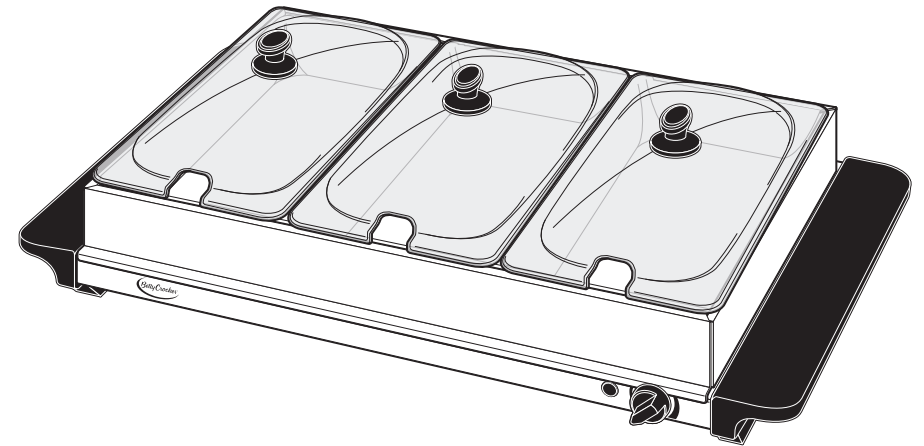




Betty Crocker™

STAINLESS STEEL Buffet Server



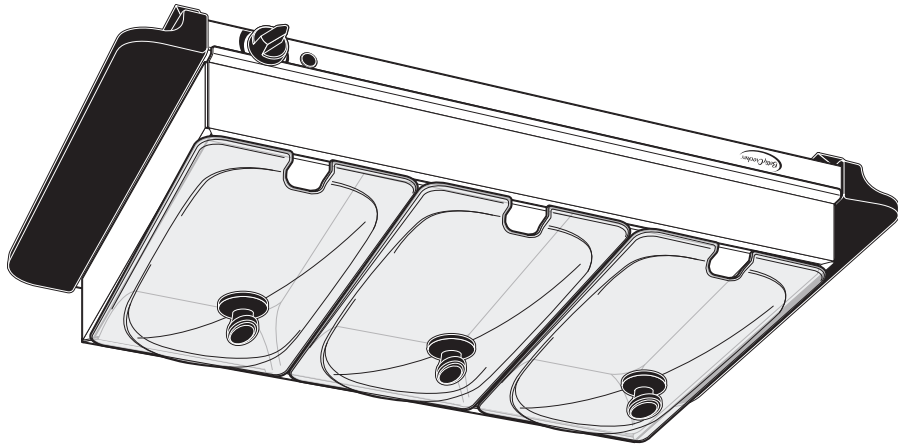
HOUSEHOLD USE ONLY

BC-1586CM



Betty Crocker™

Plaque chauffante EN ACIER INOXYDABLE POUR BUFFET



BC-1586CM

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER

Table of Contents

Important Safeguards 3

Before Your First Use 6

Know the Parts of Your Buffet Server 9

Using Your Buffet Server 10

Cleaning Your Buffet Server..... 12

Limited Warranty 14

To Return for Service..... 15

Replacement Parts 16

Importantes mesures de sécurité 3

Avant votre première utilisation 6

Familiarisez-vous avec les pièces de votre plaque chauffante pour buffet..... 9

Utilisation de votre plaque chauffante pour buffet..... 10

Nettoyage de votre plaque chauffante pour buffet..... 13

Garantie limitée d'un an 14

Retour pour services ou réparations..... 15

Pièces de rechange..... 16

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, y compris celles-ci :

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, les fiches ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une étroite supervision s'impose quand cet appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche a été endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé de quelque façon. Retournez-le au centre de réparations autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ni du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne mettez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chaud ni à leur proximité.
11. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
12. Pour mettre l'appareil hors circuit, mettez le bouton de commande sur « ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn the control knob to "OFF" then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not place the appliance in the presence of explosives and/or flammable fumes.

15. Do not fill tray with more than 2/3 of the total capacity.
16. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
17. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
18. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de déboucher en présence d'un long cordon.

2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire déboucher.

3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessus ou au dos de l'appareil).

4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

14. Ne mettez pas l'appareil en présence d'émanations explosives ou inflammables.
15. Ne remplissez pas le plateau au-delà du 2/3 de sa capacité totale.
16. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
16. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
17. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

