

ROBOT CULINAIRE COMPACT



MODÈLE WST2025ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent :

1. Lire toutes les consignes de ce guide.
2. Pour éviter les risques de décharges électriques, ne jamais placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y fixer ou d'en retirer des pièces ou des accessoires, et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil pendant son fonctionnement.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou rajuster.
7. Pour prévenir tout risque d'incendie, de décharges électriques et de blessures, éviter d'utiliser des accessoires ou des pièces autres que ceux recommandés ou vendus par le fabricant.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
11. Pour éviter des blessures graves ou des dommages à l'appareil, toujours tenir les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques mobiles du robot culinaire pendant son fonctionnement. Une spatule peut certes être utilisée, mais toujours et uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
12. Les lames de cet appareil sont très affûtées. Les manipuler avec grande prudence.
13. Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer la lame de couteau, la tige du disque et le disque éminceur sur le socle ou la base de l'appareil sans d'abord avoir bien mis le bol en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le robot culinaire.
15. Ne jamais insérer des aliments dans la trémie en poussant avec les doigts! Toujours utiliser le poussoir conçu à cette fin.
16. Ne jamais tenter de contourner le dispositif de sécurité qu'est le système de verrouillage du couver

CONSERVER CES CONSIGNES RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Tous les utilisateurs devraient lire et comprendre le présent Guide du propriétaire avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Brancher la fiche du cordon de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts c.a. seulement.
3. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
4. Si l'appareil montre des signes de mauvais fonctionnement pendant son utilisation, appuyer immédiatement sur le bouton-pousoir pour l'arrêter et, le débrancher! Ne jamais utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
5. Si l'appareil tombe dans l'eau ou dans un liquide quelconque, ou se retrouve accidentellement submergé, le débrancher sur-le-champ! **NE JAMAIS LE SORTIR DE L'EAU AVANT DE L'AVOIR DÉBRANCHÉ!** Ne pas réutiliser l'appareil avant qu'il n'ait été examiné par un technicien compétent.
6. Pour réduire les risques de dommages matériels et corporels, n'utiliser toujours cet appareil que s'il est en position stable.
7. Ne jamais utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
8. User de la plus grande prudence lors de la manipulation de la lame de couteau et du disque éminceur et toujours insérer et retirer le disque au moyen de la tige. Ne jamais toucher des doigts la lame et le disque. Ils sont très affûtés et coupants!
9. Ce robot culinaire compact a été conçu pour traiter en une fois de petites quantités d'aliments seulement.
10. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans interruption pendant de longues périodes, puisque le robot culinaire compact remplit sa mission en quelques secondes.
11. Ne pas faire fonctionner cet appareil à vide.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le bol est fissuré ou autrement endommagé.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation électrique polarisée (dont l'une des broches est plus longue que l'autre). Pour prévenir tout risque d'incendie et de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si les deux broches n'entrent pas complètement, renverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, faire appel à un électricien professionnel. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail, de la table ou de tout autre support, utiliser des dessous de verre ou des napperons **NON PLASTIFIÉS** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

Le non-respect de cette consigne pourrait faire que l'objet se décolore ou se tache de manière permanente la finition du plan de travail ou de la table.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

PRÉCAUTION : User de la plus grande prudence lors de la manipulation de la lame de couteau et du disque éminceur et toujours insérer et retirer le disque au moyen de la tige. Ne jamais toucher des doigts la lame et le disque. Ils sont très affûtés et coupants!

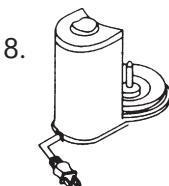
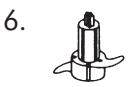
Déballer soigneusement votre robot culinaire compact et retirer tous les matériaux d'emballage. Manipuler très délicatement la lame de couteau et le disque éminceur, qui sont très affûtés. Placer le socle (base de l'appareil) sur une partie propre et sèche du plan de travail ou de la table.

