



Russell Hobbs®



MACHINE À TRANCHER DE LUXE AVEC BALANCE INTÉGRÉE

Modèle RHFS1
MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de tout appareil électroménager nécessite certaines précautions élémentaires :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter un choc électrique, ne jamais immerger la machine à trancher, le cordon ou la prise électrique dans un liquide.
3. L'utilisation d'un appareil ménager par des enfants ou en présence d'enfants doit faire l'objet d'une attention particulière.
4. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer un accessoire ou avant de procéder à son nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Ne jamais pousser les aliments avec les doigts. N'utiliser cet appareil qu'avec le chariot et le poussoir correctement installés.
6. Ne jamais utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est usé ou endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi un choc ou quelque dommage que ce soit. Contacter le service après-vente.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner des blessures, un choc électrique ou un incendie.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas mettre le cordon électrique en contact avec des surfaces très chaudes, y compris une cuisinière.
11. Le hachoir est très tranchant. Manipuler avec précautions durant le nettoyage.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Appareil pour usage ménager uniquement

Autres recommandations importantes

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 doit être raccordé uniquement à une prise 120V c.a.
3. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
4. Si cet appareil fonctionne anormalement, relâcher immédiatement l'interrupteur à action intermittente, éteindre l'appareil et débrancher le cordon électrique. Ne jamais tenter de réparer ou d'utiliser un appareil défectueux.
5. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement immergé, le débrancher immédiatement **avant de le récupérer!** Ne pas utiliser l'appareil après qu'il ait été immergé.
6. Pour éviter les risques de blessures ou de dommages matériels, ne jamais utiliser cet appareil dans une position instable.
7. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
8. Le disjoncteur de sûreté évite le fonctionnement accidentel de l'appareil lorsqu'on appuie involontairement sur l'interrupteur à action intermittente.
9. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer un accessoire ou avant de procéder à son nettoyage. Attention au mouvement de la lame. Celle-ci continue de tourner momentanément, même après l'arrêt de l'appareil.
10. Ne pas faire fonctionner cet appareil sans interruption pendant plus de 10 minutes. Le laisser refroidir pendant une heure avant de le remettre en marche.
11. Ne pas se servir de l'appareil pour trancher des aliments congelés ou gélatinieux ni des os.
12. Ne pas utiliser cet appareil sans la poignée de verrouillage de la lame en place et bien serrée.
13. La lame est extrêmement tranchante. La manipuler avec précaution durant le nettoyage, le montage ou le démontage. Ne pas toucher le tranchant de la lame. Installer et utiliser la lame uniquement de la manière recommandée dans ce manuel.
14. Ne pas toucher les surfaces tranchantes. Pour éviter des blessures, trancher toujours les aliments sur le chariot en vous aidant du pousoir. Le pousoir doit être utilisé en tout temps lorsque la dimension de la pièce à trancher le permet. Le rail de protection nécessite l'utilisation du chariot en tout temps. Ne jamais supprimer ce dispositif de sécurité.

Autres recommandations importantes (suite)

15. Après chaque utilisation, avant et après le nettoyage, veiller à régler l'épaisseur de coupe au minimum et à verrouiller le chariot.
16. Ne faire fonctionner cet appareil que sur une surface plane et parfaitement horizontale.
17. Ne pas incinérer cet appareil, même s'il est entièrement endommagé. Le feu peut faire exploser les piles.
18. Normalement, la chaleur dégagée par une utilisation continue peut assombrir temporairement la fenêtre d'affichage à cristaux liquides.
19. Ne pas surcharger le plateau de la balance (Indication « O-LD » dans la fenêtre d'affichage. Voir « Caractéristiques » N° 24). La charge maximum est 2000 g (70,5 oz). Une surcharge prolongée causera des dommages permanents à la balance.

Prise polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une prise polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, l'appareil ne peut être connecté à une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas à fond, tournez-la dans l'autre sens. Si le branchement est impossible, faites appel à un électricien professionnel. Ne jamais modifier ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

Le cordon électrique (ou le cordon détachable) de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents.

Si nécessaire, vous pouvez vous procurer un cordon de rallonge à condition d'utiliser celui-ci avec précautions et de respecter ces règles de prudence :

1. Assurez-vous que la puissance du cordon de rallonge correspondent au minimum à celle de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon de rallonge pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer volontairement ou s'y accrocher accidentellement.

