

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT :** Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et de choc électrique, pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.



ETAT DE LA CAFETIERE A EXPRESSO ET CAPPUCCINO

## GUIDE D'UTILISATION

Modèle nos MEPE123BT, MEPE123WT  
MEP123BT CAN, MEP123WT CAN



# **IMPORTANTES MESURES DE SECURITE**

Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil; se référer aux instructions pour le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil seul.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, ou un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Envoyer l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé, soit électriquement, soit mécaniquement.
- N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans un endroit humide.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four qui chauffe.
- Pour débrancher, appuyer sur le bouton "OFF" (ARRET), puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil ne devrait pas être utilisé avant que le réservoir d'eau soit rempli.
- Ne pas utiliser l'appareil si le trop-plein et la grille ne sont pas en place.
- Laisser refroidir le trop-plein avant de le vider.

- N'utiliser cet appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.
- Eviter d'entrer en contact avec la vapeur chaude.
- AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le couvercle inférieur. Aucune des pièces se trouvant à l'intérieur n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être confiées exclusivement à un centre d'entretien agréé.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

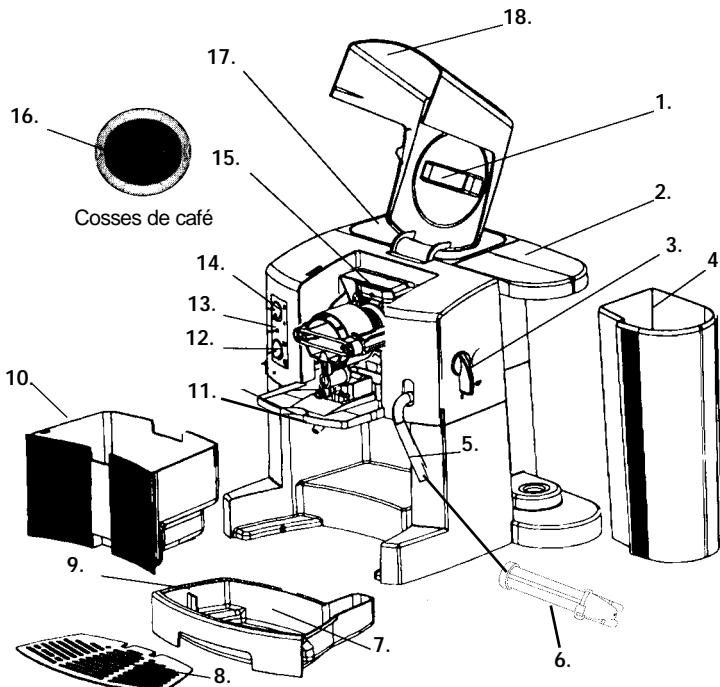
**ATTENTION :** Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques de blessures attribuables à l'emmêlement du cordon ou à tout accrochage dans un fil trop long. Vous pouvez utiliser des rallonges, disponibles dans les quincailleries locales, en prenant les précautions qui s'imposent. Si une rallonge est nécessaire, veuillez faire très attention lors de son utilisation. De plus, le cordon d'alimentation doit : (1) présenter des caractéristiques nominales d'au moins 13 A., 125 V. ~, 1625 W et (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table, là où des enfants pourraient tirer et trébucher dessus par mégarde.

**FICHE POLARISEE :** Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques de choc électrique; cette fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, inversez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

**ALIMENTATION ELECTRIQUE :** Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

# Faites connaissance avec votre Melitta Cafetière   expresso et cappuccino

Avant d'utiliser votre 123 Spresso pour la première fois, vous devez vous familiariser avec toutes les pièces. Lire attentivement toutes les instructions et les mises en garde.



- 1. Orifice pour cosses de café
- 2. Couvercle du réservoir d'eau
- 3. Sélecteur de fonctions
- 4. Réservoir d'eau détachable avec porte-filtre amovible
- 5. Buse de vapeur
- 6. Accessoire pour mousse avec bout amovible
- 7. Trop-plein
- 8. Grille-support pour tasse
- 9. Indicateur rouge d'exc dent d'eau
- 10. Récepteur pour cosses utilisées
- 11. Bec de remplissage
- 12. Commande de température
- 13. T moign vert de marche (GO)
- 14. T moign blanc ON/OFF (MARCHE/ARRET)
- 15. Système d'infusion
- 16. Cosse de café
- 17. Réchaud pour tasses
- 18. Couvercle

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

# Vue d'ensemble

Voici la méthode de préparation d'expresso du 21e siècle, la technologie de l'avenir – Le 123 Spresso.

