



Cuisinière électrique vitrocéramique



Guide d'utilisation et d'entretien du propriétaire

MER245W | MER245SS

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 confiants que vous aurez des années de plaisir sans tracas et vous demandons de bien vouloir conserver ce guide d'utilisation et d'entretien pour référence et pour votre sécurité.

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

Pour assistance immédiate: 1-844-309-9777

www.stirlingmarathon.com



Informations importantes concernant la sécurité

DANGER DE SUFFOCATION ET RISQUE D'EMPRISONNEMENT POUR LES ENFANTS

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

DANGER!

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

MISE EN GARDE!

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

AVERTISSEMENT!

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

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

Dosseret

1. Bouton de commande des éléments de surface
2. Commande de température du four
3. Minuterie et horloge électronique
4. Commande des modes de cuisson

Surface de cuisson

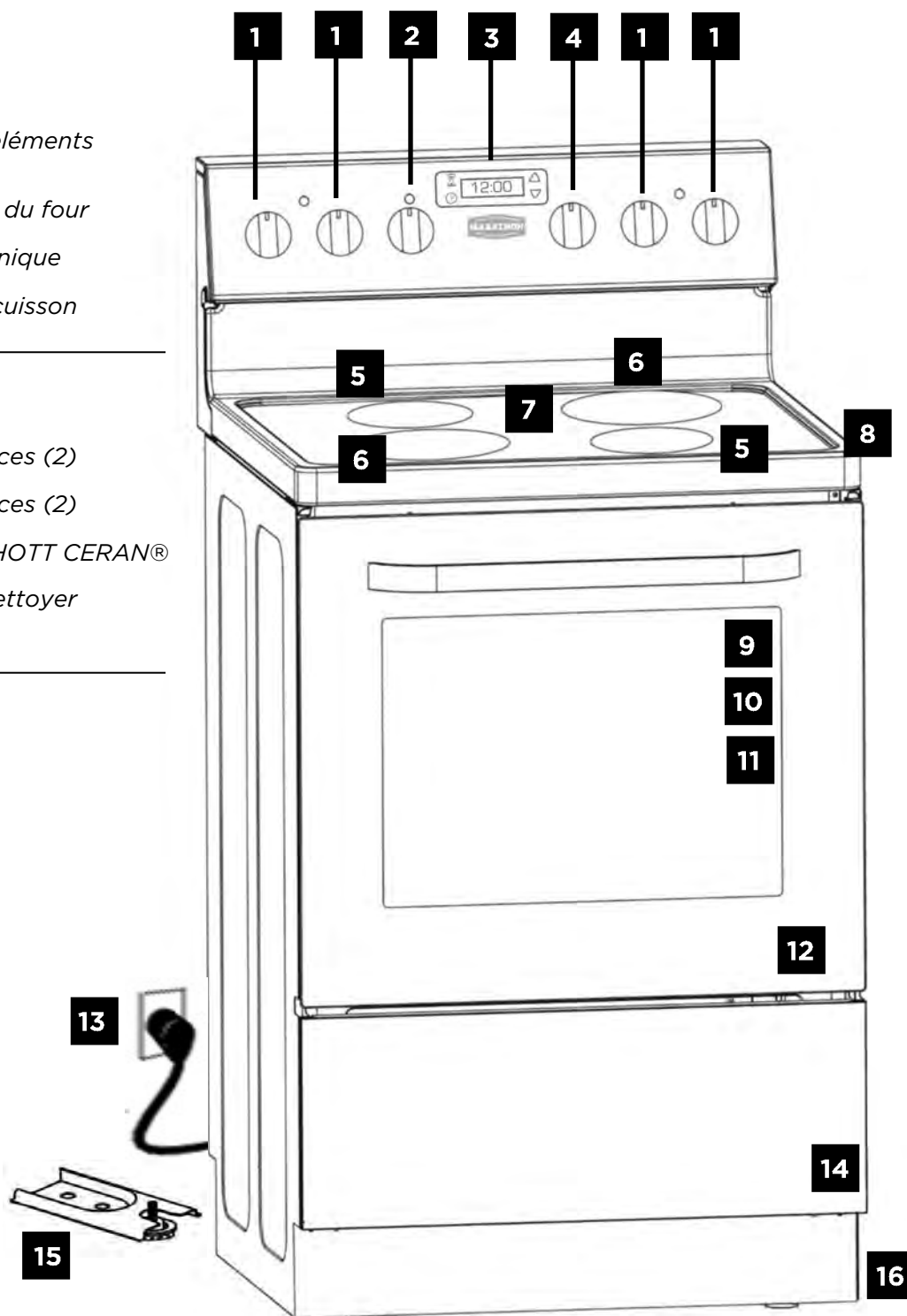
5. Éléments radiants de 6 pouces (2)
6. Éléments radiants de 8 pouces (2)
7. Surface vitrocéramique SCHOTT CERAN®
8. Surface à cuisson facile à nettoyer

Four

9. Élément gril à 6 passes
10. Éclairage de four
11. Grilles de four (2)
12. Élément de four caché

Bas de l'appareil

13. Cordon électrique inclus
14. Tiroir à rangement
15. Support anti-bascule
16. Pattes de nivellement





Instructions d'installation

PRÉAVIS: Avant la première utilisation - Les éléments du four sont enduits d'une couche protectrice, qui doit être brûlée avant la première utilisation. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et réglez la température à 450°F. Sélectionnez le mode de cuisson au bas d'abord, puis le mode de cuisson gril par la suite pendant environ 15 minutes. Il est important d'assurer une aération adéquate pendant cette période. Les éléments de surface possèdent aussi une couche protectrice qui doit être brûlée avant la première utilisation. Pour 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'entrez 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 - Éteignez 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.



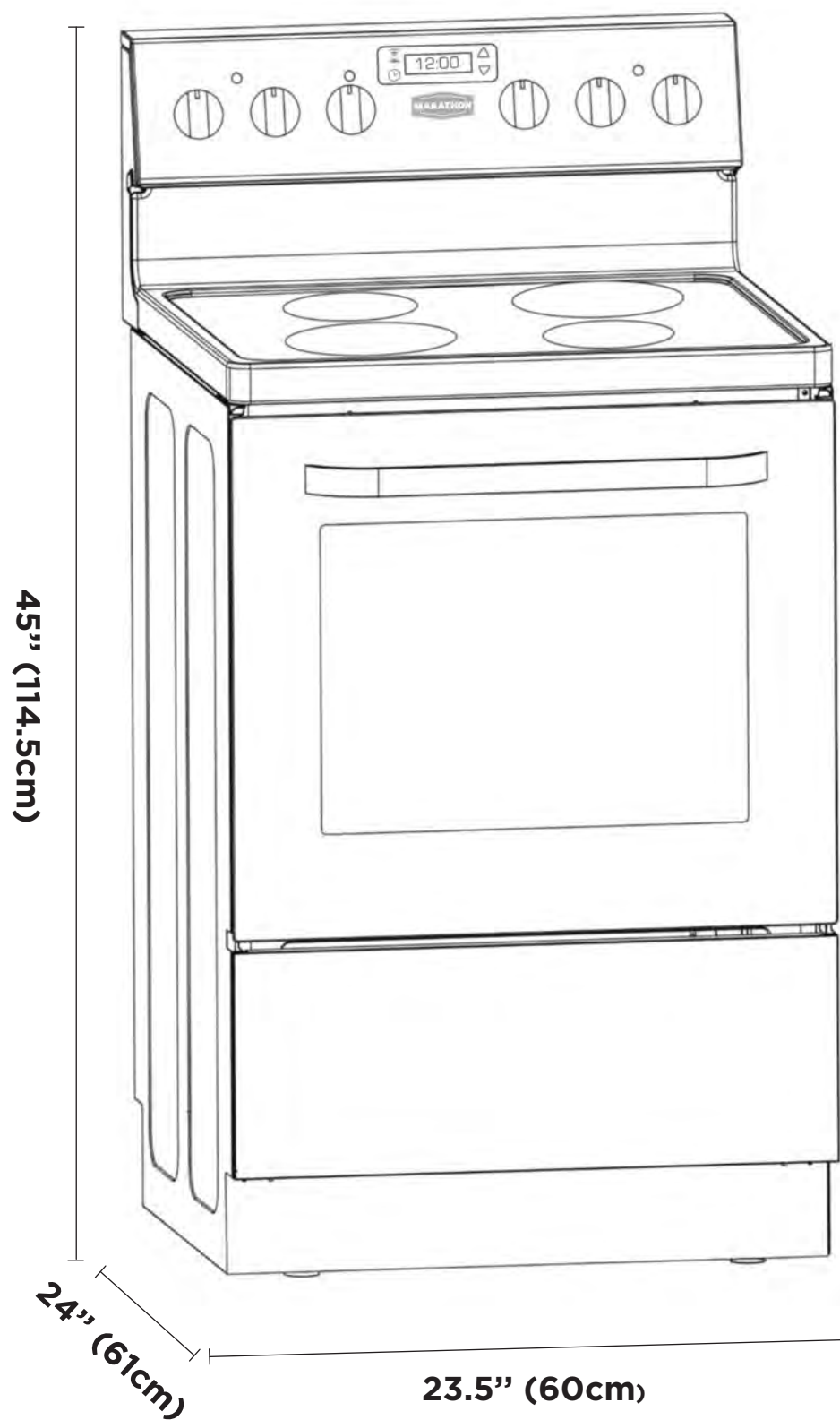
Instructions d'installation

- 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*****



Dimensions de l'appareil



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

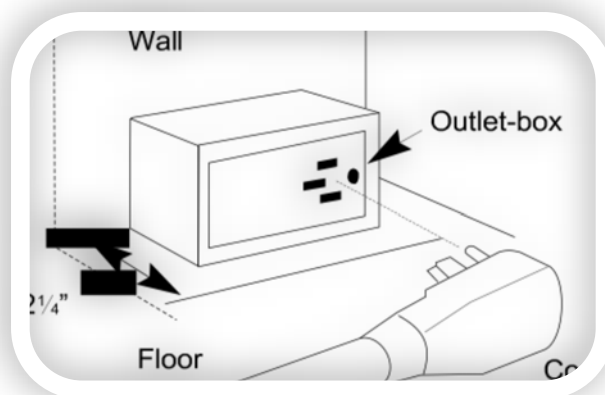
Il est de l'entière responsabilité de l'installateur de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions/dégagements minimums du cabinet montrés sur les schémas doivent être respectés. Les espacements minimum doivent être maintenus entre la surface de cuisson de l'appareil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

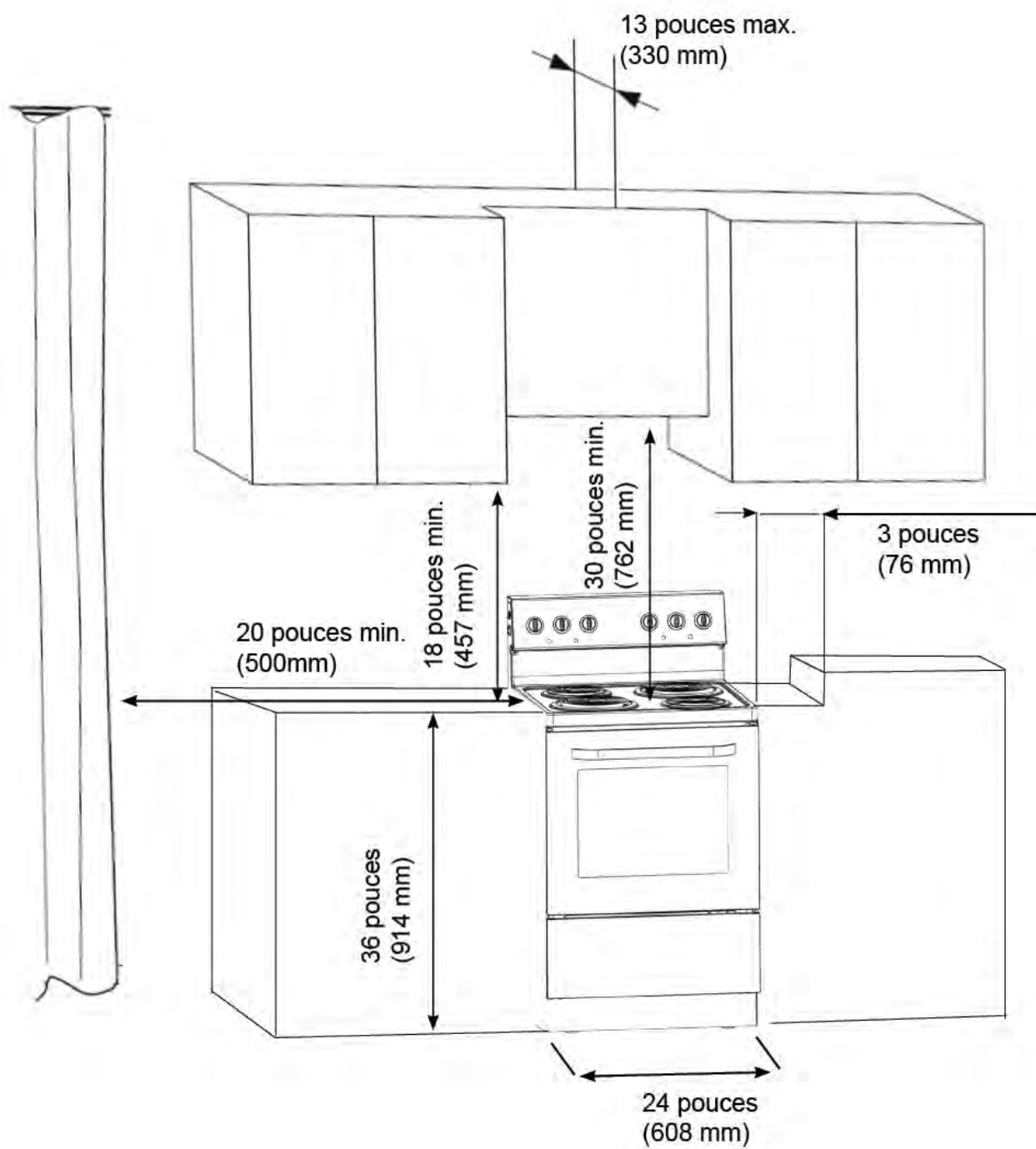
- 30 pouces (65cm) est l'espace de dégagement minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'un cabinet en bois ou en métal non protégé.
- Afin d'éliminer le risque de brûlure ou d'incendie au contact des éléments chauffants, il est conseillé de ne pas avoir de placard au-dessus de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

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

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

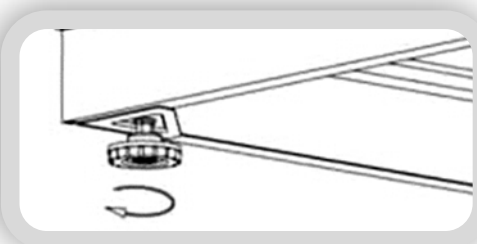
Il est conseillé de placer le câble d'alimentation et la prise électrique de sorte que le câble soit parallèle au sol.





