



**CUIT-RIZ
À FONCTION SAUTER**

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

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

1. **Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous de poignées pour retirer le couvercle et manipuler les récipients chauds. Utilisez les boutons et les poignées.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de chauffage dans un liquide, quel qu'il soit.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce ainsi qu'avant de le nettoyer.
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 au service à la clientèle de Jarden Customer (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant peut être une source de blessures corporelles.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou d'autre liquide chaud.
12. Tirez la fiche hors de la prise pour le débrancher.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est conçu.
14. Pour réduire les risques de choc électrique, ne faites cuire que dans la cuve extractible.
15. Ne versez aucun liquide dans la base chauffante.

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Cet appareil est RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE. Il ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'a jamais besoin d'être lubrifié. Ne tentez pas de réparer cet appareil. Un cordon court est délibérément fourni pour éviter les risques de s'empêtrer les pieds et de trébucher.

**N'ESSAYEZ PAS DE NEUTRALISER CETTE
CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ.**

UTILISATION D'UN CORDON PROLONGATEUR

Un cordon court est délibérément fourni pour éviter les risques de s'empêtrer les pieds et de trébucher, ce que pourrait causer un cordon plus long. Une rallonge peut être employée en observant les précautions d'usage. Le prolongateur doit avoir une tension assignée au moins égale à celle du cuit-riz; il doit en outre être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou du plateau de table, afin que les enfants ne risquent pas de le tirer et il ne doit pas pouvoir faire trébucher accidentellement.

N'immergez la base ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

**NOUS N'ASSUMONS AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR
LES DOMMAGES RÉSULTANT DE L'INOBSERVATION DE
CES INSTRUCTIONS OU BIEN DUS À UNE UTILISATION
OU À UNE MANIPULATION INAPPROPRIÉE.**



FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame 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 par un électricien. Ne tentez de modifier le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

CONSIGNES IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

- **ATTENTION:** durant l'utilisation, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Agissez prudemment pour ne pas vous brûler, causer d'incendies ou occasionner de dommages corporels ou matériels.
- Toutes les personnes appelées à se servir de l'appareil doivent lire et comprendre le mode d'emploi fourni avant d'utiliser ou de nettoyer le cuit-riz.
- Le cordon d'alimentation ne doit être branché que sur prise de courant alternatif de 120 volts.
- Prévoyez un espace adéquat au-dessus et autour de l'appareil pour ne pas entraver la circulation de l'air. Durant le fonctionnement, veillez à ce que l'appareil ne touche aucune matière inflammable: rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons, ou autres.

CONSIGNES IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES (suite)

- Surveillez assidûment l'appareil durant son emploi.
- Le cuit-riz génère de la vapeur. Ne le faites pas fonctionner sans son couvercle.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, débranchez aussitôt le cordon. Cessez d'utiliser l'appareil et n'essayez pas de le réparer. Ne vous servez ni de la cuve ni du couvercle en présence de fêlures ou d'ébréchures.
- Ce cuit-riz est réservé à l'usage domestique.
- Débranchez le cuit-riz lorsqu'il ne sert pas.
- Posez le cuit-riz sur une surface plane et rigide – jamais près d'une source de chaleur, d'une flamme nue ou sur une surface molle (du tapis, par exemple). Évitez de le placer sur une surface d'où il puisse basculer durant l'emploi. L'échapper peut provoquer une défaillance.
- Afin d'éviter tout choc électrique, débranchez l'appareil avant son entretien et avant d'ajouter de l'eau.
- Afin d'éviter les brûlures, restez à l'écart de la trajectoire de la vapeur qui s'échappe de l'évent durant la cuisson. Laissez totalement refroidir le cuit-riz avant de toucher et de nettoyer le couvercle, la cuve ou l'unité chauffante.
- N'employez la cuve ni sur une table de cuisson à gaz ou électrique ni sur une flamme nue.
- Ne laissez ni la spatule à riz ni la mesure à riz cru dans la cuve quand l'appareil est sous tension et fonctionne.
- Servez-vous toujours de la mesure fournie pour doser le riz cru. Une tasse à mesurer standard ne convient pas.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE CUIT-RIZ



