



For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
Canada : 1.800.667.8623
USA : 1.800.334.0759
www.oster.ca

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
doing business as Jarden Consumer Solutions,
20B Hereford St., Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toute question quant à ce produit, communiquez avec le

Service à la clientèle de Sunbeam
Canada : 1 800 667.8623
États-Unis : 1 800 334.0759
www.oster.ca

©2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de
Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.
Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited
faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions,
20B Hereford St., Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GSC-IC0410-1267867

P.N. 141750

Printed in China

Imprimé en Chine



Electric Removable Griddle Gril électrique à plaque amovible

User Guide / Notice d'emploi
CKSTGRRM25-033



Safety
Sécurité



How to use
Mode d'emploi



Cleaning
Nettoyage



Warranty
Garantie

www.oster.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse HEATING BASE and cord in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place the assembled appliance or GRIDDLE PLATE on or near a hot gas or electric burner. Do not place the assembled appliance in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not operate the griddle unless fully assembled. Place GRIDDLE PLATE on HEATING BASE first, then plug cord into wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. To disconnect, prior to removing GRIDDLE PLATE from HEATING BASE, turn the temperature control knob to OFF to shut off griddle and remove plug from wall outlet.
15. Oven mitts are required when handling the GRIDDLE PLATE or to remove cooked food from the GRIDDLE PLATE.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE GRIDDLE. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

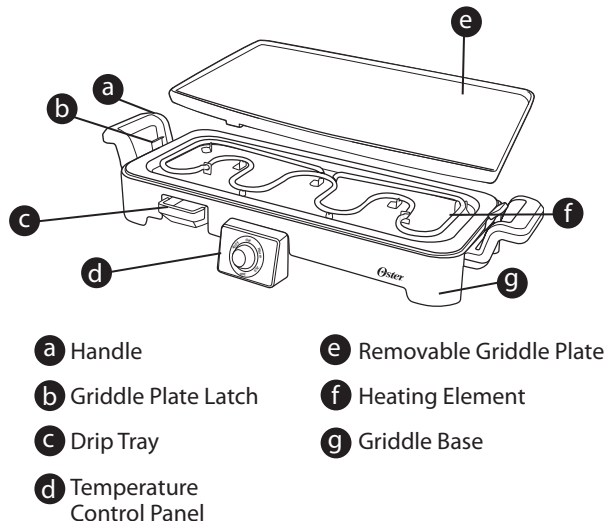
ELECTRIC POWER: If electric circuit is overloaded with other appliances, griddle may not operate properly. Griddle must be operated on a separate circuit from other operating appliances.

CAUTION: Some countertops are more sensitive to heat, use care not to place griddle on surfaces where heat may cause damage.

Thank you for purchasing the OSTER™ Electric Removable Griddle. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster™ products, please visit us at www.oster.ca or call us at 1-800-667-8623.



LEARNING ABOUT YOUR ELECTRIC GRIDDLE



HOW TO:

Before first use

Wash the Removable Griddle Plate in warm soapy water or in the dishwasher and dry completely.

CAUTION: Do not immerse Heating Base in water or other liquids.

- 1 Set the griddle on a flat, dry, heat resistant surface.
- 2 Condition the non-stick cooking surface with vegetable oil, wiping off any excess with a paper towel.
- 3 Insert the Drip Tray into guides under the front of the griddle.

- 4 Make sure that the Griddle Plate is sitting securely on the Heating Base. If the Griddle Plate is not secure on the Heating Base, the product may not function properly. Make

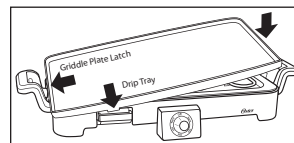


Figure A

sure that the griddle plate is locked securely into the griddle plate latches located on the base. (See Figure A)
NOTE: Position the griddle plate with the taller edge facing forward and the drip hole positioned above the drip tray.

- 5 Make sure Griddle is in the "OFF" position and drip tray is properly inserted. Plug unit into standard 120 V AC outlet.
NOTE: The Power Indicator Light will illuminate, indicating that the griddle is plugged in to a power source.

- 6 Preheat the Griddle by aligning the Temperature Control Knob indicator with the appropriate temperature setting for approximately 15 minutes prior to use.

NOTE: During cooking, the Power Indicator Light will remain on.

- 7 The Temperature Control also has a "Keep Warm" setting if there is pre-cooked food that you would like to remain warm.

