Oster®/TM

MYKONOS GREEK™/MC

Yogurt Maker/ Yaourtière

User Guide/ Notice d'emploi

Safety
Sécurité

How to use
Utilisation

Cleaning
Nettoyage

Recipes
Recettes

Warranty
Garantie

www.oster.ca

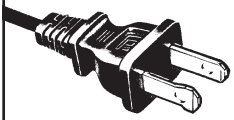
CONSIGNES IMPORTANTES

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

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

1. Surveillez assidûment cet appareil s'il est employé par des enfants ou près d'eux.
2. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Communiquez avec le service à la clientèle (voyez la garantie) pour le renvoyer afin de lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques qui sont nécessaires.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil à la prise de courant quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant d'entreprendre son nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. L'emploi d'accessoires non expressément recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord du plateau de la table ou du comptoir et qu'il ne touche aucune surface chauffée, y compris la cuisinière.
9. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
10. Ne faites pas fonctionner la Yaourtière à sec. Assurez-vous qu'il y ait toujours du mélange dans le CONTENANT quand vous branchez l'appareil.
11. Veillez à assécher totalement les contenants avec un torchon après leur lavage. S'ils sèchent à l'air, des taches d'eau risquent de se former.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS



FICHE POLARISÉE

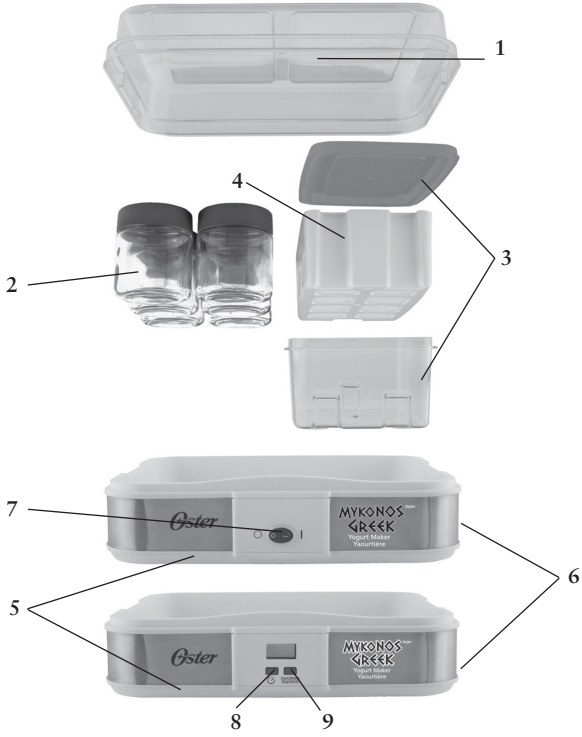
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas à fond, communiquez avec un électricien agréé. N'essayez de modifier la fiche en aucune façon. Si la fiche s'insère dans la prise mais qu'il y a du jeu ou si la prise vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

EMPLOI D'UN CORDON PROLONGATEUR

Un cordon court est délibérément fourni pour ne pas s'empêtrer les pieds et trébucher, comme ceci pourrait arriver avec un cordon plus long. UN CORDON PROLONGATEUR PEUT ÊTRE EMPLOYÉ EN RESPECTANT LES PRÉCAUTIONS D'USAGE; SA PUISSANCE NOMINALE DOIT ÊTRE AU MOINS ÉGALE À CELLE DE L'APPAREIL. Il doit, en outre, être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

Merci d'avoir sélectionné cette Yaourtière Mykonos^MC Greek Oster^MD. Avant de commencer à l'employer, nous vous conseillons vivement de prendre les quelques minutes nécessaires pour lire les instructions, puis de garder celles-ci pour les consulter au besoin. Attardez-vous sur les instructions de sécurité fournies. Familiarisez-vous avec les renseignements de service et de garantie. Nous vous prions de ne pas retourner ce produit au lieu d'achat. Pour découvrir d'autres produits Oster^MD, rendez-vous au www.oster.ca ou appelez-nous au 1 800 667-8623.

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA YAOURTIÈRE



1. Couvercle en plastique translucide
2. 6 pots de verre, couvercles plastique
3. Contenant rectangulaire en plastique, avec couvercle
4. Passoire pour yogourt à la grecque
5. Base
6. Cordon d'alimentation (non illustré)
7. Interrupteur à bascule
8. Touche du minuteur (certains modèles seul.)
9. Touche marche-arrêt (certains modèles seul.)

