

Sunbeam®

Notice d'emploi **FRITEUSE D'ACIER
INOXYDABLE**

MODÈLE **6107-33**



MODEL **6107-33**

**STAINLESS STEEL
DEEP FRYER** *User Manual*

Sunbeam®



CONSIGNES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre les précautions nécessaires, et en particulier:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Cet appareil utilise de l'huile bouillante, c'est pourquoi il est très important de veiller à le placer dans un endroit sûr durant son utilisation ou aussi longtemps que l'huile est chaude. S'assurer que le cordon n'est pas lâche ou ne risque pas de provoquer de trébuchement.
3. NE PAS DÉPLACER LA FRITEUSE LORSQUE L'HUILE EST CHAUDE OU DURANT LA CUISSON.
4. FAIRE PREUVE D'UNE ATTENTION PARTICULIÈRE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ OU QUE L'HUILE EST CHAUDE.
5. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler du matériel brûlant. Laissez refroidir les parties métalliques avant de les nettoyer. Bien laisser refroidir la rôtissoire avant de remonter ou démonter des pièces.
6. Débrancher la friteuse de la prise murale lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer. Remarque : Vérifier que la friteuse est sur ARRET (<0, avant de la débrancher.
7. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
9. Ne pas utiliser la friteuse ou tout autre appareil électroménager si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
10. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, ni un appareil qui présente des problèmes de fonctionnement ou qui a subi une chute ou a été endommagé de quelque autre manière que ce soit. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
11. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales, Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Ne laissez pas que le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
15. Ne placer aucun objet sur ou à proximité de cet appareil. Pour écarter les risques d'incendie, éviter tout contact avec des matériaux inflammables, notamment rideaux, tentures, cloisons, matières plastiques, etc.
16. Ne pas placer de matériaux inflammables, notamment papier, carton ou plastique, dans ou à proximité de la friteuse.
17. Pour écarter les risques d'incendie, ne pas placer d'aliments de trop grande taille dans la friteuse.
18. Ne pas utiliser de tampons métalliques ou autres produits abrasifs pour le nettoyage (un tampon métallique peut perdre des morceaux susceptibles de venir au contact d'éléments sous tension et de créer un risque d'électrocution).
19. NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.
20. Vérifier que les poignées sont correctement fixées au panier et verrouillées dans la bonne position. Consulter les instructions détaillées.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS NE CONVIENT QU'À L'EMPLOI DOMESTIQUE.

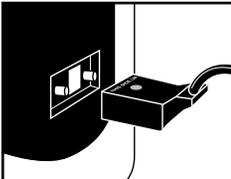
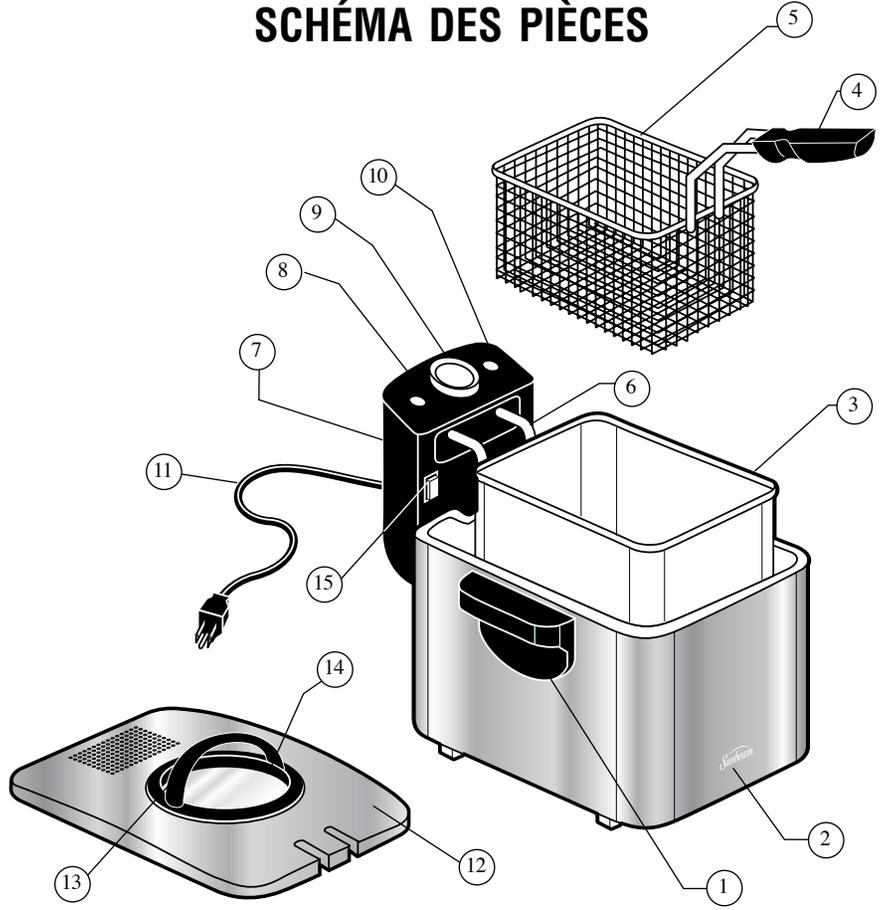
Durant son fonctionnement cet appareil doit être mis à la terre pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques. L'appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche tripolaire, à branche de mise à la terre, convenant aux prises de courant avec terre. Si la fiche n'enfoncé pas convenablement dans la prise, entrez en rapport avec un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

