

Sunbeam^{MD}

CKSBSK160-033

Poêle à frire électrique



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

P.N. 140710 Rev. A

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.

2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais la RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE À SONDE et le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil fonctionne à proximité d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être employé par des enfants.
5. Débranchez la poêle entre utilisations et avant son nettoyage. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de la nettoyer.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Entrez en rapport avec le service à la clientèle (voyez la garantie) pour le renvoyer afin de lui faire subir les vérifications, mises au point ou réparations nécessaires.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas de surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud.
11. Déplacez prudemment l'appareil s'il contient un liquide chaud – huile ou autre.
12. N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. La vapeur qui s'échappe de dessous le COUVERCLE ou de l'ÉVENT À VAPEUR étant très chaude, retirez prudemment le COUVERCLE.
14. Portez toujours des gants de cuisinier pour enlever le COUVERCLE chaud ou le PLAT CHAUD ainsi que pour retirer les aliments cuits du PLAT.
15. Reliez toujours le régulateur à l'appareil avant de brancher le cordon. Pour le débranchement, réglez la commande à l'arrêt puis tirez la fiche hors de la prise.
16. Cet appareil n'est pas destiné à la grande friture.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**EMPLOI DOMESTIQUE**.

Ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez en aucune circonstance de réparer cet appareil.

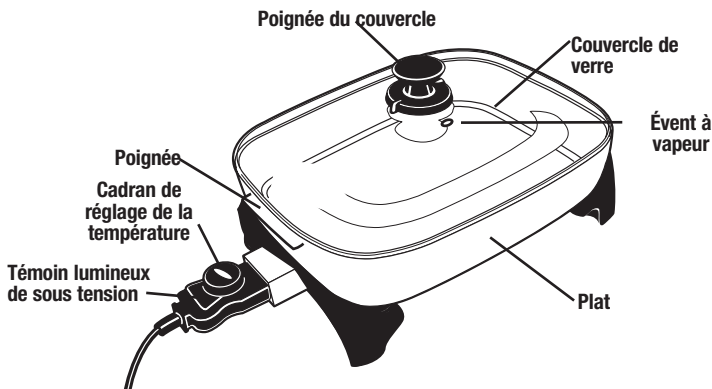
Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **UTILISER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA POÊLE.**

Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

ATTENTION: Certains plans de travail sont plus sensibles à la chaleur que d'autres. Veillez à toujours poser la POÊLE ou son PLAT sur une surface que la chaleur ne risque pas d'abîmer.

COURANT ÉLECTRIQUE: Si d'autres électroménagers sont branchés sur le même circuit, la poêle risque de ne pas fonctionner convenablement. Il est essentiel que la poêle soit branchée sur un circuit distinct.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA POÊLE À FRIRE ÉLECTRIQUE



MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE

Avant la toute première utilisation, lavez le POÊLE et le COUVERCLE de la poêle à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle; asséchez-les totalement.

1. Posez la poêle sur une surface plane, sèche et insensible à la chaleur.
2. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE à l'arrêt (OFF). Branchez le cordon sur courant alternatif de 120 volts puis réglez le BOUTON DE TEMPÉRATURE en faisant correspondre la température et le TÉMOIN DE SOUS TENSION. Le TÉMOIN DE SOUS TENSION s'allumera et restera allumé tant que la poêle sera réglée à «SIMMER» ou à une température supérieure. Réglage mijotage (SIMMER): Le réglage MIJOTAGE (SIMMER) sert à garder les aliments cuits et chauds à la température de service. Nous ne conseillons pas de l'employer plus de 4 heures.
3. Préchauffez la POÊLE de 10 à 15 minutes, avec le COUVERCLE en place.

REMARQUE: Il est possible qu'il se dégage un peu de fumée ou une légère odeur lors des premières utilisations. Tout à fait normal avec les produits qui produisent de la chaleur, ce phénomène n'a pas lieu de vous inquiéter. Il cessera sous peu.

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE (suite)

4. L'ÉVENT laisse échapper la vapeur quand vous faites cuire avec le COUVERCLE. **ATTENTION:** Cette vapeur est BRÛLANTE! Levez et retirez le COUVERCLE avec prudence. Il est primordial de porter des gants de cuisinier pour manipuler le COUVERCLE ou la POÊLE.
5. À la fin de la cuisson, tournez le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE à la position «OFF» (arrêt).
6. Réglez le CADRAN DE TEMPÉRATURE à « OFF » (arrêt) et tirez la fiche hors de la prise avant de retirer la poêle à frire du plan de travail.
7. La POÊLE se prête tout naturellement au service sur un plan de travail, sur une table, ou autre.

ENTRETIEN DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE

ATTENTION: Manipulez prudemment la poêle quand elle est chaude.

1. En fin de cuisson, réglez le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE à «OFF» (arrêt) en faisant correspondre «OFF» avec le TÉMOIN DE MISE SOUS TENSION. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que la poêle ait totalement refroidi pour la laver.
2. Assurez-vous que la sonde soit séparée de la poêle avant le lavage.
3. La POÊLE et le COUVERCLE de la poêle sont lavables en machine ou bien à l'eau savonneuse chaude, à l'aide d'un linge doux.
4. Essayez le RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE À SONDE avec un linge humide.

CONSEILS PRATIQUES

- Traitez la poêle à frire avant sa toute première utilisation. Pour ceci enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile végétale puis faites chauffer la poêle à 150 °C/300 °F sans utiliser le couvercle. Réglez-la à l'ARRÊT (OFF) puis laissez-la refroidir complètement. Essayez alors l'excédent d'huile.
- Ne vous servez que d'ustensiles de nylon ou de plastique résistant à la chaleur. Des ustensiles en métal rayeraient irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- Cette poêle à frire n'est pas destinée à la grande friture. N'utilisez jamais plus de 250 mL (1 tasse à mesurer standard) d'huile, quel que soit l'aliment à faire cuire, et choisissez de préférence de l'huile végétale ou d'arachide. Le beurre et l'huile d'olive ne conviennent que pour faire sauter les aliments aux réglages de température les plus bas.

GUIDE DE TEMPÉRATURE

Les températures et durées de cuisson ne sont fournies qu'à titre indicatif. Augmentez-les ou réduisez-les au besoin pour obtenir les résultats escomptés.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE/DIRECTIVES	TEMP. DE LA POÊLE
HAMBURGERS	galettes de 125 g	5 à 9 minutes par face (à point)	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
BIFTECK	2,5 cm, sans os	9 à 12 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
POULET	poitrines sans os	6 ou 7 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
PAIN DORÉ		3 à 5 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
CRÊPES		1 à 3 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
ŒUFS			
Au miroir		2 ou 3 minutes puis retourner et cuire 1 ou 2 minutes. Faire fondre 5 à 10 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle.	150 °C / 300 °F
Pochés	1 à 6 œufs	2 ou 3 minutes	120 °C / 250 °F ou
		Porter 500 mL d'eau et 5 mL de vinaigre de cidre à ébullition dans la poêle. Casser les œufs dans un ramequin, glisser dans l'eau, couvrir et cuire 2-3 min.	150 °C / 300 °F
Brouillés		3 ou 4 minutes Faire fondre 15 à 30 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle. Ajouter les œufs et faire cuire jusqu'à ce que la crème prenne.	150 °C / 300 °F
BACON		5 minutes puis retourner et cuire de 1 à 3 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
SAUCISSES EN CHAPELET		8 à 10 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
GALETTES DE CHAIR À SAUCISSE		6 minutes puis retourner et cuire 5 ou 6 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F

TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE DE LA VIANDE

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
BIFTECK	60 °C / 145 °F (mi-saignant)
	70 °C / 160 °F (à point)
	80 °C / 170 °F (bien cuit)
BURGERS (bœuf haché)	70 °C / 160 °F
POITRINE DE POULET	80 °C / 170 °F
CÔTELETTES DE PORC	70 °C / 160 °F (à point)
	80 °C / 170 °F (bien cuites)
JAMBON	70 °C / 160 °F

REMARQUE: Servez-vous de ce guide de concert avec un thermomètre à viande à affichage instantané pour vérifier la température interne de la pièce de viande. Le thermomètre doit être enfoncé dans la partie la plus charnue.

