

Your kitchen. Made better.

courant.®

by IMPECCA™

User's Guide

Guía del Usuario - Guide de l'utilisateur



2 in 1 Rice Cooker and Slow Cooker

Olla arrocera y olla de cocción lenta 2 en 1

Cuiseur de riz et mijoteuse 2 en 1

Model/ Modelo/ Modèle:

CRC-3203

www.courantusa.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
UNIT DIAGRAM	4
GETTING STARTED	4
USING THE SLOW COOKER	5
USING THE RICE COOKER	5
CERAMIC POT USE & CARE.	6
SLOW COOKING TIPS	6
MAINTENANCE AND CLEANING	7
STORAGE	8
SHORT CORD REQUIREMENTS.	8
CUSTOMER SUPPORT	9
90-DAY LIMITED WARRANTY (US)	10
NOTES	11
ESPAÑOL	12
FRANÇAIS.	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

Here are basic safety precautions that should be carefully followed as you use your new **Courant 2 in 1 Rice Cooker and Slow Cooker. Read all instructions carefully!** Courant is not responsible for damage or injuries caused by improper use of the appliance.

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 main body in water or other liquid.
4. Ensure voltage rating on unit label matches the voltage of the outlet it plugs in to. Also ensure electrical outlet is properly grounded.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or nearby children.
6. Unplug from outlet when out in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner bring the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. The appliance must not be immersed in water.
15. 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the license repair shop.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

DO NOT USE OUTDOORS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNIT DIAGRAM



- | | |
|---|---|
| 1. Lid holders x2 | 7. Slow Cooker Control Knob |
| 2. Tempered glass lid x2 | 8. Power indicator for Slow Cooker
(Function: OFF/WARM/LOW/HIGH) |
| 3. Aluminum pot (rice cooker) x1 | 9. Unit Feet |
| 4. Ceramic pot (slow cooker) x1 | 10. Unit Body |
| 5. Power indicator for Rice Cooker
(Function: Cook/Warm) | 11. Unit Base |
| 6. Rice Cooker Power Switch | |

GETTING STARTED

Before First Use

- When heating the unit for the first time, you may notice a slight odor or smoke. This is normal and should dissipate after a few uses. It does not affect the safety of the appliance.
- Unpack the cooker and all accessories from the box.
- Remove any remaining packaging materials, such as cardboard, plastic, or styrofoam.
- Wipe the unit and parts with a soft, damp cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly.

- Do not immerse the base in water or use abrasive cleaners.
- Always place your slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface. Ensure the feet are resting securely.
- Assemble the parts for the double cooker. Insert the lid rests into the holes on the base behind each pot.
- Plug the unit into an outlet with the appropriate voltage. Unplug it when not in use and between uses.

USING THE SLOW COOKER

1. The control knob provides three settings: **LOW**, **HIGH**, and **WARM**. These options allow you to adjust the cooking time based on your schedule. The **WARM** setting keeps food ready for serving.
2. Place your ingredients in the ceramic pot and set it into the base. Cover with the glass lid.
3. If browning or pre-cooking is needed, use a separate pan—do not use the ceramic pot on the stovetop.

 **Warning:** The slow cooker and rice cooker operate independently. If only using the slow cooker, place the aluminum rice pot (with glass lid) in its cooker, and set the rice cooker control to **WARM**.

4. To start cooking, turn the slow cooker knob to **LOW** or **HIGH**.
5. After cooking, turn the knob to **WARM** to keep food hot.
6. To shut off, turn to **OFF** and unplug the unit.

USING THE RICE COOKER

1. Use the included measuring cup to measure rice into the aluminum inner pot. Add water according to the table below:

Cups of Raw Rice	Water (fill to line)
3 cups	3 – 3½ cups
2 cups	2 – 2½ cups
1 cup	1 – 1½ cups

 **Warning:** If only using the rice cooker, place the ceramic pot (with lid) into the slow cooker and turn the slow cooker to **OFF**.

2. Place the aluminum pot in the rice cooker. Close the lid firmly.

3. Turn the power knob to **COOK**. The cooker will switch to **WARM** when finished.
4. Let rice sit for at least 15 minutes to complete steaming.
5. To turn off, set the knob to **OFF**.

Safety Warnings

- Do not move the unit while in use. Contents will be hot.
- Use handles; do not touch hot surfaces directly.
- Always unplug when not in use.
- Never operate the unit without a pot in the base.
- The base stays hot after cooking—use caution.

CERAMIC POT USE & CARE

Due to high-temperature firing, minor surface marks on the ceramic pot or rocking of the lid are normal. Over time, fine cracks in the glaze may appear—this does not affect performance.

- Do not use the ceramic pot or lid in ovens, freezers, microwaves, or toaster ovens.
- Never preheat an empty ceramic pot.
- Avoid temperature shock—do not add cold liquids to a hot pot.
- Don't soak the ceramic pot in water. The unglazed area may absorb moisture.
- Never operate the cooker with an empty ceramic pot.
- Always allow the pot to warm at room temperature if taken from the refrigerator.
- Ensure the pot is dry before placing it in the base.

