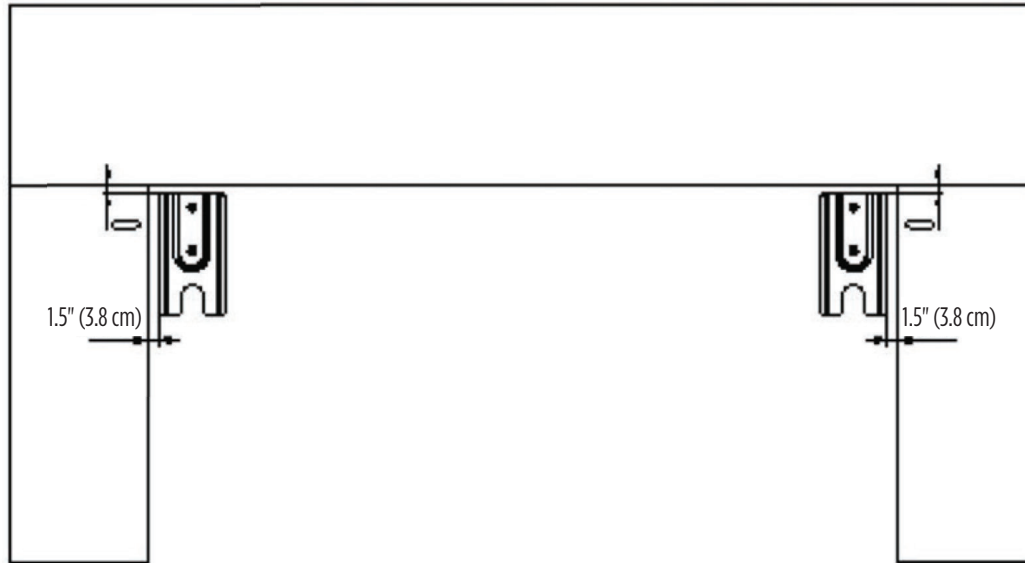
# WALL CLEARANCES & ANTI-TIP LOCATION (continued)

## BACK OF THE APPLIANCE FOR PLUG PLACEMENT



## WALL CLEARANCES & ANTI-TIP LOCATION (continued)

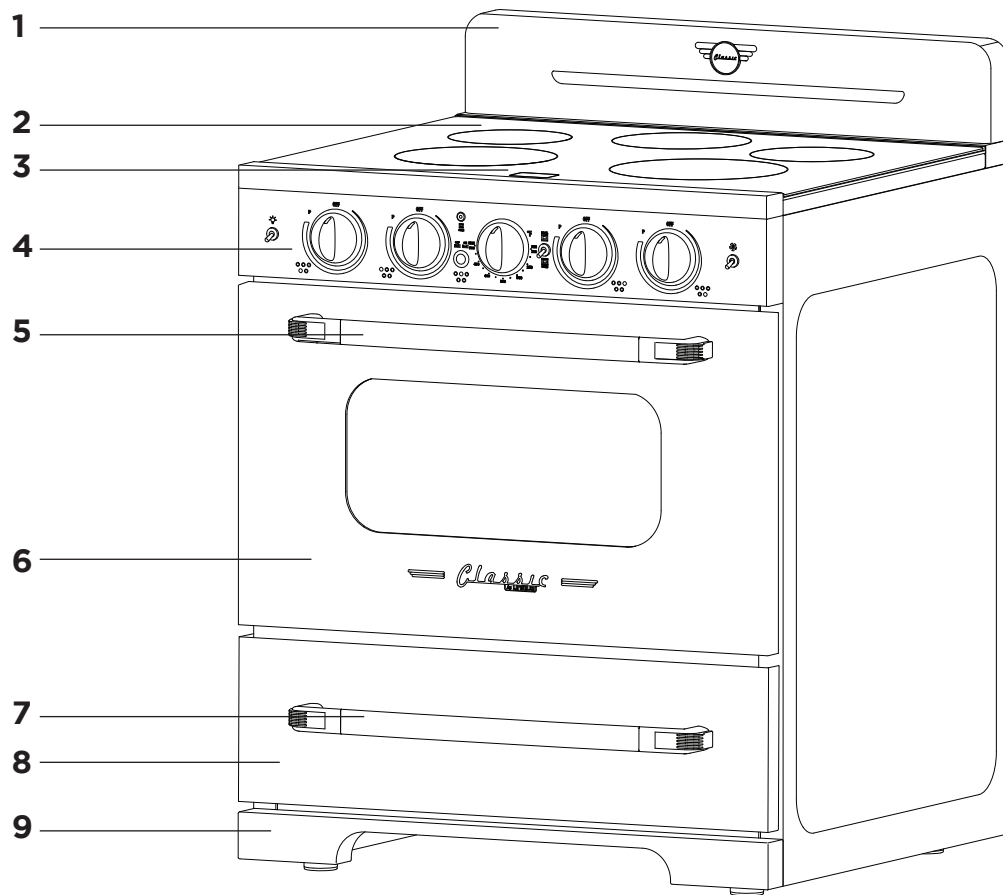
### ANTI-TIP BRACKET LOCATION



### CONNECTING THE RANGE TO THE ANTI-TIP BRACKET

- With the range slid forward (away from the wall), look for the anti-tip brackets securely attached to floor on either side of the range.
- Slide range back into its installed position so that the rear range feet slide under the anti-tip brackets.

## PARTS & FEATURES

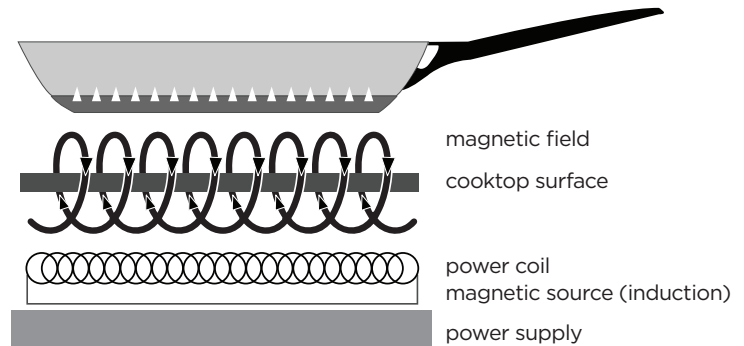


1. Backsplash with integrated oven vents
2. Cooktop
3. Display panel
4. Control panel
5. Oven handle
6. Oven door
7. Storage drawer handle
8. Storage drawer
9. Kick plate
10. Leveling legs (4)

# GETTING TO KNOW YOUR INDUCTION RANGE

## HOW YOUR INDUCTION RANGE WORKS

Induction ranges create an electromagnetic current that oscillates between copper coils within the cooktop surface and the cookware itself, creating the heat that cooks your food. Because this reaction occurs between the connection of cookware and cooktop, there is no physical heat created on the cooktop.



## INDUCTION COOKING IS:

**Faster** - Induction cooktops heat up quickly, and allow for immediate and precise adjustments to cooking temperature - no waiting for burners to heat up or cool down to achieve the ideal cooking temperature.

**Efficient** - Induction cooktops use much less energy than traditional electric or gas cooktops, cook food more quickly, and don't create residual heat, resulting in a cooler kitchen.

**Safe** - Since the induction cooktop only heats the cookware, the cooktop remains cool to the touch, significantly reducing the risk of kitchen fires and/or accidents.

**Easy to clean** - With no heat generated on the surface of the induction cooktop, spills or messes don't burn or cook on to the surface, making them easy to wipe up.

## INDUCTION COOKWARE: WHAT WORKS, AND WHAT DOESN'T

Because induction cooking uses an electromagnetic current to create heat, induction cookware needs to be magnetic. Non-ferrous cookware such as aluminum, copper and do not work with induction cooktops; instead, choose cast iron, porcelain-enamelled cast iron, stainless steel or induction-ready cookware (identified by this logo.)



### How to test cookware for induction range compatibility:

- hold a magnet close to the bottom of the pot
- if the magnet pulls itself to the pot quickly and holds firm, this pot is induction-ready
- if the magnet's draw is weak or non-existent, this pot isn't suitable for induction cooking

In order to maximize the contact between the cookware and the element, choose pots/pans that have flat bottoms. Cookware that makes full contact with the element will produce the best results; pots/pans with curved or warped bottoms will not heat evenly. Round cookware that fits within the element ring is your best choice; cookware larger than the element ring can be used, but heating will occur only above the element (within the ring's diameter.)

For wok cooking, only use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring as the wok will not contact the element.

**NOTE:** The warming zone is NOT an induction element, therefore it will work with flat-bottomed pots/pans that are not specified for induction cooking.

## GETTING TO KNOW YOUR INDUCTION RANGE (continued)

### PREPARING YOUR INDUCTION COOKTOP

Before using your induction cooktop for the first time, wipe the cooktop surface down with a ceramic cooktop cleanser (like Weiman Cooktop Cleaner) and remove any residue with a clean paper towel or soft cloth. This will leave a protective finish on the cooktop that helps to protect against marks and scratches, and makes any cooking residue easier to clean up.

### A NOTE ABOUT INDUCTION NOISE

Because induction heating is a magnetic function, some light vibration can occur with some kinds of cookware, particularly those pots and pans that aren't perfectly flat on the bottom, or that have loose handles or lids. Using heavier weight, high quality cookware (such as cast iron, or enamelled cast iron) can help to eliminate vibrational noise.

When using more than one element, magnetic fields from adjacent elements may interact, producing a low humming or whining noise. This noise can be reduced by raising or lowering the power level settings of one or all of the elements. This humming noise is most noticeable when the elements are set to high levels. Pans that completely contact and cover the element rings will produce less noise.

Different cookware materials can produce different, normal sounds. A low buzz may be heard on element start-up if a pan's contents are cold, and will decrease as the pan heats up. You can adjust/reduce the sound of this buzz simply by adjusting the heat setting higher or lower.

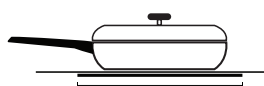
### INCORRECT



Cookware is not centred within the heating element ring.



Cookware has a warped bottom that isn't fully contacting the element



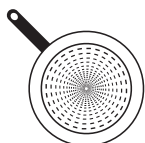
Cookware does not match the size of the heating element



Cookware rests on the cooktop trim/edge or does not contact fully with the element



Heavy handle causes the pan to tilt



Cookware is not fully magnetic/induction compatible

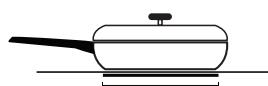
### CORRECT



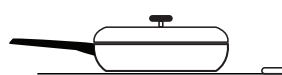
Cookware is centred within the heating element ring.



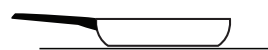
Cookware has a flat bottom that fully contacts the element



Cookware matches or is larger than the size of the heating element



Cookware makes complete contact with the element

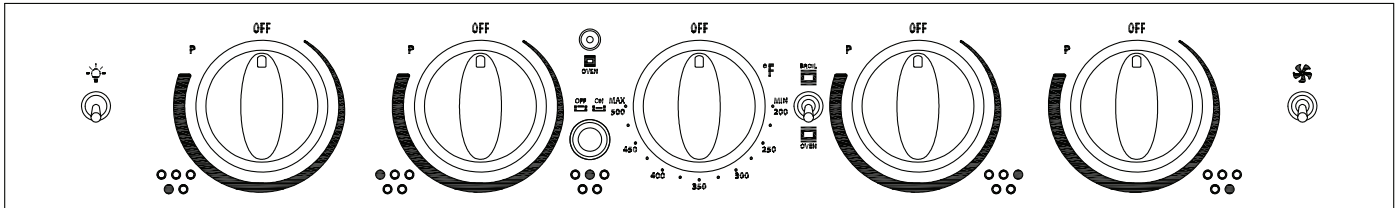


Balanced cookware ensures full contact with element



Cookware is fully magnetic/induction compatible

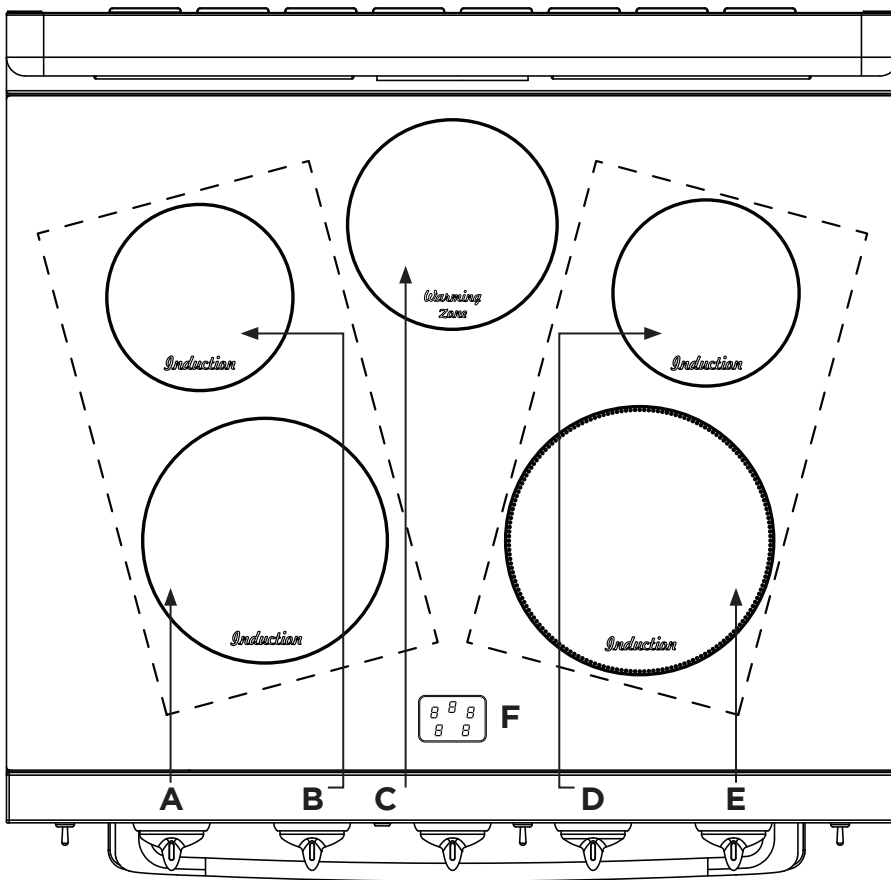
# RANGE CONTROLS



Oven light swi	
Oven on/off indicator light	
Warming zone on/off swi	
Co ope on/off indicator light	

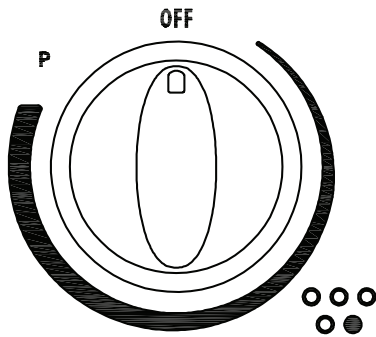
Co nvection fan swi	
Br	
Ov	

## INDUCTION ELEMENT PLACEMENT



- A** Front left induction element knob
- B** Back left induction element knob
- C** Warming zone swi
- D** Back right induction element knob
- E** Front right induction element knob
- F** Digital display panel

## RANGE CONTROLS (continued)



### ELEMENT CONTROL

The range comes with 4 elements and a central warming zone. Each burner is designed with 9 heat settings and a Power Boost setting (P).

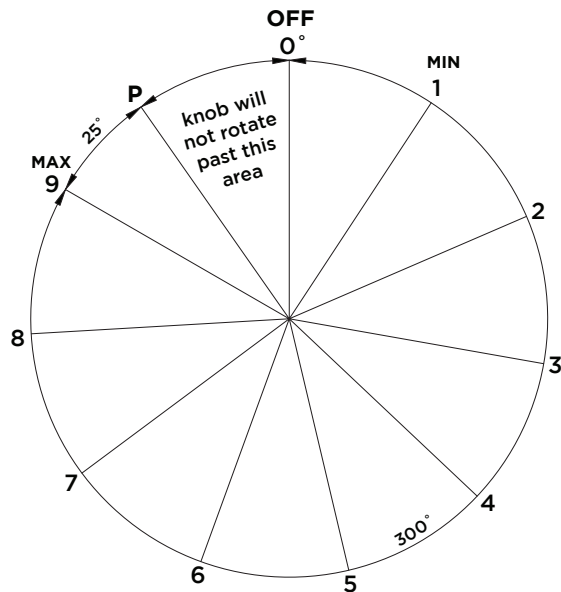
This induction range also has a "warming zone" to keep hot, cooked foods at serving temperature. To activate the warming zone, press the "warming zone" button in. Press again to turn the warming zone off.

**NOTE:** The warming zone should not be used to heat cold food.

### POWER CONTROL

If an element is set to high for an extended period of time, or if additional elements are in use on the cooktop, there might be a slight reduction in the power of the element set to high. Ensure that any spills are wiped up promptly, as moisture under a pan may also cause a reduction of heating power.

**NOTE:** When the front right element is set to Power Boost (P), the rear right element sets to OFF. The rear right element can be used when the front right element is set to any level between MIN/1 and MAX/9.



