



**GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
ET LIVRET DE RECETTES
COCOTTE À TREMPETTES SC2SFR**

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. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons.
3. 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.
4. Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y fixer ou d'en retirer des pièces ou des accessoires.
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 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, ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière au gaz ou d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Agir avec extrême prudence au moment de déplacer tout appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chauffé.
12. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Éviter les changements de température soudains que provoque l'ajout direct d'aliments réfrigérés dans un pot chauffé.

CONSERVER CES CONSIGNES Réservé à un usage domestique

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lors de son fonctionnement. Il importe donc de prendre toutes les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages corporels et matériels.

1. Tous les utilisateurs devraient lire et comprendre le présent Guide du propriétaire avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. 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!**
3. Toujours laisser suffisamment d'espace pour la circulation d'air au-dessus et de chaque côté de l'appareil. Ne pas l'utiliser s'il entre en contact avec des rideaux, draperies murales, vêtements, linges ou tout autre matériau inflammable ou s'il est placé à proximité.
4. Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
5. Si l'appareil montre des signes de mauvais fonctionnement pendant son utilisation, le débrancher immédiatement. Ne jamais utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
6. Brancher la fiche du cordon de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts c.a. seulement.
7. N'utiliser l'appareil que s'il est en position stable.
8. Ne jamais placer la cuve intérieure de l'appareil sur un brûleur de cuisinière au gaz, un élément de cuisinière électrique ou sur quelque appareil à feu nu.
9. Pour éviter les risques de brûlures graves, toujours relever prudemment le couvercle et laisser l'eau accumulée se vider dans la cuve intérieure de la cocotte.

PRÉCAUTION : Pour éviter les risques de décharges électriques et de dommages matériels et corporels, ne jamais placer et cuire d'aliments dans la base de la cocotte. Toujours utiliser la cuve intérieure, c'est-à-dire le pot en céramique expressément conçu pour la cuisson de longue durée.

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.

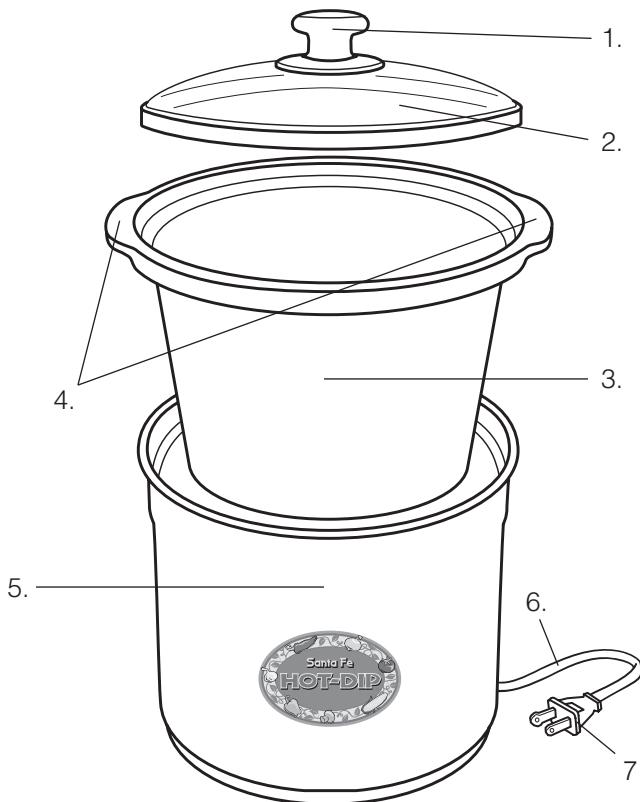
Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

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.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE COCOTTE À TREMPETTES HOT DIP^{MC} DE SANTA FE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION



1. Poignée (Réf. 21400B)
2. Couvercle en verre (Réf. 22613B)
3. Pot (cuve intérieure) en céramique (Réf. 22614B)
4. Poignées du pot en céramique
5. Base de la cocotte
6. Cordon d'alimentation électrique
7. Fiche polarisée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE COCOTTE HOT DIP^{MC}

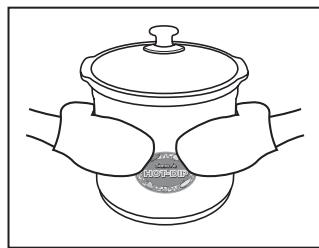
1. Déballer soigneusement votre cocotte **HOT DIP^{MC}** et la nettoyer. Pour ce faire, vous reporter à la partie de ce guide intitulée NETTOYAGE DE VOTRE COCOTTE **HOT DIP^{MC}**.
2. Il est nécessaire de faire fonctionner la cocotte à l'eau avant d'ajouter des aliments dans le pot en céramique. Verser 2 tasses d'eau dans le pot et le placer dans la base de l'appareil. Installer le couvercle de verre.
3. Brancher l'appareil dans une fiche électrique de 120 volts c.a. seulement.
4. Laisser l'eau chauffer pendant environ 1 heure. Vous observerez qu'une légère odeur se dégage. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.
5. Laisser refroidir pendant 15 minutes.
6. Retirer prudemment le pot en céramique de la base et jeter l'eau.
7. Bien rincer et sécher le pot, puis le réinsérer dans la base de la cocotte.

UTILISATION DE VOTRE COCOTTE HOT DIP^{MC}

**PRÉCAUTION : TOUJOURS DÉBRANCHER LE CORDON DE VOTRE
COCOTTE HOT DIP^{MC} DE LA FICHE MURALE LORSQUE L'APPAREIL
NE SERT PAS.**

1. Préparer la recette désirée. Placer les aliments dans le pot en céramique et couvrir. Ne jamais remplir le pot jusqu'au ras bord. Toujours faire fonctionner la cocotte après avoir pris soin de bien y installer le pot de céramique et le couvercle de verre. Ne pas oublier que chaque fois que le couvercle est retiré, le délai de cuisson s'en trouve prolongé. Lorsque vous préparez une combinaison de viande et de légumes, toujours placer les légumes au fond du pot en céramique, puis, ajouter la viande et les autres ingrédients. Si le pot est chaud, NE PAS y ajouter d'aliments froids ou vice versa. Il n'est en effet pas conçu pour tolérer les soudains changements de température.
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique murale de 120 volts c.a. seulement.

**PRUDENCE : LA BASE DE L'APPAREIL,
DANS LAQUELLE SE TROUVE L'ÉLÉMENT
CHAUFFANT, DEVIENT EXTRÈMEMENT
CHAUDE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.
S'IL EST NÉCESSAIRE DE LA DÉPLACER,
SE SERVIR DE POIGNÉES OU DE
MITAINES DE FOUR ET MANIPULER AVEC
GRANDE PRUDENCE.**



3. Cuire les ingrédients conformément aux directives de la recette. La plupart des recettes nécessitent une heure ou deux de cuisson et une pause pour le brassage à la mi-cuisson, à la fin de la cuisson et pendant que les aliments sont tenus chauds.
4. Une fois le délai de cuisson terminé et les aliments prêts à servir, débrancher la fiche de l'appareil de la prise murale.
5. À l'aide de mitaines de four, relever prudemment le couvercle de verre par sa poignée centrale en le tenant loin de vous. Cette méthode permettra à la vapeur de s'échapper avant le retrait complet du couvercle.
6. Laisser la vapeur s'échapper pendant quelques secondes. Puis, à l'aide des mitaines de four, retirer le couvercle de la cocotte.
7. Même débranché, l'appareil demeure chaud pendant un certain temps après son fonctionnement. Placer de côté et laisser refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

