

4 Slice Digital Gourmet Waffle Maker - Gaufrier gourmet 4 gaufres (avec touches numériques)

Owner's Guide - Model No. WD824D51

Guide d'utilisation - Modèle No. WD824D51

Read and save these instructions - Lisez et conservez ces instructions

www.all-clad.com

EN

FR

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	p. 3
DISPOSING OF YOUR APPLIANCE	p. 5
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE.....	p. 5
DESCRIPTION.....	p. 6
BEFORE USE	p. 9
ASSEMBLY/DISASSEMBLY.....	p. 9
USING YOUR WAFFLE MAKER.....	p. 10
COOKING FEATURES DESCRIPTION.....	p. 13
TROUBLESHOOTING.....	p. 20
CLEANING & MAINTENANCE.....	p. 21
TIPS FOR BETTER COOKING RESULTS.....	p. 22
LIMITED TWO YEAR WARRANTY	p. 23

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 "OFF" position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
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.

DISPOSING OF YOUR APPLIANCE



Your appliance contains many materials which can be recycled.



Consult your local waste collection agency for information on how to properly dispose of your appliance.

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

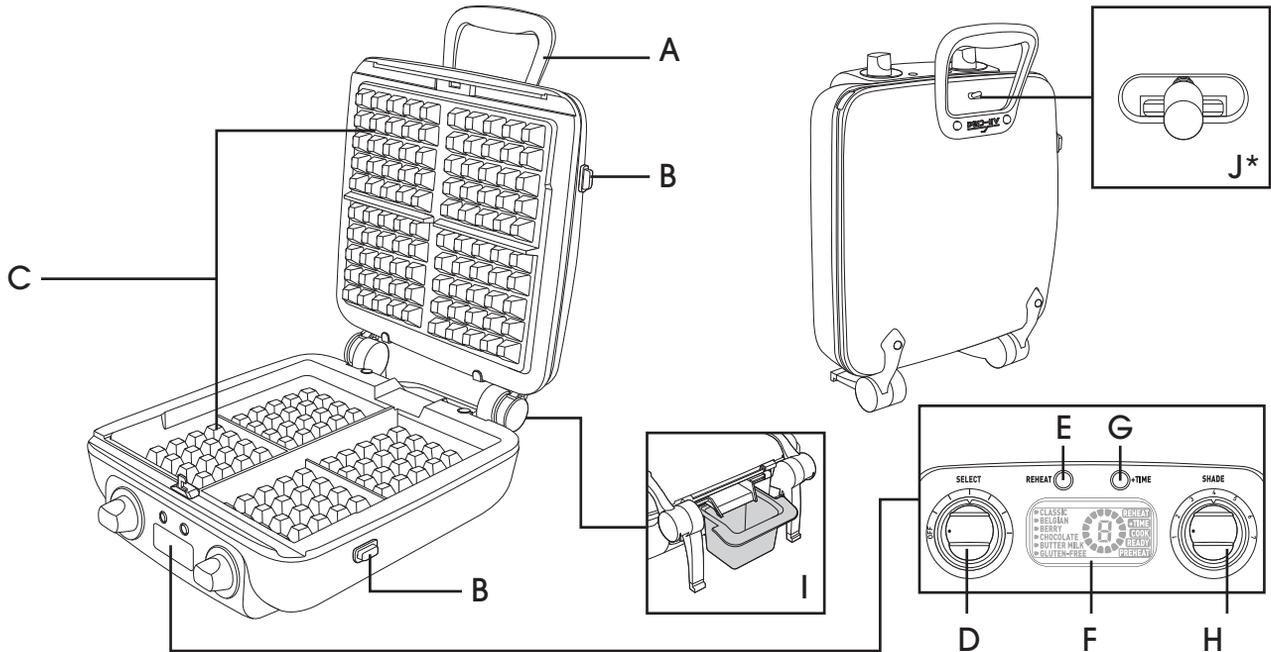
All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process, which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only 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.

DESCRIPTION



- A Cool-touch handle
- B Release plates buttons
- C Removable waffle plates
- D 6-Custom Recipes Selector
- E Reheat button
- F LCD Display

- G +Time button
- H Shade Selector
- I Batter tray
- J Storage lock*
(This knob is for storage ONLY)