Votre nouveau 123 Spresso est si facile à utiliser; il n'y a pas de travail fait à l'aveuglette. Vous pouvez maintenant faire infuser des expressos italiens, des lattés, des mokas et des cappuccinos sans paniers-filtres et manipulation difficile; pas besoin d'enlever de café humide et salissant. *Vous n'avez qu'à savourer un café pur.*

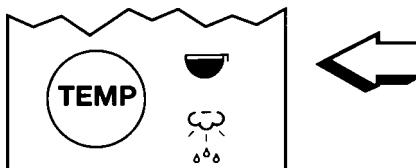
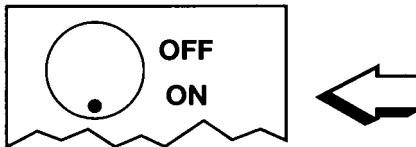
Un excellent café est le secret d'un bon expresso. Votre 123 Spresso contient des cosses de café jetables après usage. Chaque cosse peut produire une portion de café pur arabica avec torréfaction corsée. Cette torréfaction de café a été instaurée par Malongo Rambouts, un torréfacteur européen reconnu depuis un siècle pour son délicieux café.

## Avant la première utilisation

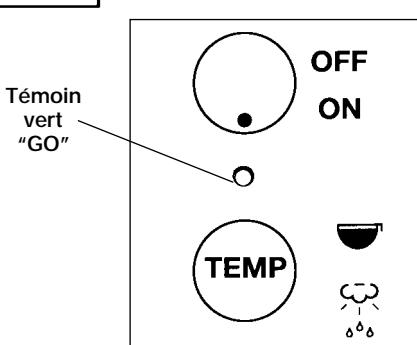
Votre appareil a été testé avant d'être mis sur le marché pour s'assurer qu'il fonctionnait correctement. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire fonctionner une fois sans café afin de le rincer. Pour ce faire :

1. Brancher l'appareil dans une prise de 120 V ~ 60 Hz.
2. Remplir le réservoir avec 500 ml d'eau fraîche.
3. Replacer le réservoir d'eau en vous assurant qu'il est bien installé sur l'appareil.
4. Fermer le couvercle situé sur le dessus du réservoir d'eau.
5. Placer une tasse ou un contenant réfractaire d'environ 300 ml en dessous du bec de remplissage, sur le dessus de la grille-support pour tasse.
6. Mettre l'appareil à la position ON (MARCHE) et régler la commande de température sur l'icône représentant une tasse de café.

## Avant la première utilisation (suite)



7. Au bout de quelques minutes le témoin vert GO s'allume. Tourner le sélecteur de fonctions (sur le côté) à COFFEE CUP (TASSE DE CAFE); l'eau commencera alors à couler.



Sélecteur de fonctions à la position COFFEE (CAFE)



Sélecteur de fonction à la position NEUTRAL (NEUTRE)

- Laisser environ 60 ml d'eau chaude s'égoutter dans le contenant réfractaire que vous avez placé sur la grille-support pour tasse. Normalement, il devrait y avoir un déversement d'eau dans le trop-plein.
- Puis, remettre le sélecteur de fonctions à la position ● "NEUTRAL" (NEUTRE). **ATTENTION** : VOUS DEVEZ ARRETER LE DEVERSEMENT D'EAU EN METTANT LE SELECTEUR DE FONCTIONS A LA POSITION ● "NEUTRAL" (NEUTRE) LE DEVERSEMENT D'EAU NE S'ARRETE PAS AUTOMATIQUEMENT.

8. Lorsque l'eau arrête de couler du bec de remplissage, enlever soigneusement l'eau chaude de la tasse et du trop-plein. Votre 123 Spresso est maintenant prêt à fonctionner.

## Le filtrage de l'eau

La qualité de l'eau que vous utilisez affecte directement le goût de votre café. Plus votre eau sera bonne, plus votre café sera bon aussi. Avec le 123 Spresso, vous pouvez utiliser de l'eau du robinet ou de l'eau de source. **Ne jamais utiliser d'eau gazéifiée.**

L'ensemble comprends aussi un porte-filtres universel. Afin de vous permettre d'utiliser la marque de votre choix, le porte-filtre peut recevoir les filtres de types cylindriques.

