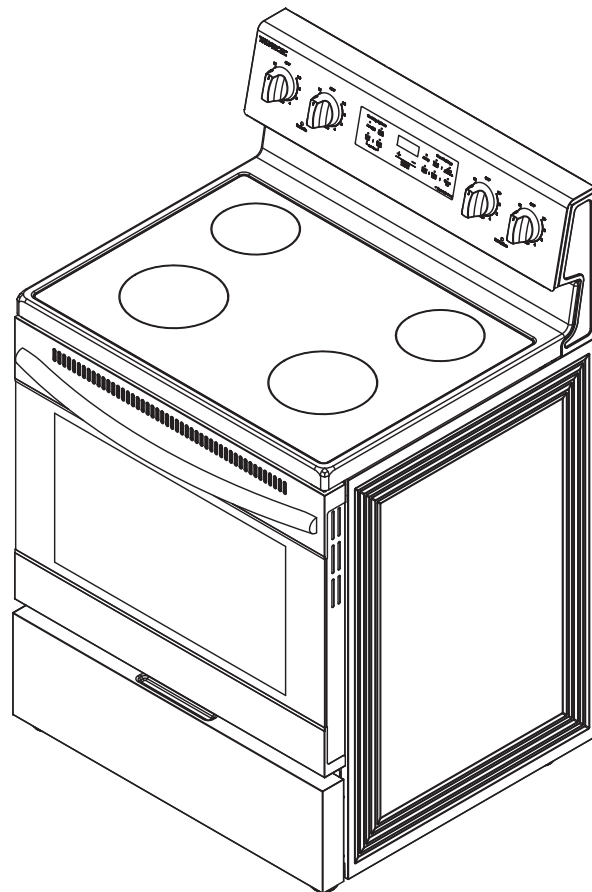


TRUARCTIC

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Cuisinière électrique de 30 pouces 5,0 pi³

TXER3050SS



Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire ces instructions afin d'éviter tout dommage.

TRUARCTIC

Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
Dispositif anti-basculement.....	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Caractéristiques.....	10
Contenu de l'emballage.....	10
Composants principaux.....	10
Panneau de commande du four	11
Dimensions de la cuisinière.....	12
INSTALLATION	13
Choix de l'emplacement	14
Dégagements et dimensions.....	14
Exigences électriques.....	15
Installation de votre cuisinière.....	16
Outils nécessaires (non fournis).....	16
Éléments non fournis.....	16
Remarques à l'attention de l'installateur	16
Avant d'installer votre cuisinière	16
Branchement du cordon d'alimentation	17
Installation du dispositif anti-basculement	20
Mise en place de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique	20
Mise à niveau de votre cuisinière	21
Terminer l'installation	21
Installation de la poignée de la porte du four	21
Installation des patins en plastique.....	22
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	23
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière.....	24
Conseils pour économiser l'énergie	24
Utilisation des brûleurs de surface	24
Identification des brûleurs.....	25
Zones de cuisson	25
Utilisation d'un bouton de commande de la surface de cuisson	26
Utilisation du centre de réchauffage	26
Utiliser les bons ustensiles de cuisine.....	26
Protéger la table de cuisson vitrocéramique	27
Utilisation du four.....	28
Réglages minimum et maximum.....	28
Positionnement des grilles du four.....	29
Utilisation de la ventilation du four.....	30
Utilisation de la lampe du four.....	30
Conseils pour la cuisson	30
Réglage de l'horloge	30
Sélectionner l'affichage 12 heures ou 24 heures.....	31
Utilisation du minuteur	31
Cuisson.....	31
Réglage du thermostat	31
Programmation du temps de cuisson	32
Programmation d'un démarrage différé.....	33
Griller	33
Maintien au chaud des aliments	33
Passage entre Fahrenheit et Celsius	34
Activer ou désactiver le son	34
Verrouillage des commandes du four.....	34
ENTRETIEN.....	35
Nettoyage et entretien	36
Utilisation de la ventilation du four.....	36
Nettoyage du panneau de commande	36



Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	36
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	36
Nettoyage des grilles du four	37
Nettoyage de la porte du four	37
Nettoyage des boutons de commande de la résistance supérieure.....	37
Nettoyage de la table de cuisson.....	38
Retrait et remplacement de la porte du four	39
Retrait et remplacement du tiroir de rangement	44
Nettoyage à la vapeur du four.....	44
Dépannage	45
Affichage du panneau de commande.....	45
Table de cuisson	45
Four	47
Tiroir.....	48
Codes d'erreur.....	48
Spécifications	49
GARANTIE.....	50

S IMPORTANTES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS

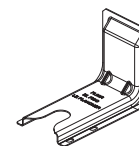
Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour tout problème que vous ne comprenez pas.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST BIEN ENCLENCHÉ.



- Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (ou arrière gauche) de la partie inférieure de la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche de la partie inférieure de la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et causer des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.



TRUARCTIC

- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement enclenché lorsque vous la repoussez contre le mur. Si ce n'est pas le cas, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.
- Ne retirez jamais complètement les pieds réglables. Si vous retirez les pieds réglables, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.


INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour tout problème que vous ne comprenez pas.

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et consignes de sécurité importants contenus dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation :

 **ATTENTION**
Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre four, respectez les consignes de sécurité élémentaires suivantes.

 AVERTISSEMENT	Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 ATTENTION	Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles légères ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

 **AVERTISSEMENT**
Cancer et troubles de la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

 **ATTENTION**

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent *guide d'utilisation*.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones situées face à la table de cuisson, l'ouverture d'aération du four, les surfaces proches de l'ouverture et les interstices autour de la porte du four.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Pour tout autre entretien, faites appel à un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent en aucun cas être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le four pour éviter de propager les flammes. Éteignez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre chimique, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes vitrées, les plaques de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner la rupture du verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est cassé. Cela pourrait provoquer un choc, un incendie ou des coupures.



Consignes de sécurité supplémentaires

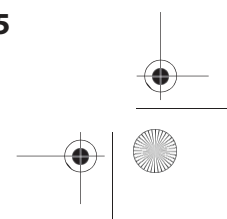
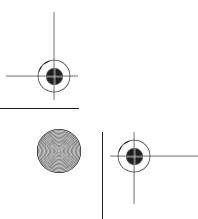
- Ne rangez pas d'objets dans ou sur l'appareil. Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des éléments de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Éléments de cuisson en surface

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les bacs d'égouttement des éléments de surface ou le fond du four, sauf si cela est recommandé dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites cuire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et entraîner son dysfonctionnement.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisine. Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson reste chaude après avoir éteint les commandes.
- Faites attention lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles de cuisine sur la surface en verre de la table de cuisson lorsqu'elle est en marche. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Utilisez des casseroles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond plat est suffisamment large pour recouvrir toute la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de cuisine trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait entraîner l'inflammation des vêtements. Adapter la taille de la casserole ou de la poêle à celle de l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables ou de déversements dus à un contact accidentel avec les ustensiles, placez les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas des éléments de surface adjacents.
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types de verrerie, de verrerie/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles de cuisine émaillés peuvent être utilisés sur une cuisinière sans se briser en raison des changements brusques de température.
- Nettoyage – Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande actionne chaque élément de surface. Assurez-vous d'avoir allumé le bon élément de surface.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Surveillez les aliments qui sont frits à feu vif ou moyen-vif.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson, car ils pourraient tomber et l'endommager.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour les éléments chauffants. Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Vous risquez de vous brûler si vous touchez les couvercles chauds. La table de cuisson pourrait également être endommagée.

Sécurité électrique

- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des plans de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- Si votre appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
 - Éteignez toutes les zones de cuisson
 - Débranchez la cuisinière de la prise murale CA
 - Contactez votre centre de service local.



AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

AVERTISSEMENT

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation secteur ou coupez son disjoncteur avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

Sécurité des enfants

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes fragiles sans la surveillance adéquate d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de la porte lorsque vous l'ouvrez ou la fermez, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se coincer les doigts dans la porte.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, éloignez-les toujours de l'appareil lorsque vous cuisinez.

AVERTISSEMENT

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Four

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces, on trouve les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et la vitre de la porte du four.
- **Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les objets entreposés dans un four peuvent s'enflammer.
- **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'enfourner des aliments.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Veillez à ce que les conduits d'aération du four ne soient pas obstrués.** La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cette ventilation et ne placez jamais d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur dessus.
- **Positionnement des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud.** Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

Hotte aspirante

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments flambés se trouvent sous la hotte, allumez le ventilateur de la hotte.

Surfaces de cuisson en verre/céramique

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS.** Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité des éléments avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les zones directement en face de celle-ci.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson venait à se casser, les solutions de nettoyage et les éclaboussures pourraient pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.



Avertissements importants concernant l'installation

AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
 - Si l'installation n'est pas effectuée par un technicien qualifié, cela peut entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des loquets de porte cassés, des fissures dans la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et informez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise correctement mise à la terre et configurée de manière appropriée. Votre four doit être le seul appareil connecté à ce circuit.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne reliez pas l'appareil à une conduite de gaz, à une conduite d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit.
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la cuisinière à un circuit fournissant l'ampérage approprié.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise murale desserrée.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas excessivement.
- Ne tordez pas et ne nouez pas le cordon d'alimentation.
- Ne pas accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique ni l'insérer entre deux objets.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez votre centre de service le plus proche.

Avertissements importants concernant l'installation

ATTENTION

- Si l'appareil est inondé par un liquide, débranchez-le en coupant le disjoncteur qui l'alimente. Veuillez contacter votre centre de service le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil émet un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
 - Une étincelle pourrait provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude avec votre corps pendant la cuisson ou juste après.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur. Si la porte est ouverte, le feu peut se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient une tension dangereuse. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
 - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage, ce qui peut entraîner des brûlures.
- N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil vous-même.
 - Étant donné qu'un courant à haute tension pénètre dans le châssis du produit, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
 - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service le plus proche.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service le plus proche.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
 - Si un enfant place un sac en plastique sur sa tête, il risque de s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants ou toute personne dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil sont hors de portée des enfants.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas de sprays ou d'objets inflammables à proximité du four.
 - Les objets ou sprays inflammables peuvent provoquer des incendies ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, des corps étrangers ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des corps étrangers sont insérés dans l'un de ces trous, contactez votre fournisseur ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne modifiez pas, ne réglez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
 - L'utilisation de l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner un incendie.
- Ouvrez le bouchon ou le couvercle des récipients hermétiques (bouteilles de tisanes toniques, biberons, bouteilles de lait, etc.) avant de les chauffer. Percez les aliments à coque (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les cuire.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais de récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas les aliments emballés dans du papier provenant de magazines, journaux, etc.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments dans le four sont en train de brûler.
 - Si vous ouvrez la porte, cela provoque un afflux d'oxygène et peut enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte ou l'intérieur de l'appareil.
 - Si vous vous accrochez à la porte, le produit risque de tomber et de causer des blessures graves.
 - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service.
- Ne tenez pas les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
 - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous risquez de vous brûler.
 - Les poignées et les surfaces du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures après la cuisson.

Précautions d'utilisation



- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Retirez délicatement les couvercles des récipients en éloignant la vapeur de vos mains et de votre visage.
- Soyez prudent, car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été réchauffés, en particulier lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'ils ont suffisamment refroidi.
- Faites attention lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
 - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
 - Évitez d'utiliser un récipient glissant à col étroit.
 - Attendez au moins 30 secondes après le chauffage avant de retirer le liquide chauffé.
 - Si vous ne respectez pas cette consigne, le contenu pourrait déborder brusquement et causer des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
 - Des objets, tels que des chiffons, peuvent se coincer dans la porte.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - Cela pourrait entraîner un choc électrique.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
 - En plus d'être nocif pour les humains, cela peut également entraîner un choc électrique, un incendie ou des problèmes avec le produit.
- Ne placez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures chez les enfants.



TRUARCTIC

- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le rebord de la porte du four.
 - Si vous ouvrez la porte, les aliments ou les objets pourraient tomber et causer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson.
 - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent causer des brûlures ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour le nettoyage automatique.
- Ne rayez pas la vitre de la porte du four avec un objet pointu.
 - Cela pourrait endommager ou briser la vitre.
- Ne placez aucun objet directement sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas de récipients hermétiques. Retirez les couvercles et les opercules avant la cuisson. Les récipients hermétiques peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après avoir éteint le four.
- Veillez à ce que les aliments que vous cuisez au four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
 - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
 - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

Avertissements importants concernant le nettoyage



- Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, un choc électrique ou un incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
 - Vous pourriez vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur à vapeur. Utilisez plutôt la fonction de nettoyage à vapeur intégrée à l'appareil.
 - Cela pourrait entraîner de la corrosion.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules alimentaires ou les éclaboussures d'huile collées aux parois ou au fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

