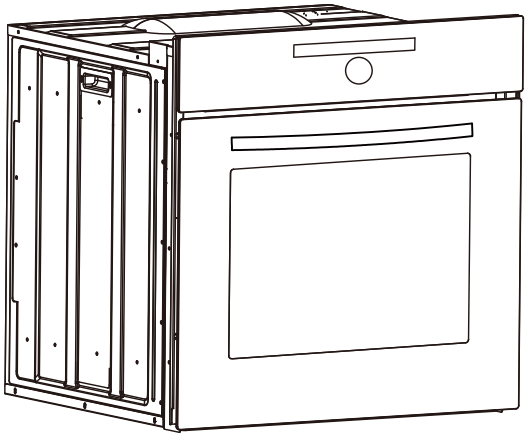
TRUARCTIC



TXBWO2724SS

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

Do not use the oven until you have read this instruction manual

C ETL CM LISTED US
Intertek
5008443

Congratulations on your purchase. Our products are exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regards to safety and functionality.

These instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance. So please read them carefully before you use the appliance for the first time in order to avoid possible accidents.

Please keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

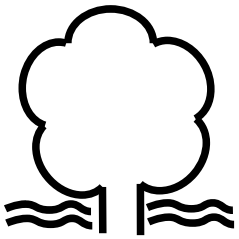
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions....4
How to save energy....5
Disposal of the appliance....5
Unpacking....5
Description of the appliance....6
Installation....8
Operation....10
Prior first use....10
Electronic programmer....10
Oven....14
Cleaning and maintenance....19
Troubleshooting....20
Baking in the oven....21
Technical specification....27
Warranty....28

- The appliance becomes very hot during operation.Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use.To avoid burns, young children should be kept away.
- Never put crockery on the opened door of the oven.
- Never clean the oven with a steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass shattering.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- During use, the appliance becomes hot, care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all mains leads at a safe distance away from the appliance.
- Should a technical fault develop, disconnect the appliance from the electrical supply and contact a service engineer.
- Do not leave the appliance unattended during operation. The manufacturer is not liable for damage which is caused by improper use or incorrect operation.
- This appliance need to be used at room temperature.

HOW TO SAVE ENERGY

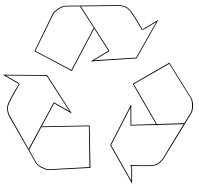


Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment.

So let's save energy! And this is how you can do it:

- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time. Important when using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.
- Make sure the oven door is properly closed.
  Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage.

After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution!

During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

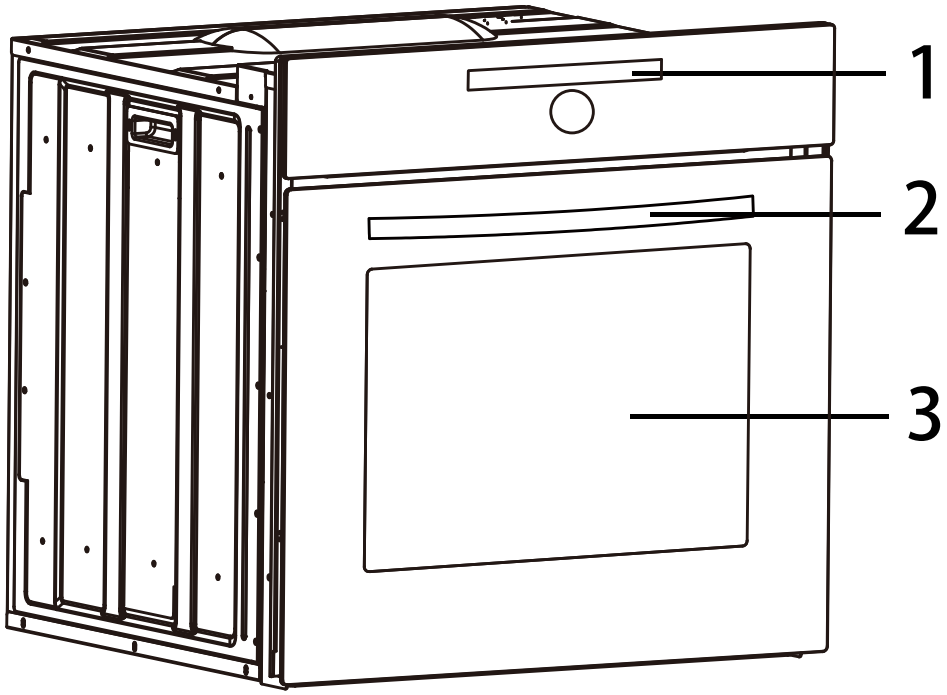


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.

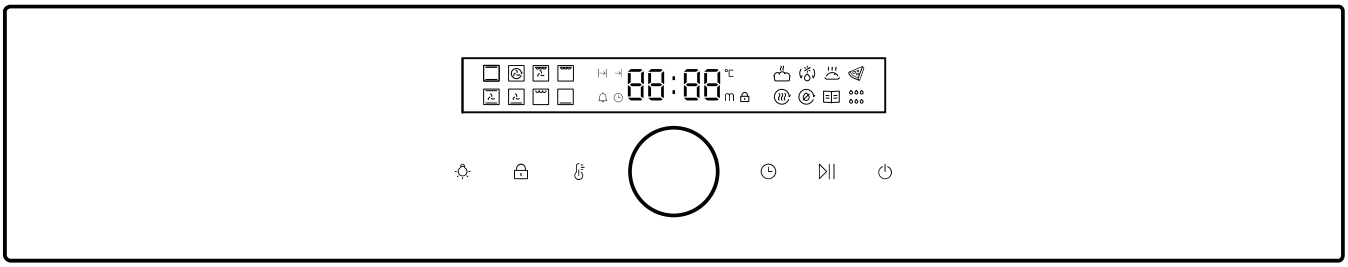
A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

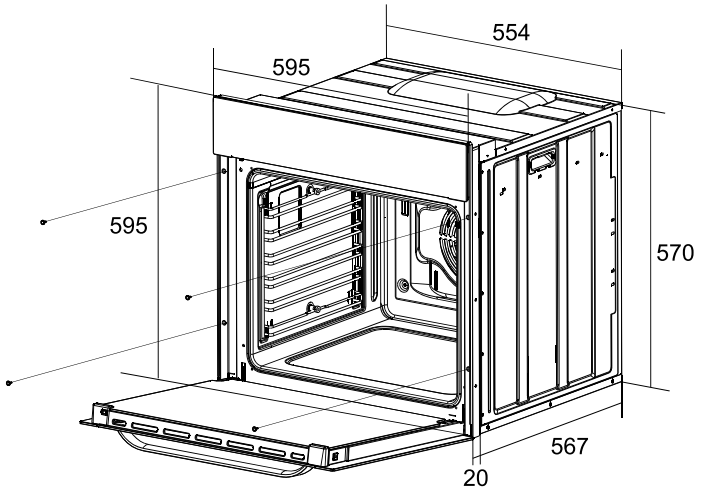


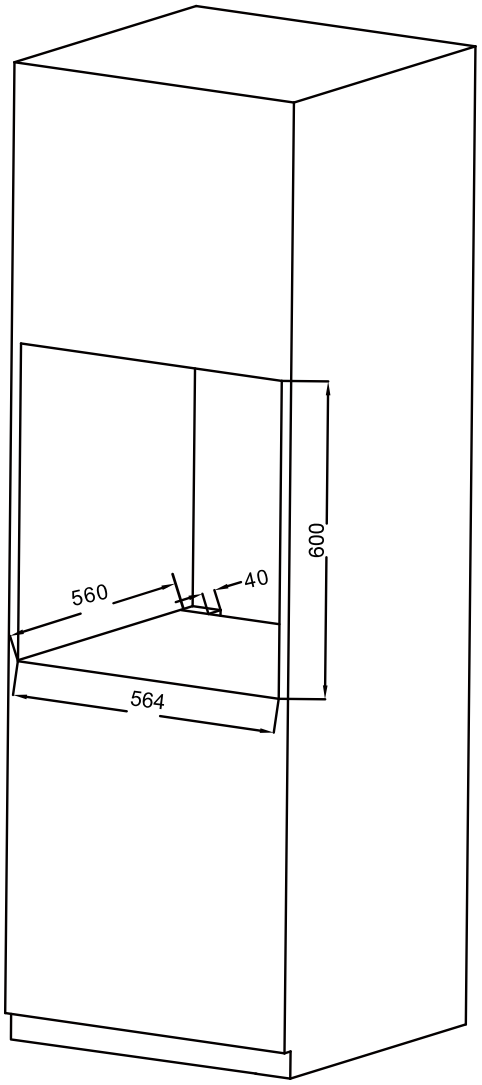
1. Control panel
2. Oven door handle
3. Oven door

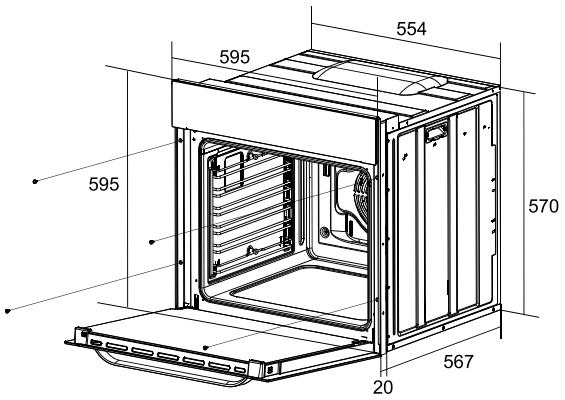

88:88

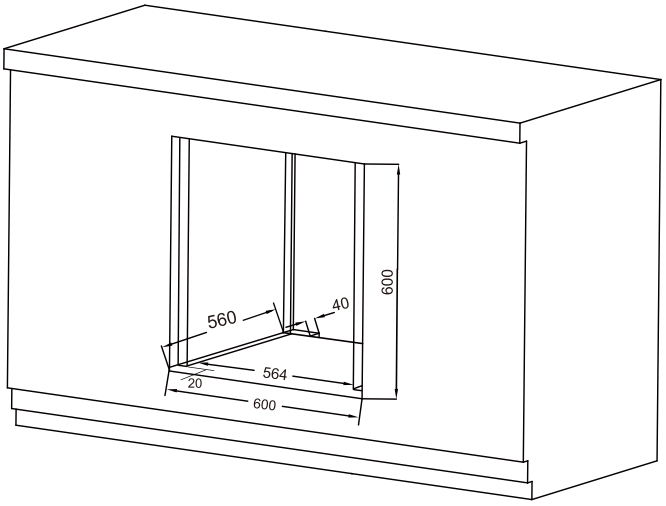
Installing the oven

- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- Main lead behind the oven must be placed in such a manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100℃), This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50℃ above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.







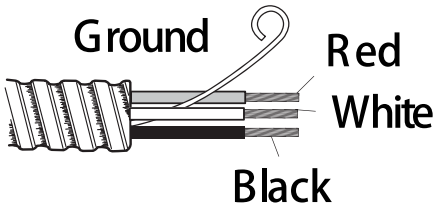


Electrical connection

Warning!

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.



Colour code

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

L1 = Red wire
L2= Black wire
N=White wire

⏚ Ground = coloured green

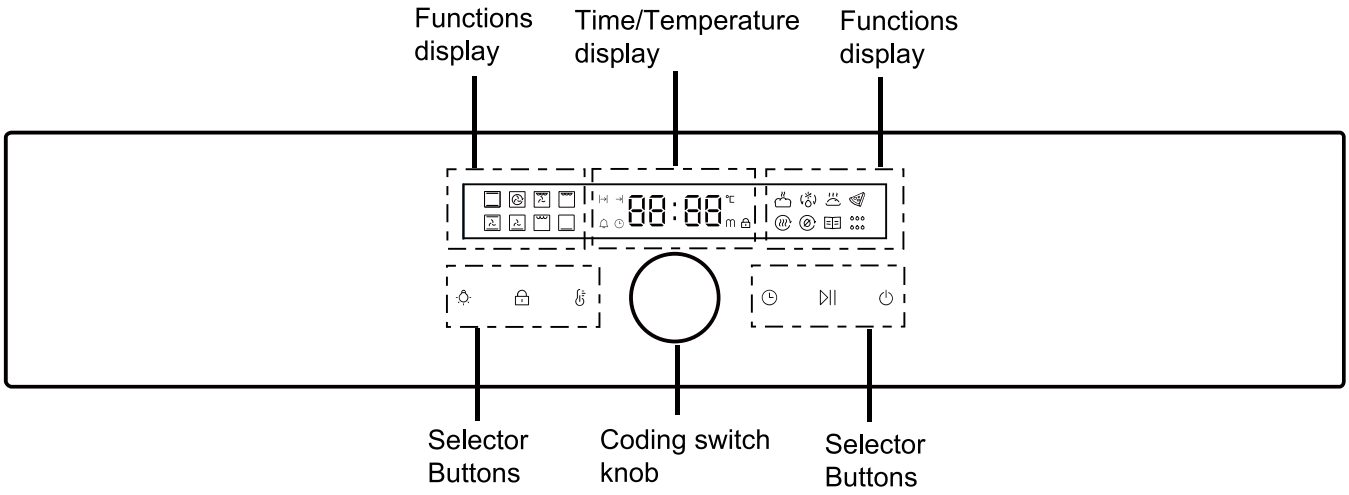
Prior first use

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250℃, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

Electronic programmer



— ON/OFF button

— Child lock

— Oven lamp

— Clock setting

— temperature setting

— Cooking time

— End of cooking time

— Start / pause key

How to operate the oven

1.When the power is turned on for the first time, it enters the standby state, the display is completely 1s, buzzer prompt, time display the default time 12:00 and flash.

2.The rotary coding switch can set the time, after setting is completed Tap the coded switch confirmation or 5 seconds automatically confirm.

3.In standby mode, press and hold the power button for 2 seconds to turn on,After boot, the first function is selected by default, display the default temperature and time.

4.When the oven function is selected, after setting the working temperature and related working time, press the key ▷|| once, and the oven will start to run.

Caution!

1.The clock can only be set in the standby state. After confirming, if you want to set the time again, click the time button to set (same as the first power-on);

2.Return to standby for 10 minutes without operation under power-on state.

Semi-automatic operation

1.Setting the semi-automatic mode, click the time button ◷ or knob to set the duration, the icon |→| is lit, the clock display interface displays the set continuous working time, the encoding switch settings.After the setting is complete, click the knob to enter the next setting and confirm the previous one, or click the key ▷|| to directly start the confirmation.

2.When the oven begins to run, the working time enters the countdown mode, the timing is a decrement count.

3.When the duration remains for 1 min, the duration icon starts to flash, the display interface shows the countdown, when the countdown is 0, the time display area and the key are flicker, after the buzzer continuous buzzer 120s , the sound signal can be automatically stopped by pressing any key or after 120 seconds.

Caution!

1.After the duration function is activated, if you want to cancel the continuous working time, you can cancel the function by setting the time to "0:00". (After canceling the duration, it will run according to the maximum working time).

2.Return to standby after 10 minutes of no operation after cooking.

Automatic operation

After the duration setting is completed, click the knob to set the end time , the icon ⇥| flashes, the knob is set, after the setting is completed, press the knob to enter the next item and confirm the previous item or click the key ▷|| to confirm

After the oven is set to the fully automatic mode, the clock display interface will display the end time of the oven. After the appointment time is over, the oven starts to work (the working method is the same as semi-automatic operation).

For example: Now the clock is set to 12:00 and the duration is set to 30 minutes, After the end time is 14:00, then the automatic mode is turned on, the clock display interface displays 14:00 and the time button is always bright, and when the clock is 13:30 minutes, The oven begins.

Caution!

End of cooking time range: current time<end of cooking time<current time+24hours.

End of cooking time= current time+cooking time+waiting time .

Temperature and time regulation

When the oven working program is selected, before starting to run, if you want to change the operating temperature and operating time, you can press the key ◷ and ⏲ (Click the knob to cycle through the settings).

1.After selecting the cooking function, the default temperature value is displayed, point the temperature button, the temperature display module flashes , and the rotary coding switch can set the temperature. After the setting is completed, click the coding switch or click the start button to directly start the confirmation.

2.Touch time key sequentially to switche duration and end time, the display module displays the default time and flash, and the rotation coding switch can set the length of time. After the setting is complete, press the " ▷|| " button, the oven works in accordance with the new setting parameters.

3.When you want to change the working time or the operating temperature during the operation, you must first press the " ▷|| " button at which point the time and temperature can be set according to the above steps, the setting is completed, and the "Start Pause" button can be confirmed to operate, the oven is set according to the new setting parameters.

Setting the alarm

1.Select the alarm setting by pressing the ◷ button, Alarm 🔔 clock on.The rotary coding switch can set the time. After activating the cooking function, the alarm clock starts counting down.

2.When the alarm time is up,and the buzzer will sound for 90 seconds to remind the user . To silence the sound, press any key or it will automatically stop beeping after 90 seconds, and the alarm clock icon will go out.

3.After the alarm function is activated, if you want to cancel the alarm, you can cancel the alarm function by setting the alarm time to "0:00".

Oven light

1.The oven light can be turned on/off by the oven light button in the boot state.

2.After selecting a function to start, the oven light will turn on, and the oven light will automatically turn off after turning on for 1 minute.

Child Safety Device

1.In the boot state, press and hold for 3 seconds to enter the child lock function, accompanied by a prompt sound; except for the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will not be touched. Enabling/cancelling child lock does not affect the operation of existing functions.

2.Press and hold for 3 seconds to cancel the child lock function and restore the state before the child lock. When the key is invalid in the child lock state, there will be a prompt sound.

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

Temperature	Working Hours
≤120 °C	24h
121-200 °C	6 h
≥201 °C	4 h

When select oven cook time, its prior to the auto shut off function (assume that set shut off temperature to 201℃-250℃, set cook time to 5 hours, so oven will not auto shut off when working for 4hours, and keep working when reach 5 hours).

Oven

Possible settings of the oven function knob



Bottom and top element on

This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Bottom element

The warming oven programme uses heat from the bottom element only.



Full Grill

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.

Note: The end time cannot be set for this function.



Circular element fan

At this function ,allows the oven to be heated up with forced air by the thermofan,which is in the central part of the oven tank.Heating the oven up in this way peimits everheat circulation around the dish that is in the oven.



Fan Assisted Oven

Using the top and bottom elements and the fan, this cooking function distributes the heat around the oven to give an even temperature throughout.



Fan with Lower Heater

This programme uses the bottom heater and the fan function. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.



Economy Grill

Use this grill function for grilling a small amount of food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Ferment

At this function is ferment mode, fan with rear heater is ON.

Note: If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Fanned Grill

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

Note: The end time cannot be set for this function.



Keep warm

The fan with rear heater of the oven works to keep the cavity temperature.



Defrost

Using the fan with rear heater, this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process.



Pizza

Excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping.
For best results, pre-heat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories/ cookware	Shelf position	Temperature in ℃	Cooking time in mins
Forzen	Thin base	Wire rack	2	200	15-20
	Thick base	Wire rack	2	200	20-25
Homemade	Thin base	Baking tray	2	200	10-15
	Thin base	Pizza tray	2	250	8-12
	Thick base	Baking tray	2	200	15-20
	Thick base	Pizza tray	2	200	15-20

IMPORTANT!

Except for 310°C gear, if you don`t set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop the oven manually.You should pay more attention to observe the status of food to avoid the food overcooked.

The 310°C is suitable for homemade thin-crust pizza. Put the pizza tray or other containers in the oven to preheat. When the temperature reaches the temperature,buzzer to remind, put the pizza on the preheated container and use the high temperature inside the cavity and the container to finish cooking in about 5 minutes.The whole cooking time of this gear is 30 minutes and cannot be changed.

Air dry

In this mode, both the rear heater and the fan are on.
Recommended air drying temperature 60-100°C.
Note: Use above 100°C is easy to cause air-drying failure due to overcooking.

Menu	Prepare	Temperature	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70℃	1H30min	3
Long bean	Boiled	55℃	3H	3
Sweet potato wedge	Steamed	55℃	13H,flip after 2H	3
Mango slice	/	70℃	8H,flip after 4H	3
Banana slice	Dipped in salt water	55℃	7H,flip after 2H	3
Lemon slice	/	55℃	15H,flip after 2H	3
Apple slice	Dipped in salt water	55℃	8H,flip after 2H	3
Raw pork lean	/	55℃	7H,flip after 2H	3
Raw chicken breast	/	70℃	5H,flip after 1H	3
Prawn with shell	Boiled	70℃	6H,flip after 2H	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90℃	2H	3

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

Aqua cleaning

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and the shelf support to clean the side walls.The Aqua cleaning functions support the steam cavity cleaning of the appliance. For a better performance you should start the function when the appliance is cool. The specified time is related to the duration of the function and does not include the time required for cleaning of the cavity by user.

When the Aqua cleaning function is active, you cannot set temperature and time.

1.Pour 400ml water to the oven liner.
2. Choose the Aqua cleaning function .
3. Press ⏯ to start the function.
4. An acoustic signal sounds when the program is completed.
5. After function selection, wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive surface care sponge.

You can use warm water or oven detergents to clean the cavity.

After cleaning keep the oven door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150°C for approximately 15 minutes. You can get maximum effects of the cleaning function if you manually clean the appliance immediately after the function ends.

WARNING:

- Do not open the oven door when the oven is generating steam to avoid risk of burns.
- Be aware of hot steam when open the oven door after the program finished to avoid risk of burns.
- Always use clean drinking water to fill the liner. Do not use any other liquids to fill.
- When you clean the cavity surface with sponge, wear a Hot-Insulating glove to protect hands.
- Clean up the water remain in the cavity after use to avoid risk of microbial hazard.

Air fry

Fast cooking with top grill, bottom grill, rear grill and rear fan.Mainly used for non-fried food.

Menu	Temperature	Time	Shelf position
Chicken nuggets	200℃	20-25min	3
Chicken wings	200℃	18-23min	3
Fish fillet	180℃	23-27min	3
French fries	200℃	17-20min	4
Onion rings	200℃	15-18min	4

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

Auto menu

For better experience of cooking , there are some programs for recipes you can select.

1.Use ◯ to select the display will show P1, press ◯, P1 blinks,turn the knob to switch the menu.

2.7 recipes are set in the oven , you canuse ◯ to select P1~P7.

3.Refer to below chart , use ◯ to select a recipe which you need.

4.Press ◯ or to view the recommended temperature ,and you can adjust it .
Press ◯ or to view the recommended time,and you can adjust it .

5.Press ⏯ to start preheat.

6.When the temperatureis reached,the bee buzzes three times to prompt the food to be put in.

7.Press ⏯ to start cooking.

Menu	Auto	Temperature	Time	Amount of food
P1	Chiffon cake	160℃	35min	500g
P2	Small cake	160℃	18min	20pcs
P3	Egg tart	190℃	21min	12pcs
P4	Cookies	190℃	9min	20pcs
P5	Chicken nuggets	200℃	17min	20pcs
P6	Chicken wings	200℃	18，flip after 6min	1200g
P7	Ribs	220℃	19min	670g

The time showed in the table is only for reference.

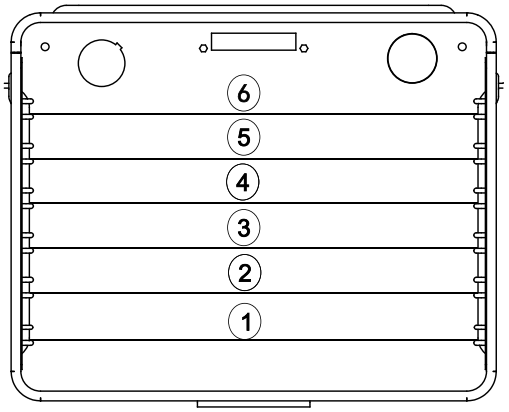
Some functions include auxiliary heating of heating pipes and fans, which can be turned back to the set load after reaching the temperature.

Oven shelf guide levels

There are 6 different guide levels that can be used for the oven shelves and baking trays (see illustration).

These levels are referred to in the cooking tables at the end of the manual.

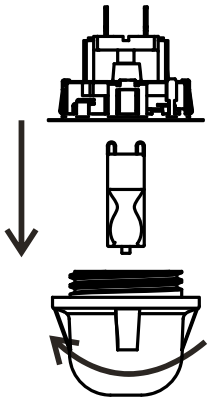
Always count the levels from the bottom upwards.



Replacing the oven light bulb

IMPORTANT! Before any maintenance, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down completely before attempting any maintenance.

- Unscrew the glass protective cover. Once remove the cover, we recommend washing and drying the cover before replacing it.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C or 350°C) having the following specifications: 120V/240V 25W,G9 fitting.
- Replace the protective cover.



IMPORTANT!
Never use screwdrivers or other tools to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp holder. Only remove by hand.

IMPORTANT!
Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

PLEASE NOTE:
The bulb replacement is not covered by the guarantee.

The function of oven light to illuminate the cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking – while it is not suitable for other usage e.g. environments lighting.
Do not look directly at the light.

Door removal

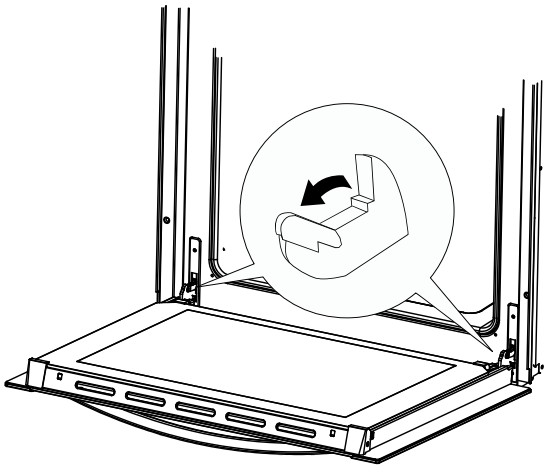
In order to gain easier access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

To remove the door, first tilt the safety catch part of the hinge upwards. Gently close the door approximately halfway, lift the door and pull it out towards you.

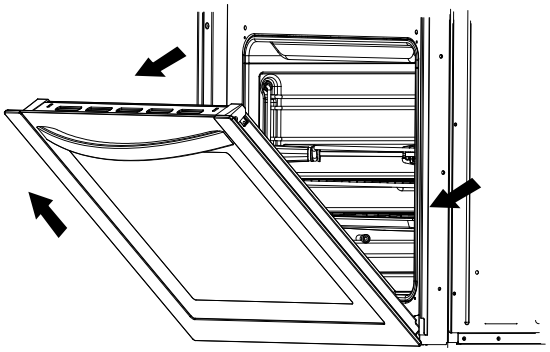
Follow these steps in reverse to replace the door.

When replacing the door, ensure that the notch of the hinge (see illustration) inserts into the hinge slot in the cavity frame. Once the door has been re-fitted, remember to lower down the safety catch. Failure to do this may damage the hinge when closing the door.





Tilting the hinge safety catches

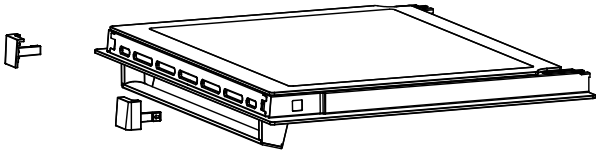


Door removal

Inner glass panel removal

Remove both door top corner pieces. These can be removed by pressing in the arrow-marked tabs on either side of the door and sliding the corner pieces out.

Lift the edge of the inner glass slightly and then slide it from its lower clips. The middle glass panel can then also be removed. Follow these steps in reverse to replace the glass.



Removal of the internal glass panel

When a fault, conflict or other fault occurs, some error codes are displayed in the time display area.The meanings are as follows:

DISPLAY	ERROR	POSSIBLE CAUSE(S)
E01	No temperature sensor/open circuit/open circuit	The control board detects that there is no temperature sensor, the oven will stop heating.
E02	Temperature sensor short circuit	A short circuit of the sensor is detected and the oven stops heating.

Important: All repairs must be carried out by qualified personnel.

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note:

The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grill shelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note:

The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

Pastry Baking Table

Type of pastry	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp(℃) 	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160-170	2	150-160	55-70
Ring cake	2	160-170	2	150-160	60-70
Tree cake (tart form)	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (tart form)	2	180-190	3	160-170	60-80
Fruit cake	2	190-200	3	170-180	50-70
Fruit cake with icing	2	180-190	3	160-170	60-70
Sponge cake	2	180-190	2	160-170	30-40
Flake cake	3	190-200	3	170-180	25-35
Fruit cake mix dough	3	180-190	3	160-170	50-70
Cherry cake	3	190-210	3	170-200	30-50
Jelly roll	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruit fan	3	160-170	3	150-160	25-35
Plait bun	2	190-210	3	180-210	35-50
Christmas cake	2	180-190	3	170-200	45-70
Apple pie	2	190-210	3	170-200	40-60
Puff pastry	2	180-190	3	160-170	40-60
Savoury pastry					
Bacon roll	2	190-200	3	170-180	45-60
Bread	2	200-220	3	180-210	50-60
Rolls	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Caraway roll	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Danish pastry	3	190-210	3	170-200	20-35
Flaky pastry	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Frozen pastry					
Apple pie	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Oven chips	2	210-230	3	200-220	20-35
Oven fries	2	210-230	3	200-220	20-35

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware.

Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.

Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note:

The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Roasting Table

Type of meat	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (℃) 	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Beef loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roast beef, rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roast beef, well done	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flank	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flank	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Pork loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Meat roll	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Pork cutlet	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Minced meat roast	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Veal						
Veal roll	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Veal knuckle	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamb						
Lamb ribs	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Mutton blade bone	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venison						
Hare ribs	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hare blade bone	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Boar ham	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Poultry						
Whole chicken	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Whole chicken	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Duck	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Goose	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turkey	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fish soufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grilling

Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot. Use oven gloves and appropriate grilling utensils.

To avoid coming into contact with hot grease which could cause injures, use long grill tongs when handling the grilled foods.

The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.

Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.

Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

Please note:

The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

Grilling must be carried out with the oven door closed.

Grill element should be preheated for 3 minutes.

Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.

Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larges pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.

Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

Grilling Table

Type of meat	**Weight** (in grams)	**Guide level** (see "Oven shelf guide levels")	**Temp**(℃) 	**Roasting time** (in min.)
Meat and sausages				
2 beefstesks,rare	400	5	240	14-16
2 beefstesks,medium	400	5	240	16-20
2 beefstesks,well done	400	5	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal steaks	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
1 chicken,halved	1400	3	240-250	28-33(one side) 23-28(other side)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of wholemeal berad	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork scrag	1500	3	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef	1500	3	190-200	40-80

Model	TXBWO2724SS
Voltage rating	AC 120/240V 60Hz
Total power	3150W
Top element	850W
Grill element	1100W
Bottom element	1150W
Circular element	1600W
Fan	●

TRUARCTIC® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please write down the product information and have the following information available when you call the Customer Service Center:

- Name, address and telephone number
- Model number
- Serial number
- Purchase Date
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Owner Manual, scan the QR code on the right or visit www.truarctic.com to access additional resources; or contact your authorized TRUARCTIC dealer for further information.

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, TRUARCTIC will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a TRUARCTIC designated service company. This limited warranty is valid only in Canada and applies only when the major appliance is used in Canada. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Products with original model or serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
2. Products transferred from the original owner or relocated outside Canada.
3. Products used in commercial, non-residential, multiple-family, or any setting inconsistent with the published user, operator, or installation instructions.
4. Products purchased “as-is,” including display models and open-box items.
5. Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
6. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, discoloration, rust, or oxidation resulting from corrosive or caustic environments such as high salt exposure, high humidity, or chemical contact, unless reported within 48 hours of delivery and proven to result from defects in materials or workmanship.
7. Rust and Scratches on any interior or exterior of the hood, back of the filter, and inside the duct cover.
8. Replacement of Consumable parts such as light bulbs, filters, fuses, and oil cups or other cosmetic components.
9. Service calls that do not involve defects in materials or workmanship, including calls to instruct on product use or to correct improper installation or maintenance.
10. Service calls required to correct installation not performed according to applicable electrical or plumbing codes, or to repair household electrical or plumbing issues such as house wiring, fuses, or water inlet hoses.
11. Costs incurred to make the appliance accessible for servicing, including removal or reinstallation of trim, cabinetry, decorative panels, flooring, islands, countertops, drywall, or other built-in fixtures.
12. Transportation, pick-up, delivery, travel charges, tolls, ferry fees, or service calls to remote locations
13. Damage to property such as floors, cabinets, or walls incurred during installation, removal, or servicing of the product.
14. Repairs or damage caused by unauthorized service providers or use of non-genuine manufacturer parts.
15. Alteration, modification, or unauthorized repairs to the appliance.
16. Damage resulting from misuse, abuse, accidents, inadequate power supply, fire, flood, or other external causes including acts of God.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

TRUARCTIC makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask TRUARCTIC or your retailer about buying an extended warranty.

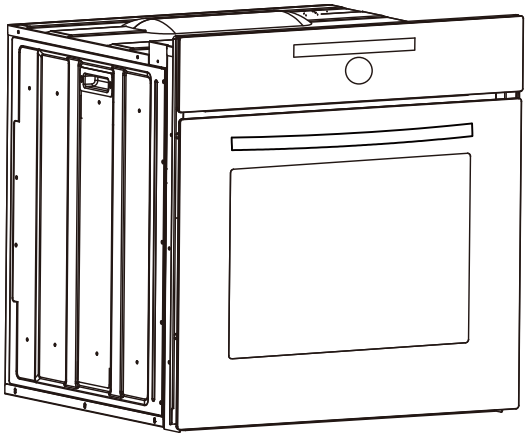
LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. TRUARCTIC SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

®/™ ©2025 Truarctic. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.

TRUARCTIC

TXBWO2724SS



MANUEL D'INSTRUCTIONS

FOUR ENCASTRÉ

Ne pas utiliser le four avant d'avoir lu ce manuel d'instructions

C ETL CM LISTED US
Intertek
5008443

Félicitations pour votre achat. Nos produits sont exceptionnellement faciles à utiliser et particulièrement efficaces. Après avoir lu le manuel d'instructions, faire fonctionner le four sera plus facile.

Avant d'être emballé et laissé au fabricant, le four a été minutieusement contrôlé en matière de sécurité et de fonctionnalité.

Ces instructions ont été compilées afin de vous aider à apprendre à manipuler l'appareil. Nous vous prions de bien vouloir les lire attentivement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois afin d'éviter d'éventuels accidents.

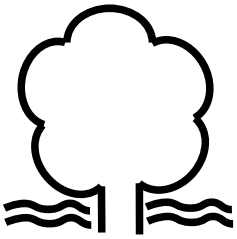
Veuillez conserver le manuel d'instruction et le stocker dans un endroit sûr afin qu'il puisse être consulté à tout moment.
Il est nécessaire de suivre les instructions de ce manuel attentivement afin d'éviter d'éventuels accidents.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité....4
Comment économiser de l'énergie....5
Déballage....5
Élimination de l'appareil....5
Description de l'appareil....6
Installation....8
Opération....10
Avant la première utilisation....10
Programmateur électronique....10
Four....14
Nettoyage et entretien....19
Opération en cas d'urgence....20
Cuisson au four....21
Informations techniques....27
Garantie....28

· L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
· AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.
· Les cordons d'alimentation d'appareils proches peuvent être endommagés s'ils sont au contact de la chaleur ou coincés entre les portes du four, au risque de produire un court-circuit. Par conséquent, veillez à les tenir à distance de l'appareil.
· Ne jamais mettre des plats de plus de 15 kg sur la porte ouverte du four.
· Ne pas utiliser le four dans le cas d'une défaillance technique. Si vous constatez une défaillance technique, débranchez l'appareil et contactez le Service Après Vente de votre magasin.
· Ne jamais nettoyer le four avec un dispositif de nettoyage à vapeur, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
· Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait alors entraîner des bris.
· Les règles et dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement respectées. Ne pas laisser quelqu'un qui n'est pas familier avec le contenu de ce manuel d'instructions faire fonctionner le four.·
· Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son agent deservice ou une personne qualifiée, et ce afin d'éviter tout danger.
· L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
· Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
· AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter les risques de choc électrique.·
ATTENTION L'appareil et les pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation· Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les résistances.
· Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
· Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou informées sur l'utilisation de l'appareil de façon sécuritaire, et en ayant compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
· ATTENTION: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
· Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart
· Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments hauffants à l'intérieur du four

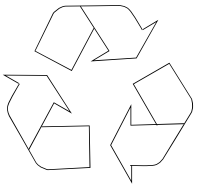
COMMENT ECONOMISER DE L'ENERGIE



Utiliser l'énergie de manière responsable permet non seulement d'économiser de l'argent, mais contribue également à la protection de l'environnement.

Donc économisez l'énergie! Et voilà comment vous pouvez le faire:
Profitez de la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant l'heure de fin. Important : lorsque vous utilisez la minuterie, réglez le temps de cuisson selon la taille du plat en cours de préparation.
Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
La chaleur peut s'infiltrer dans les déversements sur les joints de porte. Nettoyer tout déversement immédiatement.
Ne pas installer le four à proximité immédiate des réfrigérateurs / congélateurs.
Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement

DEBALLAGE



Pendant le transport, l'emballage de protection a été utilisé pour protéger l'appareil contre tout dommage.

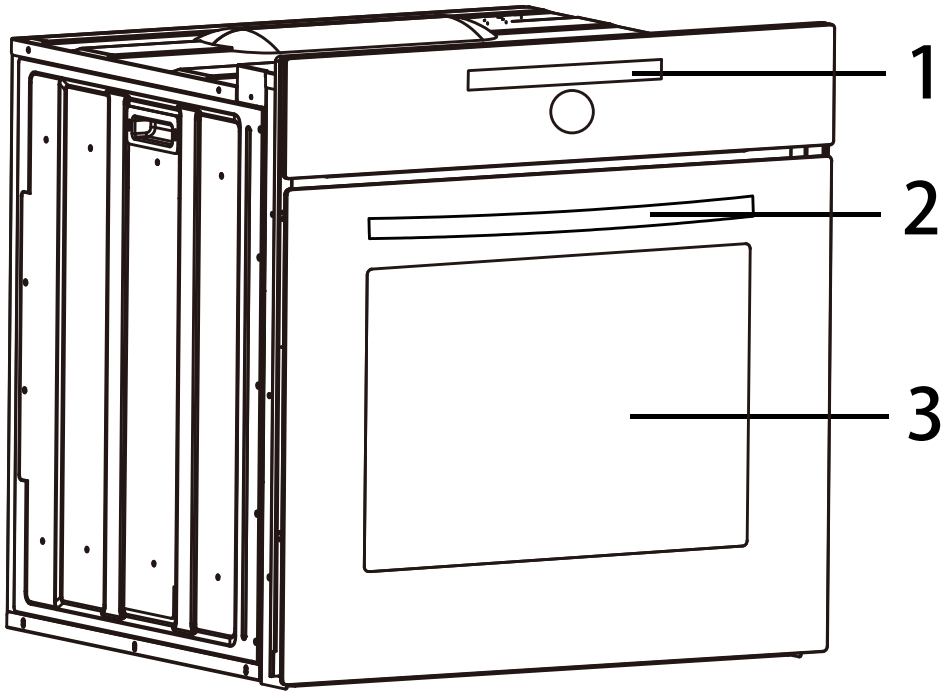
Après avoir déballé l'appareil, ne vous prions de vous débarrasser de tous les éléments d'emballage d'une manière qui ne causera aucun dommage à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de l'appareil sont respectueux de l'environnement, ils sont 100% recyclables et sont marqués avec le symbole approprié.

Attention!
Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, des morceaux de polystyrène, etc) doivent être gardés hors de la portée des enfants

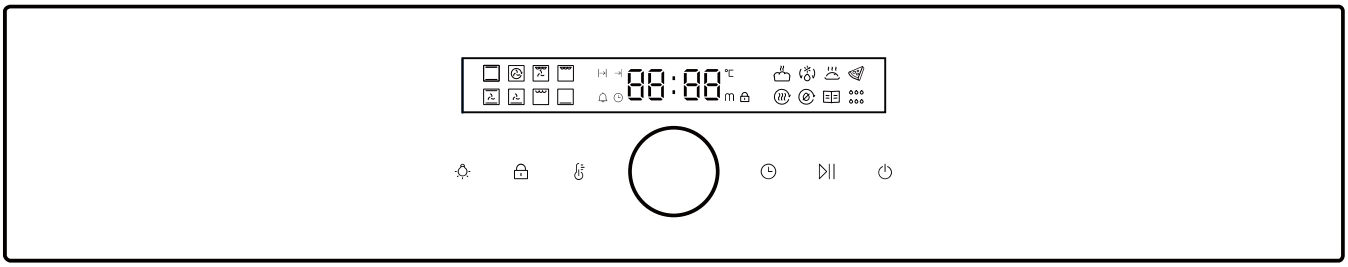
ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Les appareils usagés ne doivent pas simplement être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être remis à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Un symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage indique qu'il est recyclable.
Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et sont étiquetés avec des informations à ce sujet. Par le recyclage de matériaux ou d'autres parties de dispositifs utilisés vous apportez une contribution significative à la protection de notre environnement. Des informations sur les centres de stockage appropriés pour les dispositifs utilisés peuvent être fournies par les autorités locales.

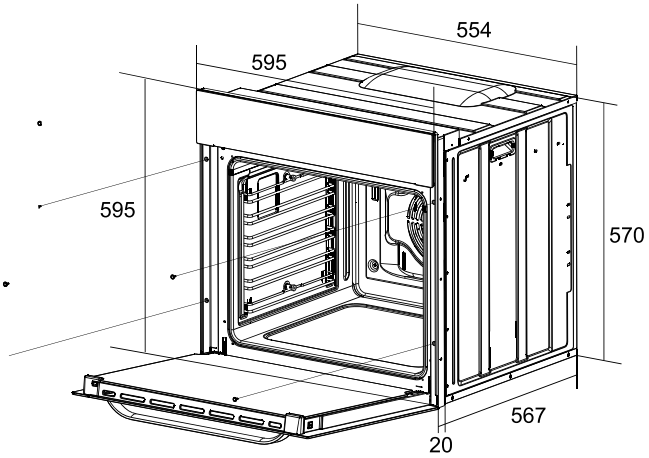


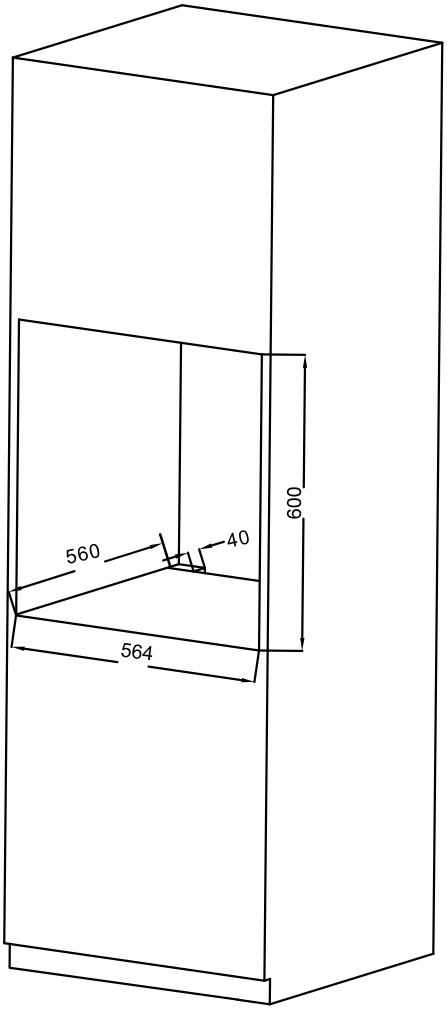
1. Panneau de commande
2. Poignée de porte du four
3. Porte du four

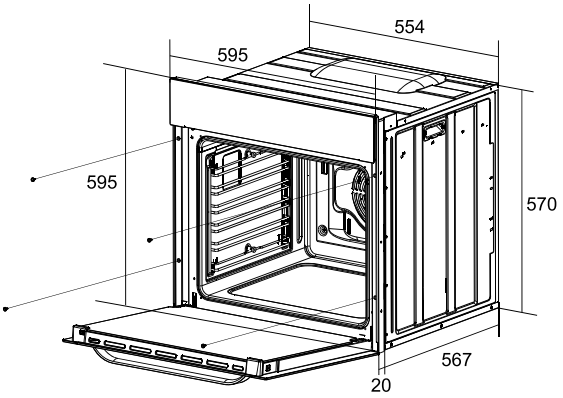

88:88

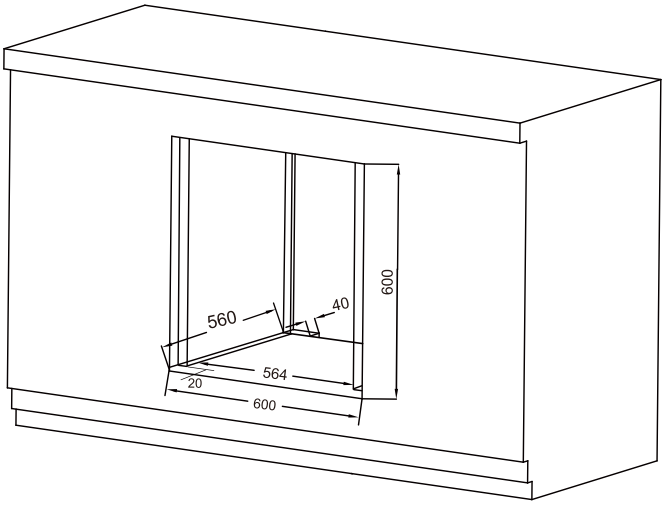
Installing the oven

• The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
• Main lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
• Remove any packaging materials (foils, artificial foam, nails, etc.) from the reach of children, because they represent potential danger. Children may swallow small parts, or suffocate with foils.
• This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C), this prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
• Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
• The appliance must be earthed.
• Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.
• Where the appliance is built into a cabinet, the cabinet material must be capable of withstanding 70 deg C. Installation into low temperature tolerant cabinetry (e.g. vinyl coated) may result in deterioration of the low temperature coating by discoloring or bubbling.
• If the appliance is installed adjacent to vinyl-wrapped surfaces, use an installation kit available from the vinyl-wrap supplier.





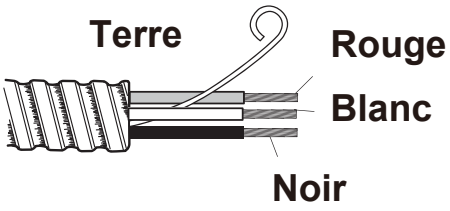




Attention!
Tous les travaux électriques doivent être effectués par un personnel dûment qualifié et autorisé.
Aucune modification intentionnelle de l'alimentation en électricité ne doit être effectuée.
· Avant de tenter la connexion, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.

· Un raccord terre doit être installé de telle manière à être le dernier sorti au cas où le dispositif de sûreté du cordon d'alimentation ait échoué.
· Le cordon d'alimentation derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher le panneau arrière du four à cause de la chaleur qu'il produit pendant le fonctionnement.

Le fil de terre doit être plus long que les autres fils.
Les moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation de contact dans tous les pôles qui fournissent une déconnexion complète en vertu de surtension catégorie III, doivent être fournis dans le câblage fixe en conformité avec les règles de câblage.
Connexion (par un électricien agréé)
· Utiliser le tournevis, ouvrir le couvercle du connecteur à l'arrière de l'appareil. Communiqué de deux écluses situées de chaque côté au fond du connecteur.



Code couleur des fils
Les fils du cordon d'alimentation respectent ce code :

L1 = fil rouge
L2 = fil noir
N = fil blanc

⏚ Terre = fil vert

Avant la première utilisation

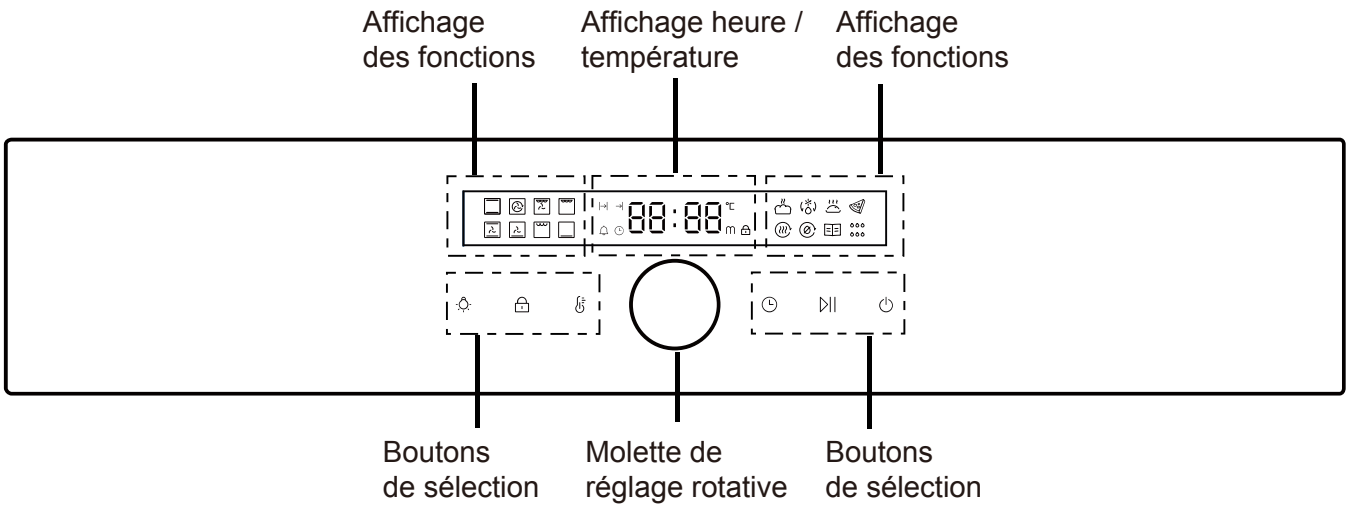
· Retirez l'emballage, nettoyez l'intérieur du four.
· Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
· Allumez le système de ventilation dans la pièce ou ouvrez une fenêtre.
· Faites chauffer le four (à une température de 250 ° C, pendant env. 30 min.), Enlevez les taches et rincez soigneusement.

Attention!

Quand vous chauffez le four pour la première fois, il est normal que le phénomène émette de la fumée et une odeur particulière. Cela disparaît environ 30 min plus tard

Programmeur électronique

Programmeur électronique



– Touche MARCHE/ARRÊT

– Verrouillage enfant

– Ampoule du four

– Réglage de l'horloge

– Réglage de la température

– Durée de cuisson

– Heure de fin de cuisson

– Touche DÉMARRER / PAUSE

Mode d'utilisation du four

1.À la première mise sous tension, l'appareil passe en veille : l'écran s'allume brièvement, un bip retentit et l'affichage de l'heure clignote sur 12:00 (heure par défaut).
2.La molette rotative permet de régler l'horloge ; validez en appuyant sur la molette, ou la validation s'effectue automatiquement au bout de 5 secondes.
3.En mode veille, maintenez la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée pendant 2 secondes pour allumer l'appareil. À l'allumage, la première fonction est sélectionnée par défaut, avec affichage de la température et de la durée standards.
4.Après avoir choisi une fonction du four, réglé la température de travail et la durée associée, appuyez une fois sur la touche ⏯ le four se met en marche.

Attention !

1.L'horloge ne peut être réglée qu'en mode veille. Après validation, si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur la touche horloge pour reprendre le réglage (même procédure qu'à la première mise sous tension).
2.Si aucune action n'est effectuée pendant 10 minutes après l'allumage, l'appareil repasse en veille.

Fonctionnement semi-automatique

1.Pour activer le mode semi-automatique, appuyez sur la touche horloge ou tournez la molette afin de régler la durée de fonctionnement : l'icône ⇥ s'allume, l'écran affiche le temps continu programmé via la molette rotative. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la molette pour valider et passer au paramètre suivant, ou appuyez directement sur la touche ⏯ pour lancer le programme.
Dès le lancement du four, la durée de cuisson passe en compte à rebours (décompte descendant).Lorsqu'il reste 1 minute de fonctionnement, l'icône de durée clignote sur l'écran. Lorsque le décompte atteint zéro, l'affichage et les touches clignotent, et un signal sonore retentit pendant 120 secondes. Vous pouvez arrêter le bip en appuyant sur n'importe quelle touche, ou il s'arrête automatiquement au bout de 120 secondes.

Attention !

1.Si vous souhaitez annuler la durée programmée après l'avoir activée, réglez le temps sur “0:00 ”. Après annulation de la durée, le four fonctionnera jusqu'à sa limite maximale de fonctionnement.
2.Si aucune action n'est réalisée pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, l'appareil repasse en veille.

Fonctionnement automatique

Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur la molette pour programmer l'heure de fin de cuisson →| l'icône correspondante clignote. Réglez l'heure via la molette, validez en appuyant sur celle-ci pour passer au paramètre suivant, ou utilisez la touche ⏯ pour confirmer.
Lorsque le mode entièrement automatique est activé, l'écran affiche l'heure de fin de cuisson programmée. À l'heure prévue, le four se met en marche (le déroulé de cuisson est identique au mode semi-automatique).
Exemple : l'horloge est réglée sur 12:00, durée de cuisson 30 minutes, heure de fin programmée à 14:00. L'écran affiche 14:00 et la touche horloge reste allumée ; le four se lance à 13:30.

Attention !

Plage de réglage de l'heure de fin : heure actuelle < heure de fin < heure actuelle + 24 heures
Heure de fin = heure actuelle + durée de cuisson + temps d'attente

Réglage température et durée

Lorsqu'un programme de cuisson est sélectionné, vous pouvez modifier la température et la durée avant le lancement en appuyant sur les touches 🕒 et 🌡 réglage ou en faisant défiler les paramètres via la molette rotative :
1.Après sélection d'une fonction de cuisson, la température par défaut s'affiche. Appuyez sur la touche température : l'affichage clignote, utilisez la molette pour ajuster la valeur. Validez en appuyant sur la molette ou lancez directement le programme avec la touche ⏯ .
2.Appuyez successivement sur la touche horloge pour basculer entre durée de cuisson et heure de fin ; l'écran clignote avec la valeur par défaut, ajustez le temps via la molette. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ⏯ le four fonctionne avec les nouveaux paramètres.
3.Si vous souhaitez modifier la température ou la durée pendant le fonctionnement, appuyez d'abord sur la touche PAUSE. Vous pouvez alors ajuster les paramètres selon les étapes ci-dessus, puis valider avec DÉMARRER/PAUSE pour reprendre la cuisson aux nouvelles valeurs.

Réglage de l'alarme

1.Sélectionnez le paramètre d'alarme en appuyant sur le bouton the🕒 , 🔔 clock sur.
Réglez l'heure de l'alarme via la molette rotative. Lorsqu'une fonction de cuisson est lancée, l'alarme se met en compte à rebours.
2.À l'échéance de l'alarme, un bip retentit pendant 90 secondes pour vous avertir. Coupez le signal en appuyant sur n'importe quelle touche, ou il s'arrête automatiquement au bout de 90 secondes ; l'icône d'alarme s'éteint.
3.Pour annuler la fonction alarme après l'avoir activée, réglez l'heure sur “0:00”.

Ampoule du four

1.L'ampoule du four s'allume et s'éteint via la touche dédiée lorsque l'appareil est allumé.
2.Dès le lancement d'une fonction de cuisson, l'ampoule s'allume puis s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Verrouillage sécurité enfant

1.Lorsque l'appareil est allumé, maintenez la touche verrouillage enfoncée pendant 3 secondes pour activer le mode enfant (un bip de confirmation retentit). Toutes les touches deviennent inopérantes à l'exception de MARCHE/ARRÊT et de la touche ampoule. L'activation ou la désactivation du verrouillage n'interrompt pas les programmes en cours.
2.Maintenez à nouveau la touche enfoncée 3 secondes pour annuler le verrouillage et retrouver l'état initial. Si vous appuyez sur une touche pendant le verrouillage, un bip signale qu'elle est inactive.

Fonction arrêt automatique

Chaque mode dispose d'une durée maximale de fonctionnement avec arrêt automatique, selon les critères suivants :

Plage de température	Durée maximale de travail
≤120 °C	24h
121-200 °C	6 h
≥201 °C	4 h

Si vous programmez une durée de cuisson manuelle, celle-ci prévaut sur l'arrêt automatique. Exemple : température réglée entre 201 et 250 °C, durée de cuisson programmée à 5 heures : le four ne s'arrêtera pas au bout de 4 heures, mais au terme des 5 heures définies.

Four

Modes de fonctionnement du four



Résistances haut et bas

Cette fonction utilise les résistances supérieure et inférieure, créant une convection naturelle dans le four.



Résistance basse seule

Mode maintien au chaud, utilise uniquement la résistance inférieure.



Gril total

Diffusion de chaleur via la résistance de gril et la résistance supérieure. La partie haute du volume de cuisson atteint une température élevée, idéale pour griller de grosses pièces.
Remarque : l'heure de fin de cuisson ne peut pas être programmée sur ce mode.



Résistance circulaire + ventilateur

Le ventilateur thermique central diffuse l'air chaud uniformément dans tout le four, assurant une répartition homogène de la chaleur autour des plats.



Four ventilé haut/bas

Associe résistances supérieure, inférieure et ventilateur : la chaleur est distribuée de manière égale dans l'ensemble du volume du four.



Ventilateur + résistance basse

Combine résistance inférieure et ventilateur, parfait pour les pâtisseries et plats mijotés en un seul récipient.



Gril économique

Adapté pour griller de petites quantités d'aliments.
Remarque : l'heure de fin de cuisson ne peut pas être programmée sur ce mode.



Fermentation

Mode fermentation : ventilateur et résistance arrière activés.
Remarque : impossible de lancer le programme si la température dépasse la limite autorisée.



Gril ventilé

Le ventilateur diffuse la chaleur du gril autour des aliments.
Remarque : l'heure de fin de cuisson ne peut pas être programmée sur ce mode.



Maintien au chaud

Ventilateur et résistance arrière fonctionnent pour conserver la température du volume du four.



Décongélation

Ventilateur et résistance arrière circulent l'air dans le four, accélérant la décongélation naturelle des aliments.



Pizza

Idéal pour cuisiner des pizzas : croustille la pâte sans trop cuire la garniture.Pour un rendu optimal, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins une heure, puis cuisez sur le niveau 1 ou 2 des glissières.

Pizza	Type	Accessoires/ ustensiles de cuisine	étagère position	Température dans	Temps de cuissonen minutes
Forcée	Base mince	Rack de fil	2	200	15-20
	Base épaisse	Rack de fil	2	200	20-25
Fait maison	Base mince	Baking tray	2	200	10-15
	Base mince	Plateau à pizza	2	250	8-12
	Base épaisse	Baking tray	2	200	15-20
	Base épaisse	Plateau à pizza	2	200	15-20

IMPORTANT !
À l'exception du réglage 310 °C, si vous ne programmez pas de durée sur le mode Pizza, le four fonctionnera en continu jusqu'à arrêt manuel. Surveillez attentivement vos plats pour éviter une surcuisson.Le réglage 310 °C convient aux pizzas fines maison. Préchauffez votre plaque ou support à pizza dans le four ; un bip vous signale l'atteinte de la température. Déposez la pizza sur le support chaud et terminez la cuisson en environ 5 minutes grâce à la haute température du volume et du support. Ce réglage dispose d'une durée de travail fixe de 30 minutes, non modifiable.



Séchage à l'air

Résistance arrière et ventilateur activés simultanément.
Température recommandée pour le séchage : 60 à 100 °C.
Remarque : une température supérieure à 100 °C risque de dégrader les aliments et d'échouer le séchage.

Plat	Préparation préalable	Température	Durée	Niveau glissière
Feuilles de chou	Blanchies	70℃	1H30min	3
Haricots longs	Blanchis	55℃	3H	3
Quartiers de patate douce	Cuits à la vapeur	55℃	13H,Retourner au bout de 2H	3
Tranches de mangue	/	70℃	8H,Retourner au bout de 4H	3
Tranches de banane	Trempées dans de l'eau salée	55℃	7H,Retourner au bout de2H	3
Tranches de citron	/	55℃	15H,Retourner au bout de 2H	3
Tranches de pomme	Trempées dans de l'eau salée	55℃	8H,Retourner au bout de 2H	3
Filet de porc maigre cru	/	55℃	7H,Retourner au bout de 2H	3
Blanc de poulet cru	/	70℃	5H,Retourner au bout de 1H	3
Crevettes avec carapace	Blanchies	70℃	6H,Retourner au bout de 2H	3
Jerky de bœuf	Blanchi et mariné	90℃	2H	3

Les durées et températures indiquées sont approximatives, à adapter selon votre expérience et vos goûts.

Nettoyage Aqua

Retirez manuellement le maximum de saleté, sortez les accessoires et les supports de glissières pour nettoyer les parois latérales. La fonction Aqua utilise la vapeur pour nettoyer le volume du four. Utilisez cette fonction lorsque l'appareil est froid pour un rendu optimal.
La durée du programme correspond uniquement au cycle vapeur, un nettoyage manuel est nécessaire après coup.
Pendant le fonctionnement du nettoyage Aqua, le réglage de température et de durée est impossible.

1.Versez 400 ml d'eau potable dans le fond du four.
2.Sélectionnez la fonction Aqua nettoyage .
3.Appuyez sur la touche pour lancer le cycle.
4.Un signal sonore retentit à la fin du programme.
5.À l'issue du cycle, essuyez les parois internes du four avec une éponge non abrasive

Vous pouvez utiliser de l'eau tiède ou un nettoyant pour four pour compléter le nettoyage.Après nettoyage, laissez la porte du four ouverte environ une heure pour sécher. Pour accélérer le séchage, lancez un programme air chaud à 150 °C pendant environ 15 minutes. Le rendu du nettoyage est maximal si vous nettoyez manuellement immédiatement après la fin du cycle vapeur.

ATTENTION :

1.Ne pas ouvrir la porte du four pendant la production de vapeur, risque de brûlures.
2.Faites attention à la vapeur chaude en ouvrant la porte à la fin du programme pour éviter les brûlures.
3.Utilisez systématiquement de l'eau potable propre dans le fond du four, aucun autre liquide n'est autorisé.
4.Portez des gants thermo-isolants lorsque vous essuyez les parois avec une éponge.
5.Éliminez toute eau résiduelle dans le fond du four après utilisation pour éviter tout risque microbien.

Air fry (cuisson sans friture)

Associe résistance de gril haute, résistance basse, résistance arrière et ventilateur arrière pour une cuisson rapide sans huile.

Plat	Température	Durée	Niveau glissière
Nuggets de poulet	200℃	20-25min	3
Ailes de poulet	200℃	18-23min	3
Filet de poisson	180℃	23-27min	3
Frites	200℃	17-20min	4
Rondelles d'oignon	200℃	15-18min	4

Les durées et températures sont indicatives, à adapter selon vos préférences.

Menus automatiques

Des programmes préenregistrés pour simplifier la cuisson :
1.Use ◯ pour sélectionner l'affichage affichera P1, appuyez sur ◯ , clignote P1, tournez le bouton pour commuter le menu.
2.7 recettes sont définies dans le four, vous canuse◯ pour sélectionner P1 ~ P7.
3.Refer au tableau ci-dessous, utilisez ◯ pour sélectionner une recette dont vous avez besoin
4.Press ◯ ou pour voir la température recommandée, et vous pouvez l'ajuster.
Appuyez sur ◯ ou pour voir l'heure recommandée, et vous pouvez l'adiust.
5.Appuyez sur ▷|| pour démarrer le préchauffage.
6. lorsque la température est atteinte, l'abeille bourdonnera trois fois pour inciter la nourriture à être mise dans.
7.Appuyez sur ▷|| pour commencer à cuisiner.

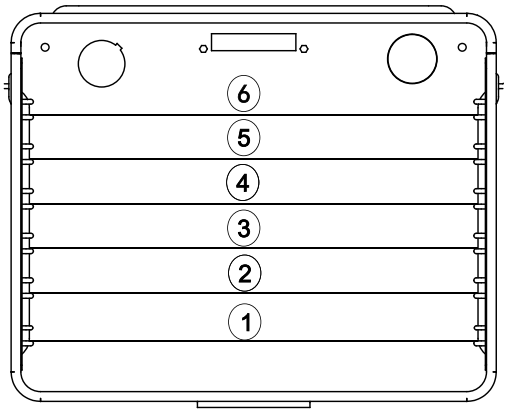
Référence menu	Recette	Température	Durée	Quantité d'aliments
P1	Gâteau chiffon	160℃	35min	500g
P2	Petits gâteaux	160℃	18min	20pcs
P3	Tartelettes aux œufs	190℃	21min	12pcs
P4	Cookies	190℃	9min	20pcs
P5	Nuggets de poulet	200℃	17min	20pcs
P6	Ailes de poulet	200℃	24min	1200g
P7	Côtes	220℃	19min	670g

Les durées affichées sont uniquement des repères.

Certains modes activent un chauffage complémentaire des résistances et ventilateurs, qui se régule une fois la température cible atteinte.

Niveaux de glissières du four

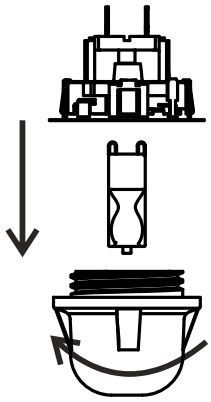
6 niveaux distincts sont disponibles pour poser grilles et plaques de cuisson (voir schéma). Ces références de niveaux sont utilisées dans tous les tableaux de cuisson du manuel.Comptez systématiquement les niveaux du bas vers le haut.



Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT ! Débranchez impérativement l'appareil du secteur avant toute intervention d'entretien.
Si le four a été utilisé, laissez refroidir complètement le volume et les résistances chauffantes.

Dévissez le cache de protection en verre à la main.
Nous recommandons de laver et sécher le cache avant de le remettre en place.
Retirez délicatement l'ancienne ampoule, installez une nouvelle ampoule résistante aux hautes températures (300 ou 350 °C) respectant ces spécifications : 120/240 V, 25 W, culot G9.Remettez le cache de protection en verre.

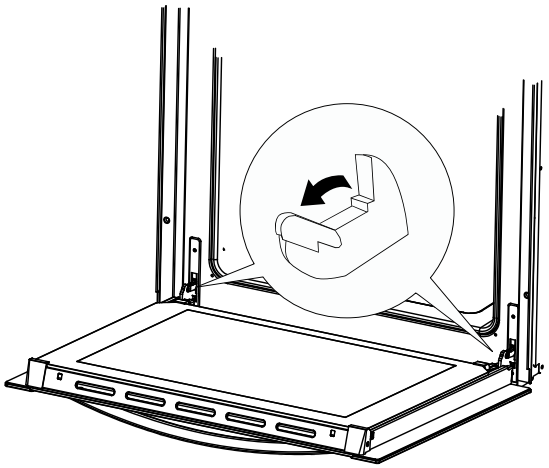


IMPORTANT !
Ne pas utiliser de tournevis ou d'outils pour retirer le cache de l'ampoule : risque d'endommager l'émail du four ou le support de l'ampoule. Retirez-le uniquement à la main.
Ne pas manipuler l'ampoule nue à mains nues : les traces de doigts provoquent sa défaillance prématurée. Utilisez systématiquement un chiffon propre ou des gants.
NOTE : Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.
L'ampoule du four est destinée uniquement à éclairer le volume de cuisson pour surveiller vos plats, elle ne convient pas à un éclairage ambiant.Ne pas regarder directement l'ampoule allumée.

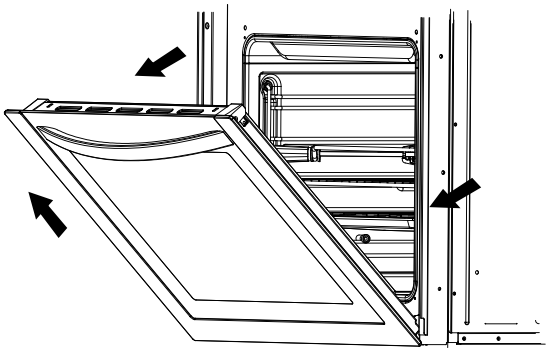
Retrait de la porte

Afin d'obtenir d'accéder plus facilement à la chambre du four pour le nettoyage, il est possible d'enlever la porte.
Pour ce faire, inclinez le cran de sûreté de la charnière vers le haut. Fermer la porte légèrement, soulevez et tirez vers vous. Pour remonter la porte, faites l'opération inverse. Lors du montage, veillez à ce que l'encoche de la charnière soit correctement placée sur la saillie. Après avoir remonter la porte sur le four, le cran de sûreté doit être soigneusement abaissé à nouveau. Si le cran de sûreté n'est pas réglé, il peut causer des dommages à la charnière lors de la fermeture de la porte





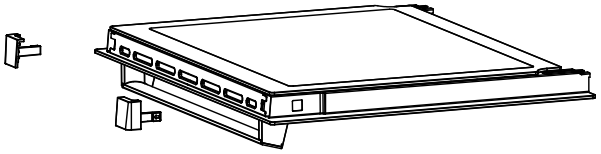
L'inclinaison de la charnière



Retrait de la porte

Retrait du panneau de verre interne

Pressez le symbole et sortez le loquet en plastique qui se trouve dans le coin en haut de la porte. Ensuite, retirez le verre du deuxième mécanisme de blocage et retirez-le. Après le nettoyage, insérez et bloquez le panneau de verre et insérez-le dans le mécanisme de blocage.



Retrait du panneau de verre interne

En cas de défaut, conflit de programme ou panne, un code erreur s'affiche sur l'écran de l'horloge :

Affichage	Défaut	Causes possibles
E01	Pas de capteur de température/ouvertcircuit/ circuit ouvert	Le tableau de contrôle détecte qu'il n'y a pascapteur de température, le four s'arrêterachauffage.
E02	Capteur de température courtcircuit	Un court-circuit du capteur est détectéet le four arrête de chauffer.

Important : Toutes les réparations doivent être réalisées par du personnel qualifié.

Boulangerie pâtisserie
La position la plus appropriée pour la cuisson est le choix des deux éléments chauffant : supérieur et inférieur.

Attention !
· Les paramètres de cuisson donnés dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être corrigés en fonction de votre propre expérience et préférences de cuisson;
· Au cas où vous ne trouverez pas un type particulier de gâteau dans les tableaux, utilisez les informations disponibles pour le type la plus proche de gâteau.

Cuisiner avec les éléments supérieurs et inférieurs

· Cette position de cuisson est particulièrement adaptée pour la cuisson de pâtisserie sèche, pain et gâteaux pour le thé. Utiliser des plats de cuisson sombres. Casseroles Légères qui réfléchissent la chaleur.
· Placez toujours les plats de cuisson sur la grille. Retirez la grille de cuisson si cuisson dans le bac plat, fourni avec l'appareil.
· Le préchauffage réduit le temps de cuisson. Ne mettre le gâteau dans le four que lorsque la température adéquate est atteinte.

Conseils de cuisson
Est-ce le gâteau est cuit ?
Percez le gâteau avec une pique en bois à la partie la plus épaisse, si la pâte ne colle pas, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau tombe
Vérifiez la recette. Utilisez moins de liquide la prochaine fois. Suivez les temps de mélange, en particulier lorsque vous montez vos œufs en neige par exemple.
Le gâteau est trop léger dans le fond
Utilisez un plat sombre la prochaine fois, ou placez le à un niveau inférieur, ou passez sur le chauffage en bas avant la fin de cuisson
Cheesecake trop cuit
La prochaine fois, réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson.
Avertissements concernant les tables de cuisson
· Les tableaux indiquent la plage de température. Toujours choisir une température plus basse en premier. Vous pouvez toujours augmenter la température dans la pâtisserie en cas de besoin de plus de cuisson.
· Les temps de cuisson sont purement indicatifs.
· L'astérisque indique que le four nécessite un préchauffage

Table des cuissons

Type de pâtisserie	Niveau de l'étagère De cuisson	Temp (°C)	Niveau de l'étagère de cuisson	Temp (°C)	Temps de cuisson (min.)
Pâtisserie sucrée					
Gâteau au raisin	2	160-170	2	150-160	55-70
Bague gâteau	2	160-170	2	150-160	60-70
Gâteau à arbre (forme tarte)	2	160-170	2	150-160	45-60
C heesecake (forme tarte)	2	180-190	3	160-170	60-80
Gâteau aux fruits	2	190-200	3	170-180	50-70
Gâteau aux fruits avec glace	2	180-190	3	160-170	60-70
Gâteau éponge	2	180-190	2	160-170	30-40
Gâteau en floc	3	190-200	3	170-180	25-35
Pâte mélangée gâteau à fruits	3	180-190	3	160-170	50-70
Gâteau à cerises	3	190-210	3	170-200	30-50
rouleau gelée	3	190-200	3	170-180	15-25
Ventilateur de fruits	3	160-170	3	150-160	25-35
Bouillon plaqué	2	190-210	3	180-210	35-50
Gâteau de Noël	2	180-190	3	170-200	45-70
Tarte à pommes	2	190-210	3	170-200	40-60
Puff pâtisserie	2	180-190	3	160-170	40-60
Puff pâtisserie					
rouleau de bacon	2	190-200	3	170-180	45-60
Le pain	2	200-220	3	180-210	50-60
Rolls	2	210-230	3	200-220	30-40
Les cookies					
rouleau caraway	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Pâtisserie danoise	3	190-210	3	170-200	20-35
Pâtisserie en flocs	3	200-210	3	180-200	20-30
Profitérole	3	190-210	3	170-200	25-45
Pâtisserie congelée					
Tarte à pommes	2	190-210	3	170-200	50-70
C heesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Puces de four	2	210-230	3	200-220	20-35
Fries au four	2	210-230	3	200-220	20-35

Rôtissage
Les meilleurs résultats sont obtenus avec l'utilisation des deux éléments chauffants : supérieur et inférieur.

Conseils concernant les rôtissoires

· Pour de meilleurs résultats, utiliser des casseroles en émail, en verre résistant à la température,
plats en terre ou en fonte.
· Comme les plats en acier inoxydable réfléchissent la chaleur, ils ne sont pas recommandés.
· Si vous couvrez votre rôti ou si vous l'enveloppez dans du papier, il conserve son jus et le four restera propre.
· Le rôti sera cuit plus rapidement s'il est laissé à découvert. Un rôti de grande taille peut être placé directement sur la grille avec le bac de récupération en dessous pour la capture du jus et de la graisse fondue.

Attention lors de la rôtisserie

Ce tableau indique la température de rôtisserie suggérée, le niveau de l'étagère de cuisson et le temps de rôtissage. La durée de cuisson dépend largement du type de viande, de sa taille et de sa qualité. Ainsi, vous pouvez vous attendre à quelques variations
· Griller de gros morceaux de viande peuvent produire des excès de vapeur et de condensation sur la porte du four. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du four.
Toutefois, après la cuisson essuyez la porte du four correctement.
· Ajouter autant de liquide que nécessaire pour éviter la combustion du jus de viande.
Le rôti doit être vérifié régulièrement en ajoutant du liquide si nécessaire.
· À peu près au milieu de la période indiquée retourner le rôti.
· Quand vous faites rôtir sur la grille, placer la grille au dessus du bac de récupération pour intercepter les gouttes de graisse.
· Ne jamais laisser refroidir dans le four

Table de grillage

Type de viande	Poids (en grammes)	l'étagère de cuisson	Temp (°C) 	Position de l'étagère de cuisson	Temp (°C) 	Temps de cuisson (min.)
Bœuf						
Longue de bœuf	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Longue de bœuf	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Bœuf grillé, rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Bœuf grillé, bien fait	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Porc						
Porc grillé avec peau	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
flanc	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
flanc	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Longue de porc	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Rouleau de viande	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Cutlets de porc	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
La viande hachée grillée	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
veau						
rouleau de veau	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Noclet de veau	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
agneau						
Côtes d'agneau	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
M utton os de lame	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venison						
Côtes de lièvre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Os de lame de lièvre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Jambon de porc	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Poulet entier	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
canard	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Oie	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turquie	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Poissons						
Poisson entier	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Poisson soufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grillade

· Prenez des précautions supplémentaires lors de la cuisson. La chaleur intense produite par l'élément infrarouge rend le four et les accessoires extrêmement chauds. Utiliser des gants et des accessoires de barbecue!

· perforer une viande peut produire des éclaboussures de graisse chaude (saucisses). Utilisez des pinces longues pour éviter les brûlures de la peau et protéger vos yeux.

· Contrôlez régulièrement la cuisson de votre plat. Une chaleur excessive peut rapidement brûler vos aliments et provoquer le feu!

· Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil.

La cuisson au Grill est particulièrement adaptée pour la préparation des saucisses à faible teneur en gras, la viande et des filets de poissons et de steaks, et pour le croustillant de la peau du rôti.

Conseils pour les grillades

· La cuisson sur le grill doit être effectuée avec la porte du four fermée.

· Le tableau suivant indique la température recommandée, la position de l'étagère et le temps de cuisson, qui peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande

· Le Grill doit être préchauffé pendant 3 minutes.

· Si vous disposez les aliments directement sur la grille de cuisson, pensez à la huiler, pour éviter que les aliments ne collent à la grille.

· Placez la viande sur la grille, puis placer le bac de récupération en dessous

· Retournez la viande lorsque la moitié du temps de cuisson est écoulé. Pour des tranches plus fines, vous ne le ferez qu'une fois, pour les gros morceaux que vous pourriez avoir besoin de répéter la procédure.
Toujours utiliser des pinces à barbecue pour éviter de perdre le jus excessif de la viande.

· Nettoyez le gril, le four et les accessoires après chaque utilisation

Table des Grillades

Type de viande	Poids (en grams)	Position de l'étagère de cuisson	Temp (°C)	Temps de cuisson (en min.)
Viande et saucisses				
2 beefsteaks, saignant	400	5	240	14-16
2 beefsteaks, à point	400	5	240	16-20
2 beefsteaks, bien cuit	400	5	240	20-23
2 filets de porc	350	5	240	19-23
2 côtelettes de porc	400	5	240	20-23
2 steak de veau	700	5	240	19-22
4 escalopes d'agneau	700	5	240	15-18
4 saucisses grill	400	5	240	9-14
2 tranches de fromage à base de viande	400	5	240	9-13
1 poulet coupé en deux	1400	3	240-250	28-33(1 côté) 23-28(2.côté.)
Poisson				
Filets de saumon	400	4	240	19-22
Poisson dans du papier aluminium	500	4	230	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200	5	240	1,5-3
2 tranches de repas complet	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Viande / volaille				
Poulet	1000	3	180-200	60-70
Rôti de porc	1500	3	160-180	90-120
Filet de porc	1500	3	160-180	100-180
Jarret de porc	1000	3	160-180	120-160
Rôti de boeuf /Filet de bœuf	1500	3	190-200	40-80

Modèle	TXBWO2724SS
Voltage	AC 120/240V 60Hz
Puissance	3150W
Elément supérieur	850W
Elément grilloir	1100W
Elément inférieur	1150W
Elément circulaire	1600W
Ventilation	●

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 limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Produits dont le numéro de modèle ou de série d'origine a été retiré, modifié ou ne peut être facilement identifié.
2. Produits transférés par leur propriétaire d'origine ou déplacés hors du Canada, conformément aux procédures en vigueur.
3. Dans le cadre de nos activités commerciales, nous ne préconisons l'utilisation de nos produits que pour un usage non résidentiel, multifamilial ou tout autre usage non conforme aux instructions d'utilisation, d'exploitation ou d'installation publiées.
4. Dans le cadre de nos transactions commerciales, les produits sont acquis « tels quels », incluant les modèles d'exposition et les articles dont l'emballage a été ouvert.
5. Dans le cadre de nos procédures, nous nous assurons que les produits sont livrés dans un état impeccable. En cas de dommages à la finition, tels que la rouille superficielle, le ternissement ou les petites imperfections, nous demandons à nos clients de nous en informer dans les 48 heures suivant la livraison.
6. Dans le cadre de notre politique de gestion des produits, nous définissons les dommages esthétiques comme suit : Tels que rayures, bosses, éclats, décoloration, rouille ou oxydation, résultant d'environnements corrosifs ou caustiques (for te exposition au sel, humidité élevée ou contact avec des produits chimiques).
Ces dommages ne sont couverts que si :
- ils sont signalés dans les 48 heures suivant la livraison,
- et s'il est prouvé qu'ils résultent de défauts de matériaux ou de fabrication.
7. Veuillez noter que des signes de détérioration, tels que des traces de rouille et des rayures, sont visibles à l'intérieur ou à l'extérieur de la hotte, à l'arrière du filtre et à l'intérieur du couvercle du conduit.
8. Dans le cadre de nos activités, nous procédons au remplacement des pièces consommables, telles que les ampoules, les filtres, les fusibles et les godets à huile, ainsi que tout autre composant esthétique.
9. Dans le cadre de notre politique de gestion des services, nous définissons les appels de service comme suit : Toute demande ne relevant pas des défauts de matériaux ou de fabrication, qu'il s'agisse d'instructions d'utilisation, d'une installation ou d'un entretien incorrect, est considérée comme un appel de service.
10. Dans le cadre de nos prestations, nous intervenons pour corriger les non-conformités aux codes électriques ou de plomberie en vigueur. Notre expertise couvre également la réparation de problèmes électriques ou de plomberie domestiques, tels que le câblage de la maison, les fusibles ou les tuyaux d'arrivée d'eau.
11. Dans le cadre de l'entretien de l'appareil, les frais engagés pour le démontage ou la réinstallation de garnitures, d'armoires, de panneaux décoratifs, de revêtements de sol, d'îlots, de plans de travail, de cloisons sèches ou d'autres éléments encastrés sont pris en charge.
12. Les frais de transport, d'enlèvement, de livraison, de déplacement, de péage, de ferry ou d'appel de service vers des lieux éloignés sont à la charge du client.
13. Les dommages causés à des biens tels que les sols, les armoires ou les murs sont couverts par cette garantie dans le cadre de l'installation, du démontage ou de l'entretien du produit.
14. Dans le cadre de nos activités, nous nous efforçons d'assurer une qualité de service irréprochable. Cependant, nous devons prendre en compte les éventuelles réparations ou dommages causés par des prestataires de services non autorisés ou par l'utilisation de pièces non d'origine du fabricant.
15. Dans le cadre de la maintenance de l'appareil, il est impératif de s'assurer que toute altération, modification ou réparation non autorisée est exclue.
16. Les dommages causés par une utilisation inappropriée, une mauvaise manipulation, un accident, une alimentation électrique déficiente, un incendie, une inondation ou d'autres facteurs externes, y compris les cas de force majeure, sont couverts par cette garantie.

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.

®/™ ©2025 Truarctic. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés