



Cuisinière électrique vitrocéramique



Guide d'utilisation et d'entretien du propriétaire

MER3070W | MER3070SS

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière 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 persuadé 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 | 4 |
| Avant la première utilisation | 4 |
| Caractéristiques | 5 |
| Spécifications | 5 |
| Contenu de l'emballage | 5 |
| Vue d'ensemble | 5 |

DIRECTIVES D'INSTALLATION

| | |
|--|----|
| Précautions et recommandations importantes | 6 |
| Outils requis | 7 |
| Branchement électrique | 8 |
| Dégagement et dimensions d'installation | 9 |
| Sélectionner l'emplacement d'installation | 9 |
| Support anti-basculement | 10 |
| Installer le support anti-basculement | 10 |
| Mise à niveau de votre cuisinière | 11 |
| Finaliser l'installation | 11 |
| Installation de la poignée du four | 11 |
| Installation des coussinets d'appuis | 11 |

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

| | |
|---|----|
| Identification des fonctions du panneau de commande | 12 |
| Fonction du four | 12 |
| Éclairage du four | 12 |
| Évent du four | 12 |
| Horloge et minuterie DEL | 13 |
| Réglage de l'horloge | 13 |
| Minuterie | 13 |
| Réglage du four | 14 |
| Grilles du four | 14 |
| Thermostat du four | 14 |
| Ajuster la température | 14 |
| Temps de préchauffage | 14 |
| Mode de cuisson | 15 |
| Avant la première utilisation | 15 |
| Aperçu | 15 |
| Mode cuisson | 15 |
| Mode grill | 15 |
| Utilisation de la surface vitrocéramique | 16 |
| Conseils concernant la batterie de cuisine | 16 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | |
|--|----|
| Information générale | 17 |
| Entretien de votre cuisinière vitrocéramique | 17 |
| Conseil utile d'entretien | 17 |
| Nettoyage du four | 18 |
| Nettoyage des vitres intérieures de la porte du four | 18 |
| Four autonettoyant par vapeur | 19 |
| Nettoyage du panneau de contrôle | 19 |
| Nettoyage des surfaces extérieures | 19 |
| Nettoyage des surfaces en acier inoxydable | 19 |
| Retirer et replacer la porte du four | 20 |
| Comment retirer la porte | 20 |
| Repositionnement de la porte | 21 |
| Retirer et replacer le tiroir | 21 |
| Remplacement de l'ampoule du four | 21 |

GUIDE DE DÉPANNAGE

| | |
|--|----|
| Problèmes généraux, causes possibles et solutions | 22 |
| Problèmes de tiroir, causes possibles et solutions | 22 |
| Problèmes de surface de cuisson, causes possibles et solutions | 22 |
| Problèmes de four, causes possibles et solutions | 23 |

GARANTIE

| | |
|-------------------------------------|----|
| 2 ans de garantie limitée | 26 |
| Comment faire appel à notre service | 26 |
| Éléments exclus de la garantie | 26 |



Informations importantes concernant la sécurité

DANGER DE SUFFOCATION ET RISQUE D'EMPRISONNEMENT POUR LES ENFANTS

Pour éviter qu'un enfant 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 important que vous consultiez ce manuel très attentivement avant de brancher ou d'utiliser votre nouvel appareil.

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

SPÉCIFICATIONS

| | |
|------------------------|--|
| Dimensions (H × L × P) | 46.9 to 47.9 × 29.9 × 26.9 in.(119.1 to 121.7 × 75.9 × 68.3 cm) |
| Poids | Poids total: 216 lb. (98 kg) Poids net: 184 lb. (83.5 kg) |
| Exigences électriques | 208 ~ 240 VAC, 60 Hz, 48 ~ 55 A |
| Puissance des éléments | Avant droit: 2100 W Avant gauche: 2100 W Arrière droit: 1200 W Arrière gauche: 1200 W |
| Élément du four | Élément caché: 3000W Élément grill: 3500W |
| Températures de four | Cuisson: 150 ~ 550° F (65.6 ~ 287.8° C) |
| Éclairage du four | 40 W de type halogène, approuvé pour appareil ménager |

Caractéristiques

Contenu de l'emballage

- Guide de l'utilisateur
- Dispositif anti-basculement (1)
- Poignée du four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (2)
- Coussinets en plastique d'appui (2)

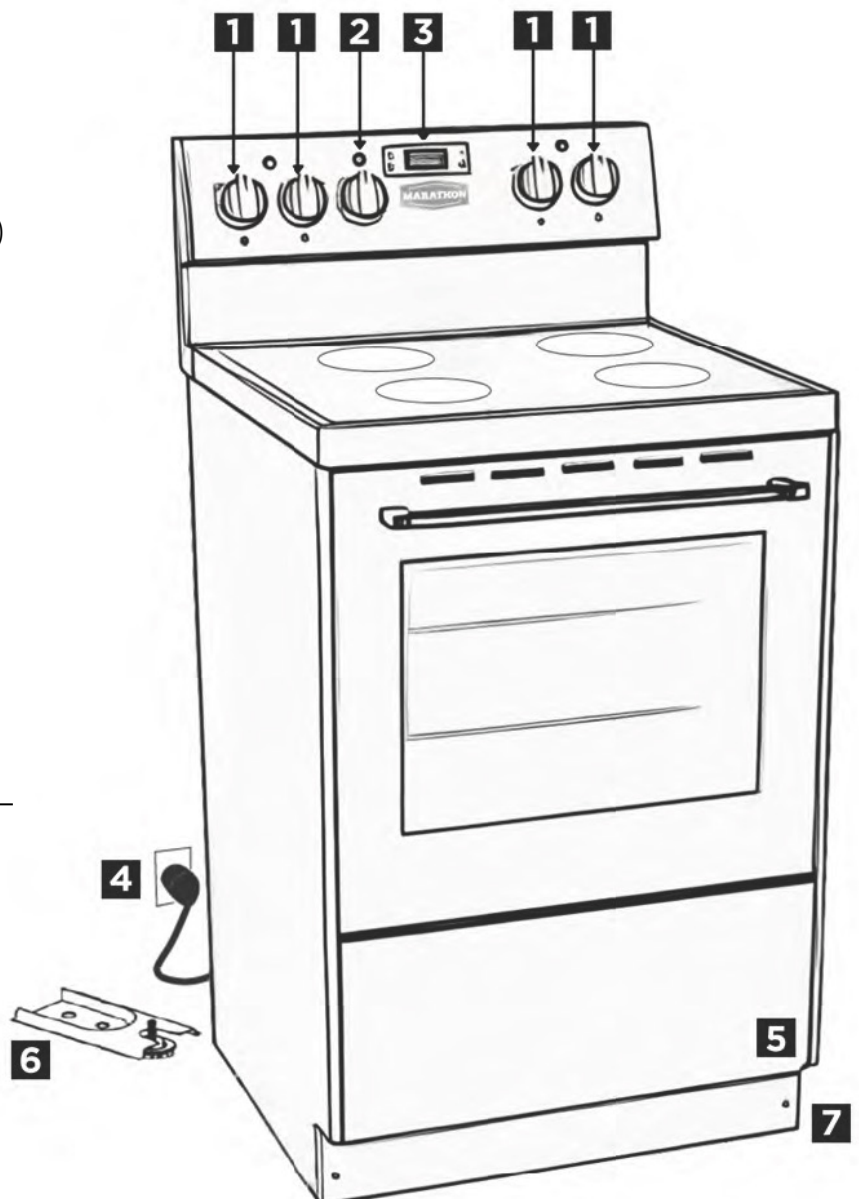
Vue d'ensemble

Dossieret

1. Boutons de commande des éléments de surface
2. Commande de température et fonction du four (cuisson et grill)
3. Minuterie et horloge électronique

