

2 Square Belgian Waffle Maker


Owner's Guide

Read and save these instructions

www.allclad.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any other manner. Call 1-800-ALL-CLAD (255-2523) for repair or return information.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of tables, counters, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. To disconnect, turn the control to mini position (), then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

There are no user-serviceable parts inside. If servicing becomes necessary, within the warranty period, return your waffle maker to All-Clad. See warranty information for details; do not attempt to repair it yourself.

WARNING: To prevent personal injury or property damage caused by fire, always unplug this and other appliances when not in use.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only. Always follow recommended cooking times when using this electric waffle maker.

NOTE: During the initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will stop after a few uses.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The appliance employs a 3-conductor power supply cord with grounding conduct and a grounding type attachment plug, which is intended to be grounded during use .

If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- A short power-supply cord has been provided to reduce the risk entanglement in or tripping over a long cord.
- Extension cords are available and should be used with caution.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - the marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 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,
 - the extension cord should be a grounding type 3 wire cord.

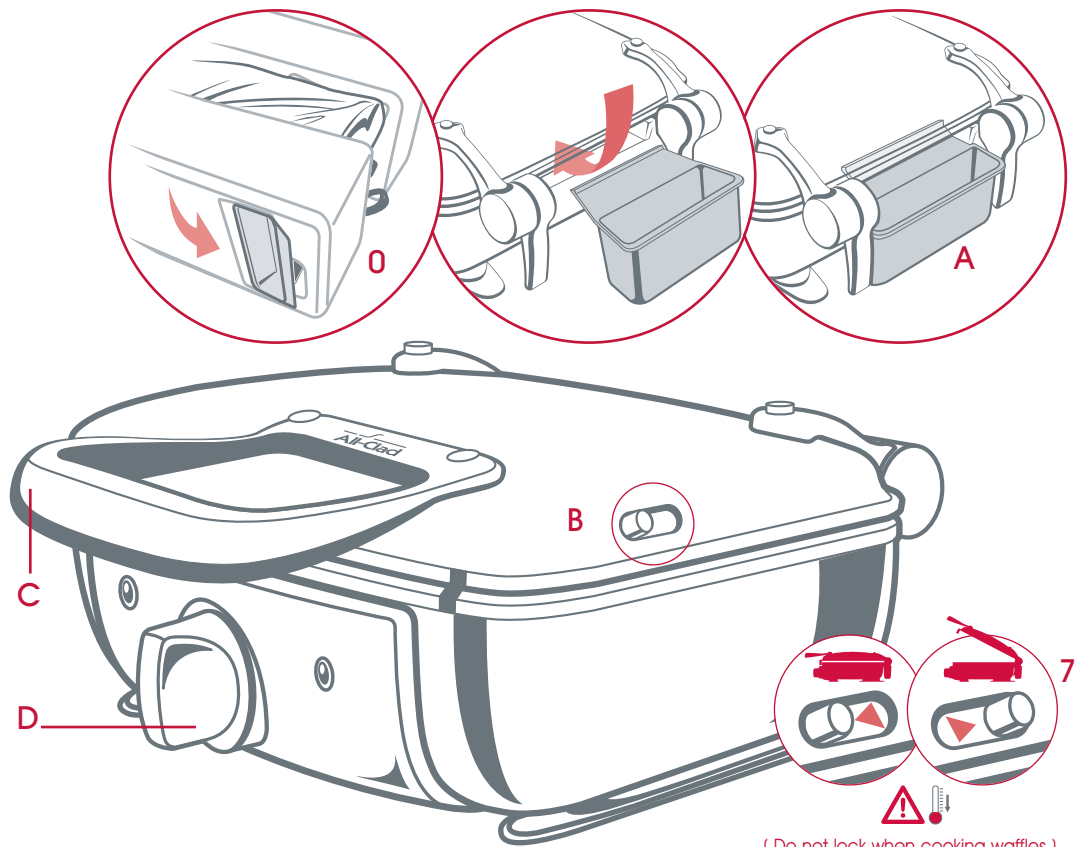
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process, which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

All-Clad's professional cookware collections feature a variety of bonded metals and finishes from high grade aluminum and stainless steel to copper. All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original.

All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.



