

Casserole-mijoteuse Crock-Pot[®]

La mijoteuse originale et la marque préférée en Amérique du Nord



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
3. Afin de ne pas vous électrocuter, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide. ATTENTION: N'immergez jamais l'unité de chauffage dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
5. Réglez le sélecteur à l'arrêt (OFF) avant de tirer la fiche hors de la prise de courant. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à Rival® (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par Rival® peut causer incendie, chocs électriques ou blessures corporelles.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne le placez ni sur ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Déplacez très prudemment tout appareil qui contient de l'huile ou un liquide chaud. Servez-vous toujours des poignées marmiton pour déplacer la casserole-mijoteuse Crock-Pot® quand elle est chaude.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Réglez toujours le sélecteur à l'arrêt (OFF) avant de tirer la fiche hors de la prise.
14. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par exemple, d'ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'EMPLOI DOMESTIQUE. Ne contient pas de pièces réparables. Ne doit jamais être lubrifié. Ne tentez pas de réparer cet appareil. N'immergez la base ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher. **L'EMPLOI D'UNE RALLONGE EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA CASSEROLE-MIJOTEUSE CROCK-POT®.** Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une odeur peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal, qui cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise de courant par un électricien. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche.

MODE D'EMPLOI DE LA CASSEROLE-MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. Le sélecteur offre deux réglages. **LOW** (bas) est conseillé pour « cuire toute la journée ». Une heure à **HIGH** (haut) équivaut à 2 ou 2,5 heures à **LOW**.
2. Les légumes et crevettes congelés, par exemple – sont utilisables dans les recettes, mais ne faites pas cuire et décongeler des gros morceaux (rôts ou volailles) sans préalablement ajouter au moins 1 tasse de liquide tiède. Le liquide agit comme « tampon » contre les changements brusques de température. En présence de viande congelée, prolongez la cuisson de 4 à 6 heures à **LOW** (bas) ou de 2 heures à **HIGH** (haut).
3. Placez toujours le couvercle sur la casserole pour la cuisson.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. Ne faites pas réchauffer les restes dans la casserole-mijoteuse Crock-Pot®.
6. Ne posez surtout pas la mijoteuse chaude et pleine sur une table en bois finie.
7. Débranchez la casserole-mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer.
8. La casserole amovible supporte la chaleur des fours ordinaires et à micro-ondes. Elle ne doit toutefois pas être utilisée sur les brûleurs à gaz ou électriques ou bien sous le grill.

PRÉPAREZ À L'AVANCE, C'EST SI PRATIQUE !

Remplissez la casserole en grès puis réfrigérez-la. Au moment de faire cuire, posez-la dans la base – **sans la préchauffer** – et réglez le sélecteur à **LOW** (bas) ou **HIGH** (haut).

ENTRETIEN DE LA CASSEROLE-MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez la casserole-mijoteuse. ATTENTION : N'immergez jamais l'unité chauffante (dans l'eau ou dans tout autre liquide).

CASSEROLE AMOVIBLE EN GRÈS

- La casserole amovible en grès peut être lavée en machine ou à l'eau savonneuse chaude. N'employez pas de récurants – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Pour enlever les taches, d'eau ou autre, utilisez un produit non abrasif (du Bon-Ami® par ex.) ou du vinaigre.
- Nettoyez la surface extérieure de l'enveloppe avec un linge doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez-la pour l'assécher. Ne vous servez pas de récurants.

ENTRETIEN DU GRÈS

La casserole en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Ne placez pas de denrées froides dans la casserole en grès si elle a été chauffée ou est chaude au toucher. Ne préchauffez pas la casserole-mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. La casserole en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients, qu'ils soient chauds ou froids.
- Utilisez de l'eau chaude pour laver la casserole en grès immédiatement après l'utilisation. Ne versez surtout pas d'eau froide dans une casserole en grès chaude.

COUVERCLE DE LA CASSEROLE-MIJOTEUSE CROCK-POT®

- Par mesure de commodité, le couvercle de la casserole-mijoteuse Crock-Pot® peut servir de plat allant au four de 9 x 12 po (22,8 x 30,5 cm) ou de plat de service.
- Le couvercle en verre peut être retourné et utilisé comme plat allant au four ou plat de service.
- Le couvercle va au four (micro-ondes compris) et au lave-vaisselle, mais il ne doit pas être utilisé sur les foyers de cuisson des cuisinières.
- Évitez les changements brusques de température qui pourraient entraîner son bris.

