

LA *Chocolatière*

**INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTION
MANUAL DE INSTRUCCIONES**



WestBend®



BRUXELLES 1958

ENGLISH (P.3)

FRANÇAIS (P. 10)

ESPAÑOL (P.18)

IMPORTANT SAFEGUARD

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs and the base of the appliance in water or other liquid.
- If the electrical cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Contact customer service for assistance.
- Monitor the appliance carefully while it is being used; children should always be supervised by an adult.
- Ensure that the stainless bowl is properly clean and dry when you fill it with chocolate, as chocolate and water do not mix and this could alter the chocolate's appearance.
- Always unplug the appliance once it is no longer in use, and likewise check that the elements have cooled down before dismantling it or putting the lid back on.
- In case of failure, do not use the appliance. Contact customer service for assistance.
- If the electrical cord is damaged, contact customer service for assistance.
- Please keep this instruction manual for future reference.

EN

FR

ES

IMPORTANT SAFEGUARD

- **Any breakage or damage caused by non-adherence to these procedures are not covered by the warranty.**
- **La Chocolatière is intended for domestic use. The warranty does not apply for professional use.**
- The appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.
- Never put the appliance in an oven.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures.
- Do not unscrew the appliance or attempt to dismantle it for any reason.
- Always use the appliance indoors and on a flat surface. Our chocolate maker is specially designed for working with chocolate and is not appropriate for melting or using other products/materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD ONLY

Congratulations on your purchase of La Chocolatière chocolate maker; we hope you have lots of fun creating delicious chocolates.

To prolong its life, please read the instructions in this manual carefully.

GETTING STARTED

- Make sure that the appliance is not plugged in.
- Clean the lid and stainless steel bowl with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts will come into contact with food, therefore must be clean.
- The body of the appliance can be cleaned using a damp cloth.
- DO NOT immerse the heating base or cord in water or any other liquid.
- Place the stainless steel bowl back into the heating base.
- Unfold the electrical cord and make sure that it will not come into contact with any nearby heat sources.
- Check that the power supply voltage corresponds to the one listed on the back of the control unit.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD ONLY

EN

FR

ES

USING THE APPLIANCE

- Place the chocolate maker on a hard, flat, heat-resistant surface, away from any edges. Plug into a 120 v, AC outlet ONLY.
- The indicator light is switched on when the appliance is set to 113 °F / 45°C .
- Put chocolate into the stainless bowl. We recommend using covering chocolate around ¼” – ½” / 1cm in diameter. See Page 7.
- Leave the lid on La Chocolatière to facilitate melting and reduce the time required.
- Do not fill more than 50% of the stainless bowl, as more chocolate will need to be added later.

After use

- Unplug the electrical cord.
- Thoroughly clean and dry all the parts of the machine.
- Put the appliance away.

PREPARING THE CHOCOLATE

Melting

After putting the chocolate in the stainless bowl (50% capacity max.), turn the appliance to 113°C / 45 °C which is the ideal position for the different types of chocolate.

NOTE:

- the sides of the stainless bowl also heat up, so the best way to place the chocolate and facilitate its melting is to make a well in the center with the chocolate rising up the sides of the bowl.
- weigh the chocolate placed in the bowl to facilitate tempering. For 2 lbs / 1 kg of tempered chocolate, pour 4 cups / 800 g of chocolate into the melting pot and keep a 1 cup / 200 g aside for later.

The time required for the melting process depends on the type of chocolate and the quantity in the bowl, but also depends on whether it is stirred at all during melting. It isn't necessary to stir constantly. The process should take about 30 minutes, stirring twice is sufficient.

The melting process is complete when the chocolate is totally melted, fluid and smooth. There should no longer be any small pieces of unmelted chocolate.

EN

FR

ES

Tempering

Once the melting is complete, remove the stainless bowl from the appliance and place it on a flat work surface.

WARNING: The bowl is hot and you should take care to protect the surface you place it onto so as to avoid any damage

Reduce the temperature of the chocolate maker to the tempering setting. This enables the chocolate to be kept at the working temperature: 89.6°F / 32°C for dark chocolate, 86°F / 30°C for milk chocolate and 82.4°F / 28°C for white chocolate.

Add an additional 25% of the original weight of chocolate into the stainless bowl and blend with the melted chocolate.

Place the digital thermometer in the chocolate mix until the temperature reaches 89.6°F / 32°C for dark chocolate, 86°F / 30°C for milk chocolate and 82.4°F / 28°C for white chocolate.

Then, PUT THE BOWL BACK INTO THE APPLIANCE so that your chocolate retains its working temperature.

You can now use the chocolate.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 2 Year Limited Warranty

West Bend® (“the Company”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for two (2) years from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company’s discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at support@croquade.us. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

Replacement Parts

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.croquade.us, e-mail support@croquade.us, over the phone by calling (866) 290-1851, or by writing to:

West Bend
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like.

Your state/province’s sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

EN

FR

ES

MESURE DE PROTECTION IMPORTANTE

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches et la base de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Communiquez avec le service à la clientèle pour une assistance.
- Surveillez l'appareil de près pendant l'utilisation; les enfants doivent toujours être surveillés par un adulte.
- Assurez-vous que le bol en acier inoxydable est bien propre et sec quand vous le remplissez de chocolat, puisque le chocolat et l'eau ne sont pas compatibles et ceci pourrait modifier l'apparence du chocolat.
- Débranchez toujours l'appareil une fois qu'il n'est plus utilisé et vérifiez également que les éléments ont refroidi avant de le démonter ou de remettre le couvercle dessus.
- En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle pour une assistance.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, communiquez avec le service à la clientèle pour une assistance.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour une référence ultérieure.

EN

FR

ES

MESURE DE PROTECTION IMPORTANTE

- **Toute panne ou tout dommage causé(e) par une non conformité à ces consignes n'est pas couvert(e) par la garantie.**
- **La Chocolatière a été conçue pour un usage domestique. La garantie ne couvre pas un usage professionnel.**
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Ne placez jamais l'appareil dans un four.
- N'exposez pas l'appareil aux températures extrêmes.
- Ne dévissez pas et ne tentez pas de démonter l'appareil pour une raison quelconque.
- Utilisez toujours l'appareil à l'intérieur et sur une surface plane. Notre chocolatière a été conçue spécialement pour fonctionner avec le chocolat et ne convient pas à la fusion ou l'utilisation d'autres produits/matériaux.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Félicitations pour votre achat de La Chocolatière; nous espérons que vous préparerez et dégusterez de nombreux chocolats délicieux.

Pour prolonger la vie de la chocolatière, veuillez lire les instructions de ce mode d'emploi avec attention.

POUR COMMENCER

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché.
- Nettoyez le couvercle et le bol en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ces pièces entreront en contact avec les aliments et doivent donc être propres.
- Le corps de l'appareil peut être nettoyé avec un linge humide.
- N'immergez PAS la base chauffante ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Remettez le bol en acier inoxydable sur la base chauffante.
- Déroulez le cordon d'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'entre en contact avec aucune source de chaleur avoisinante.
- Vérifiez que la tension de l'alimentation électrique correspond à celle figurant au dos de l'unité de commande.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

EN

FR

ES

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Placez la chocolatière sur une surface dure, plane et résistante à la chaleur, loin de tout bord. Branchez-la dans une prise de 120 volts c.a. SEULEMENT.
- Le voyant lumineux s'allume lorsque l'appareil est réglé sur 45 °C/113° F.
- Versez le chocolat dans le bol en acier inoxydable. Nous recommandons un enrobage en chocolat d'environ 6,35 mm à 1,27 cm (¼ po à ½ po) / 1 cm de diamètre. Voir la page 7.
- Laissez le couvercle sur La Chocolatière pour faciliter la fusion et réduire le temps requis.
- Ne remplissez pas le bol en acier inoxydable à plus de 50 %, puisque vous aurez besoin d'ajouter davantage de chocolat plus tard.

Après l'utilisation

- Débranchez le cordon d'alimentation électrique.
- Nettoyez et séchez complètement toutes les pièces de l'appareil.
- Rangez l'appareil.

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

Fondre

Après avoir versé le chocolat dans le bol en acier inoxydable (au plus à 50 %), réglez l'appareil sur 45 °C/113 °F, soit la position idéale pour les différents types de chocolat.

REMARQUE :

- les parois du bol en acier inoxydable chauffent également; la meilleure façon de placer le chocolat et de faciliter sa fusion est donc de creuser un puits au centre, avec le chocolat montant le long des parois du bol.
- pesez le chocolat placé dans le bol pour faciliter le tempérage. Pour 1 kg/2 lb de chocolat tempéré, versez 4 tasses/800 g de chocolat dans la cuve de fusion et mettez 1 tasse/200 g de côté pour plus tard.

La durée requise pour le processus de fusion dépend du type de chocolat et de la quantité dans le bol, mais également du fait qu'il soit remué ou non pendant la fusion. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment. Le processus devrait prendre environ 30 minutes et remuer deux fois est suffisant.

Le processus de fusion est terminé une fois que le chocolat est complètement fondu, fluide et lisse. Il ne devrait rester aucun petit morceau de chocolat non fondu.

EN

FR

ES

Le tempérage

Une fois que la fusion est terminée, retirez le bol en acier inoxydable de l'appareil et placez-le sur une surface de travail plane.

AVERTISSEMENT : Le bol est chaud et vous devez faire attention à protéger la surface sur laquelle vous le poser, pour éviter tout dommage

Baissez la température de la chocolatière au réglage de tempérage.

Ceci permet au chocolat de rester à la température de travail :

32 °C/89,6 °F pour le chocolat noir, 30 °C/86 °F pour le chocolat au lait et 28 °C/82,4 °F pour le chocolat blanc.

Ajoutez 25 % du poids original de chocolat en plus dans le bol en acier inoxydable et mélangez-le au chocolat fondu.

Placez le thermomètre numérique dans le mélange de chocolat jusqu'à ce que la température atteigne 32 °C/89,6 °F pour le chocolat noir, 30 °C/86 °F pour le chocolat au lait et 28 °C/82,4 °F pour le chocolat blanc.

Ensuite, REMETTEZ LE BOL SUR L'APPAREIL, de façon à ce que le chocolat conserve sa température de travail.

Vous pouvez maintenant utiliser le chocolat.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de deux ans sur l'appareil

West Bend® (« La société ») garantit que cet appareil est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant deux (2) ans à compter de la date d'achat originale avec preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée gratuitement à la discrétion de la société. Cette garantie couvre un usage domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, comme déterminé exclusivement par la société, si l'appareil est endommagé en raison d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, de la négligence, d'éraflures ou si l'appareil est modifié de manière quelconque.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE RENDEMENT OU AUTRES, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS LA SOCIÉTÉ NE SERA TENUE RESPONSABLE DE TOUS DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous estimez que l'appareil est devenu défectueux ou nécessite un service pendant sa période de garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 866 290-1851 ou envoyez-nous un courriel à support@croquade.us. Un reçu prouvant la date d'achat originale sera requis pour toutes les réclamations au titre de la garantie; les reçus rédigés à la main ne sont pas acceptés. Il se peut qu'il vous soit également demandé de retourner l'appareil pour une inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus pendant le transport.

Valide seulement aux É.-U. et au Canada

Pièces de rechange

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de la société de diverses façons. Commandez en ligne sur www.croquade.us, par courriel à support@croquade.us, en composant le 1 866 290-1851 ou en écrivant à :

West Bend

Attn : Customer Care Dept.

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

Pour commander avec un chèque ou un mandat, veuillez communiquer tout d'abord avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement accompagné d'une lettre indiquant le numéro de modèle ou de catalogue de votre appareil, qui figurent en bas ou au dos de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous commandez et la quantité souhaitée.

La taxe de vente de votre état/province et les frais d'expédition seront ajoutés au montant total. Veuillez prévoir deux semaines pour le traitement et la livraison.

À titre de référence ultérieure, joignez le reçu de vente daté comme preuve d'achat et enregistrez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception de cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si vous les connaissez : _____

Numéro d'article et code de date (figurent au bas/dos du produit) : _____

EN

FR

ES

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No tocar superficies calientes. Usar los mangos y perillas.
- Para proteger contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, el enchufe ni la carcasa en agua u otros líquidos.
- Si el cable eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante. Comunicarse con el servicio al cliente para asistencia.
- Monitorear el equipo cuidadosamente mientras se usa; los niños deben estar siempre bajo supervisión de un adulto.
- Garantizar que el recipiente de acero inoxidable esté bien limpio y seco al llenarlo con chocolate, ya que como no se mezcla con el agua pudiera alterarse su apariencia.
- Desenchufar siempre el equipo si no va a usarse más e igualmente revisar que las resistencias se hayan enfriado antes de desmontarlo o poner la tapa en su posición original.
- En caso de falla, no usar el equipo. Comunicarse con el servicio al cliente para asistencia.
- Si el cable eléctrico está dañado, comunicarse con el servicio al cliente para asistencia.
- Por favor, conserve este manual de instrucción para futura referencia.

EN

FR

ES

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **Toda rotura o daño por inobservancia de estos procedimientos quedan fuera de la garantía.**
- **La Chocolatière está concebida para uso doméstico. Esta garantía no se aplica al uso profesional.**
- El equipo no está concebido para usar con temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Nunca colocar el equipo en un horno.
- No exponer el equipo a temperaturas extremas.
- No desatornillar el equipo ni intentar desmontarlo por ninguna razón.
- Usar siempre el equipo en interiores y sobre una superficie plana. Nuestra máquina de hacer chocolates está especialmente diseñada para trabajar con chocolate y no resulta apropiada para derretir o usar otros productos/materiales.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE EQUIPO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Felicitaciones por su compra de la máquina de hacer chocolates La Chocolatière; esperamos que se divierta mucho creando deliciosos chocolates.

Para prolongar la vida útil del equipo, leer con cuidado las instrucciones en este manual.

CÓMO EMPEZAR

- Asegurar que el equipo no está enchufado.
- Limpiar la tapa y el recipiente de acero inoxidable con agua jabonosa tibia. Enjuagar y secar bien. Estas piezas entrarán en contacto con alimentos, así que tienen que estar limpias.
- La carcasa del equipo puede limpiarse con un paño húmedo.
- NO sumergir la base de calentamiento ni el cable eléctrico en agua u otro líquido.
- Colocar de nuevo el recipiente de acero inoxidable en la base de calentamiento.
- Desplegar el cable eléctrico de alimentación y asegurar que no estará en contacto con ninguna fuente de calor cercana.
- Comprobar que el voltaje del suministro de electricidad corresponde al que aparece listado en la parte posterior de la unidad de control.

ESTE EQUIPO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

EN

FR

ES

CÓMO USAR EL EQUIPO

- Colocar la máquina de hacer chocolates sobre una superficie dura, plana y resistente al calor, lejos de cualquier borde. Enchufar SÓLO en tomacorriente de 120 V de CA.
- La luz indicadora cambia cuando el equipo se configura en 113 °F / 45°C.
- Poner el chocolate dentro de un recipiente de acero inoxidable. Recomendamos usar una cobertura de chocolate de alrededor de ¼" – ½" / 1cm de diámetro. Consultar la página 7.
- Dejar la tapa sobre La Chocolatière para facilitar que el contenido se derrita y reducir así el tiempo requerido.
- No llenar más del 50% del recipiente de acero inoxidable, ya que será necesario agregar más chocolate después.

Después de usar

- Desenchufar el cable eléctrico de alimentación.
- Limpiar a fondo y secar todas las piezas de la máquina.
- Apartar el equipo.

CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE

Derretir

Luego de poner el chocolate en el recipiente de acero inoxidable (a 50% de su capacidad máxima), fijar la temperatura del equipo en 113°C / 45°C, que es la ideal para los diferentes tipos de chocolate.

NOTA:

- Los lados del recipiente de acero inoxidable también se calientan, así que la mejor forma de colocar el chocolate y facilitar que se derrita estriba en hacer un pozo en el centro con el chocolate subiendo por los lados del recipiente.
- Pesar el chocolate depositado en el recipiente para facilitar que se atempere. Para 2 libras / 1 kg de chocolate templado, verter 4 tazas / 800 g de chocolate en un recipiente para derretir y apartar como reserva 1 taza / 200 g para más tarde.

El tiempo requerido para el proceso de derretido depende del tipo de chocolate y de su cantidad en el recipiente, pero también de si se revuelve o no durante todo el proceso. No es necesario revolver constantemente. El proceso debe durar unos 30 minutos y es suficiente revolver dos veces.

El proceso de derretido se completa cuando el chocolate esté totalmente derretido, fluido y suave. No debe quedar ningún pedacito de chocolate sin derretir.

