UNE MARQUE PRINCIPALE DANS LE ROYAUME-UNI

Russell Hobbs®

FINI CLASSIQUE SATINÉ

Mijoteuse ovale de 5,6 litres

GUIDE DE L'UTILISATEUR
RHSC600

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de réduire les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise, ou le Socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en service, ainsi qu'avant de procéder au nettoyage. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
6. Ne pas se servir de l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Client pour que l'appareil soit examiné ou qu'il fasse l'objet de réparations ou de réglages.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Faire extrêmement attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide brûlant.
12. Pour débrancher, tourner le Bouton de réglage 'OFF(arrêt)/LOW (doux)/HIGH (fort)/AUTO 'sur 'OFF', puis retirer le cordon de la prise murale.
13. Utiliser cet appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est prévu.
14. Éviter les changements brutaux de température, comme verser directement des aliments réfrigérés dans la Cuve en grès.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE MÉNAGER

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES

ATTENTION : LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter le risque de brûlures, d'incendie, ou de tout autre type de blessures ou de dommages au matériel.

1. Vous devez absolument lire et assimiler l'ensemble des consignes de sécurité et de fonctionnement pour parvenir à utiliser cet appareil correctement. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le Guide de l'Utilisateur avant de faire fonctionner ou d'entreprendre de nettoyer l'appareil.
2. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, retirer immédiatement le cordon de la prise murale. **Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau.**
3. En cours d'utilisation, veillez à laisser un espace de circulation d'air adéquat au-dessus ainsi que tout autour de l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est en contact avec ou proche de rideaux, tentures murales, vêtements, torchons, ou toute autre matière inflammable.
4. Ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
5. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez le débrancher sur le champ. Ne pas utiliser ou essayer de réparer l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement !
6. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise de courant de 120 V CA.

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES (suite)

8. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve dans une position instable.
9. Ne jamais utiliser la Cuve en grès sur une cuisinière à gaz ou électrique, ou près d'une flamme nue.
10. Soulever le couvercle avec précaution de manière à ne pas se brûler, et laisser l'eau s'écouler à l'intérieur de la Cuve en grès.
11. **ATTENTION : Afin d'éviter tout dommage ou risque d'électrocution, ne pas cuisiner à l'intérieur du socle. Cuisiner uniquement à l'intérieur de la Cuve en grès fournie.**

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée à 2 lames de contact (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution ; la 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, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.

Il existe des rallonges qui peuvent être utilisées à condition de prendre quelques précautions. Si une rallonge s'avère nécessaire, il convient de faire preuve de beaucoup de prudence.

De plus, le cordon d'alimentation doit : 1) au minimum présenter des caractéristiques nominales aussi importantes que celles de l'appareil électroménager 2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher sur ce dernier par mégarde.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons de l'achat de la Mijoteuse ovale 5,6 l Russell Hobbs®. Votre mijoteuse comprend un Élément chauffant double et un revêtement amovible en grès, elle est idéale pour les rôtis; le jambon, et bien d'autre chose encore ! Les recettes et temps de cuisson de nombreux de vos plats préférés sont inclus avec l'appareil.

