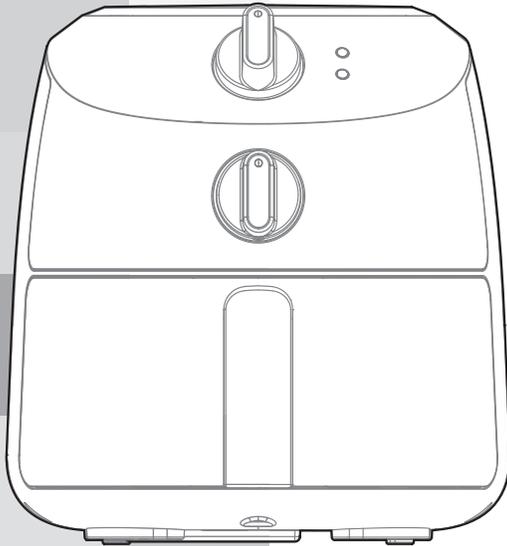


**Comfee**

# AIR FRYER

## User Manual

CAF201B0BPG



**IMPORTANT NOTE:** For your safety and continued enjoyment of this product, always read the user manual carefully before using.

# **CONTENT**

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	1
PARTS AND FEATURES .....	5
SPECIFICATIONS .....	6
OPERATION INSTRUCTIONS .....	7
CLEANING AND MAINTENANCE .....	12
SERVICE AND SUPPORT .....	13

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or other live parts in water or other liquid.
- **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before cleaning
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use outdoors. Household use only.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 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.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Do not use appliance for other than intended use.
- Caution : To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container provided with the product.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: (List all materials – such as paper, cardboard, plastic, and the like).
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
- Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
- **WARNING:** Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- **CAUTION:** After hot air frying, the frying basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.
- **WARNING:** After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.  
If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

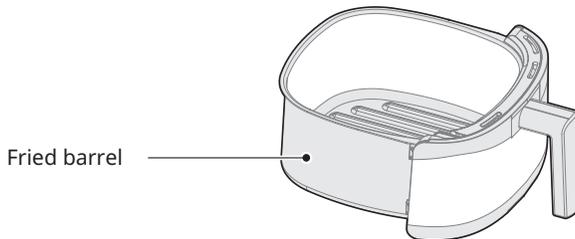
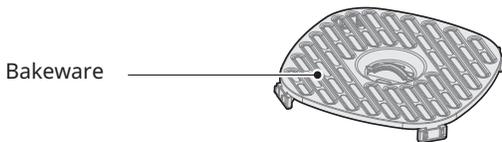
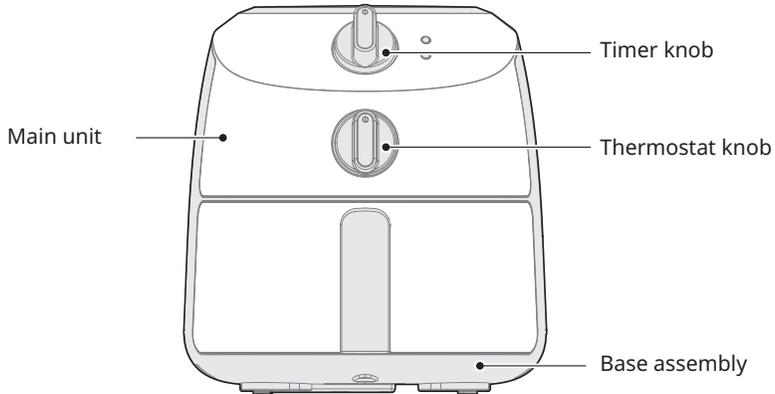
- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- CAUTION: The surface is hot when in use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# PARTS AND FEATURES

## COMPONENT NAME

The product is subject to the actual product and configuration.



### ● NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject. Remove parts from the component before performing installation.

# **SPECIFICATIONS**

## **TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT**

Model	Voltage	Frequency	Power
CAF201B0BPG	120V~	60Hz	1150W

# OPERATION INSTRUCTIONS

## INSTRUCTIONS FOR USE

### **Preparation**

1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

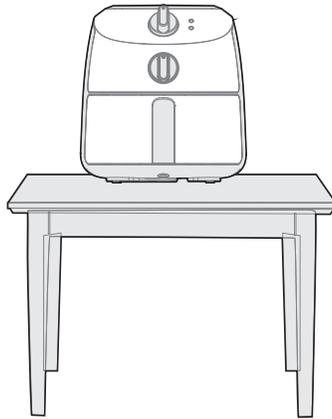


Figure 1

2. According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).



Figure 2

# **OPERATION INSTRUCTIONS**

## Tips For Fried barrel

When assembling fried barrel, the sound of metal duckles proves that the assembly is in place.