**REMARQUE : Toujours se servir de poignées ou de mitaines de four
pour déplacer la cocotte HOT DIP^{MC}.**

8. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Se reporter à la partie de ce guide intitulée NETTOYAGE DE VOTRE COCOTTE HOT DIP^{MC}.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Les viandes ne bruniront pas pendant la cuisson. Pour faire d'abord brunir la viande, faire chauffer un peu d'huile dans une casserole placée sur l'élément de la cuisinière et brunir la viande légèrement. Puis, la verser dans le pot de céramique de la cocotte.
- Les herbes aromatiques et les épices entières dégagent plus d'arôme lors de la cuisson en cocotte que lorsqu'elles sont utilisées en poudre ou en grains.
- Lors de l'utilisation de recettes non adaptées à la cuisson dans la cocotte, veiller à réduire le montant de liquide indiqué, sauf dans le cas des riz, soupes et potages. Ne pas oublier que du liquide peut toujours être rajouté en cours de cuisson, au besoin. Si une recette donne lieu à la présence d'un excès de liquide à la fin du délai de cuisson, retirer dès lors le couvercle. Après quelque 30 à 60 minutes, cet excès de liquide devrait s'être considérablement évaporé.
- L'utilisation de viandes à haute teneur en gras peut diminuer quelque peu la saveur. La pré-cuisson ou le brunissage de la viande peut aider à réduire la quantité de gras et contribuer à préserver la coloration des viandes. Plus la teneur en gras est élevée, moins il faut ajouter de liquide. Pour faire mijoter efficacement une viande très grasse, veiller à placer d'épaisses tranches d'oignons sous la viande de manière à ce que celle-ci ne cuise pas constamment dans ses gras. Au besoin, utiliser une tranche de pain, une cuillère ou une passoire pour retirer l'excès de gras des viandes avant le service.
- Les aliments coupés en morceaux de taille régulière cuiront plus rapidement et plus uniformément que les aliments entiers comme les rôtis et les morceaux de volaille.

ADAPTATION DES RECETTES

- Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves nécessitent davantage de cuisson que la plupart des viandes. Par conséquent, les placer au fond du pot de céramique et les couvrir entièrement de liquide.
- Du lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson. Si possible, remplacer les soupes condensées par du lait ou du yogourt frais.
- La cuisson en cocotte n'est pas recommandée pour le riz et les pâtes alimentaires. Les cuire séparément, puis les ajouter à la cocotte **HOT DIP^{MC}** pendant les 30 dernières minutes de cuisson, ou encore, suivre les directives données dans les recettes adaptées à l'appareil.

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.

ENTRETIEN DE VOTRE COCOTTE HOT DIP^{MC}

1. Éviter les changements de température extrêmes et soudains. Ne pas, par exemple, placer le couvercle en verre ou le pot en céramique chaud dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.
2. Ne pas utiliser le pot en céramique pour ranger des aliments au réfrigérateur, puis les réchauffer dans la base de l'appareil.
3. Éviter de heurter le pot en céramique ou le couvercle de verre contre le robinet de l'évier ou toute autre surface dure.
4. Ne pas utiliser le pot en céramique ou le couvercle de verre s'il est fissuré, fêlé ou gravement égratigné.

NETTOYAGE DE VOTRE COCOTTE HOT DIP^{MC}

**PRÉCAUTION : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DE L'APPAREIL
OU LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU
TOUT AUTRE LIQUIDE.**

1. Toujours débrancher l'appareil après la cuisson et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Laver le pot en céramique et le couvercle de verre dans de l'eau chaude savonneuse. Si des aliments restent collés dans le pot, remplir d'eau chaude savonneuse et laisser tremper, avant de nettoyer au moyen d'un tampon de nylon.
3. Bien rincer et sécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de l'appareil au moyen d'un linge doux et légèrement humide. Ne jamais se servir de laine d'acier ou de tampons et de détergents abrasifs pour l'entretien de la base, ce qui risquerait d'en endommager les surfaces.
5. Laisser sécher complètement avant de ranger. Ne jamais enrouler le cordon bien serré autour de l'appareil; le ranger en l'enroulant sans serrer sur lui-même.

RECETTES

TREMPETTE AUX HARICOTS CON QUESO

1 boîte de 455 ml (16 oz) de haricots frits

3/4 tasse de salsa épaisse

1-1/2 cuillère à thé de poudre de cumin

1-1/2 tasse de fromage Colby & Monterey Jack ou cheddar fort finement râpé

Combiner les haricots frits, la salsa et la poudre de cumin dans le pot en céramique de la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Y ajouter le fromage et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud, en ayant soin de brasser après 45 minutes de cuisson. La trempette peut ensuite être gardée chaude pendant environ une heure. Assaisonner de coriandre, si désiré.

Servir avec des croustilles ou des légumes.

Donne environ 3 tasses de trempettes ou 12 portions.