Installer le porte-filtre, au dessus du réservoir d'eau vide; il s'y adapte très bien. Ajouter votre filtre. Suivre **toujours** les indications du fabricant du filtre pour l'utilisation, surtout lorsque vous utilisez un nouveau type de filtre.

Après avoir placé le filtre sur le porte-filtre au dessus du couvercle du réservoir, vous pouvez ajouter l'eau.

Toujours suivre les indications du fabricant du filtre. **Assurez-vous que l'eau ait bien coulé dans le réservoir avant de commencer l'infusion.** Le débit d'eau varie selon la marque du filtre, vérifier toujours cette caractéristique avant l'utilisation.

# Infusion d'expresso

1. Brancher l'appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz.
2. Avant de faire infuser l'expresso, assurez-vous que le réservoir est rempli avec de l'eau fraîche.
3. Replacer le réservoir d'eau tout en s'assurant qu'il est bien installé.
4. Fermer le couvercle situé sur le dessus du réservoir d'eau.
5. Placer le récipient réfractaire sous le bec de remplissage, sur le dessus de la grille-support pour tasse.
6. Mettre l'appareil à la position "ON" (MARCHE) pour le faire chauffer, puis mettre le sélecteur de température à la position  "COFFEE CUP" (TASSE DE CAFE).



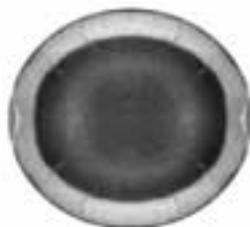
7. Lorsque le témoin vert "GO" s'allume, changer le sélecteur de fonctions (sur le côté de l'appareil) à la position "COFFEE CUP"  (TASSE DE CAFE).



Sélecteur de fonctions à la position "COFFEE" (CAFE)

**S'ASSURER QUE LE TEMOIN VERT GO EST ALLUME AVANT DE PLACER LA COSSE DE CAFE DANS L'APPAREIL.**

8. Mettre une cosse de café dans l'orifice pour cosses. La cosse tombe automatiquement dans la cafetière et le processus d'infusion commence.
9. Presque immédiatement, un expresso fraîchement infusé coule directement dans votre tasse.



**REMARQUE :** Si vous préférez un café plus fort, faire plutôt infuser une portion de 30 ml. Si vous voulez un café plus doux, mettre plus d'eau.

Laisser infuser le café de 10 à 15 secondes environ.

10. Mettre le sélecteur de fonction à la position ● “NEUTRAL” (NEUTRE).

**IMPORTANT!** Vous pouvez faire plusieurs cycles d'infusion un à la suite de l'autre. Toujours attendre le témoin vert GO, c'est le signal pour faire infuser.

11. Lorsque l'infusion est complétée, la cosse utilisée tombera dans le récipient conçu spécialement à cet effet et le 123 Spresso se programadera automatiquement pour infuser à nouveau.



**ATTENTION : VOUS DEVEZ ARRETER L'ECOULEMENT DE L'EAU EN METTANT LE SELECTEUR DE FONCTIONS A LA POSITION “NEUTRAL” ● (NEUTRE) L'ECOULEMENT DE L'EAU NE S'ARRETE PAS AUTOMATIQUEMENT.**

# Préparer des cappuccinos, des lattés, des mokas , des macchiatos, et plus encore!

La fonction vapeur peut être utilisée pour préparer du lait chaud pour le café latté ou pour faire de la mousse à cappuccino.

1. Placer votre tasse d'expresso sur le pratique réchaud pour tasse afin de garder votre café chaud.
2. Mettre le sélecteur ON/OFF à la position ON (MARCHE).
3. Pour préparer la vapeur pour faire la mousse, tourner la commande de température à la position "STEAM/FROTH"  (VAPEUR/MOUSSE).
4. Glisser, le plus loin possible, l'accessoire pour la mousse sur la buse de vapeur. L'accessoire s'adapte parfaitement avec la buse de vapeur. Toujours positionner la petite soupape de surpression de façon à ce qu'elle soit toujours face à la machine. Faire tourner le tube pour la mousse vers l'extérieur, dans votre direction, sens opposé à l'appareil.  
Placer l'accessoire pour la mousse de façon à ce qu'il pointe vers le bas, dans une tasse réfractaire ou un pichet avec anse.
5. Remplir le pichet au tiers ou à la moitié avec du lait froid.
6. Lorsque l'appareil a suffisamment chauffé et qu'il est prêt à faire mousser le lait, le témoin vert "GO" s'allumera.

