

# Oster<sup>®/MD</sup>

For product questions contact:

Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

Canada: 1.800.667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2016 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 les questions de produit:

Service à la clientèle de Jarden

États-Unis : 1 800 334.0759

Canada : 1 800 667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2016 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China  
GCDS-OST46383-BB

Imprimé en Chine  
TSSTTVFDXLPP-033\_16EFM1

# Oster<sup>®/MD</sup>

*User Manual* **French Door  
Countertop Oven**

*Notice d'emploi* **Fourposable à porte  
à deux battants**

**MODEL/MODÈLE TSSTTVFDXLPP-033**



Visit us at [www.oster.ca](http://www.oster.ca)

P.N. 188284

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE COUNTERTOP OVEN.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use the oven handles when moving the unit.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return the countertop oven to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the countertop oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- When using countertop oven, pull the unit out a minimum of 6 inches away from the wall or other cords.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.

English-42

- Do not place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- Do not cover the oven tray with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease or other hot liquids.
- To turn this appliance off, return all controls to the "OFF" position and remove cord from outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **This Unit Is for Household Use Only Short Power Supply Cord Instructions**

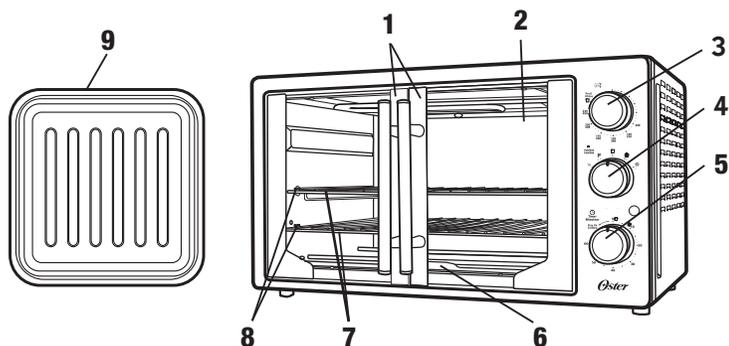
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### **For Products Purchased in the United States and Canada Only**

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; 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.

English-43

# LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



1. **Tempered Glass Doors** – For front viewing of food.
2. **Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.
3. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)
4. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)
5. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (See Figure 3)
6. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Two Removable Wire/Broil Racks** – Use for all your broiling and grilling needs. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
8. **Two Rack Positions**
9. **Baking Pan & Cookie sheet in one** – Use for all your baking needs. See “Positioning Pan” section.

English-44

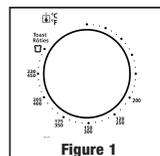


Figure 1

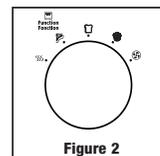


Figure 2

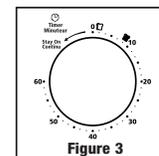


Figure 3

## PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

If you are using your Countertop oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven doors and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
- Clean the rack and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.

**CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.**

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Countertop Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Countertop Oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

**NOTE:** During initial start up you may detect a slight smell and/or smoke. Turn the temperature to max and let run for approximately 5 minutes.

**WARNING:** When Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the Countertop Oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the Countertop Oven.

English-45

## To Use the Toast Function (See Fig. 4)

Select desired rack position. (See “Positioning Rack” Section)

**NOTE:** Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require lighter setting. Darker breads, muffins and English muffins require a darker setting.

- Step 1.** Place food on Wire Racks. For best toasting results, position the rack in the upper position. \*\*
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Toast. Both the top and bottom heater elements will operate.
- Step 4.** Turn the temperature control knob to the 450°/TOAST setting.
- Step 5.** To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast time.
- Step 6.** When toasting is complete, a bell will sound. Open doors completely and remove food.

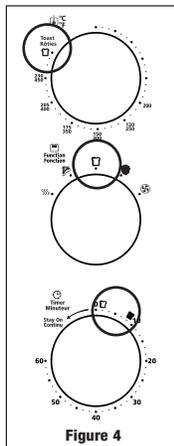


Figure 4

## To Use the Turbo Convection Heat Function (See Fig. 5)

The Turbo Convection Heat Function turns on a built in fan that circulates hot air in the oven chamber cooking your food faster and more evenly. Preheat oven 5-7 minutes at desired temperature with oven rack in place.