FICHE POLARISÉE

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

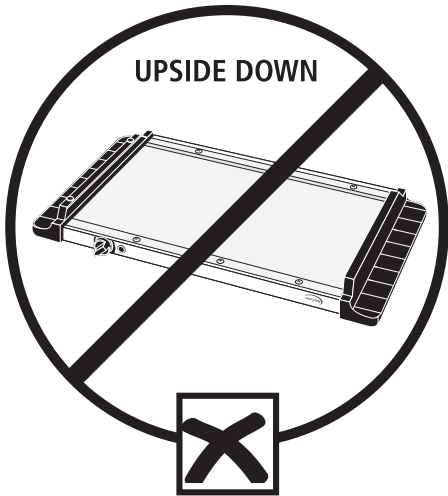
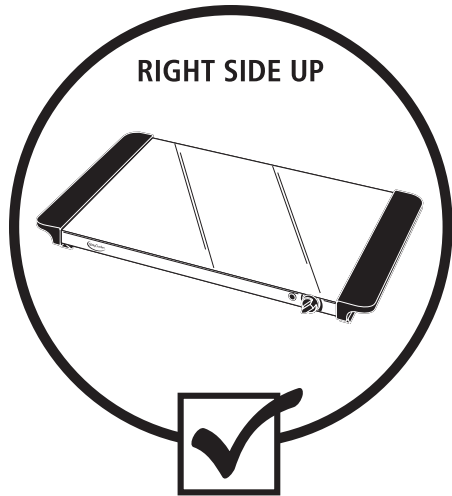
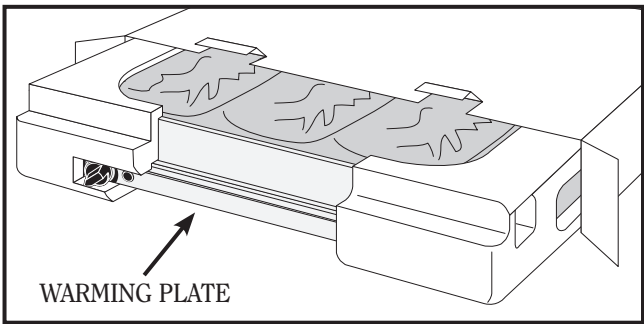
AVERTISSEMENT: Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

Before Your First Use

Carefully unpack your Betty Crocker™ Stainless Steel Buffet Server and remove all packaging materials.

ATTENTION:

1. Please note, when removing your buffet server from its box, the warming plate is packaged upside down for compact packaging purposes.



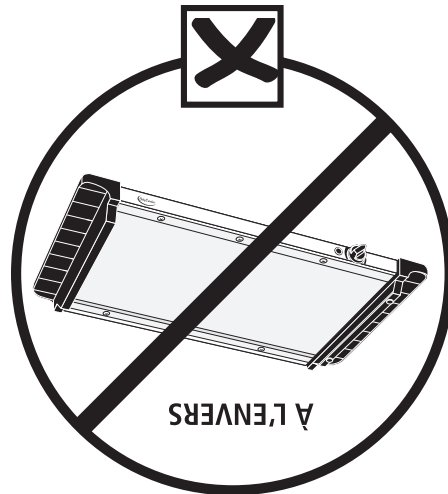
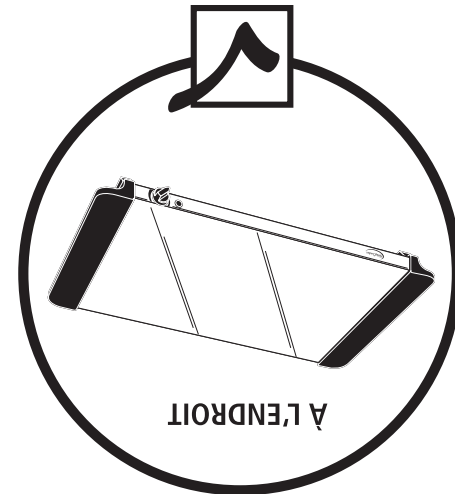
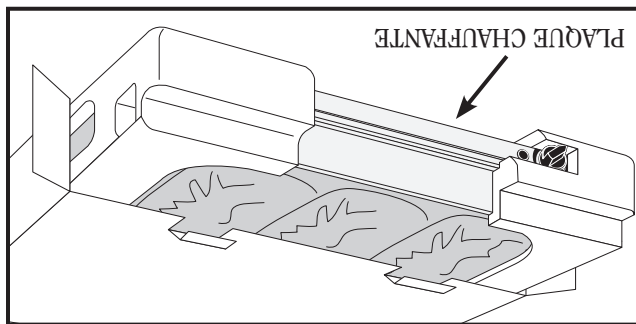
2. Ensure the warming plate, once removed from its packaging, is then placed on a flat, level surface that is not sensitive to heat. When placed correctly the Betty Crocker logo is facing right side up. Please refer to the above diagram for correct placement.

Avant votre première utilisation

Déballer soigneusement votre plaque chauffante en acier inoxydable pour buffet Betty Crocker^{MC} et retirez tous les matériaux d'emballage.

ATTENTION :

1. Lorsque vous retirez la plaque chauffante pour buffet de sa boîte, veuillez remarquer que la plaque chauffante est emballée à l'envers pour que l'emballage soit plus compact.

