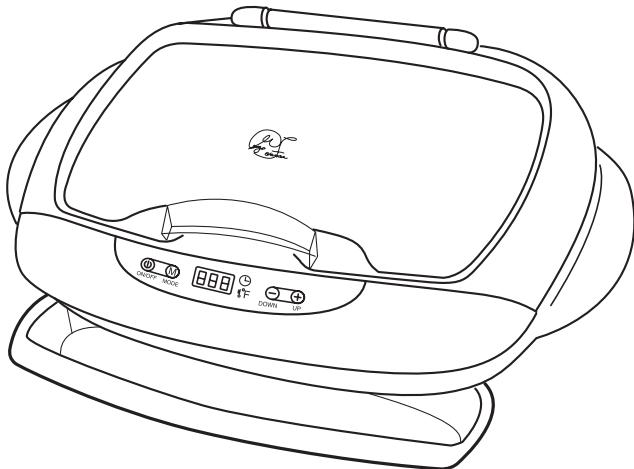


# MANUEL D'UTILISATION

Modèle GRP6PBWVTT

# GEORGE FOREMAN®

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE!



## GRIL NOUVELLE GÉNÉRATION

# **IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ**

L'utilisation d'appareils électroménagers nécessite certaines précautions élémentaires:

1. Lire soigneusement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez une poignée ou des gants isolants.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon et la fiche électrique ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas laisser un enfant se servir ni s'approcher sans surveillance d'un appareil électrique.
5. Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un élément.
6. Ne pas utiliser un appareil lorsque son cordon ou sa fiche électrique est endommagé ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou réglage, veuillez contacter le service à la clientèle.
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 électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou toute autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence. Laisser le liquide refroidir avant de retirer et de vider le bac d'égouttement.
12. Pour débrancher l'appareil, éteignez celui-ci en actionnant l'interrupteur (l'affichage indique « - - - »), saisissez la fiche électrique et retirez-la de la prise murale.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.

## **VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE MÉNAGER.**

# AUTRES RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

**ATTENTION SURFACES CHAUDES :** *Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.*

**ATTENTION :** *Cet appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après son extinction. Porter des gants isolants avant de manipuler des surfaces chaudes et laisser refroidir les parties métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil pendant son fonctionnement, ni lorsqu'il est encore chaud.*

1. Avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil, tout utilisateur doit avoir lu et compris toutes les instructions de ce manuel.
2. Le cordon électrique de l'appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 120V c.a.
3. En cas de mauvais fonctionnement, débrancher le cordon électrique de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer cet appareil s'il est défectueux.
4. Pour réduire les risques d'incendie, ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
5. Lorsque l'appareil est en service, veiller à assurer une bonne circulation d'air au-dessous et sur les côtés. Ne pas faire fonctionner cet appareil à proximité de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchons ou de tout autre matériau inflammable.
6. Cet appareil produit de la vapeur – ne pas le faire fonctionner sans couvercle.
7. **Pour éviter la fermeture accidentelle du couvercle et d'éventuelles blessures pendant que vous déposez les aliments sur les plaques de cuisson ou que vous les retirez, tenez le couvercle ouvert, en vous servant d'une poignée isolante.**

## Fiche électrique polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

## Cordon électrique

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents.

Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec cet appareil.

