



Swan
designed for life



Slow Cooker / Mijoteuse

Model: SF17021WHTN / SF17021GRYN

v2.0



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing Lid or handling hot containers.
- To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the appliance base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised so they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug from outlet when not in use or before putting on or taking off parts. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer for examination, repair or adjustment. See Warranty.
- The use of accessories or attachments, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- DO NOT immerse the appliance in water or any other liquid.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place appliance base on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.





IMPORTANT SAFEGUARDS

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to 'OFF', then remove plug from wall outlet
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- This appliance generates steam. DO NOT operate uncovered.
- DO NOT block steam from venting around edges of lid. Never block any steam vent holes.
- Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into Bowl.
- Containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top.
- DO NOT set a hot container on a wet or cold surface.
- DO NOT use a cracked container.
- All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative. See Warranty section.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY



IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION: Surfaces become hot during use



CAUTION: PLEASE ENSURE YOUR WORK TOP IS ABLE TO WITHSTAND A TEMPERATURE OF AT LEAST 60 DEGREES CENTIGRADE FOR EXTENDED PERIODS. IF IN DOUBT, MOUNT THE SLOW COOKER ON A SUITABLE WOODEN PLINTH.



GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug (2 blades and 1 pin). If the plug does not fit fully into the electrical outlet contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adaptor.



HOW TO USE

BEFORE FIRST USE

Place the slow cooker on a flat, dry surface. Remove any promotional labels or stickers. Remove the casserole pot and glass lid. Wash both in hot soapy, water with a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh abrasives or chemicals.

Step1. Position the removable crockery pot in the base of slow cooker. Place the prepared food into the crockery pot. Place the glass lid on the unit, centring it for best results.

Step2. Ensure that the temperature control dial is in the off position then plug the slow cooker into the wall outlet.

Step3. Select the desired temperature setting by turning the temperature control dial to the desired setting.

MIN, MAX OR AUTO SETTING (see next page for more info on these settings)

Step4. When the cooking is completed, turn the temperature control dial to the OFF position. Unplug from the wall outlet. Carefully remove the crockery pot from the slow cooker base.

NOTE! Always use oven mitts when removing the casserole pot containing hot liquids. Do not place the heated crockery pot on any surface affected by heat.

Step5. Allow the slow cooker enough time to cool completely, before cleaning and storing away.





HOW TO USE

TIPS:

The slow cooker has been developed with a wrap-around side element, concealed in the unit. This element provides the low, even temperature that makes lengthy cooking times possible. As a result of the wrap-round element, food will not stick to the base of liner despite the long cooking time, and the need to stir the food is almost unnecessary. As food cooks just below boiling point, very little steam is given off and there is next to no evaporation, all of which provides flavorsome, tender and moist result.

There are three settings to choose from and most foods can be cooked successfully by any one of these settings.

MIN SETTING

The MIN heat settings gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and reheating. Typically, cooking temperatures on MIN are around 75 - 80°C (165 - 175°F) Cooking times around 8-10 hours

NOTE: When using the MIN setting to cook meat dishes, the meat should be browned first.

MAX SETTING

The MAX heat setting will cook food in half the time required for the MIN heat setting. As food will boil when cooked on the MAX heat setting, it may be necessary to add extra liquid, depending on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavour distribution. Food should be monitored when using the high setting, just like cooking in a pot with a lid on. Typical cooking temperature on MAX setting is around 85 - 90°C (185 - 195°F), although some small pockets of boiling may be observed.



HOW TO USE

AUTO SETTING

On this setting, the slow cooker will cook on the HIGH setting at first, then switch to LOW setting for the remainder of the cooking time. This is the most used setting on slow cookers.

AUTO SETTING (certain models only)

This setting to be used to keep the food from going cold should your diners be delayed. If your model doesn't have the AUTO SETTING, use the MIN setting.

Guide To Slow Cooking

In years gone by, food was cooked in large pots and allowed to simmer for hours, providing meals that were full of flavour, moist and tender. The slow cooker is designed to produce the same result, while leaving you the time to do other things, making it perfect for today's busy lifestyles.

As most food is cooked over a period of 6-9 hours, it can be prepared in advance the evening before, refrigerated in the removable casserole pot, placed in the slow cooker and switched on in the morning and left to cook all day. When you arrive home a delicious, hot meal will await you. The guide below will help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain ultimate satisfaction from your slow cooker.

It's all in the timing

Always allow sufficient time for the food to cook, It is almost impossible to overcook in the slow cooker, particularly when using the MIN or AUTO setting. Most recipes can be cooked on any one of the temperature settings; however the cooking times will vary accordingly. Each recipe will give specific instructions, indicating the appropriate temperature setting accompanied by the suggested cooking times to use.





HOW TO USE

Adapting cooking times

Your favourite traditional recipes can be adapted easily, by halving the amount of the liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide that follows for the suggested cooking times and settings when adjusting favourite recipes. Rough guide:

Traditional recipe time: 15-30 minutes = 4-6 hours on MIN

Traditional recipe time: 60 minutes = 6-8 hours on MIN/AUTO heat settings

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture are diminished. Cooking times should be adjusted to accommodate this factor.

Liquid amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate for this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive remove the lid and operate the slow cooker on the HIGH heat setting for 30-45 minutes or until the liquid reduce by the desirable amount.

Stirring the food

Little or no stirring is required when using the MIN or AUTO setting. When using the MAX heat setting, stir regularly





CLEANING & MAINTENANCE

to ensure even flavour distribution.

CLEANING

Before cleaning your slow cooker, always ensure that the temperature control dial is in the OFF position and the unit is disconnected from the wall outlet. ALWAYS ALLOW THE UNIT TO COOL BEFORE CLEANING.

Remove the casserole pot and glass lid and wash in hot, soapy water, using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly. To soften stubborn, cooked on foods fill the casserole pot with warm, soapy water and allow it to soak. Remove cooked on food with a non-abrasive nylon kitchen brush or pad. The casserole pot and glass lid can also be washed in the dishwasher, however care should be taken not to chip or crack the casserole pot or lid.

The body of the unit should be wiped with a soft damp sponge and warm soapy water. Do not immerse base in water

All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative. See Warranty section.



POWER CORD

A short supply cord is provided to reduce the hazards of becoming entangled in or tripping over a long cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top, where it can be pulled on by children or tripped over.





LIMITED WARRANTY

****The original sales receipt is the only acceptable proof of purchase****

Salton Canada warrants that this appliance shall be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. Salton Canada, at its sole discretion during this warranty period, will repair or replace a defective product or issue a refund. Any refund to the purchaser will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. This warranty covers normal domestic usage and does not cover damage which occurs in shipment or failure which results from alteration, accident, misuse, abuse, glass breakage, neglect, improper maintenance, use contrary to the operating instructions or commercial use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

TO OBTAIN PROMPT WARRANTY SERVICE:

Contact one of our many Service Centers found on our website: www.salton.com/customer-care

or

Securely package and return the appliance to us. Please enclose:

- Original proof of purchase
- The completed form below with a \$12.50 Return Shipping & Handling fee – either a cheque, money order or credit card (A personal cheque will delay return shipping by 2-3 weeks)

For added protection, we suggest that you use an insured delivery service with tracking information when returning your product. Salton Canada will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not received. This warranty does not include the cost of shipping, which is to be borne by the customer.



WARRANTY FORM

Name _____

Address _____

City _____ Prov/State _____ Postal/Zip Code _____

Daytime Phone No. _____ Email _____

Product defect: _____

Type of payment Cheque/Money Order Visa MasterCard

Name on card _____ Expiry Date _____ CSV No _____

Card No. _____

To contact our Customer Service Department:

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Telephone: 514-685-3660
E-mail: service@salton.com
Fax: 514-685-8300
www.salton.com





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter un certain nombre de précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser des maniques pour retirer le couvercle ou manipuler des récipients chauds.
- Pour se protéger contre les dangers électriques, ne pas mettre le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans des liquides.
- Surveiller de près si nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou se situe près des enfants. Il faut surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions au sujet de l'utilisation de cet appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour y monter ou démonter des pièces. Laisser refroidir avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est abimé(e) ou après une anomalie de fonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au fabricant pour examen, réparation ou réglage. Voir la garantie.
- L'utilisation d'accessoires ou d'ajouts non recommandés par le fabricant peut être cause d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- **NE PAS** utiliser l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- NE PAS utiliser en extérieur.
- NE PAS laisser le cordon dépasser du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni en contact avec une surface chaude.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Une attention extrême doit être portée lorsque l'on déplace un appareil contenant des liquides chauds.
- Toujours brancher d'abord la fiche à l'appareil, et ensuite brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre tout interrupteur sur «OFF», puis retirer la fiche de la prise murale.
- NE PAS utiliser l'appareil pour une autre destination que celle à laquelle il est prévu.
- Cet appareil dégage de la vapeur. NE PAS l'utiliser sans couvercle.
- NE PAS empêcher la vapeur de s'échapper par les bords du couvercle. Ne jamais bloquer les trous d'évacuation de vapeur.
- Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter de s'ébouillanter et laisser l'eau s'égoutter dans la cocotte.
- Les récipients sont conçus pour être utilisés uniquement avec cet appareil. Ils ne doivent jamais être utilisés sur une cuisinière.
- NE PAS poser un récipient sur une surface humide ou froide.
- NE PAS utiliser un récipient fêlé.
- Toute opération de maintenance autre que le nettoyage doit être effectuée par un réparateur agréé. Voir la section Garantie.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT**





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Les surfaces deviennent très chaudes en cours de fonctionnement



ATTENTION : VEUILLEZ VOUS ASSURER SVP QUE VOTRE PLAN DE TRAVAIL PEUT SUPPORTER UNE TEMPÉRATURE D'AU MOINS 60 DEGRÉS CENTIGRADES PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE. EN CAS DE DOUTE, POSER LA MIJOTEUSE SUR UNE PLANCHE DE BOIS QUI CONVIENT.



PRISE DE TERRE

Afin de réduire les risques de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre (2 lamelles et 1 broche). Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, contacter un électricien qualifié.

Ne pas modifier la fiche d'aucune manière ni utiliser d'adaptateur.



UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Placer la mijoteuse sur une surface plane et sèche. Ôter toutes les étiquettes et tous es autocollants promotionnels. Retirer la cocotte et le couvercle en verre. Les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un détergent ménager doux. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser d'abrasifs rugueux ni de produits chimiques puissants.

Étape 1. Placer le récipient amovible au fond de la mijoteuse. Placer les aliments préparés dans le récipient. Placer le couvercle de verre sur l'appareil, en le centrant pour obtenir un meilleur résultat.

Étape 2 . S'assurer que le sélecteur de température est bien en position «off», puis brancher la mijoteuse à la prise murale.

Étape 3. Sélectionner la température désirée en tournant le sélecteur sur le réglage voulu.

RÉGLAGE MIN, MAX OU AUTO (Voir en page suivante pour plus d'information sur ces réglages)

Étape 4. Lorsque la cuisson est terminée, ramener le sélecteur de température sur la position «OFF». Débrancher de la prise murale. Retirer avec soin le récipient du fond de la mijoteuse.

REMARQUE ! Toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer le récipient lorsqu'il contient des liquides chauds. Ne posez pas le récipient chaud sur une surface craignant la chaleur.

Étape 5. Attendre que la mijoteuse ait complètement refroidi avant de la nettoyer et de la ranger.





UTILISATION

CONSEILS :

La mijoteuse a été conçue avec un doublage intérieur non apparent. C'est ce doublage qui procure la basse température constante qui permet de faire mijoter longtemps. Du fait de ce doublage, les aliments ne colleront pas au fond malgré la longue cuisson, et il n'est pratiquement pas nécessaire de remuer. La cuisson s'effectuant juste en dessous du point d'ébullition, il y a peu de dégagement de vapeur et presque pas d'évaporation, tout ceci contribuant à donner un résultat plein de saveur, tendre et moelleux.

Il est possible de choisir entre trois réglages et la plupart des aliments peuvent bénéficier d'une cuisson réussie avec l'un quelconque de ces réglages.

RÉGLAGE MIN

Le réglage de température MIN fait doucement mitonner les aliments sur une période prolongée sans les faire trop cuire ni brûler. Il n'est pas besoin de remuer avec ce réglage. Idéal pour les plats de légumes et pour réchauffer. En général, les températures de cuisson sur MIN sont autour de 75-80°C (165-175 °F). Les temps de cuisson sont d'environ 8-10 heures.