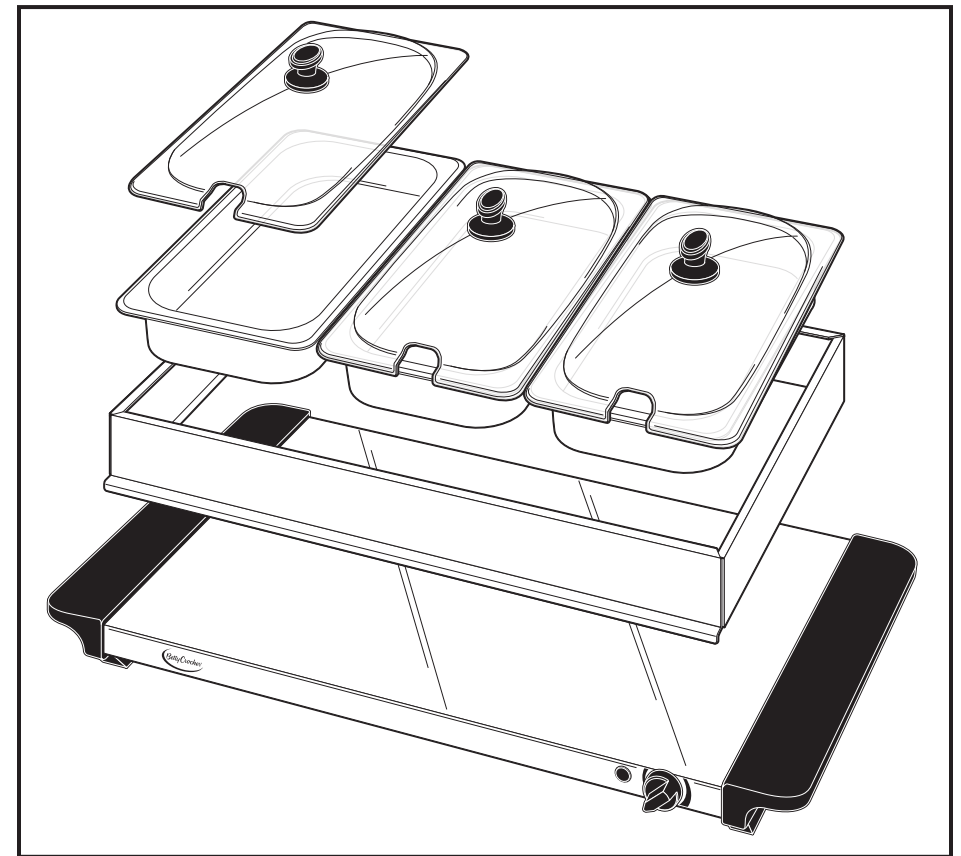
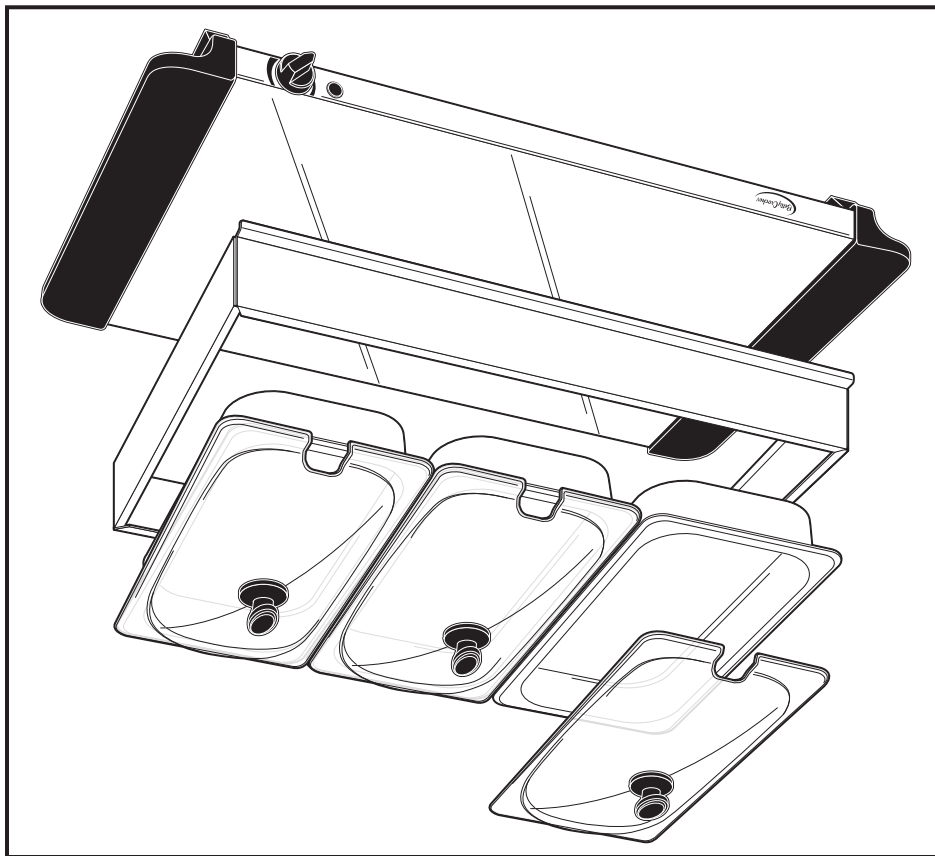


2. Une fois que vous avez retiré la plaque chauffante de son emballage, assurez-vous de la placer sur une surface plane et de niveau qui n'est pas sensible à la chaleur. Lorsque la plaque est installée correctement, le logo Betty Crocker est orienté vers le haut. Veuillez vous référer au schéma ci-dessus pour installer la plaque chauffante correctement.