RECETTES

CRÊPES AUX POMMES ET AUX NOIX

30 mL de beurre ou de margarine
150 mL de farine tout usage
7 mL de sucre
10 mL de levure chimique
2 mL de vanille
1 mL de cannelle

Pointe de muscade
175 mL de lait
1 œuf
125 mL de pomme pelée et hachée menu
30 mL de pacanes ou de noix hachées
Huile végétale

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir un peu. Combinez la farine, le sucre, la levure chimique et les épices dans un petit bol. Versez le lait, la vanille et le beurre dans un bol. Ajoutez l'œuf et battez légèrement. Incorporez la farine en remuant juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Incorporez délicatement la pomme et les noix. Chauffez la poêle à 180 °F/350 °F et répandez-y un peu d'huile au pinceau. Utilisez environ 50 mL de pâte par crêpe. Faites cuire jusqu'à ce que les bulles éclatent à la surface et que la partie inférieure soit dorée, environ 2 minutes. Servez 3 crêpes chaudes: avec du sirop d'érable pour le déjeuner et le déjeuner ou bien avec de la crème glacée, des noix supplémentaires et du sirop au caramel, s'il s'agit du dessert.

PAIN DORÉ CLASSIQUE

1 œuf, légèrement battu
75 mL de lait
1 mL d'extrait de vanille
Pointe de muscade ou de cannelle
2 mL de sucre

15 mL de beurre ou de margarine
2 tranches de pain croûté,
de 2,5 cm d'épaisseur
Sucre glace
Sirop d'érable

Mélangez l'œuf, le lait, la vanille, l'aromate et le sucre dans un plat peu profond. Faites chauffer la poêle à frire à 180 °C/350 °F. Mettez le beurre dans la poêle. Trempez une face puis l'autre des tranches de pain dans l'œuf et déposez les tranches dans la poêle. Faites cuire 2 ou 3 minutes par face ou jusqu'à ce que le pain soit doré et appétissant. Saupoudrez alors chaque tranche de pain doré de sucre glace et servez avec du sirop d'érable.

RECETTES

OMELETTE À LA MODE DE DENVER

125 mL de dés de jambon cuit

50 mL de poivron vert, haché

50 mL de tranches de champignons frais

1 oignon vert, coupé en rondelles

15 mL de beurre ou de margarine

3 œufs

30 mL d'eau

0,5 mL de sel

Pointe de cayenne

75 mL (30 g) de cheddar râpé en filaments

Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites sauter le jambon, le poivron, l'oignon et les champignons dans le beurre pendant 2 minutes, en remuant souvent. Étalez uniformément les légumes. Battez les œufs, l'eau, le sel et le cayenne; versez sur les légumes, dans la poêle. Couvrez et faites cuire 4 minutes ou jusqu'à ce que les œufs prennent. Saupoudrez de fromage, remettez le couvercle et prolongez la cuisson de 2 minutes. Pour servir, coupez l'omelette en deux puis repliez chaque moitié. Retirez de la poêle avec une spatule large.

ŒUFS ENDIMANCHÉS AU JAMBON

15 mL de beurre ou de margarine

50 mL d'oignon, haché

30 mL de farine tout usage

50 mL de lait

2 œufs

125 mL de dés de jambon cuit

125 mL d'épinards frais, hachés

200 mL (90 g) de suisse râpé en filaments

Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites fondre le beurre et sauter l'oignon pour le ramollir, environ 2 minutes. Réservez l'oignon. Combinez la farine, le lait et les œufs; battez pour bien mélanger. Versez dans la poêle. Couvrez et faites cuire 2 minutes. Répartissez le jambon, les épinards et l'oignon sur les œufs. Saupoudrez de fromage, couvrez et faites cuire 2 minutes. Coupez avec soin pour faire quatre pointes que vous disposerez dans le plat de service.

RECETTES

POMMES DE TERRE FROMAGE ET BACON

6 tranches de bacon
4 grosses pommes de terre non épluchées,
coupées en rondelles minces

1 boîte (100 g) de chiles verts hachés
50 mL d'oignon haché menu
375 mL (150 g) de cheddar râpé en filaments

Placez le bacon dans la poêle froide et réglez celle-ci à 180 °C/350 °F; faites-le cuire pour qu'il soit croustillant; égouttez-le. Videz la graisse pour n'en garder que 30 mL. Étalez les pommes de terre dans la poêle, couvrez et faites cuire 10 minutes; tournez-les et prolongez la cuisson de 5 minutes. Émiettez le bacon, mélangez-le aux chiles et à l'oignon. Répartissez sur les pommes de terre, saupoudrez de fromage, couvrez puis faites cuire 5 minutes.