TREMPETTE OLÉ OLÉ AUX CREVETTES

1 paquet de 227 ml (8 oz) de fromage à la crème, coupé en cubes de 1 cm

1/2 tasse de salsa épaisse

1/4 tasse de poivrons verts ou rouges finement hachés

1/4 tasse de mayonnaise légère ou régulière

1/4 tasse d'oignons verts en tranches fines

1 sac de 113 ml (4 oz) de crevettes à salade cuites et surgelées, dégelées et drainées

Combiner le fromage à la crème, la salsa, les poivrons, la mayonnaise et les oignons dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Y ajouter les crevettes. Couvrir et cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud, en ayant soin de brasser après 40 minutes de cuisson. La trempette peut ensuite être gardée chaude pendant environ 30 minutes.

Brasser et servir la trempette avec des craquelins ou des croustilles.

Donne environ 2-1/2 tasses de trempette ou de 10 à 12 portions.

TREMPETTE AU BACON ET AUX ÉPINARDS

1 paquet de 284 ml (10 oz) d'épinards hachés surgelés, dégelés et bien drainés

1 paquet de 227 ml (8 oz) de fromage à la crème, coupé en cubes de 1 cm

1/2 tasse de fromage Monterey Jack ou Colby & Monterey Jack râpé

2/3 tasse de salsa épaisse

4 ou 6 tranches de bacon cuit et émietté

1/4 tasse d'oignons verts en tranches fines

Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que la trempette soit chaude, en ayant pris soin de brasser après 30 minutes de cuisson. La trempette peut ensuite être gardée chaude pour environ 30 minutes.

Servir avec des rôties, des craquelins ou des croustilles.

Donne environ 2-1/2 tasses de trempette ou 10 à 12 portions.

TREMPETTE À L'ARTICHAUT

2 tasses de mayonnaise

2 tasses de fromage parmesan râpé

2 boîtes de 398 ml (14 oz) de coeurs d'artichauts, drainés et hachés finement

2 cuillères à table d'oignon frais émincé

1-1/2 cuillère à thé de sel d'ail

Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 1 heure 30 minutes, en ayant soin de brasser après 45 minutes de cuisson. Servir immédiatement, avec des craquelins.

Donne environ 4 tasses ou 16 portions.

TREMPETTE PIZZA EN FÊTE

250 g de saucisse

250 g de bœuf haché

1/3 tasse d'oignon haché

4 gousses d'ail, émincées

1 tasse de fromage mozzarella râpé

1 boîte de 426 ml (15 oz) de sauce à pizza avec fromage

Faire sauter la saucisse et la viande hachée et bien drainer. Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et cuire pendant 1 heure 30 minutes en ayant soin de brasser après 1 heure de cuisson. La trempette peut ensuite être gardée chaude pour environ 30 minutes. Servir avec des croustilles.

Donne environ 4 tasses ou 20 portions.

POTAGE DU SUD-OUEST AU SAUCISSON

1 tasse de bouillon de poulet

1 boîte de 425 ml (14-1/2 oz) de tomates en dés avec ail et oignon, non drainées

1/2 tasse de sauce Picante ou salsa

200 grammes de saucisson fumé tout à fait cuit ou de saucisson épicé au poulet, coupé en deux sur le sens de la longueur, puis tranché mince sur la largeur

1 boîte de 455 ml (16 oz) de haricots Great Northern, drainés

1 cuillère à thé de coriandre moulue ou d'assaisonnements à la mexicaine

Combiner le bouillon de poulet, les tomates et la sauce Picante ou salsa dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Ajouter le saucisson, les haricots et la coriandre ou les assaisonnements à la mexicaine. Couvrir et cuire pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en ayant soin de brasser après 1 heure de cuisson. Le potage peut ensuite être gardé chaud pendant environ une heure.

Bien brasser et verser dans des bols; garnir d'oignons verts, si désiré.

Donne environ 5 tasses ou 4 portions.