- When using electrical appliances, basic safety precautions must always be followed, including the following:
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
 2. This appliance uses hot oil; it is very important to make sure the unit is placed in a safe place while in use or while the oil is still hot. Make sure the cord is not loose or presents the possibility of someone tripping over it.
 3. DO NOT MOVE THE DEEP FRYER WHEN OIL IS HOT OR DURING COOKING.
 4. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN THE APPLIANCE IS IN USE OR WHEN THE OIL IS HOT.
 5. Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot surfaces; and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before adding or removing parts.
 6. Disconnect the Deep Fryer from the wall outlet when the unit is not in use and before cleaning. Note: Make sure the Deep Fryer is turned OFF before disconnecting.
 7. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance or plug in water or other liquids.
 8. This appliance should not be used by children. Close supervision is always necessary when this or any other appliance is used near children.
 9. Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug.
 10. Do not operate if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Authorized Service Station for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
 11. Do not use attachments not recommended by the manufacturer. They may cause fire, electrical shock or injury.
 12. Do not use outdoors or for commercial purposes. Do not use this appliance for other than the intended use.
 13. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
 14. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
 15. Do not place any items on top or next to this appliance at any time. To prevent a fire, keep this appliance clear of contact with any flammable materials including curtains, draperies, walls, plastic materials, etc., at all times.
 16. Do not place any flammable materials in or close to the Deep Fryer, such as paper, cardboard or plastic.
 17. Oversized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
 18. Do not clean with metal scouring pads or any abrasive materials. (Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electrical shock).
 19. DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.
 20. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed instructions. This Appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor ground-type plug to fit the proper grounding type receptacle. If the plug does not properly fit into the receptacle, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SCHÉMA DES PIÈCES