### SETTING AND ADJUSTING THE ELEMENTS

- Select the desired element setting by pushing the knob in and turning it to the right (clockwise.)
- Turn the knob to "MIN/1" for the lowest temperature, to "MAX/9" high temperature, or to P for "Power Boost". You can adjust your element temperature between the MIN/1 and MAX/9 settings during the cooking process.
- To turn the element off, turn the knob to the left (counter-clockwise) to **0 (OFF)**. If the temperature in the element area is higher than 60°C, the setting/residual heat LED will display **H** on the control display panel.
- **Left Front and Left Rear group:** output power limit of 3500W
- **Right Front and Right Rear group:** output power limit of 3700W

ELEMENT LOCATION	POWER SETTINGS (watts)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	POWER BOOST
LEFT FRONT	100	150	200	250	350	600	1000	1500	2300	2600
LEFT REAR	100	150	200	250	300	350	600	1000	1200	1800
RIGHT FRONT	100	150	200	250	350	600	1000	1500	2300	3700
RIGHT REAR	100	150	200	250	300	350	600	1000	1200	1800

# OPERATION OF RANGE

## RANGETOP CONTROL DISPLAY

### WARMING ZONE

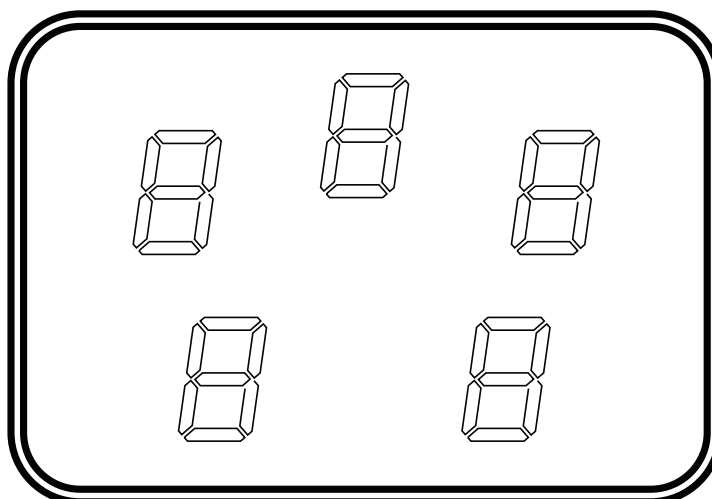
Warm settings: 0 - 1  
(0 = off)  
Residual heat: H

### LEFT REAR BURNER

Cook settings: 0 - 9  
Power Boost: P  
Residual heat: H

### RIGHT REAR BURNER

Cook settings: 0 - 9  
Power Boost: P  
Residual heat: H



### LEFT FRONT BURNER

Cook settings: 0 - 9  
Power Boost: P  
Residual heat: H

### RIGHT FRONT BURNER

Cook settings: 0 - 9  
Power Boost: P  
Residual heat: H

SYMBOL	FUNCTION	DESCRIPTION
	Pan Detection	If a cooking area is turned on with no pot/pan placed on it, or if the pot/pan is too small, the cooking area will not heat up. After 10 seconds, the Pan Detection symbol will display. This symbol will disappear and the element will start to heat when an appropriately sized pot/pan is placed on the cooking area. If no appropriate, flat-bottomed pot/pan is detected after 1 minute, the control panel will display 0.
	Residual Heat	After an element has been turned off, the setting/residual heat LED will display H on the corresponding area of the control display panel if the temperature in the cooking area is higher than 60°C. Once this temperature drops below 60°C, the symbol will turn off.
	Power Boost function	The Power Boost function is a high-speed heating function available on all cooking areas. To activate Power Boost, turn the knob to P. The Power Boost function will automatically downshift to MAX/9 after 5 minutes.

## OPERATION OF RANGE (continued)

### SAFETY SHUTDOWN FUNCTION

The induction range has a safety shutoff feature to prevent the cooking areas from staying active for a long time, which can waste energy.

ELEMENT SETTING	SAFETY SHUTDOWN AFTER:
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours
Power Boost	5 minutes



### COOKWARE TIPS

**You must use compatible cookware with your induction range - only cast iron, porcelain-enamelled cast iron, some stainless steel and induction-ready cookware can be used with an induction range. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use, and consult page 17 for more information.**

- Pots with flat bottoms maximize the contact made with the magnetic field, making cooking more efficient, while using tight-fitting lids help conserve energy and shorten cooking times.
- Pot size should match the element size. A slightly larger pan covers the entire element for better efficiency. Pots that are too small for the cooking area may trigger the Pan Detection function.
- Pots should be centred on cooking zones. Uncentered pots may lead to uneven cooking.

### WARNING

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pots/pans.

- To avoid damage to the cooktop, move pots and pans gently.
- Do not use the cooktop if the glass is cracked or broken. Using the cooktop can present a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass. The cooktop can be easily scratched by using items similar to knives, sharp objects/edges, and jewelry.
- Avoid storing items that can melt or possibly catch fire on the glass cooktop, even if not in use. Heat from the oven vent may cause items to melt or ignite.

# OPERATION OF OVEN

## HOW TO USE THE OVEN

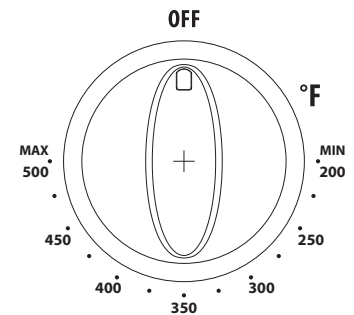
The oven is controlled by two separate switches: the Broil/Oven switch is used to select the cooking mode, and the oven temperature knob which is used to select the desired oven temperature. You must first select the appropriate cooking mode (broil or oven/bake) and then select the desired temperature.

The oven has three different heating modes:

**Broil** - 3400W (upper heating element)

**Oven** - 3400W (lower heating element)

**Oven + Fan** - 4638W (lower+ back heating element)



## USING THE OVEN

- Switch the broil/oven rocker switch to “oven” mode
- Press the oven temperature knob in and turn it clockwise to select the desired temperature, up to 500°F max
- To switch the oven off, turn the oven temperature knob to the “Off” position

**NOTE:** When the oven element is on, the indicator light will be lit regardless of the setting.

**ATTENTION:** The oven door becomes very hot during operation, be sure to use the handle to open/close. Keep children away from the stove/oven when it is in use.

## USING THE BROILER

- Switch the broil/oven rocker switch to “broil” mode
- Turn the oven temperature knob clockwise to the desired temperature on Broil
- To switch the broiler off turn the oven temperature knob too the “Off” position

### To use the broiler:

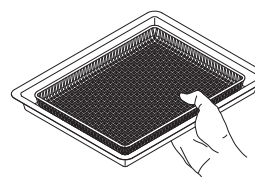
- Turn the Broil/Oven control knob to Broil, and turn the Oven Temperature control knob clockwise to select the desired temperature up to 500° F. Let the broiler preheat for about 5 minutes with the door closed.
- Place food in a broiler pan with a fitted grill. Always use the grill so that the fat drips into the broiler pan, otherwise the juices may spatter or catch fire. Do not broil without using a broiler pan.
- Position the broiler pan on the second level from the top, centered under the broil element.
- To switch off the oven, turn the thermostat control and function control knobs to the “Off” position.



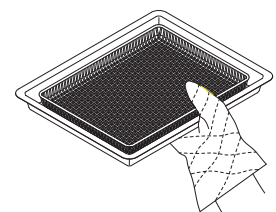
### IMPORTANT:

Always use suitable protective gloves when inserting/removing broiler or air fryer crisper pan, shelves, trays and other cooking utensils from the oven.

**The broiler function must always be used with the oven door closed.**



INCORRECT



CORRECT

## OPERATION OF OVEN (continued)

### VERY IMPORTANT:

- The oven/broil should only be used with the door closed.
- Never obstruct the oven vent slots on the backsplash.
- Do not broil without using the broiling pan.
- Do not leave food under the broiler unattended.
- The cooktop surface may become hot when using the oven and/or broiler.

### OVEN INDICATOR LIGHT

The oven indicator light will remain on until the oven knob is turned to the off position or the desired temperature is reached in the oven.

### OVEN THERMOSTAT

- The numbers printed on the control panel indicate the increasing oven temperature valve (°F)
- To regulate the temperature, set the chosen number onto the control knob indicator.

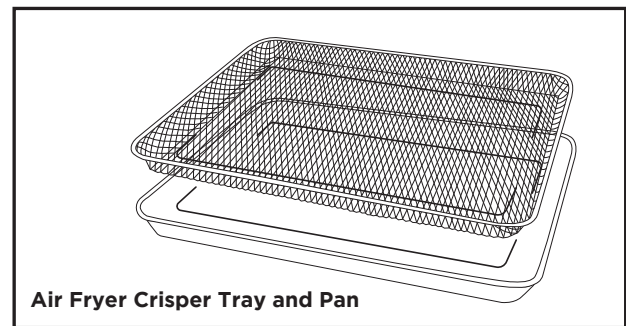
### COOKING IN FAHRENHEIT/CELCIUS

The oven temperatures are listed in degrees Fahrenheit on the knob (°F) - use the chart at right to determine the equivalent temperature in degrees Celcius (°C).

Knob setting (temperature in °F)	Corresponding temperature in °C
200	93
250	121
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260

### USING THE AIR FRYER CRISPER TRAY AND PAN

- Position the oven racks to the middle of the oven.
- Set the broil/oven rocker switch to OVEN and switch the convection fan to ON
- Turn the oven temperature knob clockwise to the desired temperature (up to 500°F) and let the oven preheat for about 5 minutes with the door closed.
- Place food in a single layer in the mesh air fryer crisper tray with its fitted pan beneath.  
To promote even cooking and browning, do not over-crowd food in the crisper tray.
- Baste or mist food lightly with oil to help ensure a crispy exterior and moist interior.
- Cook food according to package/recipe directions. Food should be shaken/stirred once or twice during the cooking process to ensure even cooking and a crispy exterior.  
**For example: French fries cook to perfection in about 18 minutes at 400°F, shaking/stirring them halfway through the cooking time.**
- When finished cooking, remove the air fryer crisper tray from the oven, turn the convection fan to OFF, and turn the oven temperature knob to the "OFF" position



## CARE & MAINTENANCE

**Important:** Before performing any cleaning and/or maintenance, disconnect the appliance from the electrical supply.

- It is best to clean both the range surfaces and the enameled surfaces when they are cold.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on surfaces.
- For best results, use cleansers specially made for cleaning induction cooktops. Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- The oven should be cleaned after every use, using suitable products. Heating the oven to its highest temperature for 30 minutes will reduce most grime and debris to ash, making clean-up easier.

### CLEANERS AND CLEANING MATERIALS

Do not use harsh cleaners or degreasers on or around functional parts (valves, controls, etc., or aluminum tubing). This will damage or drastically reduce the life of the part.

Use only a mild solution of soap and water on back guards, aluminum control panels and painted surfaces. Never use harsh abrasives or cleaning powders that may scratch or mar the surface. Make sure the cleaners and cleaning materials are suitable for use on the area to be cleaned. Always keep cleaning materials in a safe place. Never use a sharp metal scraper to clean glass, porcelain, or painted surfaces.

### COOKTOP

Use a sponge and a commercial cooktop cleaner (like Weiman Cooktop Cleaner) for best results. To remove heavier grease and stubborn residue, a plastic scraper can be used to help loosen residue: follow the cleaner's application instructions.

### KNOBS

Pull forward on the knobs to remove them (you can slide dental floss behind the knob and use it to pull the knob forward if needed.) Wash knobs with water mixed with a mild detergent. To avoid scratches, do not use an abrasive cleaner or any abrasive action. Dry the knobs with a soft cloth and reinstall.

### AIR FRYER CRISPER TRAY AND PAN

Using a soft, damp cloth, wipe away any crumbs or baked-on food residue. Place the air fryer crisper tray and pan in the dishwasher for easy clean-up, or soak both in a solution of hot water and dish detergent for 10 minutes and gently scrub any residue off with a scrub brush or sponge. Once clean, thoroughly dry both the crisper tray and pan before storing.

### USING COMMERCIAL OVEN CLEANERS

Commercial oven cleaners may be used on porcelain-lined ovens; however, many cleaners are very strong, and it's important to follow instructions carefully. Ensure adequate ventilation, and be sure to wear rubber gloves to protect your hands.

After using such cleaners, thoroughly rinse the oven with a solution of 1 tablespoon vinegar to 1 cup of water. Oven cleaners can coat or damage the thermostat sensing device (the long tube in the oven) so that it will not respond to temperature accurately. If you use an oven cleaner, do not let it contact the sensing bulb, or any chrome, aluminum, or plastic part of the range.

**Do not apply or allow the cleaner to come in contact with any parts or surfaces other than the oven interior.**

## CARE & MAINTENANCE (continued)

### USING ALUMINUM FOIL IN OVEN

**WARNING:** Do not cover any slots, holes or passages in the oven bottom, or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may trap heat, causing a fire hazard.

Aluminium foil, when improperly used, can be a cause of range fires. Make certain that vents or air openings aren't covered by the foil. If the vents located along the sides of the oven bottom are blocked, poor cooking will result.

Never cover a rack completely. A piece of foil slightly larger than the cookware can be placed on the rack beneath the cookware.

Remove and discard aluminum foil after each use. This will help prevent grease and spilled food from accumulating and becoming a fire hazard.

### REPLACING THE OVEN LIGHT

- Let the oven cavity and broil element cool down.
- Switch off the electric supply.
- Remove the protective cover.
- Unscrew light bulb counter clockwise.
- Replace the bulb with an E14 120V 25W 300°C bulb.
- Reassemble the protective cover.

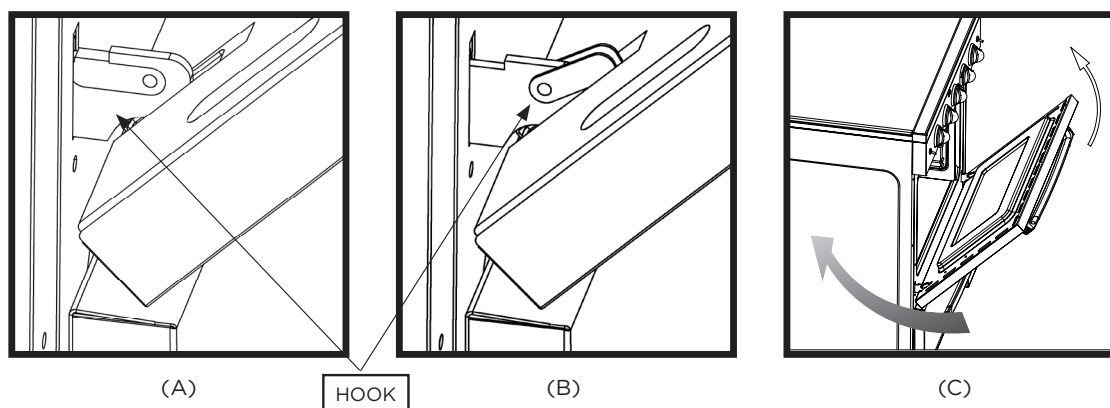
**NOTE:** Oven bulb replacement is not covered by your warranty.

### REMOVING THE OVEN DOOR FOR CLEANING

To facilitate oven cleaning, it is possible to remove the door for better access. Please follow the instructions carefully:

**The oven door can easily be removed as follows:**

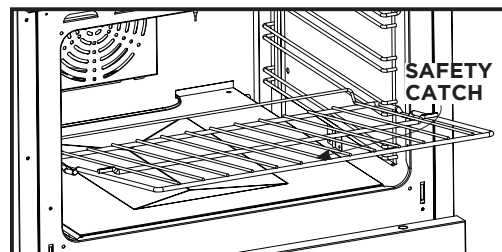
- Open the door to fully.
- Lift the left and right hooks on the hinge figure (A,B).
- Hold the door as shown in figure (C) on a 45 degree angle.
- Gently close the door until the hooks touch the door, then lift at a 45 degree angle
- Set the door on a soft flat surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



## CARE & MAINTENANCE (continued)

### OVEN RACK INSTALLATION AND REMOVAL

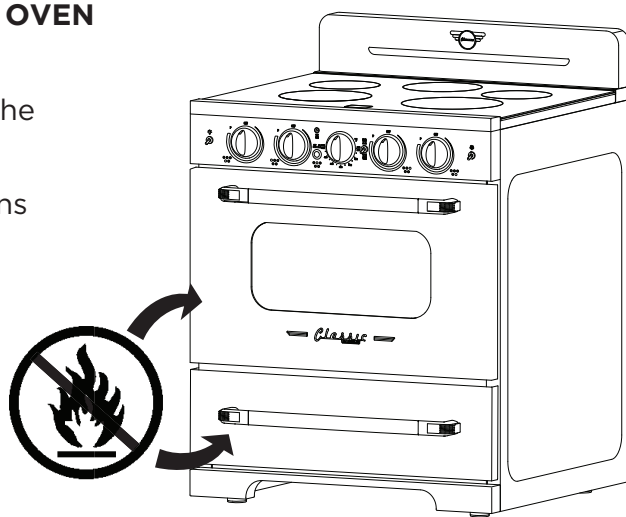
- The oven racks are provided with a safety catch to prevent accidental removal
- They must be inserted as shown
- To remove, pull the rack towards you and tilt it upwards to remove the safety catch from the side support rails
- To replace the racks, slide the safety catch between the side support rails with the rack tilted slightly upwards, then slowly lower the rack down to level as you push it all the way in



### DO NOT STORE FLAMMABLE MATERIAL IN THE OVEN OR IN THE BOTTOM DRAWER

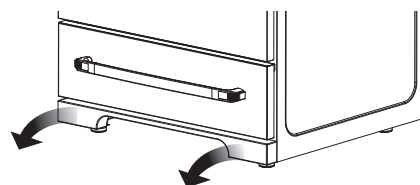
Only store heat-resistant pots, pans and trays in the drawer as it gets very hot when the oven is on.

**NOTE:** Do not store plastic items (or pots and pans with plastic handles) in your drawer.



### REMOVING THE KICKPLATE FOR CLEANING

For better access when cleaning underneath the range, remove the magnetic kickplate at the bottom of the range by pulling it forward.



#### CAUTION

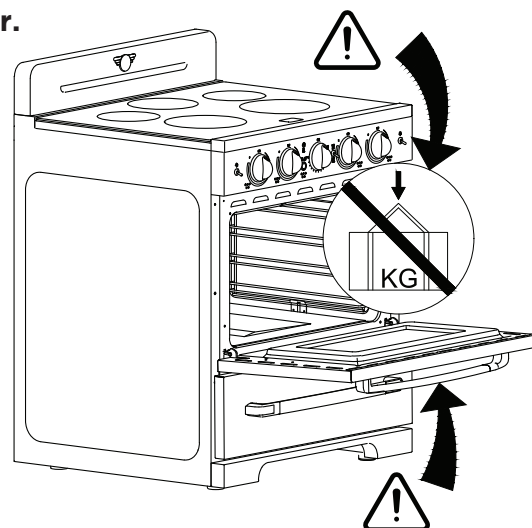
Do not place heavy objects on the open oven door.