NOTE: WARM is recommended for keeping already hot, fully cooked food at the perfect serving temperature. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.



- 8 Do not remove the griddle plate until it has had time to fully cool down.

NOTE: It may be necessary to scrape grease into the Drip Tray. Always use wooden or nylon utensils to avoid scratching the Non-Stick Cooking Surface.

CAUTION: Grease may be hot!

NOTE: When cooking consecutive batches of bacon or other high fat foods, it may be necessary to empty the Drip Tray to avoid grease overflowing onto the countertop.

NOTE: Some countertops are more sensitive to heat. Use care not to place the Griddle on surfaces where heat may cause damage.

Cooking Time and Temperature

FOOD	TEMP.*	TIME	DIRECTIONS
EGGS, fried	300° F / 149°C	3 to 5 min.	Turn halfway into cooking time.
BACON	350° F / 177°C	8 to 12 min.	Turn often.
SAUSAGE	350° F / 177°C	20 to 30 min.	Turn halfway into cooking time.
FRENCH TOAST	350° F / 177°C	6 to 10 min.	Turn halfway into cooking time.
HAMBURGER	350° F / 177°C	8 to 14 min.	Turn halfway into cooking time.
HAM SLICES	350° F / 177°C	14 to 18 min.	Turn halfway into cooking time.
SANDWICHES	350° F / 177°C	6 to 10 min.	Butter outside and brown both sides.
PORK CHOPS	350° F / 177°C	20 to 30 min.	Brown both sides, reduce temp. to 250° F. Turn halfway into cooking time.
POTATOES	350° F / 177°C	10 to 12 min.	Turn halfway into cooking time.
STEAKS			
Rare	400° F / 204°C	4 to 6 min.	Turn halfway into cooking time.
Medium	400° F / 204°C	7 to 12 min.	Turn halfway into cooking time.
Well Done	400° F / 204°C	13 to 18 min.	Turn halfway into cooking time.
PANCAKES	375° F / 191°C	2 to 5 min.	Pour batter onto griddle. When bubbles appear on top, turn.

*Preheat Griddle until Ready Light comes on

NOTE: The cooking temperature and times listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature and time slightly up or down to achieve the results you prefer.



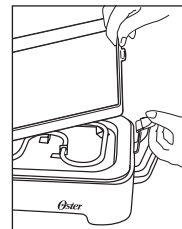
CARE & CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

Griddle is hot. Handle carefully.

- 1 When cooking is complete, turn the temperature control knob to the "OFF" position. Unplug the cord from the outlet and allow unit to cool before cleaning.
- 2 Remove the Drip Tray and discard its contents.

CAUTION: Grease in Drip Tray may still be hot even if plate is allowed to cool. To remove Griddle Plate, push right spring latch outward until plate is released. Lift plate up and to the right.



- 3 The Griddle Plate and Drip Tray can be washed in the dishwasher or in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Never use or submerge Heating Base or Cord in water. Heating Base and Cord must always be completely dry before use.

- 4 With a damp cloth, clean the griddle burner base and temperature control.
 - Use only nylon, plastic, or wooden utensils with care to avoid scratching the non-stick cooking surface. Never cut food on the griddle.
 - Remove stubborn stains with plastic scouring pad and mild dishwashing liquid.

CAUTION: DO NOT USE steel wool. Any service requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by an authorized Oster™ service center.





1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



CONSIGNES IMPORTANTES

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

1. Lisez attentivement les instructions avant l'emploi.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez poignées et boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon ni le SOCLE CHAUFFANT dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil sert à proximité d'enfants. Ce gril ne doit pas être employé par des enfants.
5. Débranchez le gril entre utilisations et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter toute pièce et avant d'entreprendre son nettoyage.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon (ou sa fiche) est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Communiquez avec le Service à la clientèle (voyez la garantie) afin de le retourner pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer.
7. L'emploi d'accessoires non formellement recommandés par le fabricant peut être source de blessures corporelles.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord du plan de travail ou de la table et veillez à ce qu'il ne touche pas de surface chaude.
10. Ne posez ni l'appareil assemblé ni la PLAQUE sur ou près d'un foyer à gaz ou électrique chaud. Ne placez pas l'appareil assemblé dans un four chaud.
11. Déplacez très prudemment tout appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. N'employez le gril que s'il est entièrement assemblé. Placez la PLAQUE sur le SOCLE CHAUFFANT avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise de courant murale.
13. N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Pour débrancher le gril avant de séparer la PLAQUE du SOCLE, mettez le régulateur de température à «off» (arrêt) puis tirez la fiche hors de la prise.
15. Portez toujours des gants de cuisinier pour manipuler la PLAQUE ou retirer les aliments cuits de la PLAQUE.