Circuit électrique

Si le circuit électrique est surchargé, la machine à trancher pourrait ne pas fonctionner. Celle-ci devra alors être branchée seule sur un circuit électrique indépendant.

Installation des piles

1. Assurez-vous que la machine à trancher n'est pas branchée et que la lame n'est pas en mouvement.
2. Retournez avec précaution la machine à trancher et ôtez le couvercle du logement des piles.
3. Installez 4 piles alcalines neuves de type AA. Assurez-vous que les nouvelles piles sont installées dans le même sens que les anciennes. Pour respecter la polarité, suivez le repère « + » figurant sur l'appareil.
4. Refermez le couvercle du logement des piles et retournez la machine à trancher à l'endroit.

Note concernant les piles

ATTENTION : Des piles mal installées ou jetées sans précautions peuvent exploser. Ne pas incinérer ni jeter des piles dans le feu. Remplacer les piles usées par des piles identiques ou équivalentes. Remplacer les piles lorsque l'affichage à cristaux liquides s'affaiblit ou lorsque la balance ne fonctionne plus.

1. Jetez les piles usées en respectant les règlements locaux. Informez-vous auprès de votre municipalité sur les programmes de recyclage ou d'élimination des produits dangereux.
2. Avant d'entreposer l'appareil pour une longue période, retirez les piles. Une fuite des piles (écoulement d'électrolytes) peut endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne pas combiner des piles neuves avec des piles usées. Ne pas combiner des piles alcalines avec des piles standard (carbone-zinc) ou des pile rechargeables (nickel-cadmium).

Introduction

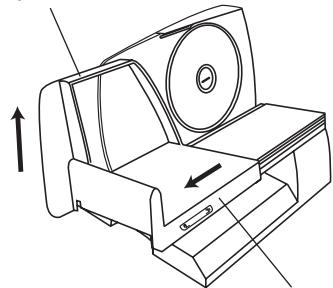
Nos compliments pour l'acquisition de la machine à trancher de luxe Russell Hobbs® RHFS1 avec balance intégrée. En plus de trancher une grande variété d'aliments allant du boeuf aux courgettes, cet appareil robuste mais élégant intègre une balance qui vous renseignera le poids des tranches et un affichage électronique qui vous indiquera leur épaisseur. Le temps de préparation des aliments est considérablement réduit. Vous pourrez désormais couper avec précision des côtes de boeuf, de très fines tranches de rosbif ou de belles tranches de pain frais, toutes égales. Trancher du fromage ou des légumes n'aura jamais été si facile grâce à cette machine à trancher à la fine pointe de la technologie.

Avant la première utilisation

ATTENTION : La lame est très tranchante. Manipuler avec précaution. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Ne pas immerger le cordon et la prise électrique ni l'appareil dans un liquide. Ne pas éliminer le produit lubrifiant sur les engrenages.

1. Retirez tout matériau d'emballage, y compris la pellicule transparente bleue. Installez les piles. Voir « Installation des piles » à la page précédente.
2. Réglez la molette d'épaisseur de coupe sur l'épaisseur minimum.
3. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché et que la lame soit complètement immobilisée avant de procéder au nettoyage.
4. Retirez le pousoir, le chariot (voir Figure 1 pour le montage et le démontage) ainsi que le plateau à aliments et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
5. Pour retirer la lame, insérez une pièce de monnaie dans la fente de la poignée de verrouillage de la lame et tournez dans le sens horaire. Ôtez la poignée de verrouillage. Voir Figure 2. En vous aidant d'une main à l'arrière de la lame, poussez celle-ci délicatement vers l'avant. Simultanément, attrapez la lame de l'autre côté par son orifice central pour la soulever. La lame est extrêmement tranchante, soyez très prudent en la manipulant. **NE TOUCHEZ PAS le tranchant de la lame.**
6. Passez un chiffon légèrement humide sur toutes les surfaces. Séchez soigneusement. Maintenez la balance électronique et le panneau de commandes toujours secs.
7. Lavez la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ne laissez pas la lame tremper dans l'eau. Tenter d'attraper la lame au fond de l'eau peut être dangereux.
8. Nous conseillons de rincer, de sécher et de réinstaller la lame immédiatement après l'avoir lavée. Procédez à son installation dans l'ordre inverse de l'étape 5. Assurez-vous de bien engager et de serrer convenablement la poignée de verrouillage de la lame.
9. N'enlevez pas le produit lubrifiant des engrenages. Cette lubrification sert à réduire la friction et le bruit des engrenages.