- Step 1.** Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Turbo.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to desired setting.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cook time.\*
- Step 6.** When baking is complete, open doors completely and remove food.\*\*

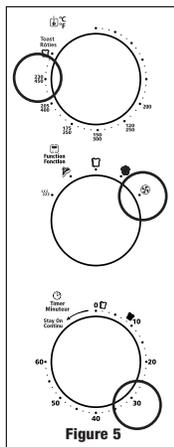


Figure 5

English-46

## FAQs ABOUT TURBO CONVECTION HEAT

### What is Turbo Convection Heat?

**Answer:** In your Countertop Oven there is a built in fan that circulates the hot air in the oven chamber cooking your food faster and more evenly.

### How do I adjust the time for Turbo Convection?

**Answer:** On average, the Turbo function will shorten the cooking time, but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

### What are the best foods to use with Turbo?

**Answer:** While a shorter cook time is often desirable, baked goods in particular benefit from Turbo cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

## To Use the Bake Function (See Fig. 6)

- Step 1.** Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Bake.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to desired setting.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cook time.\*
- Step 6.** When baking is complete, open doors completely and remove food.\*\*

## FOR COOKING TWO PIZZAS

- Step 1.** Place the 2 pizzas on the wire racks.
- Step 2.** Cook the pizzas for about one-half the recommended time, and then switch the rack positions to allow the pizzas to uniformly cook top and bottom.

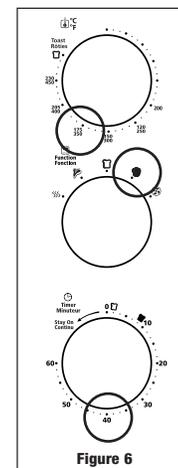


Figure 6

English-47

## TO USE THE WARM FUNCTION (SEE FIG. 7)

- Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2. Close glass doors completely.
- Step 3. Turn the Function dial to Warm.
- Step 4. Turn the Temperature dial to “200° F”.
- Step 5. Turn the Timer to desired to “Warm” time.\*
- Step 6. When Warming is complete, open doors completely and remove food.\*\*

## TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 8)

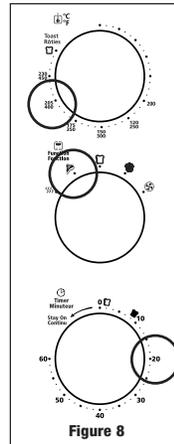
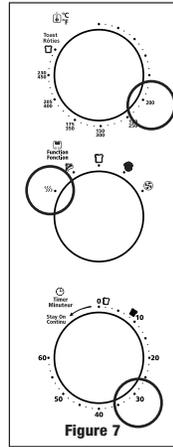
Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 150° F or cooking fish at 400° F. Adjust as needed.

- Step 1. Place food on broil rack or on baking pan if needed. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
- Step 2. Close glass doors.
- Step 3. Turn the Function dial to Broil.
- Step 4. Turn the Temperature dial to desired temperature.
- Step 5. Turn the Timer to desired cook time.\*
- Step 6. When Broiling is complete, open doors completely and remove food.\*\*

\* **Special note:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

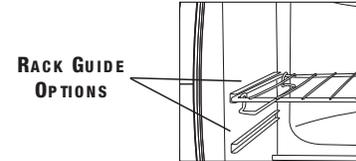
\*\* **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.

English-48



## POSITIONING RACK

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the Countertop Oven. (See Figure Below)
  - Before removing the rack allow the unit to cool.
  - To remove the rack, open the oven doors and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.
- PLEASE NOTE:** the oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.
- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Move the rack to the lower rack position to prevent top browning and move the rack to the upper rack position to prevent bottom burning.
  - For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.

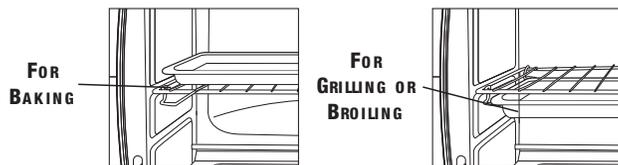


English-49

## POSITIONING PAN

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two pan positions. The pan can be placed on top of the rack or inserted into the guide rails below the rack. (See Figure Below)
- Before removing the pan allow the unit to cool.
- Positioning of the oven pan will depend on the desired cooking method. For baking, place the pan on top of the rack. For grilling or broiling, insert the pan into the guide rails below the rack and place the food on top of the rack.