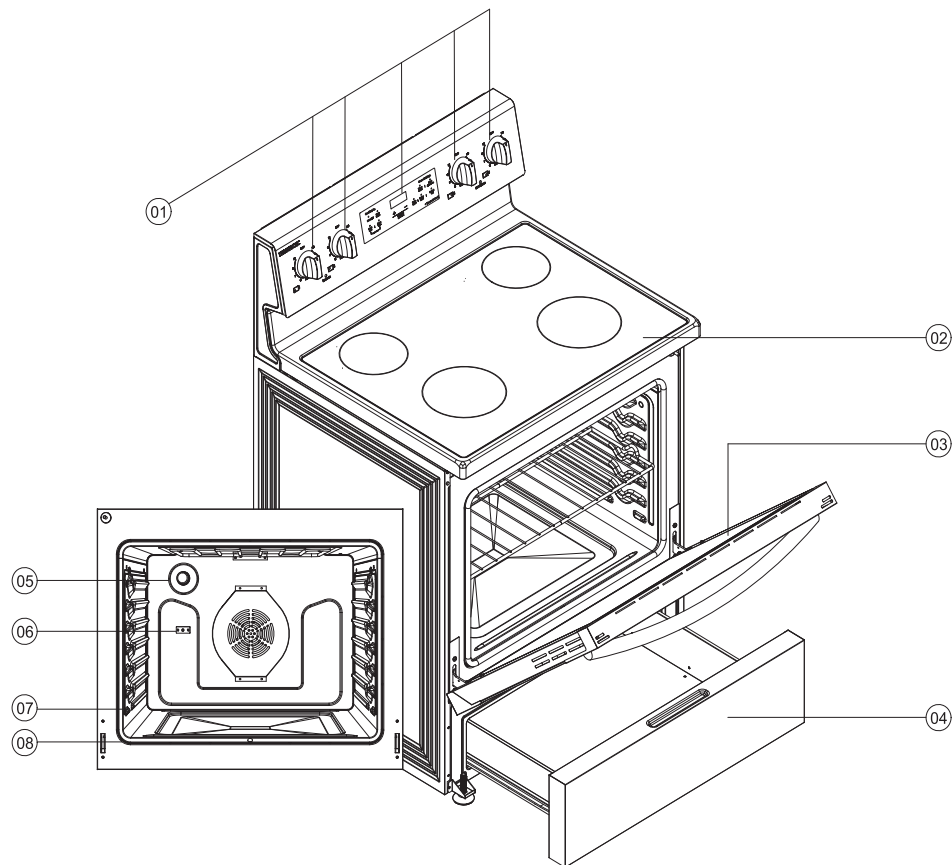
TRUARCTIC

Caractéristiques

Contenu de l'emballage

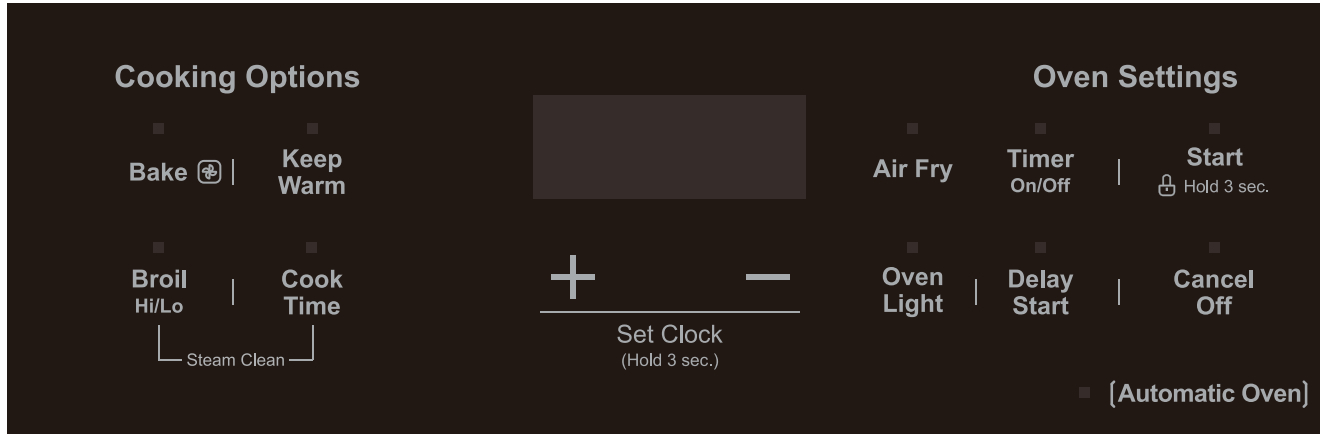
- Cuisinière électrique autonome de 5,0 pi³ avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif anti-basculement (1) et vis ST5*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (3)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5*20 mm (2)
- Guide d'utilisation

Composants principaux de l'



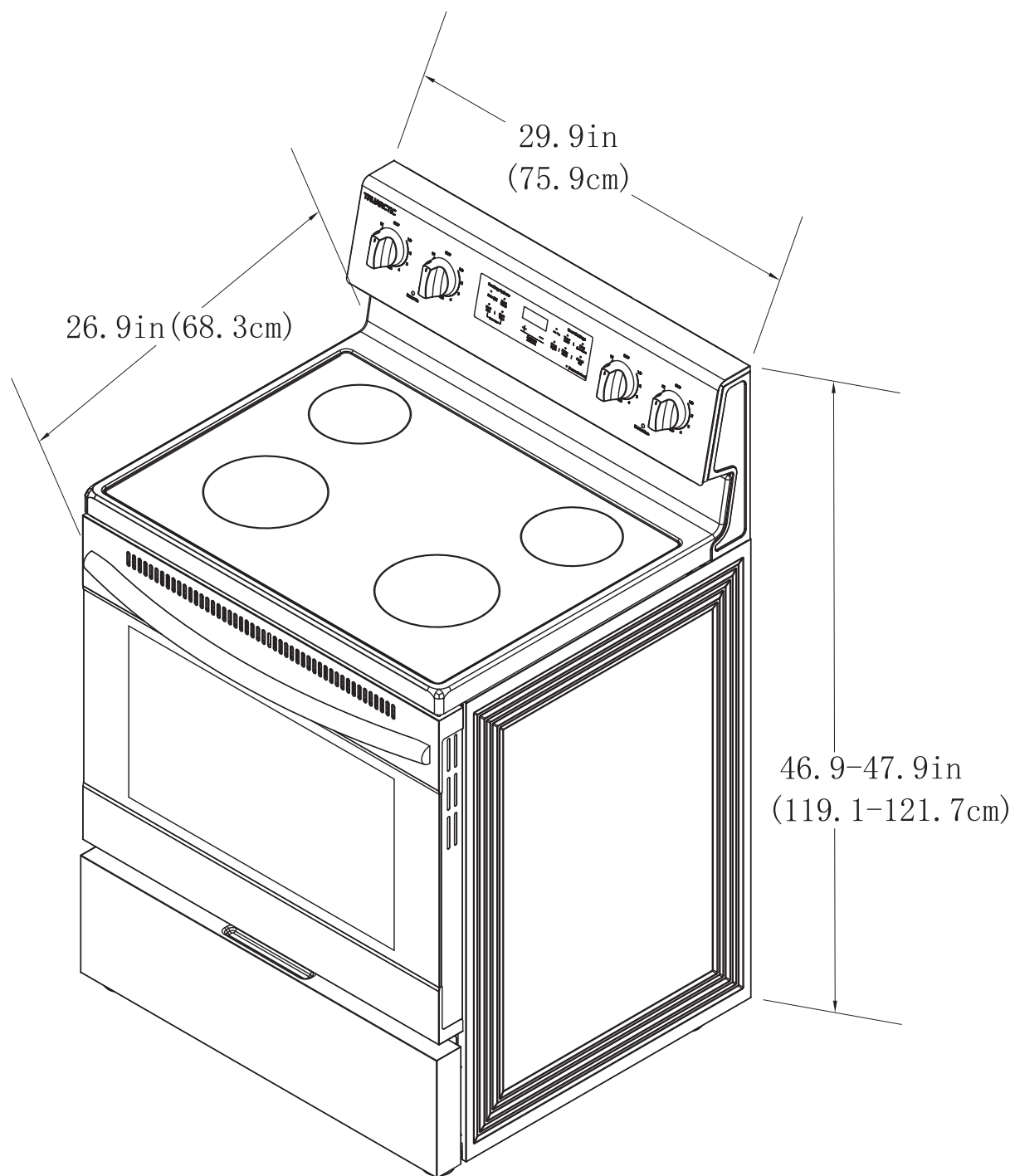
Article	Caractéristique
1	Panneau de commande
2	Surface en verre
3	Porte du four
4	Tiroir de rangement
5	Éclairage du four
6	Thermocouple
7	Couche du four
8	Joint

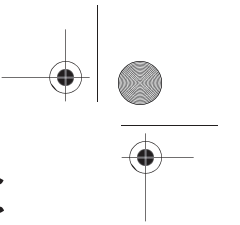
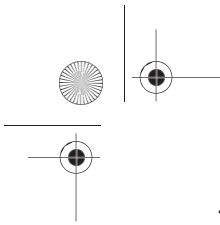
Panneau d' s de commande du four



PAD TACTILE	DESCRIPTION
Cuisson	Appuyez une fois sur la fonction « Cuisson » pour activer uniquement le mode cuisson. Appuyez une deuxième fois pour activer simultanément les modes cuisson et convection.
Griller	Active la fonction Gril. Cuisson des aliments à l'aide du brûleur supérieur du four uniquement. Appuyez une fois pour griller en mode haute température. Appuyez deux fois pour griller en mode basse température.
Maintien au chaud	Maintient les aliments cuits au chaud après la cuisson. Cela permet de réduire la température du four et de la maintenir à 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum.
Temps de cuisson	Activez la fonction CookTime, puis utilisez le pavé numérique pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.
Démarrage différé	Réglez le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec la fonction Cuisson.
Minuterie marche/arrêt	Active le minuteur de cuisine pour la durée souhaitée.
+	Dans l'état de réglage de la durée ou de la température : augmentez la valeur de la durée ou de la température.
-	En mode réglage de l'heure ou de la température : diminuez la valeur de l'heure ou de la température.
Réglage de l'horloge	En mode veille, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au réglage de l'horloge.
Éclairage du four	Allume ou éteint la lumière du four.
Démarrer	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Annuler	Annule l'opération en cours.
Verrou	Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.
Friture à l'air	Utilise un ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud et accélérer la cuisson. Appuyez une fois pour l'allumer et appuyez à nouveau pour l'éteindre.
Four automatique	S'allume lorsque la minuterie de cuisson ou la fonction de démarrage différé est activée.
Nettoyage à la vapeur	Chauffe une petite quantité d'eau pour la transformer en vapeur afin de nettoyer en profondeur l'intérieur du four. Appuyez simultanément sur les boutons BROIL et COOKTIME pendant 3 secondes pour passer en mode STEAM CLEAN, puis appuyez sur START pour démarrer. Après 20 minutes, appuyez sur CANCEL et essuyez l'eau restante.

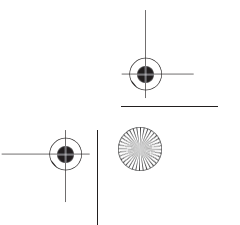
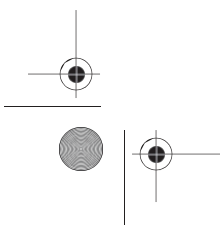
Dimensions de l'





Cuisinière électrique de 5,0 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Choix de l'emplacement	14
Dégagements et dimensions.....	14
Exigences électriques.....	15
Installation de votre cuisinière.....	16
Outils nécessaires (non fournis).....	16
Éléments non fournis.....	16
Remarques à l'attention de l'installateur.....	16
Avant d'installer votre cuisinière.....	16
Branchement du cordon d'alimentation.....	17
Installation du dispositif anti-basculement.....	20
Installation de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique.....	20
Mise à niveau de votre cuisinière.....	21
Fin de l'installation.....	21



TRUARCTIC

Choisir l'emplacement de l'

Dégagements et dimensions d'

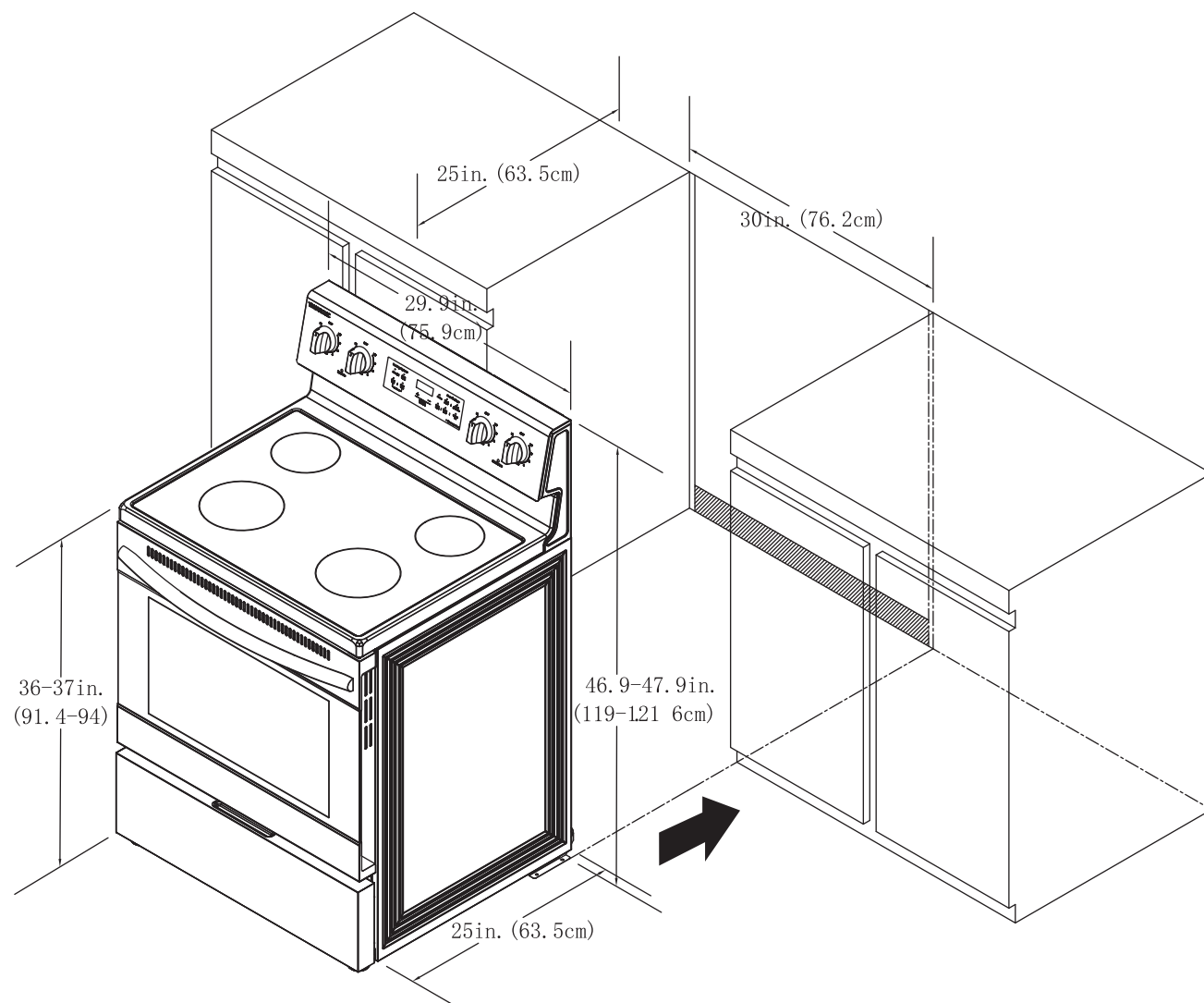
AVANT DE COMMENCER l'installation de votre cuisinière, consultez les informations, dimensions et dégagements suivants. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Prévoyez des dégagements suffisants entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière.

L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et dégagements suivants.

Pour une installation au Canada, une cuisinière autonome ne doit pas être installée à moins de 12 cm (4,7 po) d'une surface adjacente.

ATTENTION :

Votre cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale admissible de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois. Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F (90 °C)) générée par votre cuisinière. Sinon, une décoloration, un délaminage ou une fusion pourraient se produire.



