

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

## OFFGRID<sup>®</sup>

by UNIQUE

### CLASSIQUE RÉTRO CUISINIÈRE À GAZ PROPANE DE 24 POUCES (CONVERTIBLE GPL ET GN)

NUMÉRO DE MODÈLE : UGP-R240THLP



#### GUIDE DE PROPRIÉTAIRE

numéro de série :

NOV 25 V1

## TABLE DES MATIÈRES

Numéro de modèle et de série.....	3	Fonctionnement .....	25
Instructions de sécurité importantes .....	4	Alignements et ajustements .....	28
Alerte au monoxyde de carbone .....	10	Utilisation du gril .....	30
Idées pour économiser de l'énergie.....	10	Nettoyage et entretien .....	31
Instructions d'installation .....	11	Dépannage .....	34
Comment installer le dossieret.....	12	Étiquette de puissance et schéma de câblage .....	35
Raccords au gaz .....	13	Garantie .....	36
Dégagements muraux .....	16	Informations sur l'appareil.....	37
Emplacement du support antibasculement.....	17	Enregistrement du produit.....	37
Guide de conversion et de réglage des cuisinières à gaz .....	18	Contactez-nous .....	37

## BIENVENUE

**Félicitations !** Vous avez fait l'acquisition d'une des cuisinières les plus performantes sur le marché. Nous sommes fiers de la qualité de nos produits et de la fiabilité de notre service après-vente.

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel, notamment les instructions relatives à la sécurité, l'installation, le fonctionnement et le nettoyage. Ces instructions ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de cet appareil. En cas de doute concernant ces instructions ou avertissements, veuillez communiquer avec votre détaillant local ou Unique Appliances pour obtenir de l'aide.

## BESOIN D'AIDE ?

**Avant d'appeler le service après-vente, voici quelques conseils pour nous aider à mieux vous servir.**

**Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser votre appareil :** il contient des instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir correctement votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation.

**Suivez toutes les instructions sur votre appareil et dans le manuel d'utilisation,** et gardez ce manuel en lieu sûr afin de pouvoir résoudre tout problème ultérieur.

**Visitez notre site Web : [www.UniqueAppliances.com](http://www.UniqueAppliances.com)** vous donne accès à des outils d'assistance en libre-service, à une FAQ et bien plus encore.

**Si vous recevez un appareil endommagé,** contactez immédiatement le détaillant auprès duquel vous l'avez acheté.

**Gagnez du temps et de l'argent :** consultez la section « Dépannage » à la fin de ce manuel avant d'appeler. Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants.

## AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE



Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, notamment le phtalate de diisononyl (DINP), reconnu par l'État de Californie comme cancérigène.

Pour plus d'informations, visitez le site [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## NUMÉRO DE MODÈLE ET DE SÉRIE

### VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel fournit les instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière uniquement comme indiqué dans ce manuel. Ces instructions ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

**Inscrivez le numéro de modèle et le numéro de série de cet appareil dans l'espace prévu ci-dessous. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.**

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_ *Notez ces chiffres pour une utilisation ultérieure.*

**IMPORTANT :** Conservez une copie de votre facture. La date indiquée sur celle-ci détermine la période de garantie en cas de besoin de réparation. Si une réparation est effectuée, c'est dans votre intérêt de garder tous les reçus.

Veillez visiter notre site Web à l'adresse <https://UniqueAppliances.com/product-registration/> pour enregistrer votre produit.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR  
**UNIQUE**<sup>®</sup>  
APPLIANCES

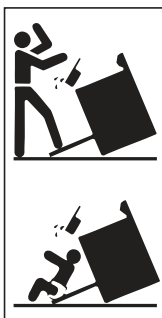
**AVERTISSEMENT** : Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

– N’entreposez ni n’utilisez d’essence ou d’autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.

### QUE FAIRE EN CAS D’ODEUR DE GAZ

- N’essayez pas d’allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N’utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d’un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous n’arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

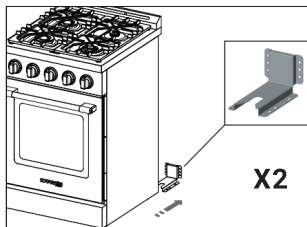
**L’installation et l’entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service agréé ou le fournisseur de gaz.**



### **⚠ AVERTISSEMENT**

Pour réduire le risque de basculement de l’appareil en cas d’utilisation anormale ou de chargement incorrect de la porte, il est impératif de sécuriser l’appareil en installant correctement le dispositif antibasculement fourni. Pour vérifier que l’appareil est correctement installé et enclenché, inclinez délicatement la cuisinière vers l’avant. Le dispositif antibasculement doit s’enclencher et empêcher tout basculement.

**Si cette cuisinière est retirée pour quelque raison que ce soit (entretien, nettoyage, etc.), elle doit être remise en place conformément aux instructions d’installation avant de remettre la cuisinière en service.**



### **Vérifier que le support antibasculement est installé :**

- Avancez le plateau.
- Assurez-vous que le support antibasculement est bien fixé au mur.
- Reculez le plateau de manière à ce que son pied arrière soit sous le support anti-basculement.

2245 Wyecroft Road #5

Oakville, Ontario, Canada L6L 5L7

Téléphone: 905-827-6154 Sans Frais: 1-877-427-2266 Télécopie: 905-827-2027

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

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

**LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

### **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- Ouvrez les fenêtres
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques
- Éteignez toute flamme nue
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz

### **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Détruisez le carton et les sacs en plastique après le déballage de la cuisinière. Les enfants ne doivent pas jouer avec les emballages. Les cartons recouverts de tapis, de couvre-lits ou de bâches en plastique peuvent devenir hermétiques. Enlevez toutes les agrafes du carton. Les agrafes peuvent causer de graves coupures et endommager les finis si elles entrent en contact avec d'autres appareils ou meubles.

Soyez vigilant et respectez les consignes de sécurité. La cuisson des aliments au four nécessite des températures qui peuvent causer de graves brûlures. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, lisez attentivement et suivez attentivement toutes les instructions.

### **AVERTISSEMENT**

La loi californienne de 1986 sur la sécurité de l'eau potable et le contrôle des substances toxiques (Proposition 65) oblige le gouverneur de la Californie à publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme cancérigènes ou toxiques pour la reproduction. De plus, les entreprises doivent avertir leurs clients de toute exposition potentielle à ces substances.

Les utilisateurs de cet appareil sont avertis que la combustion du gaz peut entraîner une exposition à faible dose à certaines des substances énumérées, notamment le formaldéhyde, le benzène, la suie et le monoxyde de carbone. Cette exposition est principalement due à la combustion incomplète du gaz naturel ou du propane.

Les brûleurs bien réglés minimiseront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut également être minimisée en assurant une ventilation adéquate des brûleurs, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une hotte aspirante ou un ventilateur.

**Avvertissement :** Ne jamais garder d'oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les émanations d'huile de cuisson, de graisse, de margarine ou d'ustensiles antiadhésifs surchauffés peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

**INSTALLATION CORRECTE :** Assurez-vous qu'un technicien qualifié, conformément à la norme ANSI Z223.1/NFPA54 relative au gaz combustible, installe correctement votre appareil. Suivez attentivement les instructions d'installation fournies dans la documentation de cette cuisinière. Assurez-vous que les pattes de nivellement sont bien en place aux coins inférieurs de la cuisinière. Si nécessaire, ajustez la hauteur des pieds de nivellement à la base de la cuisinière en les tournant dans le sens horaire ou antihoraire afin de garantir son niveau.

Demandez à votre concessionnaire de vous recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Demandez au technicien de vous indiquer l'emplacement de la soupape d'arrêt manuelle du gaz et du compteur de gaz, afin de pouvoir couper l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'urgence.

### AVERTISSEMENT

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

**POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE À L'AIDE DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI, CORRECTEMENT INSTALLÉ. POUR VÉRIFIER QUE L'APPAREIL EST BIEN INSTALLÉ ET ENCLENCHÉ, INCLINEZ DÉLICATEMENT LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT. LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT DOIT S'ENCLANCHER ET EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE BASCULER. CONSULTEZ LA NOTICE D'INSTALLATION FOURNIE AVEC LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT POUR UNE INSTALLATION CORRECTE.**

- **Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance près d'un appareil électroménager en marche.** Ils ne doivent jamais s'asseoir ni se tenir debout sur 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 armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de celle-ci.** Les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.
- **Ne laissez pas les enfants monter sur la cuisinière ou jouer à proximité.** Le poids d'un enfant sur la porte du four ouverte pourrait faire basculer la cuisinière et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

**IMPORTANT: Respectez tous les codes et les règlements en vigueur. Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.**

**ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR :** Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans ce manuel d'utilisation. Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer toute autre intervention. Cela permettra de réduire les risques de blessures et d'endommagement de l'appareil.

**Rangement dans ou sur l'appareil :** Il est interdit de ranger des matières inflammables dans le four, à proximité des brûleurs de surface ou dans la zone du gril. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, la vaisselle en plastique et les linges à vaisselle, ainsi que les liquides inflammables. N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Ne rangez pas d'explosifs, comme des aérosols, sur ou près de la cuisinière.

**Retirez la porte du four de toute cuisinière inutilisée si vous voulez la ranger ou la jeter.**

**Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou le gril de cette cuisinière peut causer des blessures graves et endommager l'appareil.**

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

### PRUDENCE

Les situations suivantes pourraient entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.


**NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES BRÛLEURS DU FOUR NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de surface et les brûleurs du four peuvent être chauds même si la flamme n'est pas visible. Les zones proches des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec elles tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Ces zones comprennent la cuisinière, les surfaces faisant face à la cuisinière, les ouvertures d'aération du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte et les hublots du four.

### PRUDENCE

- **N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.** Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil. Ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface ou les parois intérieures du four tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi.
- **Ne jamais modifier la structure de la cuisinière.** Ne retirez pas les pattes de nivellement, les panneaux, les cache-câbles, les supports anti-basculement ou toute autre pièce fixe du produit.
- **Lorsqu'on chauffe du gras, il faut les surveiller attentivement.** Elles peuvent s'enflammer si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez ni eau ni farine sur un feu de graisse.** Éteignez le feu avec un couvercle de casserole, du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- **Fonctionnement des brûleurs de surface.** Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère fumée se dégage des brûleurs en raison de résidus d'adhésif ou de lubrifiant de fabrication ; ce phénomène est sans danger. Avant de commencer la cuisson, faites fonctionner les brûleurs pendant environ cinq minutes afin d'éliminer ces résidus.
- **Utilisez seulement des maniques sèches.** Les maniques humides ou mouillées, au contact de surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les zones de chauffe. N'utilisez pas de linge ou autre tissu épais à la place d'une manique.
- **Utilisez une flamme de taille appropriée.** Ajustez-la de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. L'utilisation d'un ustensile trop petit exposera une partie de la flamme du brûleur et peut entraîner des brûlures graves, voire un contact direct avec les vêtements et un risque d'inflammation. De plus, un bon positionnement de l'ustensile par rapport au brûleur améliorera l'efficacité de la cuisson.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