**PLEASE NOTE:** Do not to use the broil pan under the rack in the lower position.



## CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

**CAUTION: DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.**

- Step 1.** Turn all knobs to “OFF” position and remove plug from electrical outlet. Allow to cool.
- Step 2.** Wipe unit down with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
- Step 3.** Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.
- Step 4.** Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
- Step 5.** Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

## STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the Countertop Oven for long periods of time make certain that the Countertop Oven is clean and free of food particles. Store the Countertop Oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

English-50

## RECIPES

### BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

- |                                                      |                                  |
|------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 6 (1/3-inch-thick) slices of round country loaf      | 1 tablespoon chopped garlic      |
| 6 tablespoons extra-virgin olive oil                 | 2 tablespoons balsamic vinegar   |
| 2 (6 ½-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained | 6 oz. brie                       |
| 1 (2 oz.) piece prosciutto or ham                    | 1 tablespoon chopped fresh mint  |
| 1 small red onion, chopped                           | 1 tablespoon chopped fresh basil |
|                                                      | 1/4 cup parmesan shavings        |

Set Oster® Countertop Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into 1/4-inch-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes) then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

### CINNAMON TOAST

- |                                            |                                          |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 tablespoon brown sugar                   | ¼ teaspoon ground cinnamon               |
| 2 teaspoons margarine, at room temperature | 2 slices whole wheat or multigrain bread |

Combine the sugar, margarine and cinnamon in a small bowl with a fork until well blended. Spread each bread slice with equal portions of the mixture. In an Oster® Countertop Oven, toast until the sugar is melted and the bread is browned to your preference.

English-51

## RECIPES

### HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST

- |                                                       |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 cup Dijon mustard                                   | Olive oil for drizzling                                                                 |
| ½ cup chopped pecans                                  | 1 teaspoon cayenne pepper                                                               |
| 1 cup honey                                           | 1 18-ounce box cornflake cereal,<br>pulsed in food processor until<br>flakes are crumbs |
| Nonstick pan spray                                    |                                                                                         |
| 3 pounds of skinless chicken thighs<br>and/or breasts |                                                                                         |

Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place chicken in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

### ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

- |                                                         |                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 small turkey breast                                   | Chili powder                         |
| 2 stalks celery, cut into ¼ inch dice                   | 1 small onion, cut into ¼ inch dice  |
| 2 cloves garlic, peeled                                 | Kosher salt and pepper               |
| 1 lemon, halved                                         | 3 small carrots cut into ¼ inch dice |
| 1 or 2 sprigs each of fresh rosemary<br>and fresh thyme | 1 ½ cups chicken broth               |

Preheat Oster® Countertop Oven to 450°F. Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 180°F.

English-52

## RECIPES

### MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

- |                                                      |                                                                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1 package pork tenderloin,<br>1 ½ - 2 pounds         | 2 tablespoons olive oil                                                     |
| 5 cloves garlic, peeled and minced                   | 3 tablespoons fresh thyme, stemmed                                          |
| 3 tablespoons Dijon mustard                          | 1 tablespoon Kosher salt, plus<br>additional for potatoes                   |
| 6 small Yukon Gold potatoes,<br>quartered            | 1 teaspoon freshly cracked black<br>pepper, plus additional for<br>potatoes |
| 3 tablespoons fresh rosemary,<br>stemmed and chopped |                                                                             |

Preheat Oster® Countertop Oven to 375°F. Coat pork with Dijon mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside toaster oven. Spread potatoes around pork drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for ½ hour or until pork tenderloin is no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

English-53

## HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect temperature or time setting.</li> <li>• Rack placement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You may have to adjust the time and temperature to desired taste.</li> <li>• Because your Countertop Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.</li> <li>• Refer to "Positioning Rack" Section, Page English-9. Rack may need to be adjusted to accommodate food.</li> </ul>
Burnt Smell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-10.</li> </ul>
Only one heating element is heating up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Function setting selection determines which heating element will operate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if the Broil or Warm setting is selected.</li> </ul>
Heating elements do not stay ON.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirm function setting is the correct one of choice.</li> </ul>