(voyez la fig. 1)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| A. Couverture en verre | G. Bouton de mise en marche |
| B. Unité chauffante | H. Cordon d'alimentation |
| C. Voyant de garde-au-chaud (vert) | I. Poignée |
| D. Voyant de cuisson (ambre) | J. Cuve extractible |
| E. Voyant de sauter (rouge) | K. Mesure à riz cru (non illustrée) |
| F. Interrupteur de sauter | L. Spatule à riz (non illustrée) |

AVANT D'EMPLOYER VOTRE CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD}

Lavez le couvercle en verre, la cuve, la spatule à riz et la mesure à riz cru tel que préconisé dans les instructions d'entretien fournies.



MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD}

Le cuit-riz polyvalent incorpore une fonction commode et très utile qui permet de faire sauter et dorer les oignons, l'ail ou d'autres ingrédients avant de débiter la cuisson.

Vous pouvez, bien sûr, faire cuire le riz ou d'autres mets sans faire sauter, mais cette fonction évoluée élargit vos horizons dans la préparation de vos recettes favorites.

FONCTION SAUTER

Cette fonction à commande manuelle a été conçue pour augmenter votre contrôle quand vous désirez faire sauter ou dorer; agissez comme suit:

1. Retirez le couvercle et placez les aliments dans la cuve.
2. Branchez le cordon sur la prise et appuyez une fois sur l'interrupteur de sauter «  » pour activer la fonction.
3. Le cuit-riz polyvalent chauffera et la cuve fera sauter les aliments.
4. Il est nécessaire de surveiller assidûment cette fonction car elle doit être contrôlée manuellement. Une fois les aliments dorés, appuyez une autre fois sur l'interrupteur «  » pour désactiver la fonction.

IMPORTANT: Il est nécessaire de mettre le réglage sauter hors fonction avant de faire cuire du riz.

REMARQUE: N'utilisez pas une cuiller en métal pour brasser le contenu de la cuve, elle pourrait érafler le revêtement antiadhésif, ce qui affecterait le rendement à long terme.

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD} (suite)

CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous désirez faire sauter ou dorer des aliments avant de cuire du riz ou d'autres ingrédients, consultez la rubrique intitulée «Fonction sauter». Une fois les ingrédients saisis, agissez tel que décrit ci-après.

Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson automatique sans faire sauter, en observant les instructions suivantes.

1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché.
2. Mesurez la quantité de riz cru nécessaire. La mesure à riz cru fournie est de 160 mL/5,4 oz.
3. Une mesure de riz cru donne environ deux mesures de riz cuit. Le cuit-riz CKCPRC6039-033 peut cuire jusqu'à 10 mesures (61 oz/1.8 L) de riz cru d'un coup. Versez le riz dans la cuve.
4. Versez alors le volume d'eau requis dans la cuve, mesuré avec la mesure à riz cru (pour chaque mesure de riz cru [160 mL/5,4 oz] ajoutez 1,5 mesure d'eau).

REMARQUE: Il faudra peut-être que vous ajustiez le volume d'eau en fonction du riz choisi et de la teneur en humidité que vous préférez. Plus d'eau donnera un riz plus collant. Moins d'eau donnera un riz plus moelleux. La cuisson du riz brun nécessite plus d'eau. Il faudra peut-être aussi que vous augmentiez la quantité d'eau si vous vous servez du cuit-riz à haute altitude.