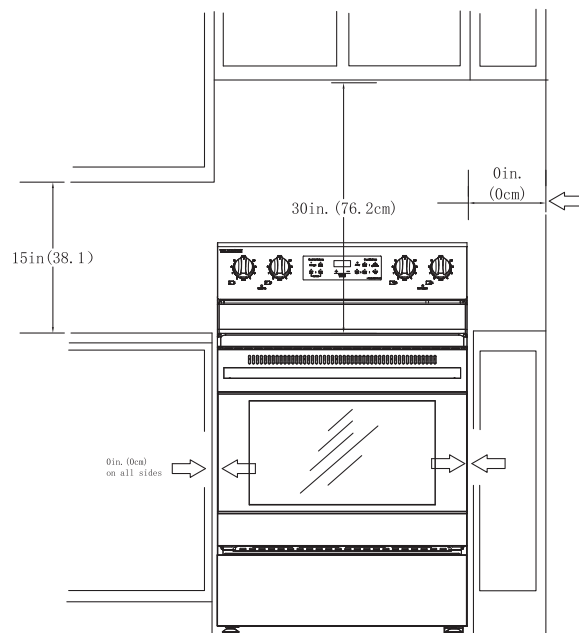
Dimensions minimales

Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le revêtement de sol et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur pouvant atteindre 194 °F (90 °C) générée par votre cuisinière.

Prévoyez un espace libre d'au moins 76,2 cm (30 pouces) entre les éléments de surface et le bas des armoires en bois ou en métal non protégées, ou d'au moins 61 cm (24 pouces) lorsque le bas de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,6 cm (0,25 pouce) d'épaisseur recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 d'au moins 0,015 pouce (0,038 cm) d'épaisseur, d'acier inoxydable de 0,024 pouce (0,061 cm) d'épaisseur ou de verre trempé de 0,024 pouce (0,061 cm) d'épaisseur. (0,6 cm) recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28, d'acier inoxydable de 0,015 pouce (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 pouce (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 pouce (0,051 cm).

Votre cuisinière a été approuvée pour un espacement de 0 po (0 cm) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la table de cuisson. Cependant, nous recommandons un espacement minimum de 6 po (15,2 cm) par rapport aux surfaces situées à moins de 15 po (38,1 cm) au-dessus de la table de cuisson et des armoires adjacentes afin de réduire l'exposition à la vapeur, aux éclaboussures de graisse et à la chaleur.

Afin de réduire le risque de brûlures ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus d'éléments chauds, il est préférable d'éviter d'installer des armoires de rangement au-dessus de la table de cuisson. Si des armoires de rangement sont installées au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) de l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 40,6 cm (16 po).



Exigences en matière d' s électriques

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles :

- Retirez le fusible domestique ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence appropriées, et doit être connectée à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible dont l'ampérage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir inférieur.
- Nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié pour le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le disjoncteur principal de votre cuisinière.
- Vérifiez auprès de votre fournisseur d'électricité local les codes électriques applicables dans votre région. Le non-respect des codes en vigueur lors du câblage de votre four peut entraîner des conditions dangereuses. En l'absence de codes locaux, votre cuisinière doit être câblée et équipée de fusibles conformément aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 – dernière édition.

Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour les cuisinières électriques.

- Lorsque vous installez une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de la section « Branchement d'un cordon d'alimentation à 4 fils » à la page 18.
- Vous devez utiliser un système électrique monophasé à 3 ou 4 fils, 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 hertz.
- Si l'alimentation électrique fournie ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites appel à un électricien agréé pour installer une prise homologuée.
- Utilisez uniquement un cordon d'alimentation à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces cordons peuvent être équipés de cosses à anneau sur les fils et d'un dispositif de décharge de traction.
- Un cordon d'alimentation de 40 ampères avec une plage de tension minimale de 125/250 est nécessaire. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un cordon d'alimentation de 50 ampères, mais si vous en utilisez un, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion d'un diamètre nominal de 35 mm (1,38 pouces). Veillez à centrer le câble et le dispositif anti-traction dans le trou défonçable afin d'éviter que le bord n'endommage le câble.
- Les bornes de la cuisinière n'étant plus accessibles une fois celle-ci en place, il est nécessaire d'utiliser un conduit ou un cordon de service flexible.

Installation de votre four

AVERTISSEMENT : Nous recommandons de faire installer votre cuisinière par un installateur professionnel.

Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

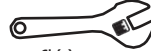
Outils nécessaires (s non fournies)



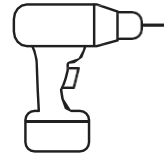
Pince



Clé à douille 1/4 po



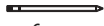
Clé à molette



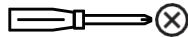
Perceuse



Niveau



Crayon



Tournevis cruciforme

Éléments non inclus dans l'

- Cordon d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Serre-câble

Remarques à l'attention de l'installateur :

- 1 Lisez ce manuel avant d'installer votre cuisinière.
- 2 Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- 3 Conservez ces instructions avec votre cuisinière.
- 4 Avant d'installer votre cuisinière dans une pièce recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer.
- 5 N'installez pas votre cuisinière sur de la moquette, sauf si vous placez un tapis isolant ou une feuille de contreplaqué de 0,6 cm d'épaisseur entre votre cuisinière et la moquette.

Avant d'installer votre cuisinière

- 1 Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- 2 Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

Puissance nominale de la cuisinière*		Puissance nominale spécifiée du kit de cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 volts	120/208 volts	Ampères
8,8 – 16,5 kW	7,8 – 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 – 22,5 KW	12,6 – 18,5 KW	50

Cette gamme peut être connectée directement au disjoncteur (ou déconnectée par fusible) à l'aide d'un câble en cuivre flexible ou gainé de matière non métallique.

Prévoyez un mou de 61 cm à 91,4 cm (2 à 3 pieds) dans la ligne afin de pouvoir déplacer la cuisinière si un entretien s'avère nécessaire.

Un connecteur de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation (au niveau de la cuisinière et de la boîte de jonction).

Les calibres des fils et les connexions doivent être conformes à la puissance nominale de la cuisinière. Le schéma de câblage se trouve sur le panneau arrière.

Connexion du cordon d'

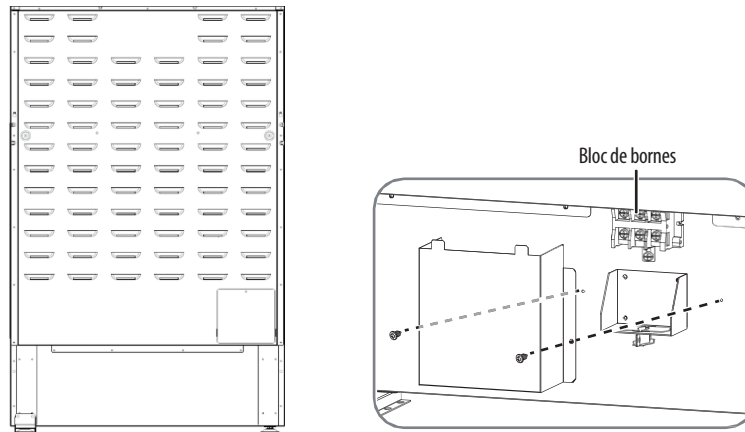
AVERTISSEMENT :

- Une mise à la terre électrique est nécessaire sur votre cuisinière.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant qu'il n'est pas mis à la terre de manière permanente.
- Votre cuisinière doit être raccordée à un système de câblage métallique permanent et mis à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être raccordé à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de votre cuisinière.

Le non-respect de l'une des consignes ci-dessus peut entraîner un incendie, des blessures corporelles ou un choc électrique.

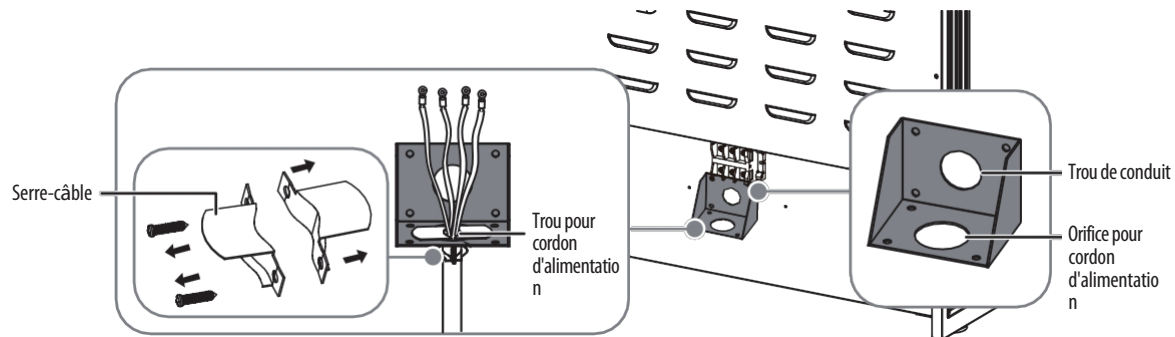
Retirez le couvercle du bornier

- 1 Retirez les deux vis qui fixent le couvercle du bornier à l'arrière de votre cuisinière. Ne jetez pas les vis. Vous en aurez besoin pour réinstaller le couvercle.

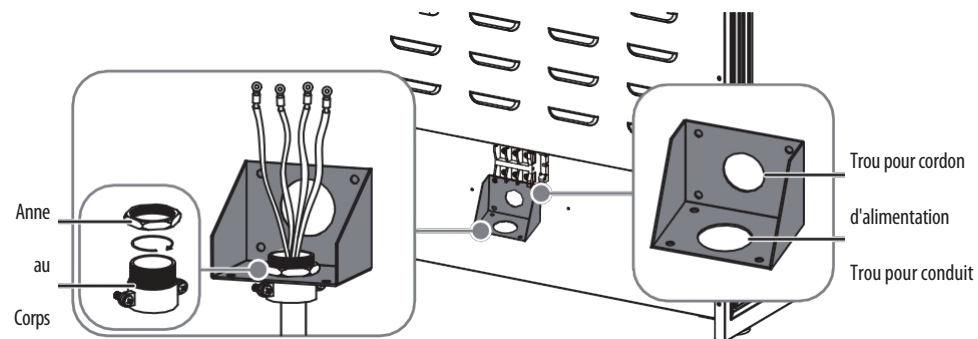


- 2 Pour installer le cordon d'alimentation, accrochez le dispositif anti-traction au trou de 3,5 cm (1 3/8 po) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le dispositif anti-traction, puis serrez ce dernier.

Remarque : vous devez installer le cordon d'alimentation avec un dispositif anti-traction. Fixez le dispositif anti-traction à l'ouverture de la plaque de raccordement du conduit.



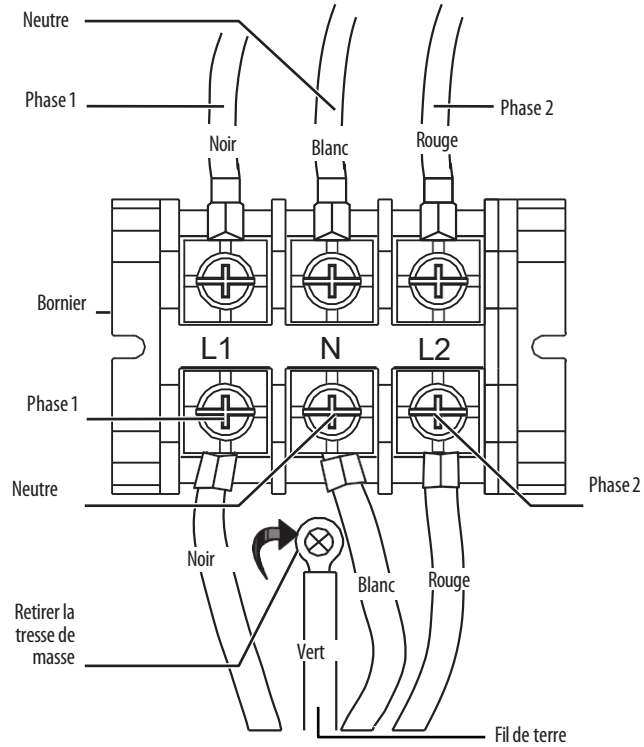
- 3 Pour l'installation du conduit, insérez le serre-câble dans le trou de 1 1/8 po (2,8 cm), puis installez le conduit à travers le corps du serre-câble et fixez le serre-câble à l'aide de sa bague.



TRUARCTIC

Si vous connectez un cordon d'alimentation à 4 fils, passez à la section [Connecter un cordon d'alimentation à 4 fils](#) à la page 18. Si vous connectez un cordon d'alimentation à 3 fils, passez à la section [Connecter un cordon d'alimentation à 3 fils](#) à la page 19.

Brancher un cordon d'alimentation à 4 fils

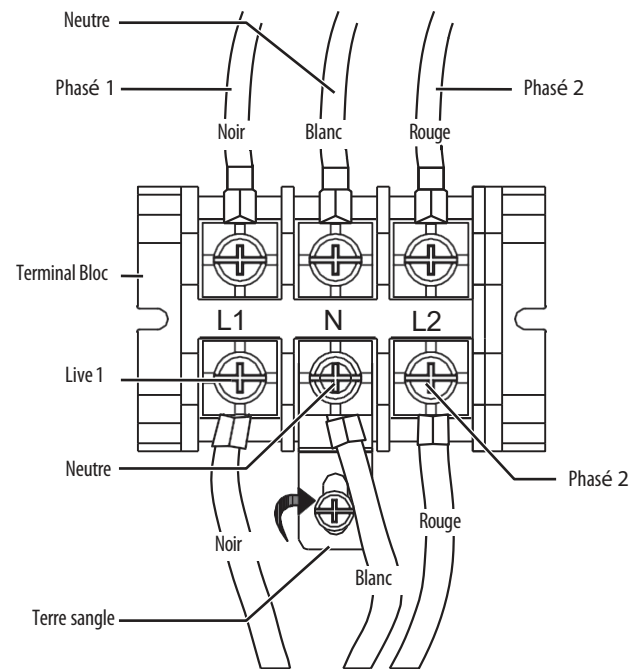


- 1 Débranchez l'alimentation électrique du disjoncteur ou du boîtier à fusibles avant d'effectuer le raccordement électrique.
- 2 Retirez les trois vis inférieures du bornier et retirez la vis de mise à la terre.
- 3 Retirez et jetez la bande de mise à la terre située entre la vis de borne centrale et la vis de mise à la terre. Ne jetez aucune vis.
- 4 Insérez la vis de mise à la terre dans la bague de la borne du fil de mise à la terre du cordon d'alimentation et dans le châssis de la cuisinière.
- 5 Insérez les trois vis de borne (retirées précédemment) dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale du bornier.
- 6 Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bornier.
- 7 **ATTENTION** : vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

Phase 1 - Neutre	120 V
Phase 2 - Neutre	120 V
Phase 1 - Phase 2	208 V / 240 V

- 8 Passez à la section [Remplacer le couvercle du bornier](#) à la page 20.