#### CAUTION

DO NOT PULL THE OVEN HANDLE TO THE LEFT OR RIGHT WITH FORCE DURING INSTALLATION.

DO NOT USE THE OPEN OVEN DOOR TO MOVE OR POSITION THE APPLIANCE.



## CLEANING THE RANGE

### REPAIR PARTS

When repair parts are needed, contact the dealer from whom the range was purchased. If your range was purchased from a source other than an appliance dealer, contact the manufacturer at the address shown in this manual.

### MOISTURE

During the initial heat-up of your range, heat mixing with the cooler air in the oven cavity may produce fogging of the door glass or a collection of water on the door. To prevent this, open the oven door for the first few seconds of initial oven heat-up. This will allow the moist air within the oven to escape, without the forming of visible moisture on the range. The amount of moisture will depend upon the humidity of the air and water content of the food being cooked. Fogging and/or dripping water can occur in geographic locations of high humidity.

## TROUBLESHOOTING

Many common appliance problems can be solved by following the suggestions below.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/SOLUTIONS
The cooktop makes faint clicking sounds during operation	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is a normal sound of the electronic switches that maintain cooking temperature</li></ul>
The cooktop makes a loud humming noise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Improper cookware can cause loud humming noises of up to 63 dB</li><li>• Ensure you are using induction compatible cookware</li></ul>
The cooktop makes a low humming noise when more than 2 elements are being used simultanelously	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is a normal noise due to interacting magnetic fields This humming is most noticeable when the elements are set to high</li><li>• Raise or lower the power level settings of one or all of the elements to reduce/eliminate noise</li><li>• Ensure that pots/pans make complete contact with surface and fully cover the element ring</li></ul>
Surface units will not maintain a rolling boil or frying rate is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bottom of pan is not making adequate contact with cooktop Use heavy-weight pans that have flat bottoms</li><li>• Use appropriate induction-ready cookware - the size of the pan bottom should match the diameter of the surface unit selected</li></ul>
Foods cook slowly or not at all	<ul style="list-style-type: none"><li>• Improper cookware being used - use induction compatible cookware</li></ul>

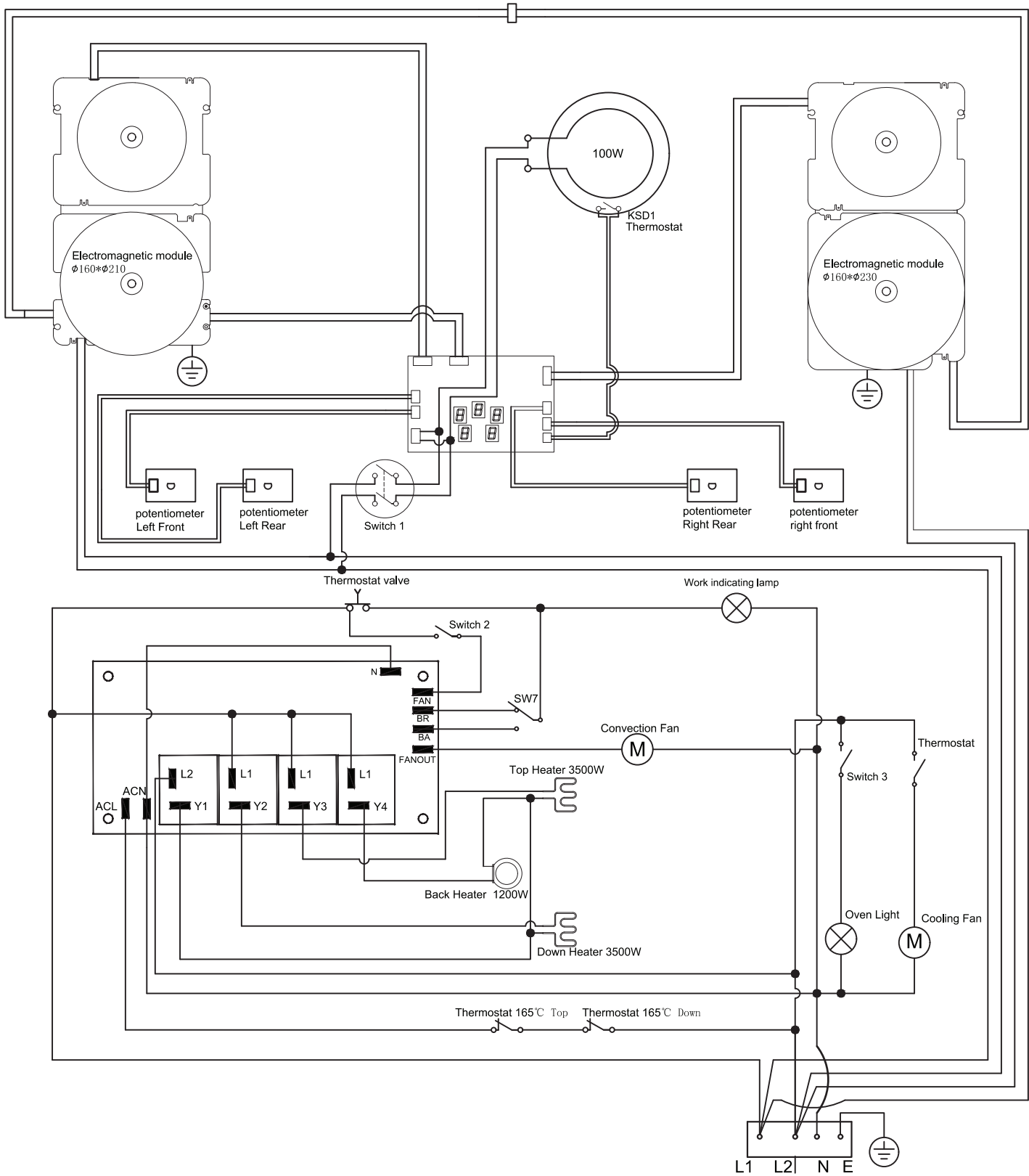
## TROUBLESHOOTING (continued)

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE/SOLUTIONS</b>
Surface units do not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker</li> <li>• The surface units are not plugged in correctly</li> <li>• You have not set the element control correctly</li> </ul>
Control knobs will not turn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For cooktop control knobs, be sure to push them in before turning</li> <li>• For oven control knobs, be sure to turn the knob in the right direction</li> </ul>
Oven light does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light bulb is loose or defective - check and replace if necessary</li> <li>• The oven light switch is broken - contact Unique's technical service department for instructions</li> </ul>
Oven does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure that the rocker switch is set to OVEN</li> <li>• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker</li> <li>• You have not set the control knobs correctly</li> </ul>
Broil does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure that the rocker switch is set to BROIL</li> <li>• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker</li> </ul>
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven control switch is not set to BROIL</li> <li>• Improper rack position being used - check and reposition if needed</li> <li>• Ensure that cookware is suitable for broiling</li> <li>• Oven thermostat is defective - contact Unique's technical service department for instructions</li> </ul>
Food does not bake properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven control knob is not set properly</li> <li>• Rack position is incorrect - check and reposition if needed</li> <li>• Improper cookware is being used - replace if necessary</li> <li>• Oven thermostat is defective - contact Unique's technical service department for instructions</li> </ul>

## ERROR CODES

ERROR CATEGORY	ERROR CODE DISPLAYED				REPAIR STATUS	
	A digital tube	B digital tube	C digital tube	D digital tube		
Power board failure or communication error	F1				NOT RECOVERABLE	
	Left Module		Right Module			
Line coil NTC failure	F3					
	Left Module		Right Module			
IGBT NTC failure	F4					
	Left Module		Right Module			
10s Press button for more than 10 seconds	-	-	-	-		
NTC overheating of wire coil	E1					RECOVERABLE
	Left Module		Right Module			
IGBT overheating	E2					
	Left Module		Right Module			
High voltage protection	E3					
	Left Module		Right Module			
Under voltage protection	E4					
	Left Module		Right Module			
NTC line coil NTC removal protection	E5					
	Left Module		Right Module			
IGBT NTC removal protection	E6					
	Left Module		Right Module			

# WIRING DIAGRAM



## RATING LABEL

### **WARNING / AVERTIR**

Do not store flammable materials inside this drawer  
Ne Pas entreposer de matériaux inflammables à L'Intérieur  
de ce tiroir

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES



**MODEL:** UNQ-30CR IC

**RATED VOLTAGE:** 120/240V

**RATED POWER:** 12kW

**RATED FREQUENCY:** 60Hz

**Right front:** 240V 2300W/P3700W

**Left front:** 240V 2300W/P2600W

**Rear left:** 240V 1200W/P1800W

**Rear right:** 240V 1200W/P1800W

**Rear Middle:** 240V 100W

**Intertek**  
5010059

**Intertek**  
EP 5024195

**Oven Electric Heating Element:**

**Top Heater Power:** 240V 3400W

**Back Heater Power:** 240V 1200W

**Down Heater Power:** 240V 3400W

**Oven Light :** 120V 25W

**Oven Fan:** 120V 38W

**Cooling Fan:** 120V 34W

© Unique Appliances Ltd. All rights reserved.  
Designed and manufactured for: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7  
© Unique Appliances Ltd. Tous droits réservés.  
Conçu et fabriqué pour: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.UniqueAppliances.com](http://www.UniqueAppliances.com)

CONFORMS WITH UL STD. 858  
CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.61  
EN CONFORMITÉ AVEC UL STD. 858  
CERTIFIÉS CSA STD C22.2 NO.61

**MADE IN CHINA**  
**FABRIQUÉ EN CHINE**

# WARRANTY

**Unique Appliances Ltd. (hereafter “Unique”) warrants that this UNIQUE appliance is free from manufacturer’s defects in material and workmanship under normal usage and service under the following terms.**



## **Parts Warranty**

This appliance has been designed for domestic household use. If properly installed, adjusted and operated under normal conditions in accordance with printed instructions, it will satisfactorily perform the functions that are generally expected of this type of appliance.

If the appliance fails to do so because of a defect in material or workmanship within **one year** from the original date of purchase: Unique will at our option, repair, exchange, or correct by other means Unique consider appropriate, any part(s) Unique finds to be defective except for the surface finish.

## **Ownership**

This Warranty is made only to the first purchaser (“original purchaser”) who acquires this appliance for his/her own use and will be honored by Unique Appliances and by the Seller. Purchaser must retain their receipt as proof of purchase date.

## **Warranty Conditions**

This warranty does not apply to any appliance that has been subjected to alterations, misuse, abuse (including damage by foreign agents or chemicals), accident, improper installation or service, delivery damage, or other than normal household use and service. This UNIQUE appliance must be serviced regularly as outlined in the Owner’s Manual. In case of damage, the owner must provide proof of purchase, Model, and Serial Number to the selling dealer or Unique Appliances. This warranty is LIMITED STRICTLY to the terms indicated herein, and no other expressed warranties or remedies thereunder shall be binding on Unique.

## **Purchaser’s Responsibilities**

The purchaser will be responsible for the costs of any service calls requested to demonstrate or confirm the proper operation of the appliance, the installation, or to correct malfunctions in the appearance created by the operation of the appliance in a manner not prescribed by or cautioned against in the use and care instructions.

## **Model and Serial Number**

The appliance model number and serial number can be found on a rating plate on the range. The purchaser should always refer to the model and serial number when talking to or contacting the dealer from whom the appliance was purchased.

## **EXCLUSIONS**

Save as herein provided, by Unique, there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Unique or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statute is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Unique shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and hold harmless Unique from any claim for damages to persons or property caused by the unit

Removal or disfigurement of the rating plate will void the warranty. The purchaser will be responsible for any expenses involved in making the range readily accessible for servicing. The purchaser will be responsible for any extra charges where the installation is in a remote location such as un-assumed roads, islands, areas known as cottage country, more than 75 km outside a metropolitan area, or where a technician is not available. Freight damage is not covered by this warranty.

## **GENERAL PROVISIONS**

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

- 1) Power failure.
- 2) Damage in transit or when moving the appliance.
- 3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
- 4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (ie. extremely high or low room temperature).
- 5) Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed in a domestic residence).
- 6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
- 7) Service calls resulting in customer education.
- 8) Improper Installation (ie. building-in of a free standing appliance or using an appliance outdoors that is not approved for outdoor application, including but not limited to: garages, patios, porches or anywhere that is not properly insulated or climate controlled).

Proof of purchase date will be required for warranty claims; retain bills of sale. In the event that warranty service is required, present the proof of purchase to our authorized service depot.

**Nothing within this warranty shall imply that Unique will be responsible or liable for any direct or indirect loss of foods caused by failure in operation.**

## **Factory Assistance**

If the purchaser is unable to locate an authorized dealer/service agent, or if the purchaser does not receive satisfaction from the dealer, they may contact Unique Appliances Customer Service directly at Toll Free 1-877-427-2266 or 905-827-6154.

## APPLIANCE INFORMATION

### APPLIANCE INFORMATION

(manual copy - keep with your records)

To make care and servicing of your appliance easy and efficient, please record the following information for future reference:

Model:

---

Serial Number:

---

Purchased From:

---

Date Purchased:

---

## PRODUCT REGISTRATION



Scan the QR Code

or

Visit our website at <https://uniqueappliances.com/product-registration/> to register your product.

## CONTACT US

For questions related to the operation, safety or the purchase of your appliances, please contact your dealer for more information. For general information, contact our customer service department:



**Email**

[info@UniqueAppliances.com](mailto:info@UniqueAppliances.com)



**Toll-free**

1-877-427-2266 or 1-905-827-6154  
(available during regular business hours, 8:30 am to 4:30 pm, EST.)



**Website**

[www.uniqueappliances.com](http://www.uniqueappliances.com)



©2024 Unique Appliances Ltd., 2245 Wycroft Road #5,  
Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.UniqueAppliances.com](http://www.UniqueAppliances.com)

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

== *Classic* ==  
by UNIQUE

## CLASSIQUE RÉTRO PAR UNIQUE CUISINIÈRE À INDUCTION (76.2 cm / 30")

NUMÉRO DE MODÈLE : UNQ-30CR IC W, UNQ-30CR IC B, UNQ-30CR IC LG, UNQ-30CR IC T



**GUIDE D'UTILISATEUR**  
numéro de série :

JAN24V1

## CLASSIQUE RÉTRO PAR UNIQUE CUISINIÈRE À INDUCTION 76.2 cm / 30"

### Guide d'installation et d'utilisation

#### Ce guide contient des informations pour :

- Mesures de sécurité importantes
- Installation
- Utilisation et entretien

Certaines cuisinières sont équipées de fonctionnalités spéciales. Déterminez, à partir d'une étude de votre cuisinière, lesquelles des instructions données dans ce livret concernent votre cuisinière.

Ce livret donne des instructions concernant l'installation, le réglage et l'utilisation de votre cuisinière.

#### Comment obtenir un service et/ou des pièces

Si votre cuisinière ne fonctionne pas conformément aux instructions du manuel, vous devez contacter le revendeur à proximité immédiate pour le service. L'acheteur peut également contacter l'organisme de service indiqué sur la garantie.

#### IMPORTANT

AU PROPRIÉTAIRE DE LA CUISINIÈRE : Conservez ce guide du propriétaire pour référence future.

À L'INSTALLATEUR : Laissez ce guide du propriétaire avec la cuisinière.

**Lisez et conservez ces instructions**



# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR  
**Unique Appliances Ltée**

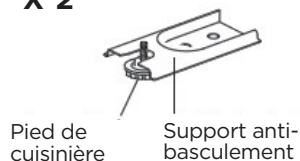


## AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'une utilisation anormale ou d'un chargement incorrect de la porte, l'appareil doit être sécurisé en installant correctement le dispositif anti-basculement fourni avec l'appareil. Pour vérifier si l'appareil est installé et engagé correctement, inclinez soigneusement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

**Si cette cuisinière est retirée pour quelque raison que ce soit, entretien ou nettoyage, etc., elle doit être remplacée comme indiqué dans les instructions d'installation avant de remettre la cuisinière en service.**

X 2



### Comment s'assurer que le support anti-basculement est installé :

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- Recherchez le support anti-basculement solidement fixé au sol.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.

2245, chemin Wyecroft n° 5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.uniqueappliances.com/fr/](http://www.uniqueappliances.com/fr/)

## TABLE DES MATIÈRES

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES . . . . .	6
AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE . . . . .	10
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE . . . . .	11
COMMENT INSTALLER LE DOSSERET. . . . .	11
COMMENT INSTALLER LES BOUTONS DE COMMANDE . . . . .	12
INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT . . . . .	13
DÉGAGEMENT DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT. . . . .	14
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES . . . . .	17
CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE INDUCTION . . . . .	18
COMMANDES DE CUSINIÈRE . . . . .	20
FONCTIONNEMENT DE CUISINIÈRE . . . . .	22
FONCTIONNEMENT DE FOUR . . . . .	24
SOINS ET ENTRETIEN . . . . .	26
GUIDE DE DÉPANNAGE. . . . .	29
CODES D'ERREUR . . . . .	31
SCHÉMA DE CÂBLAGE . . . . .	32
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE . . . . .	33
GARANTIE . . . . .	34
INFORMATION D'APPAREIL . . . . .	35
ENREGISTREMENT DU PRODUIT . . . . .	35
COMMUNIQUER AVEC NOUS. . . . .	35

## BIENVENUE

Félicitations pour votre achat d'une cuisinière UNIQUE ! Nous sommes très fiers de notre produit et nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité n°1. Veuillez lire ce manuel attentivement. Il contient des informations sur la façon d'entretenir correctement votre nouvelle cuisinière induction Unique.

Nous savons que vous apprécierez votre nouvelle gamme et merci d'avoir choisi l'un de nos appareils électroménagers Uniques ! Nous espérons que vous nous considérerez pour de futurs achats.

