



**Model / Modèle**  
**TSSTTV0000**

**User Manual**  
**Countertop Oven**

**Notice d'emploi**  
**Four posable**



# CONSIGNES IMPORTANTES

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

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE FOUR POSABLE.**
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Portez toujours des gants de cuisinier pour manipuler les plats chauds et ne lavez les pièces de métal que lorsqu'elles ont refroidi. Attendez que l'appareil soit froid pour monter ou démonter toute pièce. Servez-vous toujours des poignées latérales pour le déplacer.
- Débranchez le four posable au niveau de la prise de courant quand le four ne sert pas et avant d'entreprendre son nettoyage. **Remarque:** Éteignez-le avant de le débrancher.
- Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez cet appareil ni dans l'eau ni dans un autre liquide, quel qu'il soit.
- Redoublez de vigilance lorsque le four posable est employé à proximité d'enfants. Les enfants ne devraient pas se servir de ce four.
- N'employez jamais un appareil dont le cordon (ou la fiche) est endommagé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou abimé d'une façon quelconque. Portez-le à un centre de services agréé proche pour fins de contrôles, réparations et réglages, si nécessaires.
- Ne vous servez pas d'accessoires non formellement recommandés par le fabricant, ils risqueraient de provoquer incendies, chocs électriques ou blessures corporelles.
- Ne vous servez pas de l'appareil en plein air ou à des fins commerciales.
- N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
- Ne posez pas l'appareil près de foyers de cuisson à gaz ou électriques chauds et ne le mettez surtout jamais dans un four chaud.
- Agissez très prudemment lors de l'emploi de plats autres qu'en métal ou en verre.
- Un incendie peut se déclarer si le four posable est couvert ou touche des matières inflammables – rideaux, tentures, murs, ou autres – durant son fonctionnement. Ne posez aucun article sur cet appareil quand il fonctionne.
- Mettez toujours le four posable à au moins 15 cm (6 po) des murs et des autres cordons électriques pour le faire fonctionner.
- Entre utilisations, ne rangez aucun article dans la cavité du four, outre les accessoires que recommande et fournit le fabricant.
- Ne placez pas de matières inflammables dans le four, par exemple du papier, du carton, du plastique ou toute autre matière qui risquerait de s'enflammer ou de fondre.
- Ne recouvrez pas le four de feuille d'aluminium, car l'appareil surchaufferait.
- Ne mettez surtout pas d'aliments ou de plats en métal surdimensionnés dans le four, un incendie ou un choc électrique pourrait en résulter.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons métalliques, des particules pourraient se détacher et provoquer des chocs électriques.
- Agissez toujours prudemment lorsque vous sortez le plat ou jetez de la graisse chaude.
- Pour éteindre l'appareil, réglez toutes ses commandes en position d'arrêt (OFF).
- Pour débrancher le four posable, réglez toutes les commandes en position d'arrêt (OFF) puis tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant.

# **CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE**

## **INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT**

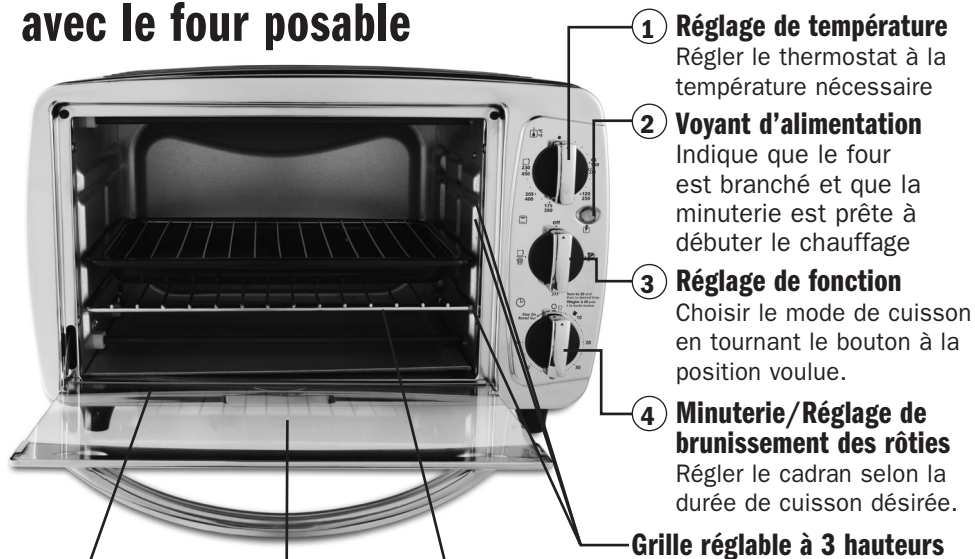
Cet appareil est délibérément pourvu d'un cordon court pour réduire les risques d'empêchement des pieds ou de trébuchement accidentel, comme pourrait de causer un cordon plus long. Un cordon prolongateur peut être utilisé, à condition d'observer les précautions d'usage. Les caractéristiques assignées du prolongateur doivent être au moins égales à celles de l'appareil. De plus, la rallonge doit être disposée de telle façon qu'elle ne pende pas d'un plateau de table ou d'un comptoir, que les enfants ne risquent pas de la tirer et qu'elle ne puisse pas faire trébucher.