CET APPAREIL NE CONVIENT QU'À L'USAGE DOMESTIQUE

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL NE CONVIENT QU'À L'USAGE DOMESTIQUE.

Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez pas de le réparer. Le cordon d'alimentation est court pour empêcher de s'empêtrer les pieds ou de trébucher. UTILISER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS, À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DU GRIL ÉLECTRIQUE. Cette rallonge ne doit pas pendre afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). La fiche n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Cette mesure de sécurité a pour but de réduire les chocs électriques. Si la fiche ne rentre pas bien, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas, consultez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche.

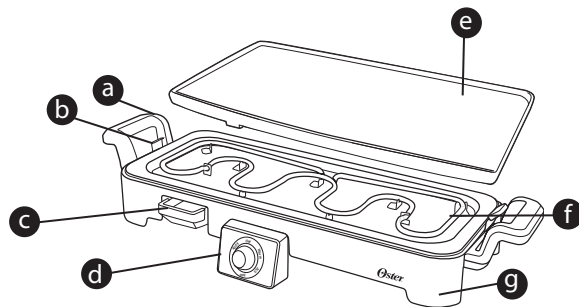
COURANT ÉLECTRIQUE: Si d'autres appareils sont branchés sur le même circuit, le gril risque de ne pas fonctionner tel que préconisé – il est essentiel qu'il soit branché sur un circuit distinct.

ATTENTION: Certains comptoirs étant sensibles à la chaleur, veillez à ne pas poser le gril sur une surface qu'il puisse abîmer.

Merci d'avoir acheté ce gril électrique à plaque amovible OSTER®. Avant de l'utiliser pour la toute première fois, passez les quelques instants nécessaires à la lecture des instructions et gardez celles-ci pour référence ultérieure. Prêtez tout particulièrement attention aux instructions de sécurité fournies. Familiarisez-vous aussi avec les énoncés de service et de garantie. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les produits Oster®, visitez notre site Web au www.oster.ca ou bien appelez-nous au 1 800 667-8623.



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE



- | | |
|---|----------------------------|
| a Poignée | e Plaque amovible |
| b Loquet de la plaque | f Élément chauffant |
| c Collecteur de graisse | g Socle du grill |
| d Panneau du régulateur de température | |



MODE D'EMPLOI

Avant la toute première utilisation

Lavez la plaque amovible à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle et asséchez-la à fond.

ATTENTION: N'immergez le SOCLE CHAUFFANT dans aucun liquide.

- 1 Posez le grill sur une surface plane, d'aplomb, insensible à la chaleur.
- 2 Traitez la surface de cuisson antiadhésive à l'huile végétale puis essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout.
- 3 Insérez le COLLECTEUR de graisse dans les guides, à l'avant du grill.
- 4 Assurez-vous que la plaque soit bien bloquée sur le socle chauffant, sans quoi le grill risque de ne pas fonctionner parfaitement. Assurez-vous que les loquets à cet effet – sur le socle – la verrouillent solidement. (Voyez la figure A)

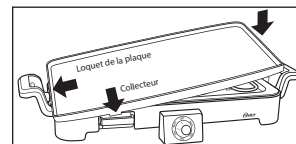


Figure A

REMARQUE: Positionnez la plaque de telle façon que le rebord le plus haut fasse face à l'avant et que le trou d'écoulement de la graisse se trouve au-dessus du collecteur.

- 5 Assurez-vous que le grill soit réglé à l'arrêt (OFF) et que le collecteur de graisse soit bien positionné. Branchez alors le cordon sur courant alternatif de 120 volts.

REMARQUE: Le voyant d'alimentation sera allumé, signe que le grill est connecté à une source d'énergie.

- 6 Faites correspondre l'indicateur du bouton de température avec le réglage approprié et préchauffez le grill pendant environ 15 minutes avant l'utilisation.

REMARQUE: Le voyant d'alimentation restera allumé durant la cuisson.

- 7 Le bouton de température comprend un réglage «WARM» idéal pour garder les aliments cuits à point jusqu'au service.

REMARQUE: Le réglage «WARM» est conseillé pour garder les aliments cuits et chauds à la température de service parfaite. Nous déconseillons son emploi pendant plus de 4 heures.