Vous pouvez essuyer la plaque chauffante, le support, les plateaux et les couvercles en dome à l'aide d'un linge propre et humide. Ne mettez pas la plaque chauffante dans l'eau ni dans tout autre liquide.

REMARQUE : Si vous placez la plaque chauffante pour buffet sur une surface facilement endommageable, prenez des mesures de précaution élémentaires, et tout matériau se trouvant sous l'appareil doit comporter une surface protectrice résistante à la chaleur afin d'éviter tout transfert de chaleur ou la fonte.

3. Lorsque la plaque chauffante est correctement installée, le support et les plateaux pour buffet peuvent être placés sur la plaque chauffante. Référez-vous aux instructions d'assemblage de la page 11 de votre manuel.



3. When the warming plate has been properly placed, the retaining shelf and buffet server vessels can be placed on the heating plate. Refer to page 11 in your owner's manual for assembling instructions.

NOTE: Ensure that if you place the buffet server on a delicate surface, basic precautions should be taken, and any material placed beneath the buffet server must be made of a heat resistant, protective surface to prevent heat transfer or melting.

You may wipe the warming plate, retaining shelf, buffet trays and dome lids with a clean, damp cloth. Do not immerse the warming plate in water or any other liquid.

NOTE: The first time you use your Buffet Server, it may emit a slight odor. This is normal and is common for appliances that operate at high temperatures.

WARNING: DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS ON ANY PART OF THE UNIT.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE WARMING TRAY OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

WARNING: NEVER PLUG IN AND TURN ON YOUR STAINLESS STEEL BUFFET SERVER AND LEAVE UNATTENDED WITHOUT FOOD OR LIQUIDS INSIDE BUFFET TRAYS.

WARNING: NEVER LEAVE AN APPLIANCE UNATTENDED WHILE IN USE.

WARNING: DO NOT PLACE ANY PARTS INTO A HEATED OVEN.

REMARQUE : La première fois que vous utilisez votre Plaque chauffante, il est possible qu'elle émette une légère odeur. Cela est normal et courant pour les appareils qui fonctionnent à de hautes températures.

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ DE MATÉRIEAUX ABRASIFS SUR AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL.