### **Produits achetés aux États-Unis et au Canada seulement**

Pour réduire les risques de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). La fiche n'enfoncé dans les prises de courant polarisées que dans un sens; si elle ne rentre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas complètement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

# Familiarisez-vous avec le four posable



## Plateau à miettes

Amovible, facilite le nettoyage.

## Porte en verre

Permet de surveiller et de contrôler la cuisson.

## Grille amovible du four

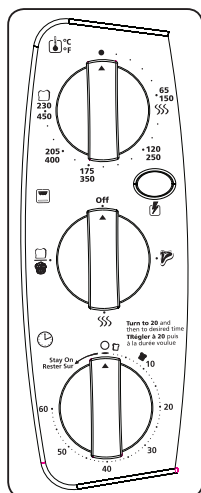
La grille peut être mise à trois hauteurs, ce qui permet de cuire commodément une grande variété d'aliments.

## Plat à rôtir et plaque lèchefrite (certains modèles seulement)

Pour cuire au four, griller la viande et le poisson (non illustrés)

## Éclairage intérieur (certains modèles seulement)

Illumine la cavité du four durant l'utilisation.



**1 Réglage de température**

**2 Voyant d'alimentation**

**3 Réglage de fonction**

**4 Minuterie / Grillage du pain**

# Préparatifs pour l'utilisation initiale du four posable

Si vous vous servez du four posable pour la toute première fois, veuillez:

- enlever toutes les étiquettes apposées sur le four;
- ouvrir la porte du four et retirer toute la documentation imprimée ainsi que les papiers qui se trouvent dans la cavité;
- laver la grille, le plateau ramasse-miettes et le plat à rôtir à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de détergent liquide pour vaisselle, avec une éponge ou un tampon à nettoyer non abrasif.

**N'IMMERGEZ SURTOUT JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL.**

- Asséchez totalement toutes les surfaces avant l'utilisation.
- Décidez où placer le four posable. Mettez-le de préférence sur une aire ouverte d'un plan de travail plat et d'aplomb, à proximité d'une prise de courant.

Les éléments sont conçus pour chauffer efficacement et maintenir la température avec précision. **Ils fonctionnent convenablement, même si vous ne les voyez pas rougeoier.**



**NOTEZ** qu'à la mise en marche initiale, il peut se dégager une faible odeur et/ou de la fumée. Tout à fait normal, ce phénomène n'a pas lieu de vous inquiéter. Réglez la température à 450 °F (230 °C) et faites chauffer le four une quinzaine de minutes afin que l'odeur et/ou la fumée se dissipent.

## GÉNÉRALITÉS

### **Conseil pour régler la minuterie et la durée de grillage**

Pour régler la minuterie à moins de 20 minutes, tournez **TOUJOURS** le bouton au-delà du repère 20 minutes puis revenez en arrière à la durée désirée.

### **Éléments chauffants**

Les éléments de voûte et de sole fonctionnent de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température. Il est possible que vous ne les voyiez pas rougeoier.

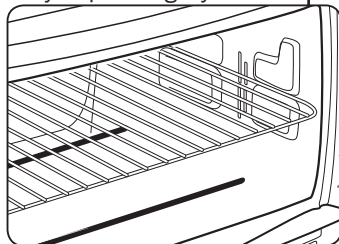
### **Positionnement de la grille du four**

La grille du four peut être mise à trois hauteurs afin d'accueillir de nombreux aliments.

Choisissez la position de la grille en fonction de la taille et du degré de brunissement voulu.

Laissez refroidir le four avant de déplacer la grille.

NOTEZ que la hauteur centrale est celle qui fournira les résultats optimaux lorsque vous faites des rôties et chauffez des pizzas.



### **Retrait des aliments**

Ouvrez toujours la porte en grand puis sortez prudemment les aliments chauds alors que vous portez des gants de cuisinier.

# Mode d'emploi du four posable

## Fonction grille-pain

**REMARQUE** – Différents genres de pain nécessitent différents réglages. Les pains légers et gaufres grillent à un réglage plus clair que les pains foncés et les muffins.