5. Posez la cuve dans l'unité chauffante. Tournez-la de gauche à droite pour obtenir un bon contact entre le fond et la plaque de chauffage; la cuve doit être bien

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD} (suite)

assujettie. Mettez le couvercle. **AU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE, NE FAITES CUIRE QU'À COUVERT. IL SE DÉGAGE DE LA VAPEUR. LE COUVERCLE EST CHAUD, MANIPULEZ-LE AVEC UNE POIGNÉE.**

6. Branchez le cordon sur la prise. Mettez le cuit-riz en marche en appuyant sur le bouton de mise en marche. Le voyant de cuisson (ambre) luira, assurez-vous-en. **IMPORTANT:** Si vous employez la fonction sauter, vous devez la désactiver manuellement avant de cuire du riz.
7. Remuez le riz au bout de 15 minutes. Levez et retirez très prudemment le couvercle afin de ne pas vous échauder et laissez couler la condensation dans la cuve. Utilisez la spatule à riz ou bien un autre ustensile approprié à long manche pour soulever et remuer le riz. Ceci fait, replacez le couvercle.
8. La cuisson terminée, le cuit-riz passera automatiquement au réglage garde-au-chaud et le voyant de garde-au-chaud (vert) s'allumera. Le riz cuit sera ainsi maintenu à la température de service jusqu'à ce que vous débranchez l'appareil au niveau de la prise de courant.
9. Le cuit-riz gardera automatiquement le riz cuit à une température de 60 à 80 °C (140 à 175 °F).
10. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour entreprendre de le nettoyer. Débranchez le cuit-riz à la prise pour le mettre hors tension et gardez-le débranché entre utilisations.

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD} (suite)

REMARQUES: Vous pouvez laver le riz dans un bol avant la cuisson. Pour qu'il soit moelleux, nous suggérons de le faire tremper 10 à 20 minutes dans la cuve, dans l'eau de cuisson. **NE CUISEZ QU'À COUVERT AU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE. IL SE DÉGAGE DE LA VAPEUR. LE COUVERCLE EST CHAUD, MANIPULEZ-LE AVEC UNE POIGNÉE.**

RÉCHAUFFAGE DU RIZ

Pour réchauffer du riz froid, ajoutez ¼ tasse (50 mL) d'eau froide pour chaque tasse de riz cuit, remuez pour mélanger puis appuyez sur le bouton de mise en marche. Une fois le riz chaud, le cuit-riz passera automatiquement au réglage garde-au-chaud pour maintenir le riz à point.

ENTRETIEN DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD}

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE NETTOYÉ APRÈS
CHAQUE UTILISATION.**

1. Débranchez le cuit-riz quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. N'immergez l'unité chauffante ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Attendez que le cuit-riz soit totalement froid pour procéder à son nettoyage.
2. N'employez pas de nettoyeurs récurants, de tampons à récurer ou de laine d'acier pour nettoyer le cuit-riz.

ENTRETIEN DU CUIT-RIZ CROCK-POT^{MD} (suite)

3. Base chauffante: essuyez délicatement l'extérieur avec un linge ou une éponge humidifié. **N'IMMERGEZ LA BASE CHAUFFANTE DANS AUCUN LIQUIDE, QUEL QU'IL SOIT. Essuyez-la à fond avec un chiffon sec.**
4. Cuve: remplissez-la d'eau chaude pour faire tremper les résidus puis lavez-la à l'eau savonneuse chaude avec une éponge. Rincez-la et asséchez-la à fond. Vous pouvez, si vous le préférez, la passer au lave-vaisselle.
5. Couvercle, mesure à riz cru et spatule à riz: lavez-les à l'eau savonneuse chaude, rincez-les à fond puis asséchez-les. **ATTENTION:** manipulez le couvercle avec soin, sa surface devient glissante lorsqu'il est mouillé – passez-le au lave-vaisselle si vous le préférez.
6. Plaque de chauffage: des grains de riz ou d'autres corps étrangers peuvent adhérer à la plaque de chauffage. Enlevez-les au plus tôt pour qu'ils n'affectent pas la cuisson. Servez-vous, si nécessaire, de papier abrasif pour éliminer des grains de riz cuit. Égalisez la surface et polissez-la bien afin d'assurer un bon contact entre la plaque chauffante et le fond de la cuve.
7. Cet appareil ne contient pas pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même, son emploi subséquent pourrait se révéler dangereux.

REMARQUE: la cuve et le couvercle ne résistent pas au four à micro-ondes – ne les mettez ni dans un four à micro-ondes ni dans un four de cuisinière ordinaire.



Des questions ou observations? Visitez au www.crock-pot.ca ou appelez le 1 800 323-9519.