SLOW COOKING TIPS

- For best results, the pot should be at least half full.
- Avoid removing the lid while cooking to maintain consistent heat.
- To reduce liquid after cooking, remove the lid and cook on **HIGH** for 30–45 minutes.
- The lid is not sealed, so some heat will escape when removed—add 10 minutes of cooking time if this happens.

- Leave 2 inches of space at the top when cooking soups to prevent spillover.
- Most dishes require 6–8 hours on **LOW** or 4–6 hours on **HIGH**.
- Always thaw meat or poultry before use.
- Add pasta, seafood, milk, or cream toward the end of cooking.
- Cooking times may vary based on food size, temperature, and moisture content.
- Cut food into small, even pieces for quicker cooking.
- Place vegetables at the bottom of the pot—they take longer to cook.
- After cooking, switch to **OFF** and leave the lid on. The food will stay warm for about 30 minutes.
- For extended warming, switch to **WARM**.
- Always cook with a liquid, sauce, or gravy. Preheat separately and pour into the ceramic pot.
- Browning meat before adding it improves flavor and reduces fat.
- For roasts or poultry, ensure meat fits in the lower $\frac{2}{3}$ of the pot and is submerged in liquid. Cut in two if needed.
- Do not place the glass lid in the refrigerator. It may crack.

MAINTENANCE AND CLEANING

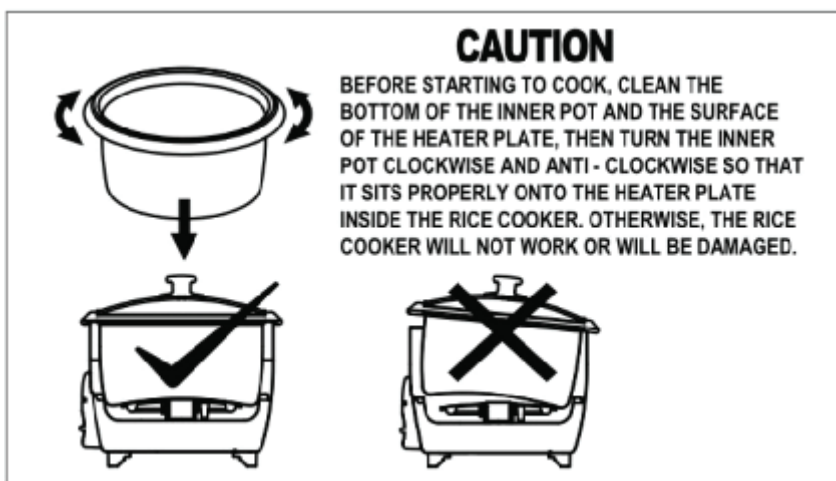
- Ensure the unit is unplugged and completely cool before cleaning.
- Remove the inner pot and lid. Wash with warm soapy water, rinse, and dry.
- Wipe the exterior with a damp cloth—never use abrasive cleaners.
- Clean only the pot and lid with water. Never immerse the base in water.
- Use steel wool to clean the heating plate if needed. Wipe clean and allow to dry.
- Keep the heating plate free of debris to ensure proper operation.
- Improper cleaning may cause odors or corrosion, especially from salt or vinegar residue.
- Do not use gasoline, benzene, or solvents to clean the unit.

STORAGE

- Let the cooker cool completely before storing.
- Store in a dry area—preferably in the original box.
- Do not place heavy items on top of the unit.
- Wrap and store the cord separately, away from metal items. Check plug before use.

SHORT CORD REQUIREMENTS

- A short (or detachable) power cord is used to reduce the risk of tripping or entanglement.



CUSTOMER SUPPORT

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.



www.courantusa.com

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Courant's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

90-DAY LIMITED WARRANTY (US)

courant. 90 DAYS LIMITED WARRANTY

Courant® warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below provided that the product is registered online within fourteen (14) days of purchase.

PARTS – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of six (90) ninety days from the date of the original purchase, Courant® will repair or replace the product parts at no charge (for parts) to consumers in the U.S.A.

Shipping costs to and from our warranty service center are the sole responsibility of the consumer.

To obtain warranty service by an authorized Courant® service center, please email us at: service@courantusa.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and to locate the Warranty Service Center nearest you. Once authorized, you must mail the product to the authorized Courant® service center in its original product packaging materials or equivalent, to prevent damage while in transit.

Further, should Courant® determine that the product is outside of the Warranty terms, Courant® will return the product to sender at sender's expense without being repaired or replaced, unless authorized by the consumer to service the out-of-warranty product at consumer's expense. All handling or restocking charges for returns and/or replacements shall be non-refundable.

Courant® specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories, and disposable parts including, but not limited to, outside case, connecting cables, batteries, and AC adaptors. Courant® reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent, or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if same model is not available, it will be replaced with a model of equal or higher specification.

Normal "Wear and Tear" is not covered by this, or any other, warranty. Further, Courant® hereby reserves the right to determine "Wear and Tear" on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

In addition, this warranty does not apply if the product has been damaged by accident, abuse, misuse, or misapplication; has been altered or modified without the written permission of Courant®; has been serviced by a non-authorized repair center of Courant®; has not been properly maintained or operated according to the operation manual; has been used for commercial, non-household purposes; has been cosmetically damaged; was not imported by Courant®; was not manufactured according to specification of the United States market; was damaged due to improper installation or neglect by the consumer; was damaged due to improper packaging in shipment to the Warranty Service Center; was damaged due to natural disasters; or if the serial number for the product has been removed or defaced.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO SIX (6) MONTHS PARTS AND THIRTY (30) DAYS LABOR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

COURANT® IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO COURANT®, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. COURANT® LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Courant® dealer, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Courant®.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty Service Center ships only within Continental U.S.A., excluding Alaska and Hawaii.