## BESOIN D'AIDE ?

### VEUILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel fournit des instructions de fonctionnement spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre cuisinière uniquement comme indiqué dans ce manuel. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent survenir. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

Dans l'espace prévu ci-dessous, enregistrez le numéro de modèle et le numéro de série de cet appareil.

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique située dans le tiroir du bas.

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Enregistrez ces numéros pour une utilisation future.

**IMPORTANT :** Conservez une copie de votre acte de vente. La date sur la facture établit la période de garantie si un service est requis. Si un service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

### Maintenant :

Veillez visiter notre site Web à l'adresse :

<https://UniqueAppliances.com/product-registration/> pour enregistrer votre produit.


## NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR :** Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation. Seul un technicien qualifié doit effectuer tous les autres travaux d'entretien. Cela réduira le risque de blessures corporelles et de dommages à la cuisinière.

**Rangement dans ou sur l'appareil :** Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four, à proximité d'éléments de surface ou dans la section du gril. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles et serviettes en plastique, ainsi que les liquides inflammables. N'utilisez pas le four pour le rangement. Ne stockez pas d'explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou à proximité de la cuisinière. Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

**Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou sur la section du gril de cette cuisinière peut entraîner des blessures graves et endommager la cuisinière.**

**Les situations suivantes pourraient entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels :**

 **NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments du four peuvent être chauds même s'ils sont éteints. Pendant l'utilisation et après la cuisson, les ustensiles de cuisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les ustensiles de cuisine, les ouvertures d'aération du four, la porte et les fenêtres du four et les surfaces adjacentes, ni ne laissez vos vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces ustensiles de cuisine, ces ouvertures d'aération, cette porte et ces fenêtres, ni les surfaces adjacentes jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

 **N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.**


**Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les ustensiles de cuisine ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

**Ne jamais modifier ni altérer la construction de la cuisinière.** Ne pas retirer les pieds de mise à niveau, les panneaux, les cache-fils, les supports anti-basculement ou toute autre pièce permanente du produit.

**Lorsque vous faites chauffer de la matière grasse, surveillez-la attentivement.** La matière grasse peut prendre feu si elle devient trop chaude.

**N'utilisez pas d'eau ou de farine pour éteindre un feu de graisse.** Éteufez le feu avec un couvercle, du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

**Utilisez uniquement des maniques sèches.** Les maniques mouillées ou humides placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les zones de chauffe. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu épais à la place d'une manique.

 **NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages du fond du four, ni couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium.** Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut entraîner un risque d'incendie. Reportez-vous à la section nettoyage de ce manuel pour plus d'informations sur l'utilisation du papier aluminium.

## NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

### AVERTISSEMENTS

Détruisez et recyclez les cartons et les sacs en plastique après avoir déballé la cuisinière. Les enfants ne doivent pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Les cartons recouverts de tapis, de couvre-lits ou de feuilles de plastique peuvent devenir des chambres hermétiques qui peuvent piéger un enfant. Retirez toutes les agrafes du carton. Les agrafes peuvent provoquer de graves coupures et détruire les finitions si elles entrent en contact avec d'autres appareils ou meubles.

**Soyez prudent.** La préparation des aliments sur une cuisinière ou dans un four nécessite des températures qui peuvent causer de graves brûlures. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, lisez attentivement et suivez toutes les instructions.



### AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE

La loi californienne de 1986 sur la salubrité de l'eau potable et la lutte contre les substances toxiques (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer ou des troubles de la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir les clients d'une exposition potentielle à ces substances.

**Les situations suivantes peuvent entraîner des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels :**

**POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE PAR UN SUPPORT ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉ FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST INSTALLÉ ET ENCLENCHÉ CORRECTEMENT, INCLINEZ SOIGNEUSEMENT LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT. LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT DOIT S'ENCLENCHER ET EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE BASCULER. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES AVEC LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT POUR UNE INSTALLATION CORRECTE DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT. Voir page 14 pour plus de détails.**

- **Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé.** Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière.** Les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.
- **Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière.** Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

**IMPORTANT :** Respectez tous les codes et règlements en vigueur. Ne bloquez pas la circulation de la chaleur et la ventilation.

## NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

**Placement des grilles du four :** Placez toujours une grille du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, utilisez des maniques et saisissez la grille à deux mains pour la repositionner. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les parois chaudes du four. Retirez tous les ustensiles de cuisine de la grille avant de la déplacer.

**Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

**Gardez le conduit d'aération du four dégagé.** L'aération du four est située le long de la partie inférieure de la protection arrière. Toucher les surfaces de la zone d'aération lorsque le four est en marche peut provoquer de graves brûlures. De plus, ne placez pas d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou à proximité des événements du four. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. La cuisinière nécessite une ventilation adéquate pour dissiper la chaleur. Ne bloquez pas le flux d'air autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière.

**Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four : placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte.** Ouvrez lentement la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

**Sachez quel bouton contrôle chaque élément.** Placez une casserole de nourriture sur l'élément avant de l'allumer et éteignez l'élément avant de retirer la casserole.

**Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents** afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec les ustensiles de cuisine.

**Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements, la graisse et les déversements peuvent prendre feu et une casserole qui a bouilli à sec peut fondre.

**Ne placez pas vos mains entre la charnière à ressort et le cadre de la porte du four lorsque vous retirez la porte du four.** Vous risqueriez de vous pincer les doigts.

**Soyez prudent lorsque vous touchez ou retirez des casseroles et des poêles de la cuisinière, car elles sont chaudes.** Même après avoir éteint l'élément de surface, la casserole ou la poêle est suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.

**Lors du retrait de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien :**

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Retirez soigneusement la cuisinière en la retirant du mur.

**ATTENTION :** La cuisinière est lourde. Manipulez-la avec précaution.

**REMARQUE :** Lors de l'installation ou du retrait de la cuisinière pour l'entretien, il convient d'utiliser un cric de levage roulant. Ne poussez pas contre l'un des bords de la cuisinière pour tenter de la faire glisser dans ou hors de l'installation. Le fait de pousser ou de tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les axes des pieds ou d'endommager les connecteurs de couplage internes.

## NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

**Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables.** Ces vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

**Avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien,** assurez-vous que l'alimentation de l'appareil est débranchée.

**N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil** à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

**Nettoyez régulièrement la cuisinière.** Les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

**Utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction :** seuls les ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, certains ustensiles en acier inoxydable et compatibles avec l'induction peuvent être utilisés avec une cuisinière à induction. Vérifiez les recommandations du fabricant des ustensiles pour l'utilisation sur une cuisinière et consultez la page 18 pour plus d'informations.

**N'utilisez pas de wok équipé d'un anneau métallique.** Seuls les woks à fond plat conviennent.

**Utilisez des casseroles de taille appropriée :** cet appareil est équipé d'une ou plusieurs plaques de cuisson de tailles différentes. Choisissez des casseroles à fond plat suffisamment grandes pour couvrir la surface de l'élément chauffant à induction.

**AVERTISSEMENT : Ne placez pas les couvercles à plat (côté joint vers le bas) sur la table de cuisson en verre lorsqu'elle est chaude, car cela pourrait fissurer la table de cuisson. La chaleur emprisonnée entre le couvercle et la table de cuisson en verre peut créer un joint sous vide puissant qui pourrait briser le verre (ce qui n'est pas couvert par votre garantie).**

**Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.** Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

**Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

**Nettoyez la table de cuisson avec précaution :** utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer la table de cuisson après utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs produisant des réactions ou des vapeurs nocives.

**Il est recommandé que chaque domicile dispose d'un extincteur approprié à utiliser en cas d'incendie domestique.**

**LES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS CE GUIDE D'UTILISATION NE SONT PAS DESTINÉES À COUVRIR TOUTES LES CONDITIONS ET SITUATIONS POSSIBLES QUI PEUVENT SE PRODUIRE. IL CONVIENT DE FAIRE PREUVE DE BON SENS ET DE PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN DE TOUT APPAREIL.**

# AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE

## AVERTISSEMENT

**FAITES INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.**

**Une installation, un réglage, une modification ou un entretien incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur ou un service après-vente qualifié. L'appareil doit être correctement positionné et installé comme décrit dans ce manuel. Lisez donc attentivement le manuel. Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :**

### **AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION :**

Retirez l'emballage extérieur et intérieur.

- Retirez le film protecteur des pièces en acier et en aluminium.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces répertoriées ci-dessous :
  - 1 dossier
  - 2 supports anti-basculement
  - 2 grilles de four
  - 4 vis pour dossier
  - 1 manuel d'instructions/d'installation
  - Plateau et lèchefrite pour friteuse à air
- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures avec de l'eau tiède et un chiffon doux.

### **IMPORTANT**

- Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur l'appareil. Cela pourrait annuler la garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour les inspecteurs locaux et pour référence future.
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

### **PIÈCES DE REMPLACEMENT**

Seules les pièces de remplacement autorisées peuvent être utilisées pour effectuer l'entretien de la cuisinière. Les pièces de remplacement sont disponibles auprès des distributeurs de pièces détachées agréés par l'usine. Contactez le distributeur de pièces détachées Unique le plus proche de chez vous.

**Pour votre sécurité, assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié**

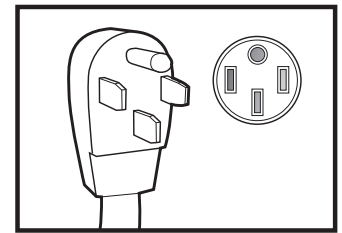
## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠



#### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Branchez-le sur une prise à 4 broches reliée à la terre.  
Assurez-vous que la mise à la terre est adéquate avant d'utiliser la cuisinière.
- Ne retirez pas la broche de terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge.



**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER LA MORT, UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE.**

#### **POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE.**

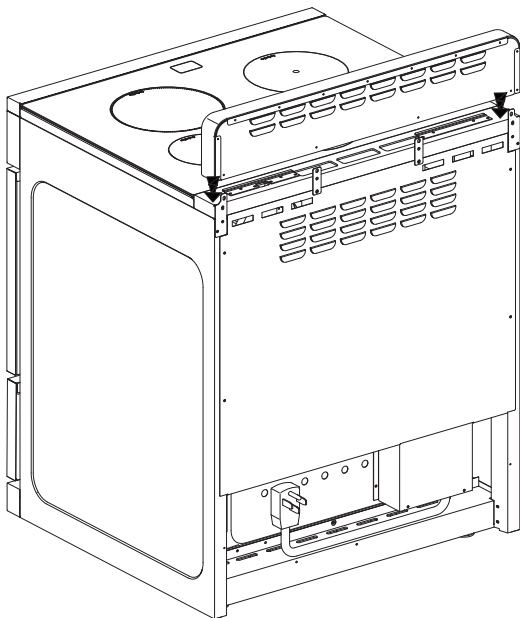
Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à quatre broches pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement sur une prise correctement reliée à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche verte (mise à la terre) de la fiche d'alimentation. L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

Il est recommandé de prévoir un circuit séparé, destiné uniquement à votre appareil. Utilisez des prises qui ne peuvent pas être éteintes par un interrupteur ou une chaînette.

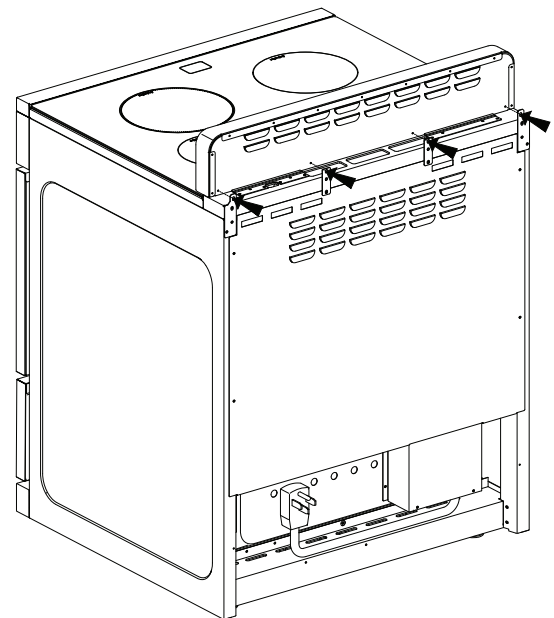
## COMMENT INSTALLER LE DOSSERET

### ÉTAPE 1



1. Alignez le dosseret sur la partie arrière de la table de cuisson comme indiqué sur le schéma.

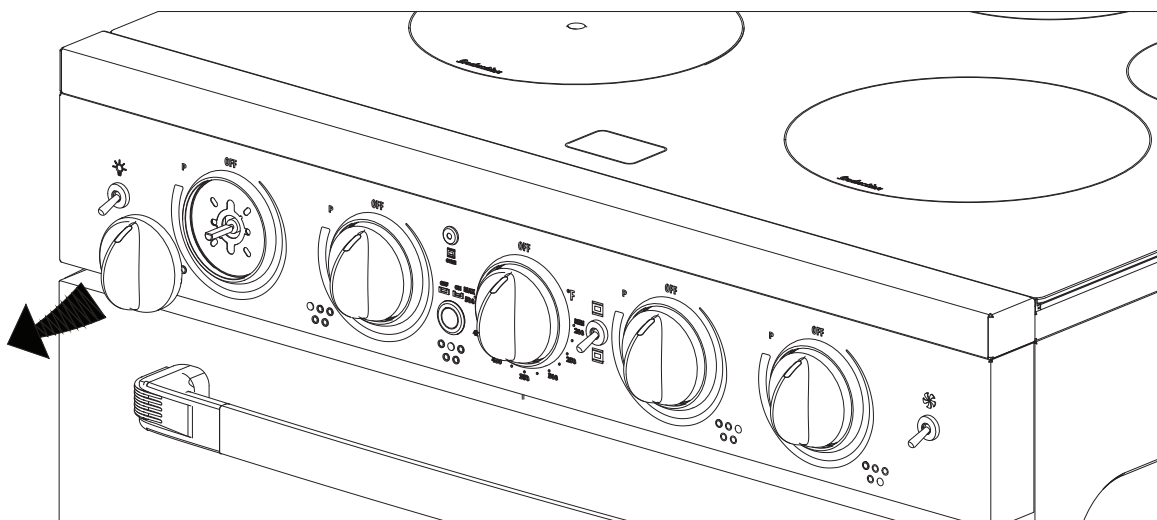
### ÉTAPE 2



2. Fixez le dosseret à la table de cuisson par l'arrière à l'aide des 4 vis à tête cruciforme fournies comme indiqué sur le schéma.

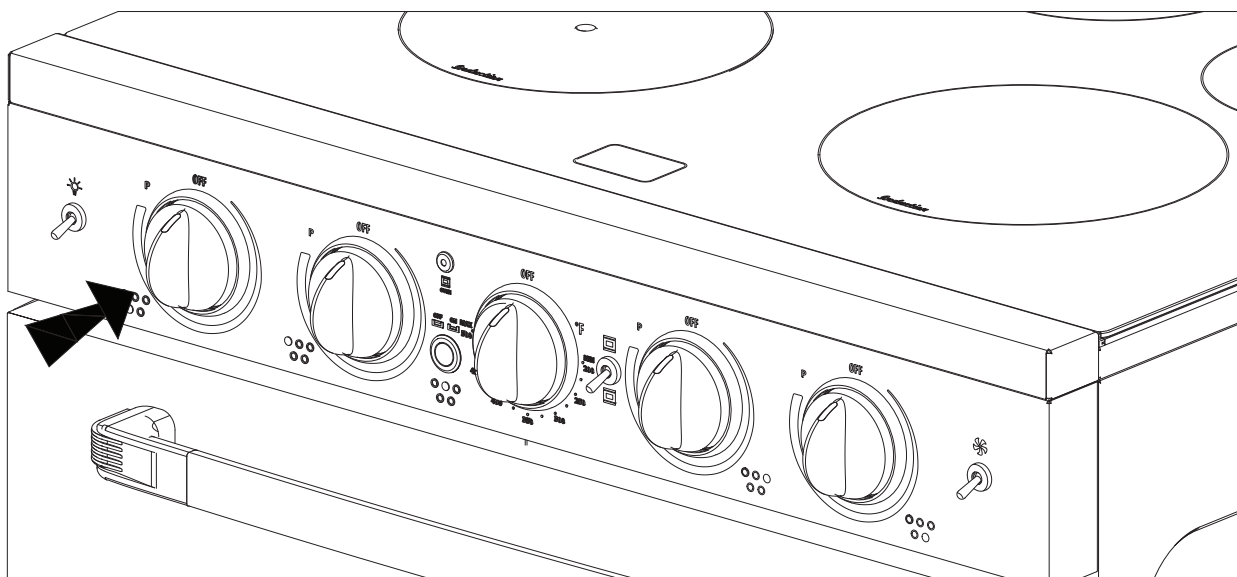
# COMMENT INSTALLER LES BOUTONS DE COMMANDE

## ÉTAPE 1



1. Pour remplacer les boutons, tirez le bouton existant vers l'extérieur et hors de la tige.

## ÉTAPE 2



2. Positionnez le nouveau bouton sur la tige avec le repère indicateur pointant vers le haut vers OFF et poussez-le lentement en place.

## INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



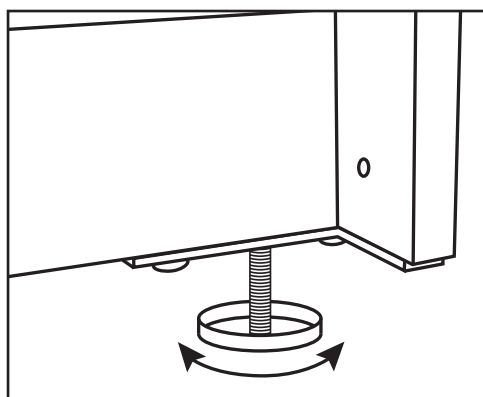
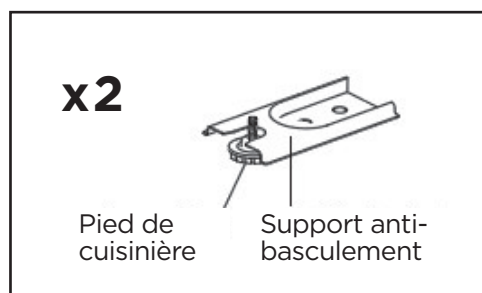
### AVERTISSEMENT

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être gravement blessé ou tué. Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché. Si la cuisinière est déplacée, assurez-vous de réenclencher la cuisinière sur le dispositif anti-basculement.