RECETTES

RIZ À L'ESPAGNOLE

250 g de saucisse (chorizo)
1 oignon moyen, en dés
15 mL de poivre jaune, moulu
5 mL de paprika
500 mL de tomates concassées
sans peau, épépinées
250 mL de petits pois

1 poivron rouge, coupé en dés
2 branches de céleri, tranchées
1 poivron vert, coupé en dés
500 mL de riz à grain long
750 mL de bouillon de poulet
Sel et poivre

Activer la fonction sauter  du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD} et déposer la saucisse tranchée, l'oignon, le paprika et les tomates dans la cuve. Mélanger puis faire sauter les ingrédients. Désactiver la fonction sauter . Ajouter le reste des légumes, le riz et le bouillon. Vérifier l'assaisonnement, couvrir et cuire à point. Garnir de persil frais. Servir chaud.

FETTUCCINIS À LA SAUCE AU CARI AUX POMMES ET CREVETTES

500 g de fettuccinis
60 mL de beurre
45 mL de farine
5 mL de cari
125 mL de crème

250 mL de bouillon de poulet
500 mL de pommes pelées, en dés
500 g de crevettes
Parmesan au goût
Jus d'un citron (pour les pommes)

Faire fondre le beurre dans la cuve du cuit-riz Crock-Pot^{MD}, ajouter la farine et le cari. Cuire 2 minutes. Incorporer la crème, le bouillon, la pomme et les crevettes. Remuer jusqu'à épaississement. Vider la cuve et garder la sauce au chaud. Dans la cuve du cuit-riz Crock-Pot^{MD}, verser l'eau requise (et la saler) pour cuire les fettuccinis al dente. Servir les fettuccinis nappés de sauce et saupoudrés de parmesan.

RECETTES

RIZ AUX MOLLUSQUES ET AUX CRUSTACÉS

1 paquet de riz au safran (400 g)

12 petites myes

240 g de crevettes, épluchées,
déveinées, avec ou sans queues

250 g d'huîtres

250 mL de petits pois fins



¼ de poivron rouge, coupé en dés

Laver les myes, les décoquiller et bien les rincer. Faire cuire le riz dans la cuve du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD} en observant les directives données sur le paquet. Cinq minutes avant que le riz ne soit totalement cuit, ajouter les myes, les crevettes, les huîtres, les petits pois fins ainsi que le poivron. Bien mélanger les ingrédients. Servir avec des croûtons de pain croûté et une salade. **Option:** le riz au safran peut être remplacé par du riz brun.

RECETTES

MINISTRONE MILANAIS

500 g de poitrine de poulet	125 mL de courge, coupée en dés
2 gousses d'ail, hachées	500 mL de tomates, concassées
15 mL de basilic	3 pommes de terre moyennes, épluchées et coupées en dés
125 mL de céleri, coupé en dés	500 g de nouilles fines
125 mL de haricots frais	10 mL de sauce Worcestershire
2 mL de thym	250 mL de parmesan
2 mL d'origan	45 mL de margarine
125 mL d'oignon, en rondelles	2 litres d'eau
125 mL de poivron vert, haché	Sel
125 mL de champignons, coupés en lamelles	

Verser l'eau dans la cuve du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD}, la saler et y faire bouillir le poulet. Retirer le poulet lorsqu'il est cuit puis le couper en dés. Réserver le bouillon. Activer la fonction sauter  du cuit-riz Crock-Pot^{MD}, faire fondre le beurre et sauter l'ail, l'oignon, le céleri, le poivron vert, les champignons, les haricots et la courge jusqu'à tendreté. Ajouter les tomates, les pommes de terre et continuer à sauter. Désactiver la fonction sauter  . Vider le bouillon réservé dans la cuve puis ajouter la sauce Worcestershire, le bouquet garni (basilic, thym, origan), le sel, le poulet et les nouilles. Faire cuire 10 minutes, soit jusqu'à ce que les dés de pomme de terre soient cuits mais encore fermes. Incorporer le parmesan en remuant. Prolonger la cuisson de 2 minutes. Saupoudrer la soupe d'un supplément de fromage pour la servir.