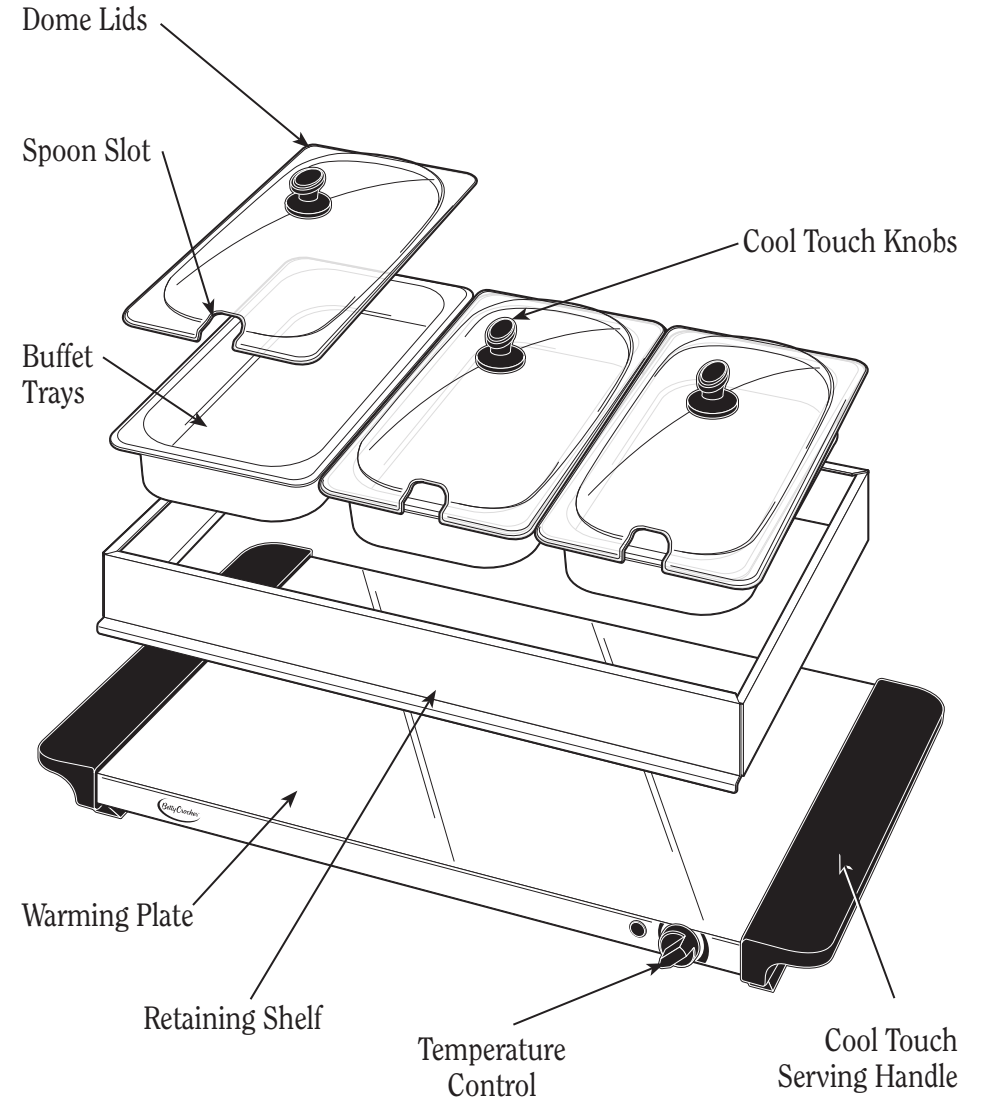
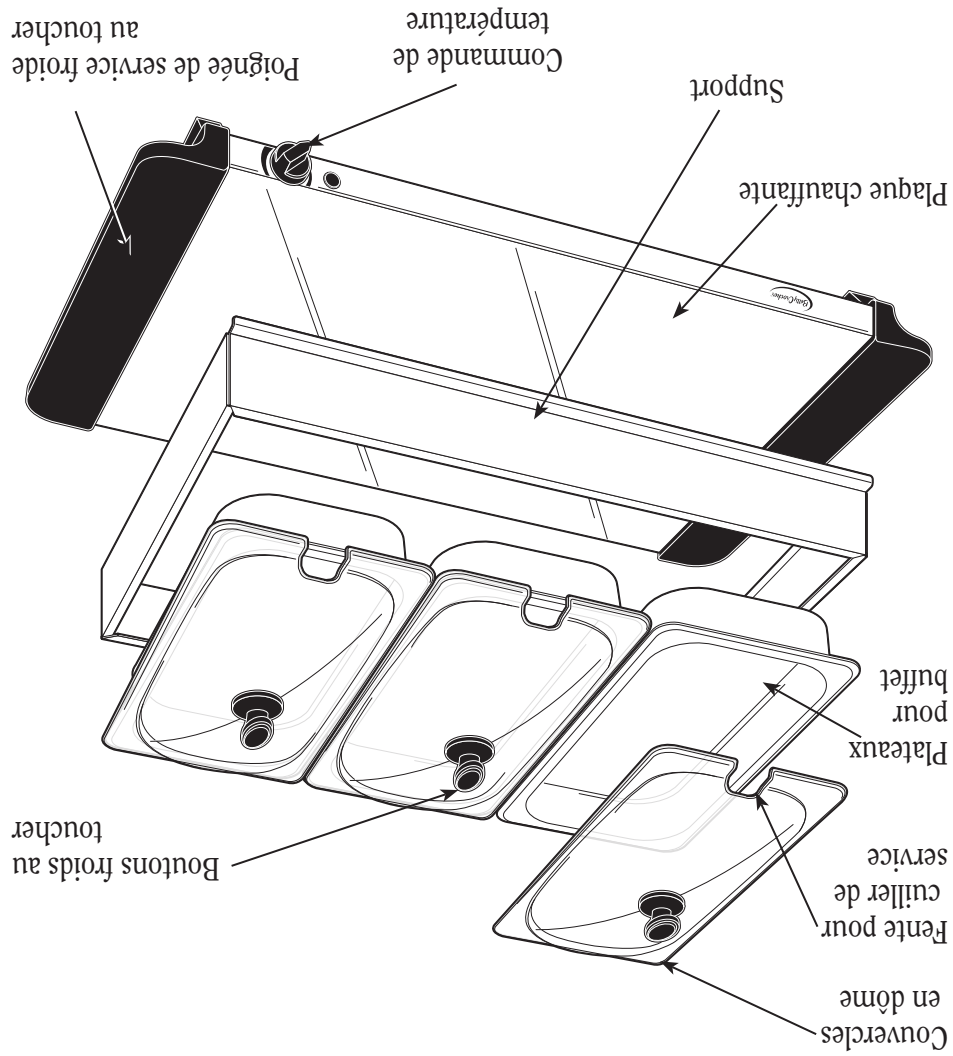
AVERTISSEMENT : NE METTEZ LA PLAQUE CHAUFFANTE NI LA FICHE DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

AVERTISSEMENT : NE BRANCHEZ NI NE LAISSEZ JAMAIS EN MARCHÉ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE POUR BUFFET SANS SURVEILLANCE S'IL N'Y A PAS D'ALIMENTS OU DE LIQUIDES DANS LES PLATEAUX DE L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ JAMAIS UN APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST EN COURS DE FONCTIONNEMENT.

AVERTISSEMENT : NE METTEZ AUCUNE PIÈCE DANS UN FOUR CHAUFFÉ.

Know the Parts of Your Buffet Server

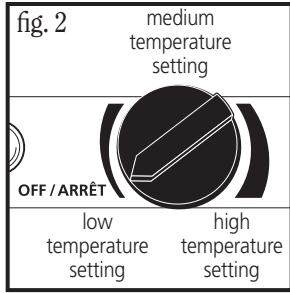
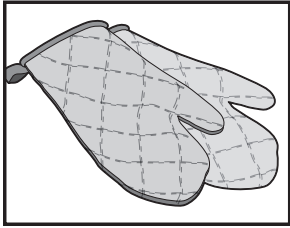
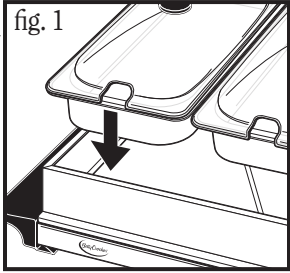


Familiarisez-vous avec les pièces de votre plaque chauffante pour buffet

RATING: 120V, 60Hz, 300 WATTS, AC ONLY

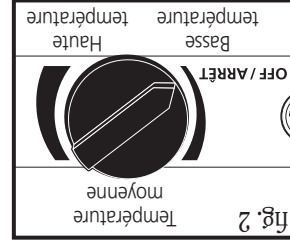
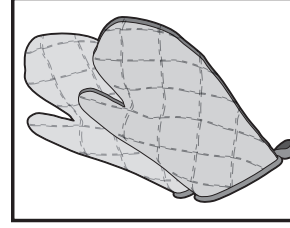
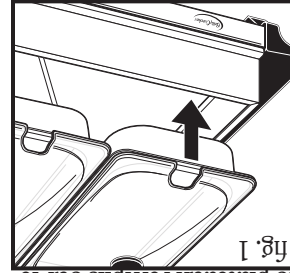
Using Your Buffet Server

1. Clean and dry your buffet server thoroughly before use. See the “Cleaning Your Buffet Server” section on pg. 13 of this manual.
2. Place your buffet server on a flat, level surface, such as a table or countertop. Ensure that if you place the buffet server on a delicate surface, basic precautions should be taken, and any material placed beneath the buffet server must be made of a heat resistant protective surface to prevent heat transfer or melting.
3. Turn the temperature control setting to the “OFF” position. Plug the unit into a 120 volt 60 Hz AC-only outlet.
4. Place defrosted or pre-heated cooked food into each buffet tray. **NOTE: THE BUFFET SERVER IS NOT INTENDED TO DEFROST OR COOK FOOD.**
5. Place the retaining shelf on the warming plate and insert the filled buffet trays on to the retaining shelf as seen in fig.1.
6. If any of the three buffet trays are not filled or become empty, remove the buffet tray(s) from the Warming Plate.
WARNING: When removing an empty buffet tray during use be sure to use oven mitts or hand protection to remove an empty buffet tray as the buffet trays are hot.
7. Turn the temperature setting to the low setting and the power on indicator light will illuminate.
8. Adjust the temperature setting knob to the desired temperature. **NOTE: The power on indicator light also functions as a temperature indicator light. Once the Buffet Server has achieved the desired temperature the unit shuts off as well as the power on indicator light. This function allows the Buffet Server to regulate the temperature. Refer to fig. 2 which outlines the various temperature settings.**
9. The Buffet Server can keep food warm for a long period of time if the dome lids are used. It is not recommended to exceed



Utilisation de votre plaque chauffante pour buffet

1. Nettoyez et essuyez bien votre plaque chauffante pour buffet avant de l'utiliser. Voyez la section « Nettoyage de votre plaque chauffante pour buffet » à la page 13 de ce manuel.
2. Mettez votre Plaque chauffante pour buffet sur une surface plane et de niveau, comme une table ou un comptoir. Si vous placez la plaque chauffante pour buffet sur une surface facilement endommagable, prenez des mesures de précaution élémentaires, et tout matériau se trouvant sous l'appareil doit comporter une surface protectrice résistante à la chaleur afin d'éviter tout transfert de chaleur ou la fonte.
3. Tournez la commande de température sur la position « ARRÊT ». Branchez l'appareil sur une prise de CA de 120 volts, 60 Hz uniquement.
4. Mettez des aliments décongelés ou préchauffés dans chaque plateau pour buffet. **REMARQUE : LA PLAQUE CHAUFFANTE POUR BUFFET N'EST PAS CONÇUE POUR DÉCONGELER OU CUIRE DES ALIMENTS.**
5. Mettez le support sur la plaque chauffante et insérez les plateaux remplis sur le support, comme illustré sur la fig. 1.
6. Si l'un ou l'autre de ces trois plateaux ne sont pas remplis ou deviennent vides, retirez le(s) plateau(x) de la plaque chauffante.
AVERTISSEMENT : Lorsque vous retirez un plateau vide en cours d'utilisation, assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine ou quelque protection pour les mains car les plateaux sont très chauds.
7. Tournez la commande de température sur un faible réglage et le voyant d'alimentation s'allume.
8. Réglez le bouton de commande de température à la température désirée.
REMARQUE : Le voyant d'alimentation fonctionne également comme voyant d'indication de la température. Une fois que la Plaque chauffante a atteint la température désirée, l'appareil s'éteint de même que le voyant d'alimentation. Cette fonction permet à la Plaque chauffante de régler la température.
9. Référez-vous à la fig. 2 qui indique les divers réglages de la température.