Laver toutes les pièces de l'appareil à l'exception du socle, dans une eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher. Le socle peut être essuyée au moyen d'un chiffon humide. **NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

CONSEILS PRATIQUES

- Utiliser des fruits et des légumes frais et fermes afin d'en faciliter le traitement.
- Les fruits et les légumes devraient être tranchés ou hachés à leur sortie du réfrigérateur.
- Laver et retirer les parties incomestibles des aliments avant de les passer au robot culinaire.
- Pour traiter différents types d'aliments d'une même recette ou de plusieurs à la fois, toujours hacher d'abord les ingrédients secs, puis trancher ou hacher les aliments contenant de l'humidité. Cette méthode permet d'éviter de devoir laver et sécher trop souvent le bol du robot.
- Pour trancher et déchiqueter, couper d'abord les aliments en morceaux plus longs et gros, soit d'une taille et d'une largeur convenant à l'ouverture de la trémie.
- Pour hacher menu, couper d'abord les aliments en morceaux plus petits et surtout, de taille uniforme.
- Utiliser une spatule pour racler les bords du bol au besoin.

APPRENDRE À CONNAÎTRE ROBOT CULINAIRE COMPACT WST2025ZE DE WESTINGHOUSE



LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER QUELQUE PEU DE CELUI ILLUSTRÉ.

1. **Poussoirs d'aliments :** (Réf. 70799) Le poussoir d'aliments loge à l'intérieur de la trémie. En variant la pression exercée sur le poussoir, la vitesse et la qualité du mouvement de coupe des aliments peuvent être altérés.
2. **Trémie /Couvercle :** (Réf. 70796) La trémie intégrée au couvercle de l'appareil permet l'ajout graduel des aliments pendant la coupe. Les taquets de verrouillage du couvercle font partie intégrante de son système de verrouillage conçu pour assurer que l'appareil ne puisse fonctionner que lorsque toutes ses pièces ont bien été correctement mises en place (se reporter également à la définition ci-dessous).
3. **Système de verrouillage du couvercle :** Le système de verrouillage du couvercle se trouve juste au haut du socle et permet au taquet de se glisser à l'intérieur et de se verrouiller. Cette précaution assure le bon fonctionnement de l'appareil ainsi qu'un assemblage convenable et sûr, dans la mesure où le robot culinaire ne peut fonctionner que si son couvercle a été correctement couplé au système de verrouillage.
4. **Disque éminceur :** (Réf. 70798) Ce disque à double fonction permet d'émincer facilement les aliments. Installé sur une face, il tranche rapidement. Retourné sur l'autre, il déchiquette. Sa poignée préformée permet en outre de manier le disque sans difficulté et en toute sécurité.
5. **Tige du disque :** (Réf. 70870) La tige du disque maintient le disque éminceur bien en place dans l'appareil.
6. **Lame de couteau :** (Réf. 70797) La lame de couteau sert à émincer, hacher et mélanger les ingrédients.
7. **Bol du robot culinaire compact :** (Réf. 70795) Le bol pouvant contenir 2 tasses ou 500 ml d'ingrédients secs ou humides se verrouille au socle de l'appareil par l'insertion correcte des taquets de verrouillage du bol à l'intérieur des fentes de couplage se trouvant dans le socle. Bloquer fermement le bol en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. **Socle :** Le socle contient l'élément moteur de l'appareil.
9. **Interrupteur «Marche (ON)/ Arrêt (OFF)/ Impulsion (PULSE) :** Cet interrupteur fort commode fonctionne aisément d'une simple pression du doigt, facilitant ainsi la mise en marche de l'appareil.

Figure 1

COMMANDES DE L'APPAREIL

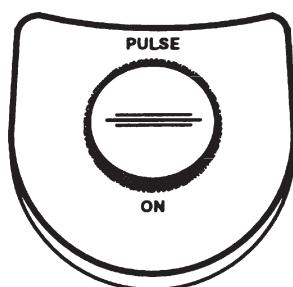


Figure 2

UTILISATION DE L'INTERRUPTEUR MARCHE/ ARRÊT / IMPULSION

Le bouton-poussoir situé de manière très commode au haut du socle de l'appareil comporte l'interrupteur servant aux fonctions de mise en marche (ON), d'arrêt (OFF) et de fonctionnement à impulsion ou intermittent de l'appareil (PULSE). Voici une brève explication de ces trois fonctions :

MARCHE (ON)

Dès que l'utilisateur appuie sur l'interrupteur en position Marche, l'appareil commence à fonctionner et ne s'arrête qu'une fois l'interrupteur mis en position ARRÊT (OFF). Se servir de la fonction MARCHE pour les tâches plus exigeantes et longues, comme la préparation de vinaigrettes ou de trempettes.