Bas de l'appareil

4. Cordon électrique
5. Tiroir à rangement
6. Dispositif anti-bascule
7. Pattes de nivellement



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 se faire, mettre 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.**

- **Utiliser la taille de casserole appropriée** - Cet appareil est équipé de zones de chaleur de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'un récipient de taille inférieure à la taille de l'élément exposera une partie de l'élément chauffant et peut entraîner l'inflammation des vêtements.
- **Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance** dans des conditions de chaleur élevée, car l'ébullition et la cuisson peuvent causer de la vapeur et des éclaboussures de graisse, alors que les déversements peuvent provoquer un incendie qui peut entraîner des dommages ou des blessures.
- **Ustensiles de cuisine émaillés** - Seuls certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés conviennent pour une utilisation sur une surface vitrocéramique sans risque d'un changement soudain de température.
- **Les poignées de l'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur des zones de chaleur adjacentes** - Afin de réduire au minimum les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et le déversement dû à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur, et ne s'étend pas sur les zones de chaleur adjacentes.
- **Ne pas cuire sur une table de cuisson endommagée** - Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyer la table de cuisson avec prudence** - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson encore chaude, veillez à éviter le contact avec la vapeur occasionnée. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Faire preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte** - Laisser s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de sortir ou manipuler les aliments en cours de cuisson.
- **Ne pas chauffer les contenants alimentaires non ouverts** - L'accumulation de pression peut faire éclater les contenants et entraîner des blessures.
- **Laisser les conduits d'aération du four libres de tout obstacle.**
- **Emplacement des grilles de four** - Toujours placez les grilles de four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si le support doit être déplacé alors que le four est chaud, ne laissez pas les casseroles entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
- **Ne pas toucher les zones de chaleur, les éléments chauffants et les surfaces intérieures du four** - Les zones de chaleur de surface et les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. La surface environnante de chacune des zones de chaleur de surface et les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, éloigner les vêtements et matières inflammables de tout contact avec les zones de chaleur jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Certaines zones et parties de la cuisinière peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces parties, on trouve les ouvertures d'aération du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte et le hublot du four.

***** CET APPAREIL EST APPROUVÉ POUR UNE UTILISATION À L'INTÉRIEUR SEULEMENT *****

AVERTISSEMENT : Nous recommandons qu'un installateur professionnel installe votre appareil. Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

Outils requis (non inclus)



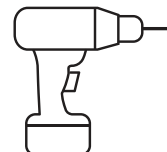
Pince



Tourne-écrou 1/4 po.



Clé anglaise



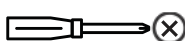
Perceuse



Niveau



Crayon



Tournevis Phillips

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

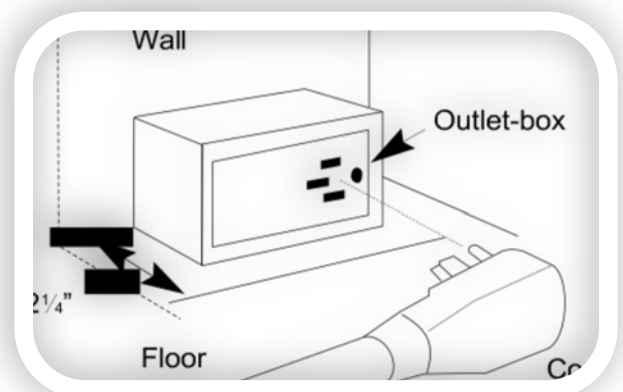
Il est de l'entière responsabilité de l'installateur de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions/dégagements minimums des cabinets d'armoire sur les schémas doivent être respectées. Les espacements minimum doivent être maintenus entre la surface de cuisson 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.

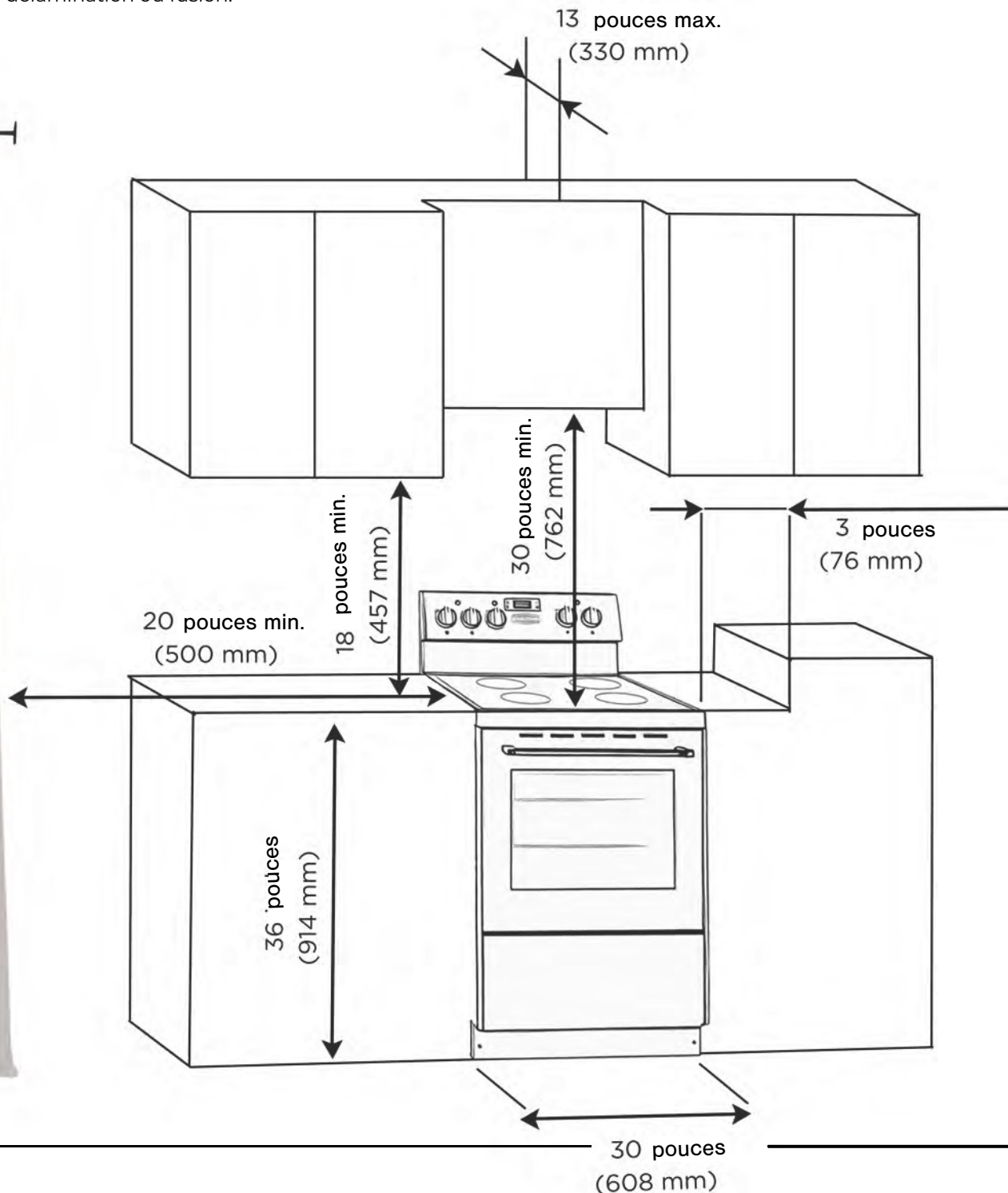


SÉLECTIONNER L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

AVANT DE COMMENCER à installer votre cuisinière, reportez-vous aux informations, dimensions et dégagements suivants. Ne placez pas votre champ de tir là où il pourrait être soumis à des courants d'air forts. Assurez-vous que les espaces entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes sont suffisamment espacés. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et les dégagements suivants.

