

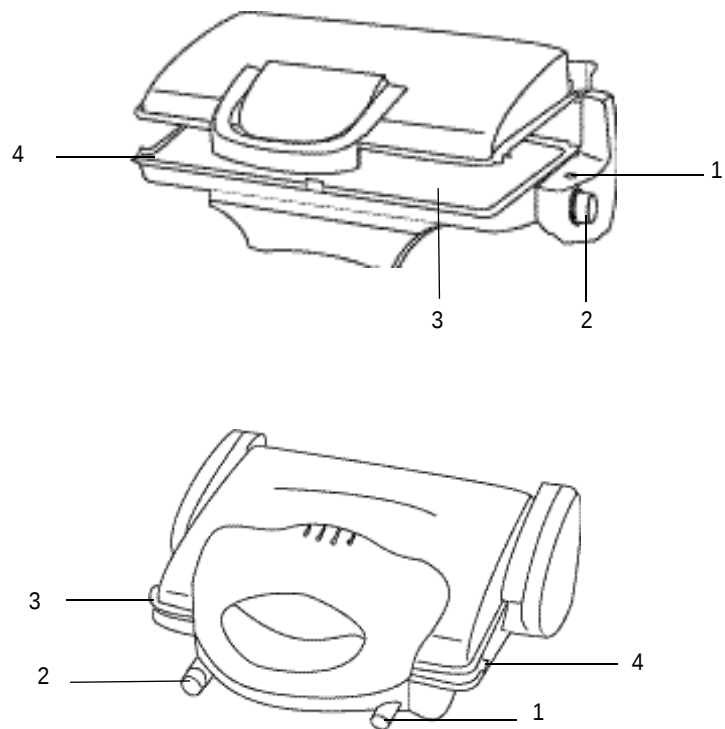


ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL CONTACT GRILL
GRIL DE CONTACT AVEC 3 POSITIONES

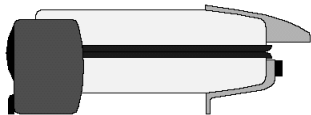
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPOI



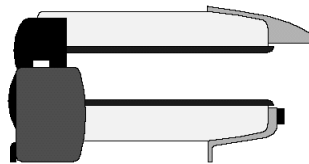
FIG.1



Pos. 1



Pos. 2



Pos. 3



Thank You for purchasing a De'Longhi product.

De'Longhi is well known throughout Europe and the world for its high-quality, long-lasting Italian designed products.

We are sure that You will enjoy Your De'Longhi product for many years to come. We've even included some recipes to get you started.

*If you have any questions or comments regarding your new DeLonghi product, or any of our products, please feel free to contact us at:
1-800-322-384*

We will be happy to answer any questions you have.

Buon Appetito



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.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or any part of the unit water or any 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 putting on or taking off 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 manner. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
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. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect turn any control to "Off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use this appliance for other than intended use.
13. Do not immerge in water.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is designed to cook food and should not be used for any other purposes, or modified or tampered with in any way.
- Wash the two non-stick grill plates thoroughly before using the grill.
- Grill plates must be perfectly dry before being fitted onto the appliance.
- Always use approved extension cords.
- Do not use outdoors. Do not change the supply cord without expert assistance as special equipment is required. For repairs to the cord, contact your local authorised Service Agents.
- Do not unplug the appliance by pulling the supply cord.
- Only switch the appliance on with the grill plates fitted.
- Do not immerse the appliance in water.
- Allow the appliance to cool down completely before storing it away.
- Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.

ABOUT YOUR ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL (See fig. 1 page 2))

1. Red indicator Light - Tells when grill surface has reached desired heat setting. This light will cycle on and off as the heating elements maintain the desired temperature.
2. Thermostatically controlled heat RED DIAL. Allow you to set desired temperature.
3. Removable grill plates - To remove, hold back metal clip by handle and lift plate up. To replace plates, slide small legs at the back of each corner of the plate under the metal locking tabs at the back of the heating element chamber and snap front of plate down under front metal clip. ensure both plates are secure before operating.
4. Grease Drain - The front left corner of each plate has a small channel that allows grease and oil to drain while cooking. Place a small cup or bowl under this channel to collect grease.