### PRUDENCE

- **Ne jamais obstruer les fentes, les trous ou les passages du fond du four, ni recouvrir une grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium.** Cela bloque la circulation de l'air et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie. Consultez la section « Nettoyage » de ce manuel pour plus d'informations sur l'utilisation du papier aluminium.
- **Placement des grilles du four :** Toujours placer la grille à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si vous devez la déplacer pendant que le four est chaud, utilisez des maniques et saisissez-la à deux mains pour la repositionner. Assurez-vous que les maniques n'entrent pas en contact avec les parois chaudes du four. Retirez tous les ustensiles de cuisson de la grille avant de la déplacer.
- **Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- **Assurez-vous que le conduit d'évacuation du four n'est pas obstrué.** Il est situé en bas de la crépine arrière. Tout contact avec les surfaces de cette zone, lorsque le four est en marche, peut causer de graves brûlures. De même, ne placez aucun objet en plastique ou sensible à la chaleur sur ou près des évacuations du four. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. La cuisinière nécessite un apport d'air frais pour une combustion optimale des brûleurs. Ne bloquez pas la circulation d'air autour de la base ni sous le panneau avant inférieur de la cuisinière.
- **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four :** tenez-vous sur le côté du four avant d'ouvrir la porte. Ouvrez-la lentement pour laisser sortir l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remettre des aliments.
- **Repérez le bouton qui commande chaque brûleur.** Placez un plat sur le brûleur avant de l'allumer, puis éteignez-le avant de retirer le plat. Tournez toujours le bouton en position  pour allumer les brûleurs supérieurs. Ajustez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord du récipient.
- **Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être orientées vers l'intérieur et ne pas dépasser des brûleurs adjacents.** Afin de réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de projections dues à un contact accidentel avec les ustensiles, la poignée doit être positionnée de manière à être orientée vers l'intérieur et ne pas dépasser des brûleurs adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les projections de graisse peuvent s'enflammer 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 cette dernière.** Vous risqueriez de vous pincer les doigts.
- **Laissez refroidir les pièces à la température de la pièce avant de les toucher ou de les retirer de la cuisinière.** Lorsqu'un brûleur de surface est éteint, le brûleur et la grille sont suffisamment chauds pour causer des brûlures.
- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour éliminer toute trace de graisse ou d'huile susceptible de s'enflammer.** Portez une attention particulière à la zone sous chaque brûleur. Les hottes aspirantes et les filtres à graisse doivent être propres. Ne laissez pas de gras ou d'huile s'accumuler. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent causer un incendie. Consultez les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **N'utilisez pas de hotte aspirante « cyclonique » avec ce produit.** Certaines hottes aspirantes font circuler l'air en soufflant vers le bas, en direction de la plaque de cuisson, puis en l'aspirant vers le haut. Ce procédé crée un flux d'air « cyclonique » conçu uniquement pour les cuisinières électriques. Une hotte « cyclonique » peut entraîner un mauvais fonctionnement des brûleurs d'une cuisinière à gaz.
- **Ustensiles de cuisine émaillés :** Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de céramique, de faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur une plaque de cuisson sans risque de casse, en raison du changement brusque de température. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une plaque de cuisson.
- **Ne posez pas de salières et poivrières en plastique, de porte-cuillères ni d'emballages en plastique sur la cuisinière.** Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les linges à vaisselle ou les cuillères en bois pourraient prendre feu s'ils sont placés trop près de la flamme.
- **N'utilisez pas de wok avec un anneau métallique qui dépasse du brûleur.** Cet anneau emprisonne la chaleur et risque d'endommager le brûleur et la grille. De plus, le brûleur pourrait mal fonctionner, ce qui entraînerait un taux de monoxyde de carbone supérieur aux normes sanitaires en vigueur.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.** Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Faites attention de ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

**Raccords flexibles :** Si la cuisinière/le four à gaz est raccordé à une alimentation en gaz par un raccord flexible métallique, manipulez-le avec précaution lors de toute intervention d'entretien ou de nettoyage.

Les raccords flexibles ne sont pas conçus pour être pliés de façon répétée. Évitez tout contact avec les produits de nettoyage.

Le raccord et ses accessoires sont conçus pour une utilisation exclusive sur l'installation d'origine et ne doivent pas être réutilisés pour un autre appareil ou ailleurs. Les raccords doivent être conformes à la norme ANSI Z21.24.

Il est recommandé à chaque foyer d'avoir un extincteur adapté en cas d'incendie.

**REMARQUE :** Les instructions de ce manuel d'utilisation ne prétendent pas couvrir toutes les situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.

### AVERTISSEMENT

Sur les modèles à brûleurs scellés, n'essayez jamais d'utiliser les brûleurs de surface sans que la plaque de cuisson, les chapeaux de brûleur et les fils d'allumage soient correctement fixés. Il existe un risque d'incendie et/ou d'explosion pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

## ALERTE AU MONOXYDE DE CARBONE



**LE MONOXYDE DE CARBONE REPRÉSENTE UN DANGER POTENTIEL LORS DE L'UTILISATION DE TOUT APPAREIL FONCTIONNANT AU GAZ.**

Tous les appareils à gaz **DOIVENT** être installés par un professionnel agréé connaissant les niveaux de monoxyde de carbone appropriés à chaque appareil.

L'American Gas Association publie les émissions de CO des appareils et équipements de chauffage selon la norme ANSI Z21.1.

L'EPA indique qu'un niveau maximal de CO (monoxyde de carbone) de 9 ppm sur une période de 24 heures constitue la norme pour l'air ambiant intérieur des habitations.

(Une maison bien ventilée présente un niveau de CO normal inférieur à 5 ppm.)

### APPAREILS DE CUISSON À GAZ SANS VENTILATION :

Les appareils de cuisson au gaz sans ventilation, utilisés dans un logement, sont généralement de courte durée. Le monoxyde de carbone produit lors de leur fonctionnement se disperse dans l'air ambiant et est évacué vers l'extérieur par le système de ventilation naturel.

## IDÉES POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

### Cuisson sur plaque de cuisson

Utilisez des couvercles pour la cuisson sur plaque. Un couvercle retient la vapeur et accélère la cuisson. Si vous avez un autocuiseur ou un cuiseur vapeur, utilisez-le. Vous préserverez ainsi les vitamines, gagnerez du temps et réduirez votre consommation d'énergie.

Utilisez des poêles à fond plat de poids moyen, adaptés à la taille de la flamme. Privilégiez les poêles en métal conducteur de chaleur.

Lors de la cuisson sur une plaque de cuisson, utilisez le moins d'eau possible pour réduire le temps de cuisson.

### Cuisson au four

- Préchauffez le four seulement lorsque la recette l'indique. Placez les rôtis et les plats mijotés dans un four froid, puis allumez-le.
- Ouvrir fréquemment la porte du four pour vérifier la cuisson gaspille de l'énergie.
- Utilisez le four pour préparer des repas complets. Par exemple, commencez par un rôti, ajoutez les légumes lorsque la viande est à moitié cuite, puis réchauffez les pains ou le dessert une fois les plats principaux cuits.
- Décongelez les aliments avant de les cuire. Les aliments décongelés nécessitent moins d'énergie à la cuisson que les aliments congelés.
- Prenez l'habitude d'éteindre le four avant d'en retirer les aliments cuits.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.**

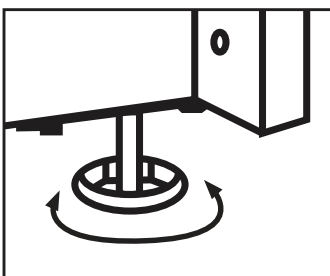
Il incombe au technicien de s'assurer que votre cuisinière est correctement installée. Les problèmes causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Les frais occasionnés par une telle installation ne seront pas couverts par le fabricant de l'appareil.



### **AVERTISSEMENT**

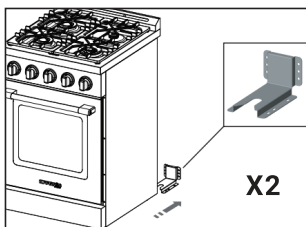
Un enfant ou un adulte peut faire basculer le champ de tir et se tuer. Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou le stand. Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé et enclenché. Verrouillez le champ de tir avec le dispositif antibasculement en vous assurant que ce dernier se réenclenche lorsque vous déplacez le stand. Remettez en marche le dispositif anti-basculement si le support est déplacé. N'utilisez jamais le champ de tir sans le dispositif anti-basculement en place et enclenché. Consultez les instructions d'installation pour plus de détails. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de graves brûlures, tant pour les enfants que pour les adultes.

Si cette cuisinière est retirée pour quelque raison que ce soit (entretien, nettoyage, etc.), elle doit être remise en place conformément aux instructions d'installation avant de remettre la cuisinière en service.



### **Mise à niveau d'une cuisinière autoportant**

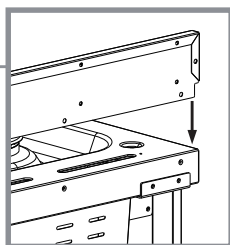
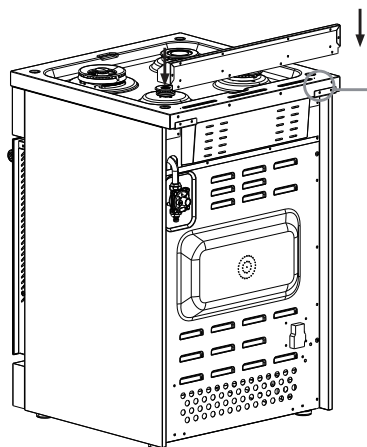
Pour une cuisson optimale, toute cuisinière autoportante doit être de niveau. Les pattes de nivellement doivent être vissées aux supports d'angle. Placez une casserole ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau, ou un niveau à bulle, sur la grille du four. Ajustez les pattes de nivellement à la main jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau. Le dessus des panneaux latéraux doit être au même niveau que le plan de travail.



### **Vérifier que le support antibasculement est installé :**

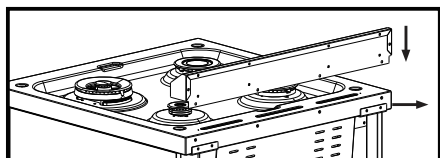
- Avancez le plateau.
- Assurez-vous que le support antibasculement est bien fixé au mur.
- Reculez le plateau de manière à ce que son pied arrière soit sous le support anti-basculement.

## COMMENT INSTALLER LE DOSSERET

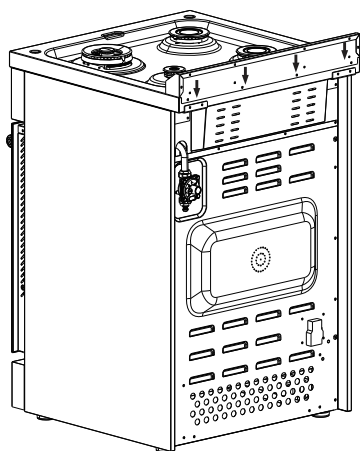


Détail de l'emplacement du « trou de serrure »

1. Alignez le dossieret avec la partie arrière de la plaque de cuisson de manière à ce que les vis en place (sur le bas du dossieret) s'insèrent dans les trous de serrure de le dossieret.



2. Ensuite, glisser le dossieret vers le mur du fond jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (comme illustré à gauche).



3. Fixez le dossieret à la plaque de cuisson par l'arrière à l'aide des 2 vis à tête cruciforme fournies (comme indiqué à gauche).

## RACCORDEMENTS DE GAZ

### AVIS AUX DÉTAILLANTS D'ÉLECTROMÉNAGERS DU MASSACHUSETTS :

Assurez-vous que ce document est inclus avec tous les appareils de cuisson au gaz vendus aux consommateurs dans l'État du Massachusetts.