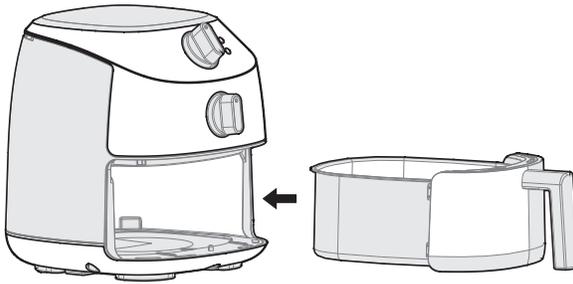


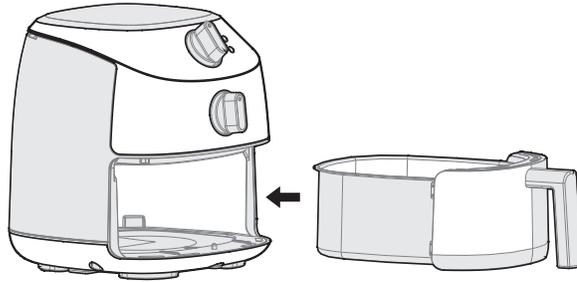
Figure 3

3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

## **INSTRUCTIONS**

1. After the machine is powered on, adjust the temperature knob to the 400 °F position and the time knob to 3-5 minutes to complete the warm-up operation of the machine.
2. After the preheating is completed, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
3. Put the ingredients on the bakware in the fried barrel.
4. Push the fryer into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.

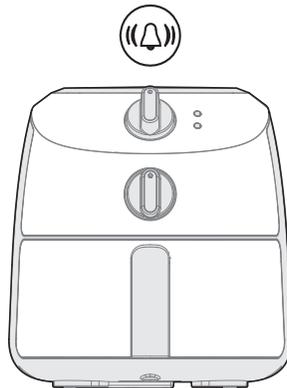
# OPERATION INSTRUCTIONS



**NOTE**

When the fried barrel is not fully advanced, the micro-switch is not triggered, and the machine is in a state where the barrel is powered off and will not work. At this time, you only need to push the drum in fully

5. After the timer "ding" sounds the heating is completed. When the food is ready, unplug the machine. Carefully take out the fried barrel, lay it flat on the table, and then use auxiliary tools (such as chopsticks) to remove the cooked food.



**Tips For Timer**

If you set the scale within 30 degrees (about 10 mins) ) from the OFF position, roll to more than 30 degrees and then adjust to the required scale.

# **OPERATION INSTRUCTIONS**



Handle with care and remember to lay it flat on the table to avoid being burned by steam or dumping the fryer, or burned by oil or hot food. In the process of removing food, it is recommended to use auxiliary tools (such as chopsticks) to assist.

## **WARM REMINDER**

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal. Do not panic.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## SETTINGS

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Tips: The best effect is to turn the food halfway, and the best food effect the weight of French fries is 200g.

Menus	Temperature (°C )	Time(min.)
DEFROST	80	12-14
FRENCH FRIES	200	18-20
CHICKEN WING	200	16-18
DRUMSTICKS	200	20-22
FISH	180	12-14
SHRIMP	180	10-12
VEGETABLES	160	10-12
SWEET POTATO	200	38-40
MEAT	200	10-12
PIZZA	160	8-10
CAKE	160	10-12
EGG TART	160	12-14

# **CLEANING AND MAINTENANCE**

---

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware and fried barrel to prevent scratching.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# **SERVICE AND SUPPORT**

## **1 YEAR LIMITED WARRANTY**

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover wear from normal use, and operation doesn't conformity with the instruction manuals, or damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if products is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the label.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchant-ability or fitness for particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty

## **SERVICE AND SUPPORT**

In the Event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact us at the following:

Customer Service Management Office:

Markham ON, L3R 5B4

Toll Free: 1-888-365-2230

Amazon Store:

<https://www.feelcomfee.com/ca>

E-mail:

[Canadasupport@comfeeappliance.com](mailto:Canadasupport@comfeeappliance.com)

Made in China



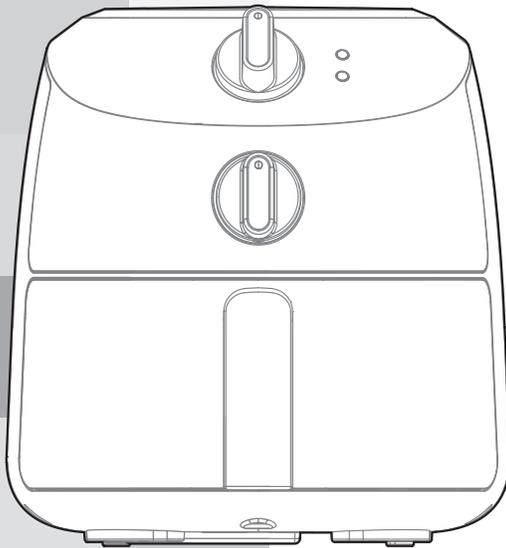
**comfee'**  
*... is how i feel !*

**Comfee**

# FRITEUSE À AIR CHAUD

## Manuel de l'utilisateur

CAF201B0BPG



REMARQUE IMPORTANTE : pour votre sécurité et pour que vous puissiez continuer à profiter de cet appareil, toujours lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant de l'utiliser.

# **SOMMAIRE**

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	1
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .....	5
SPECIFICATIONS .....	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	12
SERVICE ET ASSISTANCE .....	13

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

- Lire toutes les instructions
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Afin de vous protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou d'autres pièces sous tension dans l'eau ou dans un autre liquide.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter toute décharge électrique, débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Usage domestique uniquement.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Toujours commencer par brancher la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quelle commande sur « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Attention : Afin de réduire le risque d'électrocution, ne faire cuire les aliments que dans le récipient amovible fourni avec l'appareil.
- Faire preuve d'une grande prudence lorsque vous retirez le bac ou que vous jetez la graisse chaude.
- Les aliments trop volumineux ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans cet appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert ou touche un matériau inflammable (rideaux, draperies, murs, etc.) lorsqu'il est en marche. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

- Ne ranger aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placer aucun des matériaux suivants à l'intérieur : (Liste des matériaux – le papier, le carton, le plastique et autres).
- Ne pas recouvrir le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie de l'appareil d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Vérifier que le panier à friture est verrouillé à l'avant du tiroir - les deux languettes de la poignée du panier à friture doivent être complètement insérées dans les encoches situées en haut du tiroir à friture.
- Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à friture est complètement fermé, avec la poignée du panier à friture bien verrouillée dans le tiroir, lorsque la friteuse à air chaud est en marche.
- **AVERTISSEMENT** : La friteuse ne fonctionnera pas si le tiroir du panier à friture n'est pas complètement fermé.
- **ATTENTION** : Après une friture à air chaud, le panier à friture, le tiroir du panier à friture et les aliments cuits sont chauds. Il convient d'être extrêmement prudent lors de la manipulation du panier/tiroir de la friteuse à air chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Après une friture à air chaud, veiller à placer le tiroir du panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

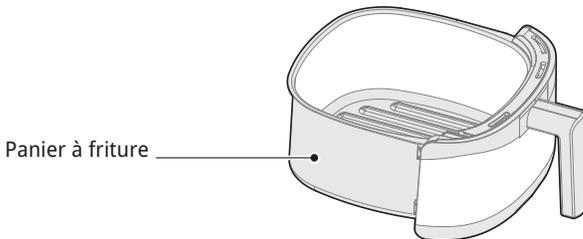
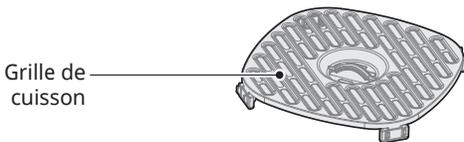
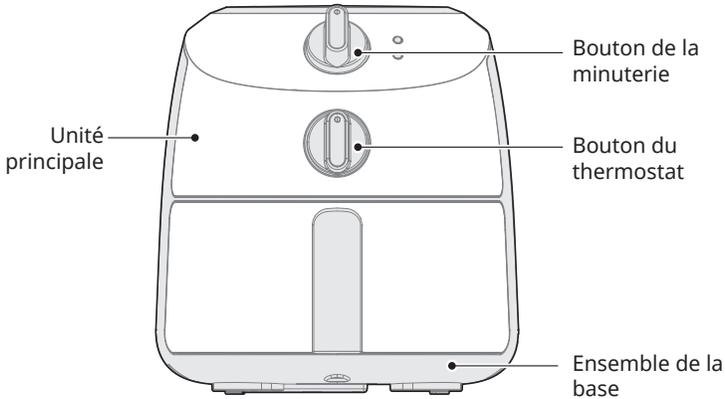
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.  
Si une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus longs sont utilisés :
  - La puissance électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ;
  - Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement ;
  - Si l'appareil est de type avec mise à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
- **ATTENTION** : La surface est chaude lorsqu'elle est utilisée.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## NOMS DES COMPOSANTS

L'appareil réel peut être différent de celui illustré. C'est l'appareil réel qui prévaut.



### ● REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet entre l'appareil illustré et l'appareil réel, ce dernier prévaut. Retirer les pièces du composant avant de procéder à l'installation.

# SPÉCIFICATIONS

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèle	Tension	Fréquence	Alimentation
CAF201B0BPG	120V~	60Hz	1150W

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## MODE D'EMPLOI

### **Préparation**

1. L'appareil doit être placé de manière stable sur une table plate (Illustration 1), de sorte à ce que le cordon d'alimentation ait une longueur suffisante pour être branché dans la prise, l'air doit bien circuler autour de l'appareil, et celui-ci ne doit pas se trouver à proximité d'objets inflammables.

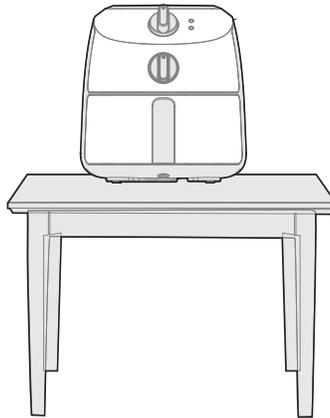


Illustration 1

2. Selon les différentes configurations, installer l'ensemble de cuves (Illustration 2), puis pousser le tout dans l'unité principale (Illustration 3).



Illustration 2

# **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

## Astuces pour le panier à friture

Lors de l'assemblage du panier et de la cuve à friture, le bruit des couvercles de métal confirmera que l'assemblage est en place.

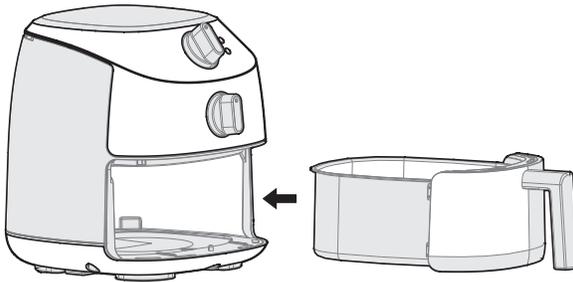


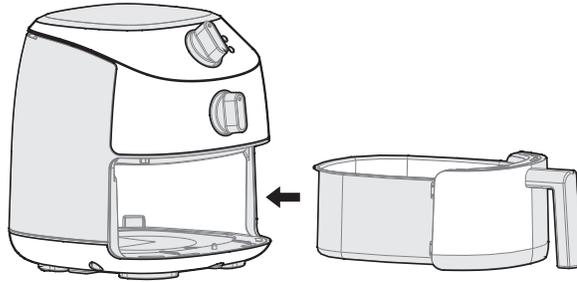
Illustration 3

3. Avant de placer les ingrédients, préchauffer l'appareil pendant 3 à 5 minutes, l'effet de cuisson sera meilleur.

## **INSTRUCTIONS**

1. Après la mise sous tension de l'appareil, régler le bouton de température sur la position 200°C et le bouton de la durée sur 3-5 minutes pour terminer l'opération de préchauffage.
2. Une fois le préchauffage terminé, tenir le haut de l'appareil d'une main et sortir la cuve en la tenant par la poignée de l'autre main. La cuve doit être placée sur une table stable.
3. Placer les ingrédients sur l'ustensile de cuisson dans la cuve à friture.
4. Pousser la friteuse dans la machine, sélectionner la température et le temps de cuisson correspondants à l'aide du bouton, et faire cuire et cuisiner les ingrédients.

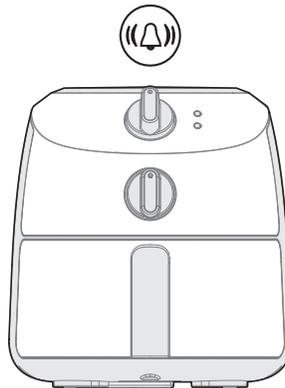
# INSTRUCTIONS D'UTILISATION



## ● REMARQUE

Lorsque la cuve n'est pas complètement enclenchée, le micro-interrupteur ne sera pas déclenché, l'appareil sera alors en état d'arrêt, et il ne fonctionnera pas. À ce moment-là, il suffira de pousser complètement la cuve.

5. Lorsque le « ding » de la minuterie retentit, cela signifie que la cuisson est terminée. Lorsque les aliments sont prêts, débrancher l'appareil. Sortir la cuve à friture avec précaution, la poser à plat sur la table, puis utiliser des ustensiles auxiliaires (comme des pinces) pour retirer les aliments cuits.



## Astuces pour la minuterie

Si vous souhaitez régler sur une échelle dans les 30 degrés (environ 10 minutes) de la position Arrêt, tourner à plus de 30 degrés puis régler ensuite à l'échelle requise.

# **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**



Manipuler l'appareil avec précaution et ne pas oublier de le poser à plat sur la table pour éviter d'être des brûlures par la vapeur, l'huile, les aliments chauds ou de renverser la friteuse, ou encore d'être brûlé(e) par l'huile ou les aliments chauds. Pour retirer les aliments, il est recommandé d'utiliser des ustensiles auxiliaires (comme des pinces) pour vous aider.

## **RAPPEL CONCERNANT LA CHALEUR**

- La première utilisation nécessite 10 minutes de préchauffage à vide. Une petite quantité de fumée blanche ou d'odeur peut apparaître pendant ce processus de préchauffage à vide, ce qui est normal. Ne paniquez pas.
- Avant que l'appareil soit mis en marche, merci de vérifier si l'ustensile de cuisson ou le panier à friture est en place afin d'éviter tout dysfonctionnement.
- Si vous constatez un dysfonctionnement de l'appareil, merci de cesser de l'utiliser et contacter immédiatement notre service après-vente.
- Merci d'utiliser l'ustensile de cuisson ou le panier et la cuve à friture ensemble dans l'appareil entière, et éviter de les utiliser séparément.
- Après utilisation, débrancher la prise d'alimentation et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Conseils : Le meilleur effet est de tourner les aliments à mi-cuisson, et le poids des frites est de 200 g.

Menu	Température ( C )	Durée (min.)
DÉCONGÉLATION	80	12-14
FRITES	200	18-20
AILES DE POULET	200	16-18
PILONS DE POULET	200	20-22
POISSON	180	12-14
CREVETTES	180	10-12
LÉGUMES	160	10-12
PATATE DOUCE	200	38-40
VIANDE	200	10-12
PIZZA	160	8-10
GÂTEAU	160	10-12
TARTE AUX ŒUFS	160	12-14

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Merci de nettoyer la friteuse à air chaud afin d'éviter qu'elle s'enflamme.
- Après utilisation, merci de nettoyer sans tarder l'ustensile de cuisson ou le panier et la cuve à friture d'éviter d'endommager le revêtement en raison de l'érosion des résidus d'huile alimentaire.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs puissants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de nuire à votre santé.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la friteuse. Ne pas utiliser un chiffon trop humide pour nettoyer la friteuse, afin d'éviter que l'eau ne pénètre dans la friteuse, ce qui pourrait provoquer un court-circuit et un incendie.
- Ne pas utiliser d'autres appareils de nettoyage, comme un lave-vaisselle, pour nettoyer la friteuse, car cela pourrait l'endommager et nuire à son utilisation.
- Utiliser un détergent neutre ou de l'eau propre pour nettoyer les poêles à frire et les cuves.
- Merci de ne pas utiliser d'objets durs et pointus (tels que des éponges en inox, des lames, etc.) pour nettoyer l'ustensile de cuisson ou le panier et la cuve à friture afin d'éviter les rayures.
- Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

# SERVICE ET ASSISTANCE

## GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour cet appareil et elle remplace toute autre garantie ou condition. Cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement l'appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition et au retour par nos soins de l'appareil ou du composant en vertu de la présente garantie. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni le fonctionnement non conforme aux manuels d'instructions, ni les dommages à l'appareil résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conserver le ticket de caisse original, car une preuve d'achat est nécessaire pour faire valoir la garantie.

Cette garantie est annulée si les appareils sont utilisés à des fins autres que domestiques ou s'ils sont soumis à une tension et à une forme d'onde autres que celles spécifiées sur l'étiquette.

Nous excluons toute demande de dommages spéciaux, accessoires et consécutifs à une violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exclue, sauf dans la mesure où la loi l'interdit, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits légaux qui varient en fonction de votre lieu de résidence. Certains pays ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages accessoires spéciaux, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Merci de noter que le fait de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

## **SERVICE ET ASSISTANCE**

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si un service est requis pour cet appareil, merci de nous contacter à l'adresse suivante :

Bureau du service à la clientèle :

Markham ON, L3R 5B4

Sans frais : 1-888-365-2230

Amazon Store:

<https://www.feelcomfee.com/ca>

Courriel : [Canadasupport@comfeeappliance.com](mailto:Canadasupport@comfeeappliance.com)

Fabriqué en Chine



**comfee'**  
*... is how i feel!*