9. La Plaque chauffante pour buffet peut garder les aliments chauds longtemps si les couvercles en dôme sont utilisés. Il n'est pas recommandé d'y laisser des aliments au-delà d'une durée de 3 heures, sinon les aliments commencent à se dessécher.
- REMARQUE :** Les aliments à faible teneur en liquide ou sans liquide doivent être maintenus chauds sur réglage de faible température et **remués de temps à autre.**
- AVERTISSEMENT : NE METTEZ PAS VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE EN MARCHÉ SI LES PLATEAUX SONT VIDES.**
10. Lorsque vous avez fini d'utiliser la Plaque chauffante pour buffet, tournez le réglage de la température sur « ARRÊT ».
11. Retirez la fiche de la prise murale.
12. Enlevez tous les aliments qui restent dans les plateaux.
13. Laissez la plaque chauffante se refroidir complètement avant de nettoyer et de ranger l'appareil.

Utilisation de la plaque chauffante uniquement (SANS LES PLATEAUX)

1. Nettoyez et essuyez bien la Plaque chauffante avant de l'utiliser. Voyez la section « Nettoyage de votre plaque chauffante pour buffet » à la page 13 de ce manuel.
2. Mettez votre plaque chauffante sur une surface plane et de niveau, comme une table ou un comptoir. Si vous placez la Plaque chauffante pour buffet sur une surface facilement endommagable, prenez des mesures de précaution élémentaires, et tout matériau se trouvant sous l'appareil doit comporter une surface protectrice résistante à la chaleur afin d'éviter tout transfert de chaleur ou la fonte.
3. Tournez la commande de température sur la position « ARRÊT ». Branchez l'appareil sur une prise de CA de 120 volts, 60 Hz uniquement.
- REMARQUE :** N'utilisez pas le support, les plateaux ni les couvercles transparents lorsque vous n'utilisez que la Plaque chauffante, sans les plateaux.

3 hours or food may begin to dry out.

NOTE: Foods with little or no liquid should be set on a low setting and stirred occasionally.

WARNING: DO NOT TURN ON YOUR BUFFET SERVER WITH EMPTY BUFFET TRAYS.

- Once you are through using the buffet server, turn the temperature setting to the "OFF" position.
- Remove the plug from the wall outlet.
- Remove any remaining food from the buffet trays.
- Allow the warming plate to completely cool down before cleaning and storing.

Using the Warming Plate Only

- Clean and dry the warming plate thoroughly before use. See the "Cleaning Your Buffet Server" section on pg. 13 of this manual.
- Place your Buffet Server on a flat, level surface, such as a table or countertop. Ensure that if you place the Buffet Server on a delicate surface, basic precautions should be taken, and any material placed beneath the buffet server must be made of a heat resistant protective surface to prevent heat transfer or melting.
- Turn the temperature control setting to the "OFF" position. Plug the unit in a 120 volt 60 Hz AC-only outlet.
NOTE: Do not use the retaining shelf, buffet trays or clear lids when using as a warming tray.
- Set the temperature control to the desired setting.
NOTE: The power on indicator light also functions as a temperature indicator light. Once the buffet server has achieved the desired temperature the unit shuts off as well as the power on indicator light. This function allows the buffet server to regulate the temperature.
- Place heat-safe dishes with or without food on the warming plate to keep warm. The warming plate is not intended to defrost or cook food.
NOTE: Do not place clear dome lids on warming tray surface.

6. Food should be left on the warming plate for less time than using the buffet server as it is not covered. It is not recommended to exceed 2-3 hours or food may begin to dry out.

NOTE: The warming plate is not designed to keep large, deep pots full of food or liquid warm. Utilize containers that are heat-proof.

7. Once you are through using the warming plate, turn the temperature control setting to the “OFF” position and unplug from the outlet.
8. Allow the warming plate to completely cool down before cleaning and storage.

Cleaning Your Buffet Server

Other than the care and cleaning procedures mentioned in this manual, no other servicing or maintenance of this unit is necessary.

CAUTION: Be sure to unplug the Buffet Server and ensure the unit has cooled before cleaning. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or warming tray in water or other liquid.

Wash the dome lids, buffet trays and retaining shelf with warm soapy water using a sponge or dishcloth. Rinse and dry thoroughly to remove soap residue.

The warming tray may be wiped with a clean, damp cloth or sponge. If desired a mild soap solution may be used.

NOTE: Do not use harsh or abrasive cleaners or scouring pads on any part of the buffet server.

NOTE: Do not allow water to spill or seep into the warming plate frame.

