



# Cuisinière électrique 30'' de luxe vitrocéramique



## MSCER3080SS

### Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière Marathon!

Pour activer votre garantie, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.stirlingmarathon.com](http://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](http://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'entrez 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.

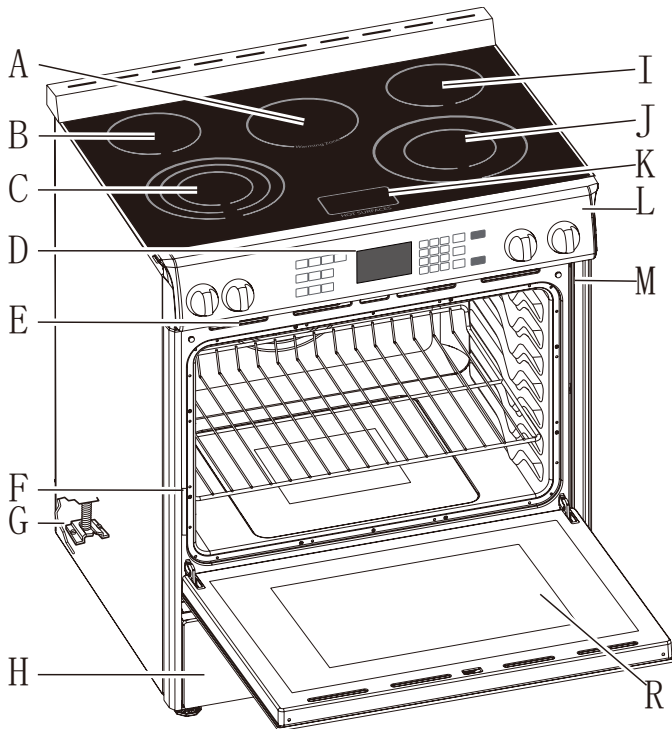
### **MISE EN GARDE!**

- 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.

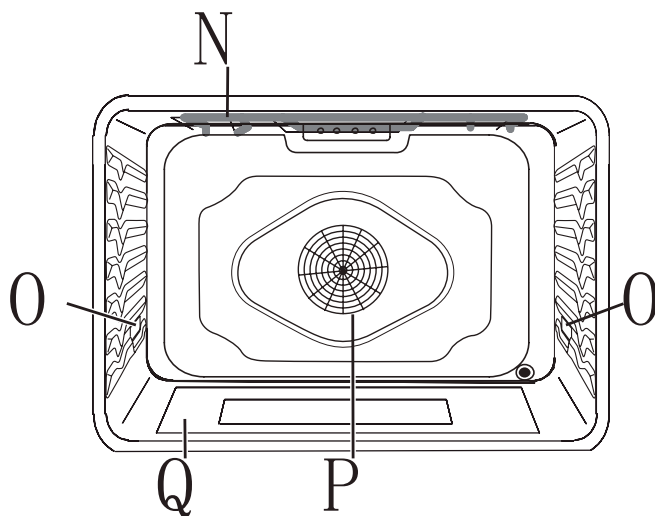
### **AVERTISSEMENT!**

- 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](mailto:customerservice@stirlingmarathon.com).**



- A. Zone réchaud
- B. Brûleur de surface arrière gauche
- C. Brûleur de surface avant gauche (triple élément)
- D. Horloge/minuterie
- E. Évent du four
- F. Modèle et numéro de série
- G. Support anti-basculement
- H. Tiroir de rangement
- I. Brûleur de surface arrière droit
- J. Brûleur de surface avant droit (double élément)
- K. Témoins lumineux de surface chaude
- L. Panneau de contrôle
- M. Joint de porte
- N. Élément grill de cuisson
- O. Lumière du four
- P. Ventilateur et élément de convection
- Q. Élément inférieur (non visible)
- R. Hublot de la porte du four





# Précautions et recommandations importantes

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez 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.

**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.

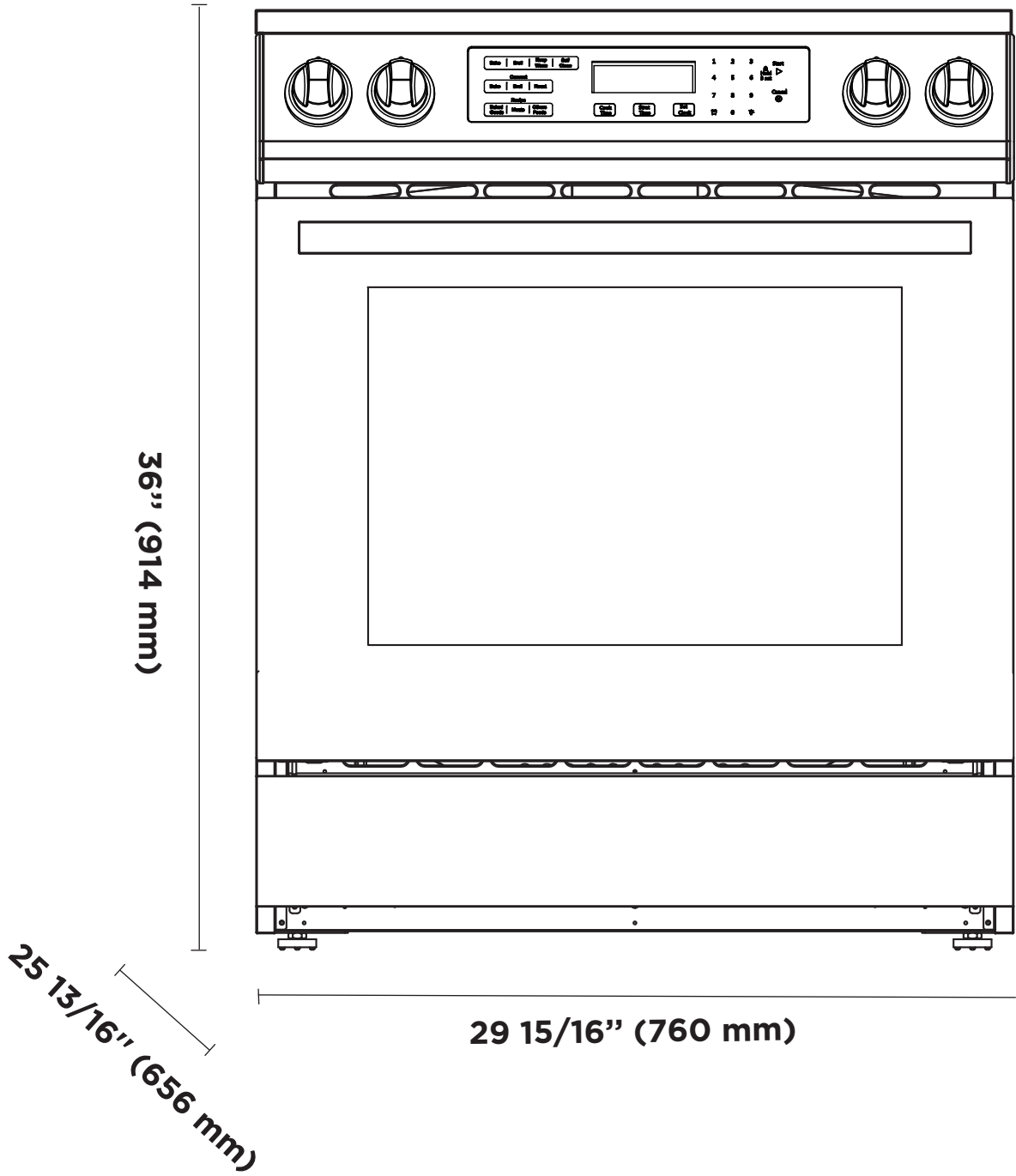
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car il pourrait devenir dangereux à l'utilisation.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement débranché de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons de commande sont tous dans la position **"ARRÊT"**.
- 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, portez des vêtements et utilisez 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 le sol du four. Le recouvrement non recommandé peut occasionner 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 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 chauffants, 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.