Important: Be Sure to Register Your Product at WWW.COURANTUSA.COM within 14 Days

COURANT® • PA 18711 • www.courantusa.com • service@courantusa.com

"Do not send any returns to this address, as they may be lost and this will delay your repair and service process."

[illegible]

TABLA DE CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	13
DIAGRAMA DE LA UNIDAD	14
PARA COMENZAR	14
USO DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA.	15
USO DE LA OLLA ARROCERA	15
USO Y CUIDADO DE LA OLLA DE CERÁMICA	16
CONSEJOS DE COCCIÓN LENTA	17
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.	18
ALMACENAMIENTO	18
REQUISITOS DEL CABLE CORTO	18
SOPORTE AL CLIENTE	20
GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS (US)	21

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Estas son las precauciones básicas de seguridad que debe seguir cuidadosamente al utilizar su nueva **Olla Arrocera y Olla de Cocción Lenta Courant 2 en 1**. Lea atentamente todas las instrucciones. Courant no se hace responsable de los daños o lesiones causados por un uso inadecuado del aparato.

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes, ni utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo principal en agua u otro líquido.
4. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de la unidad coincide con el voltaje de la toma de corriente a la que se enchufa. Asegúrese también de que la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.
5. Es necesario supervisar de cerca el uso de cualquier aparato por parte de niños o cerca de ellos.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera, lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni de un horno caliente.
12. Extrema precaución debe ser tomada al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. El aparato no debe sumergirse en agua.
15. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
16. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial disponible en el taller de reparación autorizado.

**ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO NO LO UTILICE
AL AIRE LIBRE
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

DIAGRAMA DE LA UNIDAD



- | | |
|--|--|
| 1. Soportes de tapa x2 | 7. Mando de control de la olla de cocción lenta |
| 2. Tapa de vidrio templado x2 | 8. Indicador de potencia de la arrocera (Función: OFF/WARM/LOW/HIGH = APAGADO/CALIENTE/BAJO/ALTO) |
| 3. Olla de aluminio (arrocera) x1 | 9. Pies de la unidad |
| 4. Olla de cerámica (olla de cocción lenta) x1 | 10. Cuerpo del aparato |
| 5. Indicador de encendido para la olla arrocera (Función: cocer/calentar (COOK/WARM)) | 11. Base del aparato |
| 6. Interruptor de encendido de la arrocera | |

PARA COMENZAR

Antes del primer uso

- Al calentar la unidad por primera vez, es posible que note un ligero olor o humo. Esto es normal y debería disiparse después de unos pocos usos. No afecta a la seguridad del aparato.
- Desembale la cocina y todos los accesorios de la caja.
- Retire cualquier resto de material de embalaje, como cartón, plástico o espuma de poliestireno.
- Limpie el aparato y las piezas con un paño suave y húmedo o una esponja. Aclare y seque bien.

- No sumerja la base en agua ni utilice limpiadores abrasivos.
- Coloque siempre la arrocera sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Asegúrese de que las patas estén bien apoyadas.
- Monte las piezas de la olla doble. Inserte los apoyos de la tapa en los orificios de la base detrás de cada olla.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente con el voltaje adecuado. Desenchúfelo cuando no lo utilice y entre usos.

USO DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. El mando de control ofrece tres ajustes: **BAJO, ALTO y CALIENTE (LOW, HIGH AND WARM)**. Estas opciones le permiten ajustar el tiempo de cocción en función de su horario. El ajuste **CALIENTE (WARM)** mantiene los alimentos listos para servir.
 2. Coloque sus ingredientes en la olla de cerámica y colóquela en la base. Cubra con la tapa de cristal.
 3. Si es necesario dorar o precocinar, utilice una sartén aparte-no utilice la olla de cerámica sobre el fogón.
-  **Advertencia:** La olla de cocción lenta y la arrocera funcionan independientemente. Si sólo utiliza la olla de cocción lenta, coloque la olla arrocera de aluminio (con tapa de vidrio) en su olla, y ajuste el control de la olla arrocera a **CALIENTE (WARM)**.
4. Para empezar a cocinar, gire el mando de la olla de cocción lenta a **BAJA o ALTA (LOW or HIGH)**.
 5. Después de la cocción, gire el mando a **CALIENTE (WARM)** para mantener la comida caliente.
 6. Para apagar el aparato, gírelo a la posición **APAGADO (OFF)** y desenchúfelo.

USO DE LA OLLA ARROCERA

1. Utilice la taza medidora incluida para medir el arroz en la olla interior de aluminio. Añada agua según la tabla siguiente:

Tazas de arroz crudo	Agua (llenar hasta la línea)
3 tazas	3 - 3 1/2 tazas
2 tazas	2 - 2 1/2 tazas
1 taza	1 - 1 1/2 tazas

⚠ Advertencia: Si sólo utiliza la olla arrocera, coloque la olla de cerámica (con tapa) en la olla de cocción lenta y gire la olla de cocción lenta a la posición **OFF (APAGADO)**.

