

WAFLES DE TRIGO INTEGRAL EXTRA ESPECIALES	
<i>Wafles para el Desayuno-Almuerzo para Toda la Familia</i>	
1 taza (250 ml) de leche*	3 huevos (o equivalente)
1 taza (250 ml) de agua	1 paquete (¼ de onza 6 7 g)
¼ de taza (50 ml) de mantequilla	de levadura seca activa
o margarina	½ cucharadita (2 ml) de sal
¼ de taza (50 ml) de miel	2⅔ tazas (650 ml) harina
de trigo integral	

**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la miel a 120°F (48°C). En un tazón grande, combine la mezcla de harina, huevos, levadura, sal y la leche tibia. Mezcle en baja temperatura para humedecerla, luego entre medio y alto durante 1 minuto. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche, revuelva ocasionalmente.

Ponga a calentar la Waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) sobre las rejillas. Cierre la waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirvalos mientras están calientes recúbralos con sus ingredientes favoritos.

			RINDE: 7 WAFLES
WAFLES LIVIANOS Y CROCANTES			
2 yemas de huevo	½ cucharadita (2 ml) de sal		
2 tazas (500 ml) de leche	⅓ de taza (75 ml) de aceite		
2 tazas (500 ml) de harina para todo propósito	2 claras de huevo,		
1 cucharadita (15 ml) de levadura	bata hasta que espese		

Ponga a calentar la Waflera. Coloque todos los ingredientes, excepto las claras de huevo, en un tazón de mezclar. Bata a baja velocidad hasta que queden húmedos. Aumente a mediana, mezcle hasta que quede suave. Incorpore lentamente las claras batidas. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la Waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirvalos mientras están calientes y recúbralos con sus ingredientes favoritos.

			RINDE: 5 WAFLES
--	--	--	-----------------

VARIACIONES

Wafles de Nueces de Pacana o Macadamia: Espolvoree 1 cucharada (15 ml) de nueces picadas o macadamias picadas finamente sobre las rejillas precalentadas de la waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las nueces y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Tocino: Cocine las tiras de tocino. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas de la waflera. Corte 1 tira de tocino a la mitad, tiéndala sobre la masa y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Queso: Mezcle lentamente 1½ tazas (375 ml) de queso rallado Cheddar en la masa. Cocine tal como se indica. Sirva con almíbar o con su crema favorita.

Wafles de Arándano: Mezcle lentamente en la masa 2 tazas (500 ml) de arándanos frescos. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cocine hasta que queden doraditos.

Wafles de Trocitos de Chocolate: Mezcle lentamente en la masa 1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate. Cocine tal como se indica.

			Español-5

- Ouvrez le gaufrier et versez environ ¾ de tasse de mélange à gaufres sur les plaques. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez le mélange dans un cercle près du pourtour du gaufrier. *(Voir Illustration)* Fermez le couvercle. Il est tout à fait normal qu’une petite quantité du mélange s’échappe et coule le long du gaufrier. Si, pourtant, il s’agit d’une quantité excessive, versez moins de mélange.
- Le couvercle se soulèvera un petit peu à mesure que la cuisson des gaufres avance. N’ouvrez pas le couvercle tant qu’il y a de la vapeur qui s’échappe du gaufrier. La plupart des recettes ne nécessitent qu’un temps de cuisson approximatif de 5 minutes à faible température, de 4½ minutes à moyenne température et de 4 minutes à température élevée. Les gaufres sont prêtes lorsque vous ne voyez plus de vapeur s’échapper des côtés et de l’avant du gaufrier.
- Une fois les gaufres cuites, enlevez-les à l’aide d’une fourchette en plastique ou de pincés à saisir en bois.

REMARQUE : Il se peut que le Prêt à fonctionner s’allume et s’éteigne durant la cuisson. Cela signifie que le thermostat maintient l’appareil à la température de cuisson appropriée.
- Fermez le couvercle et attendez l’allumage du Prêt à fonctionner avant de verser un nouveau mélange de gaufres.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l’aide d’une éponge ou d’un linge humecté à l’eau chaude et savonneuse. N’IMMERGEZ PAS L’APPAREIL DANS L’EAU. Rincez les plaques à l’aide d’une éponge ou d’un linge humide, puis séchez-les.
- Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l’appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyeur non abrasif. Un tampon à récurer en laine d’acier ou des nettoyeurs abrasives risquent d’endommager le revêtement anti-adhésif.
- Avant d’entreposer le gaufrier, assurez-vous qu’il est bien fermé.
- Toute réparation s’avérant nécessaire doit être confiée à un centre de service agréé.
- Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

