WAFFLE MAKER

MODEL DCW-250CN INSTRUCTION MANUAL

Wonder Woman™

WONDER WOMAN and all related characters and elements © & ™ DC Comics.
WONDER WOMAN et tous les personnages et éléments connexes © & ™ DC Comics.
WB SHIELD: ™ & © WBEI. (s17)

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR
SELECT BRANDS, INC. LENEXA, KS 66219, USA

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Metal parts will become hot. Use any handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or 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 completely before moving, putting on or taking off parts, or before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. To disconnect, turn temperature control to lowest setting, unplug from wall outlet.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, water or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not operate while unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WAFFLE MAKER FEATURES

- **Power & Ready Lights**
- **Nonstick Cooking Surface**
- **Bakes 1 Waffle with Icon**

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used,

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
2. 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.

POLARIZED PLUG

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 and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

IMPORTANT
During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

For your safety, always read and understand the Use and Care Manual before attempting to use any electric appliance.

BEFORE USING:

1. Carefully unpack the waffle maker. Remove all packaging materials, including those which may be inside the product.
2. Wipe exterior surfaces with a soft, damp cloth to remove dust particles collected during packing and handling. Dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners. Clean the interior with a warm, soapy cloth. Rinse with a clean, damp cloth and dry thoroughly. NEVER IMMERSE THE PRODUCT, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Solid surface countertops can be easily scratched, cracked, scorched, or damaged, especially when exposed to heat. To prevent damage, the following precautions should be observed when using this product:

- Always use a trivet under heat generating sources such as Slow Cookers, Toaster Ovens, Skillets, etc.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the waffle maker on a flat, level, heat-resistant surface.
2. Plug the power cord into a 120V AC electrical outlet. The power light will illuminate. After reaching required heat, the READY light will cycle on and off to indicate the waffle maker is maintaining the correct temperature. This is normal.
3. Lightly glaze both cooking plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, close the lid and allow the waffle maker to heat.
4. After approximately 3 to 5 minutes, the waffle maker has heated to the proper temperature and is ready for use.
5. Slowly pour batter into lower cooking plate. Start pouring batter at the center of the waffle plate and allow to evenly spread outward, using caution not to overfill the plates. **CAUTION: Cooking surface is HOT. Handle with care.**
6. Close the lid. Approximate cooking time will be 3 to 6 minutes, depending on ingredients.
7. Remove finished waffles from the cooking plates with a heat-resistant plastic utensil (non-metallic). Use CAUTION when handling the waffles, as they will be HOT. Allow waffles to cool for a few minutes before enjoying.
8. Unplug the power cord and allow the waffle maker to cool before moving, cleaning or storing.

CLEANING AND STORAGE

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly, other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

TO CLEAN:

Be sure the waffle maker is unplugged and completely cool before cleaning.

Wipe the exterior with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals. Do not put cord or plug in water or other liquids.

Clean the interior with a warm, soapy cloth. Rinse with a clean, damp cloth and dry

thoroughly. Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals. Do not use sharp or metal objects to clean as they may damage the non-stick or other surfaces.

TIP: Should any batter become baked onto the waffle grids, pour a small amount of cooking oil onto the batter. Allow it to soak for about 5 minutes so the batter will soften. Wipe away with a damp paper towel or soft cloth.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

WAFFLE BAKING HINTS AND SUGGESTIONS

- When preparing the waffle batter, do not over-mix it or the waffle will become tough and heavy. A few lumps in the batter are OK.
- Refrigerated batter may need some water or milk added to the mixture, as cold batter can thicken. Cold batter may also require a longer cooking time to reach the desired doneness.
- For evenly shaped waffles, pour the batter into the center of the waffle plate and spread the batter to the edges of the waffle grid. Use a heat-proof rubber spatula or the bottom of a non-metallic ladle or non-metallic spoon.
- Do not overfill the waffle grids. The batter should almost cover the peaks of the waffle grids. Use a pitcher or measuring cup to pour the batter rather than a ladle or spoon.
- Cake-based waffles, such as dessert-type waffles, will be more fragile and you will need to use more care in removing them from the waffle maker.
- Close the waffle maker lid immediately after removing a waffle to maintain the proper cooking temperature for additional waffles.
- Baked waffles will accumulate steam between them and lose their crispness if stacked or cooled on a solid surface. For best results, move waffles to a wire cooling rack and do not stack.
- Finished waffles may be kept warm by placing them directly on the rack in a 200°F oven for up to 15 minutes.
- Waffles may also be warmed by placing them into the preheated waffle maker for 1 to 2 minutes.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles until hot and crisp.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

SELECT BRANDS, INC. warrants, subject to the conditions stated below, that from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects for a period of one (1) year. SELECT BRANDS, INC., at its option, will repair or replace this product found to be defective during the warranty period. Should this product become defective by reason of improper workmanship or material defect during the specified warranty period, Select Brands, Inc. will repair or replace the same effecting all necessary parts replacements for a period of one year from the date of purchase.