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

- LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES AINSI QUE LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE FOUR POSABLE.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées et des boutons. Déplacez toujours le four à l'aide de ses poignées.
- Débranchez le four au niveau de la prise de courant quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant de monter ou de démonter toute pièce.
- Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez ce four ni dans l'eau ni dans d'autres liquides, quels qu'ils soient.
- Redoublez de vigilance lorsque le four – ou un autre appareil – fonctionne à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à l'emploi par des enfants.
- N'employez aucun appareil dont le cordon (ou la fiche) est endommagé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou abîmé d'une façon quelconque. Retournez le fourposable au centre de services agréé le plus proche pour lui faire subir les vérifications, réparations et ajustements électriques ou mécaniques nécessaires.
- N'employez pas d'accessoires que ne recommande pas formellement le fabricant, ils risqueraient de provoquer incendie, chocs électriques ou blessures corporelles.
- Ne vous servez de cet appareil ni en plein air ni à des fins commerciales.
- N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche aucune surface chaude.
- Ne posez le four ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud ni dans un four chauffé.
- Agissez extrêmement prudemment lorsque vous employez des plats autres qu'en métal ou en verre.
- Un incendie peut se déclarer si le four est couvert ou touche des matières inflammables – rideaux, murs, tentures, et autres, par exemple – pendant son fonctionnement. Ne posez jamais quoi que ce soit sur un four qui fonctionne.
- Lorsque vous vous servez du fourposable, tirez-le pour l'éloigner du mur et le mettre à au moins 15 cm / 6 po du mur et de tous autres cordons.
- Entre utilisations, ne rangez aucun article dans la cavité du four, outre les accessoires que recommande le fabricant.
- Ne placez pas de matières inflammables dans le four – papier, carton ou plastique, par exemple – ou toute autre matière qui risquerait de s'enflammer ou de fondre.
- Ne recouvrez pas la plaque du four de feuille d'aluminium sous peine de surchauffe.

Français-58

- Ne placez 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 causer un risque de choc électrique.
- Observez toutes les précautions qui s'imposent lorsque vous sortez un plat du four et lorsque vous videz de la graisse ou un liquide chaud.
- Pour éteindre le four, mettez toutes les commandes en position d'ARRÊT puis tirez délicatement le cordon hors de la prise de courant.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

### APPAREIL RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

#### Instructions relatives au cordon court

Cet appareil est délibérément équipé d'un cordon court pour réduire les risques d'empêchement des pieds ou de trébuchement accidentel, ce que pourrait 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.

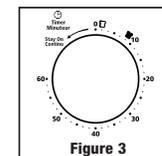
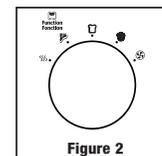
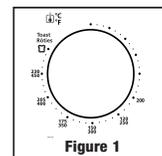
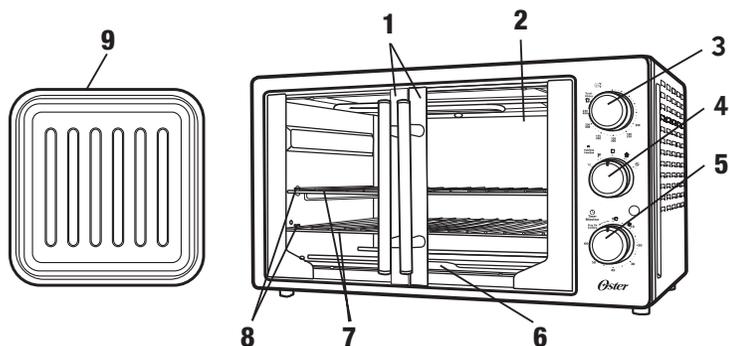
#### Produits achetés aux États-Unis et au Canada seulement

Pour réduire le risque 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 bien, inversez la fiche. Si elle ne pénètre toujours pas à fond, ayez recours aux services d'un électricien agréé.

**Ne modifiez** la caractéristique de sécurité de la fiche en **aucune** façon.

Français-59

## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE FOUR POSABLE



### PRÉPARATION POUR L'UTILISATION INITIALE DU FOUR POSABLE

Avant l'utilisation initiale du fourposable, veuillez agir comme suit...

- Enlevez toutes les étiquettes apposées sur les surfaces du four.
- Ouvrez les portes du four et retirez la documentation imprimée ainsi que le papier de la cavité.
- Lavez les clayettes ainsi que le plat à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent liquide pour vaisselle, à l'aide d'un tampon non abrasif.

**ATTENTION : N'IMMERGEZ PAS LA CARROSSERIE DANS L'EAU.**

- Asséchez soigneusement toutes les surfaces avant l'utilisation.
- Décidez où placer le four. Mettez-le de préférence sur un comptoir plat, dégagé et d'aplomb, à proximité de la prise de courant qui l'alimentera.
- Branchez le four sur une prise de courant alternatif de 120 volts.

**REMARQUE :** vous détecterez peut-être une faible odeur et/ou de la fumée lors de la mise en marche initiale. Réglez le four à la température maximale et laissez-le chauffer pendant environ 5 minutes pour les éliminer.

**AVERTISSEMENT :** durant le fonctionnement ou le refroidissement du four, assurez-vous que le fourposable se trouve bien à 15 cm / 6 po de toute surface et de tous cordons d'alimentation. Veillez également à ce que le cordon ne touche pas la paroi arrière de la carrosserie.