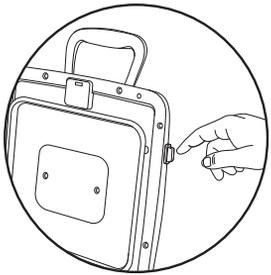


Fig. 1

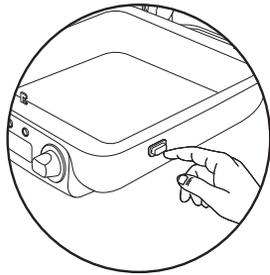


Fig. 2

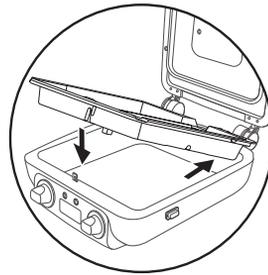


Fig. 3

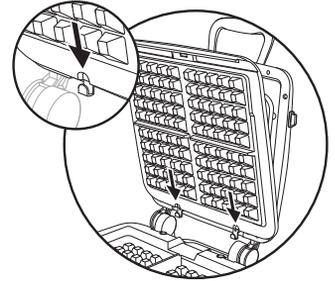


Fig. 4

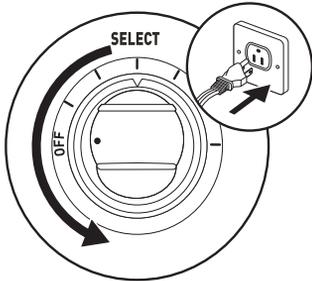


Fig. 5

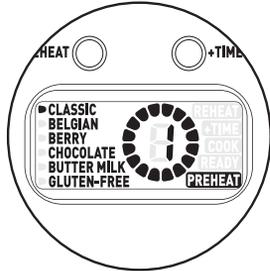


Fig. 6



Fig. 7

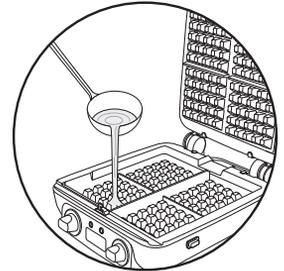


Fig. 8



Fig. 9

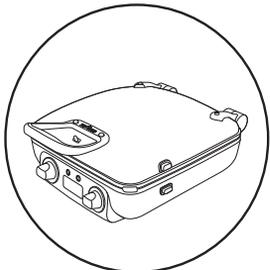


Fig. 10

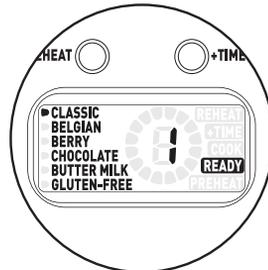


Fig. 11

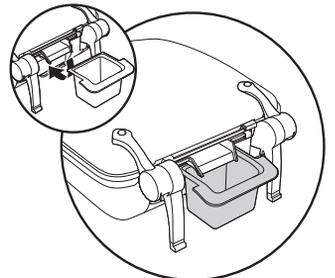


Fig. 12



Fig. 13

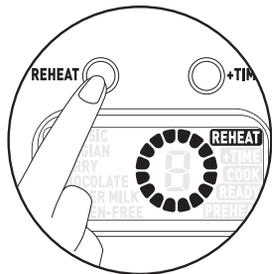


Fig. 14

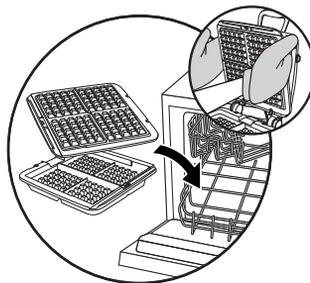


Fig. 15

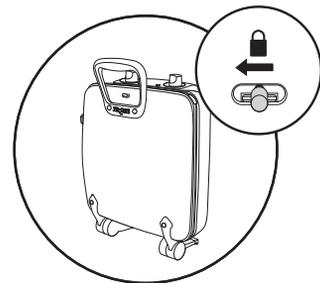


Fig. 16

BEFORE USE

- Remove all packaging and stickers from your waffle maker and wipe the housing and plates with a damp cloth to remove any dust or residue remaining from manufacturing.
- We recommend seasoning the non-stick plates with cooking spray or oil before use. For best results it is suggested to repeat this process at the start of each use

ASSEMBLY/DISASSEMBLY

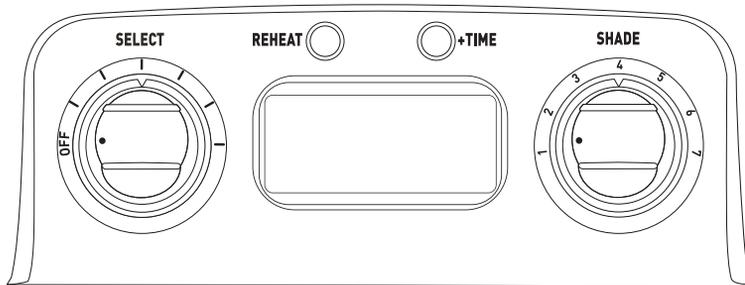
1. Open the lid of the waffle maker.
2. To remove waffle plates
 - a. Be sure plates are completely cool.
 - b. Press the upper plate release button (located on the right side of the lid) with one hand, while removing the plate with the other hand. (Fig. 1,2)
 - c. Repeat the process with the lower plates (release button located on the right bottom housing).
3. To replace waffle plates a. Insert the waffle plate tabs into the unit and press down. You will hear the plates click into place. (Fig. 3,4)

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.
- Take out the batter tray from the styrofoam packaging.
- 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.

1. Make sure the plates are in place and RECIPES SELECTOR is turned to the OFF position.
Plug in the waffle maker (Fig. 3, 4, 5)



- While the LEFT KNOB is turned to the OFF setting, the unit will remain off and there will be no response while pressing the buttons & or turning the RIGHT KNOB.
- The LCD display will not show while the unit is turned to the OFF position.

- Turn on the unit by RECIPES SELECTOR to desired recipe with desired SHADE level selected by turning SHADE SELECTOR (Setting 1 will result in the lightest waffle; setting 7 the darkest). Pre-heat the waffle maker will start automatically once settings are confirmed (Fig. 6)

NOTE: The Removable Plates have a non-stick cooking surface that may emit a slight odor during first use. This is normal and commonly occurs with non-stick coatings.



- Turn LEFT KNOB to select, CLASSIC; BELGIAN; BERRY; CHOCOLATE; BUTTER MILK; GLUTEN-FREE.
- An ARROW will turn ON next to the related recipe name to show it is selected currently.
- ARROW & DIGI will flash THREE times to confirm the selection if no more changes. No preheating will start before confirmation, turn the LEFT KNOB again and it will move the ARROW and RECIPE name flash again to confirm your selection.
- Turn the RIGHT KNOB to change the SHADE LEVEL, the related shade level will be shown at the middle of the LCD, it will flash THREE times to confirm the selection.
While no more changes on RECIPE & SHADE LEVEL, preheating starts.
- During PREHEAT & COOK, turn either LEFT or RIGHT KNOB to adjust, the related indicator will flash THREE times to confirm.

3. Baking time is determined by recipe and browning level. We recommend using Setting 3 for golden brown waffles. When preheating to the suitable temperature and is ready to bake, the READY indicator will light up accompanied by a beep. (Fig. 7)

a. Lift the lid and add batter. (Fig. 8) Then close the lid again to cook. (Fig. 9) Do not lock the safety catches on the sides of the waffle maker when cooking. (Fig. 10)

NOTE: There will be some steam during cooking. This is normal and expected.

4. When your waffles are ready, the READY indicator will light up accompanied by a beep again. (Fig. 11)

a. Carefully remove your waffle and enjoy.

b. If making more than one waffle, once your first waffle is removed – repeat the baking process by adding more batter (step 3a).