Transportation charges on parts, or products in whole, submitted for repair or replacement, under this warranty, must be borne by the purchaser.

CONDITIONS: This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. This warranty does not apply to product sold by third party resellers. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty service or replacement. Dealers, service centers, or retail stores do not have the right to alter, modify or in any way, change the terms and conditions of this warranty.

Warranty registration is not necessary to obtain warranty on Select Brands, Inc. products. Save your proof of purchase receipt.

ABOUT YOUR PRODUCT WARRANTY: Most warranty repairs are handled routinely, but sometimes requests for warranty service may not be appropriate. For example, warranty service would NOT apply if the product damage occurred because of misuse, lack of routine maintenance, shipping, handling, warehousing or improper installation. Similarly, the warranty is void if the manufacturing date or the serial number on the product has been removed or the equipment has been altered or modified. During the warranty period, the authorized service dealer, at its option, will repair or replace any part that, upon examination, is found to be defective under normal use and service.

NORMAL WEAR: This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: Negligent use or misuse of the product; Improper voltage or current; Use contrary to the operation instructions; Deviation from instructions regarding storage and transportation; Repair or alteration by anyone other than SELECT BRANDS, INC. or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

SELECT BRANDS, INC. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact SELECT BRANDS, INC. Customer Service at 1-913-663-4500. A Customer Service representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If telephone resolution is not possible, the Customer Service representative will require your assistance in performing routine diagnostic procedures. This warranty is effective for the time periods listed above and subject to the conditions provided for in this policy.

080719

GAUFRIER

MANUEL D'UTILISATION POUR MODÈLE DCW-250CN

Wonder Woman™

WONDER WOMAN and all related characters and elements © & ™ DC Comics.
WONDER WOMAN et tous les personnages et éléments connexes © & ™ DC Comics.
WB SHIELD: ™ & © WBEI. (s17)

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR
SELECT BRANDS, INC. LENEXA, KS 66219, USA

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils ménagers électriques en présence d'enfants, des consignes de sécurité de base doivent toujours être prises afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, notamment:

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les parties métalliques se chauffent lors de l'utilisation de l'appareil. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une étroite surveillance est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler, d'ajouter ou d'enlever des pièces ou de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, après une défaillance ou si cet appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou modifié.
7. L'utilisation d'accessoires non prévus par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir et veiller à ce qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Pour déconnecter l'appareil, régler la commande de température au réglage le plus bas puis le débrancher de la prise murale.
12. Faire très attention lors de la manipulation d'un appareil contenant de l'huile chaude, de l'eau ou d'autres liquides brûlants.
13. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT: CE PRODUIT N'EST PAS UN JOUET

CE PRODUIT NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS S'ILS NE SONT PAS SURVEILLÉS PAR UN ADULTE

CARACTÉRISTIQUES DU GAUFRIER

- **Voyant D'Alimentation et Indicateur Lumineux**
- **Surface de Cuisson Anti-Adhésive**
- **Cuire 1 Gaufre Avec Icône**

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans une prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne pas utiliser d'autre prise de courant.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE MANIÈRE INTERMITTENTE OU S'IL S'ARRÊTE DE FONCTIONNER.

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute dû à un cordon plus long. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et doivent être utilisés avec précaution. Si une rallonge est utilisée:

1. la tension électrique indiquée du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil; et
2. le cordon d'alimentation ne doit pas pendre du comptoir de cuisine ou d'une table, de manière à éviter que les enfants ne le tirent accidentellement ou ne trébuchent.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche et essayer de nouveau. S'il est toujours impossible de l'insérer, contacter un électricien qualifié. Ne tenter sous aucun prétexte de modifier la fiche.

CORDON D'ALIMENTATION : CONSEILS PRATIQUES DE SÉCURITÉ

1. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même.
2. Pour insérer la fiche, la saisir fermement et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise.
4. Avant chaque utilisation, vérifier que le cordon d'alimentation ne comporte aucune coupure ou marque d'usure. Si c'est le cas, l'appareil doit être réparé et le cordon d'alimentation changé.
5. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil, ce qui causerait une contrainte trop forte sur le cordon là où il est raccordé à l'appareil et entraînerait sa détérioration et une rupture possible.