Placez l'aliment sur la grille.

- Réglez la fonction à RÔTIE (3). Les éléments de voûte et de sole chaufferont.
- Réglez le sélecteur de température à RÔTIE/450°F (230 °C) (1).
- Pour régler la minuterie (4), **TOUJOURS le bouton au-delà du repère 20 minutes** pour mettre la minuterie en fonction, puis revenez en arrière au nombre de minutes désiré.

**REMARQUE** – Les éléments de voûte et de sole fonctionneront de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

## Préchauffage du four

- Réglez le four à la fonction voulue (3).
- Réglez le sélecteur de température (1) au niveau de chaleur désiré.
- Réglez le bouton de la minuterie (4) à la durée requise puis attendez de 7 à 9 minutes pour que le four chauffe.\*

## Fonction cuisson au four (certains modèles seulement)

- Placez l'aliment sur la grille ou bien dans le plat à rôtir.
- Réglez la fonction à la CUISSON AU FOUR (3). Les éléments de voûte et de sole fonctionneront.
- Réglez le sélecteur de température (1) au niveau de chaleur désiré.
- Réglez le bouton de la minuterie (4) à la durée de cuisson requise.\*

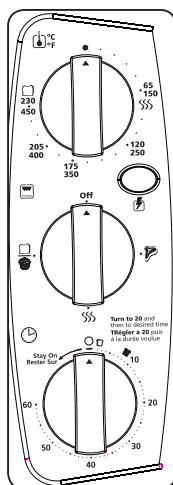
**REMARQUE** – Les éléments de voûte et de sole fonctionneront de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

## Fonction cuisson à convection (certains modèles seulement)

- Placez l'aliment sur la grille ou bien dans le plat à rôtir.
- Réglez la fonction à la CUISSON À CONVECTION (3). Les éléments de voûte et de sole fonctionneront.
- Réglez le sélecteur de température (1) au niveau de chaleur désiré.
- Réglez le bouton de la minuterie (4) à la durée de cuisson requise.\*

**REMARQUE** – Les éléments de voûte et de sole fonctionneront de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

\* Pour régler une durée de moins de 20 minutes, tournez TOUJOURS le bouton de la minuterie au-delà du repère 20 minutes puis revenez en arrière au nombre de minutes requis.



- 1 Réglage de la température
- 2 Voyant d'alimentation
- 3 Réglage de fonction
- 4 Minuterie/ Réglage de grillage

# Questions fréquentes sur la cuisson à convection

## Que signifie le mot convection ?

Le four posable est équipé d'une turbine qui brasse l'air chaud dans la cavité pour réchauffer ou cuire efficacement et uniformément les aliments.

## Comment puis-je modifier la cuisson lorsqu'elle est à convection ?

En moyenne, la convection raccourcit la cuisson d'environ 30 %, mais ceci dépend des aliments. Il est prudent de débiter avec une courte durée qui sera prolongée au besoin.

## Quels sont les meilleurs aliments à cuire par convection ?

Des durées de cuisson plus courtes étant souvent préférables, la pâtisserie bénéficie de la convection car la chaleur tournante uniformise la température dans le four.

## Fonction gril variable

- Placez la plaque dans le plat à rôtir pour faire une lèchefrite.
- Placez l'aliment dans la lèchefrite.
- Posez la lèchefrite sur la grille du four.
- Fermez la porte au premier cran, elle restera entr'ouverte au haut. Une quantité appropriée d'air pourra ainsi circuler durant le grillage.
- Réglez la fonction à GRIL (3). Seul l'élément de voûte fonctionnera.
- Réglez le sélecteur de température (1) au niveau de chaleur requis.
- Réglez la minuterie (4) à la durée désirée. Retournez l'aliment quand la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée.\*

## Fonction réchauffage

**REMARQUE** – Cette fonction réchauffe les aliments et les garde chauds après la cuisson.

- Placez l'aliment sur la grille ou bien dans le plat à rôtir.
- Réglez la fonction à RÉCHAUFFAGE (3). Seul l'élément de sole fonctionnera. (Les éléments fonctionneront de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température.)
- Réglez le sélecteur de température (1) au niveau de chaleur voulu ou à 175°F (80 °C).
- Réglez la minuterie (4) à la durée désirée.\*

## Entretien du four posable

1. Débranchez et laissez refroidir le four OSTER<sup>MC</sup> avant d'entreprendre son nettoyage.
2. Utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.