PÂTES ALIMENTAIRES AVEC POIVRON ET POULET

1 gousse d'ail, émincée
15 mL d'huile d'olive
1 poitrine de poulet entière, désossée et
sans peau, coupée en lanières de 1,3 x 5 cm
250 mL de tranches de poivron rouge, vert
ou jaune (ou une combinaison)
2 mL de basilic

Pincée de piment de Cayenne
Sel et poivre noir moulu, au goût
7 mL de fécule de maïs
200 mL de bouillon de poulet
100 g de languettes ou de nouilles,
cuites et égouttées

Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites sauter l'ail 2 minutes dans l'huile. Ajoutez le poulet et faites cuire 5 minutes en remuant. Incorporez le poivron; faites cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le poivron soit encore légèrement croquant et le poulet, cuit. Réduisez la température à 120 °C/250 °F. Mélangez bien les assaisonnements, la fécule et le bouillon. Versez dans la poêle. Chauffez en remuant délicatement – 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et épais. Servez sur les pâtes. Donne 2 portions.

RECETTES

FAJITAS FACILES AU BŒUF

Jus de 2 limes
30 mL d'huile d'olive
2 mL de cumin moulu
1 mL de sel
1 gousse d'ail, émincée
0,5 mL de flocons de piment de Cayenne
Poivre noir frais moulu, au goût
375 g d'intérieur de ronde, en tranches très minces
1 petit oignon, coupé en rondelles minces

1 demi-poivron rouge ou vert, coupé en rondelles minces
4 tortillas
125 mL (60 g) de monterey jack ou de cheddar, râpé en filaments
Guacamole, optionnel
Sauce pimentée (salsa), optionnelle
Crème sure, optionnelle
Tomates hachées, optionnelles

Mélangez le jus de lime, 15 mL d'huile, le cumin, le sel, l'ail, les flocons de piment et le poivre dans un bol. Ajoutez le bœuf et macérez 30 minutes à la température ambiante. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile restante, l'oignon et le poivron; remuez délicatement. Couvrez et faites cuire 1 ou 2 minutes – jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirez les légumes et gardez-les au chaud. Égouttez la viande (jetez la marinade) et faites-la sauter de 7 à 9 minutes pour la cuire. Entre-temps, enveloppez les tortillas de papier d'aluminium et enfournez-les 5 minutes à 180 °C/350 °F. Pour former les fajitas: à la cuiller, déposez le quart de la viande et des légumes au milieu de chaque tortilla chaude. Saupoudrez de 30 mL de fromage. Roulez et disposez dans le plat de service. Garnissez au goût de guacamole, sauce, crème sure ou tomate.

CREVETTES ET LÉGUMES SAUTÉS

375 g de crevettes crues, épluchées et déveinées
30 mL de sauce de soja légère
30 mL de xérès sec
10 mL d'amidon de maïs
5 mL de gingembre frais, râpé
15 mL d'huile végétale

2 branches de céleri, coupées en tranches
1 petit poivron rouge, en lanières minces
250 mL de fleurons de brocoli
1 demi-oignon moyen, en tranches minces
5 gros champignons frais, coupés en tranches
90 g de pois mange-tout décongelés

Mélangez la sauce de soja, le xérès, l'amidon et le gingembre; versez sur les crevettes, dans un bol. Préchauffez la poêle à 200 °C/400 °F. Versez-y l'huile et faites sauter le céleri, le brocoli, le poivron et l'oignon pendant 2 minutes. Ajoutez les crevettes et la marinade; faites sauter 2 minutes afin que les crevettes tournent au rose. Ajoutez les champignons ainsi que les pois mange-tout. Faites sauter pour réchauffer.

RECETTES

CÔTELETTES DE PORC AU RIZ

2 à 4 côtelettes de milieu de longe,
d'environ 1,3 cm d'épaisseur
75 mL d'oignon haché
50 mL de poivron vert haché

75 mL de riz à long grains
2 mL d'assaisonnement au chile
1 boîte (420 mL) de tomates entières

Régalez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites cuire les côtelettes 5 minutes sur la première face, tournez-les puis ajoutez l'oignon et le poivron. Faites alors cuire 2 minutes en remuant les légumes de temps à autre. Réduisez la température de la poêle à 80 °C/175 °F. Incorporez le riz, l'assaisonnement au chile et les tomates; mélangez bien les légumes. Couvrez la poêle et faites mijoter de 25 à 30 minutes, en remuant de temps à autre.