5. At the back of the waffle maker there is a batter tray. (Fig. 12) 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. To turn off your waffle maker at any time, turn the selector knob to the OFF position.

7. Close the lid. The waffle maker will adjust the cooking time based on your selected recipe and shade level. The “COOK” will be displayed on the LCD, and the PROGRESS INDICATOR will automatically start count down. (Fig.13)

NOTE: The lock should only be used when the waffle maker is being stored away, DO NOT use the locking mechanism during the cooking process.

NOTE: Do not use metal utensils as they can scratch the non-stick surface.

8. To turn off your waffle maker at any time, turn the selector knob to the OFF position.

+ TIME

If your waffle color is too light, one press of this button adds a little extra cooking time. The “+TIME” will be displayed on the LCD, keep flashing during cooking. (Fig.13)

REHEAT

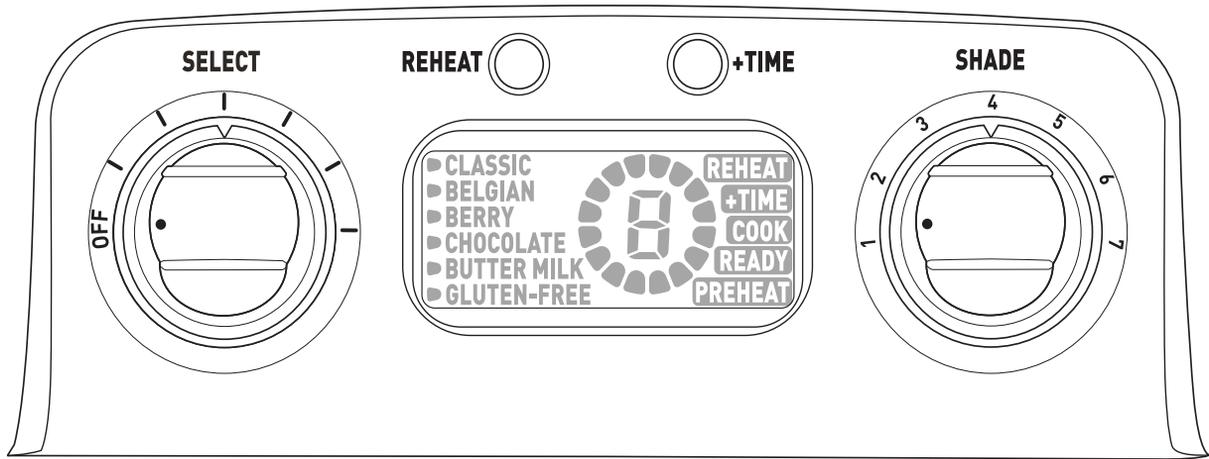
If you would like to reheat your waffle, press the reheat button to begin the process. The “REHEAT” will be displayed on the LCD, and the PROGRESS INDICATOR will automatically start count down. When your waffles are ready, the “READY” will be displayed on the LCD accompanied by a beep sound. (Fig.14)

NOTE: REHEAT function limited to use 5 times consecutively.

COOKING FEATURES DESCRIPTION

All cooking functions with its default settings & limitations are listed on table below.

Recipes Selection	LCD display	Shade Level Selection Knob
OFF (Left knob)	ALL OFF	Deactivated
1 (Left knob)	CLASSIC	1 to 7
2 (Left knob)	BELGIAN	1 to 7
3 (Left knob)	BERRY	1 to 7
4 (Left knob)	CHOCOLATE	1 to 7
5 (Left knob)	BUTTER MILK	1 to 7
6 (Left knob)	GLUTEN-FREE	1 to 7
REHEAT (Button)	REHEAT	Ignored
+TIME (Button)	+TIME	Ignored



Two Knobs & Two Buttons:

- LEFT KNOB (Select functions, OFF mode; CLASSIC; BELGIAN; BERRY; CHOCOLATE; BUTTER MILK; GLUTEN-FREE)
- RIGHT KNOB (Select SHADE Level from 1 to 7)
- REHEAT BUTTON (override all functions at anytime, cook with fixed period of heating time)
- +TIME BUTTON (Plus additional time on top of for any shade level or provide a fixed period of time after cooking to improve performance)

FUNCTION EXECUTION PROCESSES



While starting the preheating, the PREHEAT and FULL COUNTDOWN RING will appear and start to count down.



As the whole ring represent the whole preheating time, it will disappear the segment one by one in clockwise direction, the segment will firstly flash and then disappear finally one by one.



The ring will count down until all segments disappeared.



When finished the countdown for PREHEAT, the system will go into READY status and beep THREE times, waiting for user to pour in the batter for cooking.

EN



When system detect the OPEN & CLOSE signal correctly, the COOK & COUNTDOWN RING will appear to show the cooking is started.



As the whole ring represent the whole cooking time, it will disappear the segment one by one in clockwise direction, the segment will firstly flash and then disappear finally one by one.



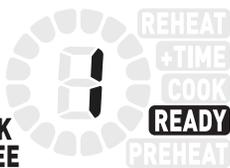
The ring will count down until all segments disappeared.



When finished the cooking, COOK will disappear, then READY will come back to notice user the cooking is finished and beep THREE times.

CHANGE RECIPE AFTER PREHEATING

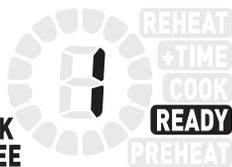
- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



User can change the function by turn the knob to the expected function, the related RECIPE & SHADE LEVEL will flash THREE times to confirm and then back to the new ready status, READY will appear again and beep TWO times to notice the user.

REHEAT

▶ CLASSIC
▶ BELGIAN
▶ BERRY
▶ CHOCOLATE
▶ BUTTER MILK
▶ GLUTEN-FREE



REHEAT can be activated anytime REHEAT BUTTON.

▶ CLASSIC
▶ BELGIAN
▶ BERRY
▶ CHOCOLATE
▶ BUTTER MILK
▶ GLUTEN-FREE



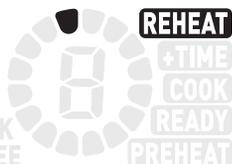
While starting the REHEAT, the FULL COUNTDOWN RING will appear and start to count down.