IMPORTANT

Lors de la première utilisation, il se peut que vous remarquiez de la fumée et/ou une légère odeur pendant quelques minutes. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. Cela s'arrêtera après quelques utilisations de l'appareil.

Pour votre sécurité, il est indispensable de lire attentivement et de comprendre le manuel d'utilisation et d'entretien avant tout usage d'un appareil électrique.

AVANT L'UTILISATION :

1. Déballer soigneusement la machine à gaufre. Ôter tout matériel d'emballage, y compris celui qui peut se trouver à l'intérieur du produit.
2. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide pour ôter les particules de poussière qui ont pu s'accumuler lors de l'emballage et de la manutention. Sécher avec soin. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse. Rincer à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher avec soin. NE JAMAIS PLONGER LE PRODUIT, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

La surface plane des comptoirs de cuisine peut être facilement rayée, fendue, brunie ou endommagée surtout si elle est exposée à la chaleur. Pour éviter l'endommagement, les précautions suivantes doivent être prises durant l'utilisation de cet appareil :

- Toujours utiliser un sous-plat sous la source de chaleur telle que les mijoteuses, fours-grilloirs, poêles, etc.

MODE D'EMPLOI

1. Veiller à ce que le gaufrier soit posé sur une surface à niveau et à plat et résistante à la chaleur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur de 120 VCA. Le voyant d'alimentation s'allume. Une fois que la chaleur requise est atteinte, le voyant PRÊT (READY) s'allume et s'éteint à répétition pour indiquer que le gaufrier est maintenu à la température correcte. Cela est tout à fait normal.
3. Appliquer une couche légère d'huile végétale liquide ou en aérosol sur les deux plaques de cuisson, fermer le couvercle et laisser le gaufrier chauffer.
4. Après environ 3 à 5 minutes, la température du gaufrier sera appropriée et il pourra être utilisé.
5. Verser lentement la pâte sur la plaque chauffante inférieure. Commencer le versement au centre de la plaque du gaufrier et laisser la pâte s'épandre d'elle-même vers l'extérieur de la plaque, en évitant de trop remplir les plaques. ATTENTION : La surface de cuisson est CHAUDE. Manipuler l'appareil avec soin.
6. Fermer le couvercle. Selon les ingrédients utilisés, le temps de cuisson approximatif est environ 3 à 6 minutes.
7. Retirer les gaufres cuites des plaques de cuisson à l'aide d'un ustensile en plastique (non métallique) qui résiste à la chaleur. La prudence est de rigueur lors de la manipulation des gaufres, car elles seront CHAUDES. Laisser les gaufres refroidir pendant quelques minutes avant de les manger.

8. Débrancher le cordon d'alimentation et laisser le gaufrier refroidir avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer vous-même. Toute intervention entraînant un démontage, autre que le nettoyage, doit être effectuée par un technicien qualifié dans la réparation d'appareils ménagers.

NETTOYAGE :

Veiller à toujours débrancher le gaufrier et à le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Essuyer l'extérieur du gaufrier avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs. Ne pas plonger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse. Rincer à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher avec soin. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs. Ne pas utiliser d'objets pointus ou métalliques pendant le nettoyage car ils peuvent endommager la surface anti-adhésive ou d'autres surfaces de l'appareil.

CONSEIL : Si de la pâte cuite adhère à la surface de cuisson du gaufrier, verser un petit peu d'huile de cuisson sur la pâte durcie. Laisser la pâte tremper pendant environ 5 minutes pour que la pâte ramollisse. Essuyer la pâte pour l'enlever à l'aide d'un essuie-tout ou d'une serviette humide.

RANGEMENT :

S'assurer que tous les éléments sont propres et secs avant le rangement. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne jamais le ranger lorsqu'il est encore chaud. Ne jamais serrer le cordon d'alimentation autour de l'appareil ; l'enrouler d'une manière lâche.