Branchez un cordon d'alimentation à 3 fils



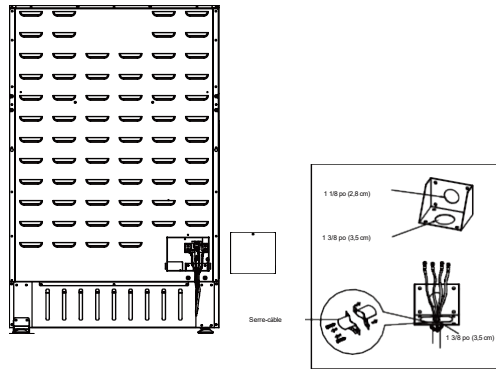
- 1 Retirez les trois vis inférieures du bornier.
- 2 Insérez les trois vis des bornes dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale inférieure du bornier.
- 3 Serrez fermement les vis sur le bornier. **NE RETIREZ PAS la connexion de la tresse de mise à la terre.**
- 4 **ATTENTION** : vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

Phase 1 - Neutre	120 V
Phase 2 - Neutre	120 V
En direct 1 - En direct 2	208 V / 240 V

- 5 Passez à la section Remplacer le couvercle du bornier à la page 20.

TRUARCTIC

Remplacer le couvercle du bornier



- 1 Assurez-vous que le câble est bien serré à l'aide du dispositif de décharge de traction.
- 2 Alignez le couvercle du bornier avec les trous de vis à l'arrière de votre cuisinière.
- 3 Insérez les deux vis que vous avez retirées précédemment dans les trous du couvercle et dans les trous à l'arrière de votre cuisinière.
- 4 Serrez les vis.

Installation du dispositif anti-basculement

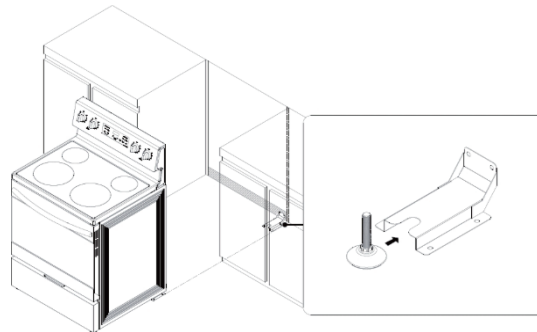
AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée à l'aide du dispositif anti-basculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.
- Un enfant ou un adulte peut renverser votre cuisinière et être tué.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est reliée au dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Si vous éloignez votre cuisinière du mur pour la nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque vous repoussez votre cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de votre cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter du renversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Un support anti-basculement et des vis avec les instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant vous tenez debout, assis ou appuyé contre la porte ouverte du four.

- 1 Relâchez et déployez le pied de mise à niveau jusqu'à obtenir un espace minimum de 1,8 cm entre le fond de la cuisinière et le sol.
- 2 Suivez les instructions fournies avec le dispositif anti-basculement.



- 3 Retirez le tiroir de rangement et regardez sous votre cuisinière pour vous assurer que le pied réglable est bien engagé dans le support. Voir [Retrait et remplacement du tiroir de rangement](#) à la page 44.
- 4 Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant. Le support devrait empêcher votre cuisinière de basculer à moins de 10,2 cm (4 po). Si ce n'est pas le cas, vous devez réinstaller le support.

Installation de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique

- 1 Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise est conforme aux normes électriques locales ou nationales.
- 2 Glissez votre cuisinière en place.
- 3 Assurez-vous que le pied arrière de votre cuisinière s'est bien glissé dans le support anti-basculement. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement empêche tout basculement.

Mise à niveau de votre cuisinière

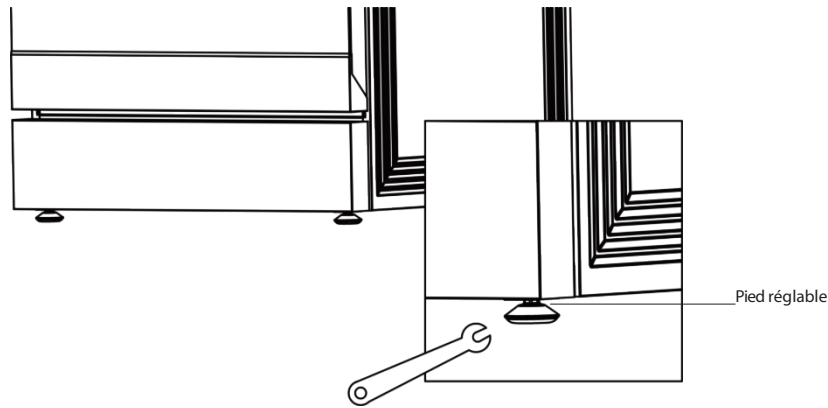
Votre cuisinière doit être à niveau. Si ce n'est pas le cas, la porte risque de ne pas fermer ou de ne pas être étanche, ce qui peut entraîner un chauffage inégal et un gaspillage d'électricité.

Remarque :

- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus de votre cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent être réglés si nécessaire.

- 1 Assurez-vous que votre cuisinière est positionnée à l'endroit souhaité.
- 2 À l'aide d'une clé, mettez votre cuisinière à niveau en tournant les pieds avant si nécessaire. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et abaisse votre cuisinière. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre allonge le pied et soulève votre cuisinière.

Réglez les pieds de mise à niveau uniquement dans la mesure nécessaire pour mettre votre appareil à niveau. Si vous allongez les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou si vous les retirez, votre appareil risque de devenir instable.



- 3 Si votre cuisinière est placée à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson est au même niveau que les plans de travail.

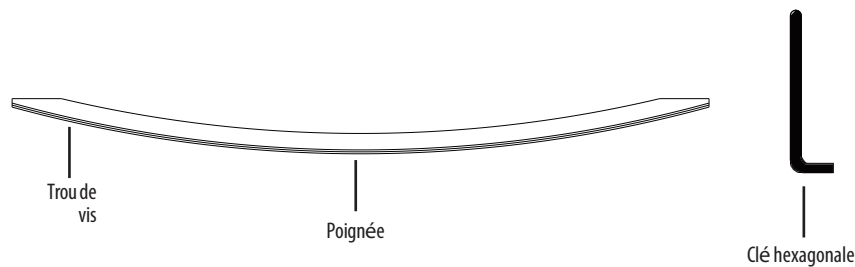
Fin de l'installation de l'

- 1 Rapprochez votre cuisinière de la prise électrique que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.
- 2 Faites glisser votre cuisinière en position. Assurez-vous que le pied arrière gauche (ou arrière droit) se glisse sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, votre cuisinière doit se trouver à 2 cm du mur arrière.
- 3 Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement installé et empêche tout basculement.
- 4 Mettez l'appareil sous tension. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, consultez le [chapitre MODE D'EMPLOI](#) à la page 23.

Installation de la poignée de la porte du four

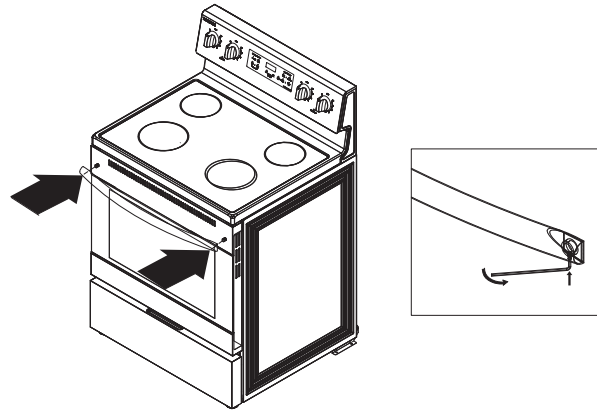
Votre gamme peut comporter une « poignée KD » que vous devez installer.

- 1 Vérifiez que votre kit d'installation contient bien la poignée et la clé hexagonale.



- 2 Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.

- 3 Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la sur la partie de connexion.

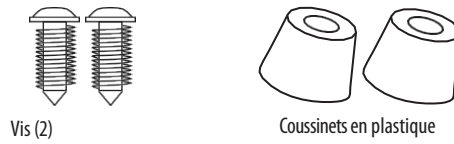


- 4 Utilisez la clé Allen pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

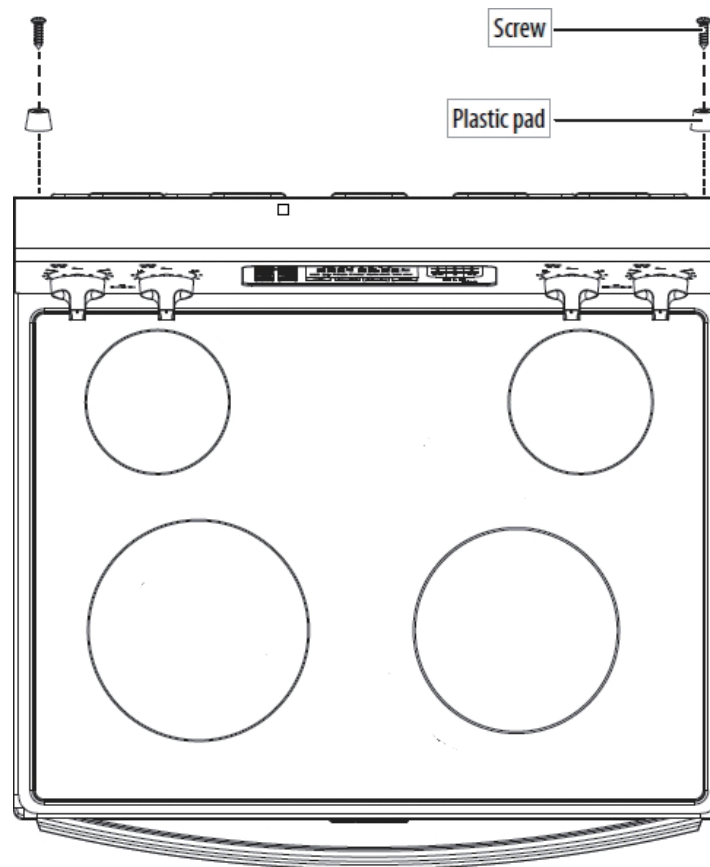
Installation des patins d's en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne soit trop proche du mur derrière elle, installez les patins en plastique fournis.

- 1 Localisez le kit de patins en plastique. Il comprend :



- 2 Alignez les trous des patins en plastique avec ceux situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les patins à votre cuisinière à l'aide des vis fournies.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisinière électrique de 5,0 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière.....	24
Conseils pour économiser l'énergie	24
Utilisation des brûleurs de surface	24
Identification des brûleurs	25
Zones de cuisson	25
Utilisation d'un bouton de commande de la surface de cuisson	26
Utilisation des ustensiles de cuisine adaptés	26
Protéger la table de cuisson vitrocéramique.....	27
Utilisation du four.....	28
Réglages minimum et maximum.....	28
Positionnement des grilles du four.....	29
Utilisation de la ventilation du four.....	30
Utilisation de la lampe du four	30
Conseils pour la cuisson	30
Réglage de l'horloge	30
Sélectionner l'affichage 12 heures ou 24 heures	31
Utilisation du minuteur	31
Cuisson	31
Réglage du thermostat.....	31
Cuisson au four et rôtissage.....	31
Programmation du temps de cuisson	32
Programmation d'un démarrage différé.....	33
Grill	33
Maintien au chaud des aliments	33
Passage entre Fahrenheit et Celsius	34
Activer ou désactiver le son.....	34
Verrouillage des commandes du four	34

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière

AVERTISSEMENT : tous les appareils électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité. Reportez-vous à la section **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

ATTENTION : N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre à récurer ou d'objets pointus pour nettoyer votre cuisinière. Ces produits peuvent endommager les surfaces de votre cuisinière.

Lorsque vous allumez un élément ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT :

- Ne touchez aucune surface chaude de votre cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de votre cuisinière.

Conseils pour économiser l'énergie

- Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, n'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle achèvera la cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffement du four, planifiez son utilisation de manière à éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un plat et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plusieurs plats à la fois.

Utilisation des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et précautions indiquées. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle sur un autre élément, soulevez-la et placez-la sur l'autre élément. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un élément à l'autre. Le fait de faire glisser l'ustensile pourrait rayer les surfaces.

ATTENTION : avant la cuisson

- N'utilisez pas la surface vitrée de la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'allumez les brûleurs de surface qu'après y avoir placé des ustensiles de cuisine.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION : pendant la cuisson

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur votre cuisinière lorsqu'elle est en marche. L'air chaud provenant de la ventilation pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer les objets inflammables.
- Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Ne cuisinez jamais directement sur la vitre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Placez toujours la casserole au centre de la plaque sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage à haute température. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent prendre feu.
- Éteignez les brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à retirer.

ATTENTION : Après la cuisson

- Ne touchez pas les brûleurs jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.
- La surface peut encore être chaude et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface en verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures sur la zone de cuisson afin d'éviter un nettoyage difficile par la suite.
- Si le rangement se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui s'y trouvent sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour les articles tels que les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

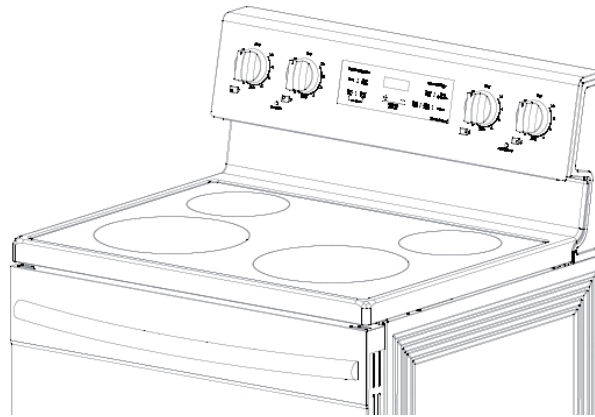
Les brûleurs de la table de cuisson sont des éléments à surface rayonnante. Lorsque vous allumez un élément, la température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément rayonnant devient rouge.

Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint par cycles. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur plus uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Remarque : un élément radiant est équipé d'un limiteur qui lui permet de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur **HI**. Ceci est normal et permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Des cycles excessifs peuvent se produire lorsque l'élément est réglé sur **HI** si les ustensiles de cuisine sont trop petits pour l'élément radiant ou si leur fond n'est pas plat.