▶ CLASSIC
▶ BELGIAN
▶ BERRY
▶ CHOCOLATE
▶ BUTTER MILK
▶ GLUTEN-FREE



As the whole ring represent the whole reheating time, it will disappear the segment one by one in clockwise direction, the segment will firstly flash and then disappear finally one by one.

▶ CLASSIC
▶ BELGIAN
▶ BERRY
▶ CHOCOLATE
▶ BUTTER MILK
▶ GLUTEN-FREE



The ring will count down until all segments disappeared.

* REHEAT can be triggered ON/OFF by pressing the REHEAT BUTTON.

+TIME



+TIME can only be activated any time.



When finished the cooking, COOK & +TIME will disappear, then READY will come back to notice user the cooking is finished and beep THREE times.



When finished the cooking, COOK & +TIME will disappear, then READY will come back to notice user the cooking is finished.

* +TIME can be triggered ON/OFF by pressing the +TIME BUTTON

TROUBLESHOOTING

START UP	After plug in, set RECIPE and SHADE level, preheating doesn't start and "E" is shown and beeps continuously, hotplates won't get hot.	Make sure top housing is closed, unit can run as normal.
PREHEATING	During preheating, "E" is shown and beeps continuously, hotplates heating is stopped.	When top housing is opened during preheating, unit will notice user by "E" and fast beeping if opened too long. Close it will resume preheating. If opened more than a minute, unit become beeping slowly but power will be cut. User can only reset the unit by turning OFF.
COOKING	During cooking, "E" is shown and beeps fast continuously.	When top housing is opened too long during cooking, unit will notice the user by "E" and fast beeping continuously, close to resume, otherwise the unexpected cooking result will be.

CLEANING & MAINTENANCE

1. When you are finished cooking, turn the Shade Selector to Off and unplug the power cord. Allow the unit to cool down completely before handling.
2. Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling. a. We recommend cleaning the plates after every use. The plate should be washed in warm soapy water or in a dishwasher. (Fig. 15) Failing to do so may negatively impact the non-stick coating performance. Never use an abrasive cleanser or harsh pad on the non-stick coating.
3. To clean 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.

NOTE: 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.

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 or when moving the waffle maker, make sure remove the drip tray before storage. (Fig.16)

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 6-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. The beep will sound again once the cooking cycle is complete. This will let you know the waffles are ready. Never lock the waffle maker when in use.
- Cooking time depends on the kind of batter used and the waffle brownness desired.
- Cooking time typically takes 3 to 5 minutes.

LIMITED TWO YEAR 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 or product with batteries 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 manufacturer's warranty by All-Clad is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

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.

All-Clad shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which occurs 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:

- 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.
- 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.
- 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 36 Newmill Gate Unit 2 Toronto, ON M1V 0E2
	800-255-2523		1-800-418-3325

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	p. 26
MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL	p. 28
FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT	p. 29
DESCRIPTION.....	p. 30
AVANT L'UTILISATION	p. 31
ASSEMBLAGE / DÉMONTAGE.....	p. 31
UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER	p. 32
DESCRIPTION DES CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON	p. 35
GUIDE DE DÉPANNAGE	p. 42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 43
CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON.....	p. 44
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS.....	p. 45

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants de cuisine.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le câble d'alimentation, les fiches ou cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le câble électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après un dysfonctionnement ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon. Appelez le 1-800-ALL-CLAD (255-2523) pour obtenir des informations sur la réparation ou le retour.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton de contrôle en position « ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CÈS INSTRUCTIONS

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

Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si un entretien s'avère nécessaire, pendant la période de garantie, renvoyez votre gaufrier à All-Clad. Voir les informations sur la garantie pour plus de détails ; n'essayez pas de le réparer vous-même.

AVERTISSEMENT : Pour éviter des blessures ou des dommages matériels causés par un incendie, débranchez toujours cet appareil et les autres appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

ATTENTION : Pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, connectez l'appareil uniquement à une prise correctement mise à la terre. Suivez toujours les temps de cuisson recommandés lorsque vous utilisez ce gaufrier électrique.

REMARQUE : Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et / ou odeur peut être détectée. Ce phénomène est normal et s'arrêtera après quelques utilisations.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

L'appareil utilise un câble d'alimentation à 3 conducteurs avec mise à la terre et une fiche de raccordement de type mise à la terre, qui est destinée à être reliée à la terre pendant l'utilisation.

Si la fiche ne s'adapte pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- Un câble d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou au trébuchement causé par un câble plus long.
- Des rallonges sont disponibles et doivent être utilisées avec prudence.

- En cas d'utilisation d'un câble d'alimentation électrique amovible plus long ou d'une rallonge,
 - les caractéristiques électriques nominales du câble électrique ou de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil; et
 - le câble électrique doit être disposé de manière à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table, où un enfant pourrait le tirer ou trébucher dessus involontairement;
 - la rallonge doit être un câble de terre de type 3.

MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



ⓘ Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être recyclés.



➔ Veuillez vous informer auprès de votre agence locale de récupération des déchets pour des renseignements sur la mise au rebut approprié de votre appareil.

FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

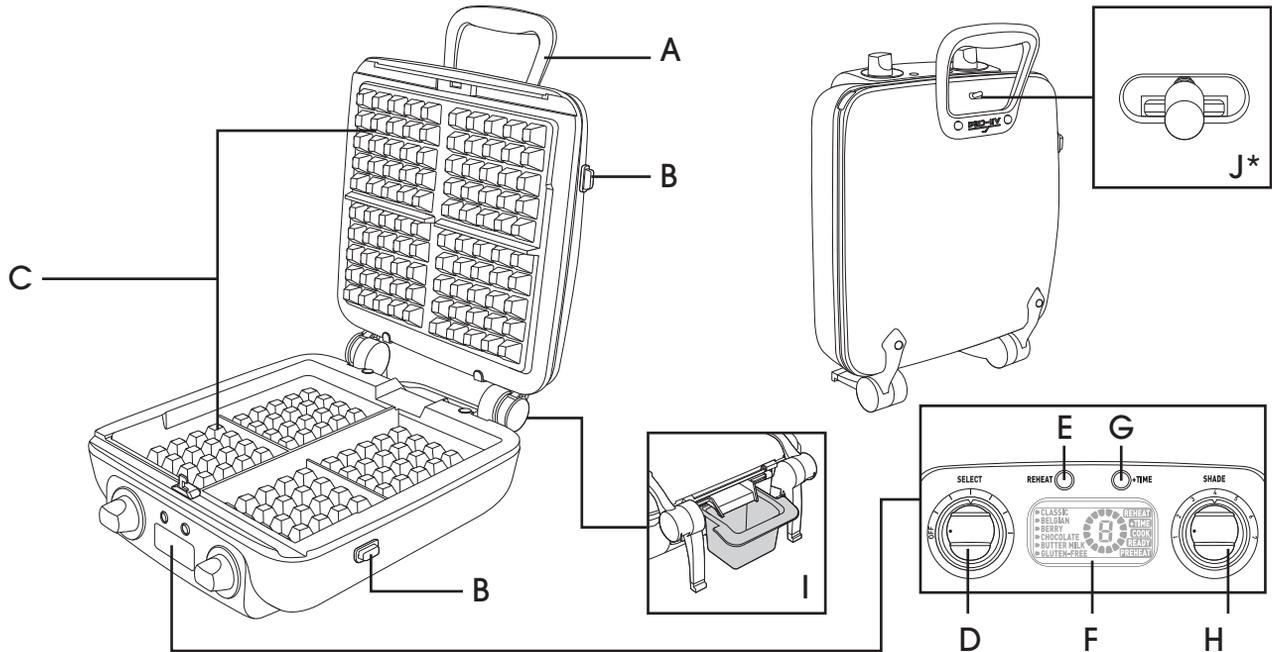
All-Clad Metalcrafters a créé la collection originale d'ustensiles de cuisine professionnels fabriqués par un procédé de stratification métallique breveté qui élimine le chauffage inégal, une réalisation qui a conduit All-Clad à devenir le fabricant de produits les plus sélectionnés par les cuisines des restaurants quatre étoiles. Offrant toujours la seule gamme complète d'ustensiles de cuisine fabriqués par une entreprise américaine avec des matériaux produits dans sa propre usine, All-Clad a révolutionné l'art culinaire depuis sa création.

Avec cinq collections d'ustensiles de cuisine professionnels présentant une variété de métaux et de finis stratifiés, allant de l'aluminium et de l'acier inoxydable de haute qualité jusqu'au cuivre, All-Clad associe une conception professionnelle et un rendement élevé, pour tous les goûts et tous les styles culinaires.

L'expérience culinaire All-Clad s'étend maintenant à une sélection ciblée de petits appareils électriques, chacun conçu sans compromis afin de réaliser une différence notable dans l'utilisation et dans la performance. Les connaisseurs en cuisine ont maintenant une merveilleuse occasion de compléter leur cuisine par des appareils électriques All-Clad, le fabricant original incontesté.

All-Clad Metalcrafters a une politique permanente de recherche et développement et peut modifier ses produits sans préavis.

DESCRIPTION



- A Poignée isolée
- B Boutons de déverrouillage des plaques
- C Plaques à gaufres amovibles
- D Sélecteur de 6 recettes personnalisées
- E Bouton de réchauffage
- F Écran LCD

- G Bouton Temps +
- H Sélecteur de brunissement
- I Plateau à pâte
- J Loquet de rangement * (ce bouton sert UNIQUEMENT au rangement)

AVANT L'UTILISATION

- Retirez tous les emballages et autocollants de votre gaufrier et essuyez le boîtier et les plaques avec un chiffon humide pour éliminer toute poussière ou résidu de fabrication.
- Nous recommandons d'assaisonner les plaques antiadhésives avec de l'aérosol de cuisson ou de l'huile avant l'utilisation. Pour de meilleurs résultats, il est suggéré de répéter ce processus au début de chaque utilisation.

ASSEMBLAGE / DÉMONTAGE

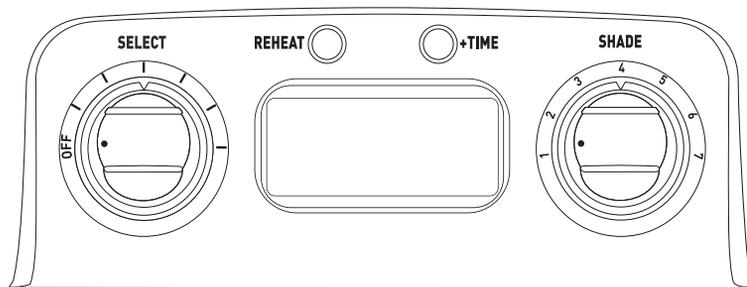
1. Ouvrez le couvercle du gaufrier.
2. Pour retirer les plaques à gaufres.
 - a. Assurez-vous que les plaques sont complètement froides.
 - b. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure (situé sur le côté droit du couvercle) d'une main, tout en retirant la plaque de l'autre main. (Schéma 1,2)
 - c. Répétez le processus avec les plaques inférieures (bouton de déverrouillage situé sur le boîtier inférieur droit).
3. Pour remettre en place les plaques à gaufres a. Insérez les languettes de la plaque à gaufre dans l'appareil et appuyez vers le bas. Vous entendrez les plaques s'enclencher en position. (Schéma 3,4)

FR

UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER

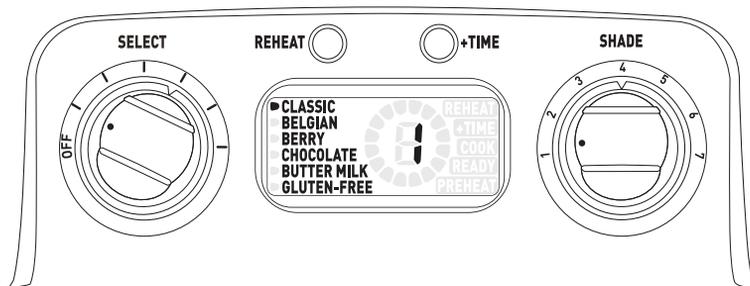
ATTENTION : N'immergez pas l'appareil, son câble d'alimentation ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

- Ne faites pas fonctionner le gaufrier sous l'eau ou tout autre liquide.
- Avant l'utilisation, retirez tout l'emballage, les autocollants et les divers accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Retirez le bac à pâte de son emballage en polystyrène.
- Utilisez toujours le gaufrier sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, et ne laissez pas le câble pendre au-dessus d'une source de chaleur.



