

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.

Choco Latté

Machine pour choco latté et autres boissons chaudes

GUIDE D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN POUR
MODELES MECM1 ET MECM1CAN



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques 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. Utiliser les poignées et les boutons.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la cafetière. Se référer aux instructions de 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.
- 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 pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- N'utiliser cet appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.
- La carafe ne doit jamais être utilisée sur un rond de cuisinière. Utiliser exclusivement la carafe conçue pour votre cafetière.
- Ne pas utiliser la carafe si elle est fêlée ou si la poignée est desserrée ou n'est pas solide.
- Ne pas nettoyer la carafe avec des tampons à récurer en laine d'acier ou tout autres nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas retirer le couvercle, le panier-filtre ou la carafe pendant le cycle d'infusion pour éviter d'être ébouillanté. Laisser le panier-filtre refroidir avant de le retirer de la cafetière.
- ATTENTION : La buse d'écoulement du lait devient chaude lors de l'utilisation.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque la carafe contient du liquide chaud.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est

endommagé, ou un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil au centre de réparations agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement.

- N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
- S'assurer que les couvercles sont en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans un endroit humide.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas retirer le revêtement inférieur. Aucune des pièces se trouvant à l'intérieur n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être confiées exclusivement à un personnel d'entretien agréé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST RESERVE A UN USAGE MENAGER SEULEMENT

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 cordon 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 ou 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; la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut être insérée à fond dans la prise, inversez-la. Si vous êtes toujours incapable de la brancher, 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.

FIGURE 1

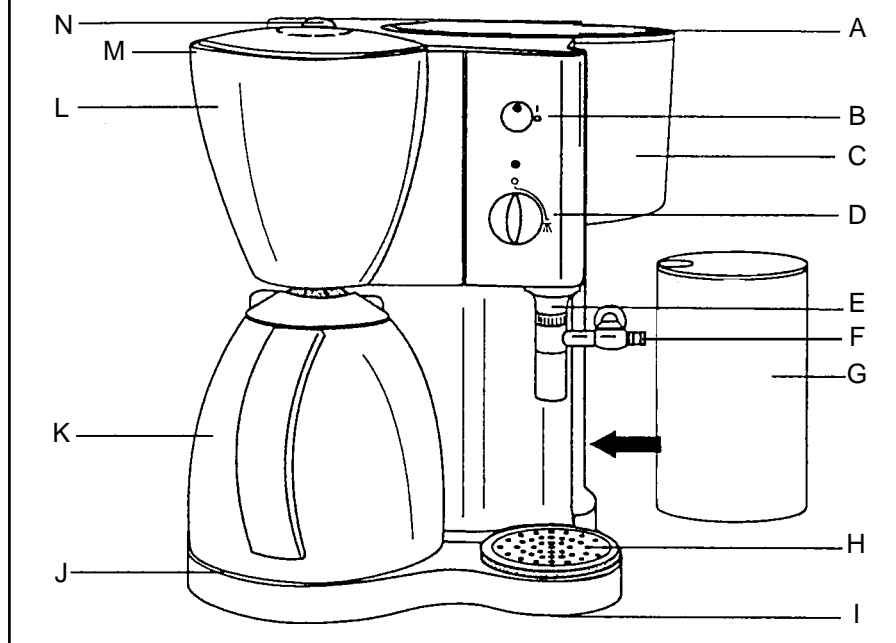
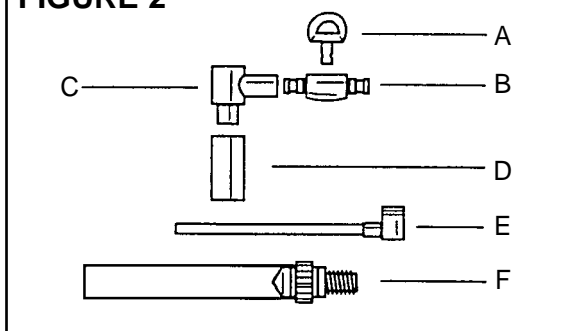