Identification des brûleurs de la cuisinière

Votre table de cuisson comporte quatre brûleurs. Les différentes tailles des éléments vous garantissent une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



N°	Article	Description
1	Avant gauche	2100 W
2	Arrière gauche	1200 W
3	Arrière droit	1200 W
4	Avant droit	2100 W

Espaces de cuisson

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson optimale, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément chauffant.

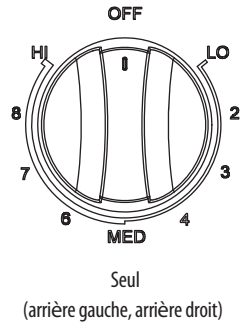
Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 pouce) de la zone de cuisson.

Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de chaleur pré-réglé, même à des réglages élevés.

Pour plus d'informations sur les types d'ustensiles de cuisine appropriés, consultez la section Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés à la page 26.

TRUARCTIC

Utilisation d'un bouton de commande d'élément de surface



- 1 Appuyez sur le bouton.
- 2 Pour les brûleurs arrière gauche et droit, tournez le bouton dans le sens souhaité jusqu'à obtenir le réglage souhaité.

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Pour démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle
MOYEN	Poursuivre une ébullition rapide, frire, faire frire dans une grande quantité d'huile ou cuire des légumes à la vapeur
MOYEN	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus de cuisson
MOYEN-FAIBLE	Cuisson, pochage ou mijotage des aliments
FAIBLE	Maintenir les aliments au chaud ou faire fondre

Utiliser les bons ustensiles de cuisine

L'utilisation des bons ustensiles de cuisine peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Recherchez les caractéristiques suivantes pour vos casseroles :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Poignée suffisamment lourde pour ne pas faire basculer la poêle
- Poêle bien équilibrée
- La taille de la poêle correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de la surface de cuisson.
- Fabriquée dans un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir [Types d'ustensiles de cuisine](#) à la page 27.

Types d'ustensiles de cuisine

Le matériau dont sont faits vos ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de la plaque chauffante au fond de la casserole.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent noircir l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur une plaque de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la plaque de cuisson a refroidi.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la table de cuisson a refroidi.
Acier inoxydable	Mauvais conducteur de chaleur, avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
Fonte	Mauvais conducteur thermique, mais conserve bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Déconseillé pour les plaques de cuisson en céramique.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les plaques de cuisson en céramique.
Verre	Mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les plaques vitrocéramiques car il peut rayer le verre.

Protection de la plaque de cuisson en céramique

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Cela permet de conserver son aspect esthétique et d'éviter qu'elle ne s'abîme.
- Si un débordement se produit pendant la cuisson, éteignez les brûleurs et nettoyez immédiatement les éclaboussures sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un nettoyage difficile par la suite. Avec beaucoup de précaution, essuyez les éclaboussures à l'aide d'un torchon propre et sec. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les éclaboussures rester longtemps sur la zone de cuisson ou la bordure de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas de dessous-de-plat ou d'anneau pour wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces objets peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond des casseroles sont propres.
- Ne faites pas glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Ils pourraient laisser un film qui, une fois chauffé, pourrait causer des taches sur la surface de cuisson.
- Une utilisation continue sur une surface sale peut entraîner des taches permanentes.

Prévention d'autres dommages

- Ne laissez pas de plastique, de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la table de cuisson et la casserole.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

TRUARCTIC

Utilisation du four

Réglages minimum et maximum

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Liste des paramètres de fonctionnement							
Fonction	Température			Temps			Remarque
	Par défaut	Plage	Unité	Par défaut	Plage	Unité	
Cuisson	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	177	79-287	°C				
Maintien au chaud	175	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	79	Non réglable	°C				
Nettoyage à la vapeur	15	Non réglable	°F	00:25	Non réglable	HR/MIN	
	65	Non réglable	°C				
Grillage Hi	550	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	287	Non réglable	°C				
Grillage faible	400	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	204	Non réglable	°C				
Friture à l'air	425	350-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	219	177-287	°C				

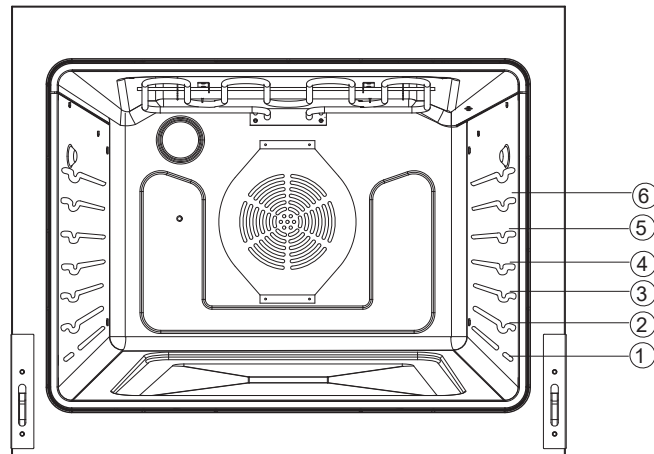
Remarque : toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il fonctionne et que vous la laissez ouverte, l'élément chauffant s'arrête au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Le four redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

Positionnement des grilles

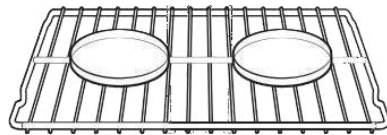
Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions disponibles. Chaque grille est équipée d'un dispositif d'arrêt intégré qui empêche de la retirer complètement par inadvertance. Le positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

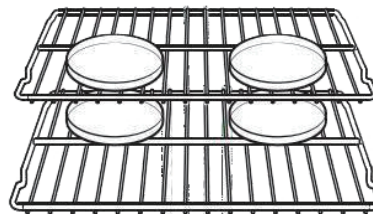
Remarque : la position de la grille au-dessus de 6 n'est pas utilisable.



- Centrer les moules dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm entre chacun d'eux.
- Lorsque vous cuisez ou utilisez la fonction chaleur tournante sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lorsque vous cuisez ou utilisez la fonction chaleur tournante sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position 3 et 5. Placez deux plats à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres à l'avant de la grille inférieure.



Placement des plaques sur une seule grille



Placement des plaques sur plusieurs grilles

ATTENTION :

- Ne recouvrez pas la grille du four de papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et nuit à la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four, car cela pourrait l'endommager.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque celui-ci est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute, assurez-vous qu'elle repose de manière stable sur la butée en relief.

Retrait d'une grille du four

- 1 Tirez le support vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 2 Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.

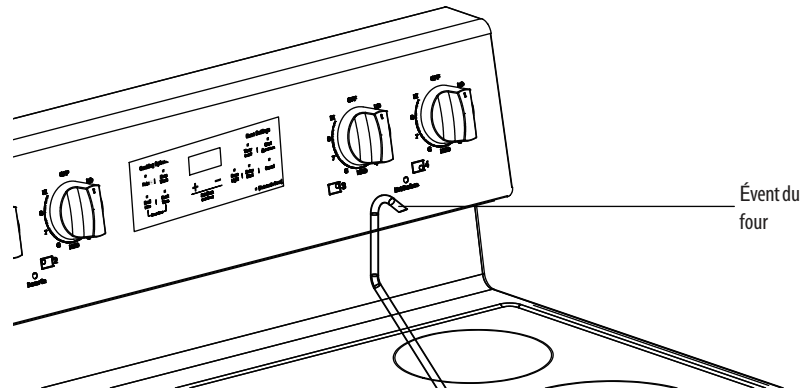
Remplacement d'une grille de four

- 1 Placez le bord arrière de la grille sur un support de grille.
- 2 Soulevez l'avant de la grille et glissez-la dans le four.

TRUARCTIC

Utilisation de la ventilation de

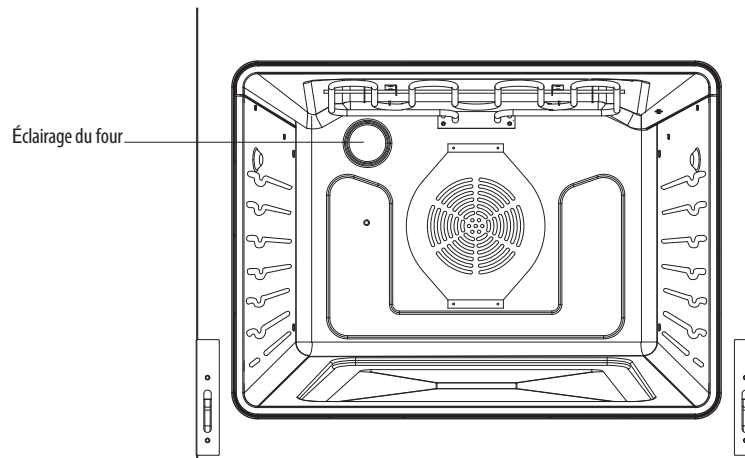
La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit.



- Ne bloquez pas la sortie d'air du four et n'y placez aucun objet. Une bonne circulation d'air aide à prévenir les problèmes de combustion au niveau de la résistance et assure une cuisson optimale.
- Comme la hotte du four et les environs peuvent devenir chauds, soyez prudents lorsque vous placez des objets près de celle-ci. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant la hotte.

Utiliser la lumière du four

Le four est équipé d'un éclairage situé sur la paroi arrière du four, dans le coin supérieur gauche.



- Touche **d'éclairage du four** pour allumer ou éteindre la lumière. L'éclairage du four vous permet de vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques métalliques antiadhésives appropriées ou des contenants en aluminium, ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Optimisez l'espace sur la grille. Nous vous recommandons de placer la plaque de cuisson au centre de la grille.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles du four quand elles sont chaudes. Si vous devez absolument déplacer une grille pendant que le four est chaud, assurez-vous que le gant de cuisine n'entre pas en contact avec la résistance chaude.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.

Régler l'horloge

- 1) En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder au réglage de l'heure. Les heures clignotent et les minutes restent affichées en permanence (l'horloge affiche 12:00 à la mise sous tension, puis l'heure réelle après la mise sous tension). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler d'une unité, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler de 10 unités.
- 2) En mode réglage des heures, appuyez brièvement sur les boutons [+] et [-] simultanément pour passer au mode réglage des minutes. Les heures sont toujours affichées et les minutes clignotent. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler la valeur d'un cran, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler la valeur de 10 crans.
- 3) En mode réglage des minutes, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-] pour confirmer le réglage de l'horloge et passer en mode veille.
- 4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est comprise entre 1 h 00 et 12 h 59, et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est comprise entre 0 h 00 et 23 h 59.

Sélection du format d'affichage 12 heures ou 24 heures

- 1) En mode veille, maintenez enfoncés simultanément les boutons [+] et [-] pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de basculement entre l'affichage 12/24 heures. Une fois le réglage effectué, un bip retentit.
- 2) Chaque fois que l'horloge passe au format 12/24 heures, l'écran affiche « 12 » ou « 24 ». La synchronisation de l'heure est effectuée selon le format horaire actuel.
- 3) Après que l'horloge soit passée au format 12/24 heures pendant 3 secondes, elle entre en mode veille.

Utiliser la minuterie

- 1) Lorsque le minuteur n'est pas en marche, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour accéder au mode de réglage de la minuterie. À ce moment, le voyant [Minuterie] reste allumé et l'écran affiche « 00:00 » en clignotant. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler par incréments d'une minute. Appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler par incréments de 10 minutes.
- 2) En mode réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur [Timer] pour confirmer le réglage. Le voyant [Timer] reste allumé, l'écran reste allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours démarre. (Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, quittez le mode programmé. Si l'heure de confirmation est « 00:00 », quittez le mode programmé.)
- 3) Lorsque le minuteur est en marche, les autres fonctions de cuisson sont également activées. À ce moment-là, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour passer à l'affichage de l'heure du minuteur. Après 3 secondes, l'affichage passe à l'autre fonction de cuisson.
- 4) Lorsque le minuteur s'arrête, le buzzer émet 10 bips et l'écran clignote et affiche « 00:00 ». Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter l'état minuteur.
- 5) Lorsque le minuteur est en marche, appuyez sur [Minuterie] et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour quitter l'état minuteur, et le voyant [Minuterie] s'éteint.

Pâtisserie

La fonction Cuisson vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température entre 175°F (79 °C) et 550 °F (287°C).

- 1) Placez la grille du four à l'endroit souhaité.
- 2) Appuyez sur le bouton de Bake. L'icône de cuisson clignote et affiche 350 °C. Si la température par défaut vous convient, passez à l'étape 4.
- 3) (Optionnel) Appuyez sur + ou - pour saisir la température de cuisson souhaitée. L'affichage clignote selon la température.
- 4) Appuyez sur le bouton Start. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer. Mettez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie. L'écran affiche les icônes PRE, 100° et cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Ensuite, il affiche la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température programmée, il émet trois bips.
- 5) Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte, puis appuyez sur Cancel. Le four s'éteint et l'heure s'affiche.
- 6) Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur Cuisson, entrez la nouvelle température, puis appuyez sur Start. Le four terminera la cuisson à la nouvelle température.

Réglage du thermostat

Si vos résultats de cuisson ne sont pas ceux auxquels vous êtes habitué, le thermostat de cuisson du four actuel peut être ajusté jusqu'à +35°F (±19 °C).

Remarque: Ce réglage de température est conservé en mémoire après une panne de courant. Il sera utilisé pour toutes les cuissons ultérieures, y compris les fonctions Cuisson, Gril et Garder au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur.

- 1) En mode veille, maintenez enfoncés simultanément les boutons [Bake] et [Broil] pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température. L'écran clignote pour afficher la température de compensation, et l'unité de température reste la même que celle du système. Plage de réglage de la température : ±35 °F (+19 °C). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour ajuster une valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour ajuster cinq valeurs. Lorsque la température de compensation est de +57, « 5 °F » s'affiche, et lorsqu'elle est de -57, « -5 °F » s'affiche.
- 2) En mode réglage, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer et revenir en mode veille. (Si vous n'appuyez pas sur [Start] dans les 30 secondes suivant le réglage, l'appareil retournera en mode veille.)
- 3) La température de compensation n'affecte pas le réglage ni l'affichage de la température de fonctionnement initiale, mais la régulation de la température s'effectue en fonction de cette température de compensation. Cette dernière est valable pour tous les modes de chauffage.
- 4) Lors du changement d'unité de compensation de température, veuillez noter que la valeur de différence de température est convertie, et non la valeur réelle.

Programmation de la durée de cuisson

La fonction « Cook Time » vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température précise pendant une durée déterminée. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Cook Time ». Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson des viandes salées ou congelées, ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être enfournés. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester à température ambiante plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés du four dès que la cuisson est terminée. La consommation d'aliments avariés peut causer une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit désiré, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.

Remarque : Si la recette le prévoit, mettez les aliments au four après le préchauffage. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie.