(Do not lock when cooking waffles)



Plugged in

1



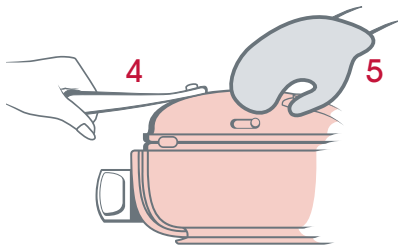
Turn knob to desired temperature to preheat

2

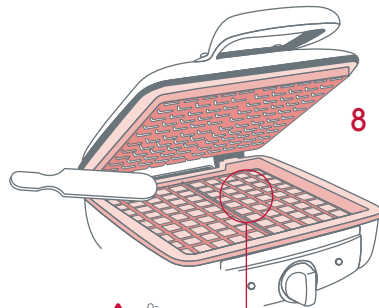
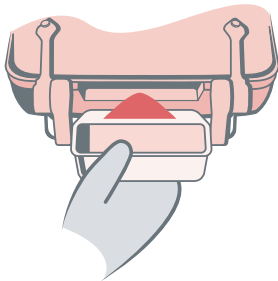


3

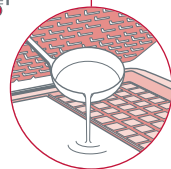
Ready to cook. Beep will sound as well.
Beep will again sound to let you know
the cooking cycle is complete.



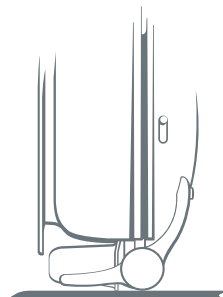
6



8




9



10

USING YOUR WAFFLE MAKER

- **CAUTION:** Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not run the waffle maker under water or any other liquid.
- Before using, remove all packaging, stickers or accessories both inside and outside of the appliance.
- Remove the excess batter tray from the styrofoam packaging **(0)**.
- Always use the waffle maker on a flat, dry, heat resistant surface.
- Ensure that your hands are dry when using this appliance.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, or allow the cord to dangle above a heat source.
- Check that the thermostat **(D)** is in the mini position (), then plug the cord into a socket, ONLY into a 120V A.C. socket.
- Unlock the appliance using the two safety catches **(B)** on the sides of the appliance **(7)**. Always unlock the waffle maker before turning on.
- The red light **(1)** will light up and will remain lit to show that units is plugged in.
- Always open the waffle maker using the handle **(C)** when the appliance is hot.
- The handle will remain cool during cooking **(4)**. Do not touch the metal body of the waffle maker when the appliance is hot **(5)**.

- Pre-heat the waffle maker 5 to 7 minutes by turning the browning selector to the desired setting **(2)**. The green light **(3)** will light up accompanied by a beep, when the waffle maker reaches the desired cooking temperature.
(For the pre-heating, place the thermostat selector on the chosen cooking position).
- Each time the waffle maker is used, wait until the green light comes on before pouring batter into the waffle maker plates.
- Close the waffle maker during the cooking cycle. Do not lock the safety catches on the sides of the waffle maker when cooking.
- At the back of the waffle maker there is a unique batter tray **(A)**. This tray catches any excess batter. **We recommend emptying this tray when the waffle maker is cold. Use oven mitts if the tray must be emptied while the appliance is hot and in use (6).** Once the cooking cycle is complete, the beep will again sound to let you know the waffles are ready.
- Clean the back of the waffle plates between cooking operations. Use a nonstick safe kitchen utensil to remove extra batter from around the back of the waffle plates **(8)** and to remove the waffle from the waffle maker.
- **CAUTION:** To avoid any risk of injury or accident, check the cord and waffle maker prior to each use. Do not use the waffle maker if the cord and/or the appliance itself are damaged or are not operating correctly.
- Use the locks to store the waffle maker in a vertical position **(10)** or when moving the waffle maker.

TIPS FOR BETTER COOKING RESULTS

- Each time the waffle maker is used, wipe a small amount of cooking oil onto the waffle plates, then wipe with a soft cloth.
- Pour the batter with a ladle into each waffle plates.
- The amount of batter should not go past the separation line between the two cooking plates (9).
- Increase or reduce the waffle color to suit your taste, using the 7-position browning indicator.
- The green light, accompanied by a beep, is an indicator that the waffle maker is ready to use. The green light goes out and lights up again regularly during cooking process, to show that the selected temperature is maintained. Depending on the type of batter used, cooking cycle times will vary.
- Some steam will be produced during cooking cycles, this is normal and allows for a fuller waffle. During the cooking cycle, the top of the waffle maker will drift upward, allowing the waffle batter to fully expand into the plate cavities. Do not impede this movement. Never lock the waffle maker when in use. The beep will sound again once the cooking cycle is complete. This will let you know the waffles are ready.
- Cooking time depends on the kind of batter used and the waffle brownness desired. Cooking time typically takes 3 to 5 minutes.