REMARQUE : Si l'on utilise le réglage MIN pour faire cuire des plats de viande, la viande doit être brunie au préalable.

RÉGLAGE MAX

Le réglage de température MAX fera cuire les aliments en deux fois moins de temps que le réglage MIN. Étant donné que les aliments vont rentrer en ébullition avec le réglage MAX, il peut être nécessaire d'ajouter un peu de liquide en plus, selon la recette et le temps de cuisson. Remuer de temps en temps les ragouts et viandes en cocotte, cela permettra de mieux répartir les saveurs. Surveiller la cuisson lorsque le réglage MAX est utilisé, comme lorsque



UTILISATION

l'on cuisine en marmite avec couvercle. La température en réglage MAX se situe en général autour de 85 - 90°C (185 - 195°F), cependant certaines poches en ébullition pourront être observées.

RÉGLAGE AUTO

Sur ce réglage, la mijoteuse va assurer la cuisson d'abord sur le mode MAX, puis passera en mode MIN pour la suite de la cuisson. C'est le réglage le plus utilisé sur les mijoteuses.

RÉGLAGE «GARDER AU CHAUD» (seulement sur certains modèles)

Ce réglage s'utilise pour empêcher les aliments de refroidir si votre repas est retardé. Si votre modèle ne possède pas le réglage «GARDER AU CHAUD», utiliser le réglage MIN.

Guide pour la cuisine mijotée

Autrefois, la cuisson des aliments se faisait dans de grandes marmites où les aliments étaient mitonnés pendant des heures, donnant aux repas pleins de saveurs, de moelleux et de tendreté. La mijoteuse a été conçue pour donner le même résultat, tout en vous laissant le temps de procéder à d'autres activités dans l'intervalle, convenant parfaitement au style de vie intense d'aujourd'hui.

Comme la plupart des plats cuisent sur une période de 6-9 heures, ils peuvent être préparés à l'avance, la veille au soir, être réfrigérés dans le récipient amovible, placés dans la mijoteuse en branchant l'appareil le matin et laissés à cuire pendant toute la journée. En arrivant chez vous, un délicieux plat chaud vous attendra. Le guide ci-dessous vous aidera à simplifier la façon de faire mijoter, vous permettant d'obtenir la meilleure satisfaction avec votre mijoteuse.





UTILISATION

Tout est dans la durée

Compter toujours avec un temps assez long pour la cuisson, il est pratiquement impossible d'arriver à trop cuire avec la mijoteuse, en particulier en utilisant les réglages MIN ou AUTO. La plupart des recettes peuvent être cuites avec l'un quelconque des réglages ; cependant, les durées de cuisson seront différentes. Chaque recette donnera des instructions particulières, indiquant la température qui convient accompagnée par la durée de cuisson conseillée à utiliser.

Adapter les temps de cuisson

Vos recettes traditionnelles peuvent être rapidement adaptées en divisant par deux la quantité de liquide et en augmentant fortement le temps de cuisson. Voir dans le guide qui suit les temps de cuisson conseillés lorsque vous adaptez vos recettes favorites. Guide approximatif :

Temps pour une recette traditionnelle : 15-30 minutes = 4-6 heures sur MIN

Temps pour une recette traditionnelle : 60 minutes = 6-8 heures sur les réglages de température MIN-AUTO

Tous les plats doivent être cuisinés avec le couvercle en verre en place. Chaque fois que le couvercle est soulevé, la chaleur et l'humidité se trouvent réduites. Il convient donc d'ajuster les temps de cuisson pour compenser ces facteurs.

Quantités de liquides

Quand les aliments cuisent dans votre mijoteuse, il y a très peu de pertes d'humidité par ébullition. Pour compenser cela, il est conseillé de réduire de moitié la quantité de liquide contenu dans les recettes traditionnelles. Cependant, si, après cuisson, la quantité de liquide reste trop importante, retirer le couvercle et faire fonctionner la mijoteuse sur le réglage MAX pendant 30-45 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait atteint la quantité souhaitée.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remuer

Il n'est pas besoin de remuer ou très peu lorsque l'on utilise les réglages MIN ou AUTO. Sur le réglage MAX, remuer régulièrement pour répartir les saveurs de manière égale.

NETTOYAGE

Avant de nettoyer votre mijoteuse, assurez-vous que la commande de température est bien sur la position OFF et que l'appareil est débranché de la prise murale. **TOUJOURS LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER.**

Retirer le récipient et le couvercle en verre, et nettoyer à l'eau chaude, savonneuse, en employant un détergent ménager doux. Rincer et sécher soigneusement. Pour ramollir les restes d'aliments cuits accrochés, remplir le récipient avec de l'eau chaude savonneuse et laisser détremper. Retirer les restes d'aliments cuits à l'aide d'une brosse de cuisine en nylon ou abrasif ou avec une éponge grattante. Le récipient et le couvercle en verre peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle, en veillant toutefois à ne pas rayer ou écailler le récipient ou le couvercle. Le corps de l'appareil s'essuie à l'aide d'une éponge humide douce et de l'eau tiède savonneuse. Ne pas plonger la base dans l'eau.



CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni de manière à limiter les dangers dus à l'embrouillement ou au risque de se prendre les pieds avec un cordon de grande longueur. Des rallonges peuvent être utilisées à condition de s'en servir en faisant attention. Si l'on utilise une rallonge, la grandeur électrique marquée sur le câble amovible ou la rallonge doit être au moins égale à la grandeur électrique de l'appareil. Si l'appareil est d'un type avec mise à la terre, la rallonge devra être un câble à 3 fils. La rallonge doit être placée de manière qu'elle ne pende pas hors du plan de travail ou du plateau de la table, où elle pourrait être tirée ou se voir marcher dessus par des enfants.





LIMITATION DE GARANTIE

**** Le reçu d'achat d'origine est la seule preuve d'achat acceptée ****

Salton Canada garantit que cet appareil sera exempt de défauts de matière et de fabrication pendant une durée de deux (2) ans à compter de la date de l'achat d'origine. Salton Canada réparera ou remplacera ou remboursera tout produit défectueux pendant la période de garantie, à sa seule discrétion. Tout remboursement à l'acheteur se fera à une valeur au pro-rata de la durée de garantie restant à courir. Toute responsabilité civile est limitée au montant du prix d'achat. Cette garantie couvre l'usage domestique et ne couvre pas les dommages survenant pendant le transport ni les anomalies résultant de modifications, accidents, usage inapproprié, usage abusif, bris de verre, négligence, entretien incorrect, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, ou utilisation commerciale. Cette garantie ne s'applique pas aux détaillants ni aux acheteurs ou utilisateurs professionnels.

POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE RAPIDE :

Contactez l'un de nos nombreux Centres de Service Après-Vente indiqués sur notre site internet : www.salton.com/customer-care

ou

Emballer soigneusement l'appareil et nous le retourner. Veuillez joindre svp :

- Les preuves d'achat d'origine
- Le formulaire ci-dessous à renseigner, avec la somme de \$12,50 pour les Frais de Transport et de Traitement, soit par chèque ou ordre de virement ou carte bancaire (un chèque personnel retardera le renvoi de 2 ou 3 semaines)

Dans un but de protection supplémentaire, nous vous suggérons de faire appel à un service de messagerie avec valeur déclarée et informations de suivi pour nous renvoyer l'appareil. Salton Canada ne sera pas responsable des dommages survenant pendant votre envoi de retour ou pour les colis non reçus. La présente garantie n'inclut pas les coûts de transport, qui sont à charge du client.



FORMULAIRE DE GARANTIE

Name _____

Address _____

City _____ Prov/State _____ Postal/Zip Code _____

Daytime Phone No. _____ Email _____

Product defect: _____

Type of payment Cheque/Money Order Visa MasterCard

Name on card _____ Expiry Date _____ CSV No _____

Card No. _____

To contact our Customer Service Department:

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Telephone: 514-685-3660
E-mail: service@salton.com
Fax: 514-685-8300
www.salton.com





NOTES





NOTES





www.swan-brand.com



Scan this QR code
to hear about
our story



We love
what we do



we're proud
of our quality



Find us on Facebook

Distributed by / Distribué par: Salton Canada
81 A Brunswick, Dollard-des-Ormeaux, QC, Canada H9B 2J5