Mise à niveau de la cuisinière

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



Support anti-basculement

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



AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

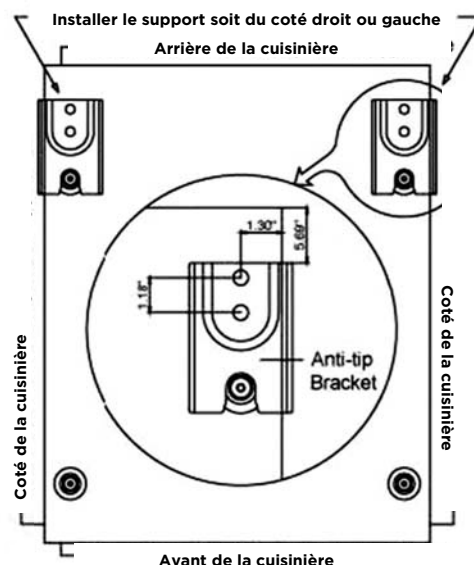
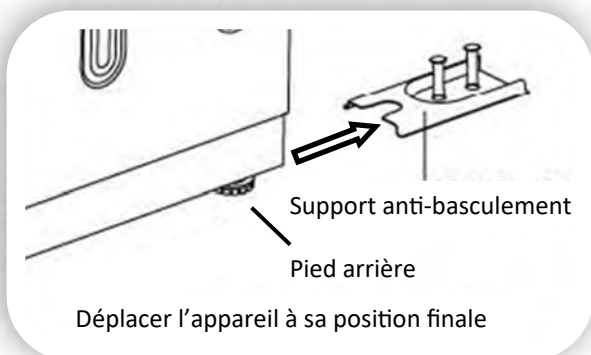
- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière, et mourir ou être gravement blessé.
- Installez le support anti basculement sur la cuisinière et la structure selon les instructions d'installation.
- Engagez la cuisinière sur le support anti basculement placé sur la structure.
- Réinstallez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

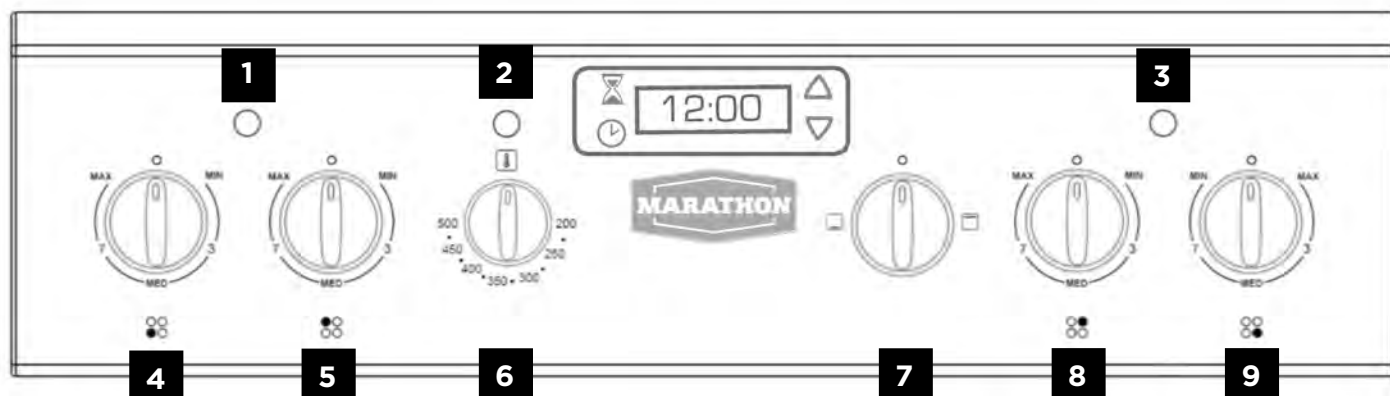


Installer le support anti-basculement

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

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





1. Indicateur lumineux de mise en fonction des zones de chaleur de surface
2. Indicateur lumineux de mise en fonction du four
3. Indicateur lumineux de mise en fonction des zones de chaleur de surface
4. Contrôle d'intensité de la zone avant gauche
5. Contrôle d'intensité de la zone arrière gauche
6. Contrôle de la température du four
7. Contrôle des modes de cuisson du four
8. Contrôle d'intensité de la zone arrière droit
9. Contrôle d'intensité de la zone avant droit