Attention : Un refroidissement soudain fera briser le couvercle en verre. Évitez les changements brusques de température.

CONSEILS PRATIQUES

- Parez le gras de la viande puis essuyez-la bien. (Si la viande contient beaucoup de gras, faites-la revenir ou passez-la sous le gril et égouttez-la bien avant de la placer dans la casserole.) Salez et poivrez le morceau puis posez-le dans la casserole, sur les légumes.
- Placez les légumes, coupés en tranches minces, au fond et contre la paroi de la casserole. La viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes dans les mijoteuses.
- Herbes aromatiques et épices entières procurent le goût le plus fin lors du mijotage. Si vous vous servez d'épices moulues, incorporez-les pendant la dernière heure de cuisson.
- Le fond de la casserole-mijoteuse ne chauffant pas, remplissez toujours la casserole en grès au moins à moitié pour pouvoir respecter les durées recommandées. Vous pouvez bien sûr faire cuire de plus petites quantités, mais en modifiant la durée de cuisson.
- Vous pouvez remplacer un certain volume du liquide indiqué dans la recette par une quantité égale d'un autre liquide (une boîte de 284 mL de soupe et 125 mL d'eau par une boîte de 420 mL de tomates, par exemple, OU 125 mL de bouillon de bœuf ou de poulet par 125 mL de vin, etc.).
- Les haricots doivent avoir complètement ramolli avant leur mélange avec du sucre ou des ingrédients acides. (REMARQUE : Le sucre et les acides ont tendance à empêcher les haricots de ramollir.) Faites en outre bouillir les haricots secs, spécialement les haricots rouges, avant de les utiliser dans une recette. Couvrez-les de 3 fois leur volume d'eau non salée puis portez-les à l'ébullition. Après 10 minutes d'ébullition, réduisez le feu, couvrez et faites cuire 1,5 h ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez, si vous le désirez, les faire tremper avant la cuisson. Dans ce cas jetez l'eau de trempage ou de cuisson.
- La cuisson dans les mijoteuses Crock-Pot® se faisant à l'aide d'une enveloppe de chaleur douce, cet appareil cuit les mets moins vite qu'un ustensile de cuisine ordinaire.
- Vous remarquerez également une augmentation marquée des jus par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Lorsque vous suivez une recette ordinaire pour casserole, veuillez en tenir compte.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q *« Que dois-je faire si le mets n'est pas cuit après 8 heures, bien que la recette indique une durée de cuisson de 8 à 10 heures? »*

R Les variations de tension, courantes partout, l'altitude ou la grande humidité en sont la cause. Les faibles fluctuations n'atteignent généralement pas le fonctionnement des électroménagers mais elles peuvent légèrement affecter la durée de cuisson. Ne comptez pas le temps trop juste puisqu'il est presque impossible de trop cuire les aliments. L'expérience vous apprendra vite s'il faut écourter ou prolonger la cuisson.

Q « *Dois-je couvrir la casserole-mijoteuse Crock-Pot®? Faut-il que je brasse?»*

R La casserole-mijoteuse doit être fermée. La déperdition de chaleur ne se regagne que lentement lors de la cuisson au réglage **LOW** (bas). Il s'échappe une quantité importante de chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle et il faut donc prolonger la cuisson. Évitez autant que possible d'enlever souvent le couvercle pour vérifier le degré de cuisson ou pour brasser. Ne retirez jamais le couvercle au cours des 2 premières heures de cuisson des pains et des gâteaux. Il est inutile de brasser au réglage **LOW** (bas). Lors de la cuisson plus courte au réglage **HIGH** (haut), brasser de temps à autre aide à uniformiser les saveurs.