1. **Portes en verre trempé** – Bonne visibilité des aliments qui cuisent.
2. **Parois intérieures d'entretien facile** – Nettoyage rapide et simple.
3. **Sélecteur de température** – Règle le thermostat à la température de cuisson requise. (Voyez la figure 1)
4. **Sélecteur de fonction** – Tourner le bouton suffit pour régler le four au mode de cuisson requis. (Voyez la figure 2)
5. **Sélecteur de la minuterie à timbre sonore** – Règle la durée de cuisson jusqu'à un maximum de 60 minutes. ÉTEINT automatiquement le four en fin de cuisson. (Voyez la figure 3)
6. **Ramasse-miettes amovible** – Recueille les miettes ainsi que les particules d'aliments qui tombent ; amovible, il se nettoie facilement.
7. **Deux clayettes utilisables sous le grill** – Convient pour faire griller de nombreux aliments. Voyez les rubriques « Positionnement des clayettes » et « Positionnement du plat ».
8. **Deux hauteurs de cuisson**
9. **Plat à four/plaque à biscuits** – Pratique pour la pâtisserie. Voyez la rubrique « Positionnement du plat ».

## EM PLOI DE LA FONCTION RÔTIES (VOY. LA FIG. 4)

Placez la clayette à la hauteur voulue. (Voyez la rubrique « Positionnement des clayettes »)

**REMARQUE :** tous les pains ne grillent pas au même réglage. Les pains légers et les gaufres requièrent un réglage clair alors que les pains foncés et les muffins (dont anglais) ont besoin d'un réglage plus foncé.

**Étape 1.** Posez les aliments sur la clayette. Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez de préférence la clayette en position haute. \*\*

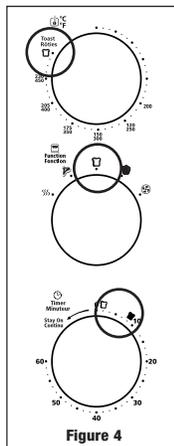
**Étape 2.** Fermez totalement les portes en verre.

**Étape 3.** Réglez le sélecteur de fonction à rôties. Les éléments de voûte et de sole chaufferont.

**Étape 4.** Tournez le sélecteur de température au réglage RÔTIES 230 °C/450 °F.

**Étape 5.** Pour régler la minuterie, tournez son bouton au-delà du repère 20 minutes (ce qui met la minuterie en marche) puis revenez en arrière à la durée de grillage désirée.

**Étape 6.** Un timbre retentira lorsque les rôties sont prêtes. Ouvrez les portes en grand et sortez prudemment les rôties du four.



## EM PLOI DE LA FONCTION CUISSON À CONVECTION TURBO (VOYEZ LA FIG. 5)

La fonction cuisson à convection turbo fait démarrer une turbine incorporée qui brasse l'air chaud de la cavité, ce qui accélère et uniformise la cuisson des aliments. Préchauffez le four à la température désirée pendant 5 à 7 minutes, la clayette étant en place.

**Étape 1.** Posez le plat de cuisson contenant les aliments sur la clayette.

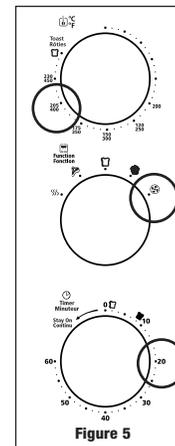
**Étape 2.** Fermez totalement les portes en verre.

**Étape 3.** Réglez le sélecteur de fonction à turbo.

**Étape 4.** Mettez le sélecteur de température au réglage désiré.

**Étape 5.** Réglez la minuterie au temps de cuisson requis.\*

**Étape 6.** Un timbre retentira pour signaler la fin de la cuisson. Ouvrez les portes en grand et sortez prudemment les aliments du four.\*\*



## FAQ – LA CUISSON À CONVECTION TURBO

Qu'est-ce que la cuisson à convection turbo ?

**Réponse :** le four posable incorpore une turbine qui brasse l'air chaud dans la cavité, ce qui accélère et uniformise la cuisson des aliments.

Comment dois-je modifier le temps pour la cuisson à convection turbo ?

**Réponse :** la convection turbo réduit généralement le temps requis pour la cuisson, ceci, en fonction des aliments. Nous suggérons de choisir une durée écourtée pour commencer puis de la prolonger si nécessaire.

Avec quels aliments obtient-on les meilleurs résultats ?