ATTENTION :

Votre cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale autorisée des cabinets en bois de 194 °F (90 °C). Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F (90 °C) générés par votre cuisinière. Sinon, il peut y avoir un risque de décoloration, délaminage ou fusion.



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 fourni avec votre appareil.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT

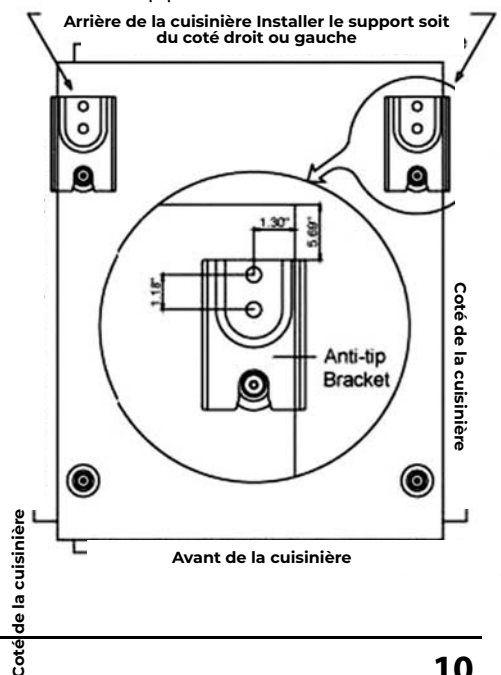
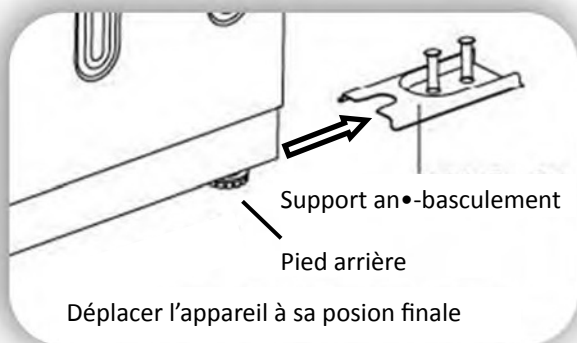
- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière, et mourir ou être gravement blessé.
- Installez le support anti-basculement sur la cuisinière et la structure selon les instructions d'installation.
- Engagez la cuisinière sur le support anti-basculement placé sur la structure.
- Réinstallez 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 la patte arrière droit, soit sur la patte 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.



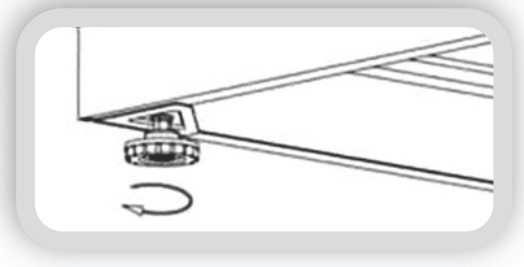
MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE

Votre cuisinière doit être de niveau pour fonctionner correctement et en toute sécurité. Si votre cuisinière n'est pas de niveau, la porte peut ne pas fermer ou sceller correctement, ce qui peut causer des problèmes de cuisson inégal et de gaspillage énergétique.

- 1 Assurez-vous que la cuisinière est positionnée au bon endroit.
- 2 Avec une clé, nivelez votre cuisinière en tournant les pattes de nivellement avant si nécessaire. Vous abaissez la cuisinière en tournant dans le sens antihoraire alors que vous l'élevez dans le sens horaire. Ajustez les pattes de nivellement de façon trop élevé ou les retirer peut rendre votre appareil instable.
- 3 Si votre cuisinière est encastrée entre des cabinets d'armoire assurez-vous que la surface de cuisson est au niveau du comptoir.

NOTE

- Pour faciliter le réglage des pattes, demandez à quelqu'un de pousser contre le dossier de la cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- L'ajustement des deux pattes avant est généralement suffisant, mais les quatre pattes peuvent être ajustées si nécessaire.

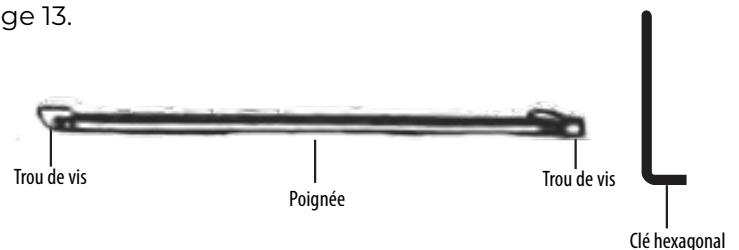


FINALISER L'INSTALLATION

- 1 Rapprochez votre cuisinière suffisamment près de la prise que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.
- 2 Faites glisser votre cuisinière dans sa position. Assurez-vous que la patte arrière gauche (ou arrière droit) glisse sous le support anti-basculement. Votre cuisinière doit être située à 0,8 po (2 cm) de la paroi arrière lorsqu'elle est correctement installée.
- 3 Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-pointe est bien installé correctement et empêche un renversement.
- 4 Mettez l'alimentation électrique en marche. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, voir MODE D'EMPLOI à la page 13.

INSTALLATION DE LA POIGNÉE DU FOUR

Votre cuisinière peut comporter une poignée à installer. Vérifiez dans le nécessaire d'installation pour vous procurer la poignée et la clé hexagonale.

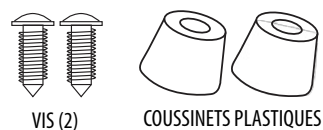


- 1 Assurez-vous que le côté percé pour la vis fait face à la porte du four.
- 2 Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la sur la partie de raccordement.
- 3 Utilisez la clé hexagonale pour serrer les deux côtés de la poignée.