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



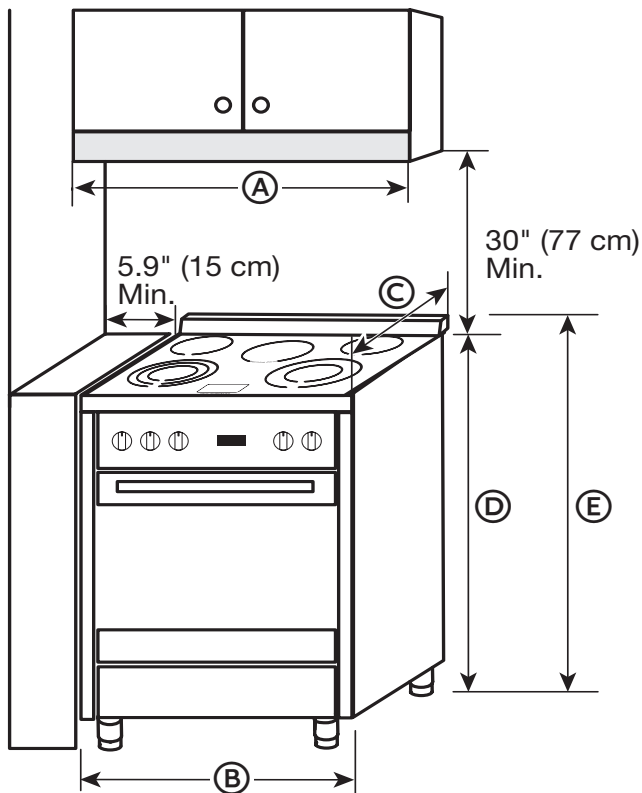
# Exigences d'emplacement

## GÉNÉRAL

- La cuisinière doit être située pour une utilisation pratique dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent fournir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer le risque de brûlures, d'incendie ou des surface environnantes, tout cabinet d'armoire ou espace de rangement situé au-dessus de la surface de cuisson doit être évité. Si l'armoire est prévue d'être installé, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière ou hotte de type micro-ondes qui se projette horizontalement vers l'avant sur une distance de de 5" (12,7 cm) minimum.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.
- Ne pas sceller la cuisinière aux armoires latérales.
- Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Voir la section « Exigences électriques »

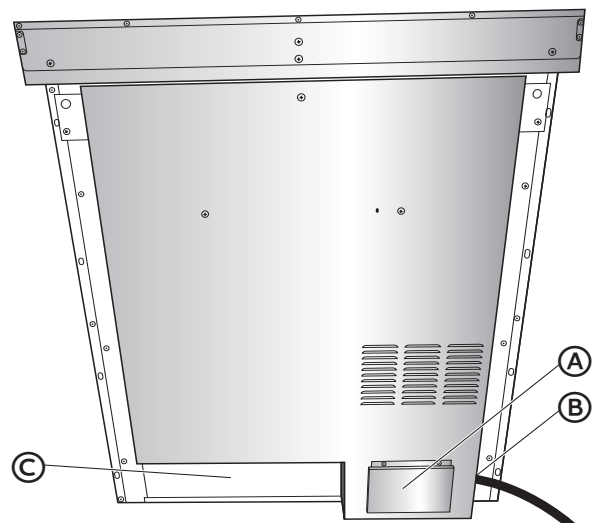
## DIMENSIONS

### OUVERTURE ET DÉGAGEMENT



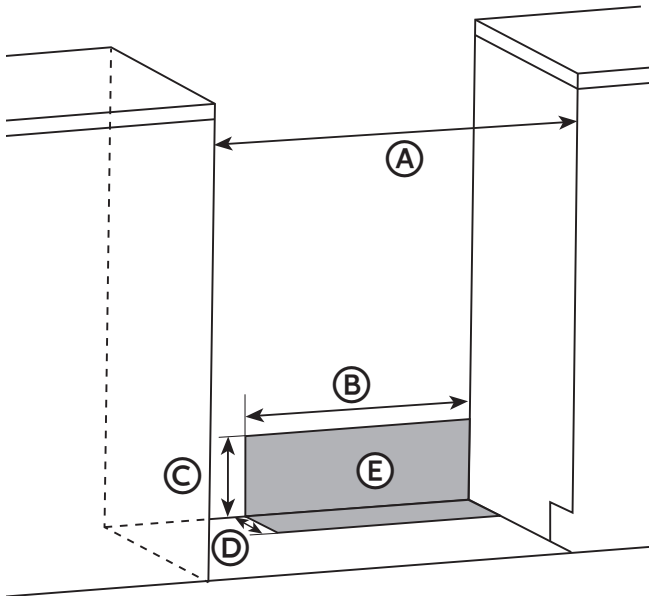
- A** 30" (76 cm)
- B** 29 7/8" (76 cm)
- C** 25" (63.5 cm)
- D** 36" (91.4 cm)
- E** 37 3/4" (96 cm)

### ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE



- A** Panneau d'accès à la connexion d'alimentation électrique
- B** Ouverture du cordon d'alimentation
- C** Zone en retrait

**REMARQUE :** La cuisinière peut être relevée d'environ 1 po (2,5 cm) en ajustant les pieds de nivellement. L'avant de la porte et le tiroir peuvent s'étendre plus en avant selon le style.



### Alimentation électrique

**IMPORTANT** : Pour se connecter à une prise murale, la prise électrique doit être encastrée. Si la prise électrique est au sol, elle peut être encastrée ou montée en surface.

- A** 30" (76 cm)
- B** 17 1/2" (44 cm)
- C** 7 1/4" (18.4 cm)
- D** 3" (7.6 cm)  
Recommandé
- E** Emplacement de la prise électrique

- Contacter un installateur de revêtements de sol qualifié pour vérifier que le revêtement de sol peut supporter au moins 200 °F (93 °C).
- Utilisez un recouvrement isolé ou un contreplaqué de 1/4" (0,64 cm) sous la cuisinière si vous installez la cuisinière sur du tapis

**IMPORTANT** : Certaines armoires et certains matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four lors de l'utilisation du mode autonettoyant. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur d'armoires pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages.

## Exigences électriques

- La cuisinière doit être connectée à la tension électrique et à la fréquence appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. Tous les modèles sont à double puissance nominale et conçus pour être connectés à 120/208 ou 120/240 V CA, 60 Hz, 3 fils ou 4 fils, alimentation monophasée.

Voltage et Fréquence	Amps	Circuit Requis
240V, 60 Hz	50 A	50 Amp
208V, 60 Hz	43 A	45 Amp

- Lorsqu'une alimentation électrique monophasée à 4 fils 120/240 volts, 60 Hz., AC uniquement est disponible, une protection de circuit maximale de 50 ampères est requise (ou, si spécifié sur la plaque signalétique modèle/série, lorsqu'une alimentation électrique monophasée à 4 fils 120/208 volts 60 Hz., CA uniquement est disponible, une protection de circuit maximale de 45 ampères est requise).
- Si le code le permettent et qu'un fil de terre distinct est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine que le chemin de terre est adéquat et que le calibre des fils est conforme aux codes locaux.
- Assurez-vous que le raccordement électrique et la taille des fils sont adéquats et conformes à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1 - dernière édition, et à tous les codes et ordonnances locaux. Une copie des normes ci-dessus peut être obtenue auprès de:

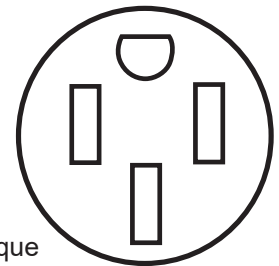
### Canadian Standards

Association 178 Rexdale Blvd.

Toronto, ON M9W 1R3

CANADA

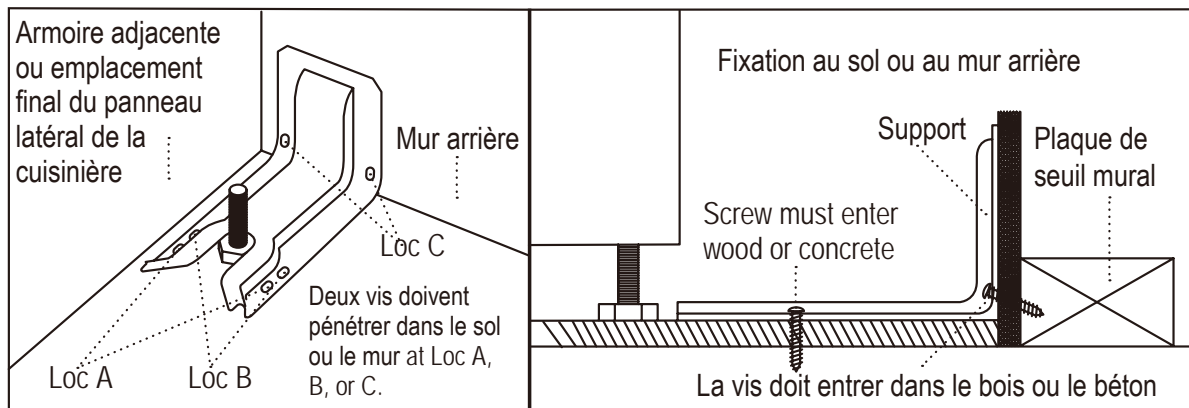
- Vérifiez avec un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière est correctement mis à la terre.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International à brancher dans une prise murale standard 14-50R. Assurez-vous que le mur la prise électrique est à portée de l'emplacement final.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.