**AVIS :** La loi du Massachusetts exige ce qui suit :

- **L'installation des appareils doit être effectuée par un plombier ou un installateur de gaz agréé.**
- **Le raccordement des appareils doit se faire à l'aide d'un boyau à gaz de 91 cm (3 pieds) de longueur maximale et**
- **d'une vanne de gaz manuelle à poignée en « T » sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.**

### ET

- Faites installer votre nouvelle cuisinière par le concessionnaire auprès duquel vous l'avez achetée ou demandez-lui de vous recommander un installateur qualifié. L'installation doit être conforme aux normes locales. En l'absence de normes locales, elle doit être conforme au Code national du gaz combustible (ANSI Z223.1, dernière édition) aux États-Unis ou aux normes d'installation CAN/CGA B149.1 ou B149.2 au Canada.

La cuisinière doit être branchée à l'alimentation électrique à l'aide d'un tuyau en fonte noire de 1/2 pouce ou d'un raccord flexible certifié. Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un scellant d'étanchéité homologué, résistant aux gaz de pétrole liquéfiés, sur tous les raccords filetés.

**Important :** Ne pas exercer de pression directe sur le tuyau collecteur de la cuisinière lors du serrage des raccords d'alimentation. Maintenir fermement le tuyau collecteur au niveau du régulateur de pression pour éviter toute torsion. Maintenir le régulateur de pression avec une clé pendant le serrage du raccord, sinon il risque de tordre et de fendre le tuyau collecteur, ce qui pourrait causer une fuite dangereuse.

L'installation des cuisinières destinées aux maisons mobiles doit être conforme à la norme américaine « Manufactured Construction and Safety » (titre 24 CFR, partie 3280) [anciennement la norme fédérale américaine « Mobile Home Construction and Safety » (titre 24, HUD, partie 280)] ou à la norme CSA CAN/CGA Z240.4.2 au Canada. À défaut, les règlements locaux s'appliquent.

L'installation des cuisinières destinées aux véhicules récréatifs doit être conforme aux réglementations provinciales ou autres. En l'absence de telles réglementations, la norme américaine « ANSI A119.2.2-1982 » ou canadienne « CAN/CGA Z240.4.2 » s'applique. L'installation des appareils pour caravanes résidentielles doit être conforme à la norme américaine « ANSI A119.5 ».

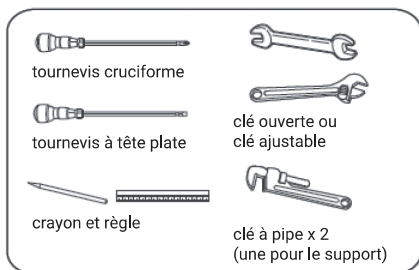
**REMARQUE :** Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de tuyauterie de l'appareil. N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Utilisez une solution savonneuse composée de 75 % d'eau et de 25 % de savon à vaisselle. Il est possible que des fuites se produisent au niveau des raccords effectués en usine, en raison des vibrations subies pendant le transport. Assurez-vous de tous les avoir vérifiés et réparez ceux qui fuient.

## RACCORDEMENTS DE GAZ (suite)

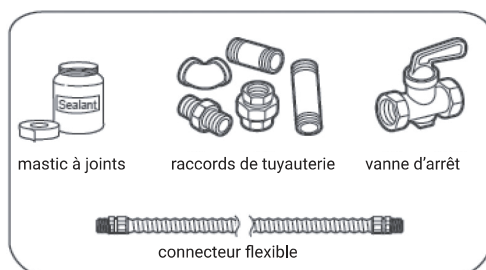
L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du réseau de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce réseau à des pressions supérieures à 0,5 psig.

L'appareil doit être isolé du réseau de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du réseau de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions inférieures ou égales à 0,5 psig.

### OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN



### MATÉRIEL DONT VOUS POURRIEZ BESOIN



- Robinet d'arrêt du gaz
- Pour réduire les risques de fuites de gaz, appliquez du ruban téflon ou un produit d'étanchéité pour filetage compatible avec le GPL ou le gaz naturel sur tous les raccords filetés.
- Utilisez un boyau de raccordement pour brancher l'arrivée de gaz à l'appareil. Une longueur de 90 cm est recommandée pour faciliter l'installation, mais d'autres longueurs conviennent. N'utilisez jamais un vieux boyau pour installer une nouvelle cuisinière.
- Vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'un détecteur de fuites ou d'une solution d'eau savonneuse composée de 75 % d'eau et de 25 % de liquide vaisselle.

### Installation

Il incombe à l'installateur de s'assurer que la cuisinière est bien ajustée lors de l'installation. Les problèmes causés par un mauvais réglage ou une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Les frais occasionnés par de tels problèmes ne seront pas couverts par le fabricant de l'appareil.

### Raccord de gaz

Cette cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 10 cm de colonne d'eau avec du gaz naturel (GN) ou de 25 cm de colonne d'eau avec du propane (GPL).

Assurez-vous d'utiliser le type de gaz pour lequel votre cuisinière a été conçue. Cette cuisinière est livrée avec une alimentation en GPL (propane). Elle est également convertible pour fonctionner au gaz naturel (y compris les orifices de raccordement). Dans ce cas, la conversion doit être effectuée par un technicien gazier agréé avant toute utilisation.

## RACCORDEMENTS DE GAZ (suite)

Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel alimentant le régulateur doit être de 4 pouces de colonne d'eau. Pour le GPL, la pression d'alimentation doit être de 10 pouces de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 pouce de colonne d'eau à la pression de service du collecteur, comme indiqué ci-dessus. Le régulateur de pression situé à l'arrière du collecteur de la cuisinière doit rester en place sur la conduite d'alimentation, que l'on utilise du gaz naturel ou du GPL.

Le régulateur est conçu pour une pression de 14 pouces de colonne d'eau (psi). La pression d'essai ne doit donc pas dépasser 1/2 pouce de psi.

Fermez le robinet d'arrivée de gaz principal avant de retirer l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé.

Comme la tuyauterie rigide limite les mouvements de la cuisinière, l'utilisation d'un raccord flexible métallique certifié CSA/ETL est recommandée, sauf si les normes locales exigent un raccordement rigide. Ne jamais réutiliser un vieux raccord pour installer une nouvelle cuisinière. Si vous optez pour une tuyauterie rigide, vous devez aligner soigneusement le tuyau ; la cuisinière ne pourra plus être déplacée une fois le raccordement effectué.

Pour éviter les fuites de gaz, utilisez un scellant pour joints de tuyauterie résistant au GPL ou au GN (selon l'installation) sur tous les filetages mâles externes.

1. Installez une soupape d'arrêt de gaz manuelle dans un endroit facilement accessible. Assurez-vous que toute personne utilisant la cuisinière sache où et comment couper l'arrivée de gaz.
2. Une fois toutes les connexions effectuées, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position d'arrêt et ouvrez le robinet d'arrivée de gaz principal. Recherchez les fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. En cas de fuite, coupez immédiatement le gaz, resserrez tous les raccords et vérifiez à nouveau l'étanchéité.
3. Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doit être scellée.

### Après l'installation :

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs de la surface de cuisson.
2. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
3. Recherchez les fuites de gaz à tous les raccords (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais de flamme).

## DÉGAGEMENTS MURAUX

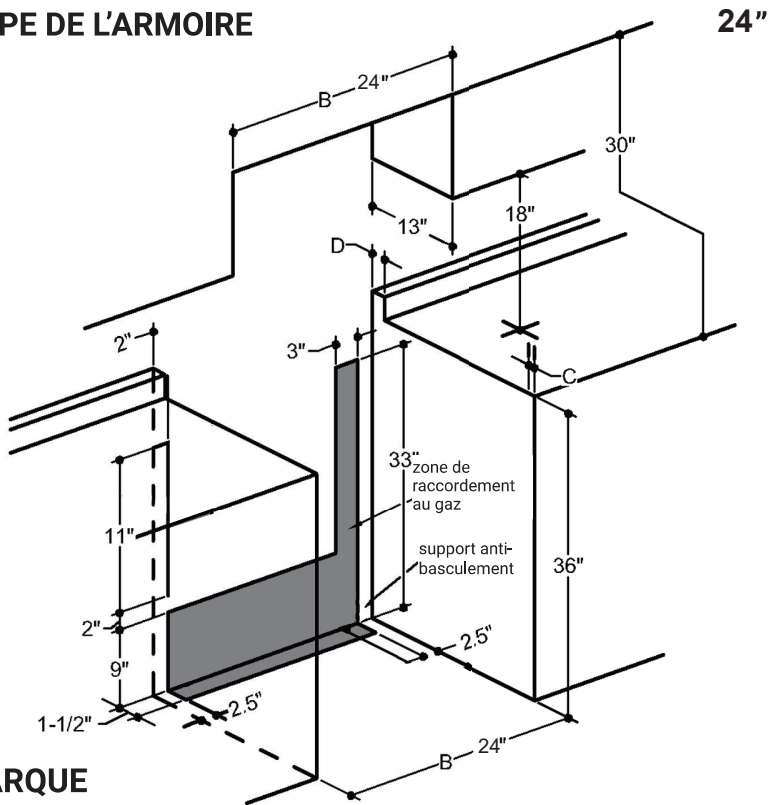
Tous les appareils doivent être installés en respectant les dégagements minimaux par rapport aux parois arrière et latérales, ainsi que les dégagements verticaux au-dessus de la surface de cuisson, indiqués sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.

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

**Remarque :** En raison des risques potentiels, il est recommandé de ne pas installer d'armoires de rangement au-dessus de la surface de cuisson.

SI DES ARMOIRES SUSPENDUES SONT INSTALLÉES, LEUR PROFONDEUR MAXIMALE AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON NE DOIT PAS DÉPASSER 33 CM (13 PO).

### DÉCOUPE DE L'ARMOIRE



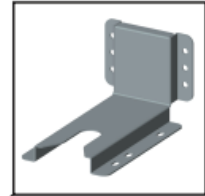
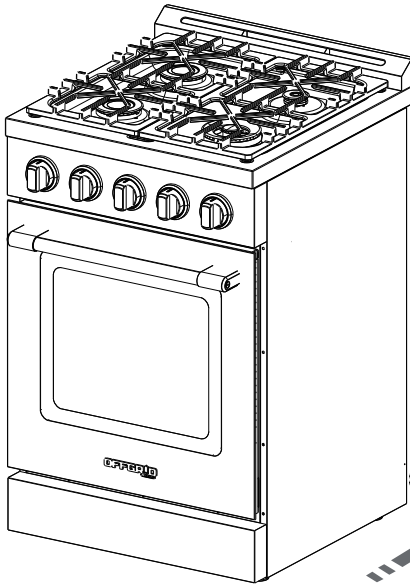
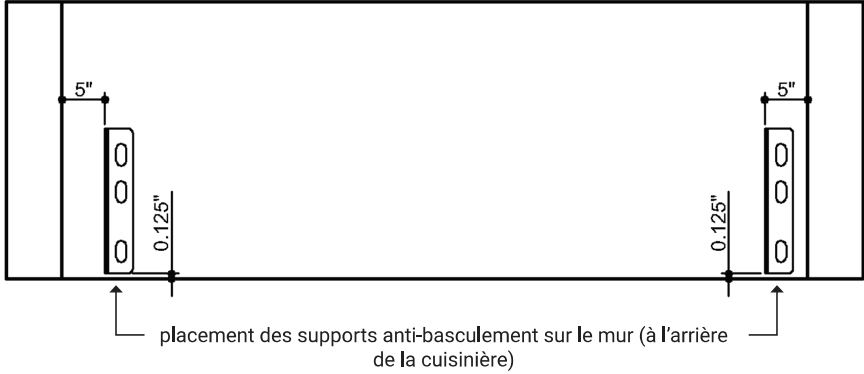
### REMARQUE

Vérifiez les codes locaux avant d'effectuer des connexions

"C" Dégagement = 0"  
"D" Dégagement = 0.625"

## EMPLACEMENT DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

### Installation des supports anti-basculement



Faites glisser la tringle vers l'arrière sur les supports anti-basculement, en vous assurant que les supports s'enclenchent correctement.

# GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ

## Pour convertir l'application et/ou l'ajuster du GPL au gaz naturel

La plage de réglage est conçue pour une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Le réglage d'usine est indiqué sur la plaque signalétique. En mode GPL, le régulateur de pression maintient la pression du gaz à 10 pouces de colonne d'eau. En mode gaz naturel, le régulateur de pression maintient la pression à 4 pouces de colonne d'eau.

## Conversion du propane liquide en gaz naturel

La trousse de conversion doit être installée par un technicien gazier agréé.

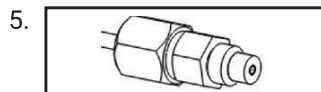
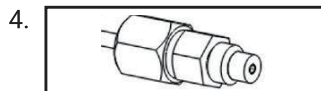
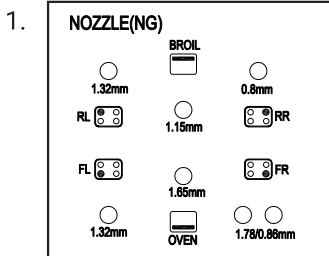
### AVERTISSEMENT

Ce kit de conversion doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes et réglementations en vigueur. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou une intoxication au monoxyde de carbone, causant des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le technicien qualifié est responsable de l'installation adéquate du kit. L'installation n'est considérée comme correcte et complète qu'après vérification du fonctionnement des appareils convertis, conformément aux instructions du fabricant fournies avec le kit.

### Liste des pièces :

1. Buses
2. Fiche d'outils
3. Outil de réglage
4. Orifice pilote (Four)
5. Orifice pilote (Gril)

Numéro de modèle: **UGP-R240THLP**



### Puissance du brûleur : BTU/h

	PL/PROPANE	GAZ NATUREL
Arrière gauche	8,500	8,500
Arrière droit	3,000	3,000
Avant gauche	8,500	8,500
Avant droit	18,000	18,000
brûleur de gril	6,500	6,500
Brûleur de cuisson	12,000	12,000
charge thermique totale	50,000	50,000

### Pression du collecteur :

Gaz naturel : 4 po CE / GPL/Propane : 10 po CE

Caractéristiques électriques : 1,5 V DC, 1,0 A

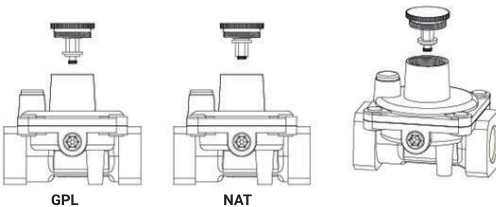
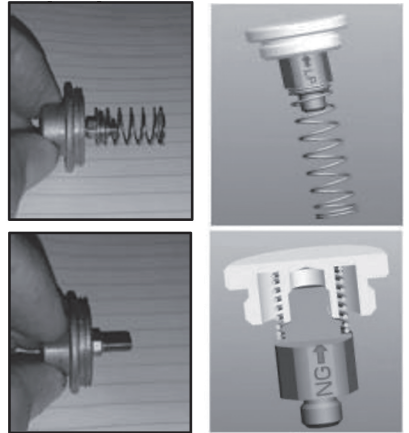
# GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

## Régulateur de pression convertible

La cuisinière est livrée pour fonctionner au GPL. Les orifices pour gaz naturel et un tournevis spécial pour le réglage de la flamme minimale sont fournis avec l'appareil dans une enveloppe séparée contenant le manuel d'utilisation. La pression d'entrée du gaz doit être conforme à la pression d'entrée nominale du régulateur utilisé sur la cuisinière ou à un maximum de 0,5 psig.

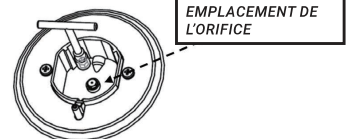
Il est recommandé de tester la cuisinière en pressurant le régulateur avec une pression d'entrée supérieure d'au moins 25 mm (1 pouce) de colonne d'eau à la pression de collecteur spécifiée par le fabricant et indiquée sur la plaque signalétique.

- ATTENTION** : Avant de procéder à la conversion, coupez l'arrivée de gaz de l'appareil avant de le débrancher.
- Repérez le régulateur convertible à l'arrière de la cuisinière, côté gauche. Enlevez le capuchon et sortez la goupille.
- Sur le côté, vous verrez la position de la goupille pour une utilisation avec du GPL.
- Dévissez la goupille et basculez-la en position gaz naturel (GN) : extrémité longue vers l'extérieur, ressort vers l'intérieur.
- Ci-dessous, un exemple de positions supplémentaires selon le type de régulateur installé.



- Remplacez le bouchon sur le régulateur.
- Retirez ensuite les grilles, les brûleurs et leurs chapeaux pour accéder aux gicleurs.
- Vous aurez besoin d'une clé de 7 mm pour enlever les gicleurs. Chaque gicleur est facilement accessible ; le plus grand se trouve sur la paroi du brûleur.
- Retirez tous les gicleurs de GPL : placez-les dans le sac et rangez-les en lieu sûr.

### ORIFICE DU BRÛLEUR



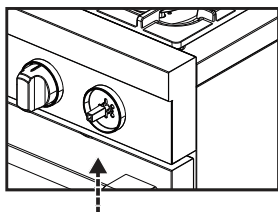
## GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

10. Prenez les orifices NG fournis et installez-les comme indiqué ci-dessous.

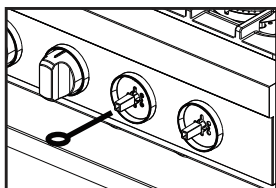
### Voir ci-dessous la capacité de l'orifice pour chaque modèle

	Plus petit	Moyen x 2	Plus grand	Four
NG	0.8 mm	1.32 mm	1.78/0.86 mm	1.15/1.65 mm

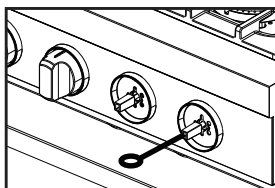
11. Une fois tous les orifices installés, remplacez tous les brûleurs et leurs chapeaux, puis allumez les brûleurs pour vérifier la hauteur minimale de la flamme.
12. La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 6 mm (¼ po). Une petite vis de réglage se trouve sur la valve elle-même. Le couvercle et le panneau de commande avant doivent être enlevés pour effectuer ce réglage.
13. Tournez la valve complètement dans le sens antihoraire. Ensuite, ajustez la vis de réglage dans le sens antihoraire pour une flamme plus petite et dans le sens des aiguilles d'une montre pour une flamme plus grande. Réglage : La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 6 mm (¼ po).



Le réglage s'effectue aux deux trous situés de chaque côté de la tige de soupape.



Insérez l'outil de réglage dans l'orifice inférieur pour ajuster la flamme minimale de l'anneau extérieur.



Insérez l'outil de réglage dans l'orifice central de la tige pour régler la flamme minimale des brûleurs de repos.

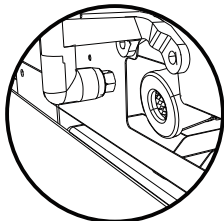
### RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE LA FLAMME

14. Remontez temporairement le couvercle, les brûleurs, les chapeaux de brûleur et les grilles, puis vérifiez la flamme. Une fois la flamme vérifiée, remontez complètement le panneau de commande et le couvercle.
15. Ensuite, remplacez l'ouverture du four.
16. Retirez toutes les grilles, puis le plat du bas en soulevant d'abord l'arrière pour dégager l'avant, puis retirez-le.

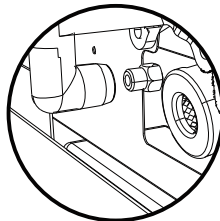
## GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

- Repérez le tube du brûleur et la vis de fixation située à l'avant du tube. Une fois cette vis retirée, soulevez le brûleur et tirez-le légèrement vers l'avant pour dégager l'orifice du four.
- À l'aide d'une clé de 7 mm ou d'une pince, enlevez l'orifice et remplacez-le par un orifice pour gaz naturel.

### ORIFICE DU FOUR



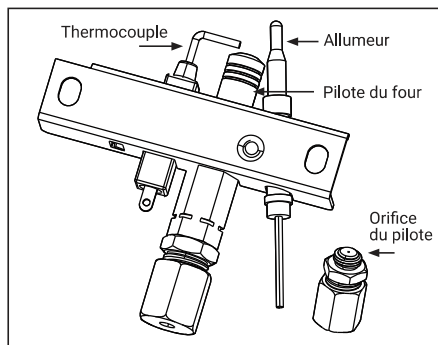
Remplacer le brûleur du grill  
Orifice/Buse



Remplacer l'orifice/la buse  
du brûleur de cuisson

### 19. ORIFICE DU PILOTE

Dans le dispositif de pilotage illustré ci-dessous, l'orifice GPL mesure 0,14 mm. Lors de la conversion du propane au gaz naturel, assurez-vous de remplacer l'orifice du pilote par un orifice de 0,2 mm adapté au gaz naturel. Si vous gardez l'orifice GPL de 0,14 mm, la flamme du pilote risque d'être insuffisante pour maintenir l'allumage.



- Remettez en place le brûleur, puis allumez le four pour vérifier la flamme : elle doit être bien bleue et serrée. Ajustez le volet d'air à l'arrière du brûleur pour obtenir ce résultat. Une fois la porte du four fermée, vous pourrez observer la flamme à travers la vitre. Voir page 28.
- Vérifiez l'étanchéité à l'aide d'un détecteur de fuites ou d'eau savonneuse (75 % d'eau et 25 % de liquide vaisselle).
- Une fois la conversion terminée, vérifiez l'allumage en vous assurant que chacun des 4 brûleurs, la veilleuse et le brûleur du four fonctionnent correctement. Référez-vous aux pages 19 à 22.

## GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

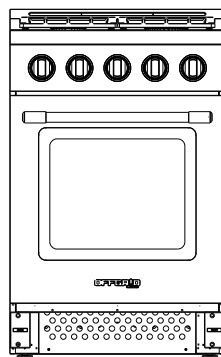
Pour vérifier la pression du gaz dans le collecteur, enlevez le chapeau du brûleur et branchez un manomètre (jauge à eau) ou un autre appareil d'essai de pression à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ 6 mm (¼"). Maintenez fermement l'extrémité du tuyau sur l'orifice. Ouvrez le robinet de gaz. Pour un contrôle de pression plus précis, assurez-vous qu'au moins deux (2) autres brûleurs supérieurs sont allumés. Vérifiez que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est supérieure d'au moins 25 mm (1 pouce) à la pression spécifiée du collecteur. La pression d'alimentation en gaz maximale ne doit pas dépasser 356 mm (14 pouces) de colonne d'eau, la pression d'alimentation minimale doit être supérieure de 25 mm (1 pouce) à la pression recommandée (254 mm pour le propane et 102 mm pour le gaz naturel). Une fois correctement réglé, la pression du collecteur est de 254 mm (10 pouces) pour le propane et de 102 mm (4 pouces) pour le gaz naturel.