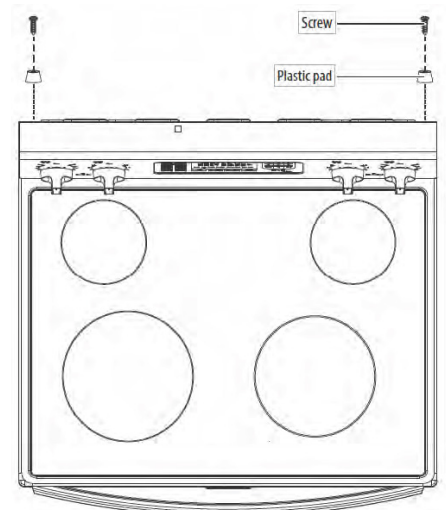
INSTALLATION DES COUSSINETS D'APPUI

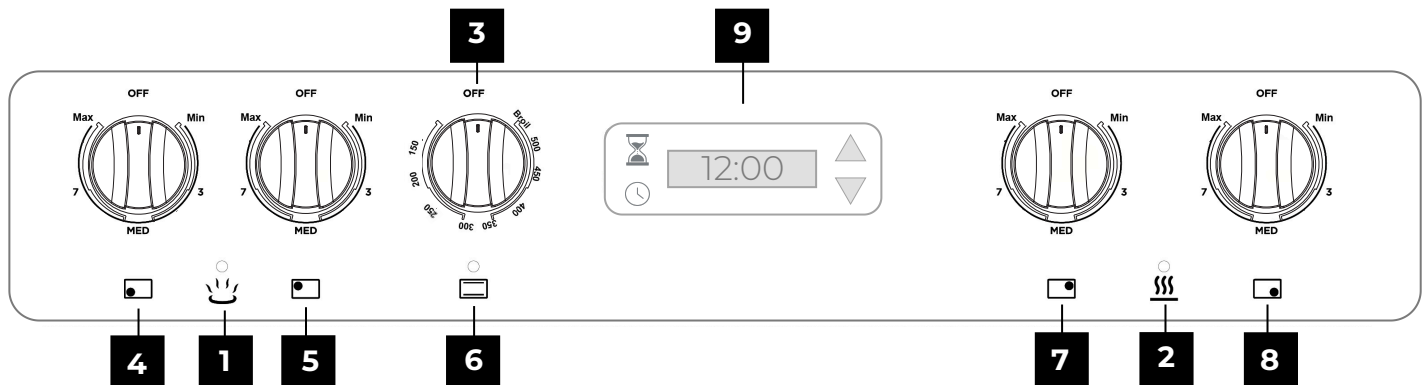
Pour éviter que votre cuisinière ne s'approche trop du mur arrière, installez les coussinets en plastique fournis.

- 1 Localiser le nécessaire d'appui qui comprend:



- 2 Aligner les trous des coussinets en plastique avec les trous du dessus, derrière votre cuisinière, puis fixer les coussinets à votre cuisinière avec les vis fournies.





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

FONCTION DU FOUR

MODE CUISSON utilise uniquement l'élément chauffant du fond, caché sous la cavité du four, ce qui facilite le nettoyage tout en assurant une chaleur uniforme lors de la cuisson.

MODE GRIL utilise l'élément chauffant supérieur uniquement pour fournir une chaleur élevée projetée vers le bas pour cuire vos aliments. Il est recommandé d'utiliser une rôtissoire en deux pièces pour le grillage (vendu séparément).

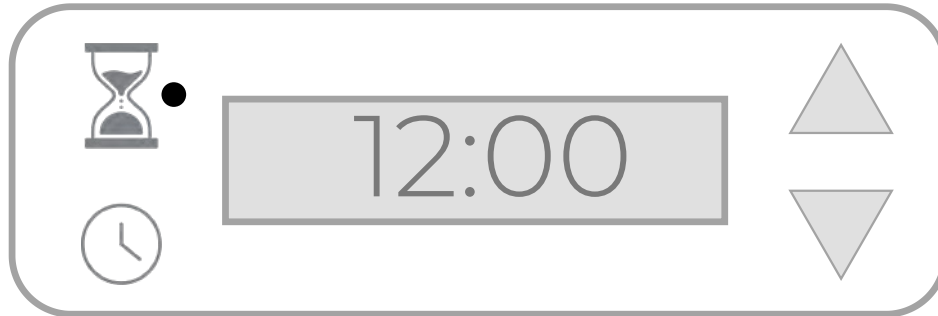
ÉCLAIRAGE DU FOUR

Votre cuisinière Marathon de luxe 30" est équipée d'une lampe de four qui s'allume automatiquement lorsque vous utilisez les fonctions « Cuisson » ou « Grill ». La lumière du four s'éteint automatiquement lorsque le bouton de sélection de fonctions du four est réglé sur la position « ARRÊT ».

Pour allumer la lumière sans utiliser la fonction de four, vous pouvez appuyer manuellement sur l'interrupteur du four situé sur le panneau de commande arrière de la cuisinière.

ÉVÉNEMENT DU FOUR

- La sortie d'air du four est située au-dessus de l'élément de surface arrière droit.
- Cette zone de ventilation peut devenir chaude pendant l'utilisation du four.
- La vapeur sortant de l'événement est normale.
- Cet événement est important pour assurer une bonne circulation de l'air. Ne jamais bloquer cette sortie d'air.



Horloge et minuterie DEL

Votre cuisinière à surface lisse de Marathon dispose d'une horloge LED blanche et minuterie pour vous offrir une commodité supplémentaire.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Appuyez sur le symbole de l'horloge. Vous entendrez un « bip » et l'affichage DEL commencera à clignoter. Utilisez les flèches haut et bas pour régler l'heure. Une fois terminée, appuyez de nouveau sur le bouton de l'horloge et vous entendrez un autre « bip » qui met l'horloge en marche. Pendant une panne de courant, il peut être nécessaire de reprogrammer l'horloge suite au rétablissement de la panne.

MINUTERIE

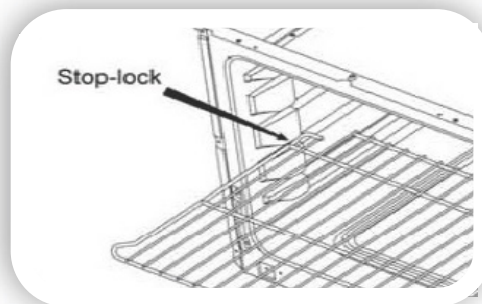
Appuyez sur le bouton de la minuterie. Vous entendrez un bip et l'indicateur et l'affichage de la minuterie à DEL clignoteront. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la durée de la minuterie. Une fois terminée, appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie et vous entendrez un autre « bip » qui déclenche la minuterie. L'indicateur DEL reste allumé. Le compte à rebours se poursuit et, une fois le temps écoulé, le minuteur « émet un bip » trois fois rapidement et continue de « émettre un bip » par intermittence jusqu'à ce qu'il soit annulé. Pour l'annulation, appuyez une fois sur le bouton de la minuterie. Pour passer de l'horloge à la minuterie lorsque celle-ci est active, appuyez simplement sur l'icône de l'horloge ou de la minuterie. Le compte à rebours se poursuit jusqu'à ce que la minuterie soit terminée.

Veillez noter que l'horloge ou la minuterie ne contrôle pas la température du four.

RÉGLAGE DU FOUR

GRILLES DU FOUR

Les grilles de four (2) sont réglables et sont conçues avec des verrous d'arrêt afin que, lorsqu'elles sont placées correctement sur les supports de grille, elles s'arrêtent avant de sortir complètement du four et ne s'inclinent pas lorsque vous retirez ou placez de la nourriture dessus.