Q « *Comment épaissit-on les jus ou fait-on la sauce?»*

R Ajoutez du tapioca cuisant vite à toute recette pour obtenir une sauce épaisse. Ajoutez ce tapioca tout au début et il épaissira en cuisant. Vous pouvez également sortir les aliments de la casserole pour ne conserver que les jus puis délayer 125 mL de farine (ou d'amidon de maïs) et 125 mL d'eau ou 4 cuillerées à table de beurre fondu. Versez la pâte lisse dans la casserole en grès, brassez bien puis réglez le sélecteur à **HIGH** (haut). La sauce sera prête à l'ébullition (il faut compter environ 15 minutes).

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide a été élaboré pour vous aider à adapter vos recettes favorites et celles que vous recueillez d'amis, de revues, de journaux, et autres. Notre but est d'accélérer la préparation, de réduire la quantité de vaisselle utilisée et de simplifier la cuisson. Tous les ingrédients peuvent souvent être réunis dans la casserole-mijoteuse Crock-Pot® pour mitonner toute la journée. L'utilisation d'une casserole-mijoteuse élimine nombre d'étapes de la préparation. Quelques conseils pratiques :

- Prévoyez toujours une durée de cuisson suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson.
- N'utilisez pas toute l'eau que suggèrent certaines recettes.
- Rappelez-vous que les liquides ne n'évaporent pas comme avec les méthodes ordinaires. Vous aurez très souvent plus de liquide en fin de cuisson que moins.
- Le mets se prépare en une seule opération : vous éliminez donc plusieurs étapes de la recette. Vous réunissez tous les ingrédients dans la casserole en grès (en ajoutant le liquide en dernier) puis faites cuire de 8 à 12 heures. C'est simple comme bonjour!
- Les légumes ne surcuisent pas – comme ce serait le cas dans le four ou sur la cuisinière, vous pouvez donc rassembler tous les ingrédients dans la casserole de votre Crock-Pot®. EXCEPTION : Le lait, la crème ordinaire et la crème sure ne devraient être ajoutés qu'au cours de la dernière heure de cuisson.

GUIDE DES DURÉES DE CUISSON

LA RECETTE INDIQUE	AU RÉGLAGE BAS...	ET À HAUT...
15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1,5 à 2 heures
35 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

En général, les mélanges viande et légumes crus doivent cuire au moins 8 heures à **LOW** (bas).

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

Si la recette comprend des pâtes alimentaires, faites-les cuire sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elles soient encore un peu fermes sous la dent, avant de les déposer dans la casserole. S'il y a du riz dans la recette, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz « converté » à longs grains.

LIQUIDES

Utilisez-en moins – à peu près la moitié moins – 250 mL de liquide suffisent pour toute recette, à moins qu'elle ne contienne des pâtes alimentaires ou du riz.

FAIRE SAUTER LES LÉGUMES

Généralement inutile! Ajoutez les légumes tranchés ou hachés aux autres ingrédients.

SEULE EXCEPTION: Ayant un goût prononcé, l'aubergine devrait être à moitié cuite ou sautée. La saveur et l'arôme des légumes se développant entièrement lors du mijotage, vous vous régalez même si vous réduisez les quantités. Tranchez ou hachez les légumes lorsque possible car ils cuisent moins vite que la viande.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Il est préférable d'employer des herbes aromatiques et des épices entières, mais leur saveur peut se révéler plus prononcée, c'est pourquoi nous conseillons de réduire la quantité requise de moitié. Ajoutez les aromates moulus pendant la dernière heure de cuisson.

LAIT

Le lait, la crème et la crème sure se séparent pendant la longue cuisson. Lorsque possible, ne les incorporez que pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre; elles offrent l'avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

Certaines recettes indiquent qu'il est nécessaire d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans la casserole puis ajoutez l'eau nécessaire pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir. Quand des soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, employez 250 à 500 mL d'eau puis ajoutez le lait ou la crème nécessaire pendant la dernière heure de cuisson.

RECETTES

CASSEROLE AUX LENTILLES

250 mL d'oignon haché
250 mL de poivron vert haché
250 mL de céleri haché
750 mL d'eau
250 mL de lentilles cuites

375 mL de riz converté
1 boîte de 165 mL de pâte de tomates
1 enveloppes de 50 g d'assaisonnement à tacos
15 mL d'assaisonnement au chile

Enduisez l'intérieur du plat en grès d'une mince pellicule d'huile d'olive. Dans un grand bol, combinez les ingrédients dans l'ordre donné et brassez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Déposez le mélange à la cuiller dans le plat en grès, en l'étalant uniformément à l'aide d'une spatule. Couvrez et faites cuire 2 h 30 à 4 heures à HIGH (haut).