## Alimentation électrique

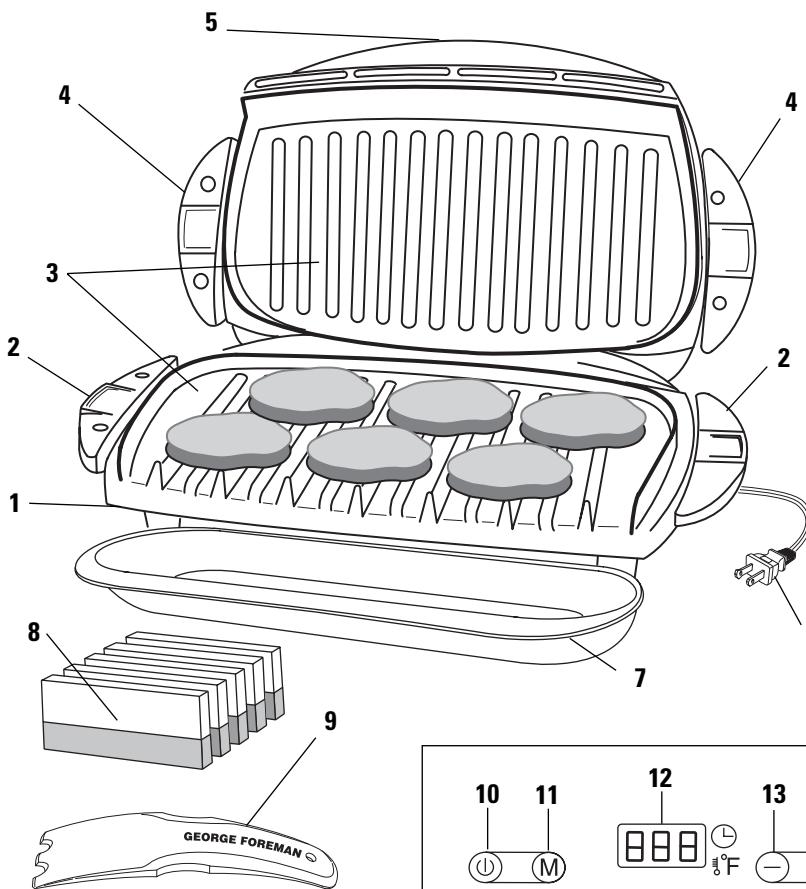
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il est possible que le gril ne puisse pas fonctionner normalement. Si possible, brancher le gril seul sur un circuit.

## Avertissement concernant les plastifiants

**ATTENTION** : Pour éviter que les produits plastifiants ne se transmettent aufini de votre comptoir ou de votre meuble, placez sous l'appareil des dessous de plats ou des napperons **NE CONTENANT PAS DE MATIÈRE PLASTIQUE**.

**Sans cette précaution, la surface du comptoir ou du meuble pourrait s'assombrir, s'endommager ou se tacher.**

# Les éléments de la machine à grillades GRP6PBWVTT



**Commandes**

1. Corps de l'appareil
2. Poignée de dégagement inférieure de plaque de cuisson
3. Plaques de cuisson  
Plaque supérieure (Article N° 22673U)  
Plaque inférieure (Article N° 22673L)
4. Poignée de dégagement supérieure de plaque de cuisson
5. Emplacement du couvercle du réchaud à pain
6. Cordon électrique
7. Bac d'égouttement (N° 22674)
8. Éponge pour gril (GFSP1)
9. Spatule en plastique (N° 22545)
10. Bouton marche/arrêt
11. Bouton de MODE
12. Fenêtre d'affichage à DEL
13. Bouton « DOWN »
14. Bouton « UP »

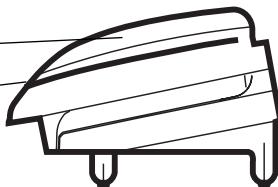
# Mode d'emploi de la machine à grillade

1. Avant d'utiliser la Machine à Grillades pour la première fois, essuyez les plaques de cuison avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et assurez-vous que les deux plaques de cuison sont solidement installées sur l'appareil.
2. **Préchauffage** : Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique dans une prise 120V c.a. La fenêtre d'affichage indique « - - - », ce qui signifie que l'appareil est à l'arrêt. Mettez celui-ci en marche en actionnant son interrupteur. L'affichage indique « 5 » au départ du décompte de 5 minutes de préchauffage. Le bouton **MODE** vous permet de passer du mode « Temps » au mode « Température ». Appuyez sur le bouton **MODE** pour passer en mode « Température ». Dans la fenêtre d'affichage, le nombre « 300 » clignote. C'est la température de cuison par défaut. Le réglage de température vous permet d'augmenter la température de cuison avec précision, de 300 °F à 425 °F, par intervalles de 25 degrés. Pour augmenter la température, appuyez sur le bouton « **UP** » jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. Appuyez sur le bouton « **DOWN** » pour diminuer la température. Pour plus de détails, consultez notre **Guide de cuisson**. Laissez préchauffer votre Machine à grillades. Lorsque les 5 minutes de préchauffage sont écoulées, l'appareil émet 4 bips. **Note**: Si l'appareil atteint la température affichée avant la fin du décompte de 5 minutes, la température affichée cessera de clignoter et l'appareil émettra 4 bips. L'affichage de température reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours sous tension. Si la température clignote toujours dans la fenêtre d'affichage, cela signifie que l'appareil n'a pas encore atteint la température désirée. Dès qu'il l'atteindra, il émettra à nouveau 4 bips et l'affichage de température demeurera allumé.
3. À l'aide d'une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
4. Glissez le bac pour l'égouttement de la graisse sous l'avant de l'appareil.
5. Déposez délicatement les aliments sur la plaque de cuison inférieure.
6. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton **MODE** pour passer en mode « Temps ». Ce réglage vous permet de choisir le temps de cuison, jusqu'à 20 minutes, par intervalles d'une minute. Pour augmenter le temps de cuison, appuyez sur le bouton « **UP** ». Pour le réduire, appuyez sur le bouton « **DOWN** ».
7. Laissez les aliments cuire durant le temps de cuison désiré. **Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance** ! Durant la cuisson, la minuterie affichera le compte à rebours. Lorsque le temps sera écoulé, l'appareil émettra 4 « bips ». **Rappel** : **L'appareil continue de chauffer jusqu'à ce que vous le mettiez à l'arrêt** (« off »). **Note**: La Machine à Grillades s'éteindra automatiquement une heure après avoir été mise en marche. Dans ce cas, pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche « **ON/OFF** » et réglez à nouveau la température et le temps de cuison.
8. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil. La fenêtre d'affichage indiquera « - - - ». Débranchez la fiche électrique de la prise murale.
9. À l'aide d'une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
10. Saisissez les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie avec l'appareil. N'utilisez que des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner la surface de cuison anti-adhésive. Ne jamais utiliser de pinces en métal, de fourchette ou de couteau, car ces ustensiles peuvent endommager le revêtement des plaques de cuison.
11. Lorsque l'appareil n'est plus chaud, vous pouvez retirer le bac d'égouttement et le vider. **Assurez-vous que la graisse ait refroidi avant de retirer le bac d'égouttement**.