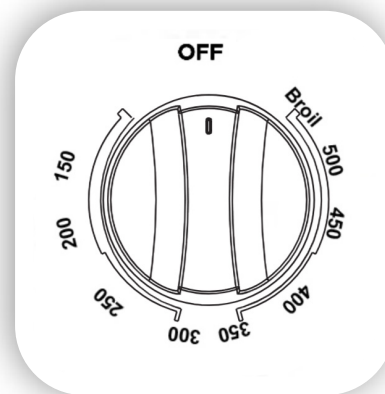


Lorsque vous souhaitez déposer les récipients de cuisine sur le support, tirez-le vers l'extérieur jusqu'au cran d'arrêt. Placer les récipients de cuisson sur la grille, puis faire glisser la grille dans le four. Pour retirer la grille du four, tirez-la vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

THERMOSTAT DU FOUR

Cette fonction permet de régler la température de cuisson. Tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Pour éteindre le mode cuisson/gril, tourner le thermostat du four bouton dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position de réglage « OFF ».



AJUSTER LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température, tourner et ajuster le bouton de commande du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la température souhaitée. Pour griller, tournez le bouton de commande du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour atteindre le réglage "BROIL".

| Température en °F | Température en °C |
|-------------------|-------------------|
| 200 | 93 |
| 250 | 121 |
| 300 | 149 |
| 350 | 177 |
| 400 | 204 |
| 450 | 232 |
| 500 | 260 |

| | |
|-----------------|--------|
| 150 °F / 65 °C | 6 min |
| 250 °F / 121 °C | 10 min |
| 350 °F / 177 °C | 14 min |
| 450 °F / 232 °C | 19 min |
| 500 °F / 260 °C | 21 min |

MODE DE CUISSON

Avant la première utilisation

Faire fonctionner le four à 400 °F (204 °C) pendant une heure pour éliminer les odeurs et résidus.

APERÇU

La cuisinière de 30 po de luxe Marathon a la possibilité de pouvoir régler les fonctions "cuisson" et "grillage" à même le bouton de commande du thermostat. Pour cuire, tourner le bouton de commande du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et régler la température souhaitée. Pour griller, tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteigniez le réglage "BROIL". Lorsque la cuisson/le grillage est terminée, tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».

MODE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les étapes suivantes :

1. Placer le support dans la bonne position.
2. Tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la température désirée et laisser le four préchauffer.
3. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, attendez que le four soit complètement préchauffé avant d'y insérer des aliments.
4. Vérifier et respecter le temps de cuisson des recettes pour voir si les aliments ont été cuits suffisamment. Cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de commande du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».

Pour les meilleurs résultats de cuisson, rappelez-vous toujours que l'air chaud doit circuler autour des casseroles dans le four afin que la chaleur atteigne uniformément toutes les parties du four. Placez donc les casseroles au centre du four et laissez un espace d'au moins 2 po entre les casseroles et la surface de la cavité.

Rappelez-vous toujours que lorsque le four est chaud, les surfaces extérieures de la cuisinière deviennent également chaudes

MODE GRILL

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Placer le plat à griller sur la deuxième grille, en partant du haut.
2. Tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position « BROIL ».
3. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, attendre que le gril soit complètement préchauffé et que la lumière du thermostat du four se soit éteinte. Retourner les aliments à mi-cuisson. Toujours cuire avec la porte du four fermée.
4. Lorsque le grillage est terminé, tourner le bouton de commande du thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « OFF », ouvrir complètement la porte et retirer les aliments

AVERTISSEMENT

ATTENTION : La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Gardez les enfants hors de portée et utilisez la poignée du four en tout temps.

IMPORTANT : Toujours utiliser des mitaines de protection appropriées lorsque vous insérez/retirez les récipients, les grilles, les casseroles et autres ustensiles de cuisson du four.

UTILISATION DE LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

Votre cuisinière électrique Marathon est conçue avec deux grands éléments de type radiant à rendement rapide (8") et deux petits éléments radiants (6").

Pour faire fonctionner les éléments de surface de cuisson, sélectionnez l'élément de surface que vous souhaitez utiliser et appuyez simplement sur le bouton et tournez-le jusqu'à la température souhaitée entre "MIN" et "MAX". **Les commandes des éléments de surface sont variables en fonction de vos besoins de cuisson. Pour mettre l'élément de surface "OFF", il suffit de tourner la commande correspondante sur la position "OFF".**

Pour votre sécurité, les éléments de surface sont munis d'un voyant lumineux qui s'allume lorsque l'un des éléments est en cours d'utilisation.

IMPORTANT : Pour allumer, appuyez toujours légèrement sur le bouton de commande et tournez-le.

ATTENTION! Après avoir utilisé la cuisinière, la surface de cuisson peut être chaude. Soyez vigilants en tout temps sinon des blessures ou un risque d'incendie peuvent arrivés. GARDER LES ENFANTS HORS DE PORTÉE DE LA SURFACE DE CUISSON ET DE LA PORTE DE FOUR EN TOUT TEMPS.

Conseils concernant la batterie de cuisine

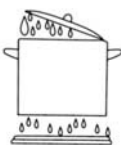
L'état général des chaudrons et poêlons a une incidence sur la performance de tout appareil de cuisson. Par conséquent, il est essentiel de comprendre l'importance de l'emploi d'une batterie de cuisine approprié.



Non recommandé



Non recommandé



Non recommandé

- Utilisez des récipients de cuisson à fonds plats et ayant des couvercles hermétiques, permettant de conserver l'énergie et diminuer les temps de cuisson.
- Seuls certains types de récipients de cuisson en verre, verre/céramique, terre cuite ou émaillée 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.
- 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.

Ne laissez 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.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière, pour éviter qu'elles soient renversées par accident. Cette précaution protège aussi les enfants d'atteindre votre ustensile de cuisine lorsqu'il est utilisé.

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.
- Si votre cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché après que votre cuisinière a été repoussée en place. Le fait de ne pas prendre cette précaution pourrait entraîner un basculement de l'appareil causant ainsi des blessures

ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE

Votre cuisinière de luxe Marathon de 30" vitrocéramique 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.

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

CONSEIL UTILE D'ENTRETIEN

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson, si possible après chaque utilisation. Évitez d'utiliser une éponge abrasive ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyants chimiques abrasifs comme les nettoyants pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyants universels.

*****AVERTISSEMENT*** Concernant tout objet en plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude: Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'un racloir métallique approprié – de la zone de cuisson, car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface.**

UN RÉSULTAT ÉCLATANT EN TROIS ÉTAPES

- 1 Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié.
- 2 Versez quelques gouttes de crème nettoyante pour vitrocéramique appropriée sur la table de cuisson refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre.
- 3 Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre.

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

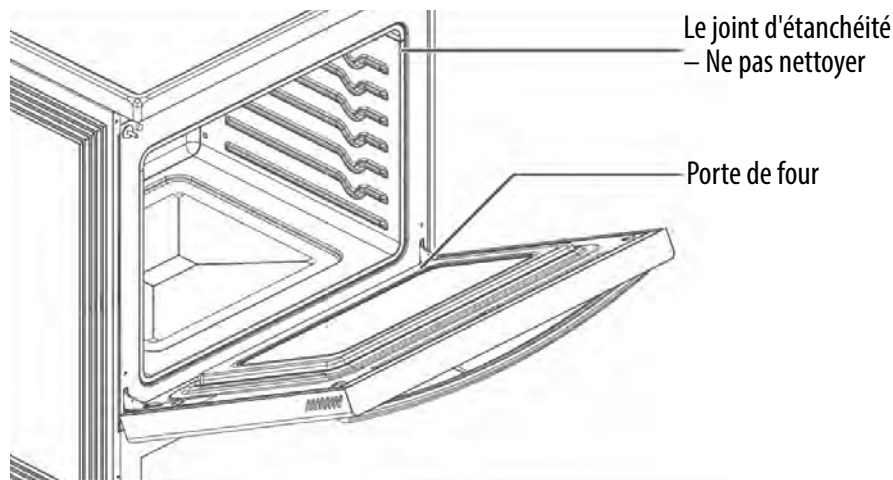
NETTOYAGE DU FOUR

AVERTISSEMENT:

- NE PAS nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas froter, endommager ou retirer ce joint.
- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ou laisser pénétrer de l'eau ou le nettoyant pour vitres dans les événements de la porte.
- NE PAS utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.