MACARONI AU FROMAGE RELEVÉ

250 mL d'oignon, haché fin
2 gousses d'ail émincées
50 mL de piment Jalapeno haché
5 mL de coriandre moulue
5 mL de cumin moulu
250 mL de salsa

500 g de coudes, cuits et égouttés
1 boîte de 300 mL de soupe au cheddar condensée
125 mL de beurre non salé, fondu
250 mL de fromage fondu
375 mL de cheddar, râpé en filaments

Graissez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Dans un grand bol, combinez l'oignon, l'ail, le piment, les épices, la salsa et les pâtes alimentaires. Mélangez-les bien. Dans un petit bol, combinez la soupe, le beurre et le fromage fondu ; quand ils forment un mélange homogène, ajoutez-les aux pâtes alimentaires et versez le tout dans le plat en grès. Couvrez et faites cuire 2 h 30 à 3 heures à HIGH (haut). Saupoudrez le cheddar râpé sur le macaroni 30 minutes avant de servir.

CASSEROLE AUX PATATES

1 kg de patates épluchées, coupées en dés de 3 cm
125 mL de cassonade bien tassée
125 mL de beurre, fondu
125 mL de noix de coco râpée

125 mL de pacanes hachées et rôties
5 mL de cannelle moulue
5 mL d'extrait de noix de coco
5 mL d'extrait de vanille

Graissez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Dans un grand bol, combinez les patates, le sucre, le beurre, la noix de coco râpée, les pacanes et la cannelle. Versez dans le plat en grès. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à LOW (bas). Incorporez l'extrait de noix de coco et l'extrait de vanille juste avant de servir.

RECETTES

CASSEROLE AU POULET ET À L'ESTRAGON

2 boîtes de 300 mL de crème de poulet condensée 500 mL de poulet cuit, coupé en dés
45 mL d'estragon déshydraté 125 mL de parmesan râpé
2 mL de poivre 250 mL d'eau
1 paquet de 500 g de linguines cuites, égouttées et hachées Paprika au goût

Graissez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Dans un grand bol, combinez la soupe condensée, l'estragon et le poivre. Ajoutez-y les linguines et le poulet en brassant. Versez dans le plat en grès. Saupoudrez de parmesan, aspergez d'eau puis saupoudrez de paprika. Couvrez et faites cuire de 4 à 6 h à LOW (bas).

CASSEROLE AU POULET ET CHILI

15 mL d'huile d'olive 1 enveloppe de 35 g d'assaisonnement pour chili
1 oignon moyen, haché 125 mL de salsa
1 gousse d'ail émincée 4 mL de piment de Cayenne broyé
500 mL de poulet cuit, coupé en dés 4 poivrons verts, hachés
250 g de grains de maïs congelés 250 mL d'eau
60 g d'olives noires, coupées en rondelles 250 mL de Monterey Jack râpé en filaments

Enduisez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Versez l'huile dans une poêle pour faire sauter l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils aient ramolli puis transférez-les dans un grand bol. Mélangez l'oignon et le poulet dans le bol puis ajoutez le maïs, les olives, l'assaisonnement pour chili, la salsa, les poivrons, l'eau et le piment broyé. Brassez bien. Versez dans le plat en grès. Couvrez et faites cuire de 3 h 30 à 4 h 30 à HIGH (haut). Saupoudrez le dessus de fromage 30 minutes avant de servir.

CASSEROLE AU POULET DU SUD-OUEST

8 cuisses de poulet 5 mL d'assaisonnement au chile
250 mL de sauce pour enchiladas 125 g de Monterey Jack râpé
1 boîte de 165 mL de pâte de tomates 75 mL de crème sure
500 mL d'eau 50 mL d'oignon vert, coupé en rondelles minces
Sel et poivre au goût 375 mL de croustilles de maïs, écrasées
2 mL de poudre d'ail

Enduisez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Déposez le poulet dans le plat en grès. Dans un bol, mélangez la sauce pour enchiladas, la pâte de tomates, l'eau et les épices. Étalez ce mélange sur le poulet. Couvrez et faites cuire de 7 à 8 heures à LOW (bas). Réglez alors l'appareil à HIGH (haut) et ajoutez le fromage. Faites cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu. À l'aide d'une cuiller, déposez la crème sure sur le poulet avant de servir. Saupoudrez alors d'oignon vert et de miettes de croustilles.