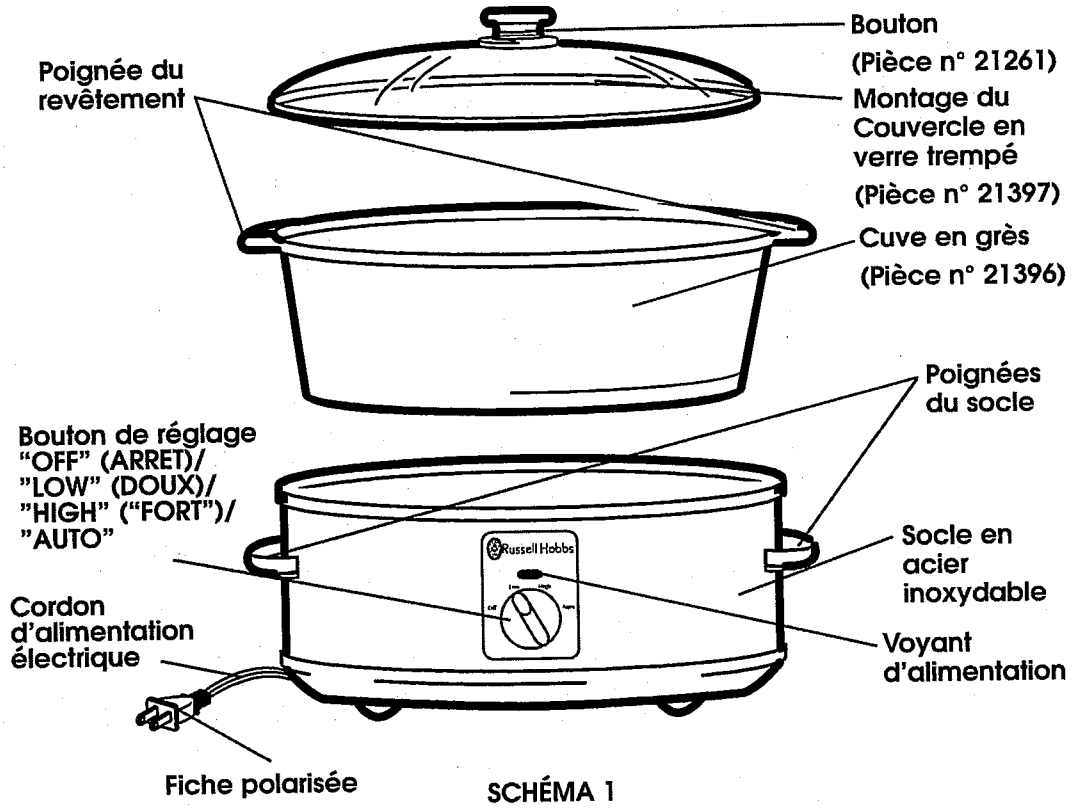


SCHÉMA 1

INTRODUCTION À LA CUISSON MIJOTÉE

La cuisson mijotée se déroule à des températures proches de l'ébullition. La mijoteuse peut fonctionner à feu doux toute une journée ou toute une nuit si nécessaire. Lorsque vous cuisinez sur la position "fort", c'est comme si vous mettiez une marmite couverte sur un brûleur de cuisinière. Les aliments cuiront à feu "fort" en deux fois moins de temps qu'à feu "doux". Pour que les aliments puissent bouillir à feu "fort", il peut être nécessaire de rajouter du liquide. Pour éteindre la Mijoteuse, la tourner sur la position 'OFF' puis tourner le Bouton de réglage sur la position 'OFF'.. Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Le couvercle doit rester sur la Mijoteuse durant la cuisson en mode 'LOW' (feu doux).

AVANT D'UTILISER LA MIJOTEUSE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Assurez-vous de bien déballer et nettoyer votre mijoteuse. Consulter le chapitre relatif aux INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.
2. Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de mettre des aliments dans la cuve en grès. Versez 4 tasses d'eau dans la cuve en grès et placez-la à l'intérieur du Socle. Mettre le Couvercle en verre.
3. Branchez l'appareil dans une prise secteur 120 V.
4. Tournez le Bouton de réglage sur la position 'HIGH' (fort) et laissez préchauffer 30 minutes. Vous remarquerez une légère odeur qui est tout à fait normale et devrait se dissiper rapidement.
5. Tournez le Bouton de réglage sur la position d'arrêt et laissez refroidir 20 minutes.
6. Retirer le revêtement en grès du Socle de l'appareil et vider l'eau qu'il contient.
7. Rincez la cuve en grès et bien la sécher avant de la remettre sur le Socle.

COMMENT UTILISER LA FONCTION AUTO

La fonction "auto" vous permet de préparer des plats en moins de temps qu'il ne faudrait en position 'LOW' (doux) mais plus lentement qu'en position 'HIGH' (fort), ce qui permet de laisser l'appareil fonctionner seul plus longtemps. En mode de cuisson 'AUTO', la Mijoteuse démarre sur 'HIGH' (feu fort). Lorsque la température est atteinte, elle se place automatiquement sur 'LOW' (feu doux). En cycle de cuisson 'AUTO', vous pouvez faire chauffer les aliments plus rapidement, ce qui permet de réduire le temps de cuisson habituel requis en mode 'LOW' d'environ 25 %.

Instructions de fonctionnement

1. Préparez les recettes en suivant les instructions.
2. Placer les aliments dans le revêtement en grès et mettre le Couvercle en verre. Ne pas remplir la Mijoteuse d'ingrédients jusqu'au bord. Le couvercle et le revêtement en grès doivent toujours être bien en place. Rappelez-vous que soulever fréquemment le couvercle durant la cuisson prolonge le temps de cuisson. Lorsque vous cuisinez un mélange de viande et de légumes, toujours commencer par placer les légumes au fond du revêtement en grès. Ajoutez ensuite la viande et les autres ingrédients.