IMPULSION (PULSE)

L'appareil se met en marche dès que l'utilisateur appuie sur l'interrupteur en position 'PULSE', mais il s'arrête automatique dès ce bouton relâché. Cette fonction est notamment commode pour les tâches de coupe de courte durée, comme le déchiquetage grossier de légumes durs ou de noix. Avec le temps, la plupart des utilisateurs constatent que la fonction IMPULSION (c.-à-d. le fonctionnement intermittent de l'appareil) est celle utilisée le plus fréquemment, car elle permet une meilleure maîtrise du traitement des aliments.

ARRÊT (OFF)

Pour arrêter l'appareil, placer l'interrupteur à la position centrale. Le tenir à cette position pendant la préparation des aliments et lorsque l'appareil ne sert pas.

MODE D'EMPLOI

COMMENT TRANCER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS AU MOYEN DU ROBOT CULINAIRE

Le concept unique de la lame du couteau traite les aliments rapidement et uniformément. Elle permet d'effectuer toute une variété de tâches, comme déchiqueter, hacher, broyer, émietter, émincer et mélanger les aliments.

POUR ASSEMBLER L'APPAREIL

(Se reporter à la figure 3) :

1. Placer le bol sur le socle. Aligner les taquets de verrouillage, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bol se fixe en place.
2. Abaisser la tige du disque sur la tige centrale de l'intérieur du bol.
3. Centrer le disque éminceur, en plaçant la face souhaitée vers le haut, sur la tige du disque.
4. Aligner le couvercle avec les taquets de verrouillage du bol, en veillant à ce que la clavette de la trémie s'insère à l'intérieur de la partie supérieure de la tige du disque. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».

UTILISATION :

1. Remplir la trémie d'aliments à trancher, émincer ou hacher. Placer le pousoir au-dessus des aliments.
2. Appuyer légèrement mais fermement sur le pousoir à aliments, tout en appuyant sur la position MARCHE ou IMPULSION désirée.
3. Après avoir traité les aliments, placer l'interrupteur en position d'arrêt (OFF).

Laisser le disque éminceur interrompre complètement sa rotation avant d'ajouter de nouveaux aliments dans la trémie ou avant d'en retirer du bol.

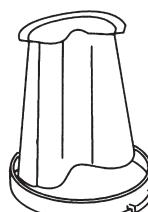
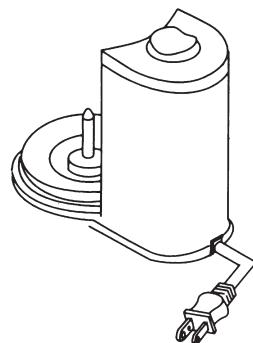
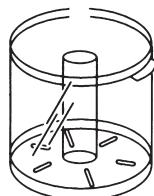


Figure 3

MODE D'EMPLOI (Suite)

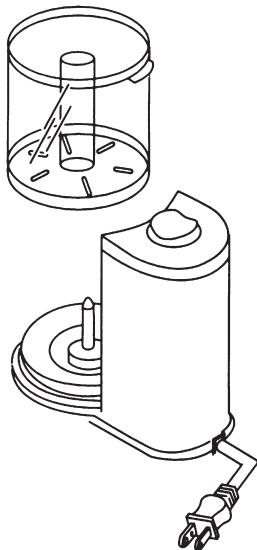
COMMENT HACHER SEULEMENT DES ALIMENTS AU MOYEN DU ROBOT CULINAIRE

Le concept unique de la lame du couteau traite les aliments rapidement et uniformément. Elle permet d'effectuer toute une variété de tâches, comme déchiqueter, hacher, broyer, émietter, émincer et mélanger les aliments.