FIGURE 2



Caractéristiques

Figure 1

- A Couvercle du réservoir d'eau
- B Interrupteur ON/OFF (MARCHE/ARRET) avec voyant DEL
- C Réservoir d'eau avec repère compte-tasses
- D Sélecteur de vapeur (position OFF)

- E Buse de vapeur
- F Tube d'alimentation
- G Pichet à lait
- H Grille et plateau d'égouttement
- I Base
- J Base pour carafe
- K Carafe isolante
- L Panier-filtre articulé
- M Panier-filtre amovible
- N Bouton pour ouvrir le panier-filtre pivotant

Bec de remplissage pour lait mousseux

Figure 2

- A Régulateur de mousse
- B Dispositif d'aspiration
- C Raccord
- D Buse d'écoulement du lait
- E Tuyau flexible
- F Tuyau de détartrage

L'appareil peut varier légèrement de l'illustration.

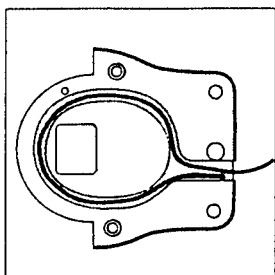


FIGURE 3

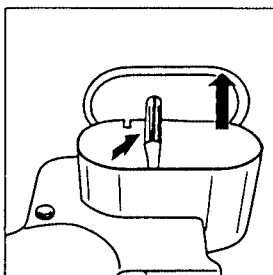


FIGURE 4

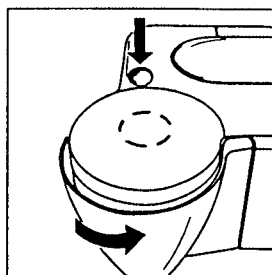


FIGURE 5

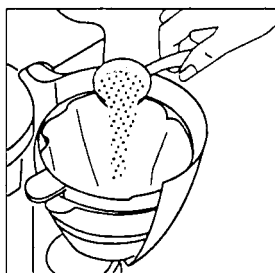


FIGURE 6

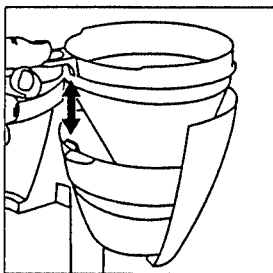


FIGURE 7

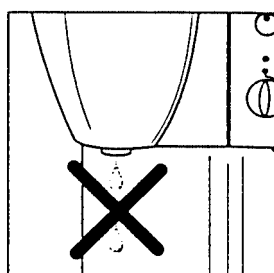


FIGURE 8

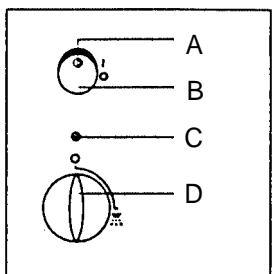


FIGURE 9

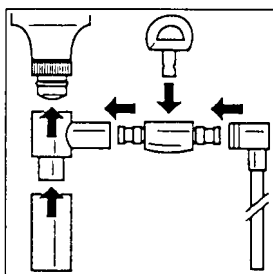


FIGURE 10

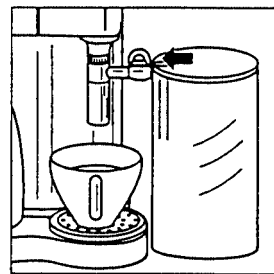


FIGURE 11

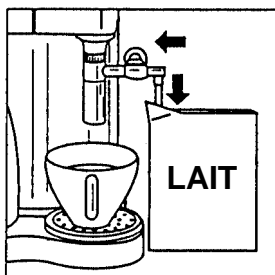


FIGURE 12

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cafetière Melitta® pour Choco Latté et autres boissons chaudes. Vous avez acheté un appareil innovateur et fiable qui, nous le souhaitons, vous satisfera pendant plusieurs années. Comme avec tous les appareils techniques, il existe quelques aspects fondamentaux auxquels vous devriez prêter attention. Veuillez lire attentivement les notices d'instructions et les garder dans un endroit sûr. Avant tout, veuillez prêter attention à toutes consignes de sécurité et mises en garde.