MÉTHODE:

Lançons-nous…

Enlevez tous les matériaux d'emballage puis lavez les pièces démontables à l'eau savonneuse chaude avant de les assécher à fond. Essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et asséchez-la à fond. Les instructions intégrales sont fournies sous la rubrique **Soins et entretien** en page 32, consultez-les. Lisez et gardez la documentation, en apportant une attention particulière aux renseignements de service et de garantie.

Visitez au www.oster.ca pour renseignements supplémentaires, conseils pratiques et recettes, ou appelez au 1 800 667-8623.

Qu'est-ce que le yogourt à la grecque?

C'est un yogourt très populaire, épais parce que le liquide (lactosérum) a été égoutté. Il contient plus de probiotiques et presque deux fois plus de protéines que le yogourt ordinaire. (Les probiotiques sont des bactéries bénéfiques qui contribuent naturellement aux systèmes immunitaire et digestif. Ils peuvent également aider en cas d'intolérance au lactose.)

Allons-y

Lors de l'emploi initial de la Yaourtière, vous avez besoin…

- de lait (n'importe lequel des suivants convient):
    - lait entier
    - lait à 2 % de M.G.
    - lait à 1 % de M.G.
    - lait écrémé
    - boisson de soja
    - lait d'amande
    - lait en poudre

  REMARQUE: le yogourt de lait entier est plus savoureux; celui de lait à plus faible teneur en gras prend plus long-temps à préparer et le yogourt résultant est plus mou.
- de yogourt nature du commerce avec probiotiques actifs (le plus frais possible, avec date d'utilisation la plus longue).

  REMARQUE: ne vous servez pas de yogourt liquide, aux fruits ou aromatisé comme semence.

- de culture de yogourt lyophilisée (vendue dans la plupart des magasins de produits naturels).

Il vous faudra également…

- un minuteur (si l'appareil n'a qu'un interrupteur à bascule)
- un thermomètre
- un fouet
- une casserole à paroi haute ou une grande tasse à mesurer allant au four à micro-ondes
- une tasse à mesurer les liquides
- des cuillers à mesurer

Pour commencer

Emploi de lait bouilli: (produit un yogourt plus ferme)

REMARQUE: cette méthode n'est pas conseillée lors de l'utilisation de boisson de soja ou de lait d'amande.

1. Versez le lait dans une casserole à paroi droite ou dans une tasse à mesurer microondable.
2. Portez le lait à l'ébullition à feu moyen, sur la cuisinière ou au four à micro-ondes, en le fouettant de temps à autre. Surveillez-le assidûment. Une fois à l'ébullition, il montera vite dans la casserole ou la tasse à mesurer. Retirez-le immédiatement du feu afin qu'il ne déborde pas.

   REMARQUE: si vous utilisez du lait cru, laissez-le bouillir plusieurs minutes, en le remuant sans cesse afin qu'il ne déborde pas.
3. Mettez le lait de côté pour qu'il refroidisse entre 95 et 110 ^{o}F (35 et 43 ^{o}C). Vous pouvez, si vous le désirez, mettre le lait dans un bol d'eau froide pour accélérer son refroidissement.
4. Au fouet, ajoutez petit à petit la moitié du lait refroidi à la culture de yogourt, jusqu'à l'homogénéité.

   REMARQUE: si vous utilisez du yogourt repiqué de la fournée précédente, ne le conservez pas plus de 3 ou 4 jours.
5. Versez dans la casserole ou la tasse et fouettez pour qu'il n'y ait absolument aucun grumeau.
6. Versez dans les pots immaculés afin que le niveau atteigne juste en-dessous des filets du pot, ou bien dans le grand contenant rectangulaire en plastique, sans la passoire en filet de plastique.

Pour écourter la durée de préparation (le yogourt qui en résulte est moins épais)

REMARQUE: cette méthode est conseillée pour le yogourt confectionné avec la boisson de soja et le lait d'amande.

1. Versez le lait dans une casserole à paroi droite ou dans une tasse à mesurer microondable.
2. Chauffez la boisson ou le lait entre 95 et 110 °F. Surveillez assidûment le contenu et employez un thermomètre pour éviter le surchauffage.
3. Observez les étapes de 4 à 6 ci-dessus.