Pour enlever le chariot, le faire coulisser en l'éloignant de la lame puis le soulever.



Pour remplacer le chariot, le positionner d'abord sur le rail frontal, puis le repousser vers l'arrière en pressant.

Figure 1

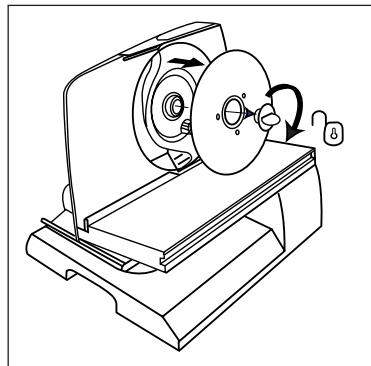
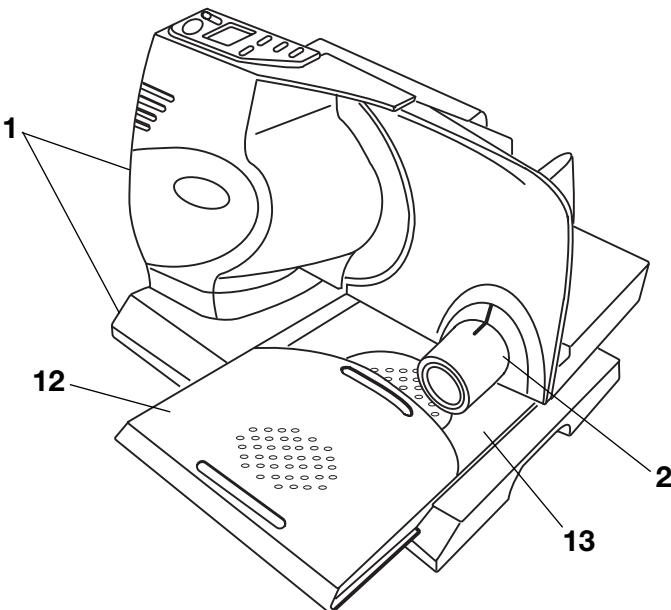
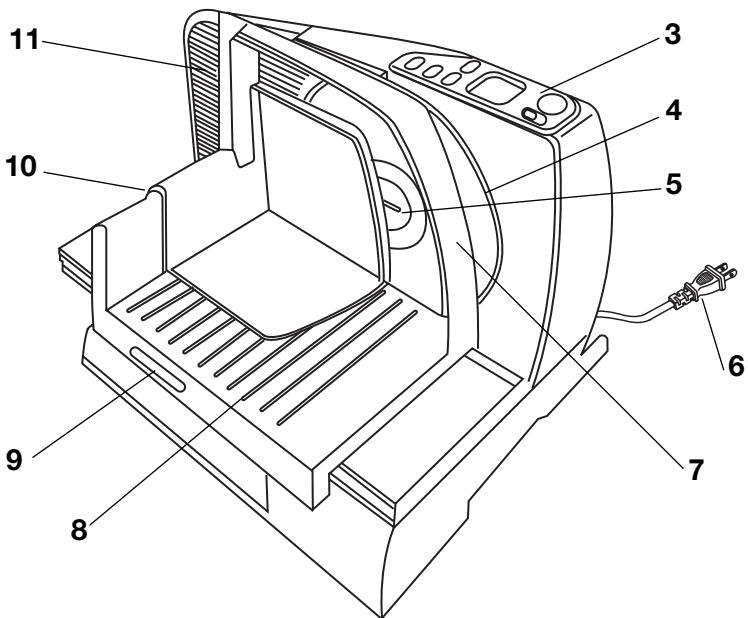