- Coloque la olla de aluminio en la arrocera. Cierre la tapa firmemente.
- Gire el botón de encendido a **COOK (COCINAR)**. La olla cambiará a **CALIENTE (WARM)** cuando termine.
- Deje reposar el arroz durante al menos 15 minutos para completar la cocción al vapor.
- Para apagar, coloque la perilla en **OFF (APAGADO)**.

⚠ Advertencias de seguridad

- No mueva la unidad mientras esté en uso. El contenido estará caliente.
- Utilice las asas; no toque directamente las superficies calientes.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- Nunca utilice la unidad sin una olla en la base.
- La base permanece caliente después de cocinar-sea precavido.

USO Y CUIDADO DE LA OLLA DE CERÁMICA

Debido a la cocción a alta temperatura, es normal que aparezcan pequeñas marcas en la superficie del recipiente de cerámica o que la tapa se balancee. Con el tiempo, pueden aparecer pequeñas grietas en el esmalte, lo que no afecta a su rendimiento.

- No utilice la olla de cerámica ni la tapa en hornos, congeladores, microondas u hornos tostadores.
- Nunca precaliente una olla de cerámica vacía.
- Evite los choques de temperatura: no añada líquidos fríos a una olla caliente.
- No sumerja la olla de cerámica en agua. La zona sin esmaltar puede absorber humedad.

- No utilice nunca la olla con el recipiente vacío.
- Deje siempre que la olla se caliente a temperatura ambiente si la saca del frigorífico.
- Asegúrese de que la olla esté seca antes de colocarla en la base.

CONSEJOS DE COCCIÓN LENTA

- Para obtener los mejores resultados, la olla debe estar llena al menos hasta la mitad.
- Evite quitar la tapa mientras cocina para mantener un calor constante.
- Para reducir el líquido después de la cocción, retire la tapa y cocine en **ALTO (HIGH)** durante 30-45 minutos.
- La tapa no está sellada, por lo que algo de calor se escapará al quitarla; añada 10 minutos de tiempo de cocción si esto ocurre.
- Deje 5 cm de espacio en la parte superior cuando cocine sopas para evitar que se derramen.
- La mayoría de los platos requieren de 6 a 8 horas en **BAJO (LOW)** o de 4 a 6 horas en **ALTO (HIGH)**.
- Descongele siempre la carne o las aves antes de usarlas.
- Añada la pasta, el marisco, la leche o la nata hacia el final de la cocción.
- Los tiempos de cocción pueden variar en función del tamaño, la temperatura y el contenido de humedad de los alimentos.
- Corte los alimentos en trozos pequeños y uniformes para una cocción más rápida.
- Coloque las verduras en el fondo de la olla- tardan más en cocinarse.
- Después de la cocción, apague el aparato y deje la tapa puesta. La comida se mantendrá caliente durante unos 30 minutos.
- Para un calentamiento prolongado, cambie a **CALIENTE (WARM)**.
- Cocine siempre con un líquido, salsa o gravy. Precaliéntelo por separado y viértalo en la olla de cerámica.
- Dorar la carne antes de añadirla mejora el sabor y reduce la grasa.
- Para asados o aves, asegúrese de que la carne quepa en los $\frac{2}{3}$ infe-

riores de la olla y quede sumergida en el líquido. Córtela en dos si es necesario.

- No coloque la tapa de cristal en el frigorífico. Podría agrietarse.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría antes de limpiarla.
- Retire el recipiente interior y la tapa. Lávelo con agua jabonosa tibia, enjuáguelo y séquelo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo; nunca utilice limpiadores abrasivos.
- Limpie sólo la olla y la tapa con agua. Nunca sumerja la base en agua.
- Utilice lana de acero para limpiar la placa calefactora si es necesario. Limpie con un paño y deje secar.
- Mantenga la placa calefactora libre de residuos para garantizar un funcionamiento correcto.
- Una limpieza inadecuada puede causar olores o corrosión, especialmente por residuos de sal o vinagre.
- No utilice gasolina, benceno ni disolventes para limpiar la unidad.

ALMACENAMIENTO

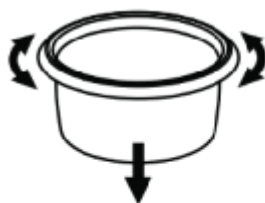
- Deje que la olla se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guárdela en un lugar seco, preferiblemente en la caja original.
- No coloque objetos pesados encima del aparato.
- Envuelva y guarde el cable por separado, lejos de objetos metálicos. Compruebe el enchufe antes de usarlo.

REQUISITOS DEL CABLE CORTO

- Se utiliza un cable de alimentación corto (o desmontable) para reducir el riesgo de tropiezos o enredos.

PRECAUCIÓN

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR, LIMPIE EL FONDO DE LA OLLA INTERIOR Y LA SUPERFICIE DE LA PLACA CALEFACTORA, LUEGO GIRE LA OLLA INTERIOR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ Y EN SENTIDO CONTRARIO PARA QUE SE ASIENTE CORRECTAMENTE SOBRE LA PLACA CALEFACTORA DENTRO DE LA ARROCERA. DE LO CONTRARIO, LA ARROCERA NO FUNCIONARÁ O SE DAÑARÁ.