**Remarque :** La flamme pilote n'est pas réglable. Vous devez utiliser l'orifice pilote pour gaz naturel fourni dans la trousse de conversion ; cela garantira une flamme pilote de la bonne taille (voir l'image à droite).

**Remarque :** Une fois l'appareil converti, remplissez l'autocollant fourni et collez-le en bas à gauche de la plinthe (voir l'image ci-dessous).

Cet appareil a été converti le \_\_\_\_\_ (jour/mois/année) à  
\_\_\_\_\_ (type de gaz, par exemple : gaz naturel ou propane)  
gaz, avec trousse # \_\_\_\_\_  
par \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(nom et adresse de l'organisation effectuant la conversion), qui  
assume la responsabilité que cette conversion a été correctement  
effectuée.



Une fois la conversion terminée, vérifiez le fonctionnement de l'allumage en vous assurant que chacun des 4 brûleurs, la veilleuse et le brûleur du four fonctionnent correctement. Veuillez vous référer aux pages 25 à 27 – Fonctionnement.

**Utilisation en altitude (au-dessus de 610 mètres) :** À une altitude supérieure à 610 mètres, la puissance de la cuisinière doit être réduite de 4 % par tranche de 305 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il incombe à l'installateur de s'assurer que la puissance absorbée par la cuisinière est correctement réglée.

## GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

### Réglage du brûleur supérieur et de la flamme du four

#### AVERTISSEMENT

Gardez la zone de l'appareil exempte de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne bloquez pas la circulation d'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.

#### Robinetts de brûleur supérieurs

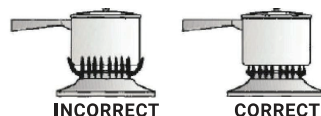
Les brûleurs supérieurs sont munis d'orifices spécifiques à chaque type de combustible. Ces ouvertures ne sont pas réglables. Il est impératif de les remplacer complètement pour passer d'un gaz à l'autre. **NE JETEZ PAS LES ORIFICES INUTILISÉS.** Conservez-les afin de pouvoir reconvertir la cuisinière à son combustible d'origine.

Lors du changement des vannes de gaz, la vis de réglage de la flamme minimale doit être ajustée. Veuillez vous référer au tournevis fourni dans la trousse de conversion, ainsi qu'aux orifices. La taille de flamme optimale est d'environ 6 mm (¼"). – Voir la procédure de réglage à la page 19, section « Conversions ».

La flamme maximale, correctement réglée, mesure environ 2 cm (3/4") de hauteur et présente trois cônes distincts : le point d'allumage, le cône central bleu foncé et le manchon extérieur.

#### Fonctionnement du brûleur de la plaque de cuisson

La flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ne pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de suivre ces instructions.



Une flamme trop haute sur un brûleur de surface est à la fois inefficace et dangereuse. La flamme doit toujours être réglée de façon à ne pas dépasser le fond de la casserole. Les variations de la flamme peuvent être dues à des variations de pression, à un mauvais positionnement des brûleurs, à des dommages ou à des débris.

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton de la valve et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position « 9 heures ».

Lorsque vous appuyez sur le bouton d'un brûleur supérieur, toutes les électrodes produisent des étincelles à une fréquence d'environ 2,5 impulsions par seconde. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le gaz s'enflamme au brûleur. Ajustez l'intensité de la chaleur du brûleur supérieur de la même manière.

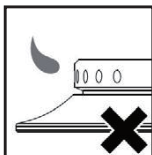
**Remarque :** En cas de panne du système d'allumage électronique, vous pouvez allumer les brûleurs supérieurs et la veilleuse du four en approchant une allumette allumée de la tête du brûleur et en tournant le bouton correspondant jusqu'à la position « 9 heures ».

## GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ (suite)

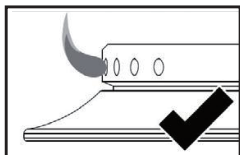
### Réglage du brûleur supérieur et de la flamme du four

#### Hauteur du brûleur supérieur

##### ACTION DE FLAMME INCORRECTE ET CORRECTE



**Incorrect** : flamme se détachant du brûleur



**Bonne flamme** : Flamme bleue bien définie avec de légères pointes jaunes

#### QUALITÉ DES FLAMMES

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être vérifiée visuellement.



**A. Flammes jaunes** : Appelez le service après-vente



**B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs** : normal pour le GPL



**C. Flammes bleues douces** : Ceci est normal pour le gaz naturel

**Si les flammes du brûleur ressemblent à A**, appelez le service après-vente.

**Les flammes B et C sont normales**, selon le type de gaz utilisé.

Avec du GPL, une légère coloration jaune sur les pointes extérieures des brûleurs est normale.

#### Robinet du four

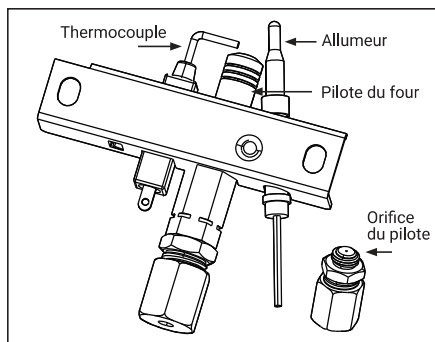
Le thermostat du four est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme intégré. La présence d'une source d'allumage (veilleuse) est vérifiée par une sonde de sécurité de flamme. Cette sonde actionne le dispositif de sécurité interne pour permettre l'arrivée de gaz au brûleur du four lors de sa mise en marche. En cas de perte d'allumage du gaz pendant le fonctionnement, le dispositif de sécurité de flamme coupe l'arrivée de gaz au brûleur et à la veilleuse.

L'orifice du brûleur est situé sur un goujon d'injection en laiton à l'arrière du four, sous la sole. Cet orifice est réservé au gaz utilisé. Il n'est pas ajustable et doit être remplacé complètement pour passer d'un gaz à l'autre. **NE JETEZ PAS L'ORIFICE INUTILISÉ.** Gardez-le pour pouvoir reconvertir la cuisinière à son combustible d'origine.

#### Veilleuse du four

La veilleuse du four est située du côté gauche du brûleur. Elle est fixée au brûleur principal par un thermocouple et une électrode. La flamme de la veilleuse enflamme le gaz du brûleur principal quand le four est allumé. En l'absence de veilleuse, le dispositif de sécurité coupe l'arrivée de gaz, autant pour la veilleuse que pour le brûleur principal.

Sur le brûleur principal illustré à droite, l'orifice GPL mesure 0,14 mm. Lors du passage du propane au gaz naturel, assurez-vous de remplacer l'orifice de la veilleuse par un orifice de GNL de 0,2 mm. Si vous gardez l'orifice GPL de 0,14 mm, la flamme de la veilleuse risque d'être insuffisante pour maintenir l'allumage.



## FONCTIONNEMENT



	ARRÊT	OFF
	FLAMME ÉLEVÉE/ALLUMAGE	
	FLAMME DOUCE	
	POSITION DU BRÛLEUR	
	FOUR	
	APPUYER POUR ALLUMER LE FOUR	PUSH

### Allumage des brûleurs supérieurs

1. Pour obtenir une flamme plus facilement, allumez le brûleur avant de placer un ustensile de cuisson sur la grille.
2. Repérez le brûleur à allumer en premier à l'aide du schéma situé sous le bouton de commande. Le point noir indique la position du brûleur.
3. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage (flamme maximale). Vous entendrez un clic de l'allumage électronique ; maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume. Relâchez ensuite le bouton.
4. Une fois la flamme allumée, ajustez la taille de la flamme à l'aide du bouton de commande.

### Allumer le four

1. Selon la longueur de la conduite de gaz, l'allumage de la veilleuse du four peut prendre un certain temps. Il est recommandé d'allumer d'abord un brûleur de la plaque de cuisson pour s'assurer que le gaz arrive bien au robinet.
2. Appuyez sur le bouton du four et tournez-le sur la position d'allumage. Vous entendrez l'allumage électronique. Maintenez la pression jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Une fois allumée, comptez jusqu'à 10, puis relâchez le bouton. Elle devrait rester allumée ; sinon, répétez l'opération. Vous pouvez regarder la veilleuse en ouvrant la porte du gril et en regardant vers l'arrière.
3. Une fois la veilleuse allumée, appuyez légèrement sur le bouton de commande du four et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée. Relâchez doucement le bouton : le thermostat libérera son verrou de sécurité, vous permettant ainsi de tourner la commande.
4. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez remettre le bouton de commande du four à la position « ARRÊT ». Cela éteindra le brûleur principal et la veilleuse.

## FONCTIONNEMENT (suite)

**Remarque : Si vous utilisez le four pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé depuis plusieurs jours, plusieurs tentatives peuvent être nécessaires pour l'allumer. Si la veilleuse ne reste pas allumée après 5 tentatives, contactez un technicien agréé.**

**Si la veilleuse du four ne s'allume pas et ne maintient pas la flamme, vérifiez les points suivants :**

- 1. La veilleuse est éteinte.** Rallumez-la.
- 2. Le thermocouple est peut-être mal positionné.** Rapprochez-le davantage de la flamme ; sinon, la tension produite sera insuffisante.
- 3. L'électrode d'allumage est défectueuse.** Contactez un technicien agréé.

Si les piles sont faibles et que vous devez utiliser le four avant de pouvoir les remplacer, vous pouvez l'allumer manuellement.

### Allumage du gril

**Allumez brièvement un brûleur de la plaque de cuisson pour vous assurer que le gaz a bien atteint l'appareil. Cela facilitera l'allumage du brûleur du gril.**

#### **1. Ouvrez la porte du four et repérez le brûleur du gril.**

- Le brûleur du gril se trouve en haut de la cavité principale du four. Vous cuirez sur la grille du haut, directement en dessous de ce brûleur.

#### **2. Allumez la veilleuse du gril.**

- Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le sur la position ALLUMAGE (juste avant GRIL).
- Vous devriez entendre le clic de l'allumage électronique.
- Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.
- Une fois allumée, comptez jusqu'à 10 secondes, puis relâchez le bouton.
- Si la veilleuse ne reste pas allumée, répétez la procédure d'allumage.
- Vous pouvez voir la veilleuse en regardant vers le haut, à l'arrière de la cavité du four.

#### **3. Mettre le four sur GRIL.**

- Une fois la veilleuse allumée, appuyez doucement sur le bouton du four et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position GRIL (comme indiqué sur le bouton sur votre photo).
- Relâchez lentement le bouton. Cela permettra au brûleur du gril de s'allumer à l'aide de la veilleuse.

#### **4. Disposez vos aliments pour les faire griller.**

- Placez les aliments sur la grille supérieure du four, idéalement à 8-12 cm sous le brûleur du gril.
- Utilisez un plat ou une plaque allant au four.
- Laissez la porte du four légèrement entrouverte si votre modèle nécessite une ventilation pendant la cuisson au gril (consultez votre manuel d'utilisation).

## FONCTIONNEMENT (suite)

### 5. Surveillez attentivement la cuisson.

La cuisson au gril utilise une chaleur directe et intense par le haut. Surveillez attentivement les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent et retournez-les au besoin pour une coloration uniforme.

### 6. Désactivez la fonction gril.

Une fois terminé, remplacez le bouton de commande du four en position ARRÊT pour éteindre le brûleur du gril et la veilleuse.

### Redémarrage du four chaud

Si vous éteignez le four puis le rallumez avant qu'il n'ait refroidi à température ambiante, le brûleur risque de ne pas s'allumer correctement. En effet, le thermostat détecte encore la présence du four chaud et limite le débit de gaz vers le brûleur. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez régler la température du four à la valeur souhaitée.