POUR ASSEMBLER L'APPAREIL

(Se reporter à la figure 4)

1. Placer le bol sur le socle. Aligner les taquets de verrouillage, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bol se fixe en place.
2. Saisir la lame de couteau par sa partie de plastique et l'abaisser sur la tige centrale de l'intérieur du bol.



UTILISATION :

1. Remplir le bol des aliments à trancher, déchiqueter ou hacher.
2. Aligner le couvercle avec les taquets de verrouillage du bol, en veillant à ce que la clavette de la trémie s'insère bien à l'intérieur du moyeu de la lame de couteau. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un «clic». Le pousoir à aliments loge à l'intérieur de la trémie.
3. Appuyer sur la fonction MARCHE (ON) ou IMPULSION (PULSE) désirée. Vérifier les résultats obtenus et répéter la procédure si nécessaire, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
4. Une fois les aliments prêts, placer l'interrupteur à la position d'arrêt (OFF). Laisser la lame du couteau interrompre complètement sa rotation avant d'ajouter des aliments dans la trémie ou de retirer le couvercle.
5. Retirer la lame du couteau prudemment du bol, avant de vider le contenu de ce dernier.

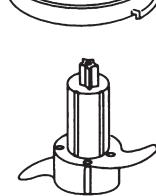
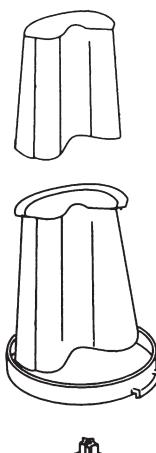


Figure 4

MODE D'EMPLOI (Suite)

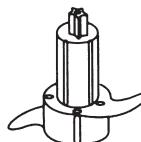
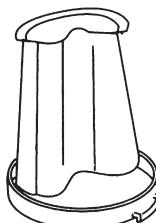
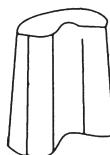
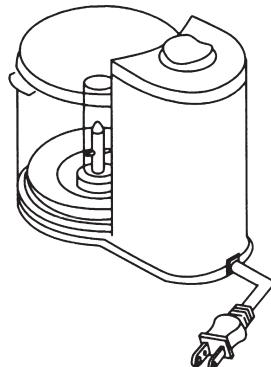
COMMENT TRANCHER, DÉCHIQUETER ET HACHER DES ALIMENTS AU MOYEN DU ROBOT CULINAIRE

Pour certaines recettes, il est possible que vous souhaitiez d'abord trancher ou émincer des aliments avant de les déchiqueter ou de les hacher. Rien de plus simple avec votre robot culinaire compact, dont le disque éminceur et la lame de couteau peuvent être utilisés en combinaison. Les aliments sont d'abord émincés ou finement tranchés au moyen du disque éminceur, puis, une fois le disque remplacé par la lame du couteau, déchiquetés grossièrement ou hachés finement, selon vos besoins.

POUR ASSEMBLER L'APPAREIL

(Se reporter à la figure 5) :

1. Placer le bol sur le socle. Aligner les taquets de verrouillage, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bol se fixe bien en place.
2. Saisir la lame de couteau par sa partie en plastique, puis l'abaisser sur la tige centrale.
3. Placer le disque éminceur sur la partie préformée de la lame de couteau, en plaçant la face souhaitée vers le haut (pour TRANCHER ou ÉMINCER).
4. Aligner le couvercle avec les taquets de verrouillage du bol, en veillant à ce que la clavette de la trémie s'insère bien à l'intérieur du moyeu de la lame de couteau. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».



UTILISATION :

1. Remplir la trémie d'aliments à trancher, émincer ou hacher. Placer le poussoir au-dessus des aliments.
2. Appuyer légèrement mais fermement sur le poussoir à aliments, tout en appuyant sur la position MARCHE ou IMPULSION désirée.
3. Après avoir traité les aliments, placer l'interrupteur en position d'arrêt (OFF). Laisser le disque éminceur interrompre complètement sa rotation avant d'ajouter de nouveaux aliments dans la trémie ou avant d'en retirer du bol.