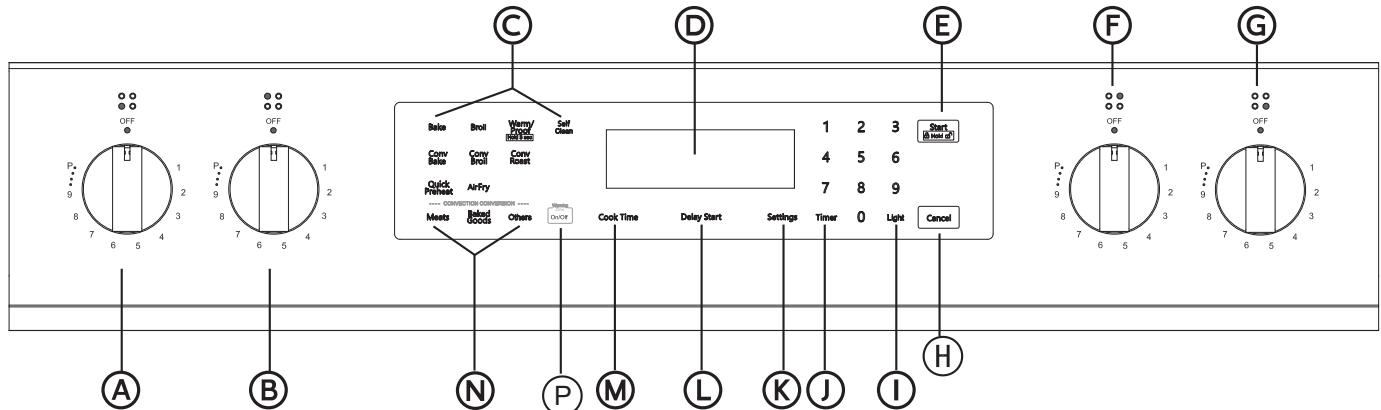
**IMPORTANT :** Cet appareil ne doit être installé que par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les raccords de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux règlements sur le câblage électrique et aux règlements locaux sur l'approvisionnement en eau.

# Installation de l'antibasculement

**REMARQUE :** Le support antibasculement doit être CORRECTEMENT INSTALLÉ et le pied de mise à niveau arrière doit être ENTièrement ENGAGÉ dans le support afin de prévenir le basculement de la cuisinière. NE JAMAIS retirer les pieds de mise à niveau. Cela empêchera la cuisinière d'être correctement fixée au support anti-bascule.

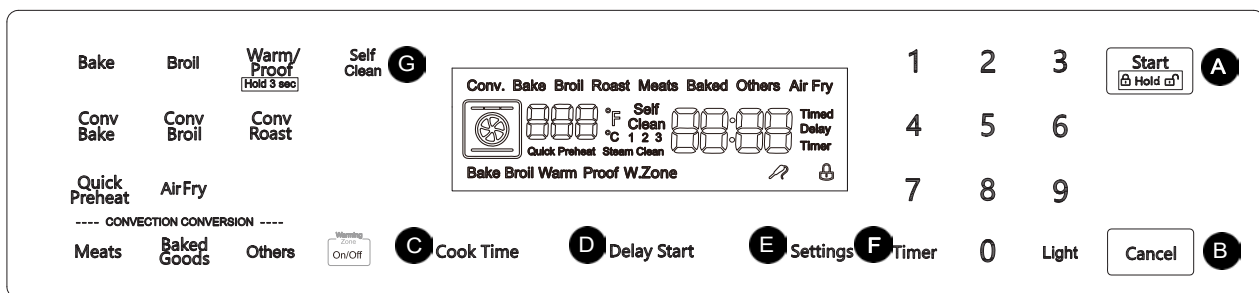


## Panneau de commande



- (A) Brûleur avant gauche
- (B) Brûleur arrière gauche
- (C) Modes de cuisson
- (D) Affichage
- (E) Démarrage/verrouillage des commandes (maintenir 3 sec.)
- (F) Brûleur arrière droit
- (G) Brûleur avant gauche
- (H) Annuler
- (I) Lampe de four
- (J) Minuterie
- (K) Réglage
- (L) Départ différé
- (M) Temps de cuisson
- (N) Conversion de la convection
- (P) Zone réchaud

## Définition des symboles et des commandes



- (A) Démarrage**  
Bouton démarrage ou accepter les paramètres de réglages
- (B) Annulation:**  
Bouton permettant l'annulation de la commande
- (C) Temps de cuisson:**  
Bouton de temps de cuisson, utilisé pour définir le temps de cuisson.
- (D) Départ différé:**  
Sélectionner ce bouton pour définir l'heure du début de cuisson.
- (E) Réglages:**  
Appuyer à répétition pour sélectionner différents réglages
- (F) Minuterie:**  
Le symbole minuterie s'affiche lorsqu'il est sélectionné
- (G) Autonettoyant:**  
Bouton de démarrage du cycle de l'autonettoyant



Symbole qui apparaît sur le panneau d'affichage lorsque les commandes sont verrouillées

## Opération fonctionnelle

Four	Mode de fonctionnement		Température par défaut (°F)	Plage de réglage	Phase de préchauffage
	Cuisson			350	170-550
Grill			Hi	Hi Lo	✗
Lévée de pain (Appuyez 3 sec. le bouton "Warm" )			100	80-120	✗
Réchaud			140	140-210	✗
Conv	Cuisson convection		325	170-500	✓
	Grill convection		450	170-550	✗
	Rôtir convection		325	170-550	✓
	Easy convect	1. Viandes	350	170-500	✓
2. Boulangerie					
3. Autres					
Friteuse à air chaud			420	300-450	✓
Autonettoyant			No	jusqu'à 806°F (430°C)	✗
Nettoyage vapeur			/	/	✗

### Notes:

- L'étape de préchauffage indique la température requise en temps réel.
- Il y a une étape de préchauffage : lorsque la température réelle du four est inférieure à 170 °F, l'interface affiche Lo.
- Lorsque la température du four est supérieure ou égale à 170 °F, l'interface affiche la température en temps réel.
- Lorsque la température du four atteint la valeur définie, l'interface affiche toujours la valeur de température définie.
- Phase non réchauffante : la valeur de température réglée est toujours affichée sur l'interface de chauffage du four dès le début.

## Paramètres de cuisson

- 1) Sélectionnez la fonction de cuisson requise, appuyez sur le bouton sur l'écran d'affichage, l'interface allumera les options de fonction, la température par défaut et l'heure par défaut apparaîtront sur le panneau d'affichage.
- 2) Cliquez sur "Start" pour démarrer l'opération. Lorsque la température réelle du four est inférieure à 170 °F, l'écran affiche « Lo ». Lorsque la température réelle du four est supérieure à 170 °F, l'interface doit afficher la température actuelle en temps réel. Lorsque la température centrale a atteint la valeur définie, l'interface montre toujours que la valeur définie ne change plus en temps réel.
- 3) Pour régler la température, vous pouvez la modifier en appuyant sur le bouton numérique correspondant. Le nombre change de droite à gauche à son tour. Si elle dépasse la plage de réglage autorisée, un son non valide "didi" sera émis en touchant le bouton Démarrer.
- 4) Pour régler le temps de cuisson, appuyez "Cook time" et l'affichage numérique de temps --:--, clignotera. Appuyez la touche numérique, les chiffres affichés changent de droite à gauche, exécutez la plage de réglage (0:00-11:59), si vous ne définissez pas ce paramètre, le four par défaut affichera 2 heures; Si la valeur dépasse la plage de réglage autorisée, l'opération suivante n'est pas autorisée et le système émet deux bips non valides. Une fois le temps de cuisson défini, le système vous invite à entrer "Delay Start" ou sélectionner "Start" pour démarrer l'opération.
- 5) Pour programmer le temps de cuisson en différé, appuyez sur "Delay start". L'heure par défaut est l'heure actuelle. Le démarrage différé indique quand le four commencera à fonctionner. Après le réglage, appuyez sur le bouton "Start" et l'écran lancera le compte à rebours jusqu'à l'heure du démarrage. Si le temps de compte à rebours dépasse 1 heure, l'écran s'affiche sous forme d'heure / minute. Si le compte à rebours est inférieur à 1 heure, l'affichage s'affiche sous forme de minutes par seconde.