N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé. Consultez les instructions d'installation pour plus de détails. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures et/ou la mort d'enfants ou d'adultes.

### CONFIRMATION DE L'INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant
- Recherchez le support anti-basculement solidement fixé au sol
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- **REMARQUE** : reportez-vous à la page 14 pour connaître les dégagements requis pour l'installation des supports anti-basculement.
- **REMARQUE** : reportez-vous à la page 16 pour savoir comment connecter la cuisinière aux supports anti-basculement.



### MISE À NIVEAU D'UNE CUISINIÈRE AUTONOME

Toutes les cuisinières autonomes doivent être de niveau pour obtenir des résultats de cuisson adéquats. Les pieds de mise à niveau doivent être vissés dans les supports d'angle. Pour vérifier le niveau de cuisinière, placez une casserole ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau ou un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau à la main jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau. Le haut des panneaux latéraux doit être au même niveau que le plan de travail.

## DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT

**IMPORTANT: Conservez ces instructions à l'usage de l'inspecteur électrique.**

**Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, il faut éviter les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface. Si des espaces de rangement doivent être prévus, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 12.7 cm / 5 pouces le bas des armoires.**

SI DES ARMOIRES SUPÉRIEURES SONT INSTALLÉES, LA PROFONDEUR MAXIMALE DES ARMOIRES INSTALLÉES AU-DESSUS DES PLAQUES DE CUISINE DOIT ÊTRE DE 33 CM / 13 POUCES.

Toutes les unités doivent être installées conformément au dégagement minimal des murs arrière et latéraux et aux dégagements étendus verticalement au-dessus de la table de cuisson qui sont indiqués sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.

TOUTES LES OUVERTURES DANS LE MUR DERRIÈRE L'UNITÉ ET DANS LE SOL SOUS L'UNITÉ DOIVENT ÊTRE SCELLÉES.

**Remarque :** En raison des dangers potentiels, il est recommandé de NE PAS installer les armoires de rangement au-dessus de la surface de cuisson.

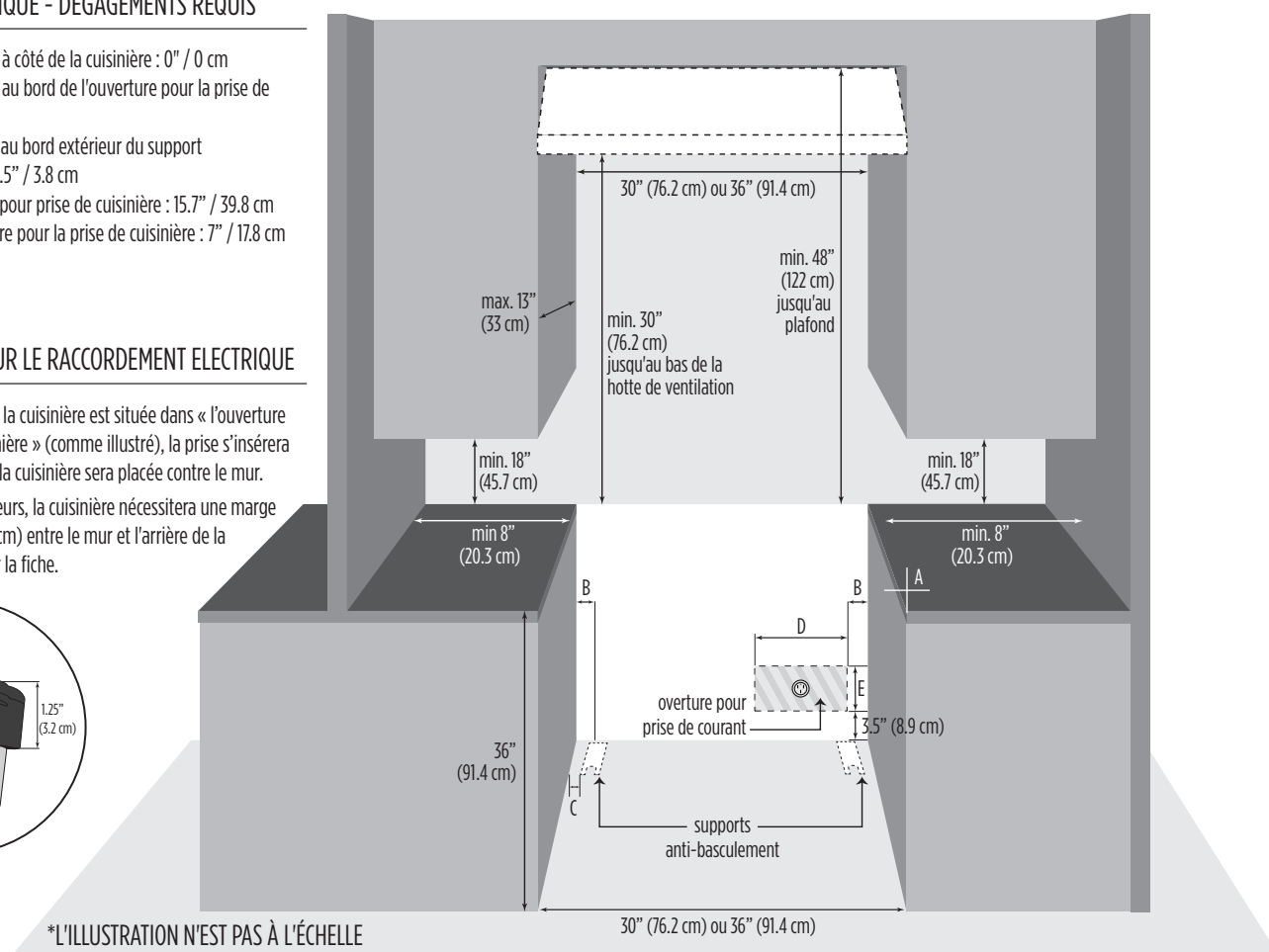
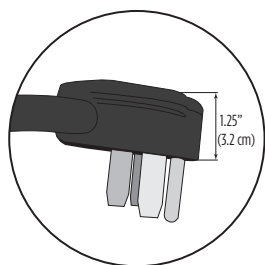
### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE - DÉGAGEMENTS REQUIS

- A - De côté du comptoir à côté de la cuisinière : 0" / 0 cm
- B - Du côté du comptoir au bord de l'ouverture pour la prise de cuisinière : 2" / 5 cm
- C - Du côté du comptoir au bord extérieur du support anti-basculement : 1.5" / 3.8 cm
- D - Largeur d'ouverture pour prise de cuisinière : 15.7" / 39.8 cm
- E - Hauteur de l'ouverture pour la prise de cuisinière : 7" / 17.8 cm

### DÉGAGEMENTS POUR LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

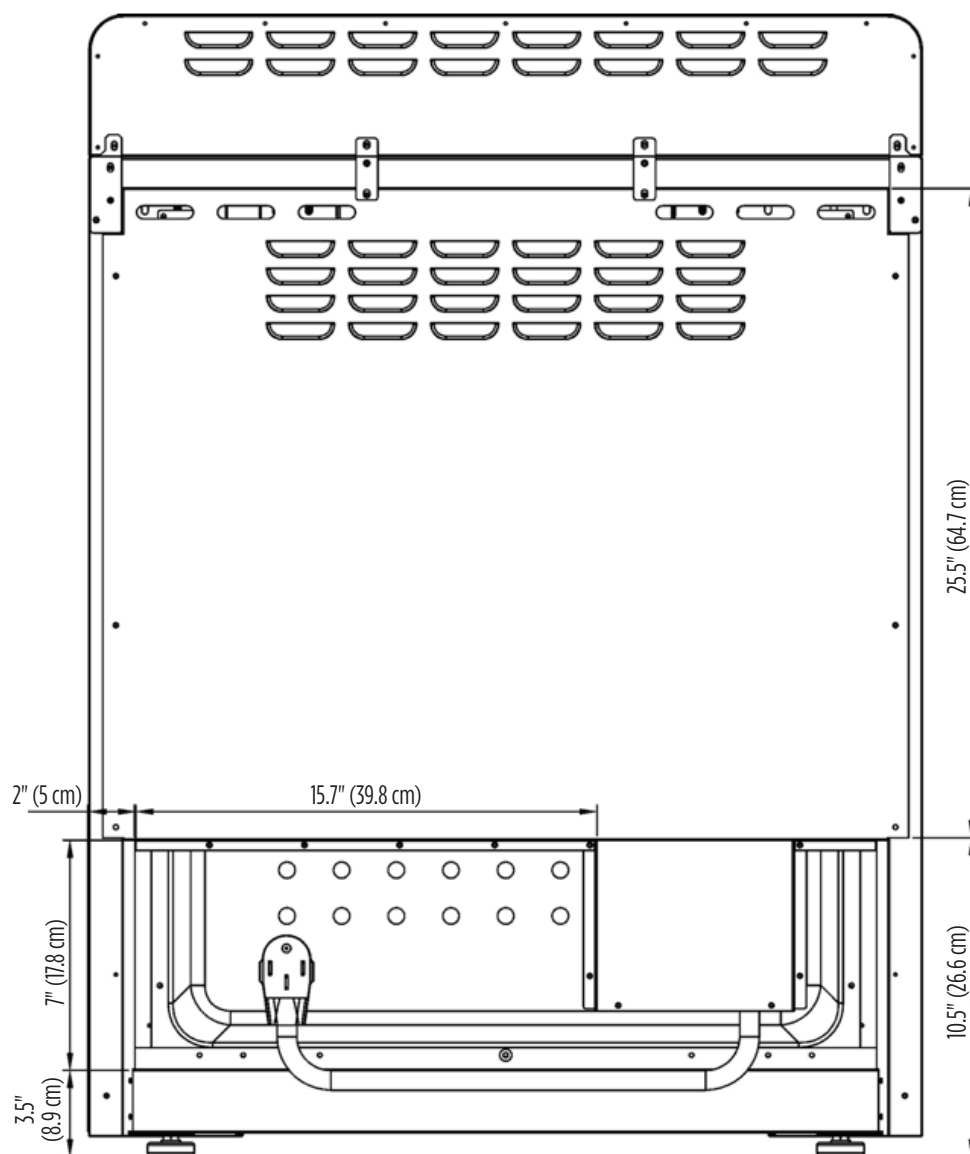
Si la prise de courant de la cuisinière est située dans « l'ouverture pour la prise de la cuisinière » (comme illustré), la prise s'insérera dans cette ouverture et la cuisinière sera placée contre le mur.

Si la prise est située ailleurs, la cuisinière nécessitera une marge d'au moins 1,25 po (3,2 cm) entre le mur et l'arrière de la cuisinière pour accueillir la fiche.



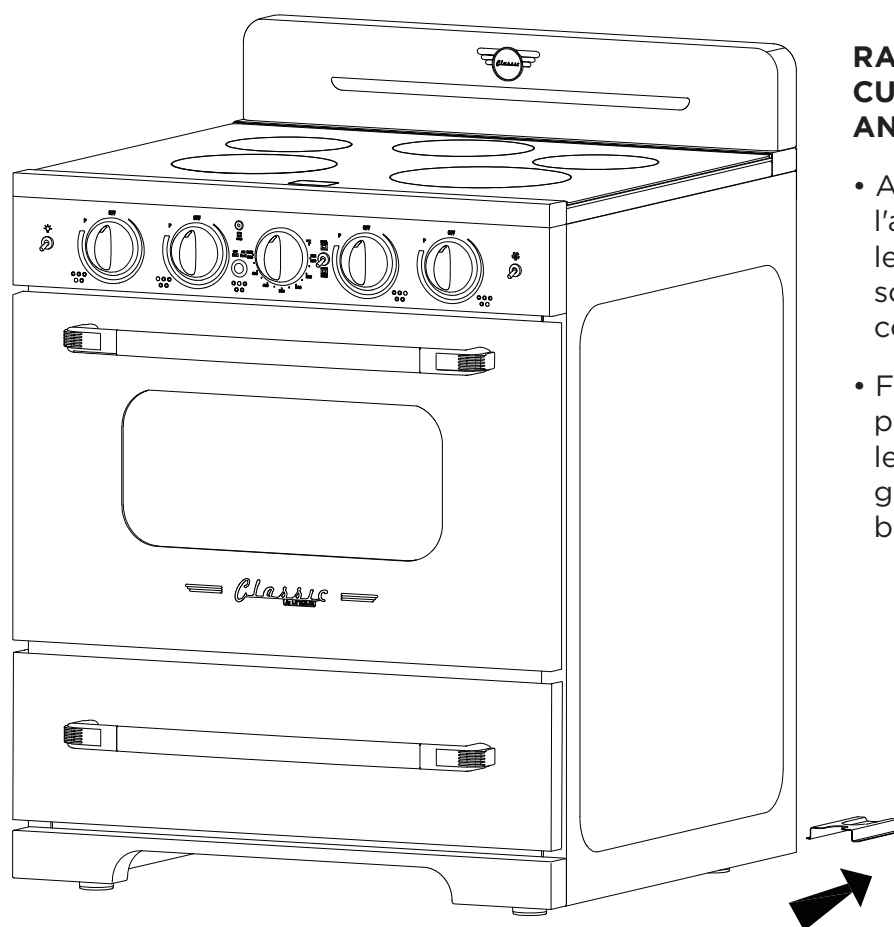
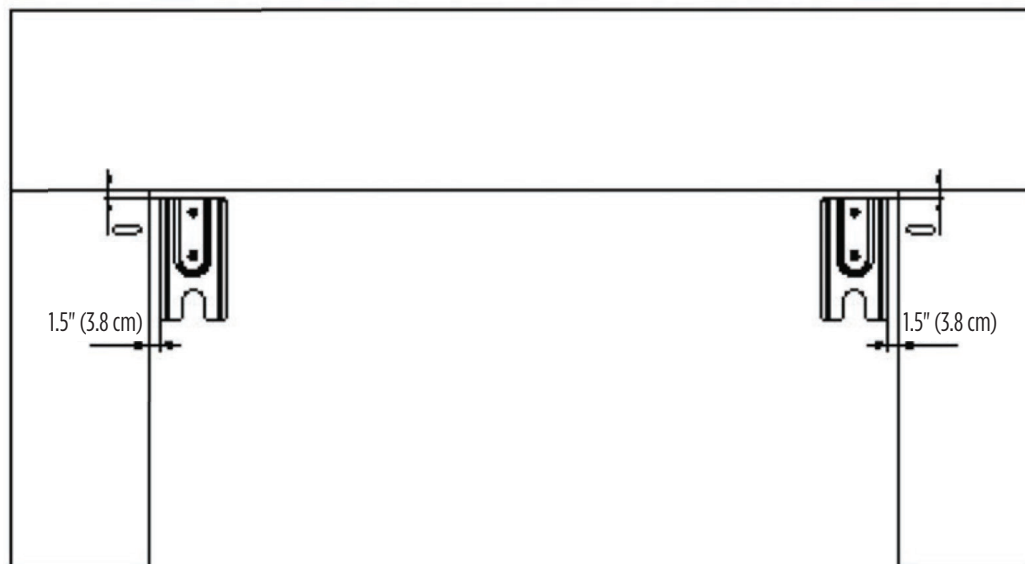
## DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT (suite)

### ARRIÈRE DE L'APPAREIL POUR LE PLACEMENT DE LA PRISE



## DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT (suite)

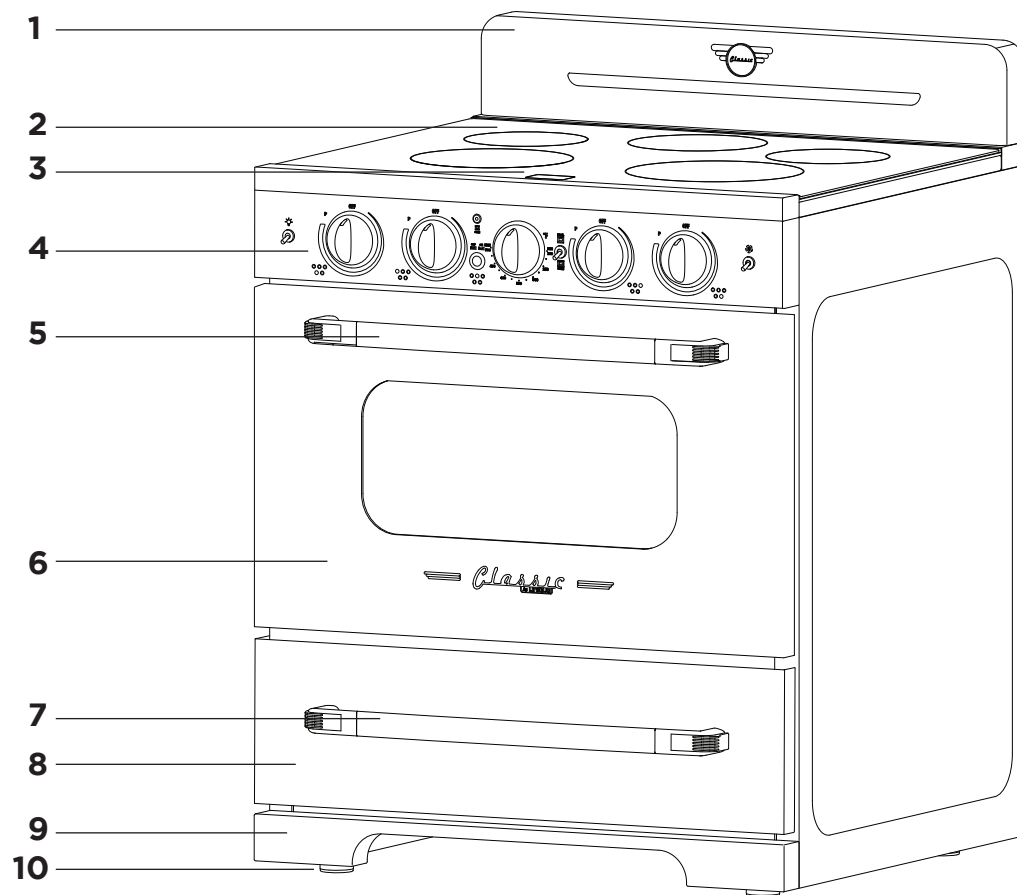
### EMPLACEMENT DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



### RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

- Avec la cuisinière glissée vers l'avant (loin du mur), recherchez les supports anti-basculement solidement fixés au sol de chaque côté de la cuisinière.
- Faites glisser la cuisinière dans sa position d'installation de sorte que les pieds arrière de la cuisinière glissent sous les supports anti-basculement.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

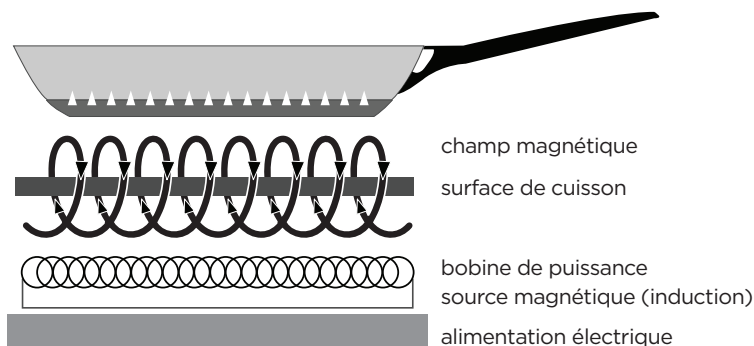


1. Dossieret avec événements de four intégrés
2. Table de cuisson
3. Panneau d'affichage
4. Panneau de contrôle
5. Poignée de four
6. Porte de four
7. Poignée de tiroir de rangement
8. Tiroir de rangement
9. Plaque de protection
10. Pieds de mise à niveau (4)

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION

## COMMENT FONCTIONNE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION

Les cuisinières à induction créent un courant électromagnétique qui oscille entre les bobines de cuivre à l'intérieur de la surface de cuisson et les ustensiles de cuisine eux-mêmes, créant la chaleur qui cuit vos aliments. Étant donné que cette réaction se produit entre la connexion des ustensiles de cuisine et la table de cuisson, aucune chaleur physique n'est créée sur la table de cuisson.