- Lorsque le BOUTON GAUCHE est réglé sur ARRÊT (OFF), l'appareil reste éteint et il n'y aura aucune réponse lorsque vous appuyez sur les boutons & ou tournez le BOUTON DROIT.
- L'écran LCD ne s'affiche pas lorsque l'appareil est en position ARRÊT (OFF).

1. Assurez-vous que les plaques sont en place et que le SÉLECTEUR DE RECETTES est réglé en position d'arrêt (OFF).
Branchez le gaufrier (Schéma 3, 4, 5).
2. Mettez le gaufrier en marche en réglant le SÉLECTEUR DE RECETTES sur la recette désirée et sélectionnez le niveau de BRUNISSEMENT souhaité en tournant le SÉLECTEUR DE BRUNISSEMENT (le réglage 1 donnera le brunissement le plus clair ; le réglage 7 le plus foncé). Le préchauffage du gaufrier démarre automatiquement une fois les réglages confirmés (schéma 6).



- Tournez le BOUTON GAUCHE pour sélectionner CLASSIQUE ; BELGE ; BAIES ; CHOCOLAT ; BABEURRE ; SANS GLUTEN.
- Une FLÈCHE s'affichera à côté du nom de la recette associée pour indiquer qu'elle est actuellement sélectionnée.
- ARROW & DIGI clignotera TROIS fois pour confirmer la sélection s'il n'y a plus de changement. Aucun préchauffage ne commencera avant la confirmation, tournez à nouveau le BOUTON GAUCHE et il déplacera à nouveau la FLÈCHE et le nom de la RECETTE pour confirmer votre sélection.
- Tournez le BOUTON DROIT pour changer le NIVEAU DE BRUNISSEMENT ; le niveau de brunissement correspondant sera affiché au milieu de l'écran LCD, il clignotera TROIS fois pour confirmer la sélection. S'il n'y a plus de changements effectué pour la RECETTE et le NIVEAU DE BRUNISSEMENT, le préchauffage démarrera.
- Pendant le PRÉCHAUFFAGE et la CUISSON, tournez le BOUTON GAUCHE ou DROIT pour régler, l'indicateur correspondant clignotera TROIS fois pour confirmer.

REMARQUE : Les plaques amovibles ont une surface de cuisson antiadhésive qui peut émettre une légère odeur lors de la première utilisation. Ceci est normal et se produit généralement avec des revêtements antiadhésifs.

3. Le temps de cuisson est déterminé par le niveau de brunissement. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 3 pour obtenir des gaufres d'une couleur brun doré. Lorsque le gaufrier a atteint la température adaptée et est prêt à cuire, l'indicateur PRÊT À L'EMPLOI (READY) s'allume en émettant un bip sonore. (Schéma 7)
 - a. Soulevez le couvercle et ajoutez la pâte. (Schéma 8) Refermez ensuite le couvercle pour laisser cuire. (Schéma 9) Ne verrouillez pas les loquets de sécurité sur les côtés du gaufrier lors de la cuisson. (Schéma 10)

REMARQUE : Il y aura de la vapeur pendant la cuisson. Cela est normal et attendu.

4. Lorsque vos gaufres sont prêtes, l'indicateur PRÊT À L'EMPLOI (READY) s'allume en émettant un bip sonore à nouveau. (Schéma 11)
 - a. Retirez délicatement votre gaufre et dégustez.
 - b. Si vous faites plus d'une gaufre, une fois votre première gaufre retirée - répétez le processus de cuisson en ajoutant de nouveau de la pâte (étape 3a).
5. À l'arrière du gaufrier se trouve un bac à pâte. (Schéma 12) Ce bac permet de récupérer tout excès de pâte.
Nous vous recommandons de vider ce bac lorsque le gaufrier est froid. Utilisez des gants de cuisine si le bac doit être vidé pendant que l'appareil est chaud et en cours d'utilisation.
6. Pour éteindre votre gaufrier à tout moment, tournez le bouton de sélection sur la position d'arrêt (OFF).
7. Refermez le couvercle. Le gaufrier ajustera le temps de cuisson en fonction de la recette sélectionnée et du niveau de brunissement. « CUISSON » (COOK) s'affiche sur l'écran LCD et l'indicateur de progression démarre automatiquement le compte à rebours. (Schéma 13)

REMARQUE: Le loquet de verrouillage ne doit être utilisé que lorsque le gaufrier est rangé, N'UTILISEZ PAS le mécanisme de verrouillage pendant la cuisson.

REMARQUE: N'utilisez pas d'ustensiles en métal car ils peuvent rayer la surface antiadhésive.