Versatile Cooking - Your Alfredo 3in1 Healthy Grill can be used for varied cooking functions. There are 3 cooking positions that can be used.

POSITION 1 (See page 2)

Fully Closed - place food on lower grill and close lid so top grill makes contact with your food. Ideal for: beef, pork, hamburgers, chicken, grilled sandwiches, vegetables.

POSITION 2 (See page 2)

Broiling - Semi Opened - Open top lid, pull up and forward so hinge supports lock into place.

Ideal for: open faced sandwiches, pizza, cheeseburgers, hot dogs, fish.

Defrosting - Set temperature on slow and wrap frozen food in aluminum foil.

POSITION 3 (See page 2)

Fully Open - open top lid, pull up and lay back on counter top. Use flap in back of handle to support the top lid. Ideal for: large family sized meals, steak, chicken, etc.

Warning tray - place heatproof dishes on grill surface to keep food warm.

Ideal for: beef, fish, pork, hamburgers, chicken, grilled sandwiches and vegetables.

BEFORE FIRST USE

- Make sure that it has not been damaged in any way during transportation.
- Place the appliance on a flat surface well out of the reach of children, as high temperatures are generated during use.
- Remove plates and wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry before replacing plates.
- Before using the grill for the first time, switch it on and leave it to heat up in position 3 without any food for at least 5 minutes; open the window in order to eliminate any unpleasant smell that tends to be given off when an appliance is new.

USING YOUR ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL

NOTE: Do not use metal cooking utensils, steel wool or abrasive cleaners as they may scratch the cooking surface.

1. Place grill on a level surface.
2. Insert the plug and regulate the thermostat by setting the thermostat dial to the desired position, the indicator light will turn on. Allow the appliance to heat up with the grill plated closed (pos. 1).
3. Red light will illuminate when the set temperature has been reached.
4. Set grill in desired cooking position (pos. 1, 2 or 3).
5. Place the food on the grill plate.
6. Place cup or plate under grease channel.
7. When finished cooking, turn unit off and unplug grill. To switch the appliance off, turn temperature control knob counter-clockwise until stops between the "slow" and the "O" position: then push and, in the mean time, turn the knob once more counterclockwise until the "O" position is reached.
8. Allow to cool completely before cleaning.

NOTE: During heat up, cooking and cooling all metal surfaces will be hot.

9. To clean remove cooled plates and wash with soap and water.

NOTE: We do not recommend using a dishwasher as this could harm the non stick coating.

All types of food can be cooked on your Alfredo 3in1 Healthy Grill. Grilling time and temperature depend on the type of food, thickness and the food temperature. The table below will assist you until you become familiar with your Alfredo 3in1 Healthy Grill. The settings and cooking times shown are approximate and may vary depending on personal preference.

Food Type	Temperature	Grill Position	Grilling Duration
Boneless Chicken Breast	Medium	Closed	6-7 mins.
Chicken Pieces with Bone	Medium	Semi-open	18-20 mins. or until juices run clear
Boneless Turkey Breast	Medium	Closed	7-9 mins.
Turkey Burgers	High	Closed	7-9 mins
Flank Steak (3/4 to 1 inch thick)	Medium	Closed	5 mins. (medium rare)
Hamburgers	High	Closed	7-8 mins. or until no pinkness
Steak (1 1/2" thick)	High	Closed	8 mins. (medium rare)
Veal Chop (1 1/4" thick)	Medium	Closed	7-8 minutes (medium)
Pork Chop (1 1/4" thick)	Medium	Closed	11 minutes
Ham Steak (1" thick)	Med/High	Closed	7 minutes
Sausage	High	Open	8-9 minutes
Kebabs (1" cubes)	Med/High	Open or semi-open	6-7 minutes
Fish Steak	Medium	Open or semi-open	2-3 mins on each side
Shrimp	Medium	Open	2-3 mins (Medium shrimps)
Lobster Tails	Medium	Semi Open	4-8 minutes or until opaque
Asparagus	High	Closed	4 minutes
Potatoes-sliced	High	Closed	5-6 minutes or until brown
Red Peppers	High	Closed	3 minutes
Eggplant - sliced	High	Closed	4 minutes
Defrosting	Low - Medium	Slow	as desired
Warming Tray	Low - Medium	Slow	Shrimp

- When cooking beef, chicken or pork, seal in juices by cooking at max setting for two minutes on each side then lower to med setting to complete cooking.
- Thawed and marinated meal should be dried thoroughly before being placed on the grill.
- Meat should be seasoned before grilling but salt should be added at time of serving.
- Food which is to be cooked in position 1 should be uniformly thick to ensure even browning.
- Always off the lower plate before grilling fish.