Commandes et fonction du four

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



"CUISSON" (mode "Bake")

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



"RÔTIR" (mode "Broil")

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

ÉCLAIRAGE DU FOUR

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

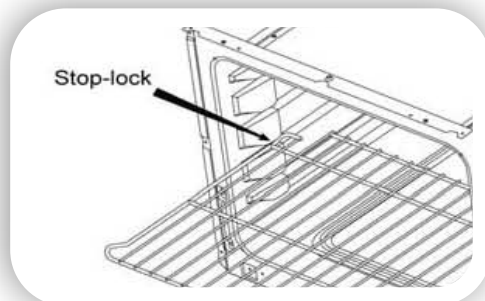
Afin d'allumer l'éclairage sans utiliser le four, simplement tourner le sélecteur de cuisson au mode "Cuisson" ou "Rôtir", mais **NE sélectionner PAS de température de cuisson**. Le thermostat du four doit être en position "Arrêt".

Comment utiliser votre four

GRILLES DE FOUR

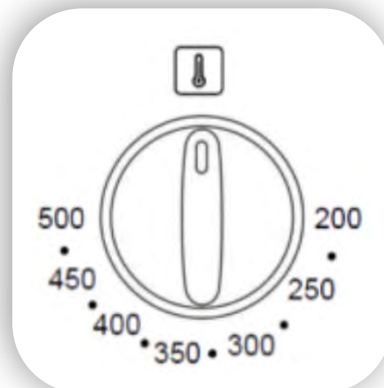
Les grilles du four (2), qui lorsqu'elles sont installées correctement sur leurs supports sont ajustables et conçus avec des butoirs d'arrêt qui les empêchent de sortir complètement ou basculer au moment de sortir ou insérer la nourriture.

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



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

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



CHOISIR LA BONNE TEMPÉRATURE

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

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



Utilisation de la cuisinière

Modes de cuisson



“MODE CUISSON”

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

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

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

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



“MODE RÔTIR”

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

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

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

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

*** AVERTISSEMENT ***

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

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



Utilisation de la cuisinière

Utilisation de la surface Schott Ceran®

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

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

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

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

*****AVERTISSEMENT*** La surface Schott Ceran®. risque d'être chaude après utilisation. Soyez vigilant en tout temps sinon quoi des risques de blessures ou de feu pourraient survenir. GARDEZ LA SURFACE ET LA PORTE DE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS EN TOUT TEMPS.**

Conseil concernant la batterie de cuisine

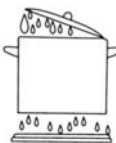
L'état général des chaudrons et poêlons a une incidence sur la performance de tout appareil de cuisson. Par conséquent, il est essentiel de comprendre l'importance de l'emploi d'une batterie de cuisine appropriée.



Non recommandé



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 émaillé sont adaptés à la cuisinière. Les fabricants suggèrent d'utiliser des températures faibles à moyennes lors de l'utilisation de récipients en verre.
- La taille de la poêle doit être la même que celle de l'élément. Une poêle légèrement plus grande couvrira l'élément et préviendra les débordements et éclaboussures qui pourraient cuire sur la surface chaude. Utiliser une poêle ou casserole plus petite que la plaque de cuisson gaspillerait de l'énergie.
- 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.



INFORMATION GÉNÉRALE

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

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

ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE SCHOTT CERAN®

Votre cuisinière de luxe Marathon de 24" vitrocéramique Schott Ceran® 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 débuter le nettoyage.

Vous disposez à présent d'un authentique produit SCHOTT – le leader mondial de la fabrication de verres vitrocéramiques –, garant de qualité optimale et de durabilité. Voici à présent quelques conseils d'entretien afin que vous ayez durablement plaisir à vous servir de votre nouvelle table de cuisson.