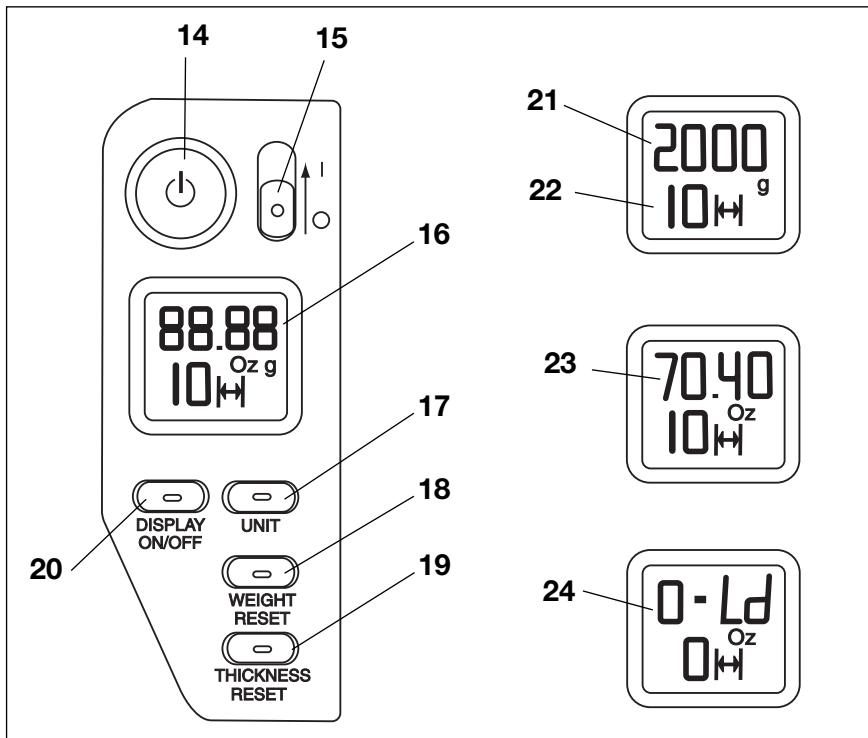
Figure 2

Caractéristiques de la machine à trancher de luxe Russell Hobbs® modèle RHFS1



Caractéristiques

1. Corps de l'appareil
2. Réglage de l'épaisseur de coupe
3. Panneau de commandes
4. Lame en acier inoxydable (article N° 70710)
5. Poignée de verrouillage de la lame (article N° 70711)
6. Cordon électrique
7. Rail de protection
8. Chariot (article N° 70934)
9. Bouton de verrouillage du chariot
10. Poussoir (article N° 70935)
11. Guide de coupe réglable
12. Plateau à aliments (article N° 70936)
13. Balance électronique
14. Interrupteur à action intermittente.
15. Disjoncteur de sûreté (O = Marche, I = Arrêt)
16. Affichage à cristaux liquides
17. Sélecteur d'unités de poids (g ou oz)
18. Remise à zéro de la balance
19. Remise à zéro de l'épaisseur de coupe
20. Interrupteur de la fenêtre d'affichage
21. Affichage du poids en unité métrique
22. Affichage numérique de l'épaisseur de coupe
23. Affichage du poids en unité impériale
24. Affichage d'une surcharge de la balance



Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDES

1. Installez les piles tel qu'indiqué au chapitre « Installation des piles » à la page 5.
2. Le poids indiqué dans la fenêtre d'affichage changera en fonction du poids exercé sur la balance électronique, par exemple le poids du plateau à aliments.
3. Pour soustraire le poids du plateau à aliments ou du récipient utilisé, appuyez sur le bouton de remise à zéro de la balance. L'affichage indiquera « 0 g » ou « 0.00 oz ».
4. L'épaisseur de coupe indiquée dans la fenêtre d'affichage changera en fonction de la position du guide de coupe. Tournez la molette de réglage d'épaisseur de coupe selon l'épaisseur désirée.
5. Pour que la fenêtre d'affichage indique une épaisseur de coupe de « 0 », tournez la molette de réglage de coupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le guide de coupe atteigne l'épaisseur minimum. Appuyez sur le bouton de remise à zéro de l'épaisseur de coupe pour que la fenêtre d'affichage indique « 0 ».
6. En raison de la tolérance des engrenages, il se peut que l'appareil n'indique pas une épaisseur de coupe de « 0 » lorsque le guide de coupe est ramené à la position minimum. Pour ramener l'affichage à « 0 », appuyez à nouveau sur le bouton de remise à zéro de l'épaisseur de coupe.
7. La fenêtre d'affichage du panneau de commandes s'éteindra automatiquement au bout de 15 minutes d'inactivité, c'est à dire s'il n'y a pas eu de changement de poids ou d'épaisseur de coupe pendant 15 minutes.

UTILISATION DE LA MACHINE À TRANCHER

ATTENTION : La lame est très tranchante.

Manipulez avec précautions.