SALSA AU PIMENT VERT

250 g de bœuf haché

250 g de saucisse

1-1/2 tasse de salsa épaisse

1 boîte de 284 ml (10 oz) de crème condensée ou de crème de poulet

2 boîtes de 114 ml (4 oz) de piments chilis verts en dés

Faire brunir le bœuf et la saucisse, puis drainer. Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en ayant soin de brasser après 1 heure de cuisson. La salsa peut ensuite être gardée chaude pendant environ une heure.

Servir sur du riz cuit ou en guise de trempette avec des craquelins.

Donne 4 tasses ou 4 portions.

CHILI AU POULET

1 boîte de 455 ml (16 oz) de haricots rouges non drainés

1 boîte de 412 ml (14-1/2 oz) de tomates broyées non drainées

1/2 tasse de salsa épaisse

1/2 tasse de poivrons verts ou rouges, en dés de 1/2 cm

1/2 cuillère à thé de poudre de chili

1/2 cuillère à thé de cumin moulu

1 tasse de blanc de dinde ou de poulet cuit, en petits dés ou haché

1 tasse de fromage cheddar râpé

Crème sûre

Coriandre hachée (facultatif)

Combiner les haricots, les tomates, la salsa, les poivrons et la poudre de chili dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Ajouter le poulet. Couvrir et cuire pendant 1 heure 30 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en ayant soin de brasser après 45 minutes de cuisson. Le chili peut ensuite être gardé chaud pendant environ une heure.

Verser le chili dans des bols; garnir de fromage et de crème sûre.

Saupoudrer de coriandre, si désiré.

Donne environ 4 tasses ou 4 portions.

FONDUE AU FROMAGE

1 boîte de 305 ml (10-3/4 oz) de soupe au fromage cheddar condensée
1 paquet de 227 g (8 oz) de fromage Velveeta taillé en 8 cubes
2 tasses de fromage suisse râpé
1-1/4 tasse de jus de pomme
1/4 de cuillère à thé de sauce au piment fort
1 goutte d'arôme artificiel de fumée

Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 1 heure 15 minutes, en ayant soin de brasser après 30 minutes de cuisson. Fouetter pour une texture onctueuse et servir immédiatement.

Servir avec des gressins, ou comme trempette pour les légumes.

Donne 3 tasses.

TACOS À LA DINDE ET AUX HARICOTS

450 g de dinde ou de poulet maigre haché
1/2 tasse d'eau
1/4 tasse d'assaisonnements pour tacos
1 boîte d'environ 426 à 455 ml (15 – 16 oz) de haricots secs, pinto, rouges ou de fèves noires, drainés
1 tasse de fromage Colby & Monterey Jack ou cheddar fort râpé
Laitue hachée
Tomates en dés

Combiner la dinde, l'eau et les assaisonnements dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Ajouter les haricots ou fèves. Couvrir et cuire pendant 2 heures, ou jusqu'à ce que la volaille soit bien cuite et que le mélange soit chaud, en ayant soin de brasser après 45 minutes de cuisson. Le mélange peut ensuite être gardé chaud pendant environ 30 minutes.

Dans chaque coquille de taco, verser environ 1/4 tasse du mélange de viande et garnir de fromage, de laitue et de tomates.

Donne 12 portions.

FUSION DE CRABE ET DE CREVETTE

1 sac de 113 g (4 oz) de crevettes à salade cuites, dégelées et drainées
1 tasse de crabe en flocons
1/2 tasse de piment rouge haché
1/2 tasse de céleri haché
1/3 tasse d'oignons verts hachés
1/2 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de crème sûre
6 cuillères à table de fromage parmesan fraîchement râpé
3/4 tasse de chapelure
2 cuillères à table de sauce Worcestershire
1 cuillère à thé de poivre blanc
1 pincée de poivre de cayenne
1/2 cuillère à thé de sel

Combiner tous les ingrédients dans la cocotte **HOT DIP^{MC}** et bien mélanger. Couvrir et cuire pendant 1 heure 15 minutes, en ayant soin de brasser après 40 minutes de cuisson. La préparation peut ensuite être gardée chaude pendant environ 30 minutes.

Servir avec des craquelins ou comme trempette pour les légumes ou les croustilles.

Donne environ 3 tasses ou 12 portions.

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.

Fabriqué en Chine

© 2005
Tous droits réservés

P/N 61613

Rev. 1

Imprimé en Chine
7/05