Sélecteur de fonction  
à la position  
"STEAM/FROTH"  
(VAPEUR/MOUSSE)



7. Faire passer le sélecteur de fonction de ● "NEUTRAL (NEUTRE) à la position  "STEAM FROTH" (VAPEUR/MOUSSE).
8. L'appareil commencera automatiquement à dégager de la vapeur.

## Cappuccino/boissons au café (*suite*).

9. Lorsque vous faites de la mousse pour cappuccino, tenir l'accessoire en bas de la surface du lait froid. Ne pas toucher au fond du pichet avec l'accessoire pour la mousse. Lorsque vous faites de la mousse, donner un mouvement circulaire au pichet tout en le montant et le descendant pour obtenir de meilleurs résultats. La vapeur, au contact de l'air, produira un mousse plus riche et plus crémeuse. La mousse devrait être épaisse avec de petites bulles et durer longtemps, en plus d'avoir un goût riche.
10. Essuyer l'accessoire avec un linge humide propre.
11. Pour compléter votre tasse de cappuccino, prendre votre tasse d'expresso sur le réchaud, ajouter 30 ml de lait à la vapeur et enlever la mousse sur le dessus du café avec une cuillère.

Comme touche finale, saupoudrer la mousse de cannelle, de muscade, de copeaux de chocolat, de poudre de cacao, etc.



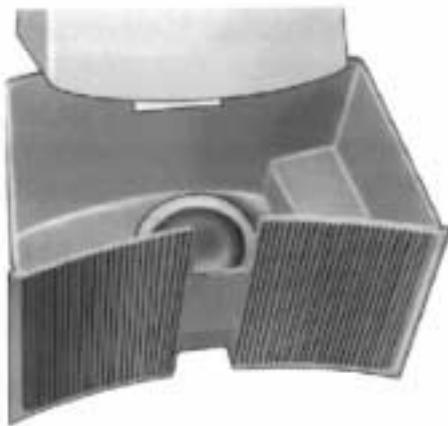
*Voir les termes et les recettes d'expresso au dos de ce manuel.*

# Entretien et nettoyage

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.

*Conseils : L'indicateur rouge va apparaître pour vous avertir que le trop-plein doit être vidé. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi. Vous n'avez qu'à tirer sur le trop-plein, puis le vider dans l'évier. Le nettoyer, puis le remettre en place en le glissant.*

*Le récipient pour cosses utilisées*



**ENLEVER LES COSSES UTILISEES A CHAQUE JOUR D'UTILISATION.** Le récipient pour cosses utilisées se glisse facilement afin d'être retiré et vous permet de jeter les cosses dans votre jardin (elles sont biodégradables).

1. Le réservoir d'eau détachable, le trop-plein et la grille support pour tasse peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un linge doux.
2. Essuyer les parties extérieures avec un linge doux ou une éponge. Ne pas utiliser de brosses ou de nettoyants abrasifs, ils pourraient rayer la peinture de finition.
3. Parfois, le système d'infusion devra être nettoyé. Lever le couvercle de la cafetière et brosser doucement le bâti afin d'enlever le café. Une brosse à dents pour enfants est l'idéal pour cette tâche.

## Entretien et nettoyage (suite)

4. Si la buse de vapeur ou l'accessoire pour la mousse sont sales, retirer l'accessoire et séparer le bec de l'accessoire en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer en faisant couler de l'eau sur et à l'intérieur des deux pièces. Replacer le bec sur l'accessoire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Replacer la buse de vapeur en s'assurant que la soupape de surpression est tournée en direction de l'appareil.
5. Si la buse de vapeur semble bloquée, voir les instructions de vidange.
6. S'il est nécessaire de nettoyer le système d'infusion, veuillez suivre les étapes suivantes :
  - a. Ouvrir le couvercle de la cafetière.
  - b. Déverrouiller le système d'infusion en tournant le verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  - c. Retirer doucement le système d'infusion.
  - d. Rincer le système d'infusion avec de l'eau.
  - e. Replacer doucement le système d'infusion.
  - f. Tourner le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - g. Refermer le couvercle.

*REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas correctement si le couvercle n'est pas bien fermé.*

Hormis les opérations de nettoyage ci-dessus, tout entretien ou réglage exigeant un démontage doit être confié à un centre de réparations agréé.

## Entretien et nettoyage (suite)

# Instructions de vidange

Si vous avez fait plusieurs tasses de lait moussé/à la vapeur consécutivement, veuillez suivre les étapes suivantes afin de nettoyer le bec à vapeur.

ATTENTION : LA VAPEUR EST CHAUDE. EVITER TOUT CONTACT AVEC LA VAPEUR CHAUDE.

1. Mettre l'interrupteur à la position OFF (ARRET), brancher l'appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz.
2. Vider l'eau du réservoir détachable et le replacer à sa position.
3. Glisser l'accessoire pour la mousse à sa position en mettant la soupape de surpression vers l'appareil.
4. Mettre l'interrupteur à la position ON (MARCHE).
5. Mettre la commande de température à la position STEAM/FROTH (VAPEUR/MOUSSE).
6. Faire pivoter l'accessoire pour la mousse vers l'intérieur et placer un papier essuie-tout en dessous.
7. Lorsque l'appareil a chauffé à la température appropriée et que le témoin vert "GO" est allumé, faire passer le sélecteur de fonction de la position "NEUTRAL" ● (NEUTRE) à STEAM/FROTH (VAPEUR/MOUSSE). Eviter tout contact avec la vapeur.
8. La vapeur sera projeté par la buse, ce qui aidera à la net-toyer. Après cinq secondes, remettre le sélecteur de fonction à la position "NEUTRAL" ● (NEUTRE).

## Pour de meilleurs résultats

- Réfrigérer les cosses de café pour qu'elles conservent leur goût robuste et leur arôme riche.
- La qualité de l'eau que vous utilisez joue un grand rôle dans le goût de votre café. Plus l'eau est bonne, plus votre café sera bon. Toujours utiliser de l'eau fraîche.
- Afin d'obtenir les meilleurs expressos, nettoyer périodiquement les pièces tel qu'indiqué dans la section Instructions d'entretien et de nettoyage.

- Toujours utiliser du lait écrémé 2 % lorsque vous faites de la mousse. Cela aura pour effet de produire une magnifique mousse. N'utiliser jamais de lait entier de la crème ou de la demi-crème.
- Avant de préparer la mousse, réfrigérer votre pichet.
- Utiliser un pichet en métal ou en céramique, jamais en verre.
- Nettoyer la buse de vapeur et l'accessoire pour la mousse après chaque usage avec un linge humide ou une éponge.
- Pour donner du goût à vos cappuccinos, vous pouvez ajouter du moka ou des sirops aromatisés, tels qu'à la vanille, aux amandes, directement dans votre café infusé – **JAMAIS DANS LA CAFETIERE**. Ajouter le sirop au café avant d'ajouter la mousse.
- **COMMANDEZ D'AUTRES COSSES DE CAFE DES AUJOURD'HUI!** Composer le 1-800-233-9054.

## **Problèmes de bon fonctionnement**

### ***LE CAFE N'EST PAS ASSEZ CHAUD.***

Préchauffer les tasses, attendre jusqu'à ce que le témoin vert GO s'allume. Cela vous indique que l'appareil est assez chaud pour une infusion adéquate.

### ***LE CAFE NE COULE PAS***

Vérifier le niveau d'eau du réservoir et s'assurer que la valve située au-dessous est ouverte en pressant sur le dessus du réservoir.

### ***L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHE***

Vérifier que le couvercle de la cafetière est bien fermé et que l'appareil est bien branché.

### ***LA POMPE FAIT BEAUCOUP DE BRUIT***

Vérifier le niveau d'eau.

### ***POUR ACCHETER D'AUTRE COSSES DE CAFE ET DES PIECES DE RECHANGE***

*Composer le 1-800-233-9054, du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h, HNC.*

*ou commander par Internet : [www.salton-maxim.com](http://www.salton-maxim.com)*

## **Les termes d'expresso**

### **Expresso**

L'expresso est produit lorsque le goût du café est extrait sous pression. Une portion ou "shot" correspond de 28 à 43 g. C'est environ la base pour toutes les sortes de cafés.