Pour un fonctionnement optimal de la veilleuse, il est essentiel de maintenir une pression de gaz constante de 10 pouces de colonne d'eau pour les cuisinières fonctionnant au propane (GPL) et de 4 pouces de colonne d'eau pour celles fonctionnant au gaz naturel.

**HUMIDITÉ** : L'humidité peut avoir le même effet sur l'allumeur du four que la veilleuse. Si aucune étincelle ne se produit lorsque vous tournez le thermostat du four lors de la première utilisation, ou après plusieurs jours d'inutilisation, cela peut être dû à une accumulation d'humidité dans la gaine en céramique de l'électrode. Ce phénomène peut se produire dans les régions à forte humidité ou lors de la cuisson d'aliments riches en eau. Pour éliminer cette humidité de l'allumeur, allumez la veilleuse et faites fonctionner le four pendant quelques minutes.

**⚠ NE JAMAIS LAISSER LES BOUTONS DE COMMANDE DANS UNE AUTRE POSITION QUE « ARRÊT » SI LES ALLUMEURS OU BRÛLEURS NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT.**

Avec la commande du four éteinte, positionnez-vous de manière à pouvoir voir le voyant du four à l'arrière du brûleur.

Si le four fonctionne, pour déterminer si l'humidité était en cause, attendez quelques minutes puis essayez de l'allumer en tournant le bouton de commande. Si des étincelles se produisent au niveau de l'électrode pour allumer la veilleuse, et que le brûleur s'allume en moins d'une minute, alors l'humidité était bien le problème. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 60 secondes, éteignez le four et contactez le service technique.

Si, pour une raison quelconque, aucune étincelle ne se produit, cela indique que le module ne fonctionne pas correctement ou que les piles sont faibles. Si vous devez absolument utiliser le four, vous pouvez l'allumer manuellement.

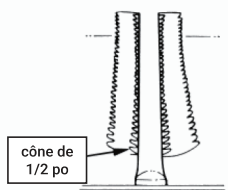
### PRUDENCE

Assurez-vous que le four est froid avant d'allumer manuellement la veilleuse.

## ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES

### Réglage du volet d'air du brûleur du four

La flamme du brûleur doit être nette et bleue, avec des cônes intérieurs bien définis. Une flamme molle et irrégulière, aux cônes indistincts, indique un excès de gaz ou un manque d'air. Une flamme bruyante et montante signale un excès d'air. Si un réglage est nécessaire, desserrez d'abord la vis de blocage située en haut du volet d'air, à l'arrière du brûleur, puis tournez le volet d'air jusqu'à la position désirée et resserrez la vis.



BRÛLEUR DU FOUR

La flamme du brûleur du four peut être vérifiée comme suit (sans diffuseur de flamme) :

- Pour corriger une flamme jaune : augmentez l'ouverture du volet d'air.
- Pour corriger une flamme bleue, haute mais bien visible, diminuez l'ouverture du volet d'air.

Le volet d'air doit être ouvert aux deux tiers environ pour le gaz naturel et complètement ouvert pour le GPL.

### Préchauffage

Préchauffez le four à la température désirée avant d'y mettre les aliments. Laissez préchauffer pendant 10 à 12 minutes.

### Ouvrir la porte du four

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre les aliments en place.

### Disposition des grilles du four

Les grilles du four doivent être disposées avant le démarrage du four. Placez-les de manière à ce que les aliments soient centrés dans le four.

### Sélection de la température

Il est important de choisir la température appropriée. Imaginez que la commande comporte trois sections : **Garder au chaud**, **Cuisson** et **Gril**.

### Échauffement

La partie gril de votre four peut servir de tiroir chauffe-plats pour maintenir les aliments à température de service (entre 80 °C et 107 °C). Placez les aliments sur la lèchefrite en position basse et réglez le four à la température la plus basse.

### Cuisson au four

Suivez attentivement les instructions de la recette. Utilisez les bons ingrédients, mesurez-les avec précision et utilisez le type et la taille de contenants recommandés.

N'oubliez pas de bien préchauffer le four. Évitez autant que possible d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Pour les gâteaux cuits dans des plats en verre, baissez la température du four à 120 °C (250 °F) afin d'éviter que le fond et les côtés ne brunissent avant que le dessus ne soit doré.

De même, avec des plats en verre, il est préférable d'allonger le temps de préchauffage pour une stabilisation précise de la température du four. Prévoyez 20 minutes pour des températures allant jusqu'à 175 °C (350 °F) et 30 minutes for temperatures up to 425°F.

## ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES (suite)

Disposez les grilles du four avant d'actionner le bouton de cuisson. Placez-les de manière à ce que les aliments soient centrés dans le four, et non sur les grilles elles-mêmes.

Si vous utilisez plusieurs plats, assurez-vous de les espacer. Évitez tout contact entre les plats et les parois du four, en particulier la vitre. L'idéal est d'utiliser deux grilles et de disposer les aliments de façon à ce qu'aucun plat ne soit superposé à un autre.

### Retrait du rack

Tirez la grille du four vers l'avant et soulevez-la par l'avant pour la dégager du support. Pour remettre la grille en place, glissez la partie arrière inclinée sous le support et faites-la glisser vers l'arrière.

**Ne jamais recouvrir les grilles du four de papier d'aluminium.** Cela peut provoquer une chaleur intense et localisée, ce qui risque d'entraîner une cuisson inégale et d'endommager l'émail et/ou la vitre de la porte du four.

### Fond de four amovible

Enlevez d'abord les grilles du four. Le fond de four se soulève par l'arrière. Saisissez-le de chaque côté et soulevez-le par l'arrière jusqu'à ce qu'il soit dégagé, puis soulevez-le par l'avant pour le retirer.



**REMARQUE :** Si le fond de four est mal remis en place, il risque de se déformer et d'entraîner une cuisson insatisfaisante.

Le fond de four est en émail porcelaine. Pour faciliter le nettoyage, protégez-le des débordements. Ceci est particulièrement important lors de la cuisson de tartes aux fruits ou d'autres aliments acides. Les garnitures de fruits chaudes ou les aliments acides, comme le lait, la tomate, la choucroute et les sauces à base de vinaigre ou de jus de citron, peuvent endommager l'émail.

Pour protéger le fond de four, placez une feuille de papier d'aluminium légèrement plus grande que le plat sur la grille inférieure afin de recueillir les débordements. Elle ne doit pas recouvrir entièrement la grille, car cela entraînerait une répartition inégale de la chaleur dans le four.

**En cas de débordement sur le fond du four, laissez-le refroidir.** Nettoyez ensuite le fond avec de l'eau savonneuse, un nettoyant légèrement abrasif, une éponge abrasive savonneuse ou un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant.

## GRILLER

Préchauffez le gril et la lèche-frite pendant quelques minutes. Le temps de cuisson des viandes varie selon leur épaisseur, leur teneur en matières grasses et leurs préférences personnelles. Manipulez les lèche-frites chaudes avec précaution, en particulier la graisse brûlante. Les projections de graisse chaude peuvent causer des brûlures graves. Ne laissez jamais une lèche-frite sale en place ; nettoyez-la toujours et remettez-la dans le gril. N'utilisez jamais de lèche-frite de remplacement non autorisée. Enlevez l'excès de gras pour éviter tout risque d'inflammation. La viande pourrait être gâchée ou un incendie pourrait se déclarer, entraînant des dommages matériels et des blessures.

Pour les viandes grasses, utilisez la position de gril la plus basse ; nous recommandons d'ailleurs de toujours utiliser cette position. Toujours fermer la porte du four durant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, éteignez le gril et retirez temporairement la lèche-frite pour la nettoyer. N'utilisez pas le gril comme espace de rangement pour les ustensiles de cuisine.

### **N'UTILISEZ PAS LA ZONE DU FOUR/GRIL POUR LE RANGEMENT DES USTENSILES DE CUISSON.**

#### **Déversements importants – Taches inhabituelles**

Certains types de déversements ou d'aliments sont plus difficiles à nettoyer pour le four sans un petit coup de pouce. En cas de débordements importants, comme ceux d'une tarte aux fruits ou d'un gratin trop rempli, placez une plaque à pâtisserie ou du papier d'aluminium au fond du four. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne recouvre pas les événements ; ne le laissez donc pas dépasser du fond du four.

#### **En cas de débordement important au fond du four :**

1. Brossez les résidus tenaces avec une brosse en nylon ou une éponge en plastique. N'UTILISEZ PAS d'essuie-tout, de chiffons ni d'éponges. Les parois du four sont poreuses et des particules de ces matériaux s'y déposeront. Rincez abondamment la zone à l'eau claire uniquement. Assurez-vous que l'isolant sous le fond du four ne soit pas mouillé.
2. Si les débordements durcissent avant d'avoir pu être essuyés, ils peuvent former une croûte cassante ou une pellicule semblable à du vernis. Ces croûtes cassantes finiront par se détacher. Vous pouvez accélérer ce processus en tapotant DÉLICATEMENT la croûte avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique, puis en la brossant.
3. Les résidus restants disparaîtront graduellement avec une utilisation régulière du four à température de cuisson normale.

**Remarque :** Au fil du temps, des marques d'usure peuvent apparaître sur les supports de grille en relief. Ceci est normal et résulte de l'insertion et du retrait des grilles du four. Ces marques d'usure n'affectent pas le bon fonctionnement du four.

Rangez toujours les produits et produits de nettoyage dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants. Assurez-vous de la composition des produits que vous utilisez. Assurez-vous que toutes les pièces de la cuisinière sont froides avant de les nettoyer. Remplacez les pièces correctement.

#### **Boutons**

Pour retirer les boutons, tirez-les vers l'avant (ou utilisez une ficelle fine que vous placerez derrière le bouton et tirez-la vers vous). Lavez-les dans une solution d'eau et de détergent doux. N'utilisez aucun produit abrasif et évitez toute action abrasive, car cela pourrait égratigner les boutons.

Si les boutons se desserrent sur la tige de la valve, écarterez légèrement cette dernière à l'aide d'un petit tournevis.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Utilisation de nettoyeurs pour fours commerciaux

Les nettoyeurs pour four du commerce peuvent être utilisés sur les fours à revêtement en porcelaine ; cependant, plusieurs d'entre eux sont très puissants et il est essentiel de suivre scrupuleusement les instructions. Assurez-vous de porter des gants en caoutchouc pour protéger vos mains.

Après utilisation, rincez abondamment le four avec une solution composée d'une cuillère à soupe de vinaigre pour une tasse d'eau. Les nettoyeurs pour four peuvent encrasser ou endommager le capteur du thermostat (le long tube à l'intérieur du four), ce qui pourrait altérer sa précision de mesure de la température. Si vous utilisez un nettoyeur pour four, évitez tout contact avec le bulbe du capteur, ainsi qu'avec toute pièce chromée, en aluminium ou en plastique de la cuisinière.

N'appliquez pas le nettoyeur sur d'autres parties ou surfaces que l'intérieur du four et ne laissez pas entrer en contact avec celles-ci.

### Grilles, plaques de cuisson principales, brûleurs de surface

Les grilles sont en acier émaillé. Elles se nettoient facilement à l'évier avec du détergent ou une éponge à récurer imbibée de savon. Ne vous inquiétez pas si la grille perd de son éclat : la chaleur des brûleurs en est la cause.

Nettoyez le brûleur à l'eau savonneuse, rincez abondamment et séchez-le complètement avant de le remonter. Vous pouvez sécher les têtes de brûleur au four à environ 175 °C (350 °F) ou au lave-vaisselle en cycle de séchage. Après ajustement ou nettoyage, remplacez toutes les pièces à leur place.