2. Appuyez sur **Bake**. L'écran affiche la température par défaut et l'icône de cuisson clignote. Si cette température vous convient, passez à l'étape 4.

3 (Optionnel) Appuyez sur la touche **Cook Time** et ajustez la température à l'aide des touches + et -. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie.

4. Appuyez sur la touche **Cook Time**. L'écran affichera 00:00.

5. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée sélectionnée. Vous pouvez régler la durée de 1 minute à 10 heures.

6 Appuyez sur le bouton de Start. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer.

L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, le mode de cuisson et la durée de cuisson choisie, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée. Une fois cette température atteinte, le four émet trois bips. La cuisson commence alors pour la durée définie et l'écran affiche le temps restant.

7 Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake**, puis sur + ou - pour sélectionner la nouvelle température, et enfin sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

8 Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche **Cook Time**, puis sur + ou -, et enfin sur la touche **Start**. Le four poursuit la cuisson pendant la durée restante que vous avez programmée.

Programmation d'un démarrage différé

La fonction Démarrage différé vous permet d'utiliser le minuteur de cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson.

ATTENTION : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Delay Time » (délai). Cette fonction est particulièrement utile pour cuire des viandes salées ou congelées, ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se détériorent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des intoxications alimentaires.

- 1 Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- 2 Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée. L'écran affiche l'icône de la fonction en clignotant et indique la température par défaut (350 °C). Si la température par défaut correspond à la température souhaitée, passez à l'étape 4.
- 3 (Facultatif) Appuyez sur + ou - pour régler la température souhaitée. L'écran affiche la température que vous avez réglée.
- 4 Appuyez sur la touche « **Cook Time** » (Temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, « *Bake* » (Cuisson) et 00:00.
- 5 Appuyez sur + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée de cuisson que vous avez réglée. Vous pouvez régler la durée entre 1 minute et 10 heures.
- 6 Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. L'écran affiche *Delay (Départ différé)* et 00:00 clignote.
- 7 Appuyez sur + ou - pour entrer la durée souhaitée, comprise entre 1 minute et 10 heures.
- 8 Appuyez sur **Start**. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer.
- 9 Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur **Cuisson**, entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur **Démarrer**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
- 10 Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur **Cook Time**, entrez la nouvelle durée de cuisson, puis appuyez sur **Start**. Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

Griller

La fonction Gril vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson au gril. La viande ou le poisson doivent toujours être placés sur une grille dans un plat à rôtir.

AVERTISSEMENT : en cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si le feu continue de brûler, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

- 1 Positionnez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à au moins 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 pouces)
- 2 Placez les aliments sur une lèchefrite avec une grille et enfournez. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez une fois sur **Broil** pour sélectionner **Hi** et deux fois pour sélectionner **Lo**. Utilisez **Lo** pour cuire à cœur des aliments tels que la volaille ou les morceaux de viande épais sans les brûler.
- 4 Appuyez sur **Start**. Le four allume automatiquement le brûleur supérieur et commence la cuisson. L'écran affiche le réglage de cuisson (Hi ou Lo) que vous avez sélectionné et **Broil**
Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis retournez-les et faites griller de l'autre côté.
- 5 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **Off/Clear** pour éteindre le four. L'écran affiche l'heure.
- 6 Pour modifier un réglage de cuisson au gril programmé, appuyez sur **Broil (Griller)** pour passer du réglage **Hi (Élevé)** à **Lo (Faible)**, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four modifie le réglage de cuisson au gril et termine la cuisson à la nouvelle température.

Maintenir les aliments au chaud

La fonction Keep Warm (Maintien au chaud) vous permet de maintenir les aliments cuits au chaud à une température de cuisson basse pendant trois heures maximum.

- 1 Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
- 2 Appuyez sur la touche « **Keep Warm** » (Maintien au chaud), puis sur la touche « **Start** » (**Démarrer**). Le four s'allume automatiquement et chauffe à 150 °F (65 °C). L'écran affiche « *Warm* » (Chaud) et l'heure.
- 3 Une fois le réchauffage terminé, appuyez sur la touche « **Annuler** ». L'écran affiche l'heure.



Passage de l'échelle Fahrenheit à l'échelle Celsius ou de l'échelle Celsius à l'échelle Fahrenheit

Vous pouvez programmer le contrôle du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four a été pré-réglé en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit.

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'écran affiche *F* ou *C*. Le réglage par défaut est *F*.
- 2 Appuyez sur la touche **BAKE** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour passer de *F* à *C*.
- 3 Appuyez sur la touche Start pour enregistrer la température sélectionnée.

Verrouillage des commandes d' s du four

La fonction Verrouillage désactive les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

- 1 Maintenir enfoncée la touche  (verrouillage) (DÉMARRER) pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'écran affiche « Loc », l'heure et l'icône de verrouillage.
- 2 Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche  (verrouillage)(démarrage) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

ENTRETIEN

Cuisinière électrique de 5,0 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Nettoyage et entretien	36
Utilisation de la ventilation du four	36
Nettoyage du panneau de commande	36
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives	36
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	36
Nettoyage des grilles du four	37
Nettoyage de la porte du four	37
Nettoyage des boutons de commande de la résistance supérieure.....	37
Nettoyage de la table de cuisson.....	38
Retrait et remplacement de la porte du four	39
Retrait et remplacement du tiroir de rangement	44
Nettoyage à la vapeur du four.....	44
Dépannage	45
Affichage du panneau de commande	45
Table de cuisson	45
Four	47
Tiroir.....	48
Codes d'erreur.....	48

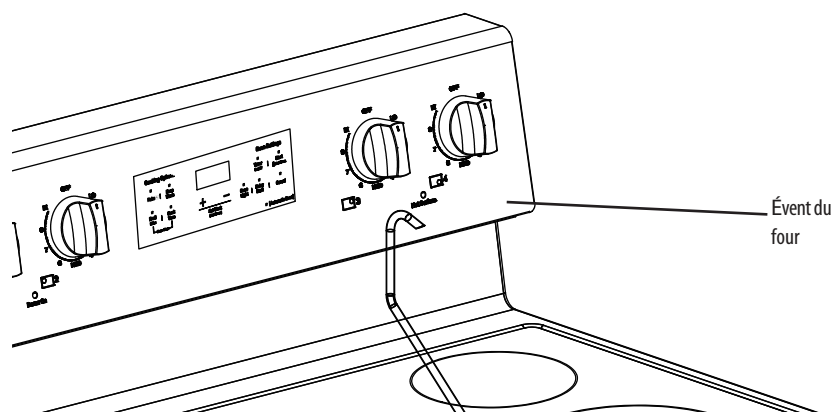
Nettoyage et entretien de l'

AVERTISSEMENT :

- Assurez-vous toujours que les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'une des pièces de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché après avoir remis la cuisinière en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de votre cuisinière et des blessures corporelles.

Utilisation de la ventilation de l'

- La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit.
- La zone de ventilation peut devenir chaude pendant l'utilisation du four.
- La vapeur qui s'échappe de l'évent est normale.
- L'évent est important pour assurer une bonne circulation de l'air. Ne bloquez jamais cet évent.



Nettoyage du panneau d' s de commande

ATTENTION :

- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
- Protégez la surface contre les objets pointus. Ceux-ci peuvent endommager la surface.

- 1 Verrouillez les commandes du four. Voir [Verrouillage des commandes du four](#) à la page 34.
- 2 Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide ou d'un nettoyeur pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
- 3 Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives de l'

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus difficiles et les accumulations de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre, sec et doux.

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent le fini.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable de l'

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent le fini.

Remarque : pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer les éclaboussures, les taches et la graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

- 1 Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour les appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
- 2 Nettoyez une petite surface en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
- 3 Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
- 4 Répétez l'opération si nécessaire.

Remarque : si vous avez précédemment utilisé un nettoyeur pour appareils électroménagers en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur pour acier inoxydable.

Nettoyage des grilles de l'

ATTENTION : assurez-vous que les grilles du four ont refroidi avant de les retirer.

- 1 Tirez la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- 2 Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
- 3 Nettoyez-le à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou imprégné de savon ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier.
- 4 Pour remettre la grille en place, placez son bord arrière sur le support, puis soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si la grille est difficile à faire glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permettra à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

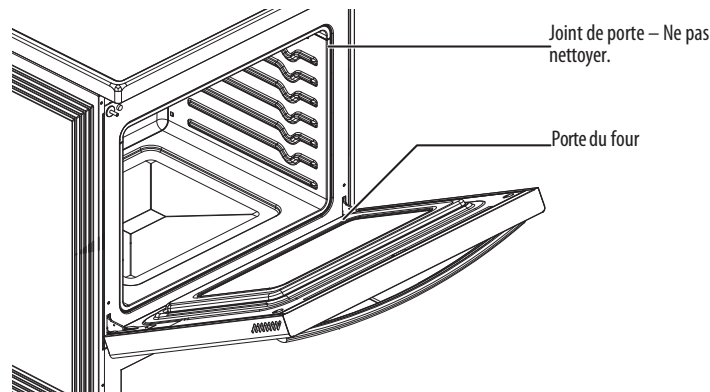
Nettoyage de la porte de l'

ATTENTION :

- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fabriqué dans un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.
- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ni laisser de l'eau ou du nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de produits abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent différentes techniques de nettoyage. Le joint d'étanchéité situé sur le cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ni déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint d'étanchéité est fabriqué à partir d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité thermique.

- 1 Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.



- 2 Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et doux.
- 3 Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable à la page 36.
- 4 Nettoyez la vitre à l'aide d'un produit nettoyant pour vitres ou d'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment. Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

Nettoyage des boutons de commande de l'élément de surface

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas de nettoyants en spray sur le panneau de commande de l'élément de surface. Le spray qui pénètre dans les trous de la vanne pourrait entrer en contact avec des composants électriques, ce qui pourrait entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de valve doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.

- 1 Assurez-vous que tous les boutons de l'élément de surface sont en position OFF.
- 2 Retirez les boutons de commande directement des tiges de la vanne de commande de l'élément de surface. Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle. Ils ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- 3 Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris l'arrière et le trou de la tige).
- 4 Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un produit nettoyant pour acier inoxydable et d'un chiffon doux humide.
- 5 Remettez les boutons de commande en position OFF en les enfonçant directement sur les tiges des vannes de commande.

TRUARCTIC

Nettoyage de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson est en émail porcelaine. Pour éviter que cette surface ne ternisse, essuyez et nettoyez immédiatement les éclaboussures. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent laisser des taches ternes s'ils sèchent.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de tampon en acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.
- Vérifiez soigneusement le fond des casseroles afin de vous assurer qu'il ne présente aucune rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien normal

Remarque : l'utilisation quotidienne d'un nettoyeur pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.

Utilisez uniquement un nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de la plaque de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyeur pour tables de cuisson en céramique. Cela permet de protéger la surface et facilite le nettoyage.

- 1 Agitez bien la crème nettoyante, puis appliquez quelques gouttes de nettoyeur directement sur la table de cuisson.
- 2 Utilisez une serviette en papier ou un tampon nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de la plaque.
- 3 Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

Nettoyage des éclaboussures sucrées et des plastiques fondus

Remarque : si la surface en verre présente déjà des piqûres ou des indentations, celles-ci ne peuvent pas être réparées. Le verre de la table de cuisson devra être remplacé.

Les débordements sucrés (tels que les gelées, le fudge, les bonbons et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres à la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie.

Vous devez nettoyer les éclaboussures tant qu'elles sont encore chaudes. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes.

Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est encore tranchante. N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

- 1 Éteignez tous les brûleurs. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 Enfilez un gant de cuisine et utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant pour déplacer le liquide renversé vers une zone froide de la table de cuisson. Éliminez le liquide renversé à l'aide de papier absorbant.
- 3 Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis éliminez tout résidu.
N'utilisez pas les brûleurs de surface avant d'avoir complètement éliminé tous les résidus.

Élimination des résidus brûlés

- 1 Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Appliquez quelques gouttes de nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone recouverte de résidus brûlés.
- 3 À l'aide d'un tampon de nettoyage pour plaques de cuisson en céramique, frottez la zone où se trouvent les résidus. Appuyez autant que nécessaire.
- 4 Si des résidus persistent, répétez les étapes ci-dessus autant de fois que nécessaire.
- 5 Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface à l'aide d'un nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique et d'un essuie-tout.

Élimination des résidus incrustés et brûlés

- 1 Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 À l'aide d'un grattoir à lame unique, grattez les résidus en inclinant l'outil à environ 45° par rapport à la surface en verre. Vous devrez exercer une certaine pression pour éliminer les résidus. Ne grattez pas le joint.
- 3 Après avoir gratté avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone recouverte de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer les résidus restants.
- 4 Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface à l'aide d'un nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique et d'un essuie-tout.

Nettoyage du joint de la plaque de cuisson

- Posez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyeur non abrasif.