1. Placez la machine à trancher sur un plan de travail horizontal et stable. La balance électronique ne fonctionnera pas normalement si la surface n'est pas parfaitement de niveau.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V c.a., 60 Hz, 10A.
3. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la lame est correctement installée et qu'elle n'est en contact avec aucun objet.
4. Pour mettre l'appareil en marche, poussez le disjoncteur de sûreté de la position « O » à la position « I » puis, sans relâcher celui-ci, appuyez sur l'interrupteur à action intermittente. **ÉLOIGNEZ VOS MAINS DE LA LAME !** Voir Figure 3.
5. Pour interrompre le fonctionnement de l'appareil, relâchez l'interrupteur à action intermittente. Celui-ci remontera de lui-même et le disjoncteur de sûreté retournera automatiquement à la position « O ». La lame s'immobilisera en quelques secondes.

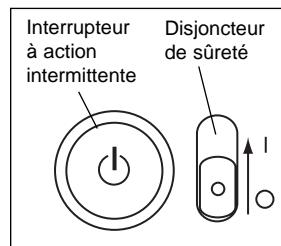


Figure 3

Mode d'emploi (suite)

- Retirez le plateau à aliments de la balance en le faisant coulisser. Retournez-le à l'envers et posez-le sur la balance pour recueillir les tranches. Alignez correctement les cercles en relief de la balance avec les cercles en creux situés sous le plateau à aliments. L'extrémité arrondie du plateau à aliments doit dépasser vers l'extérieur de la balance. Voir Figure 4. Le poids des tranches d'aliments sera affiché sur le panneau de commandes. Vous pouvez utiliser d'autres types de récipients pour récupérer les aliments tranchés, toutefois, il est possible que la balance électronique ne fonctionne pas de manière satisfaisante.

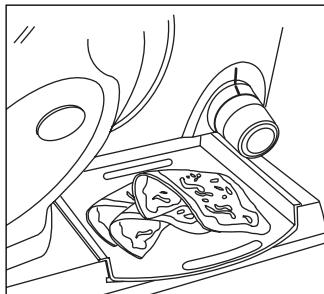


Figure 4

- Réglez l'épaisseur des tranches en faisant tourner la molette de réglage d'épaisseur de coupe. Tourner la molette dans le sens horaire augmentera l'épaisseur des tranches. Le réglage s'affichera au tableau de commandes. Voir Figure 5.
- Faites glisser le bouton de verrouillage pour débloquer le chariot.

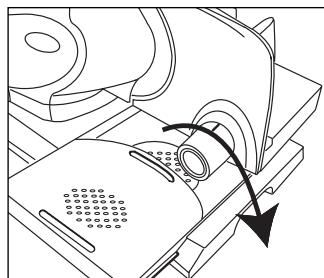


Figure 5

- Placez l'aliment à trancher sur le chariot et maintenez-le en place avec le poussoir. Tranchez l'aliment en faisant coulisser le chariot dans un mouvement de va et vient le long de la lame. Voir Figure 6. Pour éviter de vous blesser, tranchez toujours les aliments en vous servant du chariot et du poussoir. Lorsque la forme de la pièce à trancher ne permet pas l'utilisation du poussoir, vous pouvez retirer celui-ci. Toutefois, une extrême prudence s'impose pendant la coupe. Lorsque la taille de l'aliment a suffisamment diminué, remettez le poussoir en place pour continuer à trancher.

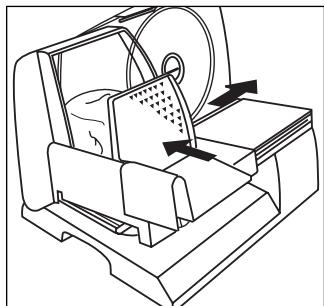


Figure 6

- IMPORTANT :** Le rail de protection impose l'utilisation du chariot en tout temps. Ne neutralisez jamais ce dispositif de sécurité.
- Pour ne pas surcharger le moteur et endommager la lame, ne vous servez pas cet appareil pour trancher des aliments congelés ou des os.
 - Ne tranchez pas des aliments gélatinieux ou juteux. Les substances gélatinées ou liquides pourraient se répandre à l'intérieur de l'appareil sur les pièces électriques, ce qui risquerait de provoquer un choc électrique ou un incendie pouvant entraîner des blessures fatales.

Entretien

Cette machine à trancher Russell Hobbs® exige peu d'entretien. Elle ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour toute réparation, veuillez faire appel à un réparateur spécialisé en électroménager.

ATTENTION : La lame est très tranchante. Manipuler avec précautions. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas enlever les produits lubrifiants sur les engrenages.

Nettoyage

Pour que votre machine à trancher fonctionne parfaitement en tout temps, nettoyez-la après chaque usage.