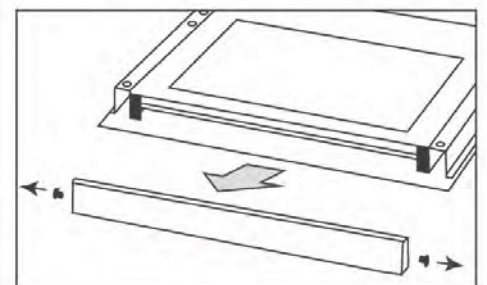
La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent différentes techniques de nettoyage. Le joint d'étanchéité du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer les autres surfaces. Le joint est fait de matériau tissé qui est essentiel pour un bon joint thermique.

- 1 Nettoyer la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne pas laisser pénétrer l'humidité dans la porte.
- 2 Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et doux.
- 3 Nettoyer les surfaces en acier inoxydable de la porte extérieure en suivant les instructions dans la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable à la page 18.
- 4 Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse en la rinçant soigneusement. Ne laissez pas pénétrer de l'eau ou de l'humidité à l'intérieur de la porte.



NETTOYAGE DES VITRES INTÉRIEURES DE LA PORTE DU FOUR

Si des aliments ou du liquide tombent entre les vitres de la porte du four, retirez la porte, dévissez et retirez le loquet en plastique qui se trouve dans le coin supérieur de la porte. Retirez ensuite la vitre du deuxième mécanisme de blocage et l'enlever. Après le nettoyage, insérez et fixez la vitre dans le système de blocage avant de revisser le tout.



FOUR AUTONETTOYANT PAR VAPEUR

Note: Le cycle autonettoyant par vapeur est contrôlé par le four et est d'une durée de 20 minutes

- 1 Retirer tous les accessoires du four afin qu'il soit vide.
- 2 Verser 10 oz. (300 ml) d'eau au fond du four et fermer le four porte. Utiliser de l'eau normale seulement, pas de l'eau distillée. Pour de meilleurs résultats ne pas excéder et respecter la quantité d'eau requise soit exactement 10 oz. d'eau
- 3 Tourner le bouton de commande du thermostat du four à 375°F et programmer la minuterie pour une durée de 20 minutes.

AVERTISSEMENT: Faites attention lorsque vous ouvrez la porte avant que le nettoyage à la vapeur ne soit terminé. L'eau du fond est chaude.

- 4 Ouvrez la porte du four et retirez l'eau restante avec une éponge. Ne laissez pas d'eau stagnante dans le fond du four pendant une durée indéterminée. Une quantité importante d'eau demeure au fond de la cavité du four après la période de nettoyage à vapeur.
- 5 Utiliser une éponge récurrente à chaudron imbibée de détergent ou une brosse douce pour nettoyer l'intérieur du four. Enlevez les résidus tenaces avec une éponge en nylon. Vous pouvez enlever les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste avec des saletés, répéter la procédure après que le four ait refroidi.
- 6 Après le nettoyage, laisser la porte du four entrouverte à 15° pour laisser sécher la surface émaillée de l'intérieur du four.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE

ATTENTION:

- Ne jamais utiliser de laine d'acier ou des nettoyeurs abrasifs.
- Protéger la surface des objets tranchants. Ces éléments peuvent endommager la surface.

- 1 Vérifier que les boutons du four sont mis en position "OFF".
- 2 Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide ou un nettoyeur pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus difficiles et la graisse accumulée, appliquer un détergent liquide directement sur la zone et laisser agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon propre, sec et doux.

ATTENTION: Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs vont rayer la surface et endommager le fini. Ne jamais vaporiser un nettoyeur pour four sur les éléments, la porte vitrée, le dossier ou les commandes de votre cuisinière Marathon.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION: Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons abrasifs et les nettoyeurs vont rayer la surface et endommager le fini.

REMARQUE: Pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'enlever les éclaboussures, taches et graisses de votre plage après chaque utilisation de la cuisinière.

- 1 Placez une petite quantité d'un nettoyeur conçu pour l'acier inoxydable conçu sur un chiffon humide.
- 2 Nettoyer une petite zone en frottant avec le grain de l'acier inoxydable, s'il y a lieu.
- 3 Sécher et polir avec un chiffon propre et sec.
- 4 Répéter au besoin

RETIRER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR

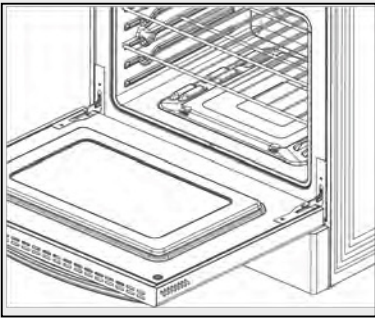
AVERTISSEMENT:

- La porte du four est lourde. Ne pas soulever la porte par sa poignée. Veillez à ne pas laisser tomber la porte pendant le retrait. Une manipulation incorrecte pourrait entraîner des blessures.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche le four d'être allumé accidentellement pendant que la porte est retirée.

COMMENT RETIRER LA PORTE

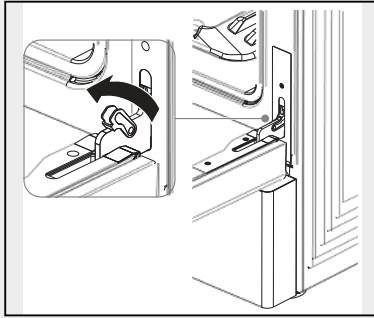
1

Ouvrir complètement la porte



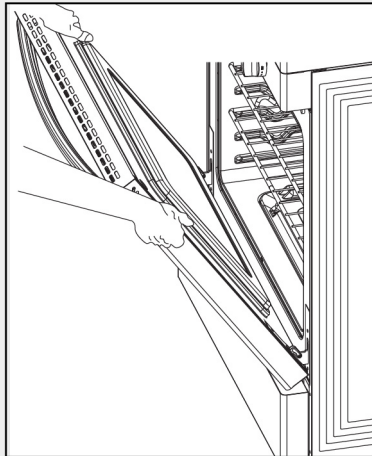
2

Basculer vers l'arrière les crans d'arrêt



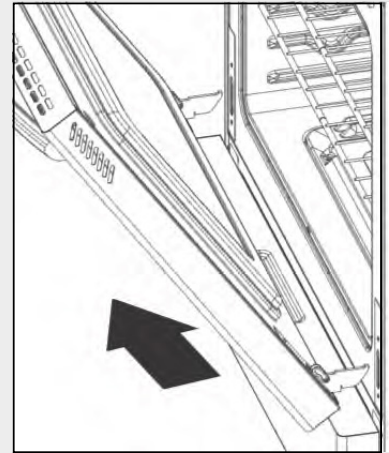
3

Tenir fermement la porte de chaque côté



4

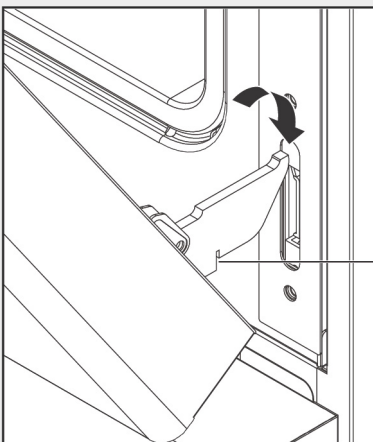
Désengager les charnières du cadre du four en retirant la porte en douceur avec un angle de 30°. Placer la porte sur une surface protégée.