## LA CUISSON PAR INDUCTION EST :

**Plus rapide** - Les tables de cuisson à induction chauffent rapidement et permettent des réglages immédiats et précis de la température de cuisson - pas besoin d'attendre que les brûleurs chauffent ou refroidissent pour atteindre la température de cuisson idéale.

**Plus efficace** - Les tables de cuisson à induction consomment beaucoup moins d'énergie que les tables de cuisson électriques ou à gaz traditionnelles, cuisent les aliments plus rapidement et ne créent pas de chaleur résiduelle, ce qui donne une cuisine plus fraîche.

**Plus sûr** - Comme la table de cuisson à induction ne chauffe que les ustensiles de cuisine, elle reste froide au toucher, ce qui réduit considérablement le risque d'incendie et/ou d'accident dans la cuisine.

**Facile à nettoyer** - Comme aucune chaleur n'est générée sur la surface de la table de cuisson à induction, les déversements ou les saletés ne brûlent pas ou ne cuisent pas sur la surface, ce qui les rend faciles à essuyer.

## USTENSILES DE CUISINE À INDUCTION : CE QUI FONCTIONNE ET CE QUI NE FONCTIONNE PAS

La cuisson par induction utilisant un courant électromagnétique pour créer de la chaleur, les ustensiles de cuisine à induction doivent être magnétiques. Les ustensiles de cuisine non ferreux tels que l'aluminium, le cuivre et le zinc ne fonctionnent pas avec les tables de cuisson à induction. Choisissez plutôt des ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, en acier inoxydable ou adaptés à l'induction (identifiés par ce logo).



## Comment tester la compatibilité des ustensiles de cuisine avec la cuisinière à induction :

- tenir un aimant près du fond du casserole
- si l'aimant se fixe rapidement sur la casserole et y reste fermement, cette casserole est compatible avec l'induction
- si l'attraction de l'aimant est faible ou inexistante, cette casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction

Afin de maximiser le contact entre l'ustensile de cuisson et l'élément, choisissez des casseroles/poêles à fond plat. Les ustensiles de cuisson qui entrent en contact total avec l'élément produiront les meilleurs résultats ; les casseroles/poêles à fond courbé ou déformé ne chaufferont pas uniformément. Les ustensiles de cuisine ronds qui s'insèrent dans l'anneau de l'élément sont votre meilleur choix ; des ustensiles de cuisine plus grands que l'anneau de l'élément peuvent être utilisés, mais le chauffage ne se produira qu'au-dessus de l'élément (dans le diamètre de l'anneau).

Pour la cuisson au wok, utilisez uniquement un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok avec un anneau de support car le wok ne sera pas en contact avec l'élément.

**REMARQUE :** La zone de réchaud n'est PAS un élément à induction. Par conséquent, elle fonctionnera avec des casseroles/poêles à fond plat qui ne sont pas spécifiées pour la cuisson par induction.

## PRÉPARER VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Avant d'utiliser votre table de cuisson à induction pour la première fois, essayez la surface de la table de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez tout résidu avec

## APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION (suite)

une serviette en papier propre ou un chiffon doux. Cela laissera une finition protectrice sur la table de cuisson qui aidera à la protéger contre les marques et les rayures, et facilitera le nettoyage des résidus de cuisson.

### REMARQUE SUR LE BRUIT D'INDUCTION

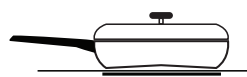
Le chauffage par induction étant une fonction magnétique, de légères vibrations peuvent se produire avec certains types d'ustensiles de cuisine, en particulier les casseroles et poêles dont le fond n'est pas parfaitement plat ou dont les poignées ou les couvercles sont desserrés. L'utilisation d'ustensiles de cuisine plus lourds et de haute qualité (comme la fonte ou la fonte émaillée) peut aider à éliminer le bruit vibratoire.

Lorsque vous utilisez plusieurs éléments, les champs magnétiques des éléments adjacents peuvent interagir, produisant un faible bourdonnement ou un gémissement. Ce bruit peut être réduit en augmentant ou en diminuant les niveaux de puissance d'un ou de tous les éléments. Ce bruit de bourdonnement est plus perceptible lorsque les éléments sont réglés à des niveaux élevés. Les casseroles qui entrent entièrement en contact avec les anneaux des éléments et les recouvrent produiront moins de bruit. Différents matériaux de batterie de cuisine peuvent produire des sons différents et normaux. Un léger bourdonnement peut être entendu au démarrage de l'élément si le contenu d'une casserole est froid, et diminuera à mesure que la casserole chauffe. Vous pouvez régler/réduire le son de ce bourdonnement simplement en réglant le réglage de chaleur plus haut ou plus bas.

### INCORRECTE



Les ustensiles de cuisine ne sont pas centrés dans l'anneau de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine ont un fond déformé qui n'est pas entièrement en contact avec l'élément



Les ustensiles de cuisine ne correspondent pas à la taille de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine reposent sur le bord de la table de cuisson ou n'entrent pas entièrement en contact avec l'élément



La poignée lourde fait basculer la casserole

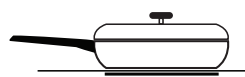


Les ustensiles de cuisine ne sont pas entièrement compatibles avec les systèmes magnétiques/à induction

### CORRECTE



Les ustensiles de cuisine sont centrés dans l'anneau de l'élément chauffant



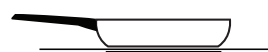
Les ustensiles de cuisine ont un fond plat qui entre entièrement en contact avec l'élément



Les ustensiles de cuisine correspondent ou sont plus grands que la taille de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine sont en contact complet avec l'élément

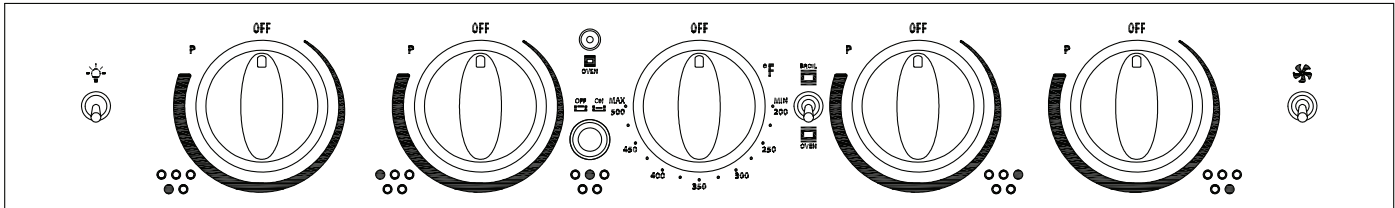


Les ustensiles de cuisine équilibrés assurent un contact total avec l'élément



Les ustensiles de cuisine sont entièrement compatibles avec les systèmes magnétiques/à induction

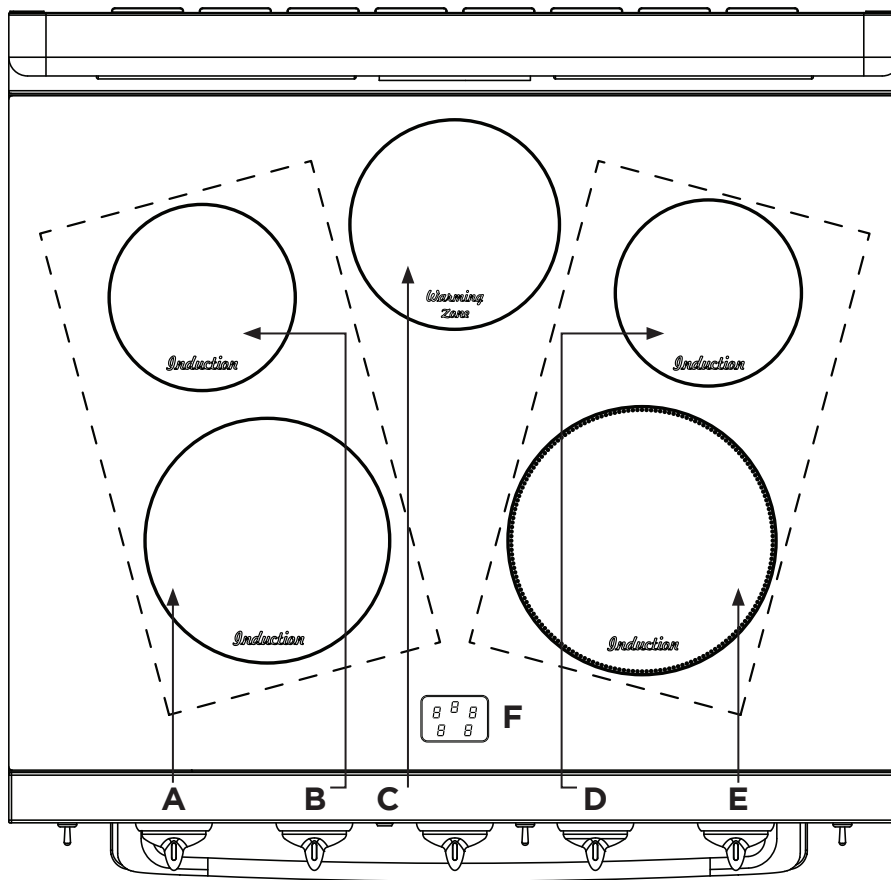
# COMMANDES DE CUISINIÈRE



Interrupteur d'éclairage du four	
Voyant marche/arrêt du four	
Interrupteur marche/arrêt de la zone chauffante	
Voyant marche/arrêt de la table de cuisson	

Interrupteur du ventilateur de convection	
Gril	
Four	

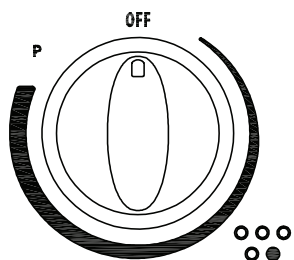
## PLACEMENT DES ÉLÉMENTS D'INDUCTION



- A** Bouton de l'élément d'induction avant gauche
- B** Bouton de l'élément d'induction arrière gauche
- C** Interrupteur de zone chauffante
- D** Bouton de l'élément d'induction arrière droit
- E** Bouton de l'élément d'induction avant droit
- F** Panneau d'affichage de commande

## COMMANDES DE CUISINIÈRE (suite)

### CONTRÔLE DES ÉLÉMENTS



La cuisinière comprend 4 éléments et une zone chauffante centrale. Chaque brûleur est conçu avec 9 réglages de chaleur et un réglage **Power Boost (P)** (augmentation de puissance).

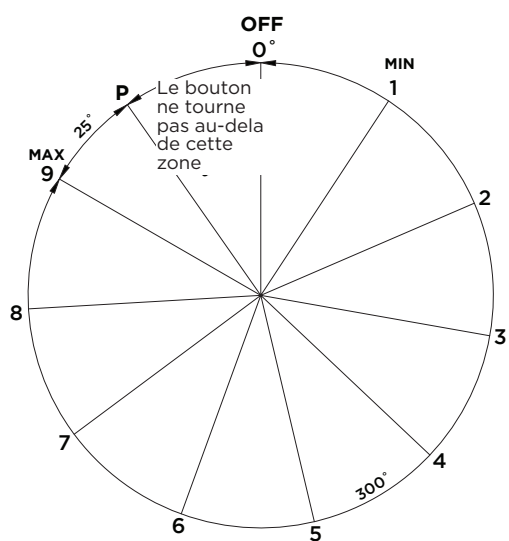
Cette cuisinière à induction dispose également d'une « zone de réchauffement » pour maintenir les aliments chauds et cuits à la température de service. Pour activer la zone de réchauffement, appuyez sur le bouton « zone de réchauffement ». Appuyez à nouveau pour éteindre la zone de réchauffement.

**NOTE:** La zone chauffante ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments froids.

### CONTRÔLE DE PUISSANCE

Si un élément est réglé à un niveau élevé pendant une période prolongée, ou si des éléments supplémentaires sont utilisés sur la table de cuisson, il peut y avoir une légère réduction de la puissance de l'élément réglé à un niveau élevé. Assurez-vous que tout déversement soit essuyé rapidement, car l'humidité sous une casserole peut également entraîner une réduction de la puissance de chauffage.

**NOTE:** Lorsque l'élément avant droit est réglé sur **Power Boost (P)** (augmentation de puissance), l'élément arrière droit est réglé sur **OFF**. L'élément arrière droit peut être utilisé lorsque l'élément avant droit est réglé sur n'importe quel niveau entre **MIN/1** et **MAX/9**.



### RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS

- Sélectionnez le réglage de l'élément souhaité en appuyant sur le bouton et en le tournant vers la droite (dans le sens horaire).
- Tournez le bouton sur « **MIN/1** » pour la température la plus basse, sur « **MAX/9** » pour la température la plus élevée ou sur **P** pour « **Power Boost** » (augmentation de puissance). Vous pouvez régler la température de votre élément entre les réglages **MIN/1** et **MAX/9** pendant le processus de cuisson.
- Pour éteindre l'élément, tournez le bouton vers la gauche (dans le sens anti-horaire) jusqu'à **0 (OFF)**. Si la température dans la zone de l'élément est supérieure à 60 °C, le voyant de réglage/chaleur résiduelle affichera **H** sur le panneau d'affichage de commande.
- **Groupe avant gauche et arrière gauche** : limite de puissance de sortie de **3 500 W**
- **Groupe avant droit et arrière droit** : limite de puissance de sortie de **3 700 W**

EMPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT	RÉGLAGES DE PUISSANCE (watts)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	POWER BOOST
AVANT GAUCHE	100	150	200	250	350	600	1 000	1 500	2 300	2 600
ARRIÈRE GAUCHE	100	150	200	250	300	350	600	1 000	1 200	1 800
AVANT DROIT	100	150	200	250	350	600	1 000	1 500	2 300	3 700
ARRIÈRE DROIT	100	150	200	250	300	350	600	1 000	1 200	1 800

# FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

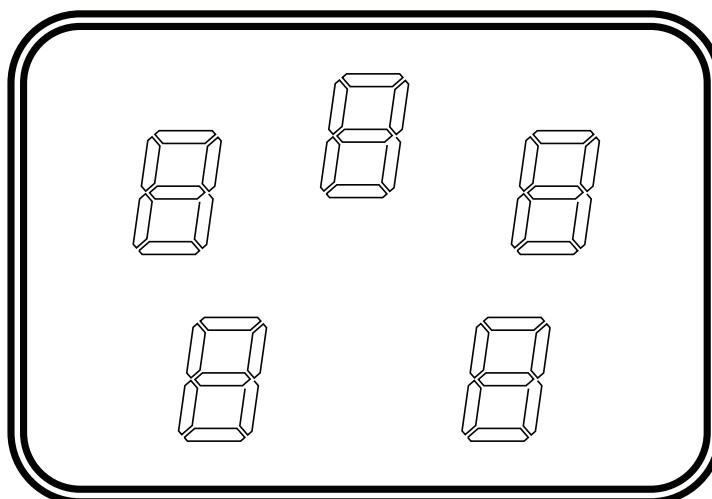
## PANNEAU D’AFFICHAGE DE COMMANDE DE TABLE DE CUISSON

### ZONE CHAUFFANTE

Réglage de réchauffement 0 - 1  
(0 = hors tension)  
Chaleur résiduelle : H

### BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE

Réglages de cuisson :  
0 - 9  
Power Boost: P  
Chaleur résiduelle : H



### BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT

Réglages de cuisson :  
0 - 9  
Power Boost: P  
Chaleur résiduelle : H

### BRÛLEUR AVANT GAUCHE

Réglages de cuisson :  
0 - 9  
Power Boost: P  
Chaleur résiduelle : H

### BRÛLEUR AVANT DROIT

Réglages de cuisson :  
0 - 9  
Power Boost: P  
Chaleur résiduelle : H

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	Détection de casserole	Si une zone de cuisson est allumée sans casserole/poêle placée dessus, ou si la casserole/poêle est trop petite, la zone de cuisson ne chauffera pas. Après 10 secondes, le symbole de détection de casserole s’affiche. Ce symbole disparaît et l’élément commence à chauffer lorsqu’une casserole/poêle de taille appropriée est placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole/poêle à fond plat appropriée n’est détectée après 30 seconds, le panneau de commande affiche 0.
	Chaleur résiduelle	Après avoir éteint un élément, le voyant de réglage/ chaleur résiduelle affiche H sur la zone correspondante du panneau d’affichage de commande si la température dans la zone de cuisson est supérieure à 60 °C. Une fois cette température descendue en dessous de 60 °C, le symbole s’éteint.
	Fonction « Power Boost » (augmentation de puissance)	La fonction Power Boost est une fonction de chauffe rapide disponible sur toutes les zones de cuisson. Pour activer Power Boost, tournez le bouton sur P. La fonction Power Boost rétrogradera automatiquement à MAX/9 après 5 minutes.

## FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE (suite)

### FONCTION D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

La cuisinière à induction est dotée d'une fonction d'arrêt de sécurité pour éviter que les zones de cuisson ne restent actives pendant une longue période, ce qui peut entraîner un gaspillage d'énergie.

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT	LA FONCTION ARRÊT DE SÉCURITÉ S'ENGAGE APRÈS:
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1.5 heures
« Power Boost »	5 minutes



### CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

**Vous devez utiliser des ustensiles de cuisine compatibles avec votre cuisinière à induction : seuls les ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, certains ustensiles en acier inoxydable et adaptés à l'induction peuvent être utilisés avec une cuisinière à induction. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation sur la cuisinière et consultez la page 18 pour plus d'informations.**

- Les casseroles à fond plat maximisent le contact avec le champ magnétique, rendant la cuisson plus efficace, tandis que l'utilisation de couvercles hermétiques permet d'économiser l'énergie et de raccourcir les temps de cuisson.
- La taille de la casserole doit correspondre à celle de l'élément. Une casserole légèrement plus grande recouvre l'intégralité de l'élément pour une meilleure efficacité. Les casseroles trop petites pour la zone de cuisson peuvent déclencher la fonction de détection de casserole.
- Les casseroles doivent être centrées sur les zones de cuisson. Des casseroles mal centrées peuvent entraîner une cuisson inégale.

### AVERTISSEMENT

Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière, afin d'éviter qu'elles ne se renversent accidentellement. Cela rendrait également plus difficile pour les enfants d'atteindre les casseroles/poêles.

- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, déplacez les casseroles et les poêles avec précaution.
- N'utilisez pas la table de cuisson si le verre est fissuré ou cassé. L'utilisation de la table de cuisson peut présenter un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer le verre. La table de cuisson peut être facilement rayée par l'utilisation d'objets tels que des couteaux, des objets tranchants ou des bijoux.
- Évitez de ranger des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même si vous ne les utilisez pas. La chaleur provenant de la ventilation du four peut faire fondre ou s'enflammer des objets.

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

## COMMENT UTILISER LE FOUR

Le four est contrôlé par deux interrupteurs distincts : l'interrupteur Broil (griller) / Oven (four) permet de sélectionner le mode de cuisson et le bouton de température du four permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée. Vous devez d'abord sélectionner le mode de cuisson approprié (Broil ou Oven/Bake), puis sélectionner la température souhaitée.

Le four dispose de trois modes de chauffage différents :

**Broil (griller)** – 3400 W (élément chauffant supérieur)

**Oven (four)** – 3400 W (élément chauffant inférieur)

**Oven + Fan (four et ventilateur)** - 4638 W (élément chauffant inférieur et arrière)

## UTILISATION DU FOUR

- Placez l'interrupteur à bascule du grill/four sur le mode oven / « four »
- Appuyez sur le bouton de température du four et tournez-le dans le sens horaire pour sélectionner la température souhaitée, jusqu'au maximum de 500 °F
- Pour éteindre le four, tournez le bouton de température du four à la position « Off »

**NOTE:** Lorsque l'élément du four est allumé, le voyant lumineux reste allumé quel que soit le réglage.

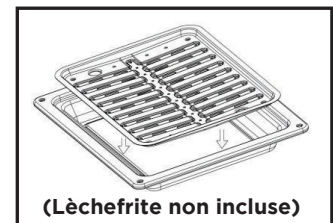
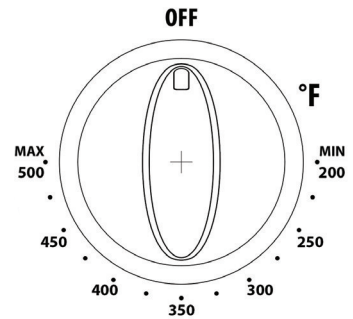
**ATTENTION:** La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Veillez à utiliser la poignée pour l'ouvrir/la fermer. Tenez les enfants éloignés de la cuisinière/du four lorsqu'il est en marche.

## UTILISATION DU GRIL

- Placez l'interrupteur à bascule du grill/four sur le mode broil / « grill »
- Tournez le bouton de température du four dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée sur broil / « grill »
- Pour éteindre le grill, tournez le bouton de température du four à la position « Off »

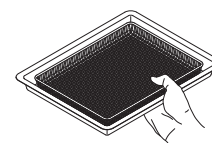
### Pour utiliser le grill :

- Tournez le bouton de commande du grill/four sur Broil, puis tournez le bouton de commande de la température du four dans le sens horaire pour sélectionner la température souhaitée jusqu'à 500 °F. Laissez le grill préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Placez les aliments dans une lèchefrite munie d'une grille. Utilisez toujours la grille de manière à ce que la graisse s'écoule dans la lèchefrite, sinon le jus risque d'éclabousser ou de prendre feu. Ne faites pas griller les aliments sans utiliser de lèchefrite.
- Placez la lèchefrite au deuxième niveau à partir du haut, centrée sous l'élément du grill.
- Pour éteindre le four, tournez les boutons de commande du thermostat et de commande des fonctions à la position « Off ».

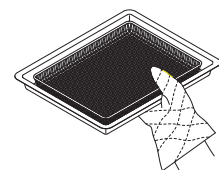


### IMPORTANT :

Utilisez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous insérez ou retirez le grill ou le panier et plateau à friture à air, les étagères, les plateaux et autres ustensiles de cuisine du four.



Incorrecte



Correcte

## FONCTIONNEMENT DU FOUR (suite)

### TRÈS IMPORTANT :

- **La fonction gril doit toujours être utilisée avec la porte du four fermée.**
- N'obstruez jamais les fentes d'aération du four sur le dossier.
- Ne pas griller sans utiliser la lèchefrite.
- Ne laissez pas d'aliments sous le gril sans surveillance.
- La surface de la table de cuisson peut devenir chaude lorsque vous utilisez le four et/ou le gril.

### VOYANT LUMINEUX DU FOUR

Le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton du four soit mis en position d'arrêt ou que la température souhaitée soit atteinte dans le four.

### THERMOSTAT DU FOUR

- Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent la température croissante du four (°F)
- Pour régler la température, placez le numéro choisi sur l'indicateur du bouton de commande.

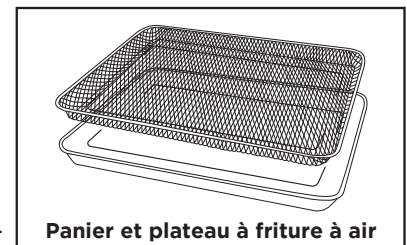
### CUISINER EN DEGRÉS FAHRENHEIT/CELSIUS

Les températures du four sont indiquées en degrés Fahrenheit sur le bouton (°F) - utilisez le tableau à droite pour déterminer la température équivalente en degrés Celsius (°C).

Réglage du bouton (température en °F)	Température correspondante en °C
200	93
250	121
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260

### UTILISATION DE PANIER ET PLATEAU À FRITURE À AIR

- Placez les grilles du four au milieu du four.
- Réglez l'interrupteur à bascule du gril/four sur OVEN et mettez le ventilateur de convection sur ON.
- Tournez le bouton de température du four dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée (jusqu'à 500 °F) et laissez le four préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Placez les aliments en une seule couche dans le panier à friture à air avec son plateau ajusté en dessous. Pour favoriser une cuisson et un brunissement uniformes, ne surchargez pas les aliments dans le panier à friture à air.
- Arrosez ou vaporisez légèrement les aliments avec de l'huile pour garantir un extérieur croustillant et un intérieur moelleux.
- Faites cuire les aliments selon les instructions figurant sur l'emballage ou la recette. Les aliments doivent être secoués ou remués une ou deux fois pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme et un extérieur croustillant.



Panier et plateau à friture à air

**Par exemple : les frites cuisent à la perfection en 18 minutes environ à 400 °F, en les secouant/remuant à mi-cuisson.**

- Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et plateau à friture à air du four, éteignez le ventilateur de convection et tournez le bouton de température du four sur la position « OFF ».

## SOINS ET ENTRETIEN

### **Important : Avant d'effectuer tout nettoyage et/ou entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

- Il est préférable de nettoyer les surfaces de cuisson et les surfaces émaillées lorsqu'elles sont froides.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs spécialement conçus pour le nettoyage des plaques de cuisson à induction. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits adaptés. Chauffer le four à sa température maximale pendant 30 minutes réduira la plupart des saletés et débris en cendres, ce qui facilitera le nettoyage.

### **NETTOYANTS ET PRODUITS DE NETTOYAGE**

N'utilisez pas de nettoyeurs ou de dégraissants agressifs sur ou autour des pièces fonctionnelles (vannes, commandes, etc. ou tubes en aluminium). Cela endommagerait ou réduirait considérablement la durée de vie de la pièce.

Utilisez uniquement une solution douce de savon et d'eau sur les protections arrière, les panneaux de commande en aluminium et les surfaces peintes. N'utilisez jamais d'abrasifs ou de poudres nettoyantes agressifs qui pourraient rayer ou abîmer la surface. Assurez-vous que les nettoyeurs et les produits de nettoyage sont adaptés à la zone à nettoyer. Conservez toujours les produits de nettoyage dans un endroit sûr. N'utilisez jamais de grattoir métallique pointu pour nettoyer le verre, la porcelaine ou les surfaces peintes.

### **TABLE DE CUISSON**

Pour de meilleurs résultats, utilisez une éponge et un nettoyeur pour table de cuisson commercial. Pour éliminer la graisse plus épaisse et les résidus tenaces, vous pouvez utiliser un grattoir en plastique pour aider à déloger les résidus : suivez les instructions d'application du nettoyeur.

### **BOUTONS**

Tirez les boutons vers l'avant pour les retirer (vous pouvez glisser du fil dentaire derrière le bouton et l'utiliser pour tirer le bouton vers l'avant si nécessaire). Lavez les boutons avec de l'eau mélangée à un détergent doux. Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de nettoyeur abrasif ni d'action abrasive. Séchez les boutons avec un chiffon doux et réinstallez-les.

### **PANIER ET PLATEAU À FRITURE À AIR**

À l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyez les miettes ou les résidus d'aliments cuits. Placez le panier et plateau à friture à air dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile, ou faites-les tremper dans une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle pendant 10 minutes et frottez doucement tout résidu avec une brosse à récurer ou une éponge. Une fois nettoyés, séchez soigneusement le panier et plateau à friture à air avant de les ranger.

### **UTILISATION DE NETTOYANTS POUR FOURS COMMERCIAUX**

Les nettoyeurs pour fours commerciaux peuvent être utilisés sur les fours revêtus de porcelaine. Cependant, de nombreux nettoyeurs sont très puissants et il est important de suivre attentivement les instructions. Assurez une ventilation adéquate et veillez à porter des gants en caoutchouc pour protéger vos mains.

Après avoir utilisé ces nettoyeurs, rincez soigneusement le four avec une solution composée d'une cuillère à soupe de vinaigre et d'une tasse d'eau. Les nettoyeurs pour four peuvent recouvrir ou endommager le dispositif de détection du thermostat (le long tube dans le four) de sorte qu'il ne réagira pas correctement à la température. Si vous utilisez un nettoyeur pour four, ne le laissez

## SOINS ET ENTRETIEN (suite)

pas entrer en contact avec la sonde de détection ou toute pièce chromée, en aluminium ou en plastique de la cuisinière.

**N'appliquez pas et ne laissez pas le nettoyant entrer en contact avec des pièces ou des surfaces autres que l'intérieur du four.**

### UTILISATION DU PAPIER ALUMINIUM AU FOUR

**AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four, et ne recouvrez pas la grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait emprisonner la chaleur, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie.**

Le papier aluminium, s'il est mal utilisé, peut être à l'origine d'incendies dans la cuisinière. Assurez-vous que les événements ou les ouvertures d'aération ne sont pas recouverts par le papier aluminium. Si les événements situés le long des côtés du fond du four sont obstrués, la cuisson sera de mauvaise qualité.

Ne couvrez jamais complètement une grille. Un morceau de papier aluminium légèrement plus grand que l'ustensile de cuisine peut être placé sur la grille sous l'ustensile de cuisine.

Retirez et jetez le papier aluminium après chaque utilisation. Cela permettra d'éviter que la graisse et les aliments renversés ne s'accumulent et ne deviennent un risque d'incendie.

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Laissez refroidir la cavité du four et l'élément du gril.
- Coupez l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévissez l'ampoule dans le sens anti-horaire.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule E14 120 V 25 W 300°C.
- Remettez le couvercle de protection.

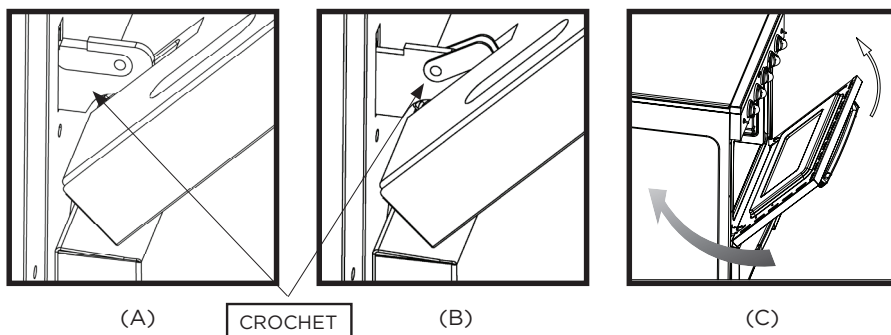
**NOTE:** Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte pour un meilleur accès. Veuillez suivre attentivement les instructions :

**La porte du four peut être facilement retirée comme suit :**

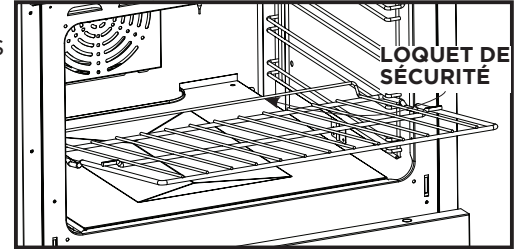
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les crochets gauche et droit sur la figure de charnière (A, B).
- Maintenez la porte comme indiqué sur la figure (C) à un angle de 45 degrés.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les crochets touchent la porte, puis soulevez-la à un angle de 45 degrés.
- Placez la porte sur une surface plane et douce.
- Pour remplacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



## SOINS ET ENTRETIEN (suite)

### INSTALLATION ET RETRAIT DE LA GRILLE DU FOUR

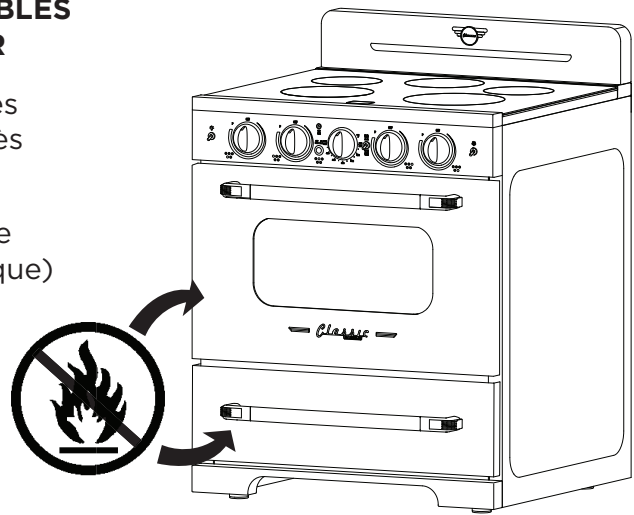
- Les grilles du four sont équipées d'un dispositif de sécurité pour éviter tout retrait accidentel
- Ils doivent être insérés comme indiqué
- Pour le retirer, tirez le support vers vous et inclinez-le vers le haut pour retirer le loquet de sécurité des rails de support latéraux
- Pour remplacer les grilles, faites glisser le loquet de sécurité entre les rails de support latéraux avec la grille légèrement inclinée vers le haut, puis abaissez lentement la grille jusqu'à ce qu'elle soit à niveau tout en la poussant à fond.



### NE PAS CONSERVER DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE FOUR OU DANS LE TIROIR INFÉRIEUR

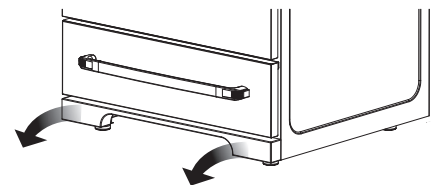
Ne rangez dans le tiroir que des casseroles, poêles et plateaux résistants à la chaleur, car il devient très chaud lorsque le four est allumé.

**NOTE:** Ne rangez pas d'objets en plastique (ou de casseroles et poêles avec des poignées en plastique) dans votre tiroir.



### RETRAIT DE LA PLAQUE DE PROTECTION POUR LE NETTOYAGE

Pour un meilleur accès lors du nettoyage sous la cuisinière, retirez la plaque de protection magnétique située au bas de la cuisinière en la tirant vers l'avant.