La plaque de cuisson émaillée se nettoie à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser une cire à verre douce pour la faire briller.

Les produits de combustion des veilleuses et certaines conditions atmosphériques peuvent provoquer une oxydation sur la face inférieure de la plaque. Celle-ci se présente sous forme de rouille ou de dépôt brun rougeâtre. Cela n'affecte pas la durée de vie de la plaque, contrairement à celle de la cuisinière.

Il est très important que le brûleur soit bien sec avant de le remettre en place. Un brûleur à gaz humide ne permettra pas une combustion correcte. Cela pourrait entraîner une accumulation de gaz qui pourrait causer une explosion ou un incendie.

### Papier d'aluminium au four et sous le grill



**AVERTISSEMENT** : Ne jamais obstruer les fentes, les trous ou les passages du fond du four, ni recouvrir une grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

L'utilisation inappropriée de papier d'aluminium est à l'origine de nombreux incendies de cuisinière. Assurez-vous que les aérations ne soient pas obstruées par le papier d'aluminium. Si les aérations situées sur les côtés du fond du four sont bloquées, la cuisson sera de mauvaise qualité.

Ne jamais recouvrir complètement une grille. Placez une feuille de papier d'aluminium légèrement plus grande que l'ustensile de cuisson sur la grille, en dessous.

Retirez et jetez le papier d'aluminium après chaque utilisation. Cela évitera l'accumulation de gras et de résidus alimentaires, des sources potentielles d'incendie.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

### Produits de nettoyage et produits d'entretien

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

Utilisez seulement une solution d'eau et de savon doux sur les protecteurs arrière, les panneaux de commande en aluminium et les surfaces peintes. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de poudres nettoyantes agressives qui pourraient égratigner ou endommager la surface. Assurez-vous que les nettoyeurs et les produits de nettoyage sont adaptés à la zone à nettoyer. Rangez toujours les produits de nettoyage en lieu sûr. N'utilisez jamais de grattoir métallique pointu pour nettoyer le verre, la porcelaine ou les surfaces peintes.

### Pièces de rechange

Pour toute pièce de rechange, veuillez contacter le détaillant chez qui vous avez acheté votre cuisinière. Si vous l'avez achetée ailleurs que chez un détaillant d'électroménager, vous pouvez contacter directement le fabricant à l'adresse indiquée dans ce manuel.

### Humidité

Lors de la première mise en marche de votre four, la chaleur se mélangeant à l'air plus froid à l'intérieur du four peut provoquer de la buée sur la vitre de la porte ou l'apparition de condensation sur celle-ci. Pour éviter cela, ouvrez la porte du four pendant les premières secondes de préchauffage. Cela permettra à l'humidité contenue dans le four de s'échapper, sans formation de condensation visible sur la plaque de cuisson. La quantité d'humidité dépendra de l'humidité ambiante et de la teneur en eau des aliments pendant la cuisson. La formation de buée, voire de gouttes d'eau, est plus fréquente dans les régions à forte humidité.

### Brûleurs et grilles en fonte

- Ces pièces peuvent être démontées et nettoyées avec des produits adaptés.
- Après le nettoyage, les brûleurs et leurs diffuseurs de flamme doivent être soigneusement séchés et remis en place correctement.
- Il est essentiel de vérifier que le diffuseur de flamme et le chapeau du brûleur sont correctement positionnés ; un mauvais positionnement peut entraîner de graves problèmes.
- Sur les appareils à allumage électrique, assurez-vous que l'électrode reste propre afin d'assurer une production d'étincelles optimale.

**REMARQUE :** Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas en place.

### Remplacement adéquat des brûleurs

Il est essentiel de vérifier que le diffuseur de flamme du brûleur « F » et le chapeau « C » sont correctement positionnés. Un mauvais positionnement peut entraîner de graves problèmes. Sur les appareils à allumage électrique par pile, assurez-vous que l'électrode « S » est toujours propre afin de garantir un allumage sans problème.

**REMARQUE:** L'allumeur doit être nettoyé avec le plus grand soin.

### Installation et retrait de la grille du four

- Les grilles du four sont munies d'un loquet de sécurité pour éviter tout retrait accidentel.
- Elles doivent être insérées comme indiqué.
- Pour les retirer, enlevez la grille dans l'ordre inverse.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

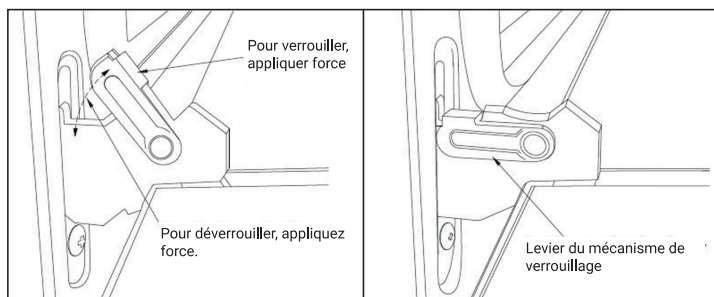
### PORTES À LEVAGE

La porte du four est amovible, mais elle est lourde ; vous pourriez avoir besoin d'aide pour l'enlever et la remettre en place.

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement. Soulevez le mécanisme de verrouillage en appuyant sur son levier. Vous pouvez aussi utiliser une pince à bec mince pour soulever le mécanisme. Soulever la porte du four jusqu'à ce que chaque encoche du mécanisme de verrouillage soit alignée avec l'encoche de la charnière. Saisissez fermement la porte de chaque côté et soulevez-la verticalement pour la dégager des charnières.

Pour remettre la porte en place, placez les encoches situées en bas de la porte bien droites au-dessus des charnières. Ensuite, abaissez la porte lentement et uniformément sur les deux charnières simultanément.

Une fois la porte complètement ouverte, remplacez le mécanisme de verrouillage et refermez la porte.



**IMPORTANT:**  
**N'ESSEYER PAS DE FERMER LA PORTE TANT QUE CETTE ÉTAPE N'EST PAS TERMINÉE.**  
**LA CHARNIÈRE OU LA PORTE POURRAIT ÊTRE ENDOMMAGÉES.**

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

Il est possible de retirer la plaque de protection magnétique située au bas de la cuisinière afin de faciliter le nettoyage en dessous.

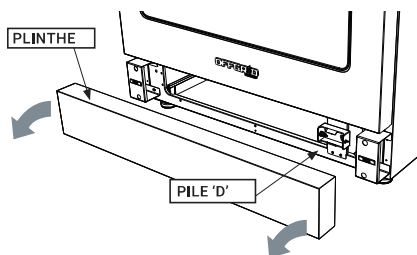
### COMMENT ACCÉDER AU COMPARTIMENT DES PILES

#### Accès au compartiment des piles :

1. Repérez la plinthe à l'avant/en bas de la cuisinière.
2. La plinthe est clipsée ; soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur.
3. Enlevez la plinthe. Vous avez maintenant accès au compartiment des piles.

#### Comment changer une pile D

1. Repérez le porte-piles, fixé en bas à droite de la cuisinière.
2. Enlevez la pile D.
3. Remplacez-la par une pile de qualité. Cela garantira une étincelle plus puissante et réduira la fréquence de remplacement des piles.



## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	CORRECTION
<b>Le brûleur de surface ne s'allume pas.</b>	a. Orifices de brûleur bouchés	a. Enlevez les brûleurs et nettoyez-les de la saleté et des toiles d'araignée.
	b. Batterie déchargée	b. Remplacez-la par une pile D neuve.
	c. Relais d'allumage défectueux	c. Remplacer le relais
<b>Flamme irrégulière</b>	a. Orifices de brûleur bouchés	a. Enlevez les brûleurs et nettoyez-les de la saleté et des toiles d'araignée.
	b. Alignement inégal du brûleur	b. Assurez-vous que les bouchons noirs sont bien répartis sur les brûleurs.
<b>Le four ne s'allume pas.</b>	a. Le voyant du four est éteint.	a. Rallumez la veilleuse du four
	b. Accumulation d'humidité dans le manchon en céramique de l'électrode du four	b. Chauffer le manchon en céramique avec un briquet barbecue pour éliminer l'humidité.
<b>La température du four semble imprécise.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisson est trop longue.</li> <li>• La cuisson est trop rapide.</li> <li>• Les aliments brunissent trop.</li> </ul>	a. Le four n'était pas préchauffé.	a. Préchauffer le four pendant 10 minutes
	b. Utilisation incorrecte du papier d'aluminium	b. Consultez la section sur le papier d'aluminium.
	c. Le fond du four est mal positionné.	c. Remettre correctement le fond du four en place
	d. Étalonnage du four : brûleur déréglé	d. Faites calibrer le four et réglez le brûleur par un technicien.

# ÉTIQUETTE D'ALIMENTATION ET SCHÉMA DE CÂBLAGE



Manufactured & certified by:  
Fabriqué et certifié par :  
Fabricado y certificado por:

**UNIQUE**  
APPLIANCES

2245 Wycroft Road, Oakville, Ontario  
Canada L6L 5L7  
Toll-free / sans frais / gratuito: 877-427-2266

Email / courriel / correo electrónico:  
info@uniqueappliances.com  
www.uniqueappliances.com