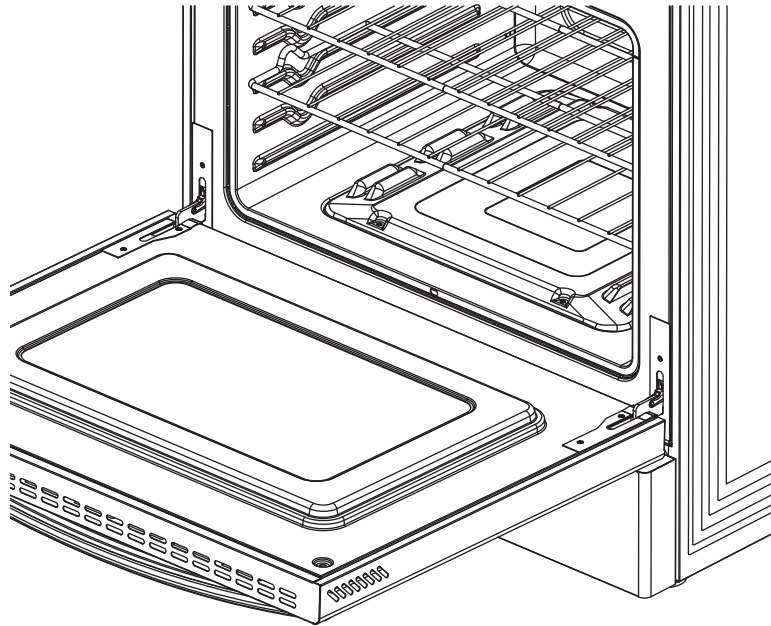
Retrait et remplacement de la porte de l'

AVERTISSEMENT :

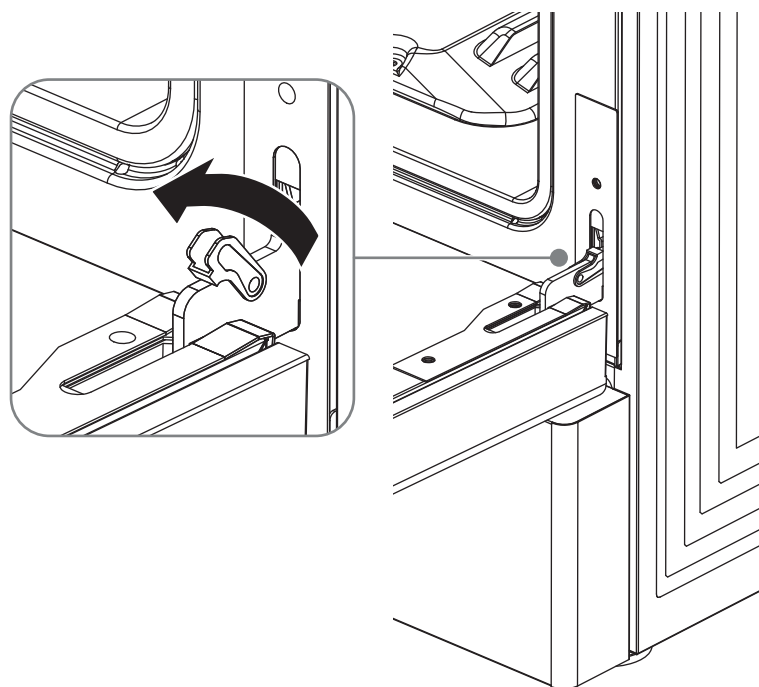
- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte à moins d'indication contraire du service à la clientèle.
- La porte du four est lourde. Ne la soulevez pas par la poignée. Faites attention de ne pas la laisser tomber lors de son retrait. Une mauvaise manipulation peut entraîner des blessures.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche le four de s'allumer accidentellement pendant que la porte est retirée.

Retrait de la porte

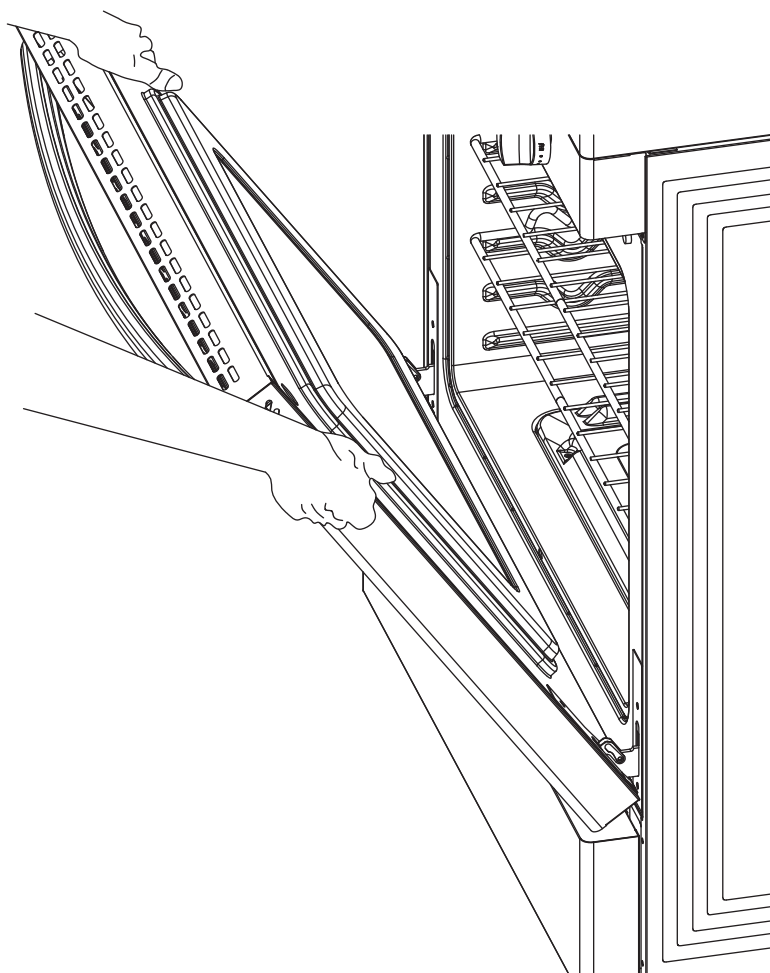
- 1 Ouvrez complètement la porte du four.



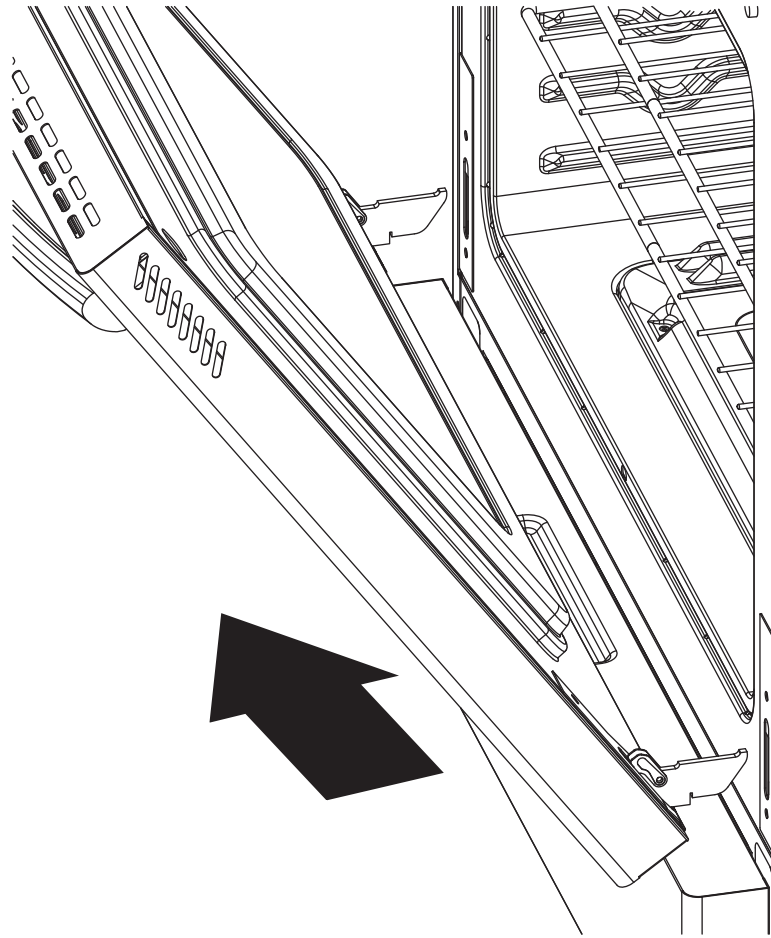
- 2 Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



3 Tenez fermement la porte des deux côtés.



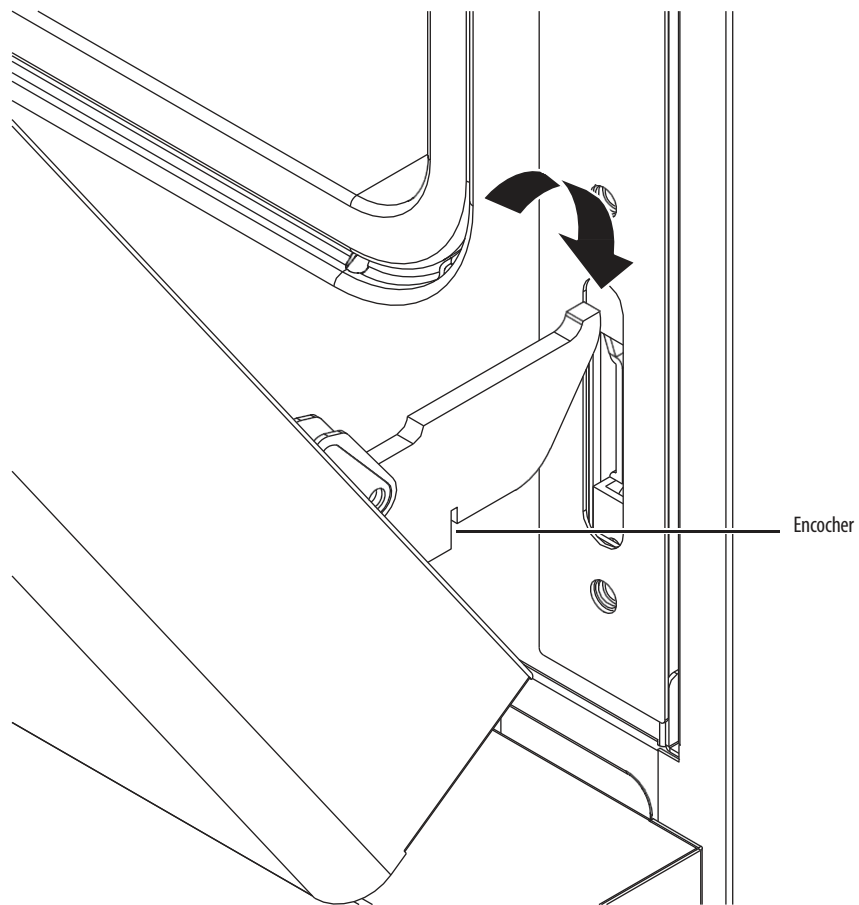
- 4 Dégagez les charnières et retirez délicatement la porte en maintenant un angle de 30° entre celle-ci et le four. Posez la porte sur une surface protégée.



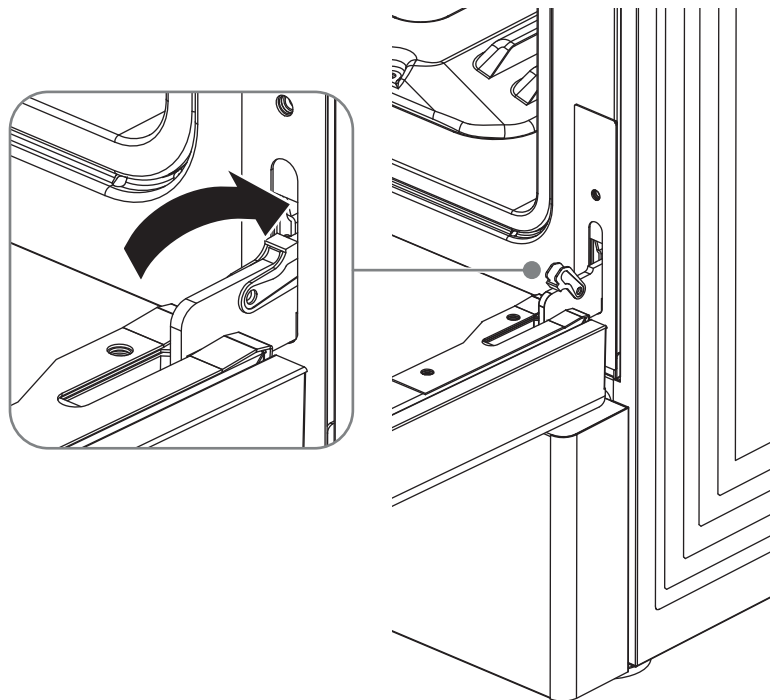
TRUARCTIC

Remplacement de la porte

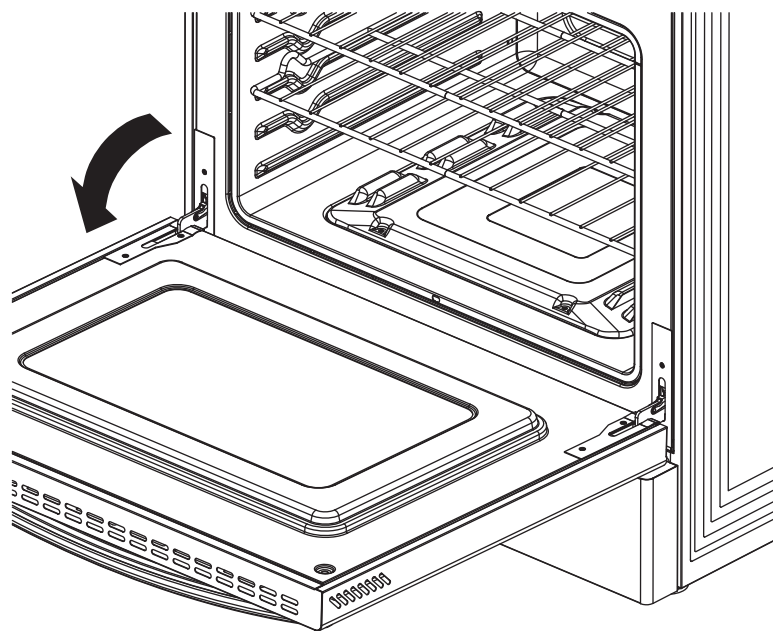
- 1 Maintenez la porte fermement en position presque à moitié ouverte.



- 2 Insérez les languettes des charnières dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent correctement.
- 3 Ouvrez complètement la porte.



4 Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.

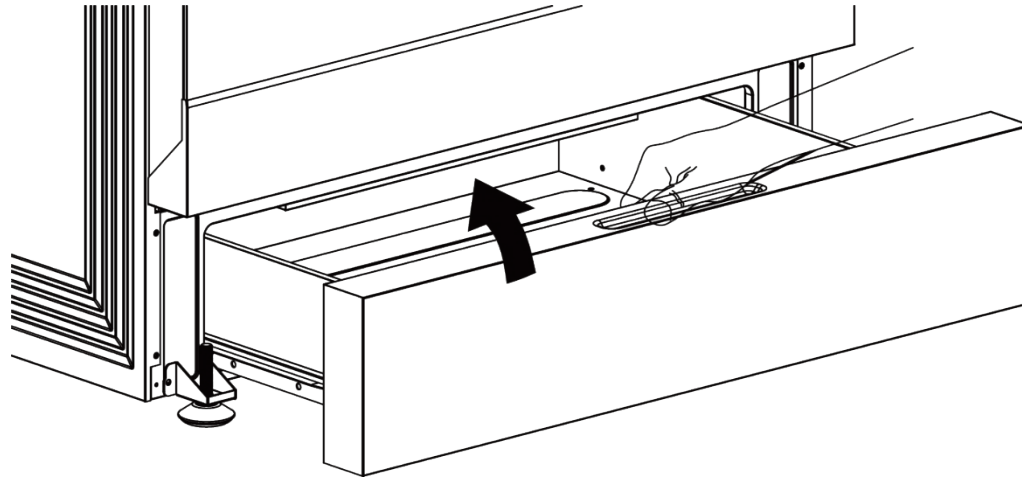


TRUARCTIC

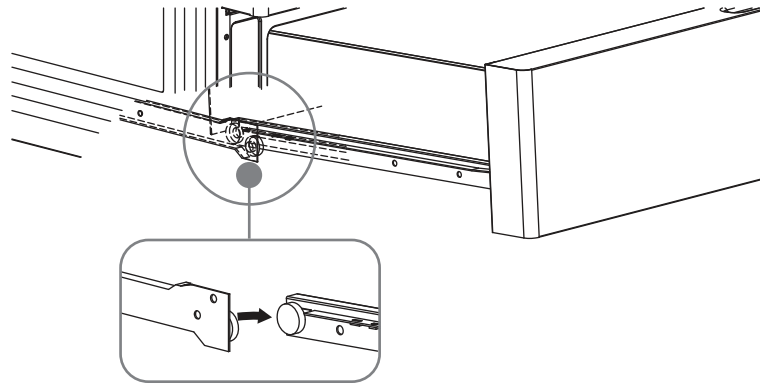
Retrait et remplacement du tiroir de rangement de l'

Le tiroir de rangement est idéal pour ranger les ustensiles de cuisine et les moules à pâtisserie. Ne rangez pas de plastique ni de matériaux inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

- 1 Ouvrez complètement le tiroir de rangement, soulevez-le, puis retirez-le.



- 2 Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roulette blanche du tiroir s'aligne bien avec les rails, puis glissez le tiroir dans votre cuisinière.



Nettoyage à la vapeur du four

Remarque : le nettoyage à la vapeur du four dure environ 20 minutes et est contrôlé automatiquement par le four.

- 1 Retirez tous les accessoires du four.

- 2 Versez 300 ml d'eau au fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.

Pour le nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.

Remarque : pour les résidus tenaces, tels que les traces de graisse laissées par la cuisson, nous vous recommandons de frotter les résidus avec un détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

- 3 Appuyez simultanément sur les touches « Broil » (Griller) et « Cook time » (Temps de cuisson) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour activer le nettoyage à la vapeur, puis appuyez sur la touche bouton « Start » (Démarrer).

Remarque : si vous appuyez sur la touche Steam Clean alors que la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), le message Hot s'affiche à l'écran. Cette fonction donnant de meilleurs résultats lorsqu'elle est activée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot disparaisse de l'écran.

- 4 Appuyez sur la touche « Annuler ».

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'un cycle de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond du four est chaude.

- 5 Ouvrez la porte du four et éliminez l'eau restante à l'aide d'une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une longue période. Une quantité importante d'eau reste au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur.
- 6 Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour nettoyer l'intérieur du four. Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'une brosse en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répétez l'opération une fois qu'il a refroidi.
- 7 Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.

Dépannage

Si les solutions proposées dans cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un technicien qualifié ou le service clientèle de Criterion.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas à niveau.	Votre cuisinière n'a pas été installée correctement.	Placez une grille au centre du four. Placez un niveau à bulle sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau situés à la base de votre cuisinière jusqu'à ce que la grille soit à niveau. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide et suffisamment stable pour supporter correctement votre cuisinière.
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
Ma cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four se trouve à l'intérieur du dispositif anti-basculement.	Faites glisser votre cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit sorti du dispositif anti-basculement, puis déplacez votre cuisinière selon vos besoins. Assurez-vous de réinstaller le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement lorsque vous avez terminé.
	Les armoires de cuisine ne sont pas carrées et trop proches de votre cuisinière.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre votre cuisinière accessible.
	La moquette gêne le déplacement de votre cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour pouvoir soulever votre cuisinière au-dessus de la moquette.

Affichage de l' s du panneau de commande

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran devient noir.	Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une coupure de courant.	Réinitialisez l'horloge.
J'ai désactivé le signal sonore, mais il continue de retentir.	Certaines tonalités ne peuvent pas être désactivées.	L'horloge et les signaux sonores restent activés même lorsque vous désactivez le signal sonore. Ceci est normal.

Table de cuisson

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface ne produisent une ébullition vive ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine	Utilisez des casseroles plates dont le diamètre correspond à l'élément de surface que vous avez sélectionné.
	Dans certaines régions, la (tension) peut être faible.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la obtenu.
	Si votre cuisinière a été récemment installée, son cordon d'alimentation connexion peut être incorrecte provoquant le fonctionnement des four pour recevoir la moitié de la tension normale.	Débranchez le disjoncteur pour couper l'alimentation et suivez les instructions des pages 18 ou 19 pour s'assurer que les fils du cordon d'alimentation sont dans le bon ordre et que les couleurs des fils schéma indiqué, ou contactez le service clientèle de pour obtenir de l'aide.

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Un fusible de votre domicile a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Assurez-vous d'avoir sélectionné la commande appropriée pour l'élément que vous utilisez.
La table de cuisson présente des zones décolorées.	Des éclaboussures alimentaires n'ont pas été nettoyées.	Voir <u>Nettoyage de la table de cuisson</u> à la page 38.
	La surface est chaude et le modèle est équipé d'une table de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
L'élément de surface s'allume et s'éteint fréquemment. L'élément de surface cesse de briller lorsqu'il est réglé sur une puissance inférieure.	L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson n'est pas nettoyée correctement.	Les rayures ne peuvent pas être éliminées. Les petites rayures deviennent moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (par exemple, du sel ou du sable) se trouvaient entre les ustensiles et la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse.
	Des ustensiles de cuisine ont été glissés sur la surface de la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des traces ou des taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir pour éliminer ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour éliminer les salissures. Voir <u>Nettoyage de la table de cuisson</u> à la page 38.
Les zones de la table de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments se sont accumulés à la surface de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez-les à l'aide d'une crème nettoyante pour tables de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant pour céramique chaque semaine.
J'entends un « craquement » ou un « claquement ».	Il s'agit du bruit produit par le métal qui chauffe et refroidit pendant la cuisson et les lors de l'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

Four

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Votre cuisinière n'est pas complètement branchée à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est bien branchée dans une prise alimentée et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 28.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage électrique incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir de l'aide.
	Une heure de démarrage différée a été déclenché.	Appuyez sur la touche Annuler pour annuler le démarrage différé.
La porte du four ne se ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et assurez-vous qu'aucun élément, tel qu'un plat de cuisson, n'est trop grand pour le four ou n'est mal placé sur la grille du four.	
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur qui actionne la lumière est cassé.	Appelez le service après-vente.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Voir <u>Griller</u> à la page .
	La viande a été placée trop près de l'élément chauffant.	Repositionnez la grille pour obtenir un écart correct entre la viande et l'élément chauffant. Préchauffez l'élément chauffant pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été préparée correctement.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui pourraient se recourber, en laissant la partie maigre intacte.
	De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous utilisez fréquemment la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Voir <u>Utilisation du four</u> à la page 28.
	La grille du four n'est pas positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Voir <u>Positionnement des grilles du four</u> à la page 29.
	Vous utilisez des ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille incorrecte.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 31.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La portion n'est peut-être pas adaptée.	Consultez le guide de cuisson figurant sur l'emballage des aliments pour connaître les portions recommandées et réessayez.
	La grille n'est pas correctement positionnée.	Voir <u>les paramètres minimum et maximum</u> à la page 28.
	Ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles adaptés.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément de cuisson pendant 10 minutes. Voir <u>Réglages minimum et maximum</u> à la page 28.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Voir <u>Réglage du thermostat</u> à la page 31

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction ventilateur, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.	
Une odeur de brûlé ou d'huile se dégage de l'évent.	Ceci est normal dans un four neuf et disparaît avec le temps.	
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation à l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à la température de cuisson de 400 °F (204 °C) pendant une heure.
Les grilles du four sont difficiles à faire coulisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées à l'aide d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

Tiroir

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le tiroir ne coulisse pas correctement ou accroche.	Le tiroir est mal aligné.	Tirez le tiroir à fond et repoussez-le complètement. Voir Retrait et remplacement du tiroir de rangement à la page 44.
	Le tiroir est trop chargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez le contenu du tiroir.

Codes d' s d'erreur

Code d'erreur	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F1E1	Défaillance de communication	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passez en mode veille après la récupération de la panne ; 2. Prendre une décision après 20 anomalies de communication consécutives.
F3E1	Capteur de cavité ouvert /court-circuit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Une erreur de court-circuit ne peut être déterminée que si le capteur de boîtier est détecté comme étant en court-circuit pendant 5 secondes consécutives dans des conditions normales. Si le capteur de boîtier est détecté comme étant normal pendant 5 secondes consécutives dans un état de court-circuit, le capteur peut être considéré comme étant revenu à la normale. 2. Après 5 minutes de fonctionnement de l'unité, un défaut de circuit ouvert ne peut être déterminé que si le capteur de l'armoire est en circuit ouvert pendant 5 secondes consécutives. Si le capteur de l'armoire est normal pendant 5 secondes consécutives alors que le capteur de l'armoire est en circuit ouvert, le capteur peut être considéré comme revenu à la normale. 3. Après l'apparition d'un défaut, l'appareil doit arrêter le chauffage, quitter l'état actuel, passer en état de défaut et afficher le code de défaut. 4. Si le défaut est éliminé, vous devez appuyer sur le bouton Annuler pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'erreur. Si vous appuyez sur le bouton ANNULER en état de défaut, l'appareil revient en mode veille et efface le code d'erreur. <p>Si un nouveau test confirme la présence d'un défaut, passez à l'étape 2.</p>

Code d'erreur	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F3E3	Protection contre les températures élevées dans la cavité	<ol style="list-style-type: none"> 1. En mode de fonctionnement, si la température dépasse 310 °C pendant 10 secondes consécutives, la température du four est considérée comme surchauffée. 2. Après l'apparition d'un défaut, la machine doit arrêter le chauffage, quitter l'état actuel, passer en état de défaut et afficher le code de défaut. 3. Si le défaut est éliminé, vous devez appuyer sur le bouton CANCEL pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'erreur. Si vous appuyez sur le bouton CANCEL en état de défaut, l'appareil revient en mode veille et efface le code d'erreur.
F3E2	Défaillance du chauffage du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. $25^{\circ}\text{C} \leq$ températures de la cavité \leq température de consigne -30°C ; 2. Température de consigne $\geq 85^{\circ}\text{C}$; 3. Taux d'augmentation de la température $\leq 3^{\circ}\text{C}$ en 7 minutes ; 4. Ne juger que pendant la phase de chauffage (juger au démarrage, et juger une seule fois). Au cours du processus d'évaluation, si une porte s'ouvre, si un dysfonctionnement survient ou si tout autre événement survient qui interrompt le processus de chauffage, l'évaluation sera suspendue. 5. Aucun jugement n'est rendu pour les menus spéciaux (tels que la fermentation, la conservation à chaud, l'absence d'exigence relative à la durée de la phase de chauffage, etc.

Spécifications

Dimensions (H x L x P)	46,9 à 47,9 x 29,9 x 26,9 po (119,1 à 121,7 x 75,9 x 68,3 cm)
Poids	Poids brut : 175,27 lb (79,5 kg) Poids net : 149,9 lb (68 kg)
Exigences de puissance	208~240 V CA, 60 Hz
Éléments de surface de cuisson	Avant-droit : 2100 W Avant gauche : 2100 W Droit arrière : 1200 W Arrière gauche : 1200 W
Élément de four	Élément de cuisson dissimulé : 3 000 W Grille : 3 500 W Élément arrière : 800 W
Températures du four	Cuisson au four : 175°F ~550°F (79°C~287°C)
Lumière du four	Ampoule halogène de 40 W, conçue pour une utilisation au four.

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS TRUARCTIC®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre de service à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Le numéro de modèle de l'appareil
- Le numéro de série
- La date d'achat
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

Avant de nous contacter pour une réparation, assurez-vous d'abord que votre appareil a vraiment besoin d'être réparé. Certaines questions peuvent être réglées sans intervention. Prenez quelques minutes pour consulter la section Dépannage du manuel d'utilisation, ou scannez le code QR à droite ou visitez le site www.truarctic.com pour accéder à plus d'infos. Vous pouvez aussi contacter votre détaillant TRUARCTIC autorisé pour en savoir plus.



Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, TRUARCTIC décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE.

Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par TRUARCTIC. Cette garantie limitée est valide uniquement au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Produits dont les numéros de modèle ou de série d'origine ont été retirés, modifiés ou sont impossibles à identifier clairement.
2. Produits transférés à un nouveau propriétaire ou déplacés hors du Canada ou des États-Unis.
3. Produits utilisés dans un cadre commercial, non résidentiel, multifamilial, ou dans toute situation non conforme aux instructions d'utilisation, d'installation ou d'entretien publiées.
4. Produits achetés « tels quels », y compris les modèles de démonstration et les articles en boîte ouverte.
5. Dommages esthétiques comme des égratignures, bosses, éclats, décoloration, rouille ou oxydation causés par des environnements corrosifs ou agressifs (exposition élevée au sel, forte humidité, contact avec des produits chimiques), sauf s'ils sont signalés dans les 30 jours et reconnus comme des défauts de matériaux ou de fabrication.
6. Rouille présente sur toute surface intérieure ou extérieure de l'appareil.
7. Perte de nourriture, boissons ou médicaments due à une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
8. Remplacement de pièces consommables telles que les ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, boutons, poignées ou autres éléments esthétiques.
9. Interventions qui ne concernent pas un défaut de fabrication ou de matériau, y compris les appels pour expliquer le fonctionnement de l'appareil ou corriger une mauvaise installation ou un mauvais entretien.
10. Interventions nécessaires pour corriger une installation non conforme aux normes électriques ou de plomberie en vigueur, ou pour réparer des problèmes liés au système électrique ou de plomberie de la maison (câblage, fusibles, tuyaux d'arrivée d'eau, etc.).
11. Frais engagés pour rendre l'appareil accessible au service, incluant le retrait ou la réinstallation de moulures, armoires, panneaux décoratifs, planchers, flots, comptoirs, cloisons sèches ou autres éléments fixes.
12. Frais de transport, ramassage, livraison, déplacements, péages, traversiers ou interventions dans des zones éloignées.
13. Dommages causés aux biens (planchers, armoires, murs) lors de l'installation, du retrait ou du service de l'appareil.
14. Conversion de l'appareil du gaz naturel au propane liquide ou inversement.
15. Réparations ou dommages causés par un fournisseur de service non autorisé ou par l'utilisation de pièces non d'origine.
16. Modifications, altérations ou réparations non autorisées apportées à l'appareil.
17. Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, d'une alimentation électrique inadéquate, d'un incendie, d'une inondation ou d'autres causes externes, y compris les cas de force majeure.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

TRUARCTIC décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à TRUARCTIC ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. TRUARCTIC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.