SOPORTE AL CLIENTE

Antes de entrar en contacto con soporte al cliente, vea la guía de solución de problemas que se ha proporcionado anteriormente/a continuación.

Visite nuestro sitio web para entrar en contacto con nosotros, encontrar la respuesta a las Preguntas Más Frecuentes y otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta guía de usuario.



Si desea entrar en contacto con nosotros por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y el número de serie y llámenos entre las 9:00am y las 6:00pm hora del Este, al +1 888-943-2111.

Manténgase al tanto de las innovaciones más recientes de Courant y participe en concursos por medio de nuestras redes sociales.

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS (US)

Courant™ garantiza este producto contra defectos en material y obra al comprador original como se especifica abajo siempre y cuando el producto este registrado en línea dentro de los catorce (14) días de compra.

PARTES – Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro de los noventa (90) días a partir de la fecha de compra original, Courant™ reparará o reemplazará partes del producto sin cargo (por partes) para los consumidores en los Estados Unidos y Canadá.

LABOR – Si se determina que el producto tiene un defecto de fábrica, dentro de un periodo de noventa (90) días de la fecha de la compra original, Courant™ reparará o reemplazará el producto sin costo alguno para consumidores en Estados Unidos y Canadá. Después de noventa (90) días será responsabilidad del consumidor.

Costos de embarque hacia y desde el Centro de Servicio de Garantía son la completa responsabilidad del consumidor.

Para obtener servicio de garantía por un centro de servicio autorizado de Courant™, por favor envíenos un correo electrónico a: service@courantusa.com para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento y para localizar el Centro de Servicio de Garantía más cerca de usted. Una vez autorizado, usted debe enviar el artículo por correo al centro de servicios autorizado Courant™ en sus materiales de empaque de producto originales o equivalente, para prevenir daño en tránsito.

Además, si Courant™ determina que el producto está fuera de los términos de Garantía, Courant™ retornará el producto al remitente a cargo del remitente sin ser reparado o reemplazado, salvo que haya sido autorizado por el consumidor a dar servicio al producto fuera de garantía al costo del consumidor. Todos los cargos de manejo o por reposición por devoluciones y/o reemplazos no serán reembolsables.

Courant™ específicamente excluye de esta garantía aditamentos no-eléctricos/mecánicos, accesorios, y partes desechables incluyendo, pero no limitados a, caja externa, cables de conexión, baterías, y adaptadores AC. Courant™ se reserva el derecho a reparar o reemplazar productos con el mismo, equivalente, o modelo más nuevo.

Nos reservamos el derecho a reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reparado y aunque se hará todo lo posible por que sea el mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, será reemplazado con un modelo de la misma o mayor especificación.

Desgaste normal no es cubierto por esta garantía. Además, Courant™ se reserva el derecho a determinar el "desgaste" en cualquier y todos los productos. Manipulación o apertura de la cubierta o tapadera del producto anulará esta garantía completamente.

La garantía no aplica si el producto ha sido dañado por accidente, abuso, mal uso, o mala aplicación; ha sido alterado o modificado sin el permiso expreso de Courant™; ha recibido servicio por un centro de reparación no autorizado por Courant™; no ha sido mantenido u operado de forma apropiada de acuerdo al manual de operación; ha sido usado para propósitos comerciales, no domésticos; ha sido dañado cosméticamente; no fue importado por Courant™; no fue fabricado de acuerdo a especificación del mercado de Estados Unidos; fue dañado debido a instalación no apropiada o negligencia del consumidor; fue dañado por empaque no apropiado en el embarque al Centro de Servicio de Garantía; fue dañado por desastre natural; o si el número de serie del producto ha sido removido o desfigurado.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SON LIMITADAS EN DURACIÓN A UN (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN LABOR DE LA FECHA DE LA COMPRA ORIGINAL AL DETALLE DE ESTE PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y REMEDIOS SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS GARANTÍAS Y REMEDIOS EN CONEXIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EXPRESA O IMPLÍCITA SON DADAS.

COURANT™ NO ES RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, ACCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE OTRA MANERA, O YA SEA CONOCIDO O TUVO QUE HABER SIDO CONOCIDO POR COURANT™, INCLUYENDO GANANCIAS PERDIDAS, BUENA VOLUNTAD, Y LESIÓN PERSONAL O DE PROPIEDAD RESULTANTE DE CUALQUIER ROMPIMIENTO DE GARANTÍA, LA INHABILIDAD DE USAR EL PRODUCTO, O BAJO CUALQUIER TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE COURANT™ ES LIMITADA AL PRECIO DE COMPRA ACTUAL PAGADO AL VENDEDOR DETALLISTA DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún comerciante, agente, o empleado de Courant™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda a esta garantía sin el consentimiento escrito y autorización de Courant™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o responsabilidad por daños accidentales o consecuentes, o no permiten una limitación en el tiempo de duración de una garantía implícita, así que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no apliquen a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Nota: Nuestro Centro de Servicio de Garantía embarca solamente dentro de Estados Unidos Continental, excluyendo Alaska y Hawái.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	23
SCHÉMA DE L'APPAREIL	24
POUR COMMENCER.	24
UTILISATION DE LA MIJOTEUSE	25
UTILISATION DU CUISEUR DE RIZ	25
UTILISATION ET ENTRETIEN DU POT EN CÉRAMIQUE.	26
CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE	27
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.	28
STOCKAGE	28
EXIGENCES EN MATIÈRE DE CÂBLE COURT	29
SERVICE CLIENTÈLE.	30
GARANTIE LIMITÉE DE 90 JOURS (US)	31