**Réponse :** une cuisson courte se révèle très souvent préférable – la chaleur tournante uniformise la température dans la cavité, ce qui est particulièrement bénéfique pour la boulangerie ainsi que la pâtisserie.

## FUNCTION CUISSON AU FOUR (VOYEZ LA FIG. 6)

Étape 1. Posez le plat contenant les aliments sur la clayette.

Étape 2. Fermez totalement les portes en verre.

Étape 3. Réglez le sélecteur de fonction à cuisson au four.

Étape 4. Réglez le sélecteur de température au besoin.

Étape 5. Mettez la minuterie au temps de cuisson voulu.\*

Étape 6. Ouvrez les portes en grand à la fin de la cuisson puis sortez le plat du four.\*\*

## CUISSON DE DEUX PIZZAS

Étape 1. Posez les 2 pizzas sur les clayettes.

Étape 2. Faites cuire les pizzas pendant à peu près la moitié de la durée de cuisson recommandée avant d'inverser leur position dans le four, afin qu'elles cuisent uniformément dessus et dessous.

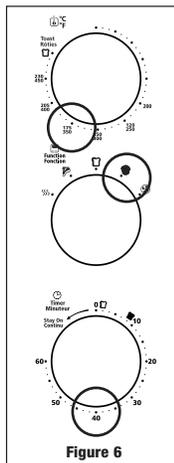


Figure 6

Français-64

## FUNCTION RÉCHAUFFAGE (VOYEZ LA FIG. 7)

Étape 1. Posez le plat contenant les aliments sur la clayette.

Étape 2. Fermez totalement les portes en verre.

Étape 3. Réglez le sélecteur de fonction à réchauffer.

Étape 4. Réglez le sélecteur de température à 200 °F.

Étape 5. Réglez la minuterie au temps de réchauffage requis.\*

Étape 6. Ouvrez les portes en grand à la fin du réchauffage puis sortez le plat du four.\*\*

## FUNCTION GRIL VARIABLE (VOYEZ LA FIG. 8)

Cette fonction polyvalente grille à toute température sélectionnée. Elle est idéale pour faire fondre le fromage à 150 °F ou pour griller la viande ou le poisson à 205 °C / 400 °F. Vous ajustez la température au besoin.

Étape 1. Disposez l'aliment sur la clayette ou dans le plat, au besoin. Voyez les rubriques « Positionnement des clayettes » et « Positionnement du plat ».

Étape 2. Fermez les portes en verre.

Étape 3. Réglez le sélecteur de fonction à gril.

Étape 4. Réglez la température au réglage désiré.

Étape 5. Réglez la minuterie au temps de cuisson requis.\*

Étape 6. Un timbre signalera la fin du grillage. Ouvrez les portes et sortez prudemment vos grillades.\*\*

\* **Remarque spéciale :** si la durée est de moins de 20 minutes, tournez la minuterie au-delà du repère 20 minutes pour la mettre en marche puis revenez en arrière au temps nécessaire.

\*\* **AVERTISSEMENT :** aliments cuits et clayettes métalliques peuvent être brûlants, manipulez-les prudemment. Surveillez toujours assidûment le four.

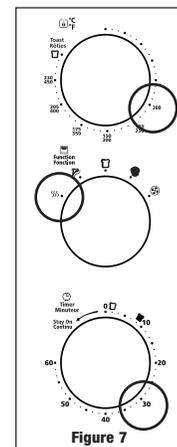


Figure 7

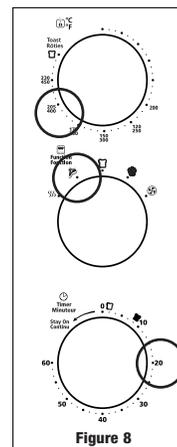


Figure 8

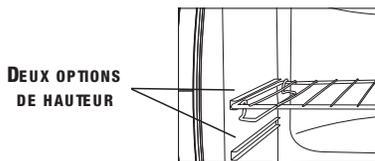
Français-65

## POSITIONNEMENT DES CLAYETTES

- Deux hauteurs de cuisson sont prévues afin de pouvoir loger une variété d'aliments dans le four. Les clayettes glissent facilement dans les coulisses du haut ou du bas du four. (Voyez le schéma ci-dessous)
- Attendez que le four refroidisse pour sortir la clayette.
- Pour sortir la clayette, ouvrez les portes puis tirez-la vers l'avant du four – elle glissera dans les coulisses intérieures du four.

**NOTEZ** que la clayette risque d'incliner vers le bas, entraînant le déplacement du plat ou des aliments chauds – soyez très prudent.