Range cordon (illustration 3)

Votre appareil est muni d'un compartiment pour ranger le cordon d'alimentation électrique pour éviter tout encombrement.

Avant la première utilisation

Avant de faire du café pour la première fois, vous devriez faire un ou deux cycles d'infusion en utilisant la quantité maximum d'eau afin de nettoyer votre appareil.

Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à la marque de niveau d'eau la plus élevée. Sans utiliser de café ou de papier filtre, mettre l'appareil en marche et laisser couler l'eau dans la carafe isolante, puis enlever l'eau

Pour faire du café

1. Remplir d'eau (illustration 4).

Lever le couvercle au-dessus du réservoir d'eau. Enlever le réservoir d'eau à l'aide de la poignée et le remplir avec de l'eau froide du robinet jusqu'à la marque de niveau d'eau la plus élevée.

Ne jamais utiliser d'eau chaude. Ne jamais remplir le réservoir d'eau avec du lait, du café déjà infusé, du thé, etc.

Les repères compte-tasses sont situés sur le réservoir d'eau (illustration 1/C). Les marques signifient la quantité d'eau fraîche. Il y aura moins de café que d'eau, car les grains de café moulus absorbent l'eau.

Replacer le réservoir d'eau tout en refermant le couvercle.

Conseils : Préchauffer la carafe isolante en la rinçant à l'eau chaude avant de faire le café. NE PAS remplir la carafe isolante avec qu'elle n'ait refroidi. Eviter les changements extrêmes de température.

2. Mettre un papier filtre (illustration 5).

Ouvrir le panier-filtre articulé avec le bouton (illustration 1/L). Le panier-filtre s'ouvre automatiquement vers la droite (illustration 5). Mettre un filtre Melitta de grandeur 4 de type conique dans le panier-filtre. Tout d'abord, plier les côtés ondulés.

3. Mettre du café moulu (illustration 6).

Le goût de votre café dépendra de la quantité de café moulu que vous mettrez. Une cuillerée comble de café moulu (environ 6 à 7 g) par tasse est recommandée pour un café de force moyenne. Refermer le panier-filtre jusqu'au déclic. S'assurer que la cuve pour filtre est bien en place (illustration 7).

4. Visser le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre sur la carafe isolante que vous placerez sur la base pour carafe.

Le couvercle doit toujours être vissé sur la carafe parce qu'il active la valve antiégouttement (illustration 8). Même fermée, la carafe laisse entrer le café infusé par le couvercle. Le café restera chaud et frais pendant plusieurs heures.

5. Mettre l'appareil en marche (illustration 9).

Brancher l'appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz. Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur on/off (marche/arrêt) (illustration 9/B). Le voyant DEL s'allume (illustration 9/A).

6. Retirer la carafe isolante.

La valve antiégouttement (illustration 8) empêchera alors le surplus d'eau de couler sur la base pour carafe. S'assurer que la cuve pour filtre (illustration 7) est bien en place.

Pour verser le café, tourner le couvercle de la carafe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (ou jusqu'à ce que la marque soit au-dessus du bec. Refermer ensuite le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le café pourra alors rester chaud.

Débrancher la cafetière et la laisser refroidir pendant cinq minutes entre chaque cycle d'infusion.

IMPORTANT : Si la cafetière n'a pas le temps de refroidir entre chaque cycle d'infusion, l'eau du réservoir risque de surchauffer. Un jet de vapeur peut s'échapper de l'ouverture, présentant des risques de brûlures.

Arômes

Ajouter une cuillère à thé de votre arôme préféré (ex. : vanille, noisettes ou caramel) au café avant d'ajouter le lait mousseux. En rajouter au besoin.

Pour le lait chaud ou mousseux

Avec le bec de remplissage pour lait mousseux (illustration 2/A,B,C,D), vous pouvez faire du cappuccino, du café latté, du chocolat chaud ou seulement du lait chaud si vous le désirez.