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il s'agit des mesures de sécurité de base que vous devez respecter scrupuleusement lorsque vous utilisez votre nouveau **cuiseur à riz 2-en-1** et votre nouvelle mijoteuse Courant. Courant n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, n'utilisez pas les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à la tension de la prise sur laquelle il est branché. Assurez-vous également que la prise est correctement mise à la terre.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le mettre en place ou de le retirer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, l'apporter au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou d'un four chaud.
12. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
16. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
17. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès d'un réparateur agréé.

**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT, NE PAS L'UTILISER À L'EXTÉRIEUR.
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

SCHÉMA DE L'APPAREIL



- | | |
|--|--|
| 1. Supports de couverture x2 | 7. Bouton de commande de la mijoteuse |
| 2. Couvercle en verre trempé x2 | 8. Indicateur de puissance du cuiseur à riz (Fonction : OFF/WARM/LOW/HIGH = (arrêter/chaud/bas/haut)) |
| 3. Pot de cuisson en aluminium (cuiseur à riz) x1 | 9. Pieds de l'appareil |
| 4. Récipient en céramique (mijoteuse) x1 | 10. Corps de l'appareil |
| 5. Indicateur de puissance pour le cuiseur à riz (Fonction : COOK/WARM (cuire/chaud)) | 11. Base de l'appareil |
| 6. Interrupteur d'alimentation du cuiseur à riz | |

POUR COMMENCER

Avant la première utilisation

- Lorsque vous chauffez l'appareil pour la première fois, vous pouvez remarquer une légère odeur ou de la fumée. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper après quelques utilisations. Cela n'affecte pas la sécurité de l'appareil.
- Déballez la cuisinière et tous les accessoires de la boîte.
- Retirez tous les matériaux d'emballage restants, tels que le carton, le plastique ou le polystyrène.
- Nettoyez l'appareil et ses pièces à l'aide d'un chiffon doux et humide

ou d'une éponge. Rincez et séchez soigneusement.

- N'immergez pas la base dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Placez toujours le cuiseur de riz sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Veillez à ce que les pieds soient bien soutenus.
- Assemblez les pièces du bain-marie. Insérez les supports de couvercle dans les trous de la base, derrière chaque casserole.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant de tension appropriée. Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et entre deux utilisations.

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

1. Le bouton de commande offre trois réglages : **LOW** (bas), **HIGH** (haut) et **WARM** (chaud). Ces options vous permettent d'adapter le temps de cuisson à votre emploi du temps. Le réglage **WARM** (chaud) permet de garder les aliments prêts à être servis.
2. Placez vos ingrédients dans la casserole en céramique et placez-la sur la base. Couvrez avec le couvercle en verre.
3. S'il est nécessaire de dorer ou de précuire les aliments, utilisez une autre casserole - n'utilisez pas la cocotte en céramique sur la cuisinière.

 **Avertissement** : La mijoteuse et le cuiseur à riz fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Si vous utilisez uniquement la mijoteuse, placez le cuiseur à riz en aluminium (avec couvercle en verre) dans votre cuisinière et réglez la commande du cuiseur à riz sur **WARM** (chaud).

4. Pour commencer la cuisson, tournez le bouton de la mijoteuse à **LOW** (bas) ou **HIGH** (haut).
5. Après la cuisson, tournez le bouton sur **WARM** (chaud) pour maintenir les aliments au chaud.
6. Pour éteindre l'appareil, mettez-le en position **OFF** (arrêter) et débranchez-le.

UTILISATION DU CUISEUR DE RIZ

1. Utilisez le gobelet gradué fourni pour mesurer le riz dans le pot intérieur en aluminium. Ajoutez de l'eau selon le tableau ci-dessous :

Tasses de riz non cuit	Eau (remplir jusqu'à la ligne)
3 tasses	3 - 3 1/2 tasses
2 tasses	2 - 2 1/2 tasses
1 tasse	1 - 1 1/2 tasses

⚠ Avertissement : Si vous utilisez uniquement le cuiseur à riz, placez le pot en céramique (avec couvercle) dans la mijoteuse et mettez la mijoteuse en position **OFF** (arrêter).

- Placez le pot en aluminium dans le cuiseur à riz. Fermez hermétiquement le couvercle.
- Tournez le bouton d'alimentation sur **COOK** (cuire). La mijoteuse passera en position **WARM** (chaud) lorsqu'elle aura terminé.
- Laisser reposer le riz pendant au moins 15 minutes pour terminer la cuisson à la vapeur.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton sur **OFF**.

⚠ Avertissements de sécurité

- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation. Le contenu est chaud.
- Utilisez les poignées ; ne touchez pas directement les surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez jamais l'appareil sans casserole sur la base.
- La base reste chaude après la cuisson - soyez prudent.