RECIPES

GRILLED CHICKEN SALAD WITH WARM CURRY BACON DRESSING

Ingredients:

- 4 boneless chicken breasts
- Carrot matchsticks (1 1/2" long)
- Red and Green Peppers, sliced
- Mixed greens
- Mushrooms, sliced
- 1 cup dried cranberries

Dressing-

- 1 1/2 cup olive oil
- 2 tsp. salt
- 1/2 tsp. dry mustard
- 1 tsp. curry
- 1/2 cup vinegar
- 2 tsp sugar
- 4 T. chopped chutney
- 5 slices prepared bacon, broken into pieces

1. Grill chicken breasts following grilling chart.
2. Prepare 4 salad bowls with mixed greens, carrot, mushrooms, peppers and cranberries.
3. In a medium saucepan, combine all dressing ingredients. Stir over low heat until all ingredients are combined and warm.
4. Place grilled chicken on the salads, and drizzle with dressing.
5. Serves 4

GRILLED CRUSTED TUNA STEAKS

Ingredients:

- 2 tuna steaks, 1" thick
- Sesame seeds
- 2 egg whites

1. Pre-heat Contact Grill to medium high.
2. Rinse tuna steaks with water and pat dry.
3. Brush with egg whites on all sides.
4. Cover with sesame seeds.
5. Grill for 2-3 minutes on each side for medium rare.

20 MINUTES OKTOBERFEST

Ingredients:

- 6 mettwursts
- 1 can sauerkraut, warmed
- 2 cans beer
- 6 buns

1. Using a fork, poke several holes into the mettwursts.
2. In a bowl, marinate the mettwursts in beer for 10 minutes.
3. After marinating, grill the mettwursts for 8-9 minutes, until brown and cooked thoroughly.
4. Serve mettwursts on bun, top with warm sauerkraut.

TURKEY CUTLET ALLA COSTANZA

Ingredients:

- 4 turkey cutlets, 1 1/2" thick
- 1 cap chopped prosciutto
- Prepared pasta
- 3 cups Alfredo sauce
- 1/2 lb. sliced mushrooms
- Cracked pepper

1. Preheat grill to medium.
2. Grill turkey cutlets following the grilling chart.
3. In a saucepan, combine diced ham and sliced mushrooms to Alfredo sauce and warm.
4. Serve the grilled turkey cutlet covered with sauce and a side of pasta.
4. Add cracked pepper to taste.

STEAK AU POIVRE

Ingredients:

- 2 steaks
- 1/4 cup red wine
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1/2 cup light cream
- 2 T. minced garlic
- 1 1/2 cracked pepper

1. Pre-heat grill to medium
2. Grill steaks following the grilling chart
3. In a saucepan, combine light cream, red wine, garlic, Worcestershire sauce. Bring to a soft boil and reduce heat. Simmer for 6 minutes.
4. Serve steaks covered with au Poivre sauce.

GRILLED MIXED VEGETABLES

Ingredients:

- 1 small eggplant, sliced
- 1 large onion, sliced
- 2 zucchini, sliced
- 1 large red pepper, sliced
- 1 large green or yellow pepper, sliced

Marinade:

- 1/2 cup Olive oil
- 1/2 cup chopped basil
- 1 tsp. vegetable seasoning
- 2 cloves garlic, minced

1. To make marinade, mix all marinade ingredients in a jar and shake well to combine.
2. Preheat grill to high
3. Brush marinade on vegetables, and grill in either the closed or open position.
4. During the grilling process, brush on more marinade
5. Grill for 14 minutes, flipping occasionally. Grill time may vary due to size of vegetables.