# Utilisation du réchaud à pain

Le modèle comporte un réchaud à pain. Il peut servir à réchauffer plusieurs sortes de pains (pains à hamburger, toasts, muffins anglais, tortillas, pain pita, bagels tranchés et mini-croissants). Par exemple, si vous cuisez des hamburgers, vous pouvez placer vos pains à hamburger dans le réchaud durant la cuisson. **ATTENTION : Le réchaud ne doit servir qu'à réchauffer du pain. Il ne cuit pas et ne grille pas et ne peut pas être utilisé pour décongeler des aliments. Ne placez pas de pains trop gros dans le réchaud.** Un pain trop épais peut être posé ouvert en deux sur le réchaud.

1. Couvercle du Réchaud à pain (N° 22675C)
2. Poignée du couvercle (N° 22676C)



## Pour utiliser le réchaud à pain :

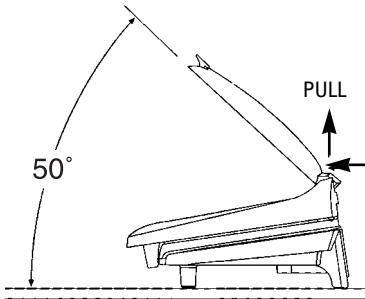
1. Appuyez sur le fermoir du couvercle à l'endroit marqué << LIFT TO OPEN >>. Cela permettra l'ouverture du réchaud à pain.
2. Déposez le pain dans le réchaud.
3. Abaissez le couvercle et appuyez délicatement à l'endroit marqué << LIFT TO OPEN >>. Le couvercle se verrouillera. **NE JAMAIS FERMER LE COUVERCLE EN FORÇANT. Appuyez délicatement pour fermer.**
4. Lorsque l'appareil est chaud, comptez 2 à 3 minutes pour réchauffer le pain. Si le pain est réfrigéré, laissez-le réchauffer plus longtemps.

**ATTENTION : Le réchaud à pain ne comporte pas de commande indépendante. Si vous désirez utiliser uniquement le réchaud à pain sans vous servir du gril, n'oubliez pas que ce dernier fonctionnera en même temps et deviendra très chaud.**

**AVERTISSEMENT : Ne jamais se servir du réchaud à pain pour garder au chaud des aliments (viandes, légumes, pommes de terre, etc.) !**

## LE RÉCHAUD À PAIN EST CONÇU POUR RÉCHAUFFER DU PAIN UNIQUEMENT !

**Remarque :** Le réchaud pour petits pains est spécialement conçu pour être facile à utiliser. Le couvercle amovible s'enlève pour le nettoyage. Pour l'enlever, soulevez-le aux joints des charnières à un angle de 50 degrés. Pour le remettre, faites l'inverse.