Figure 5

GUIDE DE TRAITEMENT DES ALIMENTS

Les trois fonctions MARCHE (ON), ARRÊT (OFF) et IMPULSION (PULSE) de votre robot culinaire compact vous permettent de hacher, émincer et trancher toute une variété d'aliments rapidement et sans effort.

ACCESSOIRE DE COUPE	ALIMENT	RÉSULTAT
Lame du couteau	Pain	Miettes
	Carottes	Morceaux très fins
	Céleri	Morceaux très fins
	Oignons	Morceaux très fins
	Chocolat	Râpures
	Ail	Minces tranches
	Œufs à la coque	Morceaux très fins
	Noix	Morceaux très fins
	Persil et herbes fraîches	Morceaux très fins
	Fruits à chair ferme	Morceaux très fin
Disque éminceur (pour trancher)	Sauces et vinaigrettes	Mélange uniforme
	Pommes et poires	Tranches
	Carottes	Tranches
	Céleri	Tranches
	Oignons	Tranches
Disque éminceur (pour émincer)	Pommes de terre	Tranches
	Carottes	Tranches très fines
	Pommes de terre	Tranches très fines
	Courgettes	Tranches très fines

REMARQUE : Certains aliments ne devraient pas être hachés, émincés ou tranchés dans votre robot culinaire, comme les viandes crues, notamment. Par ailleurs, la lame du couteau et le disque éminceur pourraient être endommagés par la tentative de broyer de la glace ou de moudre des grains de café au moyen du robot culinaire compact. Les aliments très durs que ne peut couper une lame de couteau régulière devraient également être évités.

GUIDE DE COUPE DES ALIMENTS

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	DURÉE APPROX. (en secondes)
Pain	1 à 2 tranches	Couper 2 tranches de pain en cubes de 2 cm	5 à 7
Persil et herbes fraîches	Une poignée	Bien laver et sécher	30
Oignons	1 à 2 petits	Peler les oignons et les couper en 6 à 8 morceaux	4 à 6
Ail ou plus	1 grosse gousse	Peler la gousse	5 à 6
Champignons	4 small	Couper chacun en deux	IMPULSION – 3
Poivrons	4 petits de 30 à 50 g chacun	Laver et couper en 4	5 à 6
Œufs à la coque	1 ou 2 morceaux 30 g au total	Retirer la coque et couper en 4 Briser en pièces de 1 cm environ	4 à 6
Carrés de 8chocolat Square	Une demi-tasse	(Utiliser la fonction Impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance désirée)la consistance désirée)into a consistance désirée)into	IMPULSION – 6 À
Carottes	1/2 cup	Peler et couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur	IMPULSION

REMARQUE : Les durées précisées dans le guide ci-dessus sont valables aux vitesses de la fonction MARCHE à moins que la fonction d'IMPULSION soit précisée.

CONSIGNES D'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut lui-même réparer. Ainsi, ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil. Toute opération d'entretien - autre que le nettoyage - qui nécessite le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien compétent.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir l'élément moteur.
2. Laver le bol, la trémie et le couvercle, la lame de couteau, le pousoir d'aliments, le disque éminceur et la tige du disque dans une eau chaude et savonneuse. Bien sécher.
3. Nettoyer le socle au moyen d'un chiffon humide. **NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE!**
4. Ne jamais utiliser de tampons à récurer abrasifs ou de détergents forts.

PRÉCAUTION : User de la plus grande prudence lors de la manipulation de la lame de couteau et du disque éminceur et toujours insérer et retirer le disque au moyen de la tige. Ne jamais toucher des doigts la lame et le disque. Ils sont très affûtés et coupants!

RANGEMENT

1. Débrancher l'appareil et bien le nettoyer.
2. Ranger le robot culinaire et tous ses accessoires dans l'emballage initial et dans un lieu propre et sec.
3. S'assurer de bien ranger la lame de couteau hors de la portée des enfants.
4. Ne jamais ranger l'appareil s'il est toujours branché.

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 :

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

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier
électronique aux coordonnées suivantes :

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.

WESTINGHOUSE ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées sous licence.