   REMARQUE : Le revêtement en grès ne peut pas supporter des changements de température soudains. Avant de faire cuire des aliments surgelés, ajouter de l'eau chaude. Ne pas ajouter d'ingrédients froids lorsque le revêtement est chaud.
3. Branchez l'appareil dans une prise secteur 120 V
4. Placez le Bouton de réglage sur le programme de cuisson désiré: doux, fort, ou auto.
5. Faire cuire en fonctions des instructions données dans la recette.

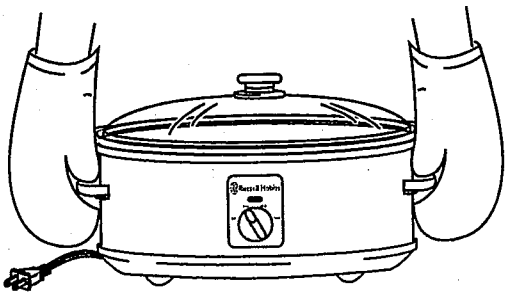
ATTENTION : Le Socle devient brûlant pendant la cuisson. Les résistances électriques se trouvent à l'intérieur. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour déplacer ou manier l'appareil.

6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, placez le Bouton de réglage sur la position d'arrêt et débranchez l'appareil de la prise.
7. En vous servant de gants de cuisine, retirez avec précaution le couvercle en verre en le prenant par la poignée et en le soulevant légèrement en l'éloignant de vous. Cela permettra à la vapeur de s'échapper avant de retirer le couvercle.

Instructions de fonctionnement (suite)

8. Attendez quelques secondes que toute la vapeur se soit échappée. Ensuite, à l'aide de gants de cuisine, sortez la cuve en grès de le Socle.
9. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer. Consulter le chapitre intitulé INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.

REMARQUE : Pour déplacer la Mijoteuse, empoigner l'appareil par les Poignées du socle ; utiliser les maniques ou gants de cuisine (Consulter le Schéma 2)



SCHEMA 2

10. Une fois éteint et débranché, la Mijoteuse reste chaude pendant un certain temps; la laisser de côté jusqu'à ce qu'elle ait refroidi avant de la nettoyer ou de la ranger.

Conseils de cuisson en mode Mijoteuse

- Si vous voulez que la viande dore, faites chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faites revenir la viande avant de la placer dans la cuve en grès.
- En mode Mijoteuse, les épices et les fines herbes auront meilleur goût s'ils sont entiers plutôt que hachés ou broyés.
- En mode Mijoteuse, rappelez-vous que les liquides ne bouillent pas de la même façon qu'en mode de cuisson conventionnel. Réduisez la quantité de liquide dans toutes les recettes qui ne sont pas conçues pour une mijoteuse. Les exceptions à cette règle sont le riz et les potages. Souvenez-vous que les liquides peuvent toujours être ajoutés plus tard, si nécessaire. Si, à la fin du temps de cuisson, la préparation est trop liquide, retirez le couvercle et tournez le Bouton de réglage sur la position "fort". Au bout de 30 à 45 minutes, le liquide devrait avoir réduit.

Conseils de cuisson en mode mijoteuse (suite)

- La plupart des recettes à base de viande et de légumes crus doit cuire sur le mode de basse température 'LOW' pendant 6 à 8 heures.
- Les viandes très grasses peuvent enlever du goût au plat. Précuire ou faire revenir la viande peut aider à réduire la quantité de graisse et aider à préserver la couleur. Plus la teneur en graisse est élevée, moins la quantité de liquide l'est. Si vous cuisinez de la viande très grasse, faites-la cuire sur de grosses rondelles d'oignons de manière à ce que la viande ne repose pas dans la graisse. Si nécessaire, avant de servir, vous pouvez écumer l'excès de graisse à la surface du plat à l'aide d'une tranche de pain, d'une cuillère ou d'une écumoire.
- Les aliments coupés en morceaux réguliers cuiront plus rapidement et plus uniformément que les aliments entiers tels que les rôtis ou la volaille.

ADAPTATION DES RECETTES ORDINAIRES À LA CUISSON MIJOTÉE

- Les légumes tels que les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves exigent un temps de cuisson plus long que la plupart des viandes. Veillez à placer les légumes au fond de la Mijoteuse et recouvrez-les de liquide.
- Dans le cas où du lait ou du yaourt sont nécessaires, les ajouter durant les deux dernières heures de cuisson. Cependant que le lait concentré non sucré peut être ajouté au début de la cuisson.
- Le riz et les pâtes ne sont pas recommandés pour les cuissons longues. Cuisinez-les séparément et ajoutez-les dans la mijoteuse durant les 30 dernières minutes de cuisson.