# Temps de cuisson suggérés

Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson peuvent varier selon la coupe ou l'épaisseur de la viande. Pour vérifier la cuisson, utilisez un thermomètre à viande. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson, réglez à nouveau la minuterie et surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

## Pour la cuisson des aliments suivants, nous vous conseillons de régler la température à 150 °C (300 °F) :

|  | À point Saignant 63 °C<br>(145 °F)* | À point 71 °C<br>(160 °F)* | Bien cuit 77 °C<br>(170 °F)* |
|--|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Filet de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacun              | 7-8 min.                            | 9-10 min.                  |                              |
| Darne de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 280 g (10 oz) chacune            | 8-9 min.                            | 11-12 min.                 |                              |
| Espadon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 170 g (6 oz) chaque                      | 8-9 min.                            | 10-11 min.                 |                              |
| Darne de thon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 170 g (6 oz) chacune               | 6-7 min.                            | 8-9 min.                   |                              |
| Poisson à chair blanche, 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur, 170 g (6 oz) chaque    | 2-3 min.                            | 4-5 min.                   |                              |
| Steakette de dinde, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacune          |                                     |                            | 8-10 min.                    |
| Steakette de dinde, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacune          |                                     |                            | 11-13 min.                   |
| Steakette de dinde surgelée, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacune |                                     |                            | 11-13 min.                   |
| Steakette de dinde surgelée, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacune |                                     |                            | 14-16 min.                   |
| Coquille Saint-Jacques, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 30 g (1 oz) chacune       | 3-4 min.                            | 4-5 min.                   |                              |
| Crevettes moyennes fendues en deux, 225 g (1/2 lb)                           |                                     | 2-3 min.                   |                              |

## Pour la cuisson des aliments suivants, nous vous conseillons de régler la température à 175 °C (350 °F) :

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| Côtelettes de porc (coupe du centre),<br>1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur, 170 g (6 oz) chacune            | 8-9 min.   | 10-11 min. |
| Filet de porc, 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur, 55 g (2 oz) chacun  | 3 min.     | 5-6 min.   |
| Hamburger, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacun   | 7-8 min.   | 9-10 min.  |
| Hamburger, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacun   | 9-10 min.  | 11-12 min. |
| Hamburger surgelé, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacun                                     | 9-10 min.  | 11-12 min. |
| Hamburger surgelé, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacun                                     | 15-16 min. | 17-18 min. |
| Poitrine de poulet (désossée, sans peau), 4 cm (1-1/2 po) d'épaisseur, 170 à 220 g (6 à 8 oz) chacune | 9-10 min.  |            |
| Poitrine de poulet surgelée (désossée, sans peau), 4 cm (1-1/2 po), 170 à 220 g (6 à 8 oz) chacune    | 12-13 min. |            |
| Saucisses en chapelet   | 4-5 min.   | 5-6 min.   |
| Saucisses en tranches, 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur  | 4-5 min.   | 5-6 min.   |
| Bratwurst   | 5-6 min.   | 6-7 min.   |
| Hot Dogs  |            | 5-6 min.   |
| Jambon de faux-filet, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 110 g (4 oz) chacun                                  | 4-5 min.   | 5-6 min.   |

## Pour la cuisson des aliments suivants, nous vous conseillons de régler la température à 200 °C (400 °F) :

|   |            |              |             |
|---|------------|--------------|-------------|
| Fajita au bœuf, tranches de 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur                   | 1-2 min.   | 2-2½ min.    | 2½-3 min.   |
| Bifteck d'aloïau, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 340 g (12 oz) chacun         | 3-4 min.   | 4-5 min.     | 5-6 min.    |
| Bifteck d'aloïau surgelé, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 440 g (16 oz) chacun | 8-9 min.   | 11-12 min.   | 13-14 min.  |
| NY Strip Steak, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacun            | 7-8 min.   | 8-9 min.     | 9-10 min.   |
| NY Strip Steak surgelé, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur, 220 g (8 oz) chacun    | 7-8 min.   | 8-9 min.     | 9-10 min.   |
| Bifteck de faux-filet, 2 cm (3/4 po), 340 g (12 oz) chacun                | 5-6 min.   | 6½-7½ min.   | 8-9 min.    |
| Bifteck de faux-filet surgelé, 2 cm (3/4 po), 280 g (10 oz) chacun        | 9-10½ min. | 10½-11½ min. | 11-12½ min. |
| Oignons et poivrons (enduits d'huile d'olive)                             |            | 7-8 min.     | 9-10 min.   |

**NOTE IMPORTANTE :** Pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la Listeria ou à l'E-coli, Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier que la viande et la volaille ont atteint la bonne température interne. Le poulet entier et les morceaux doivent être cuits à 82 °C - 85 °C (180 °F - 185 °F) et les morceaux de dinde à 77 °C (170 °F). Le bifteck et le rosbif doivent être cuits aux températures suivantes : demi-saignant, à 63 °C (145 °C); à point, à 70 °C (160 °F); bien cuit, à 75 °C (170 °F). Les côtelettes et côtes de porc doivent être cuites à 70 °C (160 °F). Les viandes hachées doivent atteindre une température de 71 °C (160 °F).