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez la lame s'immobiliser complètement avant de procéder au nettoyage.
2. Avant le nettoyage, réglez la molette d'épaisseur de coupe à l'épaisseur minimum.
3. Enlevez le pousoir, le chariot et le plateau à aliments et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le soigneusement.
4. Pour retirer la lame, insérez une pièce de monnaie dans la fente de la poignée de verrouillage de la lame et tournez dans le sens horaire. Ôtez la poignée de verrouillage. Voir Figure 2. En vous aidant d'une main à l'arrière de la lame, poussez celle-ci délicatement vers l'avant. Simultanément, attrapez la lame de l'autre côté par son orifice central pour la soulever. La lame est extrêmement tranchante, soyez très prudent en la manipulant.

NE TOUCHEZ PAS le tranchant de la lame.

5. Essuyez toutes les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide en prenant soin de passer sous la partie métallique qui prolonge le panneau de commandes. Séchez soigneusement avec un chiffon doux. Le panneau de commandes et la balance électronique doivent toujours rester secs. **Afin de ne pas endommager le fini des surfaces extérieures N'UTILISEZ PAS de détergents ou de produits abrasifs ni d'objets métalliques pour enlever des résidus d'aliments.**
6. Lavez la lame avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ne laissez pas la lame tremper dans l'eau. Tenter d'attraper la lame au fond de l'eau peut être dangereux.
7. Nous conseillons de rincer, de sécher et de réinstaller la lame immédiatement après l'avoir lavée. Procédez à son installation dans l'ordre inverse de l'étape 4. Assurez-vous de bien engager et de serrer convenablement la poignée de verrouillage de la lame. Remettez en place le chariot, le pousoir et le plateau à aliments. Amenez le chariot devant la lame et repoussez le bouton de verrouillage du chariot en position fermée.
8. N'enlevez pas le produit lubrifiant sur les engrenages et sur le bloc-moteur. Ce lubrifiant sert à réduire la friction et le bruit des engrenages. L'absence de lubrification diminuera les performances de l'appareil et augmentera le niveau de bruit. S'il manque de lubrifiant, vous pouvez ajouter une fine couche de margarine ou de lubrifiant alimentaire. Tout autre type de lubrifiant pourrait être dangereux pour la consommation et pourrait endommager les engrenages.
9. Toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.

Conseils pratiques

Vous pouvez utiliser votre machine à trancher pour faire des tranches de viande, de fromage, de légumes ou de pain.

1. **Rôtis :** Boeuf, porc, volaille ou agneau – Avant de trancher, laissez reposer le rôti pendant 20 minutes à la sortie du four.
2. **Bacon entier :** Le bacon doit être très froid. Avec un couteau bien aiguisé, enlevez la couenne. Taillez la pièce de bacon de manière à ce qu'elle tienne bien sur le chariot, gras vers le bas.
3. **Fromage et charcuterie :** Ne tranchez que la quantité dont vous avez besoin, afin de préserver la saveur. Les aliments doivent être bien froids. Enlevez la peau ou l'enveloppe plastique des aliments avant de les trancher. Pour obtenir des tranches uniformes, n'exercez pas une pression trop forte sur les aliments.
4. Lorsque vous désirez faire des tranches très minces, débranchez l'appareil et humidifiez la lame au préalable avec un chiffon humide; cette précaution empêchera les tranches de coller sur la lame. Si du fromage s'accumule sur la lame ou sous le couvercle de la lame, débranchez l'appareil et essuyez la lame avec un chiffon humide.
5. Si vous tranchez des aliments de forme irrégulière, tranchez d'abord la partie la plus large.
6. **Légumes et fruits :** Vous pouvez trancher facilement des pommes de terre, des tomates, des carottes, des concombres, du chou, de la laitue, des aubergines, des courgettes et des zucchinis.
7. **Pain :** N'exercez pas une trop forte pression sur le pain. Coupez-le au préalable de manière à ce qu'il tienne confortablement sur le chariot. Passez le pain délicatement sur la lame en exerçant une pression modérée et uniforme.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce Russell Hobbs® produit est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Etendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-233-9054 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle RHFS1 lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-233-9054.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 15.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtauge sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter :

Salton, Inc.
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366
Tél. : 1 800 233-9054
Courriel: Salton@Saltonusa.com

Limitation des recours : Nul n'est autorisé à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site internet : <http://www.eSalton.com>

© 2002 Salton, Inc.

Tous droits réservés"

P/N 61209

Imprimé Chine