Utilisation de la Yaourtière

1. Posez la Yaourtière sur un comptoir lisse et d'aplomb.
2. Sortez toutes les pièces de la base.
3. Voyez les temps et mesures que préconise le tableau qui suit.
4. Mettez le couvercle en plastique sur la Yaourtière.
5. Branchez l'appareil sur la prise de courant.
6. Utilisez une minuterie indépendante pour régler la sonnerie (si l'appareil n'a qu'un interrupteur à bascule marche-arrêt). Important: l'appareil à interrupteur à bascule marche-arrêt ne s'éteint pas automatiquement.
7. Si la Yaourtière est dotée d'un minuteur, appuyez sur la touche des HEURES (HOUR), à l'avant, à gauche de l'appareil, sans la relâcher jusqu'à ce que le nombre voulu s'affiche. Pour faire défiler les heures lentement, appuyer brièvement sur la touche des HEURES (HOUR) puis relâchez-la. Si vous dépassez le nombre d'heures voulu, ne vous inquiétez pas, les heures recommenceront à défiler après 15.

8. Consultez les temps et les mesures du tableau ci-dessous.

POUR 6 POTS ET LE CONTENANT RECTANGULAIRE

LAIT ENTIER	LAIT À 2 % DE M.G.	LAIT À 1 % DE M.G.	LAIT ÉCRÉMÉ	BOISSON DE SOJA	LAIT D'AMANDE
9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES
Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée
Minuteur réglé à 8 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 10 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 11 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil
Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures
Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures

IMPORTANT: si le contenant rectangulaire est employé, sortez les pots aux heures indiquées ci-dessus. Replacez le couvercle et laissez incuber le mélange du contenant pendant 2 heures supplémentaires.

9. Appuyez sur la touche marche-arrêt, à droite. À l'avant, à droite de l'appareil, «HR» clignotera à l'écran. La durée diminuera par tranche d'une heure mais durant la dernière heure, le décompte se fera par minutes.
10. Débranchez l'appareil.
11. Levez le couvercle avec soin afin de ne pas laisser dégoutter la condensation qui recouvre l'intérieur du couvercle.
    REMARQUE: du lactosérum (petit-lait) peut flotter sur le yogourt. Ceci est tout à fait normal.
12. Remuez le yogourt et mettez les couvercles; réfrigérez le yogourt pendant au moins 3 heures.
    REMARQUE: gardez ⅔ de tasse (175 mL) de yogourt pour ensemencer la prochaine fournée de yogourt.

Confection du yogourt à la grecque

1. Videz le yogourt maison dans un de vos bols de malaxage puis nettoyez le grand contenant ainsi que la passoire.
2. Posez la passoire en filet dans le contenant et tournez-la en sens horaire jusqu'à ce que les crans reposent sur le contenant, de façon à laisser un vide entre le fond de la passoire et le fond du contenant (voyez les fig. 2a et 2b).

Figure 2a

Figure 2b

3. Versez la quantité de yogourt que vous désirez transformer en yogourt à la grecque dans la passoire en filet (voyez la figure 3).

Figure 3

4. Mettez le couvercle de plastique et réfrigérez au moins 3 heures – plus la réfrigération est longue, plus votre yogourt sera ferme (voyez la figure 4).

Figure 4

5. Transvasez le yogourt grec dans les pots ayant été lavés et asséchés ou bien dans un grand contenant à couvercle. Si vous employez les pots, vissez les couvercles. Truc: gardez le lactosérum pour l'incorporer à des soupes ou pâtisseries.
6. Servez le yogourt nature ou bien incorporez votre choix de fruits ou autres, juste avant de servir (voyez la figure 5).

Figure 5

Trucs et conseils pour profiter au maximum de la Yaourtière

1. Pour aromatiser le yogourt avant de le servir, ajoutez-y du miel, de l'agave, des dés de fruits ou des baies, du jus concentré congelé, des noix hachées, des céréales musli, du café soluble ou de la poudre à expresso, ou de la confiture.
2. Le yogourt nature peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 10 jours.
3. Le yogourt maison peut être congelé, en quel cas il reste bon plus longtemps.
4. Chauffer le lait trop longtemps produit un yogourt de piètre qualité.
5. N'ajoutez pas la semence à du lait froid.
6. Lorsque le yogourt confectionné a été réfrigéré, de l'humidité peut remonter à la surface. Ceci est normal. Vous pouvez soit la vider, soit l'incorporer au yogourt.
7. Pour varier les saveurs, remplacez le yogourt nature par du yogourt au lait d'amande dans les smoothies, sur les céréales ainsi que dans les parfaits glacés.
8. Lors de la préparation de smoothies, employer des fruits congelés donne des boissons plus épaisses.

SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA YAOURTIÈRE

1. En fin d'emploi, débranchez l'appareil et laissez-le totalement refroidir avant d'entreprendre son nettoyage.

   REMARQUE: ne réutilisez pas les pots sans préalablement les laver soigneusement et les assécher.
2. N'immergez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
3. Nettoyez la base avec un linge humide puis séchez-la avec un chiffon ou un torchon doux.
4. Lavez le couvercle en plastique, la passoire en filet, les pots et leurs couvercles ainsi que le grand contenant et son couvercle. Rincez-les et asséchez-les avec un torchon doux.
5. Bien que les pots en verre et les couvercles en plastique blanc soient lavables en machine, nous considérons le lavage à la main préférable.

   REMARQUE: n'employez – en aucun cas – de produit abrasif ou récurant pour nettoyer les pièces de cet appareil.

DÉPANNAGE

Object	Questions	Solutions
Alimen-tation	L'appareil ne se met pas en marche	Assurez-vous que la prise soit alimentée. Appelez le service client au 1 800 667-8623
Yogourt fini	Le yogourt avait des grumeaux	Le lait était trop chaud
		Le mélange n'était pas homogène
	Le yogourt était trop liquide	Le mélange avait peut-être été surmélangé
		L'incubation a peut-être été trop courte. Essayez de la prolonger lors de votre prochaine confection de yogourt.
		Utilisez du yogourt très frais comme semence. Les probiotiques n'étaient peut-être plus aussi actifs.
		Le yogourt de semence était peut-être trop froid et non à la température ambiante
		Le lait avait suri
	Le yogourt a débordé des pots	Vous aviez versé trop de lait dans les pots
	Du liquide flottait sur le yogourt confectionné	Le yogourt a incubé trop longtemps dans l'appareil
		Le yogourt n'avait pas refroidi suffisamment après son incubation
	Le yogourt était fluide	Le yogourt utilisé pour le repiquage n'était pas assez frais
	Le yogourt avait un goût bizarre	La culture ou le lait n'était pas frais
		Du yogourt aromatisé avait peut-être été utilisé comme semence
		L'incubation était peut-être trop longue
	Il flotte beaucoup de liquide sur le yogourt confectionné	Il est possible que l'appareil ait été bougé durant son fonctionnement
		Le lait avait peut-être été surchauffé
		Le yogourt avait peut-être incubé trop longtemps dans l'appareil

BOISSON SURCROÎT D'ÉNERGIE

TONIQUE AUX FRUITS DU DÉJEUNER

200 mL de jus orange, pêche et mangue
250 mL de fraises fraîches ou congelées
1 banane moyenne, coupée en deux
250 mL de yogourt nature ou au lait d'amande, à la grecque

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches, si désiré.
Donne environ 500 mL / 2 tasses

TONIQUE DE SAUT DE LIT AUX MELONS

200 mL de limonade
250 mL de dés de cantaloup
1 kiwi, épluché et coupé en dés
1 feuille de menthe fraîche
15 mL de miel
250 mL de melon Honeydew
175 mL de yogourt nature ou au lait d'amande, à la grecque

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une tranche de kiwi ou de feuilles de menthe, si désiré.
Donne environ 750 mL / 3 tasses

RECETTES ANTIOXYDANTES

SMOOTHIE CANNEBERGE ET FRAMBOISE

125 mL de jus de pomme
125 mL de framboises fraîches ou congelées
50 mL de canneberges fraîches ou congelées
15 mL de miel
250 mL de prunes coupées (avec leur peau)
125 mL de tranches de pêche congelées
250 mL de yogourt nature, à la grecque

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de framboises fraîches, si désiré.
Donne environ 500 mL / 2 tasses

PANACHÉ AUX PETITS FRUITS

200 mL de nectar de pêche
250 mL de petits fruits mélangés, congelés
15 mL de miel
250 mL de yogourt nature, à la grecque
250 mL de fraises congelées

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches, si désiré.
Donne environ 500 mL / 2 tasses

BONANZA DE BAIES

200 mL de nectar de pêche
15 mL de miel
250 mL de fraises congelées
250 mL de yogourt nature ou de boisson de soja, à la grecque
250 mL de petits fruits mélangés, congelés
125 mL de bleuets congelés

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une fraise ou de quelques bleuets, si désiré.
Donne environ 750 mL / 3 tasses