HOW TO CLEAN YOUR WAFFLE MAKER

- **CAUTION:** Do not immerse the appliance or its cord in water or any other liquid.
- **NOTE:** Ensure that the waffle maker is unplugged and has cooled down before starting to clean it. Do not pour very cold water into the waffle maker when it is hot.
- **Recommendations for maintaining the waffle maker in good working order:**
 - Do not overheat the waffle maker, this may cause brown or blue marks to appear on the stainless steel housing.
 - Do not leave anything on or near the waffle maker that may melt when the unit is in use.
 - If the water used to make the batter or to clean the appliance contains a high amount of iron, this may cause the waffle maker to corrode.
- The waffle maker is not dishwasher safe.
- **To clean the waffle plates:**
 - Once the appliance is cold, brush with a non metal brush to remove any crumbs.
 - Rinse the plates with a sponge, then wipe with a soft cloth.
 - Wash the excess batter tray with a sponge and dish detergent.

**DO NOT USE OVEN CLEANERS OR PRODUCTS CONTAINING CHLORINE OR BLEACH.
DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL SCOURING PADS.**

- **To clean the waffle maker exterior:**
 - Polish using stainless steel cleaners approved for household cooking appliances.
 - Follow the instructions for use on the polish; then rinse the outside of the waffle maker with a sponge.
- Do not clean this product with aerosol sprays or the like.

**DO NOT USE HARSH DETERGENTS OR SCOURING PADS ON THE EXTERIOR
OF THE WAFFLE MAKER AS THIS MAY DAMAGE THE POLISHED FINISH.**

ALL-CLAD MANUFACTURER'S WARRANTY

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product is guaranteed by All-Clad for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The All-Clad warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase. For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow All-Clad instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading

- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

- a) The All-Clad guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

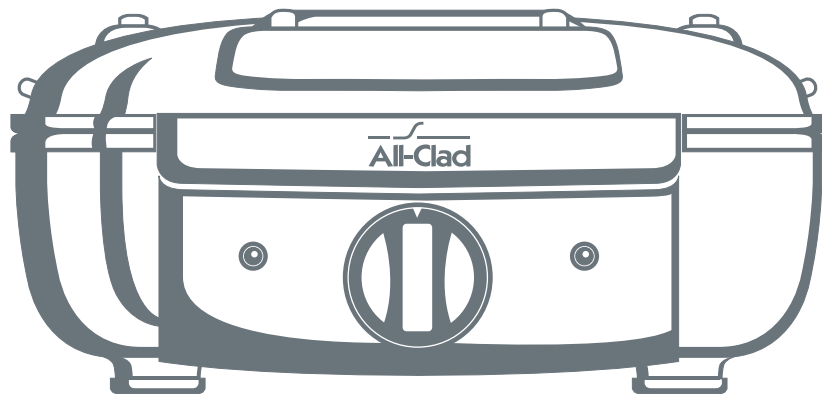
Consumer Statutory Rights

This All-Clad manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-526-5377		1-800-418-3325



Gaufrier électrique All Clad 2


Mode d'emploi

Lire et conserver ces instructions

www.allclad.com

CONSEILS DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines règles de sécurité de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Toujours utiliser des gants.
3. Afin de prévenir les risques de chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil complet dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendre le refroidissement avant de rajouter ou de retirer des parties et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utiliser aucun appareil électrique si la fiche ou le cordon sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas comme il faut, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appeler 1-800-ALL-CLAD (255-2523) pour réparation ou information.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par All-Clad peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur un élément à gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant une préparation chaude, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher ou arrêter l'appareil, tourner le bouton sur la position mini  et débrancher le cordon de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil seulement aux fins prévues.

14. CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**.

Aucun élément ne peut être réparé par l'utilisateur. Si une réparation s'avère nécessaire, au cours de la période de garantie, retourner le gaufrier à All-Clad. Voir la carte de garantie pour plus d'informations.

Ne jamais essayer de réparer vous-même votre gaufrier.