#### MISE EN GARDE

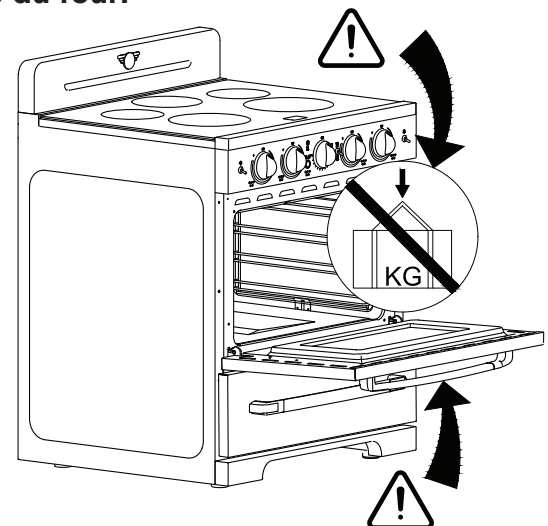
Ne placez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four.



#### MISE EN GARDE

NE TIREZ PAS LA POIGNÉE DU FOUR VERS LA GAUCHE OU LA DROITE AVEC FORCE PENDANT L'INSTALLATION.

N'UTILISEZ PAS LA PORTE OUVERTE DU FOUR POUR DÉPLACER OU POSITIONNER L'APPAREIL.



## SOINS ET ENTRETIEN (suite)

### REPARATIONS ET PIÈCES DE REMPLACEMENT

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, contactez le revendeur auprès duquel la cuisinière a été achetée. Si votre cuisinière a été achetée auprès d'une source autre qu'un revendeur d'appareils électroménagers, contactez le fabricant à l'adresse indiquée à la page 35.

### HUMIDITÉ

Lors de la réchauffage initiale de votre cuisinière, le mélange de chaleur et d'air plus froid dans la cavité du four peut entraîner la formation de buée sur la vitre de la porte ou une accumulation d'eau sur la porte. Pour éviter cela, ouvrez la porte du four pendant les premières secondes de la réchauffage. Cela permettra à l'air humide du four de s'échapper, sans formation d'humidité visible sur la cuisinière. La quantité d'humidité dépendra de l'humidité de l'air et de la teneur en eau des aliments à cuire. La formation de buée et/ou l'égouttement d'eau peuvent se produire dans les environnements à forte humidité.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

De nombreux problèmes courants d'appareils peuvent être résolus en suivant les suggestions ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTIONS
La table de cuisson émet de légers clics pendant son fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'agit d'un bruit normal des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson</li></ul>
La table de cuisson fait un bruit de bourdonnement fort	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des ustensiles de cuisine inappropriés peuvent provoquer des bourdonnements forts pouvant atteindre 63 dB</li><li>• Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction</li></ul>
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsque plus de 2 éléments sont utilisés simultanément	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'agit d'un bruit normal dû à l'interaction des champs magnétiques. Ce bourdonnement est particulièrement perceptible lorsque les éléments sont réglés sur une puissance élevée.</li><li>• Augmentez ou diminuez les niveaux de puissance d'un ou de tous les éléments pour réduire/éliminer le bruit.</li><li>• Assurez-vous que les casseroles/poêles sont en contact complet avec la surface et recouvrent entièrement l'anneau de l'élément.</li></ul>
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition continue ou la vitesse de friture n'est pas assez rapide	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le fond de la casserole n'est pas en contact adéquat avec la table de cuisson Utilisez des casseroles lourdes à fond plat.</li><li>• Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction - la taille du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de l'unité de surface sélectionnée</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

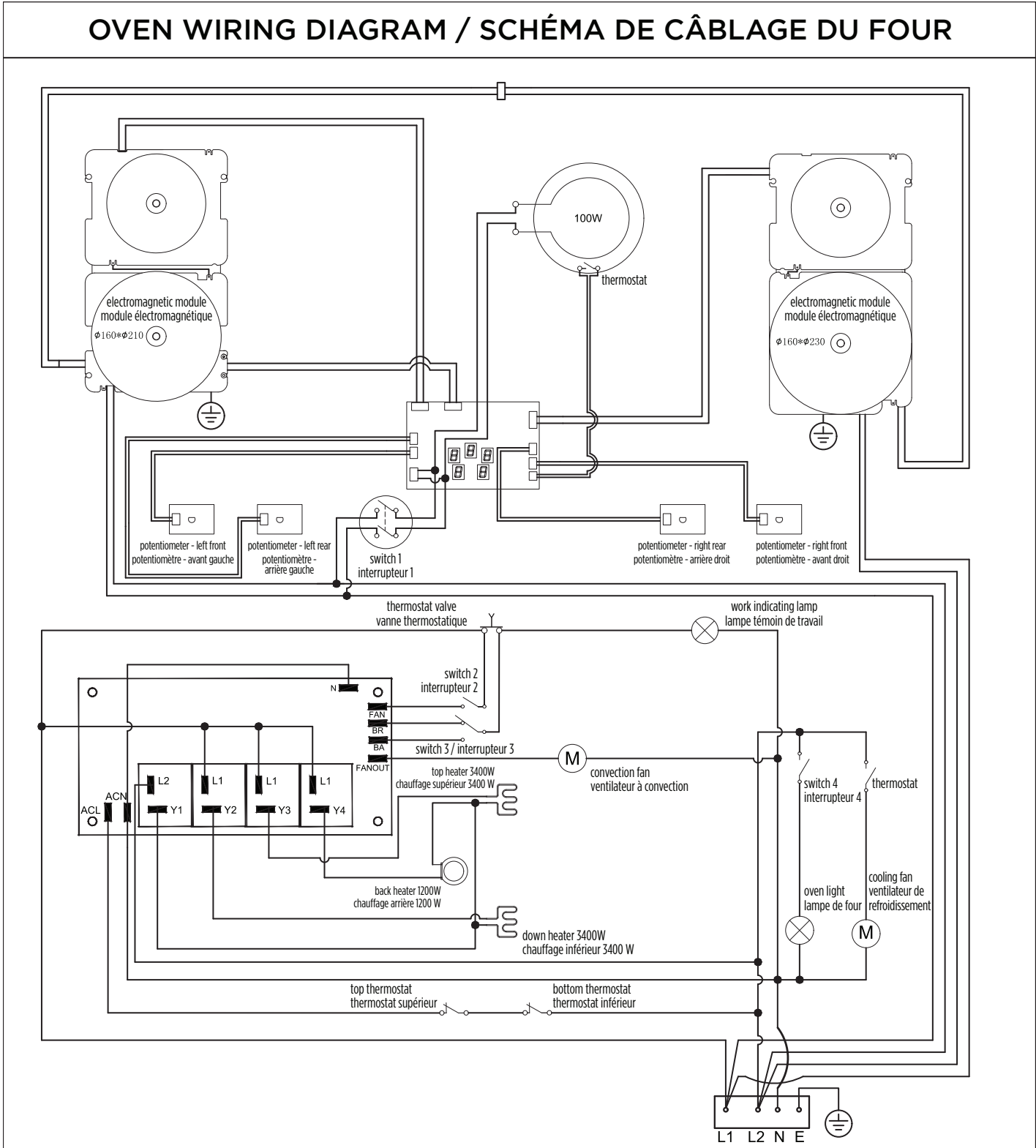
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTIONS
Les aliments cuisent lentement ou pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés - utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction</li> </ul>
Les unités de surface ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur</li> <li>• Les unités de surface ne sont pas branchées correctement</li> <li>• Vous n'avez pas correctement défini le contrôle des éléments</li> </ul>
Les boutons de commande ne tournent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les boutons de commande de la table de cuisson, assurez-vous de les enfoncer avant de les tourner</li> <li>• Pour les boutons de commande du four, assurez-vous de tourner le bouton dans le bon sens</li> </ul>
La lumière du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ampoule est desserrée ou défectueuse - vérifiez et remplacez-la si nécessaire</li> <li>• L'interrupteur d'éclairage du four est cassé - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions</li> </ul>
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est réglé sur OVEN</li> <li>• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur</li> <li>• Vous n'avez pas réglé correctement les boutons de commande</li> </ul>
Le gril ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est réglé sur BROIL</li> <li>• Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur</li> </ul>
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'interrupteur de commande du four n'est pas réglé sur BROIL</li> <li>• La grille est mal positionnée - vérifiez et repositionnez-la si nécessaire</li> <li>• Assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson au gril</li> <li>• Le thermostat du four est défectueux - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions</li> </ul>
Les aliments ne cuisent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement</li> <li>• La position de la grille est incorrecte - vérifiez et repositionnez-la si nécessaire</li> <li>• Des ustensiles de cuisine inappropriés sont utilisés - remplacez-les si nécessaire</li> <li>• Le thermostat du four est défectueux - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions</li> </ul>

## CODES D'ERREUR

CATÉGORIE D'ERREUR	CODE D'ERREUR AFFICHÉ				ÉTAT DE RÉPARATION	
	A tube numérique	B tube numérique	C tube numérique	D tube numérique		
Panne de la carte d'alimentation ou erreur de communication	<b>F1</b>				<b>NON RÉCUPÉRABLE</b>	
	Module Gauche		Module Droit			
Défaillance de la bobine de ligne NTC	<b>F3</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Panne IGBT NTC	<b>F4</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Surchauffe NTC de la bobine de fil	<b>E1</b>					<b>RÉCUPÉRABLE</b>
	Module Gauche		Module Droit			
Surchauffe IGBT	<b>E2</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection haute tension	<b>E3</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection contre les sous-tensions	<b>E4</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Bobine de ligne NTC Protection contre le retrait du NTC	<b>E5</b>					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection contre le retrait de IGBT NTC	<b>E6</b>					
	Module Gauche		Module Droit			

# SCHÉMA DE CÂBLAGE

## OVEN WIRING DIAGRAM / SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR



## ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

### **WARNING / AVERTIR**

Do not store flammable materials inside this drawer  
Ne Pas entreposer de matériaux inflammables à L'Intérieur  
de ce tiroir

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES



**MODEL:** UNQ-30CR IC

**RATED VOLTAGE:** 120/240V

**RATED POWER:** 12kW

**RATED FREQUENCY:** 60Hz

**Right front:**240V 2300W/P3700W

**Left front:**240V 2300W/P2600W

**Rear left:**240V 1200W/P1800W

**Rear right:**240V 1200W/P1800W

**Rear Middle:**240V 100W

**Intertek**  
5010059

**Intertek**  
EP 5024195

**Oven Electric Heating Element:**

**Top Heater Power:**240V 3400W

**Back Heater Power:**240V 1200W

**Down Heater Power:**240V 3400W

**Oven Light :**120V 25W

**Oven Fan:**120V 38W

**Cooling Fan:**120V 34W

© Unique Appliances Ltd. All rights reserved.

Designed and manufactured for: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

© Unique Appliances Ltd. Tous droits réservés.

Conçu et fabriqué pour: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.UniqueAppliances.com](http://www.UniqueAppliances.com)

CONFORMS WITH UL STD. 858

CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.61

EN CONFORMITÉ AVEC UL STD. 858

CERTIFIÉS CSA STD C22.2 NO.61

**MADE IN CHINA**  
**FABRIQUÉ EN CHINE**

# GARANTIE

Unique Appliances Ltd. (ci-après « Unique ») garantit cet appareil UNIQUE contre tout défaut de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation et d'un service normaux, conformément aux conditions suivantes.



## Garantie des pièces

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. S'il est installé, mis à niveau et utilisé adéquatement dans des conditions normales et conformément aux instructions imprimées, il fonctionnera parfaitement, comme prévu pour ce type d'appareil.

Cependant, en cas de défaut de matériau ou de fabrication constaté dans l'année suivant la date d'achat d'origine, Unique pourra, à sa discrétion, réparer, échanger ou corriger par d'autres moyens jugés appropriés par la compagnie toute pièce jugée défectueuse, à l'exception de la finition de la cuisinière.

## Possession

Cette garantie est uniquement faite au premier acheteur (« l'acheteur d'origine ») qui acquiert cet appareil pour son propre usage, et elle sera honorée par Unique Appliances et par le vendeur. L'acheteur doit conserver son reçu comme preuve d'achat.

## Conditions de garantie

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été modifiés, ou en cas de mauvaise utilisation, d'abus (y compris les dommages causés par des corps étrangers ou par des produits chimiques), d'accidents, de mauvaise installation, de réparation inappropriée, de dommages liés à la livraison ou d'un usage et d'un service autres que dans le cadre d'une utilisation domestique normale. Cet appareil de Unique doit être entretenu régulièrement conformément au manuel de l'utilisateur. En cas de dommage, le propriétaire doit fournir une preuve d'achat, le modèle et le numéro de série au revendeur ou à Unique Appliances. Cette garantie est STRICTEMENT LIMITÉE aux conditions du présent document, et aucune autre garantie expresse ni aucun autre recours en découlant n'engagent Unique.

## Responsabilités de l'acheteur

L'acheteur sera responsable des coûts de tout appel de service demandé pour démontrer ou confirmer le bon fonctionnement de l'appareil ou l'installation, ou pour corriger les dysfonctionnements vraisemblablement dus au fonctionnement de l'appareil d'une manière non prescrite ou non mise en garde dans les instructions d'utilisation et d'entretien.

## Modèle et numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent sur une plaque signalétique de la cuisinière. L'acheteur doit toujours se référer au modèle et au numéro de série lorsqu'il communique avec le revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil.

## EXCLUSIONS

Sauf stipulation contraire par Unique, Unique et ses distributeurs autorisés n'offrent aucune autre garantie, aucune autre condition et aucune autre déclaration expresse ou implicite. Par ailleurs, toutes les autres garanties, conditions et déclarations, y compris les garanties, conditions et déclarations offertes en vertu de la Loi sur la vente d'objets ou de lois similaires sont expressément exclues par les présentes. Sauf stipulation contraire, Unique ne saurait être tenue responsable des blessures causées à des personnes et des dommages causés à des biens, y compris à l'appareil lui-même, quels qu'en soient la cause ou les dommages consécutifs découlant du dysfonctionnement de l'appareil et de son achat. Ainsi, l'acheteur accepte par les présentes d'indemniser Unique, et la responsabilité de l'entreprise ne saurait être engagée en cas de réclamation pour des blessures ou des dommages aux biens causés par l'appareil.

Le retrait ou la mutilation de la plaque signalétique annule la garantie. L'acheteur sera responsable de toutes les dépenses liées à la mise à disposition de la cuisinière pour son entretien. L'acheteur sera responsable de tous les frais supplémentaires lorsque l'installation se trouve dans un endroit éloigné et difficilement accessible, comme un accès par un sentier, des îles, un gîte rural, un lieu situé à plus de 20 km d'une zone métropolitaine, ou dans un endroit non desservi par un technicien. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par cette garantie.

## CONDITIONS GÉNÉRALES

Aucune garantie ou assurance contenue ou définie dans le présent document ne s'applique lorsque les dommages à réparer sont causés par l'un des éléments suivants :

- 1) Panne d'alimentation.
- 2) Dommages pendant le transport ou lors du déplacement de l'appareil.
- 3) Alimentation incorrecte, telle qu'une tension basse, un câblage électrique défectueux ou des fusibles inadéquats.
- 4) Accident, modification, abus ou mauvaise utilisation de l'appareil, comme une circulation d'air inadéquate dans la pièce ou des conditions de fonctionnement anormales (température ambiante extrêmement élevée ou extrêmement basse).
- 5) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles (c.-à-d. si l'appareil n'est pas installé dans une résidence domestique).
- 6) Incendie, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité ou catastrophes naturelles (ouragans, inondations, etc.).
- 7) Les appels de service ayant pour résultat la formation du client.
- 8) Installation incorrecte (p. ex. l'intégration d'un appareil autonome ou l'utilisation à l'extérieur d'un appareil non homologué pour une utilisation extérieure, y compris, mais sans s'y limiter : garages, patios, porches ou tout autre endroit qui n'est pas correctement isolé ou climatisé).

Une preuve de la date d'achat sera exigée pour les demandes de garantie; veuillez conserver le contrat de vente. Si une réparation est requise sous la garantie, présentez la preuve d'achat à notre centre de réparation agréé.

Aucun élément de la présente garantie n'engage la responsabilité de Unique en cas de perte directe ou indirecte d'aliments causée par une panne de fonctionnement.

## Soutien technique

Si l'acheteur n'est pas en mesure de trouver un revendeur ou un agent de service agréé, ou si l'acheteur n'est pas satisfait par le service offert par le revendeur, il peut communiquer directement avec le service à la clientèle de Unique Appliances au numéro sans frais 1 877 427-2266 ou au 905 827-6154.

## INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

### INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

(copie du guide - à conserver dans vos archives)

Pour faciliter et optimiser l'entretien de votre appareil, veuillez noter les informations suivantes pour référence ultérieure :

Modèle :

---

Numéro de série :

---

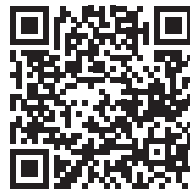
Acheté chez :

---

Date d'achat :

---

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT



Scannez le code QR

ou

Visitez notre site Web au <https://uniqueappliances.com/fr/soutien/enregistrement-de-produit/> pour enregistrer votre produit.

## COMMUNIQUER AVEC NOUS

Pour toute question relative au fonctionnement, à la sécurité ou à l'achat de votre appareil, veuillez communiquer avec votre revendeur pour obtenir de plus amples renseignements. Pour de l'information générale, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle :



#### Courriel

[info@UniqueAppliances.com](mailto:info@UniqueAppliances.com)



#### Numéro sans frais

1 877 427-2266 ou 1 905 827-6154  
(accessible pendant les heures  
d'ouverture normales, de 8 h 30 à  
16 h 30, HNE).



#### Site Web

[www.uniqueappliances.com/fr/](http://www.uniqueappliances.com/fr/)



© 2022 Unique Appliances Ltd, 2245, chemin Wyecroft n° 5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.uniqueappliances.com/fr/](http://www.uniqueappliances.com/fr/)