8 Ne retirez la plaque que lorsqu'elle a refroidi.

REMARQUE: Il faut parfois racler la graisse pour l'acheminer dans le collecteur. Servez-vous toujours d'un ustensile en bois ou en nylon afin de ne pas risquer de rayer la surface de cuisson antiadhésive.

ATTENTION: La graisse risque d'être chaude!

REMARQUE: Quand vous faites cuire du bacon – ou autre aliment gras – à plusieurs reprises coup sur coup, il est prudent de vider le collecteur afin que la graisse recueillie ne risque pas de dégoutter sur le plan de travail.

REMARQUE: Certains comptoirs étant sensibles à la chaleur, veillez à ne pas poser le gril sur une surface qu'il puisse endommager.

Températures et durées de cuisson

ALIMENTS	TEMP.*	DURÉE	DIRECTIVES
ŒUFS, au miroir	300 °F / 149 °C	3 à 5 min	Tourner au milieu de la cuisson.
BACON	350 °F / 177 °C	8 à 12 min	Tourner souvent.
SAUCISSES	350 °F / 177 °C	20 à 30 min	Tourner au milieu de la cuisson.
PAIN DORÉ	350 °F / 177 °C	6 à 10 min	Tourner au milieu de la cuisson.
HAMBURGER	350 °F / 177 °C	8 à 14 min	Tourner au milieu de la cuisson.
JAMBON, tranches	350 °F / 177 °C	14 à 18 min	Tourner au milieu de la cuisson.
SANDWICHES	350 °F / 177 °C	6 à 10 min	Beurrer les faces extérieures et faire dorer.
CÔTELETTES DE PORC	350 °F / 177 °C	20 à 30 min	Faire dorer les deux faces, réduire à 250 °F. Tourner au milieu de la cuisson.
POMMES DE TERRE	350 °F / 177 °C	10 à 12 min	Tourner au milieu de la cuisson.
BIFECKS			
Saignant	400 °F / 204 °C	4 à 6 min	Tourner au milieu de la cuisson.
À point	400 °F / 204 °C	7 à 12 min	Tourner au milieu de la cuisson.
Bien cuit	400 °F / 204 °C	13 à 18 min	Tourner au milieu de la cuisson.
CRÊPES	375 °F / 191 °C	2 à 5 min	Verser la pâte sur le gril. Tourner les crêpes quand des bulles éclatent à la surface.

*Préchauffez le gril jusqu'à ce que le voyant de gril prêt s'allume

REMARQUE: Les températures et durées de cuisson indiquées ici ne sont fournies qu'à titre indicatif. Augmentez-les ou réduisez-les légèrement pour obtenir les résultats recherchés.



SOINS ET ENTRETIEN

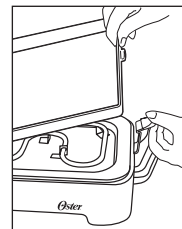
Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Le gril est chaud. Manipulez-le prudemment.

1 En fin de cuisson, tournez le bouton de température à la position d'arrêt «OFF» puis débranchez le cordon au niveau de la prise. Laissez refroidir l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage.

2 Retirez le collecteur de graisse et videz son contenu.

ATTENTION: La graisse du collecteur peut être chaude, même après que la plaque ait refroidi. Pour enlever la plaque, poussez le loquet à ressort de droite vers l'extérieur de façon à libérer la plaque, levez le bout droit de la plaque et tirez-le à droite.



3 La plaque de cuisson et le collecteur de graisse sont lavables en machine ou à l'eau savonneuse chaude (avec un linge doux). Rincez-les et asséchez-les totalement.

ATTENTION: N'employez et ne plongez jamais le socle chauffant ou le cordon dans l'eau. Le socle chauffant et le cordon doivent être complètement secs pour l'utilisation.

4 Passez un linge humide sur le socle de l'appareil et sur la plaque du régulateur de température pour les nettoyer.

- N'utilisez – avec soin – que des ustensiles en nylon, plastique ou bois pour ne pas risquer de rayer la surface de cuisson antiadhésive. Ne coupez jamais sur le gril.
- Enlevez les taches tenaces avec un tampon à récurer en plastique et un doux détergent liquide pour la vaisselle.

ATTENTION: N'UTILISEZ PAS de laine d'acier. Tout entretien nécessitant le démontage, autre que pour le lavage décrit ci-dessus, doit être confié à un centre de services agréé Oster^{MD}.





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 (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 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 États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 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 États-Unis, 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 20B 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 RETOURNEZ CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.





NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.