TRUCS-SAVEUR POUR LES GAUFRES

- Ne pas trop battre la pâte pour les gaufres. Battre les blancs d’œufs séparément et les incorporer ensuite à la pâte fera des gaufres plus légères, plus croustillantes.
- Bien cuire intérioriement les gaufres avant de les démouler.
- Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que la vapeur s’en échappe tout autour.
- Pourquoï ne pas congeler des gaufres en prévision des jours surchargés? Confectionner des gaufres de la façon indiquée. Les laisser refroidir sur une grille et les envelopper ensuite de papier hydrofugé ou de pellicule plastique. Au sortir du congélateur, on les fera réchauffer rapidement dans le four-gril, sous le grill ou au four à micro-ondes.

			Français-3

WAFLES DE LIMÓN DULCE

1 taza de mantequilla o margarina (ablandada)	¾ tazas de harina
1½ tazas de azúcar	1 paquete de azúcar de vainilla
2 huevos	1½ tazas de agua
⅓ de cucharadita de levadura	la cáscara rallada de 1 limón

En un tazón grande, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos. Agregue todos los ingredientes secos junto con el agua y el limón rayado y mezcle hasta que quede suave. Vierta aproximadamente ¾ de taza de mezcla en la plancha de la waflera. Cocine tal como se indica.

			RINDE: 8–10 WAFLES
--	--	--	--------------------

WAFLES DE POSTRE ALOHA

Un postre bien presentado que gustará a todos sus invitados

8 Wafles de Nueces de Macadamia Preparados	1 lata (6 onzas 6 170 g) de concentrado de jugo de naranja congelado, ya descongelado
1 taza (250 ml) de azúcar	⅓ de taza (75 ml) de cerezas Maraschino, picadas
3 cucharadas (45 ml) de fécula de maíz	¼ de taza (50 ml) de ron con grado de alcohol de 150
½ taza (125 ml) de coco rallado	
1 lata (8 onzas 6 277 g) piña triturada, reserve el jugo colado	
Agua fría	
Helado de vainilla	

En una sartén grande, combine el azúcar y la fécula de maíz. Agregue agua fría al jugo de piña hasta formar una 1¼ tazas (300 ml). Combine la mezcla de agua, el jugo de naranja y la mezcla de azúcar. Cocine en temperatura media hasta que espese, revolviendo constantemente. Agregue el coco, las cerezas y la piña. Caliente completamente. Manténgalos tibios a baja temperatura. Vierta lentamente el ron encima de la mezcla. Préndalo cuidadosamente. Coloque una bola de helado de vainilla sobre cada waffle. Cuando se apague la llama, con una cuchara vierta la salsa sobre el helado. Sirva inmediatamente.

			RINDE: 5 WAFLES
--	--	--	-----------------

WAFLES DE PASTELILLO DE CHOCOLATE

¡He aquí una sencilla idea para preparar un postre!

¼ de taza (50 ml) de manteaca o aceite	1 cucharadita (15 ml) de levadura
⅔ de taza (150 ml) de azúcar	¼ de cucharadita (1 ml) de sal
2 cuadrados (1 onza 6 28 g cada uno)	1¼ tazas (300 ml) de leche
chocolate para hornear, derretido	½ cucharadita (2 ml) de vainilla
3 yemas de huevo	½ taza (125 ml) de nueces picadas
1½ tazas (375 ml) de harina	3 claras de huevo, bata hasta que para todo propósito
	espece

Ponga a calentar la Waflera. En un tazón grande, bata la mantea y el azúcar a temperatura entre mediana y baja hasta que quede esponjoso. Agregue chocolate y yemas de huevo. Bata bien. Agregue leche alternadamente con los ingredientes secos combinados. Mezcle bien. Agregue vainilla y nueces. Lentamente incorpore a mano las claras batidas. Vierta ¼ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la waflera y cocine hasta que no escape más vapor, alrededor de 3 a 5 minutos. El waffle se pondrá crocante a medida que se cocina. Repita. Sirva caliente o frío con helado de vainilla, almíbar y nueces o pacanas picadas.

			RINDE: 6 WAFLES
--	--	--	-----------------

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente “Sunbeam”) garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el periodo de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuales Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuanto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

			Español-8

GAUFRES LÉGÈRES ET CROQUANTES	
2 jaune d'œufs	½ c. à thé (2 ml) de sel
2 tasses (500 ml) de lait	⅓ tasse (75 ml) oil
2 tasses (500 ml) de farine tout usage	2 blancs d'œuf, montés en neige ferme
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte	

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous le ingrédients, à l’exception des blancs d’œufs, dans un grand bol de malaxage. Battre à vitesse basse pour mouiller, puis battre à vitesse moyenne jusqu’à consistance homogène. Incorporer délicatement, à la main, les blancs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier; cuire jusqu’à ce que la vapeur cesse de s’échapper, 3 à 5 minutes envrion. Répéter. Les servir chaudes, garnies selon le goût.

			DONNE : 5 GAUFRES
--	--	--	----------------------------------

VARIATIONS

Gaufres aux Pacanes ou aux Noisettes de Macadamia: Saupoudrer la plaque préchauffée du gaufrier avec 1 c. à soupe (15 ml) de pacanes ou noisettes de macadamia hachées fin. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur les noix et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu’indiqué.

Gaufres au Bacon: Cuire des tranches de bacon. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Déposer la tranche de bacon, coupée en deux, sur la pâte et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu’indiqué.

Gaufres au Fromage: Incorporer à la pâte 1½ tasses (375 ml) de fromage cheddar déchiqueté. Cuire ainsi qu’indiqué. Servir avec sirop ou une entrée en sauce.

Gaufres au Bleuets: Incorporer à la pâte 2 tasses (500 ml) de bleuets frais. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Cuire jusqu’à ce que la gaufre soit dorée.

Gaufres aux Brisures de Chocolat: Incorporer à la pâte 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat. Cuire ainsi qu’indiqué.

GAUFRES SUCRÉES ET PARFUMÉES AU CITRON	
1 tasse de beurre ou de margarine (ramolli(e) à température ambiante)	¾ tasses de farine
1½ tasse de sucre	1 sachet de sucre vanillé
2 œufs	1¼ tasse d'eau
⅓ cuillère à thé de poudre à pâte	Zeste d'un citron finement râpé

Dans un grand bol, battre le beurre en y incorporant les sucres et les oeufs. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le zeste de citron tout en délayant le mélange avec de l’eau. Bien mélanger jusqu’à consistance lisse. Verser environ ¾ tasse de mélange à gaufre dans le gaufrier. Faire cuire selon les instructions.

			DONNE : 8 À 10 GAUFRES
--	--	--	---------------------------------------

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque le gaufrier est utilisé à proximité d'enfants.
- Pour débrancher, retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- Débranchez le gaufrier pendant les périodes de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas ce gaufrier, ni aucun autre appareil électrique, sous tension si la fiche ou le cordon est abîmé. N'essayez pas de faire fonctionner le gaufrier s'il est défectueux, tombé à terre ou endommagé. Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire examiner, réparer ou réajuster.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendies, d'électrocution ou de blessures.
- N'utilisez pas le gaufrier à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le gaufrier four près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- Utilisez le gaufrier uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Lors du fonctionnement du gaufrier, assurez-vous que la circulation d'air est adéquate au-dessus et tout autour du gaufrier. Sur les surfaces sensibles à la chaleur, nous recommandons l'utilisation d'une plaque isolante.
- Ne laissez pas le gaufrier sans surveillance pendant son fonctionnement.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

UTILISATION D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE

Un petit cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de s'enchevêtrer dans un long cordon ou de trébucher dessus. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition d'agir avec prudence. Si vous utilisez une rallonge électrique, les indications électriques du cordon doivent être au minimum égales à celles de l'appareil. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte qu'elle ne s'étale pas au-dessus d'une table ou d'un plan de travail d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle on pourrait trébucher involontairement.

MISE EN GARDE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une des deux lames est plus large que l'autre*). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche s'introduit dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si vous ne pouvez pas l'introduire complètement, vous devez la retourner et l'entrer dans l'autre sens. Si vous ne pouvez toujours pas l'introduire à fond dans la prise de courant, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez d'aucune façon la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

			Français-1

GAUFRES ALOHA
<i>Un dessert exotique qui épatera tous les invités</i>
8 gaufres aux noisettes de macadamia, préparées (ci-dessus)
1 tasse (250 ml) de sucre
3 c. à soupe (45 ml) de fécula de maïs
1 boîte (8 onces ou 277 g) d'ananas broyé égoutté, en réservant le jus
1 boîte (6 onces ou 170 g) de jus d'orange concentré congelé, dégléé
½ tasse (125 ml) de coco râpé
⅓ tasse (75 ml) de cerises au marasquin hachées
¼ tasse (50 ml) de rhum, titre 150
crème glacée à la vanille
eau froide

Dans une grande poêle, réunir le sucre et la fécula. Mesurer le jus d'ananas et y ajouter de l'eau pour obtenir 1¼ tasses (300 ml); incorporer au mélange de sucre avec le jus d'orange. Cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Ajouter noix de coco, cerises et ananas. Chauffer et garder au chaud ser feu doux. Verser lentement le rhum sur la préparation et l'enflammer prudemment. Déposer une boule de crème glacée sur chaque gaufre. Quand la flamme s'éteint, napper la crème glacée de sauce flambée. Servir immédiatement.

			DONNE : 5 GAUFRES
--	--	--	----------------------------------

ne sucrée avec le jus d'orange. Cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Ajouter noix de coco, cerises et ananas. Chauffer et garder au chaud sur feu doux. Verser lentement le rhum sur la préparation et l'enflammer prudemment. Déposer une boule de crème glacée sur chaque gaufre. Quand la flamme s'éteint, napper la crème glacée de sauce flambée. Servir immédiatement.

DONNE : 5 GAUFRES

			DONNE : 6 GAUFRES
--	--	--	----------------------------------

Préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol de malaxage, battre le shortening en crème avec le sucre, à vitesse basse-moyenne, jusqu'à consistance légère. Ajouter le chocolat et les jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter le lait en alternant avec les ingrédients secs. Bien mélanger. Incorporer la vanille et les noix. Incorporer délicatement, à la main, les blancs d'œufs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur le gaufrier. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes environ. La gaufre devient croustillante en refroidissant. Servir chaude ou froide avec crème glacée, un sirop de chocolat et des pacanes ou des noix hachées.

			DONNE : 6 GAUFRES
--	--	--	----------------------------------

BIENVENUE

Félicitations ! Vous voilà propriétaire d'un gaufrier Sunbeam®.

Votre nouvel appareil vous permet de faire des gaufres chaudes, dorées et croustillantes en seulement quelques minutes pour un repas rapide à tout moment de la journée.

Cuisez des gaufres pour le petit déjeuner ou le déjeuner. Garnissez-les généreusement de fruits frais et de crème fouettée ou agrémentez-les avec du beurre ou du sirop chauffé.

Garnis de gaufres au chocolat et couronnées de crème glacée, de coulis de fruits, de noix hachées ou de crème fouettée, même les desserts les plus appréciés deviennent encore plus alléchants.

Votre gaufrier Sunbeam® est contrôlé à l'aide d'un thermostat vous permettant de cuire les gaufres à point. L'appareil étant portable, vous pouvez donc préparer des gaufres sur le comptoir ou la table de cuisine. Le revêtement anti-adhésif des plaques facilite leur nettoyage. Nous sommes persuadés que vous apprécierez les services de votre nouveau gaufrier Sunbeam® qui est bel ajout aux appareils ménagers de votre cuisine.

UTILISATION DU GAUFRIER SUNBEAM®
PRÉPARATION DU GAUFRIER À LA CUISSON DE GAUFRES

1. Ouvrez l'appareil en soulevant la poignée supérieure.

2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.

3. Avant la première utilisation du gaufrier, « traitez » les plaques en les frottant légèrement avec de l'huile à frire. Si la gaufre colle, traitez les grilles à nouveau.

PRÉPARATION DES GAUFRES

1. Fermez le gaufrier et raccordez-le à une prise murale. Veillez à ce que la tension corresponde à celle indiquée sur le dessous de l'appareil. Le témoin de mise sous tension (rouge) s'allume. Le témoin prêt à fonctionner (vert) s'allume immédiatement en position OFF.

ATTENTION : Ne saisissez l'appareil que par ses poignées durant ou directement après la cuisson.

2. La plage du sélecteur de température est comprise entre Minimum si vous préférez des gaufres légèrement dorées et Maximum si vous les préférez foncées. Le témoin prêt à fonctionner (vert) s'éteindra lorsque sera en train de se réchauffer.

3. L'appareil est prêt à utiliser dès que le Prêt à fonctionner s'allume.

			Français-2

--	--	--	--

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstitué. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondementale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.