ATTENTION : Pour éviter toute brûlure ou tout risque d'incendie, toujours débrancher ce gaufrier – ainsi que les autres appareils électriques – lorsqu'il n'est pas utilisé.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de choc électrique, brancher l'appareil uniquement dans des prises reliées à la terre. Toujours respecter les temps de cuisson recommandés.

NOTE : Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et/ou d'odeur peut se produire. Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations.

A PROPOS DU CORDON ELECTRIQUE :

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec prise 2 pôles + terre qui doit être branchée dans une prise murale adaptée. Si la prise ne rentre pas, contactez un électricien.

N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

- Le cordon électrique fourni est court afin d'éviter que quelqu'un trébuche dedans.
- Des rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisés avec précaution.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
 - elle doit être d'un calibre au moins égal à celui de l'appareil,
 - la rallonge ne doit pas pendre d'une table, elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
 - la rallonge doit avoir une prise de terre de type 3.

FELICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

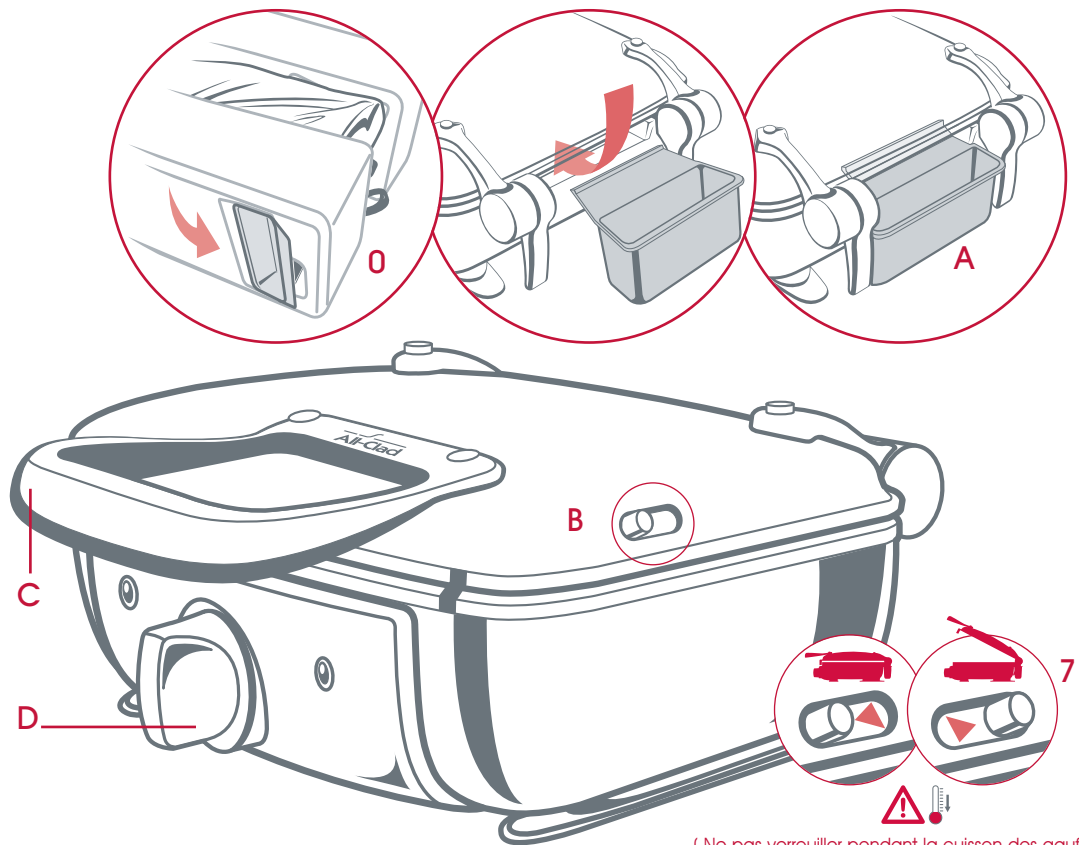
All-Clad Metalcrafters a créé une collection originale d'ustensiles de cuisine professionnels, réalisée grâce à un processus breveté de fabrication de métal multicouches, qui assure une cuisson parfaitement homogène.

Ce succès a mené All-Clad à être la marque de produits choisie par le plus grand nombre de restaurants à quatre étoiles. Depuis sa création, All-Clad a révolutionné l'art de la cuisson ; c'est toujours la seule compagnie américaine à proposer une ligne complète d'ustensiles de cuisine produits dans ses propres ateliers.