### **NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU!**

Ne vous servez que d'eau additionnée de savon doux. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à laver et les nettoyeurs chimiques abîmeront inmanquablement l'appareil. Videz souvent le plateau à miettes afin d'éviter l'accumulation des miettes. La grille résiste au lave-vaisselle (*panier du haut uniquement*).

## Rangement du four posable

Attendez que l'appareil soit complètement froid pour le ranger. Si vous rangez le four posable pour une période indéfinie, assurez-vous qu'il soit immaculé et exempt de toutes particules d'aliments. Placez-le dans un lieu sec – sur une table, un plan de travail ou une étagère d'armoire de cuisine, par exemple. Enroulez le cordon d'alimentation sur les crochets prévus à cet effet. Outre l'entretien préconisé, l'utilisateur ne devrait rien avoir d'autre à faire.



**AVERTISSEMENT:** Les aliments cuits peuvent être très chauds.  
Agissez prudemment. Surveillez assidûment un four qui fonctionne.

# Conseils pratiques / Dépannage

| PROBLÈME                                  | CAUSE POSSIBLE                                                                                                                                             | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les aliments sont trop ou pas assez cuits | Réglage fautif de la température ou durée de cuisson incorrecte                                                                                            | Il est sans doute nécessaire que vous ajustiez la température et la durée selon vos goûts. Pour régler la minuterie à moins de 20 minutes, tournez le bouton au-delà du repère 20 minutes pour mettre la minuterie en fonction puis revenez en arrière au nombre de minutes requis. |
|                                           | Positionnement de la grille                                                                                                                                | Plus petit qu'un four de cuisinière, le four posable chauffe plus vite et la durée de cuisson est généralement plus courte.<br>Voyez la rubrique «Positionnement de la grille du four», page Français-4. Modifiez sa hauteur en fonction de l'aliment.                              |
| Il se dégage une odeur de brûlé           | Utilisation initiale                                                                                                                                       | Faites chauffer le four posable pendant environ 15 minutes à 450 °F (230 °C) pour éliminer les résidus provenant du processus de fabrication.                                                                                                                                       |
|                                           | Accumulation de particules dans le four, sur les éléments ou dans le ramasse-miettes.                                                                      | Voyez la rubrique «Entretien du four posable», page Français-6.                                                                                                                                                                                                                     |
| Le four ne S'ALLUME pas                   | L'appareil est débranché                                                                                                                                   | Branchez le four sur une prise de courant alternatif de 120 volts.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                           | La minuterie n'a pas été tournée au-delà du repère 20 minutes.                                                                                             | Réglez le bouton de la minuterie et le sélecteur de température au réglage voulu. Tous les deux doivent être réglés pour que le four fonctionne.                                                                                                                                    |
| Il n'y a qu'un élément du chauffe         | Le réglage de fonction détermine le fonctionnement du ou des éléments.                                                                                     | Quand vous faites des rôties, veillez à ce que le four ne soit <b>pas</b> réglé à gril et que le sélecteur de température soit à 450 °F (230 °C).                                                                                                                                   |
| Les éléments ne RESTENT pas allumés       | Les éléments chauffent de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température requise.<br><br>Il est possible que vous ne voyiez pas les éléments rougeoier. | Assurez-vous que le réglage de fonction convienne bien au mode nécessaire.                                                                                                                                                                                                          |



# Recettes

## Bruschettas au brie et aux artichauts

6 tranches de pain de campagne rond (8 mm d'épaisseur)  
30 mL de vinaigre balsamique  
90 mL d'huile d'olive vierge extra  
180 g de brie  
2 pots (187 mL) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés  
15 mL de menthe fraîche, hachée  
1 morceau (60 g) de jambon sec à l'italienne (prosciutto) ou jambon  
15 mL de basilic frais, haché  
1 petit oignon rouge, haché  
50 mL de copeaux de parmesan  
15 mL d'ail haché

Régalez le four Oster<sup>MC</sup> à la fonction grill et préchauffez-le. Placez les tranches en une seule couche dans le plat à rôtir, badigeonnez-les avec 30 mL de l'huile d'olive puis salez et poivrez. Placez-les sous le grill pour les dorer et transférez-les sur une grille. Étalez une couche mince de brie sur le pain grillé. Coupez les artichauts en longueur, en tranches de 6 mm d'épaisseur et coupez le jambon en allumettes. À feu moyen-haut, chauffez 15 mL d'huile dans une poêle à frire de 25 cm à fond épais. Faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à transparence, ajoutez les artichauts et le jambon, faites cuire jusqu'à ce que les artichauts soient dorés (4 minutes environ) et ajoutez le vinaigre balsamique, ensuite le basilic et la menthe puis rectifiez l'assaisonnement sel et poivre. Déposez ce mélange sur le pain grillé, à la cuiller. Garnissez de copeaux de parmesan et servez sans délai.