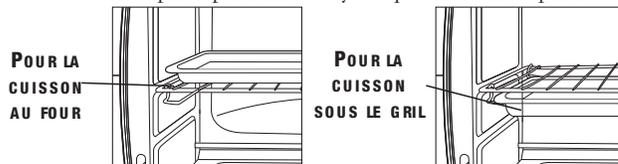
- La hauteur de la clayette dépendra entièrement du volume des denrées et du degré de brunissement désiré. Choisissez les coulisses inférieures pour empêcher les aliments de dorer, les coulisses supérieures pour que le dessous ne brûle pas.
- Mettre la clayette en position haute procure des meilleurs résultats pour le grillage du pain.



## POSITIONNEMENT DU PLAT

- Afin d'accepter des aliments variés, le plat loge dans le four à deux hauteurs. Il peut être posé sur une clayette ou glissé dans les supports prévus à cet effet sous la clayette (voyez le schéma ci-dessous).
- Attendez que le four ait refroidi pour retirer le plat.
- Le positionnement du plat varie selon la méthode de cuisson. Pour cuire au four, posez le plat sur une clayette. Pour cuire sous le gril, glissez le plat dans les supports sous la clayette et posez les aliments à griller sur la clayette.

**NOTE** : n'utilisez pas le plat sous la clayette quand elle est en position basse.



## ENTRETIEN DU FOUR POSABLE

**ATTENTION** : NE L'IMMERGEZ EN AUCUNE CIRCONSTANCE.

Étape 1. Réglez les boutons à l'ARRÊT, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Étape 2. Essuyez-le alors avec un chiffon humide. **NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU !** Ne vous servez que d'une solution savonneuse douce – les nettoyeurs abrasifs, les brosses à laver ainsi que les nettoyeurs chimiques abîmeraient inmanquablement la finition du four.

Étape 3. Tirez le ramasse-miettes hors du four.

Étape 4. Videz les miettes accumulées dans le ramasse-miettes. Le vider souvent empêchera les miettes de s'accumuler.

Étape 5. Sortez la clayette du four et nettoyez-la avec un chiffon humide ou bien lavez-la dans le panier du haut du lave-vaisselle.

## RANGEMENT DU FOUR POSABLE

Laissez totalement refroidir le four avant de le ranger. Si la période de rangement est indéfinie, veillez à ce qu'il soit immaculé et exempt de particules alimentaires. Placez-le dans un lieu sec – sur une table, un comptoir ou dans une armoire de cuisine, par exemple. Outre l'entretien préconisé, vous ne devriez avoir rien d'autre à faire.

## RECETTES

### BRUSCHETTAS BRIE ET ARTICHAUTS

6 tranches (de 8,5 mm d'épaisseur) de pain de campagne rond	15 mL d'ail, haché
90 mL d'huile d'olive vierge extra	30 mL de vinaigre balsamique
2 pots (de 187 mL) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés	180 g de brie
1 morceau (60 g) de prosciutto ou de jambon	15 mL de menthe fraîche, hachée
1 petit oignon rouge, haché	15 mL de basilic frais, haché
	50 mL de copeaux de parmesan
	Sel et poivre au goût

Réglez le four posable Oster<sup>MD</sup> pour cuire sous le gril et préchauffez-le. Disposez les tranches de pain dans un plat, en une seule couche ; badigeonnez la face visible avec 30 mL d'huile, salez et poivrez. Passez sous le gril pour faire dorer puis transférez les tranches sur une clayette. Étalez une mince couche de brie sur les rôties. Coupez les cœurs d'artichauts en longueur, en tranches de 6 mm, puis coupez le prosciutto en bâtonnets. À feu moyen-élevé, chauffez 15 mL d'huile dans une poêle de 25 cm à fond épais. Ajoutez l'oignon et l'ail. Remuez souvent jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Incorporez alors les artichauts et le prosciutto ; faites cuire jusqu'à ce que les artichauts soient dorés (environ 4 minutes) et arrosez de vinaigre balsamique. Ajoutez le basilic et la menthe puis salez et poivrez au goût. Répartissez ce mélange sur les rôties, à la cuiller. Parsemez de parmesan et servez sans délai.

Français-68

## RECETTES

### RÔTIES AU SUCRE À LA CANNELLE

15 mL de cassonade	2 mL de cannelle moulue
10 mL de margarine, à la température ambiante	2 tranches de pain de blé entier ou de pain multigrain

À la fourchette, combinez bien le sucre, la margarine et la cannelle dans un petit bol. Étalez la même quantité du mélange sur chacune des tranches de pain. Faites griller le pain dans votre four posable Oster<sup>MD</sup> – le sucre doit avoir fondu et le pain être doré comme vous l'aimez.