POULET CACCIATORE

30 mL d'huile végétale
3-4 morceaux de poulet (cuisses, pilons, poitrines)
75 mL d'oignon haché
1 gousse d'ail, émincée
1 boîte (420 mL) de tomates épluchées, en dés
75 mL de poivron vert haché

1 boîte (125 mL) de tranches de
champignons, égouttée
1 feuille de laurier
5 mL d'assaisonnement à l'italienne
Sel et poivre noir moulu, au goût
Spaghettis ou pâtes alimentaires cuits, chauds

Régalez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile. Mettez le poulet dans la poêle, la peau contre la surface de cuisson. Faites cuire la première face du poulet pour bien la dorer, environ 5 minutes. Tournez le poulet. Ajoutez-y l'oignon et l'ail. Faites cuire 3 minutes – l'oignon doit être cuit mais sans avoir pris de couleur. Réduisez la température de la poêle à WARM. Ajoutez les ingrédients restants, sauf les spaghettis. Couvrez puis faites mijoter de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à point. Remuez la sauce et nappez-en le poulet de temps à autre. Servez le poulet et la sauce sur les pâtes alimentaires.

RECETTES

BŒUF ET BROCOLIS SAUTÉS

250 à 375 g de bifteck de ronde ou de surlonge
1 gousse d'ail, émincée
Trait de gingembre moulu
30 mL de sauce de soja, en deux lots de 15 mL
30 mL de xérès sec, en deux lots de 15 mL
125 mL de bouillon de bœuf
7 mL de fécule de maïs

2 mL de sucre
Sel au goût
30 mL d'huile de sésame ou d'arachide
200 mL de fleurons de brocoli
1 ou 2 carottes moy., tranchées en biais
1 demi-oignon, coupé en quartiers minces
Riz cuit, chaud

Coupez le bœuf en tranches très minces (ceci sera plus facile si vous le congelez de 30 à 60 minutes) que vous placerez dans un bol en verre. Ajoutez l'ail, le gingembre, 15 mL de sauce de soja et 15 mL de xérès. Remuez pour enduire. Laissez macérer le bœuf 30 minutes à la température ambiante.

Mélangez la sauce de soja restante, le xérès, le bouillon, la fécule, le sucre et le sel; réservez. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Chauffez l'huile 1 minute. Égouttez la viande (jetez la marinade) et mettez-la dans la poêle. Faites-la frire de 7 à 9 minutes afin qu'elle soit à point. Sortez la viande de la poêle et gardez-la au chaud. Placez les légumes dans la poêle, couvrez et faites cuire 3 minutes – ils doivent légèrement croquer sous la dent. Remuez au milieu de la cuisson. Réglez la poêle à 120 °C/250 °F. Mélangez la viande et les légumes, ajoutez le mélange de bouillon et chauffez pour que la sauce épaississe. Servez sur le riz.

STEAK AU POIVRE

10 mL de poivre noir en grains ou de grains
mêlés de poivre noir, vert et rose
1 bifteck sans os de 250 à 375 g
(de contre-filet ou longue)

15 mL de beurre ou de margarine
1 oignon vert, coupé en rondelles
45 mL de bourbon ou de bouillon de bœuf
45 mL d'eau

Écrasez le poivre dans une poche de plastique, avec un rouleau à pâtisserie ou un marteau à viande. Pressez uniformément le poivre dans les deux faces de la viande. Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites cuire le bifteck 7 minutes par face pour mi-saignant, ou au goût. Retirez-le de la poêle et gardez-le au chaud.

Faites sauter l'oignon dans le beurre pendant 1 minute. Mélangez le bourbon (ou bouillon) et l'eau puis versez sur l'oignon. Faites cuire 2 minutes en remuant sans arrêt – ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Coupez la viande en portions. Remettez-la dans la poêle et nappez-la de sauce. Réchauffez-la 1 minute. À la cuiller, arrosez la viande de sauce lors du service.

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (« JCS » collectivement) garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'oeuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire. Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1-800-458-8407 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1.800.667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CÉS ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.



Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service
Canada : 1.800.667.8623
États-Unis : 1-800-458-8407
www.sunbeam.ca

©2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribué Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.