## Poulet dijonnais à enrobage épicé de flocons de maïs et pacanes

*Les enfants difficiles à contenter adorent ce plat relevé mais maigre.*

250 mL de moutarde de Dijon  
125 mL de pacanes hachées  
250 mL de miel  
Produit antiadhérent en vaporisateur  
1,5 kg de hauts de cuisses et/ou de poitrines de poulet  
Huile d'olive à faire tomber par gouttes  
5 mL de piment de Cayenne  
1 boîte de 500 g de flocons de maïs, émiettés par impulsions au robot culinaire

Préchauffez le four Oster à 375 °F (190 °C). Mélangez la moutarde et le miel dans un bol moyen, peu profond. Enduisez totalement les morceaux de poulet. Combinez le piment de Cayenne, les flocons de maïs émiettés et les pacanes dans un autre bol peu profond. Vaporisez le plat à rôtir de produit antiadhérent et déposez-y les morceaux de poulet. Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive. Enfouissez à 375 °F (190 °C) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet soit de 170 °F (77 °C) et que la chair ne soit plus rose au centre.

## Poitrine de dinde rôtie avec légumes aromatiques

- 1 petite poitrine de dinde
- 2 branches de céleri, coupées en dés de 6 mm
- 2 gousses d'ail, épluchées
- 1 citron, coupé en deux
- 1 ou 2 brins de romarin frais et de thym frais
- Assaisonnement au chile
- 1 petit oignon, coupé en dés de 6 mm
- Sel cachet et poivre
- 3 petites carottes, coupées en dés de 6 mm
- 375 mL de bouillon de poulet

Préchauffez le four Oster<sup>MC</sup> à 450 °F (230 °C). Étalez les légumes au fond d'un plat à four de 28 cm (11 po) avec bords de 3,8 à 5 cm (1,5 à 2 po) puis posez la viande sur les légumes et insérez l'ail et les herbes sous elle. Pressez le citron sur la dinde, saupoudrez-la d'assaisonnement au chile, salez et poivrez. Faites cuire 25 minutes. Baissez la température du four à 325 °F (160 °C) et videz le bouillon au fond du plat, le niveau atteindra 2,5 cm (1 po). Faites cuire jusqu'à ce que les sucs de la dinde soient clairs et que la température interne soit de 180 °F (82 °C).

## Filet de porc moutardé, aux herbes et aux pommes de terre rôties

- 1 paquet de filets de porc, de 750 g à 1 kg
- 5 gousses d'ail, épluchées et hachées fin
- 45 mL de moutarde de Dijon
- 6 petites pommes de terre Yukon Gold, coupées en quatre
- 45 mL de romarin frais, sans tiges, haché
- 30 mL d'huile d'olive
- 45 mL de thym frais, sans tiges
- 5 mL de poivre noir frais concassé
- 15 mL de sel cachet, d'autre sel pour les pommes de terre

Préchauffez le four Oster<sup>MC</sup> à 375 °F (190 °C). Enduisez le porc de moutarde. Dans un petit bol, combinez 30 mL de romarin, 30 mL de thym, le sel, le poivre et l'ail. Répartissez ce mélange sur le porc puis placez celui-ci dans un grand plat à four qui loge facilement dans la cavité. Mettez les pommes de terre autour de la viande et aspergez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez les pommes de terre puis saupoudrez-les avec les 15 mL de romarin et de thym. Faites cuire une demi-heure ou jusqu'à ce que la chair au centre ne soit plus rose. Retirez le filet, couvrez-le de feuille d'aluminium et mettez-le de côté. Vérifiez la cuisson des pommes de terre à la fourchette et prolongez la cuisson de 15 à 20 minutes si nécessaire.

## **GARANTIE LIMITÉE DE 1 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 (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 assujéti 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 le service prévu par la garantie**

#### **Aux États-Unis**

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 888 334-0759 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

#### **Au Canada**

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 888 667-8623 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaires 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 affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Rue Hereford, Brampton, (Ontario) L6Y 0M1. 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 RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**



For product questions:  
Jarden Consumer Service  
Canada : 1.800.667.8623  
USA : 1.800.334.0759  
[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

©2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. In the U.S., distributed by Sunbeam, Products,  
Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431.  
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 Jarden  
Canada: 1 800 667.8623  
États-Unis: 1 800 334.0759  
[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

©2012 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions.  
Tous droits réservés. Aux États-Unis, distribué par Sunbeam, Products,  
Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431.  
Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited  
faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street,  
Brampton (Ontario) L6Y 0M1.