Assembler le bec de remplissage pour le lait mousseux comme suit (illustration 10) :

1. Insérer le régulateur de mousse (illustration 2/A) à l'intérieur du dispositif d'aspiration.
2. Insérer le dispositif d'aspiration dans le raccord (illustration 2/C) et joindre la buse d'écoulement de lait (illustration 2/D) au raccord.
3. Fixer fermement le bec de remplissage à la buse de vapeur (illustration 1/E) jusqu'à ce que le joint d'étanchéité rouge ne soit plus visible.
4. Laisser l'appareil à la position de marche après que le café ait infusé. (Vous entendrez un gargouillement lorsque le cycle d'infusion sera complété).
5. Attendre que l'indicateur de température (illustration 9/C) s'allume, ce qui vous indique que l'appareil a atteint la température de vapeur.

Attention : Pendant l'opération, l'indicateur de température (illustration 9/C) peut parfois s'éteindre. La température de vapeur requise sera de nouveau atteinte dans un court laps de temps en tournant le sélecteur de vapeur vers la droite (illustration 1/D).

6. Remplir le pichet (illustration 1/G) avec du lait froid.
7. Remettre le couvercle sur le pichet.
8. Joindre solidement le pichet à la buse pour la mousse (illustration 11).

Il est également possible «d'aspirer» le lait du petit contenant de lait à l'aide du tuyau flexible (illustration 2/E).

Important : Le petit contenant de lait ne doit pas dépasser la hauteur de la buse de vapeur. Le tuyau flexible doit être placé au fond du contenant.

Raccorder le tuyau flexible à la buse de vapeur et placer l'autre extrémité dans le contenant de lait (Figure 12).

Placer une tasse vide sous le bec de remplissage pour lait mousseux (illustration 12).

9. Tourner le sélecteur de vapeur vers la droite (illustration 9/D). Cette opération «aspire» le lait du contenant ou du pichet de lait. Le lait est alors mélangé avec la vapeur dans le bec de remplissage pour lait mousseux et, à la fois, chauffé et moussé. Le lait mousseux s'écoule dans la tasse par la buse d'écoulement de lait. Remettre le sélecteur de vapeur à la position "OFF" (ARRET) pour arrêter l'écoulement du lait.

Important : Vous pouvez incorporer plus ou moins d'air dans le lait en utilisant le régulateur de mousse (illustration 2/A). Pour ce faire, régler lentement le régulateur (vers la droite ou la gauche) comme vous le désirez. Un lait avec plus d'air aura une mousse plus consistante.

10. Après avoir fait le lait mousseux, tourner le sélecteur de vapeur à la position "OFF" (ARRET).
11. Vous pouvez faire mousser autant de lait que vous le désirez, en autant qu'il y ait assez d'eau dans le réservoir. Si nécessaire, vous n'avez qu'à rajouter de l'eau.

Attention : Pour faire de la mousse, ne pas remplir le réservoir d'eau plus haut que l'indication «well» au bas du réservoir, car l'eau s'écoulera alors dans le système d'infusion du café.

Faire plusieurs essais afin de déterminer vos préférences : d'abord du café, puis ajouter du lait mousseux, ou l'inverse.

Cacao

Pour donner du goût, vous pouvez faire du chocolat chaud en ajoutant du sirop au chocolat (environ 2 à 3 cuillères à thé par tasse) dans un pichet de lait, puis remuer. Suivre la même procédure que le lait mousseux. La vapeur de la buse chauffera la mixture. Si désiré, vous pouvez également faire de la mousse avec la mixture (voir la section «lait chaud ou mousseux»).

Thé chaud

Si vous désirez faire du thé chaud au lieu du café, vous pouvez ajouter des feuilles de thé dans le filtre. Pour faire infuser 1,2 l de thé chaud, utiliser 3½ cuillères à soupe de feuilles de thé fraîches ou vider cinq sachets de thé de 105 ml.

Pour chauffer l'eau

1. Remplir le pichet d'eau
2. Raccorder le pichet à la buse de mousse.
3. Suivre la procédure du lait mousseux.
4. Mettre l'appareil à la position on/off (marche/arrêt).

Pour prolonger la durée de fonctionnement de votre appareil, détartré-le.

La durée de vie utile de votre appareil peut être prolongée avec un détartrage régulier; nous recommandons tous les trois mois. De plus, les breuvages que vos préparerez auront meilleur goût.