Instructions d'entretien par l'utilisateur

- Evitez les changements brutaux de température. Par exemple, ne mettez pas le couvercle en verre chaud ou la cuve en grès chaude dans l'eau froide ou sur une surface humide.
- Ne pas utiliser le Revêtement en grès pour entreposer des aliments au réfrigérateur et puis les faire réchauffer dans le Socle. Le revêtement risquerait de se fissurer à cause du changement brutal de température.
- Evitez de cogner la cuve en grès et le couvercle en verre contre un robinet ou tout autre surface dure.
- N'utilisez pas la cuve en grès ou le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fissurés ou très rayés.
- Cet appareil ne nécessite qu'un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réglée par l'utilisateur. Dans le cas où l'appareil devrait être réparé, veuillez contacter un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

ATTENTION : N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LE CORDON D'ALIMENTATION ELECTRIQUE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Lavez le couvercle en verre et la cuve à l'eau chaude savonneuse. Si des aliments restent collés à la cuve en grès, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez tremper avant de nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.
3. Bien rincer et sécher.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux légèrement humide. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour laver la base, ils pourraient endommager la surface.
5. Laissez sécher entièrement l'appareil avant de le ranger. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation trop serré autour de l'appareil, faites en sorte qu'il soit quelque peu lâche.

INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

1. Veillez à ce que l'ensemble des pièces soit propre et sec avant de les ranger.
2. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
3. Ne jamais entreposer la Mijoteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
4. Avant de ranger l'appareil, placer le Revêtement en grès à l'intérieur du Socle, et le Couvercle en verre sur le Revêtement en grès; pour protéger le Couvercle en verre, vous pouvez l'envelopper dans un torchon doux et le placer à l'envers sur le Revêtement.
5. Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil; le ranger sans tirer.

Recettes

SOUPE À LA DINDE ET AUX LÉGUMES

2 pilons de dinde sans peau et dégraissés

2 gros poireaux bien lavés. Utiliser uniquement les morceaux blancs et vert pâle. Trancher finement.

1 sachet de 283 g de haricots verts coupés surgelés

1/2 tasse d'orge perlé non cuit

1 cuillère à soupe de persil frais haché ou d'aneth

3 carottes pelées et coupées en rondelles de 6,3 mm

3 branches de céleri coupées en tronçons de 6,3 mm

1 sachet de 283 g de grains de maïs surgelés

1 boîte de bouillon de poulet dégraissé (95 cl / 41,5 cl)

4 tasses d'eau

1. Mélangez l'ensemble des ingrédients dans le Revêtement en grès de la Mijoteuse Russell Hobbs®.
2. Couvrez et faites cuire en plaçant le Bouton de réglage sur 'AUTO'. La soupe cuit en 5 à 6 heures ou lorsque la dinde et les légumes sont prêts. Vous pouvez également faire cuire à feu doux pendant 6 à 7 heures.
3. Avant de servir, désossez la dinde. Découpez la viande en petits morceaux et remettez-la dans la soupe. saler et poivrer, selon votre goût.

Quantité : 4 à 6 parts

SOUPE DE POIS CASSES À LA HOLLANDAISE

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 grosse pomme de terre pelée et coupée en dés
226 g de jambon en tranches coupé en cubes de 1,2 cm
2 cuillères à café de marjolaine séchée
2 carottes pelées et coupées en rondelles de 6,3 mm
2 branches de céleri coupées en tronçons de 6,3 mm
2 tasses de pois cassés verts
(453 g) triés et bien rincés
1 cuillère à café de sel
1/4 de cuillerée à café de poivre noir moulu
6 tasses d'eau bouillante

1. Mélangez l'ensemble des ingrédients dans le Revêtement en grès de la Mijoteuse Russell Hobbs®.
2. Couvrez et faites cuire en plaçant le Bouton de réglage sur 'AUTO'. La soupe cuit en 8 à 9 heures. Vous pouvez également faire cuire à feu doux pendant 9 à 10 heures.
3. Avant de servir, salez et poivrez.