4. Réglez le bouton de commande de température à la température désirée.
REMARQUE : Le voyant d'alimentation fonctionne également comme voyant d'indication de la température. Une fois que la Plaque chauffante a atteint la température désirée, l'appareil s'éteint de même que le voyant d'alimentation. Cette fonction permet à la Plaque chauffante de régler la température.
5. Mettez des plats résistants à la chaleur avec ou sans aliments sur la plaque pour les maintenir au chaud. La plaque chauffante n'est pas conçue pour décongeler ou cuire des aliments. **REMARQUE :** Ne mettez pas les couvercles en dôme transparents sur la surface de la Plaque chauffante.
6. Les aliments ne doivent pas rester sur la Plaque chauffante aussi longtemps que lorsque vous utilisez l'appareil pour un buffet, car ils ne sont pas couverts. Il n'est pas recommandé d'y laisser des aliments au-delà d'une durée de 2 à 3 heures, sinon les aliments commencent à se dessécher.
REMARQUE : La Plaque chauffante n'est pas conçue pour garder au chaud de grands récipients profonds remplis d'aliments ou de liquide.
7. Utilisez des récipients qui résistent à la chaleur.
Lorsque vous avez fini d'utiliser la Plaque chauffante, tournez le réglage de la température sur « ARRÊT » et débranchez l'appareil de la prise.
8. Laissez la plaque chauffante se refroidir complètement avant de nettoyer et de ranger l'appareil.

Nettoyage de votre plaque chauffante pour buffet

Outre les procédures de nettoyage et d'entretien mentionnées dans ce manuel, tout autre service ou entretien de l'appareil n'est pas nécessaire.

ATTENTION : Assurez-vous de débrancher la Plaque chauffante pour buffet et assurez-vous que l'appareil s'est refroidi avant de le nettoyer. Pour vous protéger contre tout risque de décharge électrique, ne mettez pas le cordon, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Lavez les couvercles en dôme, les plateaux et le support à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Rincez et essuyez-les bien pour enlever tout résidu de savon.

La plaque chauffante peut être nettoyée à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide. Au besoin, vous pouvez utiliser un savon doux.

REMARQUE : N'utilisez de produits de nettoyage forts ou abrasifs ni de tampons à récurer sur aucune pièce de la Plaque chauffante pour buffet.

REMARQUE : Ne renversez pas ou ne laissez pas d'eau s'écouler dans le socle de la plaque chauffante.

LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

GARANTIE LIMITEE D'UN (1) AN

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période de (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le même produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours liés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou un défaut de défaillance de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, filice coupante/passeoire, filtres ou surfaces antiadhésives. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REMARQUE : Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).
4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le
1-877-244-1110
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)
Ou écrivez à
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

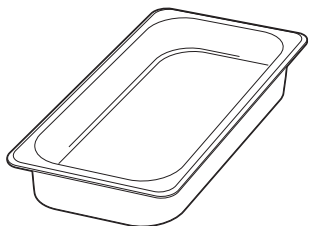
NOTE: We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

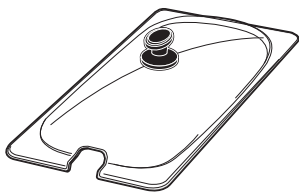
If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call
1-877-244-1110
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday
Or write
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REPLACEMENT PARTS



Buffet Tray



Dome Lid

PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Buffet Tray		\$8.99	
Dome Lid		\$4.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO CANADA:		\$9.00*	
SHIPPING AND HANDLING TO USA:		\$15.00*	
SUBTOTAL			
ADD 13% H.S.T. – CANADA ONLY			
			TOTAL

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to:
FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. -
Parts Department
9033 Leslie Street, Unit #1
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 4K3

NAME

ADDRESS

CITY PROVINCE / STATE POSTAL/ZIP CODE

Prices are subject to change without notice.

PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN 'INTERNATIONAL' MONEY ORDER MUST BE USED.

* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email customerservice@formulabrands.com to confirm shipping and handling charges.

Allow 3 to 6 weeks for delivery.

BC-1586CM
07/14

* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au customerservice@formulabrands.com pour confirmer les frais d'envoi.

Les prix peuvent changer sans préavis.
REMARQUE : LORSQU'É VOUS COMMANDEZ DES É.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).

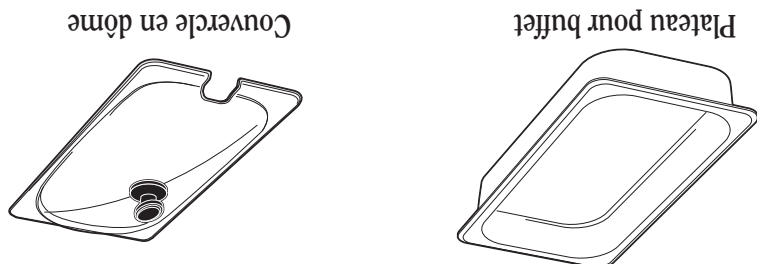
VILLE PROVINCE / ÉTAT CODE POSTAL

ADRESSE

NOM

PIÈCE	QTE	RIX	TOTAL
Plaqueau pour buffet		8,99 \$	
Couvercle en dôme		4,99 \$	
TOTAL			
FORMULA BRANDS INC. -			
Service des pièces			
9033 Leslie Street, Unit #1			
Richmond Hill, Ontario,			
Canada L4B 4K3			
FORMULA BRANDS INC. -			
FRAIS D'ENVOI POUR LE CANADA :			*9,00 \$
FRAIS D'ENVOI POUR LES É.-U. :			*15,00 \$
TOTAL PARTIEL			
AJOUTER 13 % DE TVH - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI :



PIÈCES DE RECHANGE