UTILISATION ET ENTRETIEN DU POT EN CÉRAMIQUE

En raison de la cuisson à haute température, il est normal que de petites marques apparaissent à la surface de la marmite en céramique ou que le couvercle bascule. Avec le temps, de petites fissures peuvent apparaître dans l'émail, ce qui n'affecte pas ses performances.

- N'utilisez pas les ustensiles de cuisine en céramique ou leur couvercle dans des fours, des congélateurs, des fours à micro-ondes ou des fours à grille-pain.
- Ne préchauffez jamais une casserole en céramique vide.
- Évitez les chocs de température : n'ajoutez pas de liquides froids dans une casserole chaude.

- Ne pas immerger la casserole en céramique dans l'eau. La zone non émaillée peut absorber l'humidité.
- N'utilisez jamais la casserole avec un récipient vide.
- Laissez toujours la casserole se réchauffer à température ambiante si vous la sortez du réfrigérateur.
- Assurez-vous que la casserole est sèche avant de la placer sur la base.

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Pour de meilleurs résultats, la casserole doit être au moins à moitié pleine.
- Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson afin de maintenir une chaleur constante.
- Pour réduire le liquide après la cuisson, retirez le couvercle et faites cuire à température élevée pendant 30 à 45 minutes.
- Le couvercle n'étant pas hermétique, une partie de la chaleur s'échappe lorsqu'il est retiré ; ajoutez 10 minutes de cuisson si cela se produit.
- Laissez un espace de 5 cm en haut de l'appareil lors de la cuisson des soupes afin d'éviter les débordements.
- La plupart des plats nécessitent 6 à 8 heures de cuisson à feu doux (**LOW**) ou 4 à 6 heures de cuisson à feu vif (**HIGH**).
- Décongelez toujours la viande ou la volaille avant de l'utiliser.
- Ajoutez les pâtes, les fruits de mer, le lait ou la crème vers la fin de la cuisson.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de la température et de l'humidité des aliments.
- Coupez les aliments en petits morceaux uniformes pour une cuisson plus rapide.
- Placez les légumes au fond de la casserole - ils prennent plus de temps à cuire.
- Après la cuisson, éteignez l'appareil et laissez le couvercle en place. Les aliments resteront chauds pendant environ 30 minutes.

- Pour une cuisson prolongée, mettez l'appareil en mode **WARM** (chaud).
- Cuisinez toujours avec un liquide, une sauce ou un jus de viande. Préchauffez-les séparément et versez-les dans la casserole en céramique.
- Faire revenir la viande avant de l'ajouter améliore la saveur et réduit les graisses.
- Pour les rôtis ou la volaille, assurez-vous que la viande entre dans les 2/3 du fond de la casserole et qu'elle est immergée dans le liquide. Coupez-la en deux si nécessaire.
- Ne placez pas le couvercle en verre au réfrigérateur. Il pourrait se fissurer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Retirez le récipient intérieur et le couvercle. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide ; n'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Nettoyez uniquement le pot et le couvercle avec de l'eau. Ne jamais immerger la base dans l'eau.
- Utilisez de la laine d'acier pour nettoyer la plaque chauffante si nécessaire. Essuyer avec un chiffon et laisser sécher.
- Pour garantir un bon fonctionnement, la plaque de cuisson doit être exempte de débris.
- Un nettoyage inadéquat peut provoquer des odeurs ou de la corrosion, en particulier à cause des résidus de sel ou de vinaigre.
- Ne pas utiliser d'essence, de benzène ou de solvants pour nettoyer l'appareil.

STOCKAGE

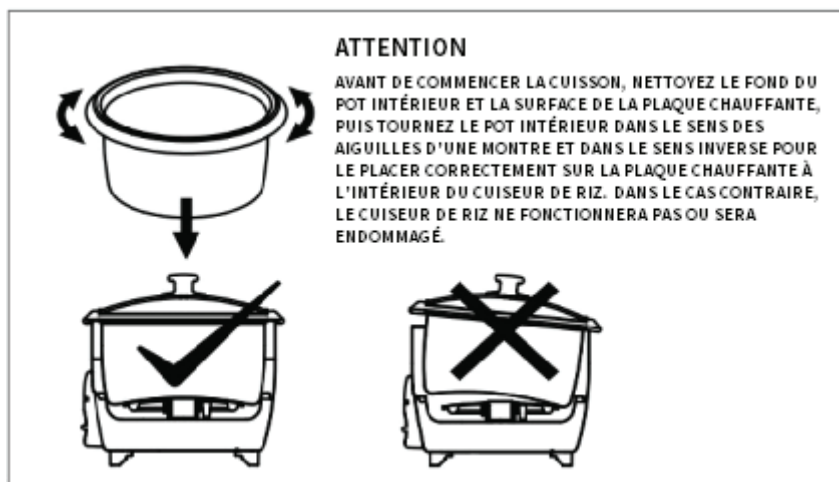
- Laissez le cuiseur refroidir complètement avant de le ranger.
- Conservez-la dans un endroit sec, de préférence dans son carton

d'origine.

- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- Enveloppez et rangez le cordon séparément, à l'écart des objets métalliques. Vérifier la fiche avant utilisation.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE CÂBLE COURT

- Un cordon d'alimentation court (ou détachable) est utilisé pour réduire le risque de trébuchement ou d'enchevêtrement.



SERVICE CLIENTÈLE

Avant de contacter le support technique, veuillez consulter le guide de dépannage ci-dessus / ci-dessous.

Consultez notre site Web pour nous rejoindre, pour trouver les réponses à vos questions fréquentes et pour des ressources additionnelles telles qu'une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.



Pour nous rejoindre par téléphone, veuillez avoir en main le numéro de modèle et de série de votre appareil. Nos lignes sont ouvertes entre 9 h et 18 h HE au 1- 888-943-2111.

Tenez-vous à jour sur les plus récentes innovations chez Courant et pour participer à nos concours via nos médias sociaux:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTIE LIMITÉE DE 90 JOURS (US)

Courant™ garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication à l'acheteur original tel que spécifié ci-dessous à condition que le produit soit enregistré en ligne dans les quatorze (14) jours suivants l'achat.

PIÈCES — Si le produit présente un défaut de fabrication dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date d'achat d'origine, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) aux consommateurs aux États-Unis et au Canada.

MAIN-D'OEUVRE — Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis et au Canada. Après quatre-vingt-dix (90) jours, il en sera de la responsabilité du consommateur.

Les frais d'expédition à destination et à partir de notre centre de service de garantie sont à la charge du consommateur.

Pour obtenir le service de garantie par un centre de service autorisé Courant™, veuillez nous écrire à : service@courantusa.com pour obtenir une autorisation de réparation et d'entretien (ARE) ainsi que pour localiser le centre de service de garantie le plus près de vous. Une fois autorisé, vous devez envoyer le produit au centre de service autorisé Courant™ dans ses matériaux d'emballage d'origine ou l'équivalent, pour éviter tout dommage pendant le transport.

De plus, si Courant™ devait déterminer que le produit est en dehors des conditions de la garantie, Courant™ retournera le produit à l'expéditeur aux frais de celui-ci sans être réparé ou remplacé, sauf s'il est autorisé par le consommateur à servir le produit à garantie expiré aux frais du consommateur. Tous les frais de manutention ou de réapprovisionnement pour les retours et/ou les remplacements seront non remboursables.

Courant™ exclut expressément de cette garantie toutes pièces jointes non électriques/mécaniques, accessoires et pièces jetables, y compris, mais non limité à, l'extérieur du boîtier, les câbles de connexion, batteries et adaptateurs secteur. Courant™ se réserve le droit de réparer ou de remplacer les produits défectueux avec des modèles identiques, équivalents ou plus récents.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer le produit à notre discrétion. Le remplacement peut être soit neuf ou remis à neuf et alors que tous les efforts seront faits pour s'assurer qu'il s'agit du même modèle, si le même modèle n'est pas disponible il sera remplacé par un modèle équivalent ou supérieur.

L'usure « normale » n'est pas couverte par la présente, ou toute autre garantie. De plus, Courant™ se réserve le droit de déterminer l'usure « normale » sur tous les produits. L'altération ou l'ouverture du boîtier ou de la coquille du produit annulera cette garantie dans son

intégralité.

De plus, cette garantie ne s'applique pas si le produit a été endommagé par accident, abus, mauvaise utilisation ou mauvaise application, a été altéré ou modifié sans l'autorisation écrite de Courant™, a été réparé par un centre de réparation Courant™ non agréé, n'a pas été correctement entretenu ou utilisé conformément au manuel d'utilisation, a été utilisé à des fins commerciales ou autres que personnelles, a été esthétiquement endommagé, n'a pas été importé par Courant™, n'a pas été fabriqué selon les spécifications du marché des États-Unis, a été endommagé suite à une mauvaise installation ou à une négligence de la part des consommateurs, a été endommagé suite à un mauvais emballage lors de l'expédition au centre de service de garantie, a été endommagé en raison de catastrophes naturelles ou si le numéro de série du produit a été retiré ou rendu illisible.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET QUATRE-vingts-DIX (90) JOURS POUR LA MAIN-D'OEUVRE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT INITIALE DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES GARANTIES ET RECOURS CONCERNANT LA VENTE ET L'UTILISATION DU PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DONNÉE.

COURANT™ N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QU'IL SOIT PARTICULIER, ACCIDENTEL, INDIRECT, DIRECT OU AUTRE ÉTANT CONNU OU QUI AURAIT DU ÊTRE CONNU D'COURANT™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, LA BONNE VOLONTÉ ET LA PROPRIÉTÉ AINSI QUE LES BLESSURES PERSONNELLES RÉSULTANTES D'UNE RUPTURE DE GARANTIE, DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU SOUS TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE CONTRACTUELLE OU DÉLICTELLE. LA RESPONSABILITÉ D'COURANT EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU DÉTAILLANT DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé Courant™ n'est autorisé à faire quelques modifications, extension, changement ou amendement que ce soit de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Courant™.

Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de la responsabilité pour les dommages directs ou indirects, ou ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

Note : Notre centre de service de garantie expédie seulement à l'intérieur des États-Unis contigus, excluant l'Alaska et Hawaï.