\* Température interne des aliments

# Instructions d'entretien

**ATTENTION: Pour éviter des brûlures, laisser refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.**

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.

**ATTENTION : Pour éviter une étincelle au niveau de la prise de courant au moment où vous débranchez l'appareil, assurez-vous au préalable que celui-ci est éteint (L'affichage doit indiquer « - - - »).**

2. **Nettoyage de l'intérieur :** Placez le bac d'égouttement sous l'avant de la Machine à Grillades. À l'aide de la spatule spécialement conçue à cet effet, grattez les plaques de cuisson pour enlever l'excédent de graisses et de particules d'aliments. Les résidus de cuisson s'écouleront dans le bac d'égouttement. Essuyez les plaques de cuisson avec l'éponge spéciale pour gril de George Foreman.
3. Videz le bac d'égouttement et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez retirer les plaques de cuisson de l'appareil en tirant sur la poignée de dégagement. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Réinstallez les plaques de cuisson en veillant à ce qu'elles soient solidement fixées à l'appareil. Les plaques de cuisson amovibles peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle. Après avoir lavé les plaques au lave-vaisselle, essuyez l'endos de celles-ci avec un torchon sec pour éviter toute altération de la couleur. Les détergents peuvent provoquer une oxydation des plaques de cuisson sur le côté non antiadhésif. Celle-ci n'est pas dommageable et peut être éliminée avec un chiffon humide.
4. **Plaques de cuisson très encrassées :** Pour les nettoyer, utilisez le côté abrasif de notre éponge spéciale pour gril.
5. **Nettoyage extérieur :** Passez une éponge avec un peu d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez-le avec un torchon doux et sec  
Pour nettoyer la surface du réchaud à pain passez simplement un chiffon ou une éponge humide et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs!
6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
7. **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
8. A l'exception des opérations habituelles de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un technicien professionnel.
9. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous de retenir celui-ci avec votre main.

# Foire Aux Questions

| Questions   | Réponses  |
|---|---|
| <b>1. Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman Grill ?</b>  | Il est préférable de décongeler les aliments avant de les déposer sur le gril George Foreman. N'oubliez pas de faire préchauffer le gril avant de déposer les aliments sur le plaque de cuisson (voir instructions pour le préchauffage).   |
| <b>2. Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman ?</b>   | Oui. Utilisez des brochettes en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Nous vous conseillons de les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes auparavant. Cela les empêchera de brûler.   |
| <b>3. Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril ?</b> | Après avoir nettoyé le gril George Foreman selon les instructions du manuel, faites une pâte avec du bicarbonate de sodium et de l'eau et étalez-la sur la surface de cuisson du gril. Laissez agir quelques minutes, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.              |
| <b>4. Comment cuire des hot-dogs sur mon gril George Foreman ?</b>  | Faites préchauffer le gril pendant 5 minutes. Placez les hot-dogs sur la plaque dans le sens de la longueur. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 minutes et demi ou selon votre goût.  |
| <b>5. Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman ?</b>                                     | Bien sûr. Il suffit de faire préchauffer le gril pendant 5 minutes puis de déposer la préparation de pommes de terre rissolées sur la plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez cuire durant environ la moitié du temps indiqué sur l'emballage pour une préparation au four. |
| <b>6. Avez-vous d'autres suggestions culinaires ?</b>   | Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwichs au fromage sur votre gril George Foreman.  |



## **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

**Couverture :** Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

**Service de garantie:** Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

**Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à :** **Vous pouvez communiquer avec nous** par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

ATTN: Repair Center  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department  
PO Box 7366  
Columbia MO 65205-7366, États-Unis  
1 800 233-9054  
Adresse de courrier électronique:  
consumer\_relations@toastmaster.com

**Dommages non couverts:** La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

**LIMITATION DES DOMMAGES :** AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

**DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES :** SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : [www.maxim-toastmaster.com](http://www.maxim-toastmaster.com).

"© 2005 Salton, Inc.  
Tous droits réservés"

P/N 61700  
Imprimé Chine  
ESF