8. Pour éteindre votre gaufrier à tout moment, tournez le bouton de sélection sur la position d'arrêt (OFF).

TEMPS +

Si la couleur de vos gaufres est trop claire, une pression sur ce bouton ajoute un peu de temps de cuisson supplémentaire. « TEMPS + » (TIME +) s'affiche sur l'écran LCD et continue de clignoter pendant la cuisson. (Schéma 13)

RÉCHAUFFAGE

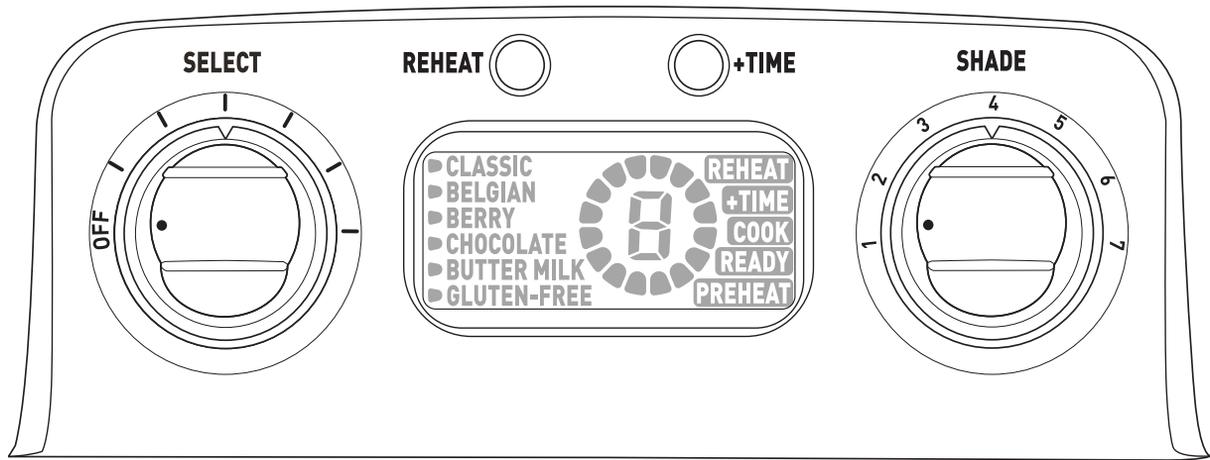
Si vous souhaitez réchauffer votre gaufre, appuyez sur le bouton de réchauffage pour commencer le processus. « RÉCHAUFFAGE » (REHEAT) s'affiche sur l'écran LCD et l'indicateur de progression démarre automatiquement le compte à rebours. Lorsque vos gaufres sont prêtes, l'indicateur PRÊT À L'EMPLOI (READY) s'allume en émettant un bip sonore à nouveau. (Schéma 14)

REMARQUE: La fonction RÉCHAUFFAGE (REHEAT) est limitée à une utilisation consécutive 5 fois.

DESCRIPTION DES CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON

Toutes les fonctions de cuisson avec leurs paramètres et limitations par défaut sont répertoriées dans le tableau ci-dessous.

Sélection de recettes	Affichage LCD	Bouton de sélection du niveau de brunissement
ARRÊT (bouton gauche)	ARRÊT COMPLET	Désactivé
1 (bouton gauche)	CLASSIQUE	1 à 7
2 (bouton gauche)	BELGE	1 à 7
3 (bouton gauche)	BAIES	1 à 7
4 (bouton gauche)	CHOCOLAT	1 à 7
5 (bouton gauche)	BABEURRE	1 à 7
6 (bouton gauche)	SANS GLUTEN	1 à 7
RÉCHAUFFAGE (Bouton)	RÉCHAUFFAGE	N/A
TEMPS + (Bouton)	TEMPS +	N/A



Deux touches et deux boutons :

- BOUTON GAUCHE (pour sélectionner les fonctions ; mode ARRÊT ; CLASSIQUE ; BELGE ; BAIES ; CHOCOLAT ; BABEURRE ; SANS GLUTEN).
- BOUTON DROIT (pour sélectionner le niveau de BRUNISSEMENT de 1 à 7)
- BOUTON DE RÉCHAUFFAGE (pour annuler toutes les fonctions à tout moment ; pour cuire avec une période de temps de chauffage fixe)
- BOUTON TEMPS + (pour ajouter un temps supplémentaire pour n'importe quel niveau de brunissement ou pour régler une période de temps fixe après la cuisson pour améliorer les performances)

PROCESSUS D'UTILISATION DES FONCTIONS

- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



Lors du démarrage du préchauffage, « PRÉCHAUFFAGE » (PREHEAT) et l'ANNEAU DU COMPTE À REBOURS (FULL COUNTDOWN RING) apparaîtront et le compte à rebours commencera.

- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



Comme l'anneau entier représente le temps total de préchauffage, les segments disparaîtront un par un dans le sens des aiguilles d'une montre ; chaque segment clignotera d'abord puis disparaîtra.

- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



L'anneau comptera à rebours jusqu'à ce que tous les segments aient disparu.

- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



Une fois le compte à rebours terminé pour le PRÉCHAUFFAGE (PREHEAT), le système se mettra en mode PRÊT À L'EMPLOI (READY) et émettra trois bips, en attendant que l'utilisateur verse la pâte pour la cuisson.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



Lorsque le système détecte correctement le signal OUVRIER & FERMER, « CUISSON » et « COMPTE À REBOURS » apparaîtront pour indiquer que la cuisson a commencé.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



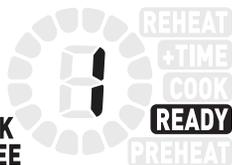
Comme l'anneau entier représente le temps total de préchauffage, les segments disparaîtront un par un dans le sens des aiguilles d'une montre ; chaque segment clignotera d'abord puis disparaîtra.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



L'anneau comptera à rebours jusqu'à ce que tous les segments aient disparu.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



Une fois la cuisson terminée, « CUISSON » disparaîtra, puis « PRÊT À L'EMPLOI » s'affichera pour signaler à l'utilisateur que la cuisson est terminée et l'appareil émettra TROIS bips sonores.

CHANGEMENT DE RECETTE APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE

- ▶ CLASSIC
- BELGIAN
- BERRY
- CHOCOLATE
- BUTTER MILK
- GLUTEN-FREE



L'utilisateur peut changer la fonction en tournant le bouton sur la fonction souhaitée, la RECETTE et le NIVEAU DE BRUNISSEMENT correspondant clignoteront TROIS fois pour confirmer, puis « PRÊT À L'EMPLOI » apparaîtra à nouveau et l'appareil émettra DEUX bips sonores pour informer l'utilisateur.