EN

FR

ES

Templar o atemperar.

Una vez derretido el chocolate por completo se retira el recipiente de acero inoxidable del equipo para colocarlo sobre una superficie plana de trabajo.

ADVERTENCIA: El recipiente está caliente y hay que proceder con cuidado para proteger la superficie sobre la cual se coloca a fin de evitar cualquier daño.

Reducir la temperatura de la máquina de hacer chocolate a la configuración de atemperar. Esto permite que el chocolate se mantenga a la temperatura de trabajo: 89.6°F / 32°C para chocolate negro, 86°F / 30°C para chocolate de leche y 82.4°F / 28°C para chocolate blanco. Agregar un 25% adicional del peso original del chocolate depositado en el recipiente de acero inoxidable y mezclar con el chocolate derretido.

Colocar el termómetro digital en la mezcla de chocolate hasta que la temperatura alcance 89.6°F / 32°C para chocolate negro, 86°F / 30°C para chocolate de leche y 82.4°F / 28°C para chocolate blanco.

Seguidamente, COLOCAR DE NUEVO EL RECIPIENTE DENTRO DEL EQUIPO para que el chocolate se mantenga a su temperatura de trabajo.

Ahora puede usar ya el chocolate.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 2 años para este equipo.

West Bend® (“la compañía”) garantiza este equipo contra defectos de material o de fabricación por dos (2) años a partir de la fecha de compra original y probada, siempre que el equipo se opere y mantenga de conformidad con el Manual de instrucción. Cualquier pieza defectuosa del equipo será reparada o reemplazada, a la entera discreción de la compañía, sin cargo alguno. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluso decoloración, a ninguna de las superficies antiadherentes del equipo. Esta garantía se anula y pierde su validez si, según determine la compañía a su entera discreción, el equipo se daña por accidente, uso indebido, abuso, negligencia o rayones, o si se altera de cualquier forma.

ESTA GARANTÍA SE IMPONE SOBRE TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUSO AQUELLAS DE COMERCIALIZACIÓN, IDONEIDAD PARA DETERMINADO PROPÓSITO, RENDIMIENTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, QUE SE EXCLUYEN EXPRESAMENTE POR ESTE MEDIO. EN NINGÚN CASO LA COMPAÑÍA SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO O INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL, QUE SE DERIVE DE O EN CONEXIÓN CON ESTE EQUIPO.

Si usted considera que su equipo adolece de defectos o requiere algún servicio dentro del plazo de garantía, comuníquese por favor con el Departamento de Servicio al Cliente por el (866) 290-1851 o envíenos un correo electrónico (e-mail) a support@croquade.us. Un recibo que pruebe la fecha de compra original será exigido en toda reclamación de garantía. No se aceptan recibos manuscritos. A usted pudiera exigirse también que devuelva el equipo para inspección y evaluación. Los costos de envío por devolución no son reembolsables. La compañía no es responsable del extravío en tránsito de devolución.

Válido sólo en EE. UU. y Canadá.

Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto, si estuvieren disponibles, pueden ordenarse directamente a la compañía de varias formas. Se ordenan por Internet en www.croquade.us, por correo electrónico (e-mail) a support@croquade.us, por el teléfono (866) 290-1851 o por escrito a:

West Bend

Attn: Dpto. de Servicio al Cliente

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

Para ordenar con cheque o giro postal, comunicarse primero con Servicio al Cliente para precisar el importe total de la orden. Remita por correo su pago junto con una carta que refiera el modelo o número de catálogo, que puede encontrarse en la parte inferior o posterior del equipo, así como una descripción de la(s) pieza(s) que se están ordenando y la(s) cantidad(es) deseadas.

Al importe total se agregarán los impuestos estatales y regionales, así como la tarifa de envío. Por favor, concédanos dos semanas para procesar y entregar su orden.

Para futura referencia, adjunte el recibo de compraventa fechado como prueba de compra para la garantía y registre la siguiente información:

Fecha de adquisición o de recibo como regalo: _____

Dónde y a qué precio se adquirió, si se sabe: _____

Número del artículo y Código de Fecha (que se muestra en la parte inferior/posterior del producto): _____

EN

FR

ES

LA *Chocolatière*

www.lachocolatiere.be