Quantité : 4 à 6 parts

BŒUF ET HARICOTS AU LARD

450 g de viande hachée maigre
1 gros oignon haché grossièrement
2 boîtes (800 g) de haricots au lard
1 boîte (425 g) de haricots rouges
rincés à l'eau froide et égouttés
1 boîte (425 g) de haricots noirs
rincés à l'eau froide et égouttés
1 boîte (410 g) de tomates hachées dans leur jus égouttées
120 ml de ketchup
120 ml de sucre roux
2 cuillerées à soupe de mélasse ou de sirop d'érable
2 cuillerées à soupe de moutarde sèche
Une pincée de piment de Cayenne

1. Sur la cuisinière, faire dorer la viande de bœuf hachée et l'oignon dans une grande poêle anti-adhérente. Faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose en cassant les plus gros morceaux avec la cuillère. Égoutter et jeter le gras le cas échéant.
2. Mélanger la viande de bœuf dorée et les autres ingrédients dans la Mijoteuse à revêtement en grès Russell Hobbs®.
3. Mettre le couvercle et régler le Bouton de réglage sur 'AUTO'. Les haricots sont cuits au bout de 6 à 7 heures, ou lorsque la sauce a épaissi et cuit à petits bouillons. Vous pouvez également les faire cuire sur le mode de cuisson 'LOW' pendant 7 à 8 heures.

Quantité : 6 à 8 parts

POIVRONS FARCIS

6 gros poivrons dont vous aurez coupé le chapeau, ôté la partie centrale et les graines

453 g de viande de bœuf haché très maigre

1 1/2 tasse de riz cuit

2 gros œufs légèrement battus

1/2 tasse de fromage Pecorino Romano râpé

2 cuillères à soupe de persil frais haché

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre noir

1 boîte de 828 ml de sauce tomate

1/2 cuillère à café d'ail en poudre

1. Mélangez le bœuf haché, le riz cuit, les œufs, le fromage, le persil, le sel et 1/4 de cuillère à café de poivre noir dans un grand saladier-mélangeur.
2. Faites un très petit trou dans le fond de chaque poivron. Répartissez à la cuillère le mélange à base de viande dans les poivrons, sans tasser.
3. Disposez les poivrons, la tête en haut, dans la Mijoteuse à revêtement en grès Russell Hobbs®.
4. Mélangez la sauce tomate, l'ail en poudre et le restant de poivre noir dans un grand bol-mélangeur ou dans une tasse à mélanger. Mettez de la sauce sur chaque poivron à l'aide d'une cuillère. Versez le reste dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire sur auto.
5. Mettre le couvercle et régler le Bouton de réglage sur 'AUTO'. Faites cuire jusqu'à ce que les poivrons soient suffisamment tendres pour qu'une fourchette s'y enfonce facilement, soit 6 à 7 heures. Vous pouvez également les faire cuire à feu doux pendant 7 à 8 heures.

Quantité : 6 parts

POIVRONS FARCIS

6 gros poivrons dont vous aurez coupé le chapeau, ôté la partie centrale et les graines

453 g de viande de bœuf haché très maigre

1 1/2 tasse de riz cuit

2 gros œufs légèrement battus

1/2 tasse de fromage Pecorino Romano râpé

2 cuillères à soupe de persil frais haché

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre noir

1 boîte de 828 ml de sauce tomate

1/2 cuillère à café d'ail en poudre

1. Mélangez le bœuf haché, le riz cuit, les œufs, le fromage, le persil, le sel et 1/4 de cuillère à café de poivre noir dans un grand saladier-mélangeur.
2. Faites un très petit trou dans le fond de chaque poivron. Répartissez à la cuillère le mélange à base de viande dans les poivrons, sans tasser.
3. Disposez les poivrons, la tête en haut, dans la Mijoteuse à revêtement en grès Russell Hobbs®.
4. Mélangez la sauce tomate, l'ail en poudre et le restant de poivre noir dans un grand bol-mélangeur ou dans une tasse à mélanger. Mettez de la sauce sur chaque poivron à l'aide d'une cuillère. Versez le reste dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire sur auto.
5. Mettre le couvercle et régler le Bouton de réglage sur 'AUTO'. Faites cuire jusqu'à ce que les poivrons soient suffisamment tendres pour qu'une fourchette s'y enfonce facilement, soit 6 à 7 heures. Vous pouvez également les faire cuire à feu doux pendant 7 à 8 heures.

Quantité : 6 parts

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russel Hobbs® 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 LIMITEE 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 modèle RHSC600 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 le 1 (800) 233-9054.

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 10,00 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 7366
Columbia, MO 65205-7366
1-800-233-9054
Email : Salton@Saltonusa.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à la société, 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. **La société 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 sur les produits Salton, visitez notre site web à : www.eSalton.com

© 2002 Salton Inc. Tous droits réservés
Imprimé en Chine
Nº de Pièce 61184
11/02