### POULET À LA MOUTARDE ET AU MIEL, À ENROBAGE ÉPICÉ DE RÔCONS DE MAÏS ET DE PACANES

250 mL de moutarde de Dijon	Huile d'olive pour asperger le poulet
125 mL de pacanes hachées	5 mL de poivre de Cayenne
250 mL de miel	1 boîte de 510 g de flocons de maïs, réduits en miettes au robot culinaire
Produit antiadhérent à vaporiser	
1,5 kg de poulet sans peau – hauts de cuisses et/ou poitrines	

Mélangez la moutarde et le miel dans un bol moyen et peu profond. Enduisez-en totalement le poulet. Combinez le poivre de Cayenne, les miettes de flocons de maïs et les pacanes dans un autre bol également peu profond. Roulez le poulet dans ce mélange pour bien l'enrober. Vaporisez le plat de produit antiadhérent et déposez le poulet enrobé dans le plat. Aspergez-le d'huile d'olive. Faites cuire à 190 °C / 375 °F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet soit de 77 °C / 170 °F et que sa chair cuite à cœur ne soit plus rosée.

Français-69

## RECETTES

### POITRINE DE DINDE RÔTIE AUX LÉGUMES AROMATIQUES

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

Préchauffez le four posable Oster<sup>MD</sup> à 230 °C / 450 °F. Au fond d'un plat à four de 28 cm / 11 po, dont les côtés ont de 3,8 à 5 cm / 1,5 à 2 po de hauteur, répartissez les légumes puis posez la poitrine de dinde dessus. Placez l'ail et les herbes sous la poitrine. Pressez le citron sur la dinde puis saupoudrez celle-ci d'assaisonnement au chile, de sel et de poivre. Faites cuire 25 minutes avant de réduire la température du four à 160 °C / 325 °F et de verser le bouillon au fond du plat – le niveau atteindra environ 2,5 cm / 1 po dans le plat. Prolongez la cuisson jusqu'à ce que les sucs soient incolores et que la température interne soit de 83 °C / 180 °F.

Français-70

## RECETTES

### FILETS DE PORC MOUTARDE ET HERBES, ENTOURÉS DE POMMES DE TERRE RÔTIES

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

Préchauffez le four posable Oster<sup>MD</sup> à 190 °C / 375 °F. Enduisez le porc de moutarde de Dijon. Dans un petit bol, combinez 30 mL de romarin, 30 mL de thym, du sel, du poivre et l'ail. Étalez ce mélange sur les filets de porc puis placez ceux-ci dans un grand plat qui loge facilement dans la cavité du four. Répartissez les pommes de terre autour des filets et aspergez d'huile d'olive. Saupoudrez les pommes de terre de sel et de poivre puis de romarin et de thym restant. Faites cuire une demi-heure ou jusqu'à ce que le porc ne soit plus rosé à cœur. Retirez le porc du plat, couvrez-le de feuille d'aluminium et mettez-le de côté. Vérifiez les pommes de terre à la fourchette ; prolongez leur cuisson de 15 à 20 minutes si nécessaire.

Français-71

## CONSEILS PRATIQUES / DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES PLAUSIBLES	SOLUTIONS
Les aliments sont trop ou pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température ou la durée de cuisson est incorrecte</li><li>• La hauteur de la clayette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il faut peut-être que vous ajustiez la durée ou la température selon vos goûts.</li><li>• Plus petite que la cavité d'un four ordinaire, la cavité du four posable chauffe plus vite et cuit généralement les aliments plus rapidement.</li><li>• Voyez « Positionnement des clayettes » page Français-26 – modifiez la hauteur de la clayette pour loger le genre d'aliment.</li></ul>
Il y a une odeur de brûlé	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des particules alimentaires adhèrent à la cavité, aux éléments ou au ramasse-miettes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consultez la rubrique « Entretien du four posable », page Français-27.</li></ul>
Il n'y a qu'un élément qui chauffe	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fonction sélectionnée détermine lequel des éléments du four doit fonctionner</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que la cuisson sous le gril ou le réchauffage ne sont pas sélectionnés.</li></ul>
Les éléments ne restent pas ALLUMÉS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les éléments s'allument de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que la fonction sélectionnée correspond bien au mode de cuisson nécessaire.</li></ul>

Français-72

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Français-73

## Garantie limitée de un 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 de 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 consécutif 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 affaire 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 affaire 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.**