RECETTES

CASSEROLE AU POULET ET AU SUISSE

8 poitrines de poulet, désossées et sans peau 500 mL de cubes de pain à farce
6 tranches de suisse assaisonnés aux herbes
1 boîte de 300 mL de crème de céleri 125 mL de beurre, fondu
250 mL de lait concentré

Enduisez légèrement l'intérieur du plat en grès avec un produit antiadhérent en vaporisateur. Déposez le poulet dans le plat en grès et couvrez-le de suisse. Dans un bol, incorporez le lait à la soupe. À la cuiller, nappez le fromage de ce mélange puis répartissez les cubes de pain à farce sur le dessus. Faites tomber le beurre fondu par gouttes sur le pain à farce. Couvrez et faites cuire de 3 h 30 à 4 h à HIGH (haut).

CASSEROLE RISOTTO ET AGNEAU

2 rôtis d'agneau de 1,1 kg, coupés en cubes 375 mL de riz arborio
75 mL d'huile d'olive 1,125 L de bouillon de légumes
10 mL de romarin déshydraté 375 mL de vin blanc sec
1 mL de thym 1 boîte de 795 mL de tomates en dés
1 mL de poivre blanc 1 paquet de 280 g d'asperges congelées, en tronçons
Sel au goût 75 mL de parmesan râpé

Dans une grande poêle à frire, faites revenir les morceaux d'agneau dans l'huile d'olive. Ajoutez-y le romarin, le thym, le poivre blanc et le sel. Quand la viande est dorée, ajoutez le riz et faites sauter le tout pendant 2 ou 3 minutes. Mouillez avec le bouillon de légumes et brassez. Faites cuire 3 minutes de plus. Versez alors le vin et les tomates. Incorporez alors délicatement les tronçons d'asperges. Prolongez la cuisson de 5 minutes puis retirez du feu. Déposez le mélange dans le plat en grès, à la cuiller. Couvrez et faites cuire 3 h 30 à 4 h à HIGH (haut).

POMMES CUITES ORANGE ET ARACHIDES

6 pommes à cuire, épluchées et tranchées 5 mL de zeste d'orange râpé
125 mL de raisins secs 50 mL de beurre d'arachide crémeux
450 mL de farine 125 mL de beurre
125 mL de sucre 125 mL d'eau
5 mL de cannelle 125 mL de jus d'orange
0,5 mL de sel

Disposez les tranches de pomme au fond du plat en grès. Dans un petit bol, mélangez la farine, le sucre, la cannelle, le sel, le zeste d'orange, le beurre d'arachide et le beurre jusqu'à la formation de miettes. Incorporez les raisins secs et répartissez ce mélange sur les pommes. Dans un autre bol, mélangez l'eau et le jus d'orange; versez sur les pommes. Couvrez et faites cuire 8 heures à LOW (bas).

RECETTES

POMMES AUX NOIX ET AUX RAISINS SECS

Jus d'un citron

125 mL de sucre cristallisé

125 mL de sirop d'érable

5 mL de cannelle

125 mL de noix

125 mL de raisins secs

4 grosses pommes rouges évidées et
coupées en deux

Versez le jus de citron et le sirop d'érable dans le plat en grès. Dans un petit bol, combinez les raisins secs, le sucre, la cannelle ainsi que les noix; mettez de côté. Disposez les moitiés de pommes dans le fond du plat en grès. À l'aide d'une cuiller, recouvrez les pommes du mélange de noix. Couvrez et faites cuire de 3 h 30 à 4 h 30 heures à HIGH (haut).

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Rival® garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit :

- 1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
- 2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, Rival réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site :

www.rivalproducts.com

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival a/s de The Holmes Group, attention : Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE RÉÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Rival décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, 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'un État ou d'une province à l'autre.



©2002, Rival

Une division de The Holmes Group