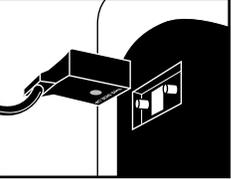
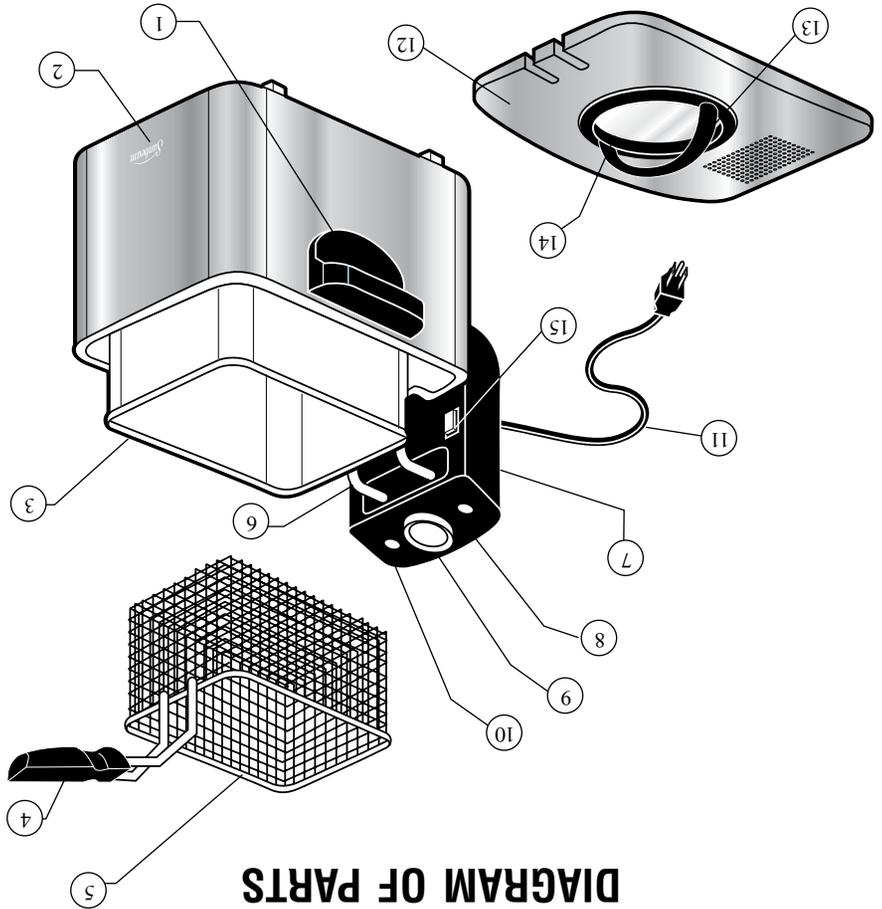
IMPORTANT

Cet appareil est équipé d'une fiche magnétique de sécurité déconnectable.

- Ne forcez PAS la connexion.
- Quand le connecteur est correctement aligné, le point rouge – qui se trouve sur le connecteur – est visible.

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Poignée de transport | 9. Sélecteur de température |
| 2. Jupe d'acier inoxydable | 10. Lampe témoin de température |
| 3. Cuve | 11. Cordon d'alimentation |
| 4. Poignée du panier | 12. Couvercle |
| 5. Panier à friture | 13. Poignée du couvercle |
| 6. Élément chauffant | 14. Hublot |
| 7. Boîtier de commande | 15. Interrupteur de verrouillage de sécurité |
| 8. Lampe témoin de MARCHE | |

DIAGRAM OF PARTS



IMPORTANT

This unit is equipped with a magnetic safety release plug.

- DO NOT force connection.
- When the connector is properly aligned, the red dot on the connector will be visible.

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Carrying Handle | 9. Temperature Knob |
| 2. Stainless Steel Housing | 10. Temperature Ready Indicator Light |
| 3. Oil Pot | 11. Power Cord |
| 4. Basket Handle | 12. Lid |
| 5. Basket | 13. Lid Handle |
| 6. Heating Element | 14. Viewing Window |
| 7. Control Box | 15. Safety Interlock |
| 8. ON Indicator Light | |

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

CETTE FRITEUSE EST UNIQUEMENT CONÇUE POUR FONCTIONNER AVEC DE L'HUILE OU DE LA MATIÈRE GRASSE À L'ÉTAT LIQUIDE. L'EAU QUE POURRAIT RETENIR UN CORPS GRAS SOLIDE RISQUERAIT D'ÊTRE ÉCLABOUSSÉE AVEC FORCE PAR LA MATIÈRE GRASSE CHAUDE.