STIMULANT LIN ET FIBRES

PARFAIT CROQUANT AUX FRUITS

250 mL de céréales musli
Ancient Grains, ou autres
15 mL d'extrait de vanille
250 mL de framboises ou bleuets
30 mL de gingembre confit, haché fin
125 mL d'amandes effilées
et grillées
500 mL de yogourt à la grecque
250 mL d'ananas frais, haché fin

Dans un petit bol, combiner les céréales et les amandes. À la cuiller, déposer 30 mL de ce mélange au fond de chaque verre à parfait. Mélanger le yogourt et la vanille. Napper les cérales de 50 mL du mélange de yogourt.
Combiner l'ananas, les framboises et le gingembre confit. À la cuiller, déposer 50 mL de ce mélange sur le yogourt. Répéter les couches: 30 mL de céréales, 50 mL de yogourt et 50 mL de fruits. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
Donne 4 parfaits

SMOOTHIE À LA GRAINE DE LIN

200 mL de boisson de soja ou
de lait écrémé
250 mL de dés de mangue
1 kiwi, épluché et coupé en morceaux
15 mL d'agave
250 mL de boisson de soja ou
de yogourt nature, à la grecque
250 mL de dés de pêche
30 mL de graine de lin moulue
avec petits fruits mélangés

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une tranche de kiwi, si désiré.
Donne environ 750 mL / 3 tasses

RECETTES PROTÉINIQUES

MÉLANGE BEURRE D'ARACHIDES ET BANANE DU DÉJEUNER

125 mL de lait
30 mL de beurre d'arachides crémeux
5 mL d'extrait de vanille
125 mL de yogourt à la grecque
1 banane moyenne, coupée en deux

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.
Donne environ 375 mL / 1½ tasse

RÉGAL HYPERPROTÉINÉ ULTRAGOÛTEUX

125 mL de lait d'amande
75 mL de cottage à petits grains
250 mL de fraises fraîches ou congelées
175 mL de yogourt au lait d'amande ou nature, à la grecque
30 mL de miel

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.
Garnir d'une fraise fraîche, si désiré.
Donne environ 375 mL / 1½ tasse

SOUPE-REPAS AUX LÉGUMES

500 mL de bouillon de légumes
1 boîte (411 mL/14,5 oz) de tomates concassées avec oignon et ail
250 mL de légumes italiens congelés
125 mL de maïs à grains entiers
500 mL de lactosérum de yogourt
1 petit oignon, haché
1 grosse gousse d'ail, hachée
125 mL de haricots rouge foncé
125 mL de petites pâtes – petites bagues ou bouclettes, par ex.

Combiner le bouillon, le lactosérum, la tomate, l'oignon et l'ail dans une grande casserole. Porter à l'ébullition, en remuant de temps à autre. Ajouter le reste des ingrédients. Porter de nouveau à l'ébullition, en remuant à l'occasion. Réduire le feu et faire cuire, en laissant le couvercle de la casserole entrouvert, pendant 7 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
La servir saupoudrée de persil haché et de parmesan râpé, si désiré.
Donne environ 1,9 litre / 2 pintes de soupe

RECETTES «PLEIN DE VITAMINES»

REVIGORANT MATINAL À LA NECTARINE

125 mL de lait écrémé
250 mL de dés de mangue
15 mL d'agave
250 mL de yogourt à la grecque
250 mL de dés de nectarine

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une tranche de mangue, si désiré.
Donne environ 500 mL / 2 tasses

FORTIFIANT PAPAYE ET PÊCHE POPULAIRE

200 mL de nectar abricot et mangue
250 mL de dés de papaye
250 mL de sorbet au citron
250 mL de yogurt nature ou à la boisson de soja, à la grecque
250 mL de dés de pêche

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une tranche de pêche, si désiré.
Donne environ 750 mL / 3 tasses

Garantie limitée de 1 an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») 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'œuvre. 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 n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?
JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.
Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.
JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n' assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir une réparation sous garantie ?

Aux États-Unis

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1-800-334-0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y OM1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RENVOYER CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

For product questions contact: Sunbeam Consumer Service

USA : 1-800-334-0759
Canada : 1-800-667-8623
www.oster.ca

© 2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toute question en ce qui concerne ce produit, appelez le Service à la clientèle de Sunbeam

États-Unis : 1-800-334-0759
Canada : 1 800 667-8623
www.oster.ca

© 2014 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Au Canada, importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GCDS-OST35045 -SL
P.N. 175539 Rev A

Printed in China / Imprimé en Chine
CKSTYM1010_CKSTYM1012-033_14EFM2