Conforms to CSA/ANSI Z21,1-2018-CSA1,1-2018 HOUSEHOLD COOKING APPLIANCE, FOR INDOOR USE ONLY. Model: UGP-R240THLPW Serial No:	Conforme aux normes CSA/ANSI Z21,1-2018-CSA1,1-2018 APPAREIL DE CUISSON À USAGE DOMESTIQUE, POUR USAGE INTÉRIEUR UNIQUEMENT. Modèle : UGP-R240THLPW Numéro de série:	Cumple con CSA/ANSI Z21,1-2018-CSA1,1-2018. APARATO DE COCINA DOMÉSTICO, SOLO PARA USO EN INTERIORES. Modelo: UGP-R240THLPW Número de serie:																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">BURNER INPUT RATING (BTU)</th> </tr> <tr> <th>LP/Propane</th> <th>Natural Gas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>REAR LEFT</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>REAR RIGHT</td> <td>3000</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>FRONT LEFT</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>FRONT RIGHT</td> <td>18000</td> <td>18000</td> </tr> <tr> <td>OVEN BURNER</td> <td>12000</td> <td>12000</td> </tr> <tr> <td>BRÖIL BURNER</td> <td>6500</td> <td>6500</td> </tr> <tr> <td>TOTAL HEAT LOAD</td> <td>50000</td> <td>50000</td> </tr> </tbody> </table>		BURNER INPUT RATING (BTU)		LP/Propane	Natural Gas	REAR LEFT	8500	8500	REAR RIGHT	3000	3000	FRONT LEFT	8500	8500	FRONT RIGHT	18000	18000	OVEN BURNER	12000	12000	BRÖIL BURNER	6500	6500	TOTAL HEAT LOAD	50000	50000	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR (BTU)</th> </tr> <tr> <th>LP/Propane</th> <th>Gaz Naturel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ARRIÈRE GAUCHE</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>ARRIÈRE DROITE</td> <td>3000</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>AVANT GAUCHE</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>AVANT DROITE</td> <td>18000</td> <td>18000</td> </tr> <tr> <td>BRÛLEUR DU FOUR</td> <td>12000</td> <td>12000</td> </tr> <tr> <td>BRÛLEUR DE GRILL</td> <td>6500</td> <td>6500</td> </tr> <tr> <td>CHARGE THERMIQUE TOTALE</td> <td>50000</td> <td>50000</td> </tr> </tbody> </table>		PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR (BTU)		LP/Propane	Gaz Naturel	ARRIÈRE GAUCHE	8500	8500	ARRIÈRE DROITE	3000	3000	AVANT GAUCHE	8500	8500	AVANT DROITE	18000	18000	BRÛLEUR DU FOUR	12000	12000	BRÛLEUR DE GRILL	6500	6500	CHARGE THERMIQUE TOTALE	50000	50000	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">POTENCIA NOMINAL DEL QUEMADOR (BTU)</th> </tr> <tr> <th>LP/Propane</th> <th>Gaz Naturel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TRASERO IZQUIERDO</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>TRASERO DERECHO</td> <td>3000</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>DELANTERO IZQUIERDO</td> <td>8500</td> <td>8500</td> </tr> <tr> <td>DELANTERO DERECHO</td> <td>18000</td> <td>18000</td> </tr> <tr> <td>QUEMADOR DEL HORNO</td> <td>12000</td> <td>12000</td> </tr> <tr> <td>QUEMADOR PARA ASAR</td> <td>6500</td> <td>6500</td> </tr> <tr> <td>CARGA TÉRMICA TOTAL</td> <td>50000</td> <td>50000</td> </tr> </tbody> </table>		POTENCIA NOMINAL DEL QUEMADOR (BTU)		LP/Propane	Gaz Naturel	TRASERO IZQUIERDO	8500	8500	TRASERO DERECHO	3000	3000	DELANTERO IZQUIERDO	8500	8500	DELANTERO DERECHO	18000	18000	QUEMADOR DEL HORNO	12000	12000	QUEMADOR PARA ASAR	6500	6500	CARGA TÉRMICA TOTAL	50000	50000
		BURNER INPUT RATING (BTU)																																																																														
	LP/Propane	Natural Gas																																																																														
REAR LEFT	8500	8500																																																																														
REAR RIGHT	3000	3000																																																																														
FRONT LEFT	8500	8500																																																																														
FRONT RIGHT	18000	18000																																																																														
OVEN BURNER	12000	12000																																																																														
BRÖIL BURNER	6500	6500																																																																														
TOTAL HEAT LOAD	50000	50000																																																																														
	PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR (BTU)																																																																															
	LP/Propane	Gaz Naturel																																																																														
ARRIÈRE GAUCHE	8500	8500																																																																														
ARRIÈRE DROITE	3000	3000																																																																														
AVANT GAUCHE	8500	8500																																																																														
AVANT DROITE	18000	18000																																																																														
BRÛLEUR DU FOUR	12000	12000																																																																														
BRÛLEUR DE GRILL	6500	6500																																																																														
CHARGE THERMIQUE TOTALE	50000	50000																																																																														
	POTENCIA NOMINAL DEL QUEMADOR (BTU)																																																																															
	LP/Propane	Gaz Naturel																																																																														
TRASERO IZQUIERDO	8500	8500																																																																														
TRASERO DERECHO	3000	3000																																																																														
DELANTERO IZQUIERDO	8500	8500																																																																														
DELANTERO DERECHO	18000	18000																																																																														
QUEMADOR DEL HORNO	12000	12000																																																																														
QUEMADOR PARA ASAR	6500	6500																																																																														
CARGA TÉRMICA TOTAL	50000	50000																																																																														
Manifold Pressure: LP/propane: 10" WC / Natural gas: 4" WC Battery: 1.5V	Pression du collecteur : LP/propane : 10 pouces de colonne d'eau / gaz Naturel : 4 pouces de colonne d'eau Pile : 1,5 V	Presión en el colector: LP/propano: 10" WC / gas Natural: 4" WC Batería: 1.5 V																																																																														

Autres modèles applicables : UGP-R240THLPB UGP-R240THLPS



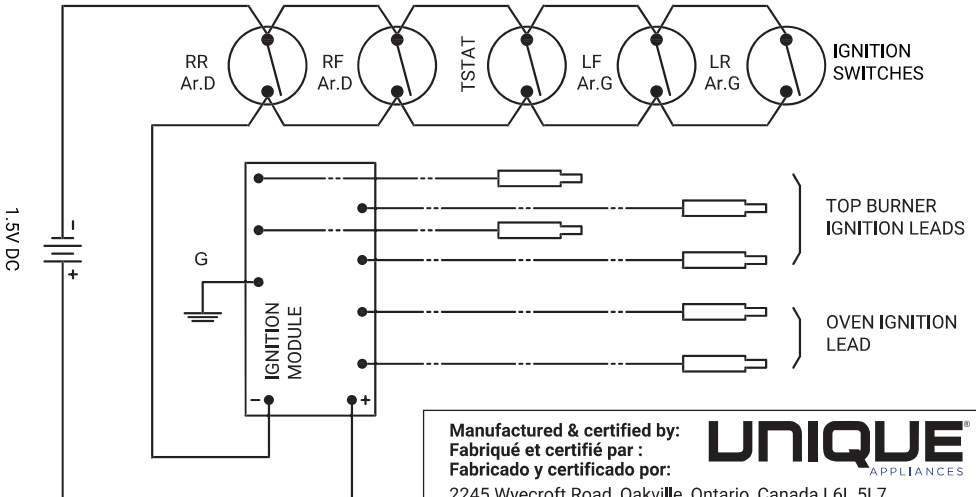
## AVERTISSEMENT

Coupez l'alimentation électrique avant toute intervention.

## PRUDENCE

Étiquetez tous les fils avant de les débrancher. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux.

Vérifiez le fonctionnement après toute intervention.



Manufactured & certified by:  
Fabriqué et certifié par :  
Fabricado y certificado por:

**UNIQUE**  
APPLIANCES

2245 Wycroft Road, Oakville, Ontario, Canada L6L 5L7  
Toll-free / sans frais / gratuito: 877-427-2266  
info@uniqueappliances.com www.uniqueappliances.com

# GARANTIE

**Appliances uniques Ltd. (ci-après « Unique ») garantit que cet appareil UNIQUE est exempt de défauts de fabrication en matière de matériaux et de main-d'œuvre dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, conformément aux conditions suivantes.**



## Garantie des pièces

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. S'il est correctement installé, réglé et utilisé dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux instructions imprimées, il remplira de manière satisfaisante les fonctions généralement attendues de ce type d'appareil.

Si l'appareil ne remplit pas ces fonctions en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication dans l'année suivant la date d'achat initiale : Unique s'engage, à sa discrétion, à réparer, échanger ou corriger par tout autre moyen qu'elle jugera approprié, toute pièce qu'elle identifiera comme défectueuse, à l'exception de la finition de surface.

## Propriété

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

## Conditions de garantie

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils ayant subi des modifications, une mauvaise utilisation, un usage abusif (y compris des dommages causés par des agents étrangers ou des produits chimiques), un accident, une installation ou un entretien incorrects, des dommages liés à la livraison, ou une utilisation autre que l'usage domestique normal. Cet appareil UNIQUE doit être entretenu régulièrement comme indiqué dans le manuel d'utilisation. 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 indiquées ici, et aucune autre garantie expresse ou recours ne sera opposable à Unique.

## Responsabilités de l'acheteur

L'acheteur assumera les frais de toute intervention demandée pour démontrer ou confirmer le bon fonctionnement de l'appareil, son installation ou pour corriger les dysfonctionnements esthétiques résultant d'une utilisation non conforme aux instructions d'utilisation et d'entretien.

## Numéro de modèle et numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique de la cuisinière. L'acheteur doit toujours se référer à ces numéros lorsqu'il s'adresse au revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.

## EXCLUSIONS

Sauf disposition contraire des présentes, Unique n'offre aucune autre garantie, condition, déclaration ou assurance, expresse ou implicite, faite ou envisagée par Unique ou ses distributeurs agréés. Toutes les autres garanties, conditions, déclarations ou assurances, y compris celles prévues par toute loi sur la vente de biens ou toute autre législation ou réglementation semblable, sont expressément exclues. Sauf disposition contraire des présentes, Unique ne peut être tenue responsable des dommages corporels ou matériels, y compris ceux causés à l'appareil lui-même, quelle qu'en soit la cause, ni des dommages indirects résultant d'un dysfonctionnement de l'appareil. En achetant cet appareil, l'acheteur s'engage à indemniser et à dégager Unique de toute responsabilité en cas de réclamation pour dommages corporels ou matériels causés par l'appareil.

Le retrait ou l'endommagement de la plaque signalétique annulera la garantie. L'acheteur assumera les frais liés à l'accessibilité de la cuisinière à gaz pour son entretien. Il sera également responsable des frais supplémentaires en cas d'installation dans un endroit isolé (routes non desservies, îles, zones de villégiature, à plus de 75 km d'une agglomération, ou en l'absence de technicien). Les dommages survenus pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie.

## DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Aucune garantie ni assurance mentionnée dans le présent document ne s'applique en cas de dommages ou de réparations causés par l'un des événements suivants :

- 1) Panne de courant.
- 2) Dommages survenus pendant le transport ou le déplacement de l'appareil.
- 3) Alimentation électrique inadéquate (tension trop basse, câblage domestique défectueux, fusibles insuffisants, etc.).
- 4) Accident, modification, abus ou mauvaise utilisation de l'appareil (circulation d'air insuffisante dans la pièce, conditions de fonctionnement anormales, par exemple température ambiante extrêmement élevée ou basse, etc.).
- 5) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles (l'appareil n'est pas installé dans une habitation).
- 6) Feu, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité, catastrophes naturelles (ouragans, inondations, etc.).
- 7) Interventions de service après-vente donnant lieu à des formations.
- 8) Installation incorrecte (encastrement d'un appareil autonome ou utilisation à l'extérieur d'un appareil non homologué pour cet usage, notamment dans un garage, une terrasse, un porche ou tout autre endroit mal isolé ou non climatisé).

Une preuve de la date d'achat sera exigée pour toute réclamation au titre de la garantie ; veuillez garder vos factures. En cas de besoin d'une intervention sous garantie, veuillez présenter la preuve d'achat à notre centre de service agréé.

**Cette garantie n'implique en aucun cas que Unique soit responsable des pertes alimentaires directes ou indirectes causées par un dysfonctionnement.**

## Assistance du fabricant

Si l'acheteur ne parvient pas à trouver un revendeur ou un centre de service autorisé, ou s'il n'est pas satisfait du revendeur, il peut contacter directement le service à la clientèle de Unique Appliances au numéro sans frais 1-877-427-2266 ou au 905-827-6154.

## INFORMATIONS SUR L'ÉLECTROMÉNAGER

Pour entretenir votre appareil facile et efficace, veuillez noter les renseignements suivants pour référence ultérieure :

**Modèle :** \_\_\_\_\_

**Numéro :** \_\_\_\_\_

**Acheté chez :** \_\_\_\_\_

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

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT



Numérisez le code QR

ou

Visitez notre site Web à l'adresse <https://uniqueappliances.com/pages/product-registration> pour enregistrer votre produit.

## CONTACTEZ-NOUS

Pour toute question concernant le fonctionnement, la sécurité ou l'achat de votre appareil, veuillez communiquer avec votre revendeur. Pour toute information générale, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.



**Courriel**

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



**Sans-frais**

1 877 427-2266 ou 1 905 827-6154  
(Disponible pendant les heures ouvrables normales, de 8 h 30 à 16 h 30, heure de l'Est.)



**Site web**

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







© 2025 Unique Appliances., 2245 Wyecroft Road #5,  
Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

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