CONSEIL UTILE D'ENTRETIEN

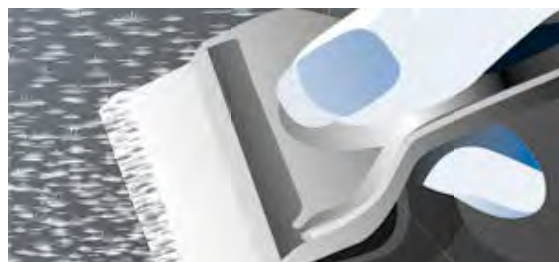
Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson SCHOTT CERAN®, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge abrasive ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyants chimiques abrasifs comme les nettoyants pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyants universels. Vous trouverez ci-joint une liste des produits d'entretien appropriés et des nettoyants spéciaux protégeant du sucre.

Pour que votre table de cuisson SCHOTT CERAN® soit toujours d'une propreté parfaite :

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Les poêles et casseroles à fond en acier émaillé ont une épaisseur optimale de 2 à 3 mm, celles à fond sandwich en inox de 4 à 6 mm.
- Pour déplacer les ustensiles de cuisson, soulevez-les afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.
- Les plaques de cuisson en vitrocéramique dotées du revêtement SCHOTT CERAN Miradur® résistant aux rayures peuvent être nettoyées avec les méthodes et les produits nettoyants recommandés: **CERAMA BRYTE** (Golden Ventures) **Glass Ceramic scrunge** (Vileda)

*****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 :



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 essie-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 DU FOUR

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

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

Étape 1

Ouvrez complètement la porte

Étape 2

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

Étape 3

Tenez la porte des deux côtés comme indiqué

Étape 4

Soulevez doucement la porte (vers la position fermée pour retirer les goupilles de charnière de leur position)

Étape 5

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

Étape 6

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

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

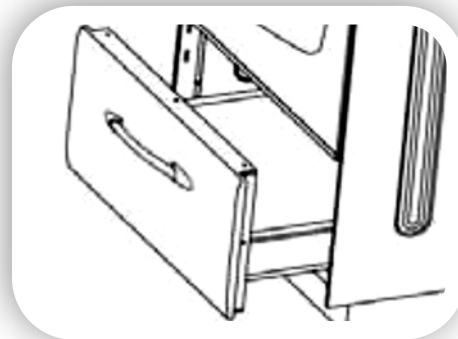
NETTOYAGE DES SURFACES PAINTES

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

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

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

Ne ranger jamais de produits inflammables dans le tiroir.



REEMPLACER LA LUMIÈRE DU FOUR

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

- Laissez l'intérieur du four et du grill refroidir
- Éteignez l'alimentation électrique
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve spéciale hautes températures (300°C ~ 570°C) ayant les mêmes spécifications: 240V 60Hz, 15W, E14.
- Remettez le couvercle de protection en place

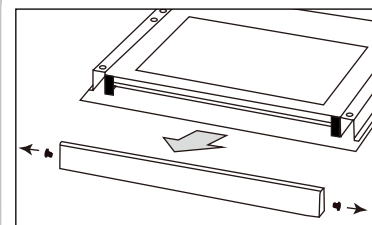
NOTE: Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.

RETIRER LES VITRES DU HUBLOT DE PORTE

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

NETTOYAGE DES VITRES INTÉRIEURES DU HUBLOT DE PORTE

Vous avez la possibilité de nettoyer entre les vitres du hublot dans l'éventualité que du liquide ou du gras de cuisson s'infiltre. Pour ce faire, retirer la porte, dévisser et retirer la moulure de la tranche supérieure de la porte. Par la suite, retirer la vitre du second mécanisme. Nettoyer les vitres du hublot. Insérer à nouveau et sécuriser les vitres en place en vissant le système de verrou.





GUIDE DE DÉPANNAGE

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



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-encastré, utilisation extérieur d'un appareil non approuvé pour une application extérieur)

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

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