1. Ce genre de friteuse ne doit être utilisé qu'avec de l'huile ou de la matière grasse liquide. La matière grasse à l'état solide ne convient pas – elle peut retenir de l'humidité que la graisse chaude fera éclabousser au chauffage.
2. Ne faites jamais fonctionner la friteuse lorsque sa cuve est vide, vous pourriez l'abîmer. Ne placez, en outre, ni liquide – de l'eau, par exemple – ni d'autres substances dans la cuve.
3. Posez la friteuse sur une surface de travail sèche, plane et daplomb. La friteuse atteignant une température élevée à l'emploi, veillez à ce qu'elle ne se trouve pas trop près d'autres articles.
4. Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.
5. Versez le volume nécessaire de matière grasse dans la cuve. Le niveau de l'huile doit atteindre au moins le repère minimal mais ne doit pas dépasser le repère maximal de la cuve. Pour obtenir les résultats optimaux, nous conseillons de ne pas mélanger des huiles de différente nature.
6. Choisissez la température appropriée pour l'aliment. Consultez le guide de cuisson de la page 5.
7. Placez le panier à friture dans la cuve, en vous servant de sa poignée.
8. Déposez les aliments à cuire dans le panier. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, ne placez pas d'aliments secs dans le panier.
9. Abaissez le panier dans l'huile, lentement pour éviter une émulsion excessive.
10. La lampe témoin s'éteindra une fois la température choisie atteinte. Attendez toujours que la température voulue soit atteinte. Durant la cuisson, le thermostat fonctionnera de façon intermittente et la lampe témoin s'allumera et s'éteindra. Normal, ceci indique que le bain d'huile est maintenu à la température désirée.
11. Remontez le panier à la fin de la durée de cuisson.
12. Débranchez la friteuse au niveau de la prise de courant.
13. Rincez la poignée et le panier après l'utilisation puis asséchez-les à fond.
14. Remplacez le panier dans la friteuse après le refroidissement total. Remisez la friteuse, son couvercle fermé, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière. L'huile et le panier peuvent ainsi être laissés dans la friteuse entre utilisations.
15. Si le voyant rouge s'éteint, assurez-vous que le cordon soit bien attaché.

**HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER
THIS DEEP FRYER IS ONLY SUITABLE FOR USE WITH OIL OR LIQUID
FAT, AND NOT FOR USE WITH SOLID FAT. IF SOLID FAT IS USED,
WATER CAN BECOME TRAPPED INSIDE, AND THE HOT FAT MAY SPURT
OUT WITH CONSIDERABLE FORCE.**

1. This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
2. Never switch on the deep fryer without oil or fat as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pot.
3. Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled to the minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
6. Choose the temperature which is suitable for what you are frying. Consult the Cooking Guide on page 5.
7. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
8. Place the food to be deep-fried into the basket. For best results, do not put dry food into the basket.
9. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
10. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
11. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
12. Remove the plug from the outlet.
13. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
14. Once the deep fryer has completely cooled off, you can re-place the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dark, dry place. In this way you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.
15. If red power light goes out, make sure power cord is fully attached.

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm, soapy water or in a dishwasher. Dry thoroughly before use.
7. In the event handles become loose over time, tighten the screws holding the handle until secure. Do not over tighten.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Use lighter oils for healthier fried food.
- As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way do not require as much cooking time than those that are completely raw.
- Select the temperature for frying by taking into account the type of food to be cooked.

Hints . . .

Food	Temperature	Approx. Cooking Time (Minutes)
Mushrooms	300°F / 150°C	3 – 4
Breaded Chicken	350°F / 175°C	15 – 21
Chicken Strips	350°F / 175°C	3 – 4
Shrimp	350°F / 175°C	4 – 5
Fish Cakes	300°F / 150°C	4 – 6
Fish Fillets	375°F / 190°C	6 – 7
Fish Fillets in batter	375°F / 190°C	4 – 6
French Fries, thin	375°F / 190°C	4 – 6
French Fries, thick	350°F / 175°C	8 – 10

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

COOKING GUIDE

GUIDE DE CUISSON

Les durées de cuisson indiquées ci-après ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être modifiées en fonction des quantités à cuire et des goûts.

Aliments	Température	Durée de cuisson approximative
Champignons	300 °F / 150 °C	3 ou 4 min
Poulet pané	350 °F / 175 °C	15 à 21 min
Lanières de poulet	350 °F / 175 °C	3 ou 4 min
Crevettes	350 °F / 175 °C	4 ou 5 min
Fricadelles de poisson	300 °F / 150 °C	4 à 6 min
Filets de poisson	375 °F / 190 °C	6 ou 7 min
Filets de poisson, beignets	375 °F / 190 °C	4 à 6 min
Frites, minces	375 °F / 190 °C	4 à 6 min
Frites, épaisses	350 °F / 175 °C	8 à 10 min

Conseils pratiques . . .