RECETTES

RIZ AU POULET

900 g de riz cru, lavé

1 oignon, coupé en dés

3 poivrons verts, coupés en dés

2 carottes, coupées en dés

4 gousses d'ail, hachées fin

Céleri au goût, coupé en dés

4 blancs de poulet

45 mL de sel

Poivre noir au goût

Origan au goût

Bouillon de poulet, 1 sachet

Pâte de tomates au goût

Mettre l'eau, le sel, le poivre noir, l'origan ainsi que le bouillon de poulet dans la cuve du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD} pour y faire cuire le poulet. Retirer le poulet lorsqu'il est cuit mais laisser l'eau de cuisson dans la cuve et y ajouter les poivrons verts, l'oignon, l'ail, le céleri et les carottes. Faire cuire 10 minutes. Déchiqueter le poulet et l'ajouter au contenu de la cuve au bout des 10 minutes; incorporer alors la pâte de tomates et le riz, remuer puis faire cuire jusqu'à ce que le riz soit au goût.

RECETTES

SALADE DE RIZ ET DE THON

500 mL de riz cuit

2 poivrons au vinaigre*

1 boîte de thon

100 g d'olives vertes

3 œufs durs

Mayonnaise

Sel et poivre

Feuilles de laitue

Huile d'olive

Vinaigre

Faire cuire le riz dans la cuve du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD} de façon traditionnelle puis le vider dans un plat afin qu'il refroidisse totalement. Couper les poivrons cuits en dés et trancher les œufs. Déchiqueter le thon et l'ajouter au riz de concert avec les autres ingrédients, en ayant soin de réserver quelques tranches d'œuf et plusieurs olives pour décorer la salade. Assaisonner d'huile d'olive, de sel, de poivre et de vinaigre. Présenter la salade dans un plat garni de feuilles de laitue, décoré de tranches d'œuf et d'olives.

* Poivrons au vinaigre: laver les poivrons et les couper en deux dans le sens de la longueur. Égrener les moitiés de poivrons avant de les faire cuire dans une casserole contenant 500 mL d'eau, 125 mL de vinaigre et une pincée de sel. Retirer du feu au bout de 15 minutes.

RECETTES



POUDING AU RIZ

250 mL de riz cru, lavé	5 mL de zeste râpé de citron ou d'orange
750 mL d'eau	125 mL de raisins secs foncés
1 bâton de cannelle	5 mL de vanille
2 clous de girofle entiers	50 mL de marc de raisin
450 mL de lait concentré	1 jaune d'œuf, bien battu
300 mL de lait concentré sucré	Cannelle en poudre

Dans la cuve du cuit-riz Crock-Pot^{MD}, cuire le riz dans l'eau contenant le bâton de cannelle et les clous de girofle. Au riz cuit, ajouter le lait concentré, le lait concentré sucré, le zeste de citron ou d'orange et les raisins secs. Remuer jusqu'à ce que le mélange prenne. Incorporer la vanille, le marc de raisin et le jaune d'œuf. Saupoudrer de cannelle et servir.

RIZ À L'ORIENTALE

1 litre de riz cuit	1 poivron rouge, en lanières minces
125 mL de pois mange-tout	45 mL de sauce de soja
125 mL de germes de haricots	15 mL de gingembre en filaments
1 oignon, coupé en rondelles	30 mL d'huile de sésame
1 oignon vert, haché fin	

Activer la fonction sauter  du cuit-riz polyvalent Crock-Pot^{MD}. Faire sauter l'oignon et le poivron rouge. Ajouter le gingembre, les pois mange-tout et les germes de haricots. Incorporer alors le riz cuit et remuer jusqu'à ce qu'il soit chaud. Mélanger ensuite la sauce de soja puis l'oignon vert. Désactiver la fonction sauter . Servir le riz chaud.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 323-9519 ou bien visiter www.crock-pot.ca.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquate 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 É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 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 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B 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. **VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

Pour faire enregistrer votre produit, veuillez visiter en ligne au www.crock-pot.ca.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.