Si vous utilisez un filtre permanent, retirez-le du panier-filtre avant le détartrage.

Pour le détartrage, utiliser un liquide non dommageable pour l'environnement disponible dans les points de vente. Suivre les instructions du fabricant du produit. Ne pas utiliser de détartrants à base d'acide aminique.

Détartrage de votre appareil

Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau puis ajouter le détartrant. Refermer le panier-filtre articulé. Placer la carafe (avec le couvercle bien vissé) sur la base (illustration 1/J). Veuillez noter que le couvercle sert à ouvrir la valve antiégouttement et il est recommandé de s'assurer que l'eau s'écoule correctement. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis mettre l'appareil en marche et laisser la solution circuler dans l'appareil. Vider la carafe. Répéter l'opération de détartrage si nécessaire.

Retirer la buse de vapeur en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Visser le tuyau de détartrage (illustration 2/F) et placer une tasse en-dessous. Mettre le sélecteur de vapeur en marche plusieurs fois pendant une minute. Mettre l'appareil à "OFF" (ARRET). Répéter l'opération de détartrage si nécessaire. Rincer le réservoir avec de l'eau claire pour enlever toutes traces de détartrant.

Attendre cinq minutes puis rincer au moins deux fois à l'eau claire. Vider la carafe à chaque rinçage. Rincer la carafe, le couvercle et la cuve à fond avec de l'eau. Pendant que vous rincez, appuyer plusieurs fois sur la valve antiégouttement.

Mettre le sélecteur de vapeur en marche et laisser de l'eau claire à l'intérieur du système de vapeur afin qu'il se nettoie. Retirer le tuyau de détartrage et replacer la buse de vapeur.

Nettoyage

Débrancher la cafetière. Nettoyer toutes les pièces qui viennent en contact avec le lait (le bec de remplissage pour lait mousseux, le pichet, incluant le couvercle et le tuyau d'alimentation, le tuyau flexible, la grille et le plateau d'égouttement) avec de l'eau tempérée savonneuse immédiatement après chaque usage. Sécher les pièces. Ne pas les faire sécher dans un lave-vaisselle, car il pourrait endommager les joints d'étanchéité.

Le porte-filtre peut être retiré pour être nettoyé. Appuyer sur le bouton sur le dessus de l'appareil (illustration 1/N) et ouvrir le porte-filtre vers la droite aussi loin que possible. L'intérieur du

porte-filtre peut maintenant être enlevé (illustration 7). Vous devriez appuyer plusieurs fois sur la valve antiégouttement pendant le nettoyage afin de permettre d'enlever toutes les particules de café. **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau**, essuyez-le plutôt avec un linge humide. Laver la carafe et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, utiliser une brosse si nécessaire. Rincer et sécher complètement à l'aide d'un chiffon propre. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.

Quoi faire lorsque.....

- l'appareil ne produit que de la vapeur, pas de mousse.
 - Raccorder correctement le pichet au tuyau flexible.
 - Assembler correctement le bec de remplissage pour lait mousseux.
 - Appuyer fermement le régulateur de mousse sur le dispositif d'aspiration et vérifier la position (à l'horizontal pour produire plus de mousse).
 - Trop ou pas de lait dans le pichet.
 - Le tuyau flexible ne va pas assez profond dans le carton à lait.
 - La buse de vapeur ou le bec de remplissage pour le lait mousseux ont besoin d'être nettoyés.
- le volume de lait mousseux est trop bas ou le procédé pour faire de la mousse est trop long.
 - Nettoyer le bec de remplissage pour le lait mousseux.
 - Nettoyer la buse de vapeur
 - Détartrer l'appareil
 - Utiliser du lait écrémé ou du lait 1 %
- l'appareil ne produit pas de vapeur :
 - Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque «well».
 - Insérer correctement le réservoir d'eau.

Pièces / accessoires de rechange

Carafe isolante

Si le verre de la carafe isolante casse, vous pouvez acheter une nouvelle carafe sans le couvercle au département des relations avec les consommateurs en composant le 1-800-947-3744.

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

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 LIMITEE 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 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 MECM1 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 forfaitaires 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

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant 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