ASTUCES ET SUGGESTIONS POUR L'UTILISATION DU GAUFRIER

- Lors de la préparation de la pâte à gaufre, ne pas la mélanger excessivement car les gaufres pourraient devenir dures et compactes. Il est acceptable de laisser quelques grumeaux dans la pâte.
- La pâte réfrigérée peut nécessiter l'ajout d'eau ou de lait car celle-ci à tendance à s'épaissir au réfrigérateur. La pâte froide peut aussi nécessiter un temps de cuisson plus long.
- Pour obtenir des gaufres d'épaisseur uniforme, verser la pâte au centre de la plaque du gaufrier et étaler la pâte vers les bords de la plaque de cuisson. Utiliser une spatule en caoutchouc qui résiste à a chaleur ou le dessous d'une louche ou d'une cuillère non métallique.
- Éviter de trop remplir la plaque de cuisson du gaufrier. La pâte doit presque couvrir les bords supérieurs de la plaque de cuisson. Utiliser une cruche ou une tasse à mesurer pour verser la pâte plutôt qu'une louche ou une cuillère.
- Des gaufres à pâte sucrée comme des gaufres de dessert seront plus fragiles et vous aurez besoin d'être prudent(e) lors de leur enlèvement du gaufrier.
- Fermer le couvercle du gaufrier immédiatement après avoir retiré une gaufre afin de maintenir la température de cuisson pour d'autres gaufres.
- Les gaufres cuites accumuleront de la vapeur entre elles et perdront leurs croustillant si elles sont empilées ou refroidies sur une surface plane. Pour obtenir de meilleurs résultats, déposer les gaufres sur une grille de refroidissement et ne pas les empiler.
- Les gaufres prêtes peuvent être maintenues au chaud en les plaçant directement sur une grille au four à 93 °C (200 °F) pendant jusqu'à 15 minutes.
- Les gaufres peuvent être également réchauffées en les plaçant dans le gaufrier préchauffé pendant 1 à 2 minutes.
- Les gaufres cuites peuvent être congelées. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Mettre dans un sac de congélation ou dans un récipient hermétique en séparant les gaufres avec du papier sulfurisé. Réchauffer les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

SELECT BRANDS, INC. garantit, sous réserve des conditions énoncées ci-dessous, qu'à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts mécaniques pour une période d'un (1) an. SELECT BRANDS, INC., à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit trouvé défectueux pendant la période de garantie. Si ce produit devient défectueux en raison d'une fabrication inadéquate ou d'un défaut matériel durant la période de garantie spécifiée, Select Brands, Inc. réparera ou remplacera à l'identique le produit ou toutes les pièces nécessitant un remplacement pour une période d'un an à compter de la date d'achat.
En vertu de cette garantie, les frais de transport des pièces ou des produits entiers soumis pour une réparation ou un remplacement sont à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS : Cette garantie est valable pour l'acheteur original à partir de la date d'achat initiale et n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique pas aux produits vendus par des revendeurs tiers. Conservez le ticket de caisse original. Une preuve d'achat est nécessaire pour bénéficier du service de garantie ou de remplacement. Les revendeurs, les centres de services, ou les magasins de détail n'ont pas le droit de modifier ou de changer de quelque façon que ce soit les conditions générales de cette garantie.

L'enregistrement de la garantie n'est pas nécessaire pour bénéficier de la garantie pour les produits Select Brands, Inc. Conservez votre preuve d'achat.

À PROPOS DE VOTRE GARANTIE DE PRODUIT : La plupart des réparations sous garantie sont traitées régulièrement, mais certaines demandes de service de garantie peuvent ne pas être valables. Par exemple, le service de garantie ne serait pas applicable si les dommages au produit étaient survenus des suites d'une mauvaise utilisation ou d'un manque d'entretien régulier, ou si le produit avait été expédié, manipulé, rangé ou installé de manière inadéquate. De la même manière, la garantie est nulle si la date de fabrication ou le numéro de série sur le produit ont été retirés, ou si l'équipement a été changé ou modifié. Au cours de la période de garantie, le distributeur de service autorisé, à sa seule discrétion, réparera ou remplacera toute pièce qui, après examen, est jugé défectueuse à la suite d'une utilisation normale.

USURE NORMALE : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, ni les dommages résultant d'une des situations suivantes : une utilisation négligente ou une mauvaise utilisation du produit ; une tension ou un courant incorrects ; une utilisation contraire aux instructions d'utilisation ; le non-respect des instructions concernant le stockage et le transport ; une réparation ou une modification effectuée par quelqu'un d'autre que SELECT BRANDS, INC. ou un centre de service autorisé. En outre, la garantie ne couvre pas les cas fortuits, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SELECT BRANDS, INC. ne saura être tenu responsable des dommages directs ou indirects causés par la violation de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure prévue par la législation applicable, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus. Certains États, provinces ou territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects, ou les limitations sur la durée d'une garantie implicite ; ainsi, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas vous concerner. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à une autre.

COMMENT BÉNÉFICIER DU SERVICE DE GARANTIE : Vous devez contacter le service clientèle de SELECT BRANDS, INC. au 1-913-663-4500.Un représentant du service clientèle tentera de résoudre vos problèmes de garantie par téléphone. Si la résolution par téléphone n'est pas possible, le représentant du service clientèle vous demandera de suivre les procédures de diagnostic de routine. Cette garantie est valable pour les périodes indiquées ci-dessus et sous réserve des conditions prévues dans la présente politique.
080719