LIMITED WARRANTY

What Does This Warranty Cover? We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centres, of any defective or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchase for use.

What Does This Warranty Not Cover? This warranty does not cover defects or damage of the appliance which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi America Inc.
625, Washington Avenue
Carlstadt N.J. 07072
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De' Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De' Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est extrêmement important que vous respectiez certaines règles de sécurité fondamentales.

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manettes.
3. Afin d'éviter toute secousse électrique, ne plongez jamais le cordon, les prises ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans des liquides.
4. Faites particulièrement attention quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par des enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil se refroidisse avant d'enlever ou de monter des parties, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou en cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil a subi des dégâts. Portez votre appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des dommages.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon de l'appareil hors de la table ou des étagères, et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. N'installez pas l'appareil tout près ou au-dessus d'un fourneau à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Reliez toujours le cordon d'abord à l'appareil, puis le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, amenez l'interrupteur sur la position "OFF", puis enlevez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas cet appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu.
13. Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

Votre appareil est muni d'une fiche polarisée pour courant alternatif (une fiche avec une lame plus large que les autres). Cette fiche ne peut être introduite dans la prise que dans un seul sens. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de retourner la fiche. Si vous ne parvenez toujours pas à introduire la fiche dans la prise, faites appel à un électricien pour faire remplacer la vieille prise. N'abîmez pas le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit De' Longhi.

De' Longhi est une marque connue en Europe et dans le monde entier pour sa haute qualité, et pour ses produits durables et au design italien.

Nous sommes certains que vous apprécierez votre appareil De' Longhi pendant de nombreuses années.

NORMES DE SECURITE IMPORTANTES

- Ce produit est destiné à la cuisson des aliments et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages ou subir des modifications.
- Nettoyez soigneusement les deux plaques antiadhésives du gril avant de l'utiliser.
- Les plaques du gril doivent être parfaitement sèches avant d'être remises en place dans l'appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges homologuées.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Faites appel à un technicien qualifié pour faire remplacer le cordon d'alimentation étant donné que cette opération exige des outils spéciaux. Pour faire réparer le cordon, contactez un centre de service après-vente agréé.
- Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque les plaques du gril sont en place.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- N'utilisez jamais sur les plaques des ustensiles coupants qui risqueraient d'abîmer leur revêtement antiadhésif.

CARACTERISTIQUES DE VOTRE GRIL DE CONTACT (Voir Fig.1 page 2)

1. Indicateur Voyant rouge - Il indique que la température souhaitée a été atteinte sur la surface du gril. Ce voyant s'allumera et s'éteindra cycliquement indiquant que les parties chaudes maintiennent la température souhaitée.
2. Chaleur contrôlée au moyen d'un thermostat - QUADRANT ROUGE Il permet de fixer la température souhaitée.
3. Plaques à gril - Pour enlever les plaques: tirez vers l'arrière les clips en métal des poignées et extrayez les plaques. Pour remettre les plaques en place: faites glisser les petits pieds derrière les angles de la plaque en dessous des languettes métalliques de fermeture sur la partie arrière de la chambre de chauffage et encliquez la partie frontale de la plaque en dessous des clips en métal. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez que les deux plaques soient bien positionnées.
4. Canal d'écoulement de la graisse - L'angle avant gauche de chaque plaque présente une petite rainure permettant l'écoulement de la graisse et de l'huile pendant la cuisson. Placez une petite tasse en dessous de ce canal pour recueillir la graisse.
5. Cuisson variée - Votre appareil de contact peut être utilisé pour différents types de cuisson. 3 positions différentes de cuisson sont disponibles.

POSITION 1 (Page 2)

Complètement fermé - Placez les aliments sur la plaque inférieure et fermez le couvercle afin que la plaque supérieure soit en contact avec les aliments. Idéale pour préparer la viande de boeuf et de porc, les hamburgers, le poulet, les petits pains fourrés chauds.

POSITION 2 (Page 2)

Démie-ouvert- Soulevez le couvercle supérieur jusqu'à ce que les supports à charnière restent bloqués en position.

Idéale pour préparer des petits pains ouverts, des pizzas, des cheeseburgers, des hot dogs et du poisson.

