



Cuisinière électrique

MER241W-2

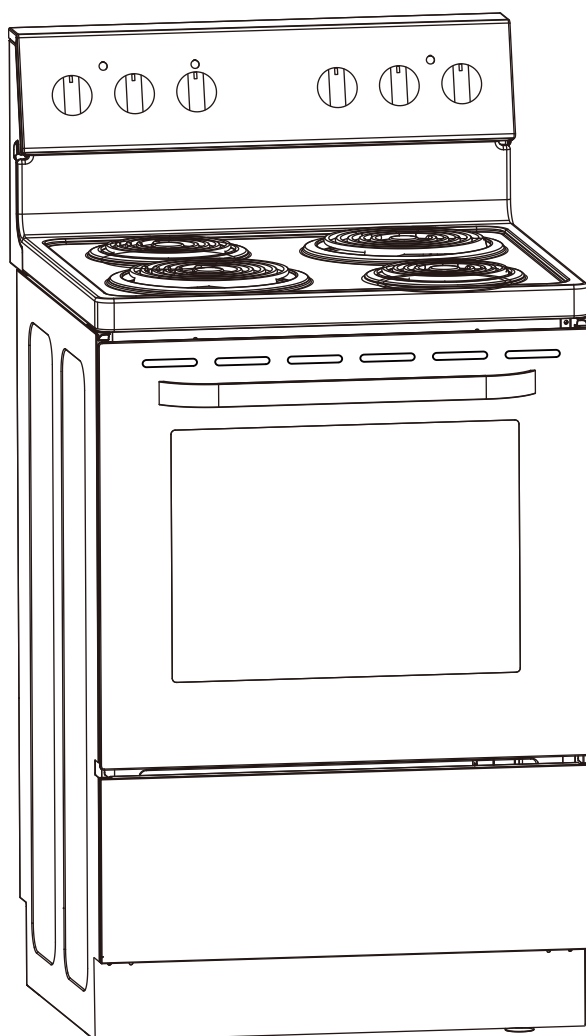
MER241SS-2

Guide d'utilisation et d'entretien

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil Marathon!

Pour activer votre garantie, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.stirlingmarathon.com** ou en remplissant et en envoyant la carte d'enregistrement de garantie. Nous sommes confiants que vous aurez des années de plaisir sans tracas et vous demandons de bien vouloir conserver ce guide d'utilisation et d'entretien pour référence et pour votre sécurité.

Avant l'installation, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien, en prêtant une attention particulière aux informations concernant la sécurité dans les pages suivantes.



Pour assistance immédiate: 1-844-309-9777
www.stirlingmarathon.com



Informations importantes concernant la sécurité

DANGER DE SUFFOCATION ET RISQUE D'EMPRISONNEMENT POUR LES ENFANTS

Pour éviter qu'un enfant ne se fasse piéger à l'intérieur de l'appareil, veuillez prendre les précautions suivantes avant de jeter votre ancienne cuisinière électrique.

**Retirez complètement la porte du four de la cuisinière électrique.
Ne laissez jamais les enfants opérer l'appareil ni jouer avec, ni se glisser dans la cuisinière électrique.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Il est très important que vous consultiez ce manuel très attentivement avant de brancher ou utiliser votre nouvel appareil.

Votre appareil doit être installé correctement comme décrit dans ce manuel, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

DANGER!

- Il est recommandé que votre appareil soit connecté sur un circuit électrique séparé.
- Ne nettoyez jamais les pièces de votre appareil avec des liquides inflammables. Ces vapeurs peuvent déclencher un incendie ou une explosion. N'entreposez et n'utilisez jamais d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à l'intérieur ou à proximité de cet appareil - Haut risque de déclencher un incendie ou une explosion.
- Avant de nettoyer ou inspecter cet appareil, débranchez-le complètement de l'alimentation électrique. Ne pas suivre cette règle peut engendrer une électrocution ou un décès.
- N'essayez pas de réparer ou remplacer de pièce de votre appareil, à moins que ceci ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien spécialisé.

MISE EN GARDE!

- Pour votre sécurité, cet appareil ne doit jamais être utilisé comme source de chaleur ou pour chauffer un espace. Les éléments de surface ne doivent pas être utilisés sans une batterie de cuisine appropriée.
- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être colmatées.
- Tenez la zone d'installation de l'appareil libre de toute matière inflammable ou combustible, essence, et autres vapeurs inflammables.
- N'obstruez pas la ventilation et assurez une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout entretien.
- Si vous souhaitez déplacer l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien: Débranchez l'alimentation électrique et retirez soigneusement l'appareil en le tirant.

AVERTISSEMENT!

- Prenez soin de la porte du four (ex. ne vous tenez pas debout dessus, ne vous asseyez pas dessus, ni ne vous appuyez dessus). Ceci peut engendrer des dangers et/ou entraîner des blessures.
- Il est important que l'appareil soit horizontal pour fonctionner correctement.
- Ne laissez jamais des enfants utiliser, jouer ou se glisser à l'intérieur de l'appareil.
- L'appareil doit être installé et mis à la terre selon le code du bâtiment du Canada. SVP veuillez consulter votre maître électricien pour plus amples détails.
- Pièces de rechange - Seules les pièces de rechange autorisées doivent être utilisées lors des opérations d'entretien sur l'appareil.

Pour les pièces de rechange, veuillez nous contacter à l'adresse customerservice@stirlingmarathon.com.

Dossieret

1. *Bouton de commande des éléments de surface*
2. *Commande de température du four*
3. *Commande des modes de cuisson*

Surface de cuisson

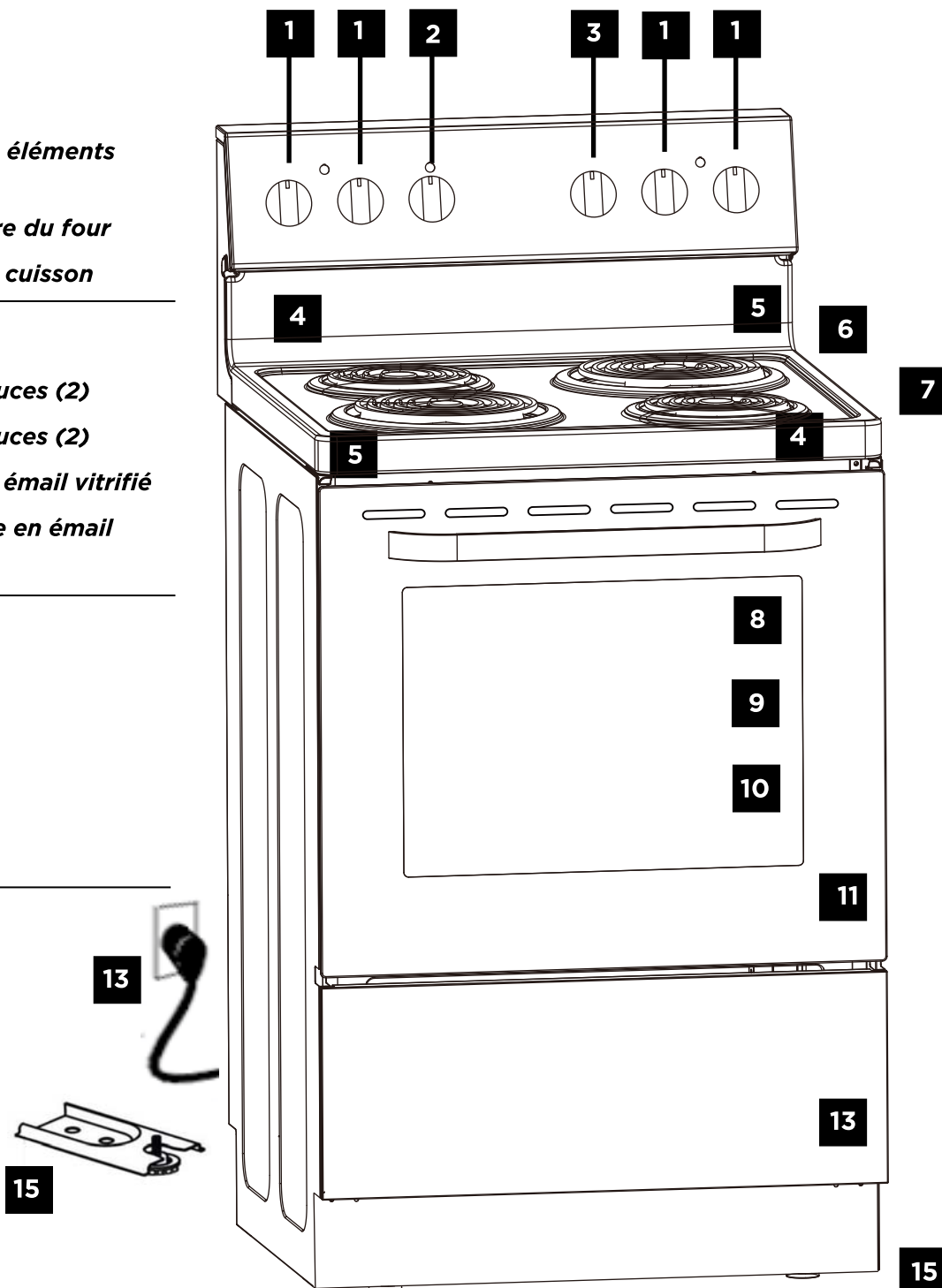
4. *Éléments radiants de 6 pouces (2)*
5. *Éléments radiants de 8 pouces (2)*
6. *Cuvette à déversement en émail vitrifié*
7. *Surface à cuisson relevable en émail vitrifié*

Four

8. *Élément grill à 6 passes*
9. *Éclairage de four*
10. *Grilles de four (2)*
11. *Élément de sol caché*

Bas de l'appareil

12. *Cordon électrique inclus*
13. *Tiroir à rangement*
14. *Support anti-basculé*
15. *Pattes de nivellement*





Instructions d'installation

PRÉAVIS: Avant la première utilisation - Les éléments du four sont enduits d'une couche protectrice, qui doit être brûlée avant la première utilisation. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et réglez la température à 450°F. Sélectionnez le mode de cuisson au bas d'abord, puis le mode de cuisson gril par la suite pendant environ 15 minutes. Il est important d'assurer une aération adéquate pendant cette période. Les éléments de surface possèdent aussi une couche protectrice qui doit être brûlée avant la première utilisation. Pour ce faire, mettez à la puissance maximale chaque élément de surface pendant 5 minutes. Il est important d'assurer une ventilation adéquate durant cette opération. Par la suite, éteignez les éléments de surface et laissez-les refroidir complètement.

IMPORTANT: Cette cuisinière est conçue et fabriquée uniquement pour une utilisation domestique et n'est pas adaptée pour une utilisation commerciale, semi-commerciale ou communautaire. Elle ne doit pas conséquemment être utilisée dans un environnement commercial sinon quoi la garantie sera nulle.

Précautions et recommandations importantes

Déballer l'appareil avec précautions et assurez-vous que le four, la plaque de cuisson ou la structure ne sont pas endommagés et que la porte du four ferme correctement. Retirez tous les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, ruban adhésif, etc...) et éloignez-les des enfants pour éviter de graves blessures. La cuisinière a été testée en profondeur pour assurer un fonctionnement en toute sécurité et efficace. Cependant, comme avec tout appareil électroménager, certaines précautions d'installation et de sécurité doivent être suivies afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire et performant.

- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car il pourrait devenir dangereux à l'utilisation.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons de commande sont tous dans la position "**ARRÊT**".
- **N'utilisez pas l'appareil pieds nus.**
- Éloignez les enfants de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Danger d'incendie! N'entreposez pas de matériaux inflammables dans le four ni dans le tiroir du bas.
- Danger d'incendie ! Ne tentez pas de faire sécher du linge ou tout autre type de textile dans le four ni dans le tiroir du bas.
- Assurez-vous que les câbles électriques reliant les autres appareils proches de la cuisinière ne peuvent pas entrer en contact avec les éléments de la surface de cuisson ou être pris dans la porte du four.
- **Ne recouvrez pas les parois du four, ni les grilles ou les éléments de surface avec du papier aluminium.**
- Ne déposez pas de poêles, moules de cuisson, plateaux à grillades ou autres ustensiles de cuisine sur le sol de la cavité du four. Placez-les toujours sur une grille de four.
- Le fabricant décline toute responsabilité concernant toute blessure aux personnes ou dommages à la propriété causée par une utilisation incorrecte ou inadaptée de la cuisinière.
- Danger de brûlure! Le four et les accessoires de cuisine peuvent devenir extrêmement chaud pendant et après utilisation. Assurez-vous que ceux-ci sont hors de portée des enfants et mettez-les en garde. Pour éviter les risques de brûlures, porter des vêtements et utiliser des gants à four lorsque vous manipulez des chaudrons ou ustensiles chauds.
- Tenez-vous en retrait de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud et de la vapeur s'y échappant peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage, et/ou aux yeux.
- Ne nettoyez jamais le four à la vapeur haute pression.
- **Ne couvrez JAMAIS l'évent du four avec du papier aluminium ou tout autre matériau.**
- Lorsque vous disposez de cet appareil ou de tout autre appareil usé, retirez d'abord la porte afin d'éviter toute possibilité qu'un enfant se blesse, s'emprisonne ou meurt par suffocation.
- N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse - Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à mousse ou produit sec approprié.
- Utilisez un récipient de taille adaptée - Cet appareil est équipé de plusieurs zones de chaleur de tailles différentes. Sélectionnez des récipients de taille suffisante pour couvrir la surface entière de la partie chauffante. L'utilisation de casseroles et autres récipients de cuisine trop petits expose une partie de la surface de chauffage à l'air et un contact direct pourrait engendrer la prise en feu des vêtements.



Instructions d'installation

- Ne laissez jamais les éléments de surface en fonction sans surveillance – un débordement pourrait occasionner de la fumée, des éclaboussures de graisse qui pourraient prendre feu.
- Assurez-vous que les cuvettes à déversement sont en place – Le filage électrique des éléments pourrait être endommagé en l'absence de ces cuvettes.
- **N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir la surface de certains éléments tel que les éléments électriques, les cuvettes ou même le sol du four. Le recouvrement non recommandé peut occasionner une électrocution, un incendie ou un dommage permanent à l'appareil.**
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique terre cuite ou autres ustensiles recouverts d'une protection sont adaptés à une utilisation sur la cuisinière sans prendre le risque qu'ils ne cassent suite à un changement soudain de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments chauffants adjacents – afin de minimiser les brûlures, la prise en feu de matériaux inflammables et tout débordement.
- Ne faites pas tremper les éléments de cuisson électriques amovibles – Ils ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne cuisinez pas sur un élément de cuisson endommagé – si un élément de cuisson est brisé, des produits de nettoyage ou éclaboussures pourraient s'infiltrer à l'intérieur et créer un risque d'électrocution. Contactez un technicien qualifié immédiatement.
- Nettoyez la surface de cuisson avec prudence – Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Prenez garde lors de l'ouverture de la porte – laissez d'abord s'échapper l'air chaud et la vapeur, puis retirez ou placez votre plat à l'intérieur.
- Ne chauffez pas des récipients fermés contenant de la nourriture – la pression accumulée peut entraîner une explosion du récipient et engendrer des blessures.
- Gardez les événements du four libres et sans obstruction.
- Positionnement des grilles du four – placez toujours les grilles du four dans leur emplacement lorsque le four est froid. Si la grille doit être retirée alors que le four est chaud, ne laissez pas les mitaines à four toucher l'élément chauffant à l'intérieur du four.
- Évitez de toucher la surface, les éléments chauffant, les surfaces intérieures du four ou les zones proches de l'unité – l'ensemble de ces parties peut être chaud même si il est de couleur sombre. La surface et la zone intérieure d'un four peuvent devenir suffisamment chaud pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface ou la zone intérieure du four jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces surfaces, l'on compte: les ouvertures des événements du four, les éléments, la porte, le hublot et la cavité du four.

Danger du feu: Ne stocker pas les objets sur les surfaces de cuisine.

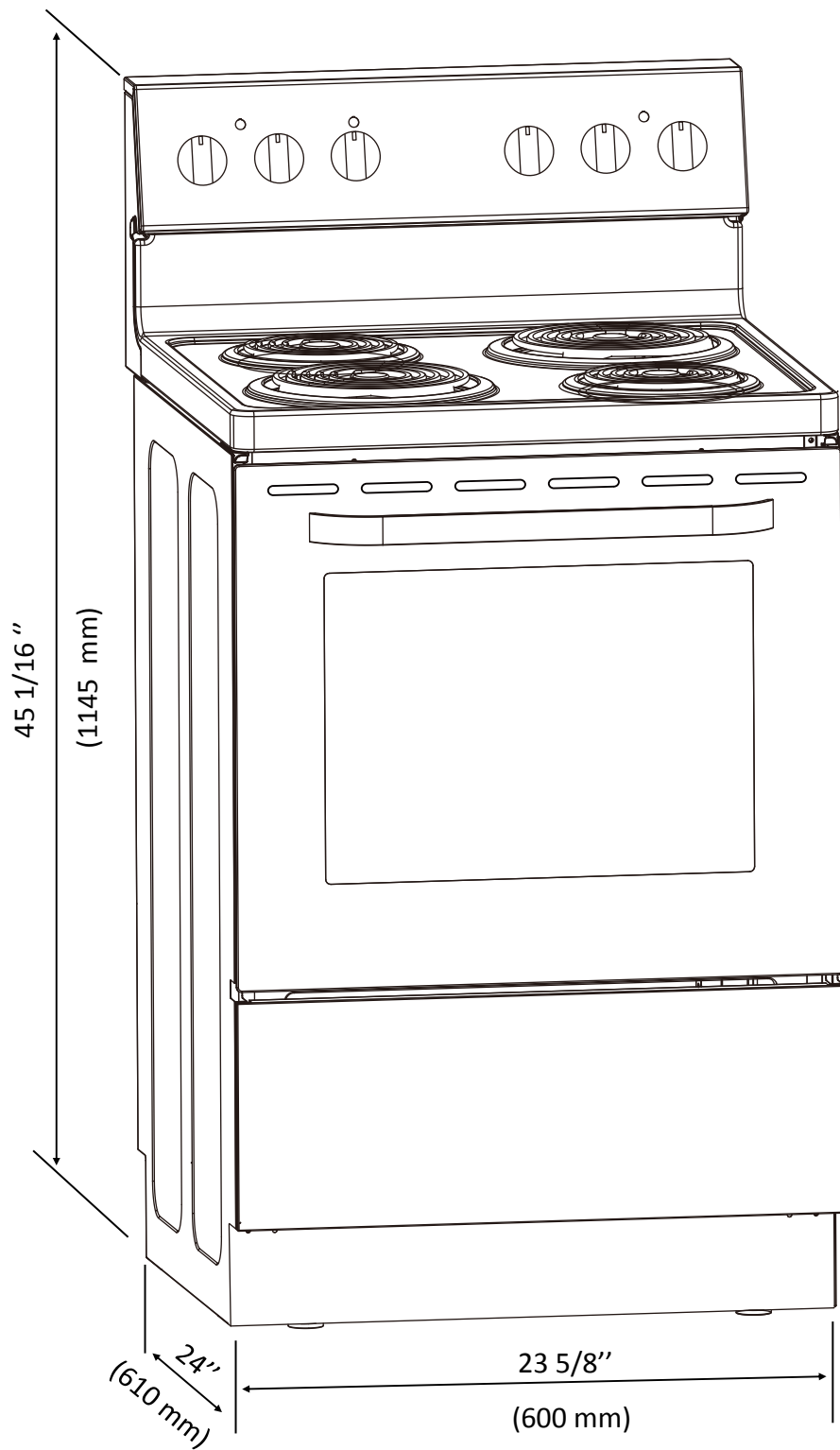
CAUTION : Le processus de cuisine doit être supervisé. Un processus de cuisine à court terme doit être supervisé en permanence.

AVIS: La cuisine non attendue sur un porc avec du graisse ou du pétrole peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Sauf si les instructions relatives à la cuisine indiquent que la gamme ne doit pas être placée sur une base, les instructions relatives aux gammes de cuisine placées sur le sol doivent indiquer que si la gamme est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher que l'appareil ne glisse de la base

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter le surchauffage.

***** CET APPAREIL EST DESTINÉ À N'ÊTRE UTILISÉ QU'À L'INTÉRIEUR*****



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

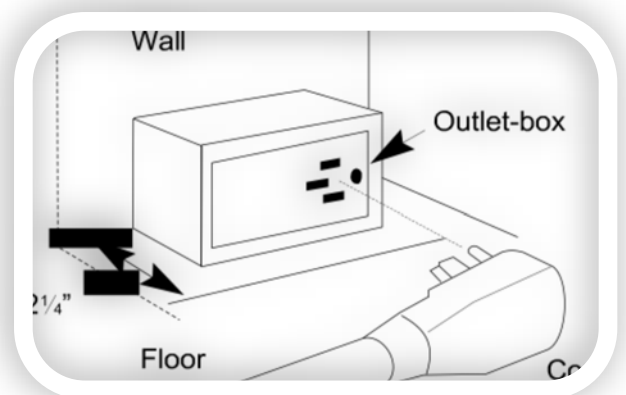
Il est de l'entière responsabilité de l'installateur de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions/dégagements minimums du cabinet montrés sur les schémas doivent être respectés. Les espacements minimum doivent être maintenus entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la zone de cuisson.

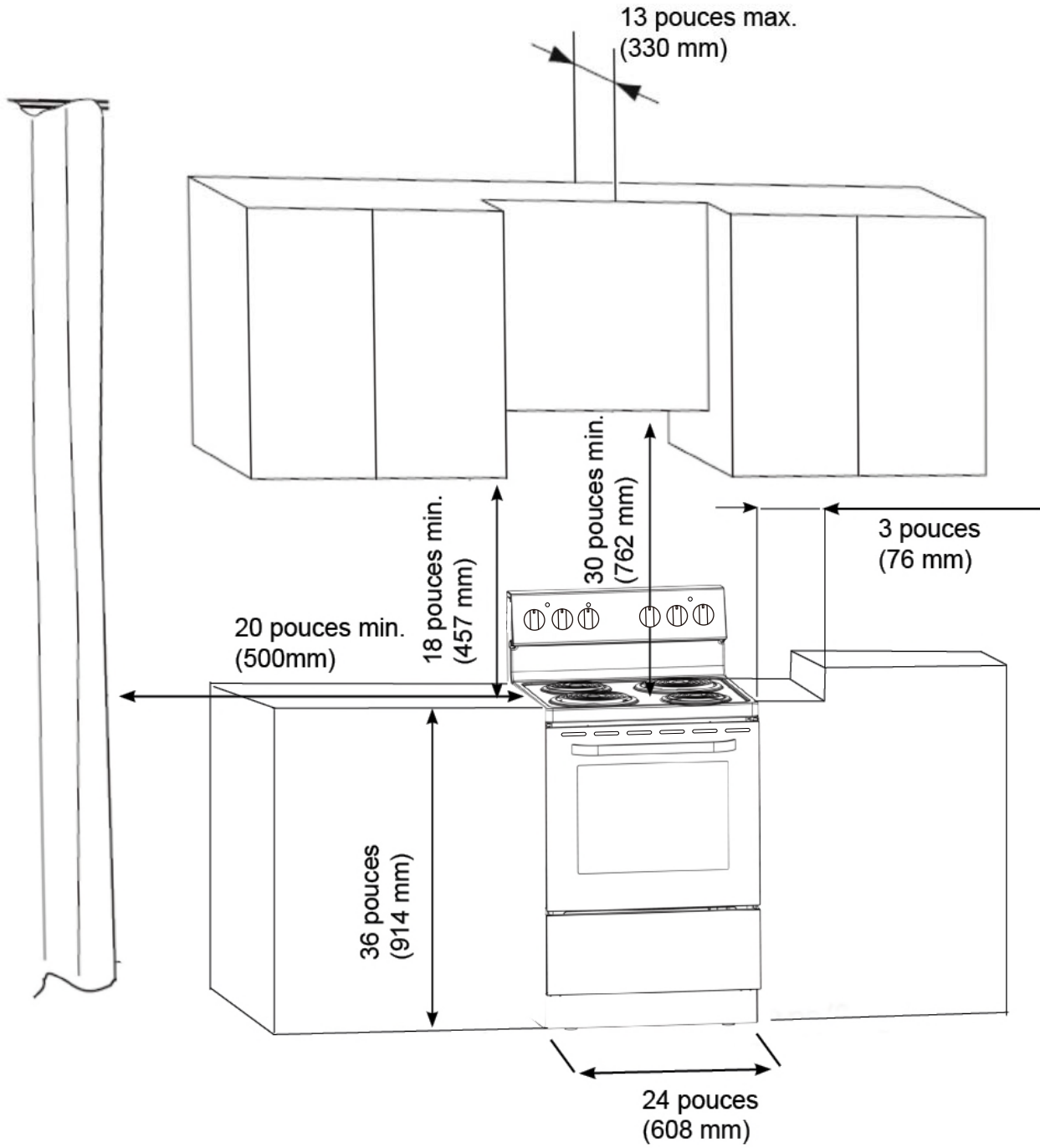
- 30 pouces (65cm) est l'espace de dégagement minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'un cabinet en bois ou en métal non protégé.
- Afin d'éliminer le risque de brûlure ou d'incendie au contact des éléments chauffants, il est conseillé de ne pas avoir de placard au-dessus de la surface chauffante de la cuisinière. Si un placard se trouve au-dessus, le risque peut être réduit en installant une large hotte dépassant horizontalement d'un minimum de 5 pouces au-delà du bas des placards.
- Pour mettre votre cuisinière à niveau, ajustez les pieds de réglage situés au-dessous de l'appareil.
- Évitez d'installer l'appareil dans des endroits humides, car ceci pourrait entraîner une électrocution.
- La cuisinière ne peut être branchée uniquement avec le câble d'alimentation électrique et la prise fournis avec l'appareil. Cette cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation électrique certifié CSA international, destiné à être branché dans une prise murale femelle standard 14-50R. Assurez-vous que la prise femelle est suffisamment proche de l'emplacement final de la cuisinière.
- La cuisinière doit être branchée avec la tension et l'ampérage indiqués sur l'étiquette de classement.
- Pour votre sécurité personnelle, la cuisinière doit être branchée à la terre correctement.
- Déconnectez TOUT le courant allant vers la cuisinière électrique au tableau avant de démarrer l'installation.
- N'essayez pas de réparer ou remplacer une ou plusieurs pièces de l'appareil, sauf dans les cas spécifiquement mentionnés dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien spécialisé.
- Afin de minimiser les risques d'électrocution, débranchez cet appareil de l'alimentation électrique avant d'entamer une inspection ou un entretien.

NOTE: Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique. Seul un technicien qualifié est capable d'entretenir votre appareil.

AVERTISSEMENT: Une mise à la terre incorrecte peut entraîner un risque d'électrocution. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre autorisé ou un maître électricien certifié.

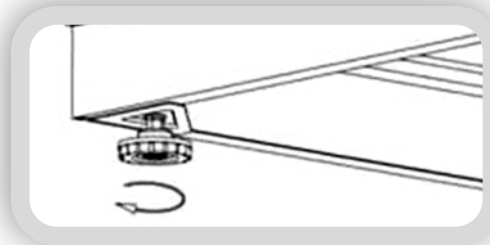
Il est conseillé de placer le câble d'alimentation et la prise électrique de sorte que le câble soit parallèle au sol.





Mise à niveau de la cuisinière

La cuisinière doit être horizontale pour pouvoir fonctionner correctement et en toute sécurité. Quatre pieds de nivellement sur chaque coin sont situés au-dessous de l'appareil. Les pieds sont facilement réglables en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou l'inverse pour mettre la cuisinière à niveau. Utilisez un niveau pour confirmer votre positionnement.



Support anti-basculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, elle peut basculer si vous appliquez trop de force ou de poids sur la porte ouverte sans avoir fixé le support anti basculement correctement. Pour réduire le risque de faire basculer l'appareil, vous devez le sécuriser en installant le support anti-basculement fournis avec votre appareil.



AVERTISSEMENT



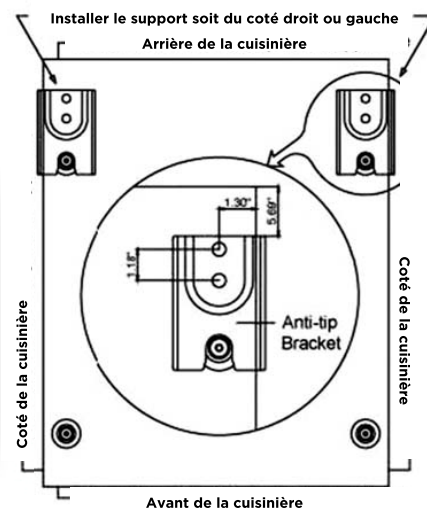
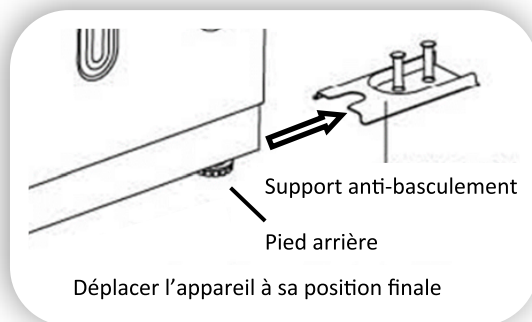
RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière, et mourir ou être gravement blessé.
- Installez le support anti basculement sur la cuisinière et la structure selon les instructions d'installation.
- Engagez la cuisinière sur le support anti basculement placé sur la structure.
- Réinstallez le support anti basculement si la cuisinière est retirée.
- Ne pas suivre ces instructions peut occasionner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Installer le support anti-basculement

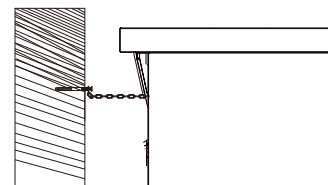
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière lors d'une utilisation anormale ou mauvais chargement de la porte, la cuisinière doit être sécurisée par l'installation du support anti basculement fourni avec cet appareil.

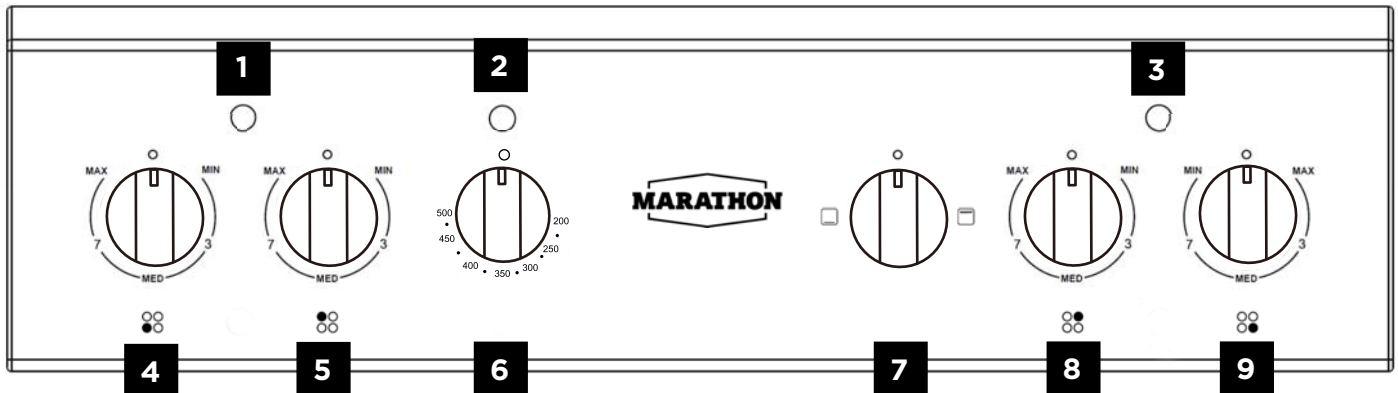
- Le support anti basculement peut être installé soit sur le pied arrière droit, soit sur le pied arrière gauche. Placez le support anti basculement sur le sol comme montré sur le schéma ci-contre.
- Marquez l'emplacement des 2 trous du support anti basculement sur le sol.
- Utilisez une mèche à béton de 5/16", et insérez la cheville en plastique.
- Sécurisez le support au sol à l'aide des vis fournies.
- Utilisez une mèche à béton de 5/16", et insérez la cheville en plastique. Glissez l'appareil en position.



Assurez - vous que le dispositif anti - roulis est installé:

1. Fixer une extrémité de la chaîne anti - roulis sur le mur derrière l'équipement.
2. Fixer l'autre extrémité de la chaîne à l'arrière de l'équipement.
3. Deux chaînes doivent être utilisées





- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Indicateur lumineux de mise en fonction des zones de chaleur de surface 2. Indicateur lumineux de mise en fonction du four 3. Indicateur lumineux de mise en fonction des zones de chaleur de surface 4. Contrôle d'intensité de la zone avant gauche 5. Contrôle d'intensité de la zone arrière gauche | <ol style="list-style-type: none"> 6. Contrôle de la température du four 7. Contrôle des modes de cuisson du four 8. Contrôle d'intensité de la zone arrière droit 9. Contrôle d'intensité de la zone avant droit |
|--|---|

Commandes et fonction du four

Ce four est muni de deux modes de cuisson: **Mode Cuisson (Bake)** et **Mode Rôtir (Broil)**. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en arrêtant sur la position "CUISSON" ou "RÔTIR". Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande sur la position "ARRÊT".



"CUISSON" (mode "Bake")

Ce mode de cuisson fait agir l'élément caché sous le sol du four. En plus d'offrir une chaleur plus uniforme, la cavité est plus facile à nettoyer.



"RÔTIR" (mode "Broil")

Ce mode de cuisson fait agir uniquement l'élément du haut afin de griller et diffuser une chaleur intense sur les aliments à rôtir. Nous recommandons l'emploi d'une lèchefrite (non incluse) avec l'utilisation de ce mode de cuisson.

Éclairage du four

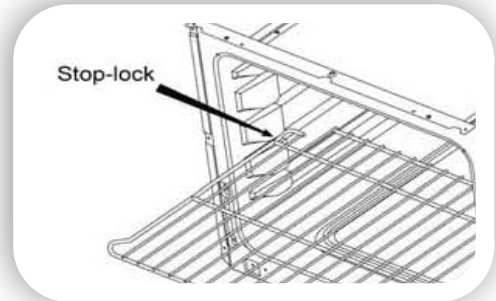
Votre cuisinière deluxe Marathon est équipée d'un éclairage de four avec une mise en fonction automatique. Il suffit de sélectionner le mode "Cuisson" ou "Rôtir" pour allumer l'intérieur du four et de tourner le même sélecteur à "ARRÊT" pour l'éteindre.

Comment utiliser votre four

GRILLES DE FOUR

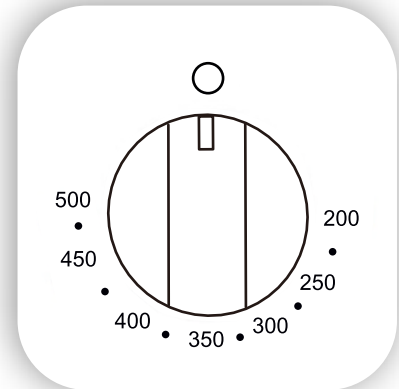
Les grilles du four (2), qui lorsqu'elles sont installées correctement sur leurs supports sont ajustables et conçus avec des butoirs d'arrêt qui les empêchent de sortir complètement ou basculer au moment de sortir ou insérer la nourriture.

Lorsque vient le moment d'ajouter au four des aliments, tirer le grille vers l'avant; déposer le plat à cuire puis, repousser la grille vers l'intérieur du four. Afin de retirer les grilles hors du four; tirez-les vers vous; inclinez-les vers l'arrière et soulevez-les afin de les dégager de leurs supports.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température désirée (de réchaud/200°F à 500°F) afin de régler la température désirée.



CHOISIR LA BONNE TEMPÉRATURE

Une fois que vous avez sélectionné le "Mode Cuisson" ou le "Mode Rôtir" " tourner le bouton de commande de sélection de température dans le sens d'une aiguille d'une montre afin de déterminer la température de cuisson souhaitée.

Conversion des températures	
Température °F	Température °C
200	93
250	121
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260

Modes de cuisson



“MODE CUISSON”

Veillez suivre les étapes suivantes afin d'obtenir une cuisson réussie:

1. Positionnez la grille du four au bon niveau avant de mettre en fonction le four.
2. Tournez la commande à “Mode cuisson”
3. Tournez le contrôle de la température jusqu'au degré désiré et laissez le temps au four de préchauffer.
4. La lumière du four restera allumée durant le préchauffage et s'éteindra automatiquement une fois la température atteinte. Pour de meilleurs résultats, veuillez toujours attendre que le four ait terminé son préchauffage.
5. Vérifiez le temps de cuisson minimum de la nourriture indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
6. Lorsque la cuisson est terminée, positionner les boutons de sélection et de thermostat à la position “ARRÊT”. Ouvrir la porte du four et retirer la nourriture.

Pour de meilleurs résultats, souvenez-vous que l'air chaud circule autour des plats à l'intérieur du four, et que la chaleur atteint toutes les parties du four. Par conséquent, placer les plats au centre du four, et laisser un espace minimum de 2" entre le plat et la surface de la cavité du four.

Toujours garder en tête qu'une fois que l'intérieur du four est chaud, l'extérieur l'est aussi.



“MODE RÔTIR”

Votre cuisinière deluxe Marathon de 24 pouces vous offre la caractéristique unique d'un mode rôtir à intensité variable permettant une multitude de niveaux de chaleur lorsque vient le temps de griller vos aliments.

Lorsque vous utilisez le mode “Rôtir” seul l'élément du haut est en fonction. Veuillez toujours utiliser ce mode avec la porte de four fermée. Le thermostat peut être utilisé également afin de régler la température entre 200°F to 500°F.

Veillez suivre les étapes suivantes afin d'obtenir un rôtissage réussie:

1. Placez la viande sur la rôtissoire. (vendu séparément) - Utiliser toujours la rôtissoire afin que la graisse et les jus puissent couler à l'intérieur, sinon quoi les jus pourraient prendre en feu. Ne rien faire rôtir sans la rôtissoire.
2. Toujours positionner la rôtissoire au deuxième niveau à partir du haut.
3. Tournez le sélecteur à la position “Rôtir”
4. Tournez le sélecteur de température à la température désirée.
5. L'élément supérieur fonctionnera en alternance dans un cycle “Marche” et “Arrêt” afin de maintenir la température choisie. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé pendant 5 minutes avant d'y installer la nourriture à griller. Retournez la nourriture environ à la moitié du temps de cuisson. **La porte du four doit toujours être fermée avec l'emploi du mode “Rôtir”**
6. Lorsque la période de cuisson par rôtissage est terminée, fermer les commandes de four et de thermostat à la position “ARRÊT”, ouvrir la porte et retirer la nourriture.

***** AVERTISSEMENT *****

MISE EN GARDE: Employez toujours la poignée du four, car la porte devient très chaudes au cours de l'utilisation. Gardez les enfants à l'écart durant l'utilisation..

IMPORTANT: Toujours utiliser des gants ou mitaines à four afin de vous protéger des brûlures lorsque vient le moment d'insérer ou retirer les grilles, la lèchefrite et tout autre récipient.

Utilisation des éléments de surface

Votre cuisinière électrique Marathon est composée de deux (2) éléments de 8" et de deux (2) éléments de 6".

Pour utiliser vos éléments de surface, déterminer la zone que vous souhaitez utiliser et simplement pousser et tourner simultanément sur le bouton de commande à la position désirée entre "MIN" et "MAX". Le réglage d'intensité des brûleurs de surface est variable pour être en relation avec vos besoins en matière de cuisson. Tournez le bouton de commande à la position "Arrêt" pour arrêter l'élément.

Pour votre sécurité, un témoin lumineux s'illumine pour vous avertir que l'un des éléments est en fonction.

IMPORTANT: Toujours pousser et tourner délicatement les contrôles lors de la mise en fonction des éléments de surface.

Conseil concernant la batterie de cuisine

L'état général des chaudrons et poêlons a une incidence sur la performance de tout appareil de cuisson. Par conséquent, il est essentiel de comprendre l'importance de l'emploi d'une batterie de cuisine appropriée.



Non recommandé
Bad

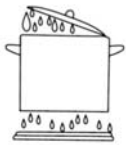
- Utilisez des récipients de cuisson à fonds plats et ayant des couvercles hermétiques, permettant de conserver l'énergie et diminuer les temps de cuisson.



Non recommandé
Bad

- Seuls certains types de récipients de cuisson en verre, verre/céramique, terre cuite ou émaillé sont adaptés à la cuisinière. Les fabricants suggèrent d'utiliser des températures faibles à moyennes lors de l'utilisation de récipients en verre.

- La taille de la poêle doit être la même que celle de l'élément. Une poêle légèrement plus grande couvrira l'élément et préviendra les débordements et éclaboussures qui pourraient cuire sur la surface chaude. Utiliser une poêle ou casserole plus petite que la plaque de cuisson gaspillerait de l'énergie.



Non recommandé

- Pour éviter les éclaboussures et optimiser l'efficacité, les fonds des récipients doivent être propres et secs avant d'entrer en contact avec les plaques de cuisson.

- Nettoyez les débordements sur les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide aussitôt qu'ils sont refroidis afin de minimiser le temps de nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont sur la position "**ARRÊT**".

Si un élément de surface reste rouge pendant une longue période, le fond de la casserole n'est pas suffisamment plat ou trop petit pour le diamètre de l'élément. Une utilisation prolongée d'une batterie de cuisine inadaptée peut occasionner un dommage aux éléments de surface, à la cuisinière, au câblage et aux zones les entourant.

N'utilisez jamais un récipient vide, ou un récipient dans lequel le contenu a brûlé sur un élément déjà chaud. Le récipient peut surchauffer et endommager les ustensiles ou l'unité de surface. Assurez-vous que tous les sélecteurs sont sur "**ARRÊT**" et que les lumières sont "**ÉTEINTES**" lorsque vous ne cuisinez pas.

INFORMATION GÉNÉRALE

MISE EN GARDE: Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, surtout en ce qui concerne les parties émaillées.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base chlorée ou acide.

ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

Votre cuisinière Deluxe Marathon de 24" est conçue afin de vous procurer des années de plaisir d'utilisation, mais pour ce faire, elle doit être entretenue régulièrement afin d'assurer sa performance de cuisson.

Lorsque nous avons conçu votre cuisinière Marathon nous avons ajouté quelques éléments clés qui faciliteront assurément les étapes de nettoyage : Nous avons imaginé la surface de cuisson en un seul morceau, sans joints pour ne pas laisser infiltrer et accumuler la saleté et en en émail vitrifié afin d'accroître la durabilité. La surface est facile de nettoyage et nécessite qu'un linge humide et un nettoyant non abrasif.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous TOUJOURS que les éléments de surface soient refroidis au toucher avant de débiter le nettoyage.

- Éteindre et débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique, et assurez-vous que toutes les surfaces sont éteintes et froides avant de retirer quoi que ce soit, puis retirez tous les accessoires y compris les supports latérales et les grilles.
- Nettoyer les surfaces intérieures avec de l'eau tiède et du bicarbonate de soude. La solution doit être composée de 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude, et d'environ 1 litre d'eau.
- Laver les supports et les grilles avec un détergent à vaisselle doux.
- L'extérieur de la cuisinière doit être nettoyé avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau.
- Essorer l'eau en trop de l'éponge ou du chiffon lorsque vous nettoyez les boutons, toute partie électrique.
- Nettoyer l'extérieur à l'aide d'eau tiède et d'un détergent léger. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou une brosse métallique sur la plaque de cuisson.

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE ET DES CUVETTES À DÉVERSEMENT

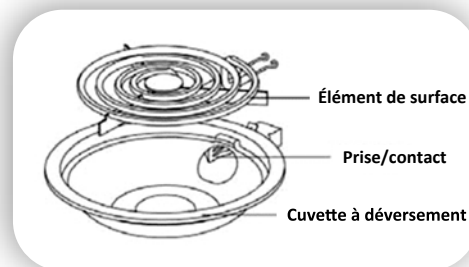
• Éteignez et débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique, pour vous assurer que les éléments chauffants sont éteints et froids avant de retirer les éléments en serpentin des cuvettes à déversement.

Retirez les éléments en serpentin des cuvettes à déversement.

- Soulevez le bord de l'élément opposé à la prise suffisamment pour être en mesure de le soulever de la cuvette à déversement.
- Tirez doucement l'élément en serpentin hors de sa prise.
- Après avoir retiré l'élément, la cuvette à déversement peut être retirée de son socle.
- Nettoyez les éléments et les cuvettes avec un détergent léger et de l'eau tiède.
- Essorez l'excès d'eau de l'éponge ou du chiffon lorsque vous les nettoyez.

Remplacez les éléments et les cuvettes à déversement comme suit:

- Alignez l'ouverture de la cuvette à déversement avec la prise. Maintenez l'élément de surface aussi horizontale que possible et insérez-le dans la prise avant de le pousser fermement.
- Lorsque l'élément est bien inséré dans le contact, poussez vers le bas l'élément de sorte qu'il s'insère et se stabilise dans la cuvette à déversement.



NOTE: N'immergez pas les éléments électriques dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais utiliser et recouvrir de papier d'aluminium les cuvettes à déversement.

SURFACE DE CUISSON RELEVABLE

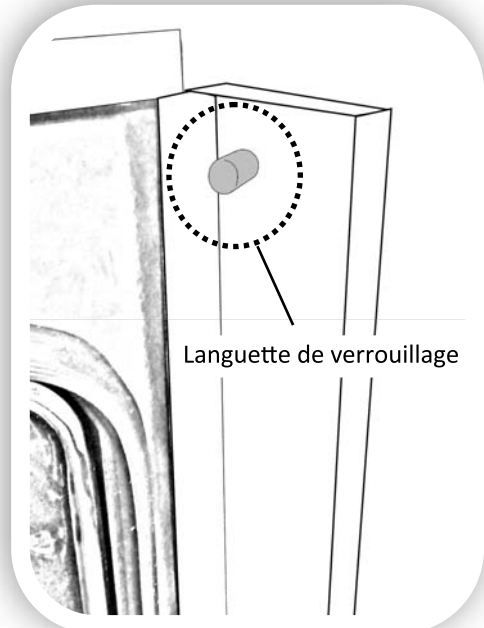
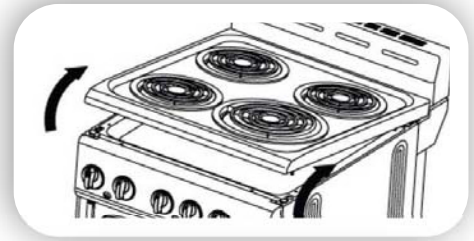
Votre cuisinière Marathon deluxe est conçu d'une surface monopièce sans joint qui se relève pour faciliter le nettoyage sous la surface de cuisson. Comme toujours, assurez-vous que la cuisinière est débranchée de l'alimentation électrique avant le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four à sa plein extension.
- Utilisez vos pouces afin d'appuyer sur les languettes de verrouillage se situant de chaque coté de la cuisinière afin de libérer la surface puis soulevez délicatement chacun des cotés l'un après l'autre.
- Après avoir soulevé la table de cuisson suffisamment haut, installez la tige de support comme montré sur le schéma.
- Laissez la table de cuisson reposer sur l'extrémité de la tige de support.

Nettoyez à l'eau tiède savonneuse. Utilisez un tampon à récurer vert sur les zones très sales.

Pour abaisser la table de cuisson, soulevez-la tout en tenant le bord avant. Remplacez la tige de support dans son emplacement. Abaissez la surface de cuisson et remettez-la en place. Assurez-vous que les deux tiges de verrouillages sont engagés et maintiennent en place la surface.

MISE EN GARDE: Assurez-vous que la cuisinière est débranchée de son alimentation électrique avant de débuter le nettoyage sous la surface de cuisson. Soyez vigilant de ne pas heurter la tige de support durant le nettoyage car cela pourrait faire tomber la surface et vous occasionner des blessures. N'utilisez pas d'eau ou de nettoyant sur le filage électrique ainsi que les contacts électriques des éléments.



NETTOYAGE DU FOUR

L'intérieur de votre four Marathon est en émail vitrifié durable qui résistera à l'usure du temps de nombreuse année s'il est entretenu et nettoyé régulièrement.

Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la porte en suivant les indications suivantes

Étape 1



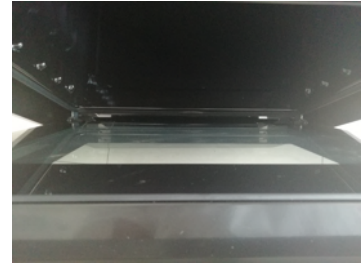
Ouvrez complètement la porte

Étape 2



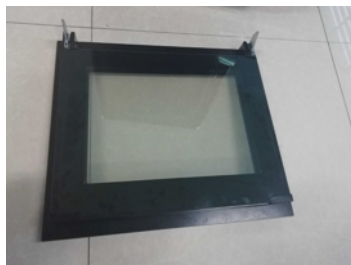
Engagez les ancrages de rétention sur les deux charnières (gauche et droite)

Étape 3



Tirez doucement vers l'extérieur pour retirer complètement la porte de la cuisinière

Étape 4



Déposez la porte, face contre le sol, sur une surface stable et protégé

* Pour réinstaller la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

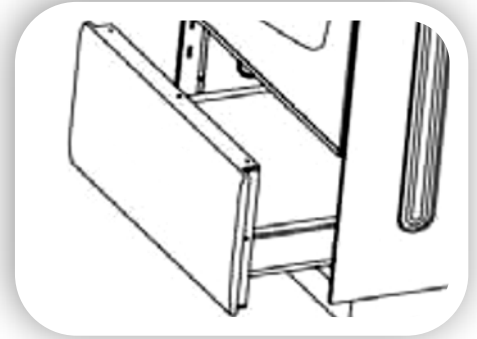
NETTOYAGE DES SURFACES PAINTEES

Veillez utiliser UNIQUEMENT une solution de vinaigre et d'eau tiède savonneuse pour toutes les surface peintes. Un nettoyeur à four peut être employé pour les taches tenaces qui auraient cuit sur la surface. **Ne jamais utiliser de nettoyeur à four en aérosol sur les éléments chauffants, le hublot, le dossier et les contrôles de votre cuisinière Marathon.**

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Pour le nettoyage, vous pouvez retirer le tiroir en le tirant jusqu'au bout et en le soulevant.

Ne ranger jamais de produits inflammables dans le tiroir.



REEMPLACER LA LUMIÈRE DU FOUR

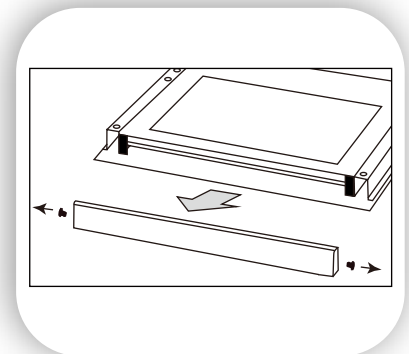
Avant de commencer tout entretien concernant les parties électriques de l'appareil, celui-ci doit être débranché de la source d'alimentation électrique

- Laissez l'intérieur du four et du grill refroidir
- Éteignez l'alimentation électrique
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve spéciale hautes températures (300°C ~ 570°C) ayant les mêmes spécifications: 240V 60Hz, 25W, G9.
- Remettez le couvercle de protection en place

NOTE: Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.

RETIRER LES VITRES DU HUBLLOT DE PORTE

Dévissez et desserrez le loquet en plastique qui est dans le coin supérieur de la porte. Enlevez ensuite le verre du système de blocage. Après avoir nettoyé les vitres, insérez-les à nouveau en place avant de visser le système de blocage.





GUIDE DE DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles
Les éléments de surface n'offrent pas une cuisson continue ou le temps de cuisson n'est pas suffisamment rapide	<p>Vous devez utiliser des récipients complètement plats.</p> <p>Le fond des plats doit être d'un diamètre le plus proche possible du diamètre de la plaque choisie.</p> <p>Vérifier d'abord l'élément. S'il ne fonctionne toujours pas, contacter le service à la clientèle de Stirling Marathon.</p>
Élément de surface ou contrôle défectueux	<p>Utilisation d'ustensiles ou de récipients mal adaptés.</p>
La nourriture cuit lentement	<p>Si vous utiliser le mode "cuisson" ou "grill", veuillez attendre que la période de préchauffage soit complété et que témoin lumineux du thermostat soit éteint.</p>
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	<p>Le système à disjoncté ou un fusible est grillé sur le panneau électrique de la maison</p> <p>Les éléments de surface ne sont pas correctement connectés.</p> <p>Remplacer l'élément qui ne fonctionne pas. Si le mal fonctionnement demeure, communiquez avec le service à la clientèle de Stirling Marathon.</p> <p>Vous n'avez pas sélectionné la bonne intensité de chaleur</p>
Les boutons de contrôle ne tournent pas.	<p>Si il s'agit d'un sélecteur d'élément de surface: vous ne poussez pas avant de le tourner</p> <p>Si il s'agit du sélecteur de four: vous le tourner dans la mauvaise direction.</p>
La lumière du four ne fonctionne pas	<p>L'ampoule est dévissée ou défectueuse.</p> <p>L'éclairage du four fonctionne uniquement lorsque le mode "Cuisson", ou "Rôtir" est en fonction. La lumière s'éteindra lorsque le sélecteur du mode de cuisson sera en ARRÊT.</p> <p>L'interrupteur du four est endommagé.</p>
Le four ne fonctionne pas	<p>Le système est disjoncté ou un fusible est grillé sur le panneau électrique de la maison.</p> <p>Vous n'avez pas sélectionné un mode de cuisson (cuisson ou rôtir) Une fois sélectionné, tournez le thermostat à la température désirée.</p> <p>Le sélecteur du mode de cuisson n'est pas en position "Rôtir".</p>
La nourriture sous le grill ne grille pas correctement	<p>La grille du four est positionné sur un mauvais niveau de cuisson.</p> <p>La batterie de cuisine n'est pas appropriée à la fonction "Rôtir"</p> <p>La température du mode "Rôtir" n'est pas suffisamment élevée.</p>
La nourriture ne cuit pas correctement	<p>Le sélecteur de contrôle du four n'est pas sur le mode "Cuisson" ou la température n'est pas sélectionné à une intensité suffisante.</p> <p>Positionnement des grilles de cuisson incorrect.</p> <p>Le four n'a pas préchauffé suffisamment. Programmez la température de cuisson souhaitée et attendez que le témoin lumineux du thermostat s'éteigne avant d'insérer la nourriture au four.</p> <p>Batterie de cuisine inappropriée ou utilisée sur une dimension d'élément de surface incorrect</p> <p>Thermostat du four défectueux. Communiquez avec le service à la clientèle de Stirling Marathon.</p>



2 ans de garantie limitée

Lorsqu'il est utilisé et entretenu conformément aux Instructions d'Utilisation et d'Entretien, Marathon, une marque déposée de Stirling Marathon Limited, accepte de réparer ou de remplacer ce produit pendant 2 ans à compter de la date d'achat originale et/ou accepte de payer pour les pièces et le service / travail nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Tout service doit être approuvé et fourni par un fournisseur de service autorisé par Stirling Marathon. VOTRE RECOURS EXCLUSIF SOUS CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT OU SON REMPLACEMENT À LA SEULE DISCRÉTION DE STIRLING MARATHON LIMITÉE, PRÉVUE AUX PRÉSENTES. Cette garantie limitée est valable uniquement au Canada et aux États-Unis Continentaux avec preuve d'achat original et enregistrement de la garantie confirmée.

CONDITIONS DE GARANTIE PAR CATÉGORIE DE PRODUIT

	Capacité	Type de garantie
Réfrigérateur et congélateur	Moins que 6 pi.cu.	Retour/échange
Cellier encastrable, réfrigérateur et congélateur	Plus que 6 pi.cu.	À domicile
Cuisinière électrique	Tous les formats	À domicile

Comment faire appel à notre service

Retour/Échange : L'acheteur original doit livrer ou expédier le produit défectueux à un service de Marathon Stirling autorisé et présenter une copie de la facture originale de vente ou la Confirmation d'Enregistrement de la Garantie.

À domicile: Contactez le centre de service autorisé et fournissez une copie de la facture originale de vente ou la carte d'enregistrement de la Garantie. Si vous êtes dans une région éloignée ou le Centre de Service Autorisé est à plus de 100 km (60 miles), vous serez tenu de remettre l'appareil au centre de service le plus proche à vos frais.

Stirling Marathon ne peut être tenu responsable pour toute détérioration ou dommage à la nourriture ou autres contenus de cet appareil, que ce soit en raison d'un défaut de l'appareil, ou de son utilisation, correcte ou incorrecte.

Éléments exclus de la garantie

- Les dommages dus à des dommages d'expédition ou à une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou abusive
- Les pertes de contenu en raison d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Un usage commercial ou locatif- limité à 90 jours pièces & main d'œuvre
- Les pièces en plastique, tels que les bacs de portes, panneaux, étagères de porte, porte, ampoules, etc.
- Perforations du système d'évaporation dues à un mauvais dégivrage de l'appareil.
- Service ou réparations par des techniciens non autorisés
- Les appels de service qui ne concernent pas les défauts de matériaux et de fabrication tels que des instructions sur l'utilisation correcte du produit,
- L'inversion de la porte ou une mauvaise installation.
- Le remplacement ou la réinitialisation des fusibles ou des disjoncteurs.
- Les frais de livraison encourus à la suite d'une unité qui ne fonctionne plus.
- Les frais de déplacement et de transport pour le service du produit si votre appareil est situé dans une région éloignée où le service par un technicien de service autorisé n'est pas disponible.
- La mise en place et la réinstallation de votre appareil si elle est installée dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation.
- La responsabilité sous cette garantie est limitée à la réparation, le remplacement ou le remboursement. Si une unité de remplacement n'est pas disponible ou si l'appareil ne peut pas être réparé, la responsabilité est limitée au prix d'achat réel payé par le consommateur.
- Cette garantie est applicable uniquement à l'acheteur original et ne couvre pas le(s) propriétaire(s) ultérieur(s) et est non-transférable.
- Aucune garantie ou assurance y figurant ou autrement stipulée n'est applicable lorsque le dommage ou la réparation est causée par un des éléments suivants: Accident, modification, abus ou mauvaise utilisation de l'appareil tel que la circulation d'air insuffisante dans la pièce ou dans des conditions de fonctionnement anormales (température extrêmement élevée ou pièce à basse température) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles (c'est à dire, si l'appareil n'est pas installé dans une résidence d'habitation domestique) Incendie, dégâts des eaux, vol, guerre, émeute, hostilité, les catastrophes naturelles tels que les ouragans, les inondations, etc.
- Les appels de service demandant la formation éducative des clients.
- Installation incorrecte (c'est à dire une addition de toute construction ou appareil additionnel(le) ou l'utilisation d'un appareil à l'extérieur qui n'est pas approuvé pour l'extérieur).
- Les appels de service en relation avec l'éducation et l'apprentissage du fonctionnement du produit.
- Installation non conforme (ex. Appareil encastré d'un appareil non-encastrable, utilisation extérieur d'un appareil non approuvé pour une application extérieur)

Pour toute assistance technique, veuillez communiquer avec nous à l'adresse suivante:

warranty@stirlingmarathon.com ou visitez-nous à www.stirlingmarathon.com