RÉCHAUFFAGE

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



RÉCHAUFFAGE peut être activé à tout moment avec le BOUTON DE RÉCHAUFFAGE.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



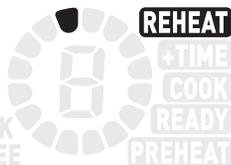
Lors du démarrage du réchauffage, « RÉCHAUFFAGE » (REHEAT) et l'ANNEAU DU COMPTE À REBOURS (FULL COUNTDOWN RING) apparaîtront et le compte à rebours commencera.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



Comme l'anneau entier représente le temps total de préchauffage, les segments disparaîtront un par un dans le sens des aiguilles d'une montre ; chaque segment clignotera d'abord puis disparaîtra.

- ▶ CLASSIC
- ▶ BELGIAN
- ▶ BERRY
- ▶ CHOCOLATE
- ▶ BUTTER MILK
- ▶ GLUTEN-FREE



L'anneau comptera à rebours jusqu'à ce que tous les segments aient disparu.

* RÉCHAUFFAGE peut être activé ou désactivé avec le BOUTON DE RÉCHAUFFAGE.

TEMPS +



TEMPS + peut être activé à tout moment.



Une fois la cuisson terminée, « TEMPS + » disparaîtra, puis « PRÊT À L'EMPLOI » s'affichera pour signaler à l'utilisateur que la cuisson est terminée et l'appareil émettra TROIS bips.



Une fois la cuisson terminée, « CUISSON » et « TEMPS + » disparaîtront, puis « PRÊT À L'EMPLOI » s'affichera pour signaler à l'utilisateur que la cuisson est terminée.

* TEMPS + peut être activé ou désactivé avec le BOUTON TEMPS +.

GUIDE DE DÉPANNAGE

DÉMARRAGE	Après le branchement, réglez la RECETTE et le NIVEAU DE BRUNISSEMENT, le préchauffage ne démarre pas, « E » est affiché et émet un bip continu : les plaques de cuisson ne chaufferont pas.	Assurez-vous que le boîtier supérieur est fermé, l'unité peut fonctionner normalement.
PRÉCHAUFFAGE	Pendant le préchauffage, « E » s'affiche et l'appareil émet un bip continu puis le chauffage des plaques de cuisson s'arrête.	Si le boîtier supérieur est ouvert pendant le préchauffage, l'appareil affichera « E » et un bip rapide sera émis s'il est ouvert trop longtemps. Lorsqu'il est refermé, le préchauffage reprendra. S'il est ouvert plus d'une minute, l'appareil émet des bips lents et l'alimentation sera coupée. L'utilisateur ne pourra réinitialiser l'appareil qu'en l'éteignant.
CUISSON	Pendant la cuisson, « E » s'affiche et l'appareil émet un bip rapide en continu.	Lorsque le boîtier supérieur est ouvert trop longtemps pendant la cuisson, l'appareil le signalera à l'utilisateur en affichant « E » et en émettant un bip rapide continu. Fermez le boîtier, sinon la cuisson sera achevée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Une fois la cuisson terminée, tournez le sélecteur de brunissement en position d'arrêt et débranchez le câble d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
2. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques pour les retirer du boîtier. Assurez-vous que les plaques ont complètement refroidi avant de les manipuler. a. Nous recommandons de nettoyer les plaques après chaque utilisation. Les plaques peuvent être lavées à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. (Schéma 15) Autrement, cela pourra avoir un impact négatif sur les performances du revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer sur le revêtement antiadhésif.
3. Pour nettoyer l'extérieur :
 - Polissez le boîtier à l'aide de nettoyants pour acier inoxydable approuvés pour les appareils de cuisson domestiques.
 - Suivez les instructions d'utilisation fournis avec le produit de polissage ; rincez ensuite l'extérieur du gaufrier avec une éponge.

REMARQUE : Ne nettoyez pas ce produit avec des aérosols ou produits similaires.

**N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS PUISSANTS NI DE TAMPONS À RÉCURER SUR L'EXTÉRIEUR
DU GAUFROIER CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION POLIE.**

ATTENTION : Pour éviter tout risque de blessure ou d'accident, vérifiez le câble et le gaufrier avant chaque utilisation.

N'utilisez pas le gaufrier si le câble et / ou l'appareil lui-même est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

- Utilisez les loquets pour ranger le gaufrier en position verticale ou lors du déplacement du gaufrier, assurez-vous de retirer le bac d'égouttement avant de ranger l'appareil. (Schéma 16)

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

- Chaque fois que le gaufrier est utilisé, frottez une petite quantité d'huile de cuisson sur les plaques à gaufres, puis essuyez avec un chiffon doux.
- Versez la pâte avec une louche dans chaque plaque à gaufre.
- La quantité de pâte ne doit pas dépasser la ligne de séparation entre les deux plaques de cuisson (9).
- Augmentez ou réduisez la couleur de la gaufre selon votre goût, en utilisant l'indicateur de brunissement à 6 positions.
- L'indicateur vert, accompagné d'un bip, indique que le gaufrier est prêt à l'emploi.
- L'indicateur vert s'éteint et se rallume régulièrement pendant la cuisson, indiquant que la température sélectionnée est maintenue. Selon le type de pâte utilisé, les temps du cycle de cuisson varient.
- De la vapeur sera produite pendant les cycles de cuisson, ce qui est normal et permet d'obtenir une gaufre plus pleine. Pendant le cycle de cuisson, le haut du gaufrier dérive vers le haut, permettant à la pâte à gaufres de se dilater complètement dans les cavités de la plaque. N'entravez pas ce mouvement. Le bip retentit à nouveau une fois le cycle de cuisson terminé. Cela vous permettra de savoir que les gaufres sont prêtes. Ne verrouillez jamais le gaufrier pendant son utilisation.
- Le temps de cuisson dépend du type de pâte utilisé et le brunissement de la gaufre souhaitée.
- Le temps de cuisson prend généralement de 3 à 5 minutes.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

 : 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 ou fonctionnant avec des piles est garanti par All-Clad pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre 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'oeuvre 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.

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 :

- 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.
- 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
- 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
	800-255-2523		1-800-418-3325

9100037771



www.all-clad.com