### **Latté**

A une portion d'expresso, ajouter de 60 à 90 ml de lait à la vapeur

### **Cappuccino**

A une portion d'expresso, ajouter 30 ml de lait à la vapeur, puis mettre du lait moussé comme garniture.

### **Macchiato**

A une portion d'expresso, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait moussé comme garniture.

### **Moka**

Dissoudre 1 cuillère à soupe de cacao ou de chocolat dans 30 ml de lait moussé et remuer le tout dans une portion d'expresso.

### **Americano**

Le goût de ce type d'expresso est similaire à celui du café filtre américain. Diluer une portion d'expresso dans de l'eau chaude pour garder la saveur de l'expresso. Il ne s'agit pas d'une surextraction d'expresso.

### **Lattecino**

Cette boisson allie la consistance d'un latté et d'un cappuccino. Il pourrait se définir comme étant un latté plus mousseux et un cappuccino plus lacté.

### **Expresso arômatisé**

Ajouter une cuillère à table de sirop de café aromatisé, tel que Irish Cream, à la Vanille française, aux noisettes, à une portion d'expresso, puis en rajouter au besoin.

## **Recettes d'expressos**

### **Café Galliano**

Ajouter une cuillère à table de liqueur de galliano dans une tasse à moka. Ajouter de l'expresso, garnir avec une spirale de pelure de citron.

### **Expresso glacé**

Faire infuser une bonne quantité d'expresso et la faire geler en glaçons. Faire une autre bonne quantité d'expresso et réfrigérer. Servir, dans de grands verres, plusieurs glaçons d'expresso et une louche de café glacé, puis verser dans l'expresso réfrigéré. Saupoudrer de muscade.

### **Café irlandais**

Utiliser un gobelet à café ordinaire. Remplir le gobelet au 2/3 avec de l'expresso. Pour chaque tasse, ajouter 2 cuillères à soupe de whisky irlandais. Garnir généreusement de crème fouettée.

### **Expresso au rhum**

Ajouter une cuillère à table de rhum dans une tasse à moka. Remplir d'expresso, garnir de crème fouettée et remuer avec un bâton de cannelle.

### **Café au chocolat**

Mettre deux parts égales d'expresso et de chocolat chaud. Garnir avec de la crème fouettée édulcorée. Garnir généreusement avec des copeaux de chocolat et saupoudrer de cannelle.

### **Café Tia Maria**

Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de liqueur de Tia Maria. Remplir d'expresso et garnir avec de la mousse chaude au chocolat.

### **Café anisette**

Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de liqueur d'anisette. Remplir d'expresso, garnir avec une spirale de pelure de citron.

### **Café Grand Marnier**

Dans une tasse à moka, ajouter une cuillère à table de Grand Marnier. Remplir d'expresso, garnir de crème fouettée et saupoudrer de zeste d'orange.

## NOTES

## **NOTES**

## REMARQUE IMPORTANTE

*Si un élément est manquant ou défectueux,  
**NE RENVOYEZ PAS** ce produit.*

*Veuillez appeler notre Service Clientèle pour  
obtenir de l'aide.*

*au **800-233-9054** du lundi au vendredi de  
9h00 à 17h00 Heure du Centre*

*Nous vous en remercions*

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

**Garantie :** Ce produit Melitta, est garanti par Salton, Inc. contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

**Application de la Garantie :** Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

**Garantie implicite :** TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITÉE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

**Exécution de la Garantie :** Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

**Service après-vente et réparations :** Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 233-9054 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèles MEPE123BT/MEPE123BTCAN lors de votre appel.

**SAV sous garantie (USA) :** Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil (1 (800) 233-9054.

**SAV hors garantie (USA) :** Des frais forfaits de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 15,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

**Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada :** Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

**Risques encourus durant le transport :** Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

**Adresse de réexpédition  
de l'appareil :**  
Attn : Repair Center  
Salton, Inc.  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552

**Pour nous contacter,** veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :  
Salton, Inc.  
P.O. Box 6916  
Columbia, MO 65205-6916  
1(800) 233-9054  
Email : [Salton@Saltonusa.com](mailto:Salton@Saltonusa.com)

**Limitation du recours:** Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incomptant à Salton, Inc., en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. Salton ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs. Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquences, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

**Droits juridiques :** La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

Pour de plus amples informations concernant les produits Salton  
Visitez notre site web à : [www.salton-maxim.com](http://www.salton-maxim.com)