Avec cinq collections d'ustensiles professionnels proposant toute une gamme de métaux et de finitions, allant de l'aluminium au cuivre, en passant par l'inox, All-Clad propose, en plus de la performance et du design, un vaste choix.

Dans le dernier chapitre passionnant de son histoire, All-Clad présente sa collection d'appareils électriques, conçus pour faire la différence au niveau de la performance et de la simplicité d'utilisation. Les cuisiniers les plus exigeants ont maintenant la merveilleuse opportunité de compléter leur cuisine avec les produits All-Clad, le leader incontesté.

La société All-Clad se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.



(Ne pas verrouiller pendant la cuisson des gaufres)



Appareil branché

1



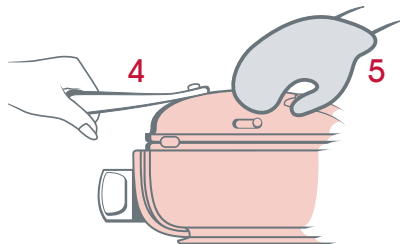
Indiquez la température désirée en tournant le bouton pour préchauffer

2

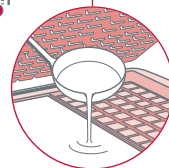
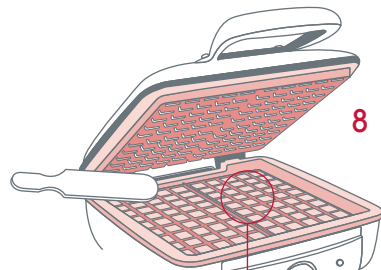
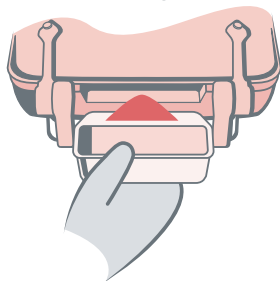


Prêt pour la cuisson et signal sonore.
Il retentit à nouveau pour signifier
que la cuisson est terminée.

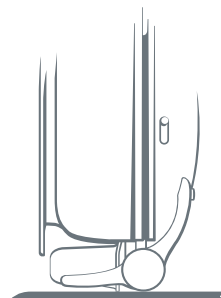
3



6




9



10

UTILISATION

- **ATTENTION** : Ne jamais plonger l'appareil, le cordon et sa prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas passer le gaufrier sous l'eau ou tout autre liquide.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil avant usage.
- Récupérer le bac récupérateur de pâte dans l'emballage **(0)**.
- Toujours utiliser le gaufrier sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que vos mains soient sèches quand vous utilisez l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près des surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur.
- Vérifier que le thermostat **(D)** soit positionné sur la position mini , puis brancher le cordon sur une prise murale, **UNIQUEMENT** sur une prise à 120V avec courant alternatif.
- Déverrouiller l'appareil à l'aide des deux loquets de sécurité **(B)** sur les côtés du gaufrier **(7)**.
Ne jamais manipuler les loquets lorsque l'appareil est chaud.
Toujours déverrouiller le gaufrier avant de le brancher.
- Le voyant rouge **(1)** s'allume pour indiquer que le produit est branché.
- Toujours ouvrir le gaufrier avec la poignée **(C)** lorsque l'appareil est chaud.
- La poignée reste froide pendant tout le temps de la cuisson **(4)**.
Ne pas toucher les parties métalliques lorsque l'appareil est chaud **(5)**.