- Choisissez la température de cuisson en tenant compte de la nature de l'aliment à faire cuire.
- En général, les aliments qui ont été précuits d'une façon quelconque requièrent une cuisson plus courte que ceux qui sont crus.
- Servez-vous d'huiles légères pour obtenir des fritures plus saines.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
2. Passez un linge humide sur l'extérieur puis asséchez-le avec un linge doux et sec.
3. N'employez pas de nettoyeurs ou d'éponges abrasifs.
4. Lavez le panier à friture et sa poignée à l'eau savonneuse chaude. Asséchez-les totalement avant de les réutiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la cuve quand vous changez le bain d'huile. Pour ceci, videz l'huile, essuyez l'intérieur de la cuve avec des essuie-tout puis avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincez avec un linge humide et laissez sécher.
6. Outre les pièces électriques, tous les composants sont lavables à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Asséchez-les complètement avant de les réutiliser.
7. Si les poignées se desserrent avec le temps, resserrez les vis qui les fixent. Ne les vissez pas à l'excès.

EN CAS DE PANNE, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN

POUR LES RÉPARATIONS, COMPOSEZ . . .

AU CANADA: 1 800 667-8623

AUX ÉTATS-UNIS: 1 800 672-6333

**POUR NOUS AIDER À BIEN VOUS SERVIR, VEUILLEZ
AVOIR LE NUMÉRO DE MODÈLE ET LA DATE D'ACHAT SOUS LA MAIN**

NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN.

Toutes les réparations doivent être effectuées par SUNBEAM ou par un
centre de service *autorisé* de Sunbeam.

Demandez-nous l'adresse du centre de service autorisé Sunbeam le plus proche.

Nous apprécions vos questions, observations et suggestions.

www.sunbeam.com

**SUNBEAM CORPORATION (CANADA) LIMITED
FAISANT AFFAIRES SOUS LE NOM DE JARDEN CONSUMER SOLUTIONS
5975 FALBOURNE STREET
MISSISSAUGA (ON) L5R 3V8**

N'ENVOYEZ PAS DE PRODUITS À L'ADRESSE CI-DESSUS



PLEASE DO NOT SEND ANY PRODUCT TO THE ADDRESS ABOVE

**SUNBEAM CORPORATION (CANADA) LIMITED
DOING BUSINESS AS JARDEN CONSUMER SOLUTIONS,
5975 FALBOURNE STREET,
MISSISSAUGA, ON L5R 3V8**

www.sunbeam.com

We welcome your questions, comments or suggestions.

PLEASE DO NOT RETURN THIS APPLIANCE TO YOUR STORE.
All repairs must be made by SUNBEAM or by an *Authorized* Sunbeam Service Center.
Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized Sunbeam Service Center.

**TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE
THE MODEL NUMBER AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.**

FOR SERVICE, CALL

IN CANADA: 1-800-667-8623

IN THE U.S.: 1-800-672-6333

IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN TO YOUR STORE

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc., Jarden Consumer Solutions in US and Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as, Jarden Consumer Solutions in Canada warrant that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, 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.

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. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

WHAT ARE THE LIMITS ON SUNBEAM'S LIABILITY?

Sunbeam 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.

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

Sunbeam 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., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions aux États-Unis, ou Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions au Canada, garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de un (1) an courant à compter de la date de l'achat. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défektivité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou réusiné ou bien d'une pièce neuve ou réusinée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

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 Sunbeam, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Sunbeam 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 Sunbeam ou un centre de service agréé Sunbeam. 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 SUNBEAM?

Sunbeam 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.

Sunbeam décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

Sunbeam 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 – Pour toute question quant à la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1 800 334.0759 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Au Canada – Pour toute question quant à la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1 800 667.8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie vous est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, du 5975 Falbourne Street à Mississauga, en Ontario L5R 3V8.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.

©2006 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,
5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

The Sunbeam logo is written in a black, elegant cursive script. The word "Sunbeam" is written in a slightly upward curve, with a thin, curved line underneath it that starts under the 'S' and ends under the 'm', resembling a smile or a beam of light.The Sunbeam logo is written in a black, elegant cursive script. The word "Sunbeam" is written in a slightly upward curve, with a thin, curved line underneath it that starts under the 'S' and ends under the 'm', resembling a smile or a beam of light.

©2006 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.

Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de

Jarden Consumer Solutions, 5975 Falbourne Street, Mississauga (Ontario) L5R 3V8.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>