REPOSITIONNEMENT DE LA PORTE

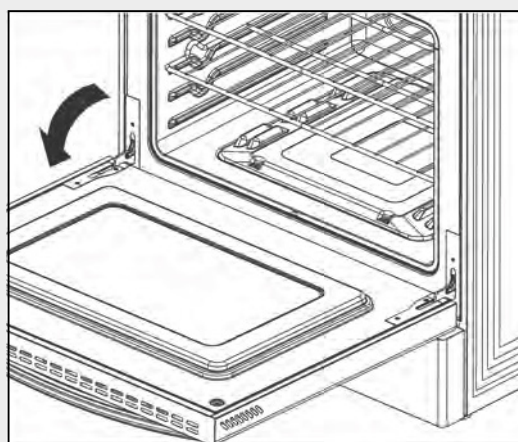
1

Tenir la porte fermement à l'approche de l'insertion



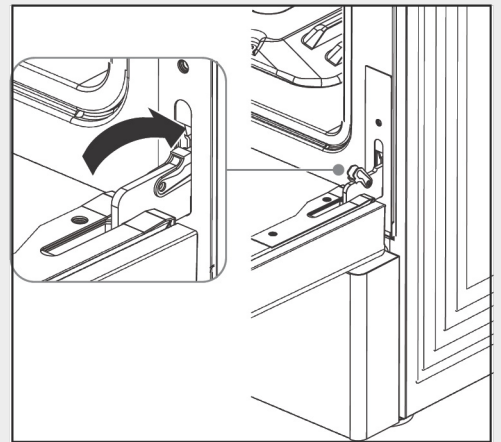
2

Insérer la languette de la charnière dans l'insertion en veillant à ce que les encoches des deux côtés tombent en place, puis ouvrez complètement la porte vers le bas



3

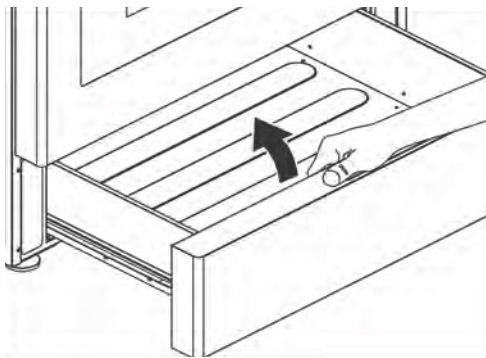
Refermer les crans d'arrêt de chaque côté avant de fermer la porte



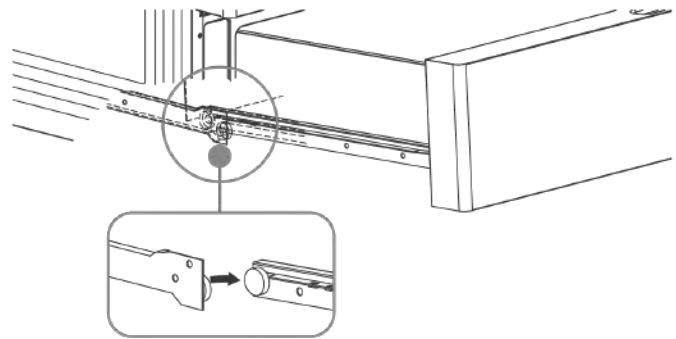
RETIRER ET REPLACER LE TIROIR

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les poêlons de cuisine et les ustensiles de cuisson. Ne pas stocker de matières plastiques ou inflammables dans le tiroir. Nettoyer le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez jamais d'abrasifs agressifs ni de tampons à récurer.

- 1 Ouvrir complètement le tiroir de rangement, soulever le tiroir de rangement, puis retirer le tiroir.



- 2 Pour repositionner le tiroir, assurez-vous que la roue blanche sur le tiroir s'aligne avec. Bien faire glisser le tiroir dans votre cuisinière.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Avant de commencer tout entretien impliquant des parties électriques de l'appareil, il doit être débranché de l'alimentation électrique.

- Laisser la cavité du four refroidir complètement
- Couper l'alimentation électrique.
- Retirer le capot de protection de l'ampoule
- Dévisser et remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées (300 °C ~ 570 °C) et ayant les mêmes spécifications : 240V 60Hz, 25W, G9.
- Remplacer le capot de protection.

NOTE: Veuillez noter que la lumière du four s'allume et reste allumée lorsque vous utilisez les fonctions "BAKE" ou "BROIL". Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par la garantie

Si les solutions proposées de cette section ne résolvent pas le problème en cours, veuillez contacter un technicien qualifié ou le service client à la clientèle.

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Ma cuisinière n'est pas à niveau | Votre cuisinière n'a pas été installé de manière correct. | <ul style="list-style-type: none"> Placer une grille au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de nivellement à la base de votre cuisinière jusqu'à ce que le support du four soit à niveau. Assurez-vous que le plancher est suffisamment plat et stable pour soutenir votre aire de travail. |
| | Le plancher est en pente | Contactez un menuisier afin de corriger la situation |
| | Les armoires de cuisine ne sont pas alignées correctement et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas à niveau. | Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles offrent suffisamment d'espace pour l'installation. |
| Ma cuisinière doit être accessible pour la maintenance et ne peut pas être déplacée facilement. | La patte du four est à l'intérieur du dispositif anti-basculement. | Faites glisser votre cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que la patte soit hors du dispositif anti-basculement, puis déplacez votre cuisinière au besoin. |
| | Les armoires de cuisine ne sont pas d'équerre et trop proches de votre cuisinière. | Contactez un menuisier ou un installateur pour rendre votre cuisinière accessible. |
| | Le tapis interfère avec le déplacement de votre cuisinière | Prévoir suffisamment d'espace pour que votre cuisinière puisse être soulevée sur le tapis. |

Tiroir

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|-------------------------------------|---|--|
| Le tiroir ne glisse pas en douceur. | Le tiroir est hors de l'alignement. | Ouvrir complètement le tiroir et le repousser jusqu'à la fin. Voir section Retirer et replacer le tiroir |
| | Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée. | Réduire le poids. Redistribuer le contenu du tiroir. |

Surface de cuisson

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|--|--|
| Les brûleurs de surface ne s'allument pas. | Un fusible dans votre maison peut être en cause ou le disjoncteur déclenché. | Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. |
| | Les commandes de cuisson sont mal réglées. | Assurez-vous que vous avez sélectionné le contrôle correct pour l'élément que vous utilisez. |

Si le défaut de fonctionnement persiste, veuillez communiquer avec le centre de service. Ayez votre numéro de modèle et les renseignements de la plaque signalétique à portée de main. Pour toute question ou préoccupation, vous pouvez nous joindre au numéro sans frais **1-844-309-9777**, par courriel à **customerservice@stirlingmarathon.com**, ou visitez notre site Web à **www.stirlingmarathon.com**.

Surface de cuisson

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|--|
| Les brûleurs de surface ne produisent pas un ébullition ou ne cuisent pas assez vite. | Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine inappropriés. | Utilisez des casseroles à fond plat qui correspondent au diamètre de l'élément de surface que vous avez sélectionné. |
| | Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible. | Couvrir le chaudron avec un couvercle jusqu'à obtention de la chaleur désirée. |
| | Si votre cuisinière a été installée récemment, il se peut que la connexion du cordon d'alimentation soit incorrecte et que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale. | Débrancher le disjoncteur pour couper l'alimentation de la plage et suivre les instructions à la page 6 pour s'assurer que les fils du cordon d'alimentation sont connectés dans l'ordre correct, ou contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide. |
| La table de cuisson présente des zones de décoloration. | Les déversements de nourriture n'ont pas été nettoyés. | Consulter la section Nettoyage de la surface à la page 17 . |
| | La surface est chaude et cette cuisinière comporte un table de cuisson de couleur claire. | C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit. |
| L'élément de surface se met fréquemment en marche et s'éteint. Il cesse de briller lorsqu'on passe à un réglage inférieur. | L'élément se met en marche et s'éteint pour maintenir le réglage de la puissance. | Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'un mauvais fonctionnement. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude. |
| Rayures ou écorchures sur la surface de cuisson. | La table de cuisson n'est pas nettoyée correctement. | Les rayures ne peuvent être corrigés. De petites rayures deviennent moins visibles avec le temps à la suite du nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour le dessus en céramique. Ne pas utiliser d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit. |
| | Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou il y avait des particules grossières (par exemple, du sel ou des résidues de cuisson) entre la table de cuisson et la surface de la table de cuisson | Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées à la page 17 . Assurez-vous que le fond de la batterie est propre avant utilisation et utilisez des batteries avec un fond lisse. |
| | Les ustensiles de cuisine ont été glissés sur la surface de la table de cuisson. | |
| La table de cuisson a des stries ou des taches brunes. | Des éclaboussures ont cuits sur la surface | Attendre que la surface refroidisse. Ensuite, utiliser un grattoir pour enlever les saletés. Lire la suite à la page 17 . |
| Les zones de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique. | Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments ont été laissés à la surface de la table de cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> Utiliser des ustensiles de cuisine avec un fond propre et sec. Nettoyer régulièrement la surface avec un agent de nettoyage à vitrocéramique chaque semaine. |
| J'entends un bruit de « craquement » ou de « claquement ». | Il s'agit du son du chauffage et du refroidissement du métal pendant la cuisson et fonctions d'auto-nettoyage. | Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une panne du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude. |

Si le défaut de fonctionnement persiste, veuillez communiquer avec le centre de service. Ayez votre numéro de modèle et les renseignements de la plaque signalétique à portée de main. Pour toute question ou préoccupation, vous pouvez nous joindre au numéro sans frais **1-844-309-9777, par courriel à customerservice@stirlingmarathon.com, ou visitez notre site Web à www.stirlingmarathon.com.**

Four

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Le four ne s'allume pas. | Votre appareil n'est pas complètement branché à la prise électrique. | Assurez-vous que la fiche électrique est insérée dans une prise de courant correctement mise à la terre. |
| | Un fusible de votre maison peut être enflammé ou le disjoncteur peut être déclenché. | Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur. |
| | Les commandes du four ont été réglées de manière incorrecte. | Voir Utilisation de la cuisinière page 12 |
| | Le four est trop chaud. | Laisser refroidir le four. |
| | Problème de câblage | Appeler pour une visite de service. |
| | Panne de courant. | Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Au besoin, appelez votre entreprise locale d'électricité pour obtenir du service. |
| | La porte du four ne se ferme pas correctement | Ouvrez la porte du four et assurez-vous qu'un objet, comme une plaque de cuisson, n'est pas trop grand pour le four ou n'est pas placé sur l'étagère du four. |
| La lumière du four ne s'allume pas | L'ampoule est lousse ou défectueuse. | Visser ou remplacer l'ampoule. |
| | L'interrupteur qui commande la lumière est défectueux. | Appeler pour une visite de service. |
| Le four fume excessivement pendant la cuisson. | La commande n'a pas été réglée correctement. | Voir Mode grill page 15 . |
| | La viande a été placée trop près de l'élément. | Repositionner la grille pour assurer le bon dégagement entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillade pour la cuisson. |
| | La viande n'a pas été préparée correctement. | Retirer l'excès de graisse de la viande. Couper les bords gras qui peuvent se courber, en laissant le maigre intact. |
| | La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. | Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous grillez fréquemment. |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement. | Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement. | Voir Utilisation de la cuisinière page 12 . |
| | La grille du four n'est pas correctement positionnée ou n'est pas à niveau. | Voir Positionnement des grilles page 14 . |
| | Des ustensiles de cuisine incorrects ou de taille incorrecte sont utilisés. | |
| | Le thermostat du four doit être réglé. | Voir Ajustement du thermostat page 14 . |
| La nourriture ne grille pas correctement. | La portion peut ne pas être appropriée. | Reportez-vous au guide de cuisson sur l'emballage alimentaire pour connaître les portions et réessayez. |
| | Le support n'a pas été positionné correctement. | Voir Positionnement des grilles page 14 . |
| | Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour le grillage. | Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés, voir la section Conseils sur les ustensiles de cuisine à la page 16 . |
| | Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible. | Préchauffer le gril pendant 10 minutes. |
| La température du four est trop chaude ou trop froide. | Le thermostat du four doit être réglé. | Voir le réglage du thermostat de four à la page 14 . |

Four

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|---|
| La vapeur sort de l'évent. | Lorsque vous utilisez la fonction de ventilateur, il est normal de voir de la vapeur sortir du conduit du four. | Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une panne du système. Utiliser le four comme d'habitude. |
| | Au fur et à mesure que le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, la quantité de vapeur visible augmente. | |
| Une odeur de brûlé ou huileuse provient du conduit. | Ceci est normal dans un nouveau four et disparaît avec le temps | |
| Forte odeur. | Une odeur provenant de l'isolation à l'intérieur du four est normale les premières fois que le four est utilisé. | Faire fonctionner le four à 400 °F (204 °C) pendant une heure. |
| Les grilles de four sont difficiles à faire glisser. | Les grilles ont été nettoyés dans un cycle d'auto-nettoyage. | Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier absorbant et essuyez les bords des grilles du four avec le papier absorbant. |

Si le défaut de fonctionnement persiste, veuillez communiquer avec le centre de service. Ayez votre numéro de modèle et les renseignements de la plaque signalétique à portée de main. Pour toute question ou préoccupation, vous pouvez nous joindre au numéro sans frais **1-844-309-9777**, par courriel à **customerservice@stirlingmarathon.com**, ou visitez notre site Web à **www.stirlingmarathon.com**.



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: customerservice@stirlingmarathon.com ou visitez-vous à www.stirlingmarathon.com