- Faire préchauffer le gaufrier pendant 5 à 7 minutes en tournant le sélecteur de thermostat sur la position souhaitée **(2)**.
Pour le préchauffage, positionnez le sélecteur de thermostat sur la position choisie de cuisson. Le voyant vert **(3)** s'allume avec un "bip" lorsque le gaufrier a atteint la température de cuisson désirée.
- A chaque première cuisson, attendre que le voyant vert s'allume avant de mettre la pâte dans votre gaufrier.
- Fermer l'appareil avec la poignée pendant la cuisson. Ne pas verrouiller les loquets pendant la cuisson.
- Votre gaufrier dispose d'un système unique de récupération d'excédent de pâte **(A)** situé à l'arrière de l'appareil. Il permet de récupérer l'excédent de pâte pendant la cuisson.
Il est conseillé d'attendre le refroidissement complet du gaufrier avant de vider le bac.
Utiliser des gants de cuisson si le bac doit toutefois être vidé lorsque l'appareil est chaud (6).
Quand la cuisson est terminée, le signal sonore retentit à nouveau pour signifier que les gaufres sont prêtes.
- Nettoyer la partie arrière des plaques entre deux cuissons. Retirer avec une spatule les résidus de pâte sur la partie arrière des plaques **(8)**. Retirer la gaufre à l'aide d'une spatule.
- **ATTENTION :** Pour éviter tout risque de blessure ou d'accident matériel, inspecter le cordon avant chaque utilisation.
Ne pas utiliser le gaufrier si le cordon et/ou l'appareil lui-même sont endommagés ou ne fonctionnent pas normalement.
- Utiliser les loquets de sécurité pour ranger le gaufrier en position verticale **(10)** ou pour déplacer votre gaufrier.

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

- A chaque première utilisation, enduire légèrement d'huile végétale les plaques du gaufrier, puis essuyer avec un chiffon doux.
- Verser la pâte à l'aide d'une louche dans chaque empreinte.
- La quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson (9).
- Augmenter ou diminuer le degré de brunissage pour l'adapter à votre goût, grâce au thermostat 7-positions.
- Le voyant vert et le bip l'accompagnant sont un indicateur que le gaufrier est prêt pour la cuisson. Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.
Attention, cela ne signifie pas que la gaufre est cuite.
En fonction du type de pâte utilisé, les cycles de cuisson peuvent varier.
- La cuisson va générer de la vapeur ; cela est normal et permet une gaufre idéalement formée. Lors de la cuisson, la coque supérieure peut s'élever, permettant à la pâte à gaufre de se répandre dans les empreintes. Ne pas empêcher cette élévation.
Ne jamais verrouiller le gaufrier pendant l'utilisation.
Le signal sonore retentit à nouveau quand la cuisson est terminée, pour signifier que les gaufres sont prêtes.
- Le temps de cuisson varie en fonction du type de pâte et de la quantité de pâte dans le gaufrier. La cuisson dure entre 3 et 5 minutes.

NETTOYAGE

- **ATTENTION :** Ne jamais immerger l'appareil ou son cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **NOTE :** S'assurer que le gaufrier est débranché et qu'il est froid avant de commencer à le nettoyer.
Ne pas mettre d'eau très froide dans le gaufrier lorsqu'il est chaud.
- **Conseils pour conserver les qualités du gaufrier au fil du temps :**
 - Ne pas surchauffer le gaufrier, des marques brunes ou bleues pourraient apparaître.
 - Ne rien laisser qui pourrait fondre sur ou près du gaufrier lorsque celui-ci est utilisé.
 - Si l'eau utilisée pour faire la pâte ou pour laver le gaufrier contient beaucoup de fer, elle peut faire rouiller l'appareil.
- Le gaufrier ne passe pas au lave vaisselle.
- **Pour nettoyer les plaques :**
 - Laisser refroidir l'appareil puis utiliser une brosse souple, non métallique, pour retirer tous les résidus de pâte.
 - Passer un coup d'éponge humide sur les plaques puis essuyer avec un chiffon.
 - Le bac récupérateur de pâte peut être lavé sous l'eau avec du produit pour vaisselle.

**NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS POUR FOUR OU CONTENANT DU CHLORE,
NI DE L'EAU DE JAVEL.
NE PAS UTILISER D'ÉPONGE ABRASIVE.**

- **Pour laver l'extérieur du gaufrier :**
 - Si besoin, polir avec des produits nettoyants pour inox disponibles dans le commerce.
 - S'assurer qu'ils sont compatibles avec des appareils de cuisson et bien suivre les instructions, puis rincer l'extérieur du gaufrier avec une éponge humide.
- Ne pas nettoyer cet appareil avec un brumisateuse ou équivalent.

**NE PAS UTILISER DE DETERGENTS (OU D'EPONGE) ABRASIFS SUR LE GAUFRIER,
CELA L'ABIMERAIT.**

ALL-CLAD GARANTIE FABRICANT

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au delà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation.

Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée !

La garantie

Cet appareil électroménager est garanti par All-Clad pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat.

Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad avec le numéro gratuit ci-dessous ou rappelé sur le site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit

- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant All-Clad ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La garantie All-Clad ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- b) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi.
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-526-5377		1-800-418-3325