## Fonction de réglage

Pour accéder à la fonction de réglage, appuyez sur le bouton "Setting" du panneau de commande. Il y a sept paramètres. Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur le bouton "Setting" pour sélectionner les paramètres

Paramètres qui peuvent être défini	Appuyer à plusieurs reprises	Choix et options	Défaut
Minuterie	une fois	Start = Set	12:00PM
Valeur de température	deux fois	Appuyer 1: Degree F/C	F
Sonore	trois fois	Appuyer 1: On/Off	On
Calibration	quatre fois	Appuyer 1 pour changer le mode. Appuyez 3 pour augmenter la valeur. Appuyez 6 pour réduire la valeur	00°F (-30°F - 30°F)
Démo mode	cinq fois	Appuyer 1: On/Off	Off
12/24 H	six fois	Appuyer 1: 12 H/24 H	12 H
Sabbath	sept fois	Appuyer 1: On/Off	Off

---

## Autres réglages

---

### Réglage de l'horloge:

Touch the Settings once to enter the clock setting. By default, the current time is 12:00

At this time, you can enter the required time, for example, 11:00, you can touch 1, 1, 0, 0, the original time number first zero, --:-- , and then the number changes from right to left, press the start key to save the current data and exit, or directly cancel not saving the current data and exit.

### Réglage de la valeur de chaleur

Appuyez deux fois sur le bouton "Setting". L'interface affiche l'unité par défaut pour régler l'unité de température. L'unité par défaut est Fahrenheit.

### Réglage sonore

Le son est utilisé pour contrôler si les boutons sonnent ou non, mais la tonalité de travail est toujours présente. Appuyez trois fois sur le bouton "Setting". L'état actuel du son s'affiche au milieu de l'écran. On indique que le son est activé et Off indique que le son est désactivé. Vous pouvez basculer en appuyant sur la touche numéro 1. Appuyez sur la touche "Start" pour quitter le mode de réglage.

### Démo mode:

Ce paramètre est défini pour permettre aux utilisateurs d'entrer dans le mode de démonstration et d'effectuer des opérations sur l'interface dans n'importe quel mode. Cependant, les composants de chauffage tels que le four électrique ne sont pas activés. La valeur par défaut est OFF. Appuyez 5 fois sur la touche "Setting" pour entrer dans le mode démo, puis appuyez sur la touche numérique 1 pour basculer. Appuyez sur la touche "Start" pour quitter.

---

## Fonction de sécurité enfant

---

1. Lorsque le four est en veille, appuyer sur le bouton de "Start" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande. Un symbole de verrouillage apparaîtra. Le seule bouton qui demeurer actif est "Start"
2. Lorsque le four est allumé, appuyer sur le bouton de "Start" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande. Un symbole de verrouillage s'affiche.
3. Pour déverrouiller le panneau de commande à tout moment, appuyez sur le bouton 'Strat" pendant 3 secondes et le symbole de verrouillage disparaîtra.

## Fonctionnement de la minuterie

1) Appuyer sur le bouton de la minuterie du pavé numérique pour entrer les paramètres de la minuterie, comme indiqué ci-dessous :

- Le temps le plus long autorisé pour régler la minuterie est de 12 heures.
- Si la minuterie est réglée sur moins d'une heure, l'affichage s'affichera comme suit (minutes : secondes)
- Si la minuterie est réglée sur plus d'une heure, l'affichage s'affichera comme suit (heures : minutes)
- Par exemple, lorsque vous réglez la minuterie sur 30 minutes, vous pouvez appuyer sur les touches « 3 » et « 0 » du clavier numérique, après le réglage, vous pouvez appuyer sur la touche « Timer » pour confirmer et le compte à rebours commencera.
- Dans un état de veille, la minuterie est sur le tube numérique de l'écran d'affichage
- Durant l'utilisation, le compte à rebours de la minuterie n'est pas affiché, seule l'icône de la minuterie est affichée
- À la fin du compte à rebours, l'avertisseur sonore se fera entendre et le symbole de la minuterie clignote 00:00, à ce moment, vous pouvez toucher n'importe quelle touche pour annuler la minuterie
- S'il n'y a pas de contact, le buzzer s'arrête après 1 minute et l'icône de la minuterie et 00:00 arrête de clignoter et disparaît

2) Pour annuler la minuterie à tout moment, appuyez simplement sur le bouton "timer".

### Message d'alarme d'erreur

Capteur de température anormal : Err1

Dans n'importe quel état, si le capteur de température est défectueux, le four donnera une alarme et affichera Err1.

## Utilisation de la surface

La zone de cuisson en vitrocéramique s'allumine en rouge lorsqu'un élément chauffant est allumé. Il est normal que certaines sections de la table de cuisson ne s'illuminent pas en rouge même si un élément est allumé. Les zones de cuisson s'éteignent et s'allument, même lorsqu'elles sont réglées sur HI afin d'éviter la surchauffe du verre de la table de cuisson. Il est normal que la surface du verre céramique semble changer de couleur lorsque les surfaces de cuisson sont chaudes. Comme le verre refroidit, il reviendra à sa couleur d'origine.

**IMPORTANT :** Pour éviter les dommages permanents causés par éclaboussures, des rayures et pour garder la surface de cuisson en bon état, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Une crème nettoyante pour surface vitrocéramique et un grattoir sont également recommandés pour les saletés tenaces. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs pour le nettoyage. Tous les articles appropriés pour nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique sont disponibles dans la plupart des épiceries et magasins à grande surface. Voir la section « Entretien » pour de plus amples renseignements.

- Assurez-vous que le fond des casseroles et des poêlons soit propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsqu'ils sont chauffés.
- Évitez de déposer des pots ou des boîtes de conserve sur la table de cuisson. Si vous laissez tomber un objet lourd ou dur sur la table de cuisson, celle-ci pourrait craquer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson. À mesure que la table de cuisson refroidit, l'air peut se coincer entre le couvercle et la table de cuisson, et le verre en céramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Afin d'éviter des dommages ou bris de façon permanente, veuillez nettoyer tous les déversements ayant une teneur élevée de sucre (caramel, sirop etc..) Ne laissez jamais refroidir ce type de déversements sucrés. Afin d'éviter des dommages permanents ou bris de la surface **Veillez nettoyer à chaud immédiatement le déversement de sucre liquide en prenant la précaution de ne pas le laisser refroidir.**
- Retirez les déversements tenaces à l'aide d'un grattoir.
- Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser les ustensiles/poêlons de cuisine sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses sur les ustensiles de cuisson pourraient laisser des rayures ou des marques sur la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas des articles fondre sur une zone de chaleur tel que de la pellicule moulant ou du papier d'aluminium.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser comme planche à découper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson.

## Utilisation de la surface

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1) Le cas échéant, retirer tout l'emballage et toute forme de documentation de la surface de cuisson.
- 2) Nettoyez en profondeur votre surface vitrocéramique à l'aide du crème nettoyante recommandée à cet effet. Il suffit de quelques minutes afin d'appliquer une couche protectrice initiale avant la première utilisation.
- 3) Placer une casserole d'eau sur chacun des brûleurs avant et les chauffer à feu vif pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs avant.
- 4) Placer une casserole d'eau sur chacun des brûleurs arrière et les chauffer à feu vif pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs arrière.

#### NOTES:

- Cette procédure permet d'évaporer toutes les huiles de protection et l'humidité recueillies pendant le processus de fabrication et permet aux circuits de commande électronique de coopérer correctement.
- Il peut y avoir une légère odeur au cours des premières utilisations : c'est normal et elle va se dissiper avec le temps
- La surface de cuisson retiendra la chaleur et restera chaude plus de 20 minutes après l'arrêt des éléments.

### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

#### NOTES:

- Pour une ébullition plus rapide avec des marmites de 10 po (25,4 cm) et plus grandes, utiliser l'élément Even-Heat™ (triple anneau) avec tous les éléments réglés sur « HI ».
- Pour de meilleures performances à basse température avec des poêles de 10 po (25,4 cm) et grandes, utiliser l'élément Dual-Size réglé sur « Single Lo ».
- Pour de meilleures performances de mijotage avec de petites casseroles, utilisez l'élément Even-Heat.
- LE VOYANT DE SURFACE CHAUDE est situé sur la table de cuisson en verre... Les voyants lumineux de surface chaude s'allument tant que la surface de cuisson est trop chaude au toucher, même après que la surface de cuisson est éteinte.
- DUAL-RING COOKING ELEMENT offre la flexibilité d'utiliser des ustensiles de cuisine plus grands.
- Les éléments de taille unique peuvent être utilisés de la même façon qu'un élément ordinaire
- La double taille combine l'élément unique et l'élément extérieur et est recommandée pour les ustensiles de cuisine de plus grande taille.

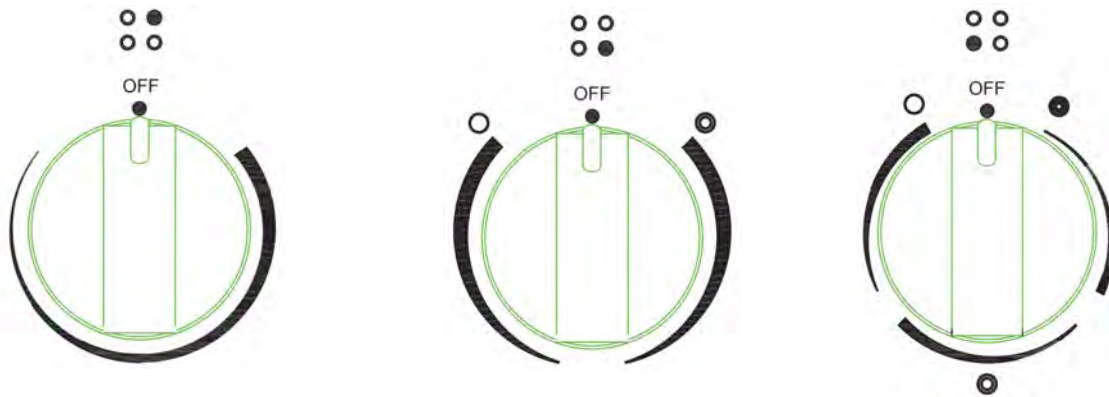
## Utilisation de la surface

### BOUTONS DE COMMANDE

Les boutons de commande tournent dans les deux sens et de n'importe quelle position au réglage de température désiré ou à OFF.

### NOTES :

Une fois que l'élément est éteint, le voyant de la surface chaude reste allumé jusqu'à ce que la température de surface de l'élément ait refroidi. Pour allumer n'importe quel élément chauffant : **APPUYER SUR LE bouton et TOURNER** dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage de chaleur désiré.



### ÉLÉMENT À TRIPLE ANNEAU

- L'option "High heat" peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire la puissance, tournez le bouton dans le sens horaire.
- Le réglage "Melt" est conçu pour les aliments délicats qui nécessitent une faible chaleur, tels que la cuisson du chocolat ou le maintien des sauces. Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément à triple anneau.

---

## Utilisation de la surface

---

### ZONE DE RÉCHAUD

- Utilisez l'élément zone de réchaud pour garder les aliments cuits au chaud. Une heure est le temps maximal recommandé pour maintenir la qualité des aliments.
- Ne pas utiliser l'élément la zone de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- L'élément zone de réchaud peut être utilisé seul ou lorsqu'une autre surface de cuisson est utilisée.
- La zone de l'élément réchaud ne s'allume pas en rouge lorsque qu'elle est activé. Cependant, l'indicateur de surface chaude s'allume lorsque l'élément de la zone est utilisé.
- Utiliser uniquement les ustensiles de cuisine recommandés pour la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque le four est chaud, laisser une petite ouverture dans le couvercle pour que l'humidité s'échappe.
- Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments, car celle-ci risque de fondre.

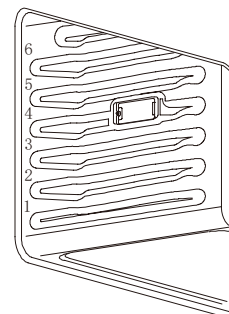
## Mode de cuisson

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

**IMPORTANT:** During any cycle, the heating elements will turn off when the oven door is opened, and stay off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

### GRILLES DE FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions de hauteur dans le four. Les grilles de four ont un arrêt pour les empêcher d'être involontairement retirées complètement.



### MODE CUISSON

La cuisson se fait à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais le ventilateur n'est utilisé que pendant le préchauffage.

Suivre la recette pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie selon la température des ingrédients, la taille, la forme et la finition de l'ustensile de cuisson.

La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 260 °C (500 °F).

1. Fermer la porte du four.

**REMARQUE :** Les commandes du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.

2. Appuyez sur BAKE. « BAKE » apparaîtra à l'écran et 350 °F (177 °C) s'affichera. « Set temp or Press START » apparaîtra dans la zone de texte.
3. Appuyez sur START si vous souhaitez cuire à 350 °F (177 °C).

OU

Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).

**NOTES :**

La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur "CANCEL" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode four, puis entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START".

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température du four, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de début avant d'appuyer sur START. Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».

4. Une fois que vous avez appuyé sur "START" le four commence à préchauffer. Lorsque le four a atteint la température réglée, une tonalité retentit.

**REMARQUE :** Si une heure de démarrage a été définie, le four s'allumera à l'heure définie.

5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four lorsque le préchauffage est terminé.
6. Appuyez sur "CANCEL" lorsque la cuisson est terminée et retirez les aliments du four.

**REMARQUE :** Si vous avez utilisé "Cook Time" ou "Start Time" pour régler une heure de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

## Mode de cuisson

### CUISSON AU GRIL

La cuisson au gril utilise une chaleur rayonnante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à basse température.

#### NOTES:

- Avant de débiter la cuisson au gril, positionner la grille conformément au tableau de cuisson au gril.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez un plat à griller en deux parties avec une grille (non fournie). Il est conçu pour drainer les jus ce qui permet d'éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un drainage approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la casserole peut être recouvert de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Trancher le reste de graisse sur les bords pour éviter de friser.
- Sélectionner HI Broil 550°F (288°C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez LO Broil 450 °F (232 °C pour le grillage à basse température pour les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme la volaille, afin d'éviter le brunissement excessif.
- Retirer la grille du four pour l'arrêter avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il n'est pas nécessaire de retourner des morceaux très fins de poisson, de volaille ou de viande.
- Après le grillage, retirez la casserole du four lorsque vous retirez les aliments. Les écoulements cuisent sur la casserole si elles sont laissées dans le four chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
- Placer les aliments sur la grille dans le plat à griller, puis les placer au centre de la grille du four. Fermer la porte du four et régler la commande.

### POUR GRILLER

La température peut être réglée de 450 °F (232 °C) à 550 °F (288 °C).

1. Placer les aliments dans le four, sans préchauffage.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyer sur BROIL. Les touches « BROIL » et « Set temp or START » et « 550°F » (288°C) seront affichées.
4. Appuyez sur START si vous souhaitez griller à 550 °F (288 °C).

OU  
Entrez la température souhaitée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée de 450 °F (232 °C) à 550 °F (288 °C).

#### NOTES:

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur "CANCEL" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode four, puis entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START".
  - Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur "START". Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».
5. BROIL apparaîtra sur l'écran après avoir appuyé sur "Start".
  6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur "CANCEL", puis retirez les aliments du four.
- REMARQUE : Si vous avez utilisé Cook Time ou Delay Start pour définir une durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

---

## Mode de cuisson

---

### RÉCHAUD

Le mode chaud maintient les aliments cuits chauds à la température de service.

1. Appuyez sur WARM/PROOF « WARM » et « Set Temp or Press START » et 170 °F (78 °C) s'affichent.
2. Appuyez sur "START" si vous souhaitez réchauffer les aliments à 78 °C (170 °F).  
OU  
Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 140 °F (60 °C) à 210 °F (99 °C).
3. « WARM » apparaîtra à l'écran une fois que vous aurez appuyé sur "Start".

### NOTE:

Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur "START". Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».

4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
5. Appuyez sur "CANCEL" lorsque vous avez terminé et retirez les aliments du four..

---

## Mode de cuisson

---

### FERMENTATION

Le mode "PROOF" prépare la pâte pour la cuisson du pain en activant la levure. Suivez les instructions de la recette comme guide. Avant l'étape de la fermentation, placez la pâte dans un bol légèrement graissé et recouvrez-la de papier ciré enduit de shortening.

1. Placer sur la deuxième grille à partir du bas et fermer la porte du four.
2. Appuyez sur WARM/PROOF et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis appuyez sur PROOF à l'écran du menu. « PROOF » et « Set Temp ou Press START » et 100°F (38°C) s'affichent.
3. Appuyez sur START si vous souhaitez Proof dough at 100°F (38°C).

OU

Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur START. La température peut être réglée de 80 °F (27 °C) à 120 °F (49 °C).

4. « PROOF » apparaîtra à l'écran une fois que vous aurez appuyé sur Start.

**REMARQUE :** Après avoir sélectionné un mode et une température de four, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de début avant d'appuyer sur START. Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».

5. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de taille, en vérifiant après 20 à 25 minutes. Le temps de fermentation peut varier selon le type et la quantité de pâte.
6. Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé.
7. Avant la deuxième épreuve, façonner la pâte, la placer dans un ou plusieurs moules et la couvrir de pellicule de plastique, enduite d'enduit à cuisson. Suivre les mêmes étapes de placement et de contrôle ci-dessus. Avant la cuisson, retirer la pellicule de plastique.

## CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure une circulation d'air chaud dans le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut aider à accélérer la cuisson en pénétrant les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, brunissant et croustillant les surfaces extérieures tout en scellant l'humidité à l'intérieur.

Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, l'élément de cuisson et de cuisson au gril et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Le ventilateur et les éléments s'éteignent automatiquement lorsque la porte est ouverte. Une fois la porte fermée, les éléments s'allument automatiquement.

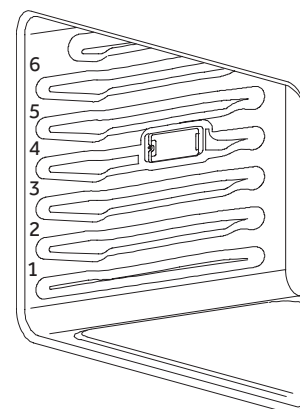
## VENTILATEUR DE LA CONVECTION

Le ventilateur de convection fonctionne pendant n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode de convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur à convection peut fonctionner en mode sans conduction pendant le préchauffage.

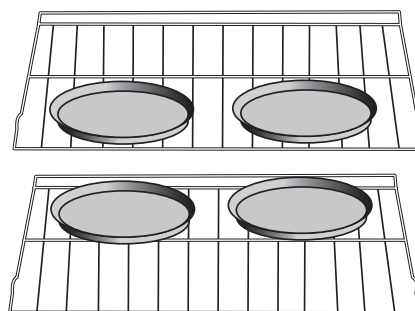
## CUISSON À CONVECTION

- Utiliser la cuisson par convection pour la cuisson sur une ou plusieurs grilles. Réduire la température de cuisson standard de la recette de 25 °F (15 °C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des casseroles basses pour profiter de la circulation d'air forcée. Utilisez des casseroles en aluminium brillant pour de meilleurs résultats, sauf indication contraire.
- Le verre ou la céramique résistant à la chaleur peut être utilisé. Réduire la température d'un autre 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation de plats en verre résistant à la chaleur pour une réduction totale de 50 °F (30 °C).
- On peut utiliser des casseroles en métal foncé. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement lorsqu'on utilise des ustensiles de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les articles cuits au four, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que la crème anglaise, les quiches, la tarte à la citrouille ou les cheesecakes, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson habituel pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas au four se fait aux positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les biscuits et les hors-d'œuvre.

- 2 Niveaux de cuisson: Utilisez position 1 et 3.
- 3 Niveaux de cuisson: Utilisez position 2, 3 et 4 ou 1,3 et 5.



- Lors de la cuisson à quatre plateau de gâteau en même temps, décaler les casseroles de sorte qu'une casserole ne soit pas directement au-dessus d'une autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laisser un espace d'air de 1 po à 1½ po (2,5 à 4 cm) autour des casseroles.



Niveau 3

Niveau 1

## Pour régler la cuisson par convection:

1. Appuyer une fois sur "Convection BAKE". La commande "Set Temp or Press START" et 325°F (162°C) s'affichent.
2. Appuyez sur "START" si vous souhaitez cuire par convection à 325 °F (162 °C).

OU

Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).

### NOTES :

- Pour modifier la température réglée, appuyez sur "CANCEL". Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température souhaitée, puis sur "START".
  - Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur "START". Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».
3. Le four commencera à préchauffer une fois que vous aurez appuyé sur "START". Une tonalité retentira lorsque le four sera à la température réglée.  
**REMARQUE :** Il existe deux modes de préchauffage pour la cuisson par convection. Utilisez le mode de "Préchauffage rapide" lorsque vous utilisez plusieurs grilles. Il est possible de passer du "préchauffage rapide" au "préchauffage régulier" en appuyant sur le bouton « Préchauffage rapide » pendant le cycle de préchauffage.
  4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four lorsque le préchauffage est terminé.
  5. Appuyez sur "CANCEL" lorsque vous avez terminé, puis retirez les aliments du four.

### NOTE:

Si vous avez utilisé "Cook Time" ou "Start Time" pour régler une heure de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

## GRILLAGES PAR CONVECTION

### Directives générales

- Placer la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser le mode de cuisson par convection avec la porte du four fermée.
- Lorsque vous faites griller par convection, entrez votre température de cuisson normale.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser le rôtissoire 2 pièces. (non-inclus)
- Retourner les viandes une fois à mi-cuisson. Voir le tableau Cuisson au gril par convection.
- Les coupes plus épaisses et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à basse température.

### Pour régler le grillage par convection:

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer une fois sur "BROIL" par convection. Les touches « Set Temp or Press Start » et 450°F (232°C) s'affichent.
3. Appuyez sur "START" si vous souhaitez griller à 450 °F (232 °C).  
OU  
Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 550 °F (288 °C).

### NOTES:

- Pour modifier la température réglée, appuyez sur "CANCEL". Appuyez sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée, puis sur "START".
  - Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur "START". Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».
4. "Convect Broil" s'affiche, une fois que vous appuyez sur "START".
  5. Appuyez sur "CANCEL" lorsque la cuisson est terminée, puis retirez les aliments du four.

## RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Lorsque vous rôtissez par convection, entrez votre température de rôtissage normale. Le temps de rôtissage devrait être de 15 à 30 % inférieur à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

### Directives générales

- Ne pas préchauffer le four en mode rôtissage par convection.
- Faire rôtir dans une casserole non couverte à parois basses.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets entiers ou de la dinde, rentrez les ailes derrière le dos et attachez les jambes avec de la ficelle de cuisine.
- Utiliser une léche frite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.
- Vérifier la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent devoir être recouvertes de papier d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie du temps de rôtissage pour éviter le brunissement excessif.
- La température minimale de sécurité pour la farce de la volaille est de 75 °C (165 °F). Après avoir sorti les aliments du four, les couvrir de papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de les découper, au besoin, pour augmenter la température finale des aliments de 5° à 10 °F (de 3° à 6° C).

### Pour régler le rôtissage par convection:

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer une fois sur CONVECTION ROAST. « Set Temp or Press Start » et 325 °F (163 °C) s'affichent.
3. Appuyez sur "START" si vous souhaitez rôtir par convection à 325 °F (163 °C).

OU

Entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).

#### NOTES:

- Pour modifier la température définie pendant la cuisson, appuyez sur CANCEL. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température souhaitée, puis sur START.
  - Après avoir sélectionné un mode four et une température, vous avez la possibilité de définir une heure de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START. Voir « Heure de cuisson » et « Heure de début ».
4. Appuyez sur "START". Après avoir appuyé sur START, le four affiche « CONVECT ROAST » pendant la cuisson.
  5. Appuyez sur "CANCEL" lorsque vous avez terminé, puis retirez les aliments du four.

**NOTE:** Si vous avez utilisé Cook Time ou Start Time pour régler une heure de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

## CONVERSION DE LA CONVECTION

Lorsque vous utilisez une recette de convection, entrez votre température et votre temps de cuisson normaux. Le mode de conversion par convection ajustera la température et le temps pour des résultats de cuisson parfaits.

### IMPORTANT:

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner le mode four à conversion par convection.
- Le réglage de la durée de cuisson est nécessaire pour un four à conversion par convection. Si la durée de cuisson n'a pas été définie, la commande vous invite à définir la durée de cuisson. Voir « Temps de cuisson ».

**NOTE:** À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteint automatiquement, la tonalité de fin de cycle retentit et « Cooking Complete » s'affiche.

## Produits de boulangerie

1. Appuyer sur BAKED GOODS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four.  
**REMARQUE :** La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).
3. Appuyez sur START. « Set cooking time » s'affiche.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson désiré. « Appuyez sur START » apparaîtra à l'écran.  
**REMARQUE :** Si une heure de début retardée est souhaitée, appuyez sur "START TIME", puis appuyez sur le clavier numérique pour entrer l'heure de début souhaitée. Appuyez sur "START" pour afficher l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode four à conversion par convection. Si l'heure de cuisson n'a pas été définie, la commande vous invite à sélectionner « Set Cook Time ».
5. Appuyez sur "START". Le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentit.  
**REMARQUE :** Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajouter 15 minutes avant la cuisson. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que la tonalité sonne, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteint automatiquement, la tonalité de fin de cycle retentit et « Cooking Complete » apparaît à l'écran.

## MEATS (Viande)

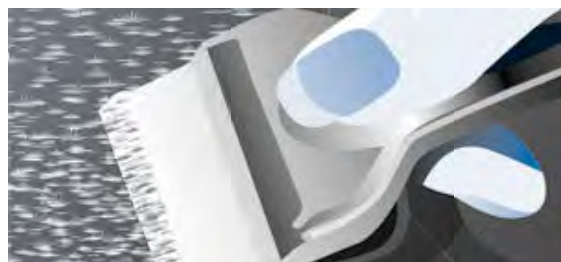
**IMPORTANT:** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option Viande de la conversion de la convection

1. Appuyer sur MEATS parmi les commandes de conversion par convection.
2. Régler la température du four.  
**REMARQUE :** La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).
3. Appuyez sur "START". « Set cooking time » s'affiche.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson désiré. « Appuyez sur START » apparaîtra à l'écran. **REMARQUE :** Le réglage du temps de cuisson est obligatoire pour le mode four à conversion par convection.
5. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteint automatiquement, la tonalité de fin de cycle retentit et « Cooking Complete» apparaît à l'écran.

## AUTRE NOURRITURE

1. Appuyer sur "OTHER FOODS" parmi les commandes de la conversion de la convection.
2. Régler la température du four.  
**REMARQUE :** La température peut être réglée de 170 °F (77 °C) à 500 °F (260 °C).
3. Appuyez sur "START". « Set cooking time » s'affiche.
4. Appuyez sur le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson désiré. « Appuyez sur START » apparaîtra à l'écran. **REMARQUE :** Si une heure de démarrage différée est souhaitée, appuyez sur DELAY START, puis sur le clavier numérique pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume. Appuyez sur "START" pour afficher l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode four à conversion par convection. Si l'heure de cuisson n'a pas été définie, la commande vous invite à définir l'heure de cuisson.
5. Une fois que vous avez appuyé sur "START", le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentit.  
**REMARQUE :** Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajouter 15 minutes avant la cuisson. Une fois que le four est chauffé à la température réglée et que la tonalité sonne, placez les aliments dans le four.
6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteint automatiquement, la tonalité de fin de cycle retentit et « Cooking Complete » apparaît à l'écran.

## Un résultat éclatant en trois étapes :



Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié.



Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson SCHOTT CERAN® refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre.



Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre. Terminé !

**TERMINÉ!**

### Comment puis je identifier un racloir approprié pour verre vitrocéramique ?

- Racloir en métal (il ne pourra pas fondre ou prendre feu)
- Racloir facile de verrouiller / déverrouiller
- La lame est fixée, stable et ne se déplace pas
- La lame est intacte, propre et inoxydable
- Racloir certifié par un institut de contrôle
- Manuel d'utilisation et consignes de sécurité disponibles

## NETTOYAGE

**IMPORTANT** : Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire.

## EXTERIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Méthode de nettoyage

- Détergent liquide ou nettoyant tout usage : Bien rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Nettoyant et polissage pour acier inoxydable
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

**REMARQUE** : N'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir la table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de débarbouillettes à carreaux ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même avec une utilisation unique ou limitée. Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager.

## PORTE DU FOUR EXTÉRIEURE

Méthode de nettoyage

Nettoyeur de verre et serviettes en papier ou tampon de récurage en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour verre sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.

## CAVITÉ DU FOUR

Les déversements de nourriture doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut entraîner des taches, des gravures, des éclaboussures ou de faibles taches blanches.

Méthode de nettoyage : Détergent doux et eau chaude.



**NE PAS** tapisser le fond, les parois du four ou les grilles de papier d'aluminium

## FOUR AUTONETTOYANT

Le cycle autonettoyant utilise des températures très élevées, brûlant les saletés sur les parois en cendres poudreuses.

**IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées émises pendant le cycle d'autonettoyage. L'exposition aux fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux à un autre chambre fermée et bien ventilée.

### NOTES:

- Nettoyer votre four avant qu'il ne devienne fortement souillé. Une cavité de four fortement salie entraîne un nettoyage plus long et plus de fumée.
- Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'autonettoyage pour vous débarrasser de la chaleur, des odeurs et de la fumée.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint du four. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction Autonettoyage. Si la cavité du four est supérieure à 77 °C (170 °F), la mention « Oven Cooling » apparaîtra sur l'écran et le cycle d'autonettoyage ne s'activera pas tant qu'il ne refroidira pas.
- La lampe du four ne fonctionnera pas pendant le cycle d'autonettoyage, et sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionneront pas pendant le cycle d'autonettoyage.
- Lorsque « LOCK » apparaît sur l'écran, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque « LOCK » est affiché.

## PRÉPARATION DU FOUR:

- Retirer du four la lèche frite, la batterie de cuisine et les ustensiles de cuisson et, sur certains modèles, la sonde de température.
- Retirez les grilles du four pour les garder brillantes et faciles à glisser. Pour en savoir plus, consultez la section « Nettoyage général ».
- Retirer le papier d'aluminium du four, car il risque de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 1½ po (3,8 cm) autour du cadre intérieur de la cavité du four, en étant certain de ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone ne chauffe pas suffisamment pendant l'autonettoyage pour enlever les saletés. Ne laissez pas l'eau, le nettoyant, etc., entrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute accumulation pour réduire la fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Il peut en résulter des taches, des gravures, des éclats ou de faibles taches blanches. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

## Autonettoyage

### **REMARQUE : Retirer les grilles avant l'utilisation du mode autonettoyant**

Le four est pré-réglé pour un cycle de nettoyage de 2,5 heures; cependant, le temps de nettoyage peut être ajusté. Les temps de nettoyage suggérés sont les suivants :

**2 heures - sol léger**

**3,0 heures - sol moyen**

**3,5 heures - sol lourd.**

1. Fermer la porte du four.

**REMARQUE :** Si une porte du four est laissée ouverte, le message « Door Open Clean Canceled » s'affiche et une tonalité retentit.

2. Appuyer trois fois sur SELF CLEAN pour parcourir les niveaux.

« Select Level » et « Press 1. Level 1 (Quick) 2. Level 2, 3. Level 3 » défilent dans la zone de texte affichée.

3. Entrer le niveau de nettoyage souhaité en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyer sur START.

**REMARQUE :** La porte du four se verrouillera. « AUTONETTOYAGE » apparaîtra dans le panneau d'affichage jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé.

**Lorsque le cycle de nettoyage automatique se termine :**

« COMPLETE » apparaît sur l'écran et la porte du four se déverrouille.

4. Ouvrez la porte du four. Une fois que le four est complètement refroidi, retirez les cendres avec un chiffon humide. **REMARQUE :** Pour éviter de casser le verre, n'appliquez pas un chiffon frais et humide sur le verre de la porte intérieure avant qu'il n'ait complètement refroidi.

## AUTONETTOYANT EN DIFFÉRÉ

1. Appuyez sur START TIME.
2. "--:--" sera affiché et "Set time to delay. Puis Press START" défilera de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez commencer le nettoyage du four en appuyant sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur START. « Select cooking/cleaning mode » défilera dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyez sur AUTO CLEAN. « Remove Racks » défilera dans la zone de texte du four sélectionné pendant 5 secondes, suivie de « Select Option ».
5. « Sélectionner le niveau » et « Appuyer sur 1. Niveau 1 (rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (rég.);Level 5, 6. Level 6 (Maxi) » défilera dans la zone de texte affichée.
6. Entrer le niveau de nettoyage désiré en appuyant sur le numéro correspondant sur le clavier.
7. Appuyez sur START. Le cycle de nettoyage commence lorsque l'heure de début est atteinte.

### Lorsque le cycle de nettoyage automatique se termine:

« COMPLETE » apparaît sur l'écran et la porte du four se déverrouille.

8. Ouvrez la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, essuyer es cendres avec un chiffon humide.

### NOTE:

Pour éviter de casser le verre, n'appliquez pas un chiffon frais et humide sur le verre de la porte intérieure avant qu'il n'ait complètement refroidi.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **RISQUE DE BRÛLURE**

Ne touchez pas le four pendant le cycle d'autonettoyage. Gardez les enfants loin du four pendant le cycle d'autonettoyage. Si vous ne le faites pas, vous risquez de vous brûler.



## Retrait de la porte du four

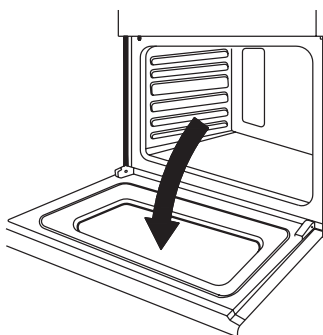
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, s'il devient nécessaire de retirer la porte, suivez les instructions de cette section.

### IMPORTANT:

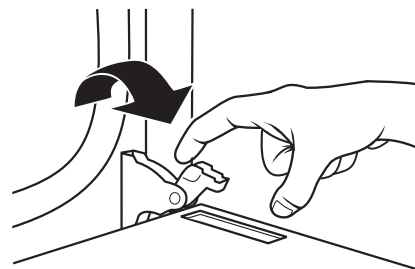
- Plus facile à compléter avec 2 personnes car la porte est lourde.
- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains et saisir uniquement les côtés de la porte du four pour l'enlever.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.
- Ne forcez pas la porte à s'ouvrir ou à se fermer.
- Il est recommandé d'ouvrir légèrement le tiroir chauffant

### POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez complètement la porte du four.



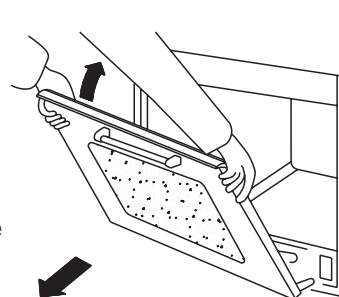
2. Soulever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermez la porte du four aussi loin qu'elle se ferme.

4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulever sur la porte.

5. Continuez à pousser le haut de la porte fermée, tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



### Pour remplacer la porte du four :

1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four, et vous sentirez la porte mise en place.
3. Remettre les verrous de la charnière en position verrouillée.
4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Sinon, répéter les procédures de retrait et de remplacement de la porte.

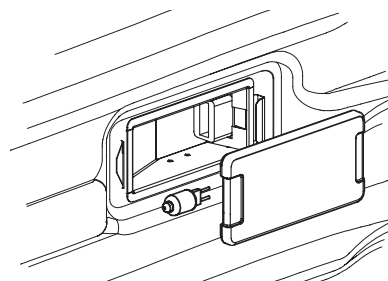
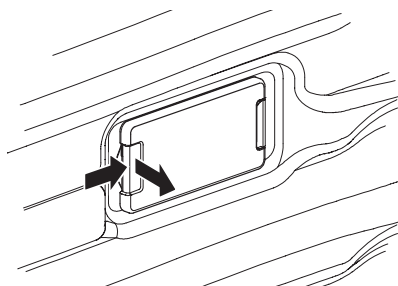
## Remplacement d'un feu de four

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

1. Débrancher l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).
2. Retirer le couvercle de l'ampoule en le tirant hors de l'ouverture.
3. Retirez l'ampoule brûlée de la prise.

**REMARQUE :** Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de vie de la nouvelle ampoule, ne touchez pas l'ampoule avec les doigts nus. Portez des gants en coton ou utilisez un mouchoir pour remplacer l'ampoule

4. Remplacer l'ampoule, puis remplacer le couvercle de l'ampoule.
5. Rebrancher l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).



### AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four a été activée avant de remplacer l'ampoule(s). Les lentilles doivent être en place lorsque vous utilisez le four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre la rupture. Les lentilles sont en verre. Manipulez-le avec précaution pour éviter qu'il ne se brise. Si vous ne le faites pas, vous risquez de mourir, de vous électrocuter, de vous couper ou de vous brûler.

## SURFACE À CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.</b>	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché.  Pas d'électricité pour la table de cuisson.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Demandez à l'électricien de vérifier votre alimentation.
<b>Les éléments chauffants s'éteignent même lorsque les éléments sont réglés au maximum.</b>	Les limiteurs de température de l'élément chauffant éteignent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée.	Il s'agit d'une condition de fonctionnement normale, en particulier pendant les opérations de chauffage rapide. L'élément se rallumera automatiquement après avoir suffisamment refroidi.
<b>La surface en vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.</b>	Sous un éclairage direct ou lumineux, vous pourrez parfois voir à travers le verre et dans le châssis grâce à sa qualité transparente. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces conditions	Ce sont des propriétés normales des panneaux de verre en céramique noire.

## FOUR

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le four ne chauffe pas</b>	Pas d'alimentation électrique au four	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien
	La commande du four n'est pas activée	S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
	La porte du four n'est pas fermée	Fermez la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte du four soit fermée.
<b>Le four ne cuit pas uniformément</b>	Ne pas utiliser la bonne température de cuisson ou position de grille.	Reportez-vous au tableau de cuisson pour connaître la position recommandée de la grille. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisez avec le mode de cuisson par convection.
<b>L'affichage numérique du four reste éteint.</b>	Interruption de courant	Couper l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur). Rallumer le disjoncteur. Si l'état persiste, appeler le service de maintenance.
<b>Les commandes de mode et de température du four ne peuvent pas être réglées</b>	La porte du four est ouverte	Fermer la porte du four. Les commandes de mode et de température du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.
<b>Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four</b>	Les composants électroniques n'ont pas encore refroidi suffisamment.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
<b>La lumière du four reste allumée</b>	La porte n'est pas fermée complètement.	Vérifier si la porte du four est obstruée. Vérifier si la charnière est pliée ou si le commutateur de porte est cassé.
<b>Impossible de retirer le couvercle de l'éclairage</b>	Accumulation de saleté autour du couvercle de l'éclairage.	Essuyez la zone avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de retirer le couvercle
<b>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement</b>	Pas d'alimentation au four.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous qu'il y a une alimentation électrique au four.
<b>Humidité abondante</b>		Lorsque vous utilisez le mode de cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rôtissage par convection élimineront toute humidité dans le four.
<b>Éclats de porcelaine</b>	L'intérieur en porcelaine heurte les grilles de four	Lorsque vous retirez et remplacez les grilles du four, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas à éviter d'écailler la porcelaine

## 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 une période de 2 ans à compter de la date d'achat originale et/ou accepte de payer pour les pièces et la main d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Toute demande de service doit être approuvée et offert par un partenaire de service autorisé de 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 PRODUIT	Capacité	Type de service
Refrigérateur & congélateur	Moins que 6 pi.cu	En atelier
Refrigérateur & congélateur	Plus que 6 pi.cu	À domicile
Cuisinière électrique et au gaz	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 de l'abus.
- Les pertes de contenu en raison de d'un dysfonctionnement de l'appareil.
- Un usage commercial ou locatif limité à 90 jours pièces & main d'oeuvre.
- Les pièces en plastique, telles 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 remise à zéro des fusibles ou des disjoncteurs.
- Les frais de livraison encourus à la suite d'un appareil 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 livraison et la réinstallation de votre appareil si il est installé 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 un appareil 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 chambre 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 telles que les ouragans, les inondations, etc.
- Les appels de service demandant la formation éducative des clients.
- Installation incorrecte (ex. appareil non encastrable qui aurait été encastré ou l'utilisation d'un appareil à l'extérieur s'il n'est pas approuvé pour l'extérieur).

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à [customerservice@stirlingmarathon.com](mailto:customerservice@stirlingmarathon.com) ou en ligne sur [www.stirlingmarathon.com](http://www.stirlingmarathon.com)