Décongélation - Enveloppez les aliments dans une feuille de papier d'aluminium et réglez l'appareil sur la basse température.

POSITION 3 (Page 2)

Complètement ouvert - Levez le couvercle supérieur, soulevez et abaissez sur le contre-couvercle. Utilisez la charnière sur la partie arrière de la poignée pour soutenir le couvercle supérieur. Idéale pour cuire des viandes de grande taille, des côtes de veau ou de porc, du poulet, etc.

Plateau chaud: Placez les assiettes résistant à la chaleur sur la surface du gril afin de maintenir les aliments chauds.

Idéale pour préparer la viande de boeuf et de porc, le poisson, les hamburgers, le poulet, les petits pains chauds.

AVERTISSEMENTS POUR LA PREMIER MISE EN SERVICE

- Assurez-vous que l'appareil n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
- Placez l'appareil sur une surface plate hors de la portée des enfants, étant donné que l'appareil peut atteindre une température élevée pendant son fonctionnement.
- Enlevez les plaques et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement et essuyez-les avant de les remettre en place.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, allumez le gril à plaques et laissez-le chauffer à vide dans la position 3 pendant au moins 5 minutes. Veillez à ouvrir les fenêtres pour éliminer les odeurs désagréables typiques d'un nouvel appareil.

UTILISATION DU GRIL DE CONTACT AVEC 3 POSITIONES

REMARQUE: N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, laine d'acier ou éponges abrasives qui risqueraient de rayer la surface de cuisson.

1. Placez le gril sur un plan d'appui horizontal.
2. Choisissez la surface de cuisson et bloquez-la en position.
3. Placez le gril en position de cuisson.
4. Placez une tasse ou un plateau en dessous de la rainure d'écoulement de la graisse.
5. Sélectionnez la température souhaitée. Le voyant rouge s'allume.
6. Dès que la température souhaitée est atteinte le voyant s'éteint.
7. A la fin de la cuisson, éteignez l'appareil et débranchez la fiche du gril. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de contrôle de la température dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'au point situé entre la position "basse" et "O", puis pressez et tournez simultanément la manette à nouveau dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O".
8. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

REMARQUE: Pendant le préchauffage, la cuisson et le refroidissement toutes les surfaces en métal sont chaudes.

9. Pour nettoyer l'appareil, enlevez les plaques refroidies et lavez-les avec de l'eau et du savon.

REMARQUE: Nous vous déconseillons le lavage en lave-vaisselle qui risquerait d'abîmer le revêtement antiadhésif.

Votre appareil gril de contact vous permettra de cuisiner n'importe quel type d'aliments.

Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment, de l'épaisseur et de la température initiale de l'aliment. Le tableau présenté ci-dessous vous aidera jusqu'au moment où vous aurez acquis une certaine pratique de votre gril GrigliaTutto. Les positions et les températures de cuisson indiquées ci-dessous peuvent varier selon les goûts personnels.

ALIMENT	POSITION GRIL	ECHELLE TEMPERATURE	TEMPS
Petit pain	1	Moy	3-6 min.
Petit pain ouvert	2	Moy	5 min.
Filets de poisson	2	Moy	7-10 min.
Hamburger	1	Max	8-10 min.
Saucisses	1	Max	10-12 min.
Côtes de veau ou de porc	1 ou 3	Moy-Max	au choix
Pizza	2	Moy	9-12 min.
Légumes	1	Max	8-12 min.
Décongélation	2	Basse	au choix
Plateau chaud	3	Basse	au choix

- Pour la cuisson de viande de boeuf, poulet ou porc, avec des sauces, cuisiner sur la position MAX. pendant 2 minutes pour chaque côté, puis diminuer la température jusque sur la position MOY. pour achever la cuisson.
- Les plats surgelés et marinés doivent être séchés avant d'être placés sur le gril.
- La viande doit être assaisonnée avant d'être mise sur le gril mais le sel doit être ajouté au moment de servir à table.
- Les mets qui doivent être cuisinés dans la position 1 doivent avoir une épaisseur uniforme afin de permettre leur roussissement.
- La plaque inférieure doit toujours être enlevée avant de cuisiner du poisson.



GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur.

Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products. This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA