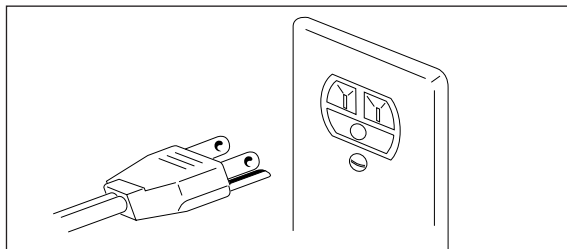


BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il peut être positionné soit sur le plan de travail soit sur un chariot mobile. Il nécessite seulement d'une prise de courant 120V (60 Hz) tripolaire connectée à une mise à terre efficace.

MISE A TERRE



S'ASSURER QUE LA PRISE SOIT POURVUE D'UNE MISE A TERRE EFFICACE

Cet appareil doit être connecté à un mise à terre. En cas de court-circuit, la mise à terre réduit le risque d'électrocution en donnant au courant la possibilité de s'échapper par ce fil.

Cet appareil est muni d'un cordon ayant un fil de mise à terre et d'une fiche munie aussi de mise à terre.

La fiche doit être branchée seulement à une prise munie de mise à terre et installée correctement.

IMPORTANT: LA MAUVAISE UTILISATION DE LA FICHE AVEC MISE A TERRE PEUT CAUSER LE RISQUE D'ELECTROCUTION.

Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.

Si vous devez utiliser un cordon prolongateur, utilisez toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à terre, et d'une prise correspondant à la fiche de l'appareil même.

- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué UL/CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d'une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon ne pend pas de l'espace de travail, qu'il ne peut pas être tiré par un enfant et qu'il n'est pas là où quelqu'un pourrait s'enchevêtrer.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

TABLEAU DE CONVERSION

°C	°F
95.....	200
107.....	225
120.....	250
135.....	275
150.....	300
163.....	325
177.....	350
190.....	375
205.....	400
218.....	425
233.....	450

TABLE DES MATIÈRES

SECTION 1 GÉNÉRALITÉS

1.1	Panneau de commande	16
1.2	Description de l'appareil	17
1.3	Mises en garde	18
1.4	Tableau récapitulatif	19
1.5	Installation	19

SECTION 2 UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1	Réglage de l'horloge	20
2.2	Cuisson au four traditionnelle	21
2.3	Cuisson au gril	23
2.4	Brunissement	24
2.5	Fonction de maintien au chaud des aliments	35

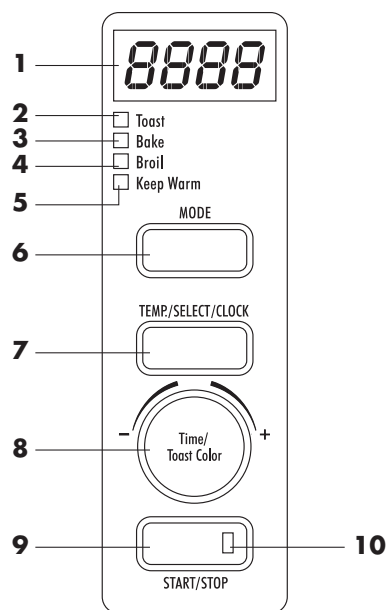
SECTION 3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1	Nettoyage et entretien	26
3.2	Nettoyage du plateau inférieur ramasse-miettes ouvrant	26

SECTION 1 GÉNÉRALITÉS

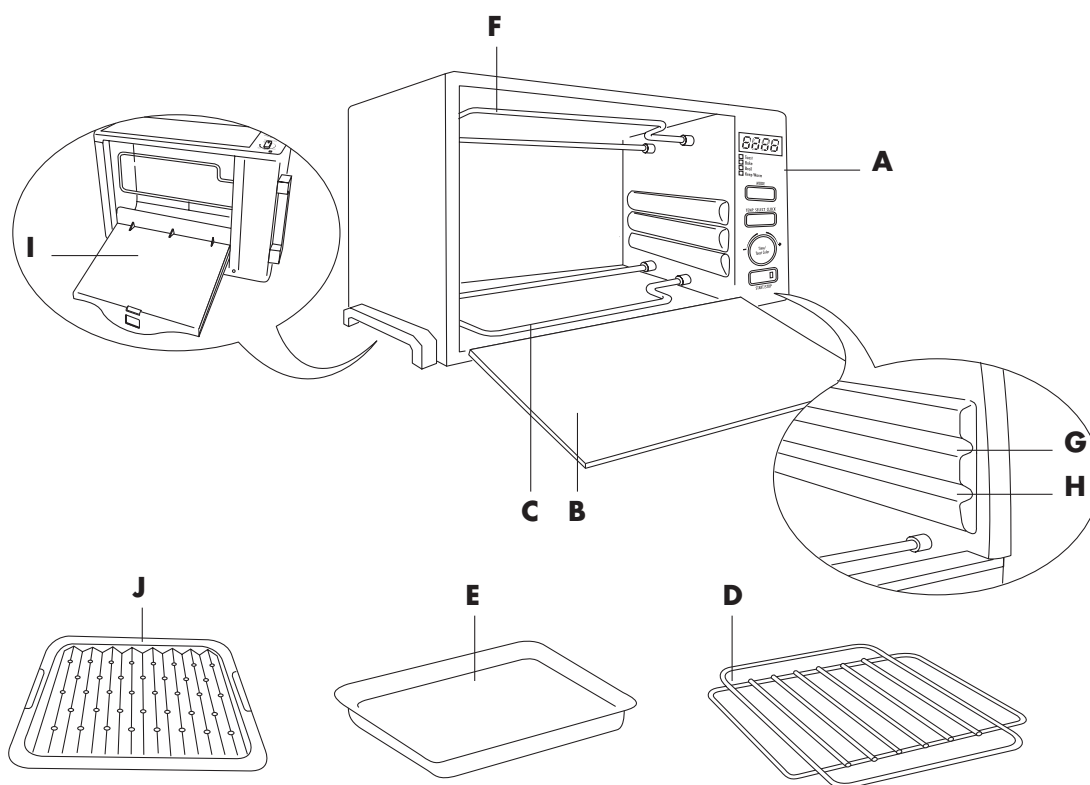
1.1 - PANNEAU DE COMMANDE

- 1 Affichage
- 2 Témoin TOAST
- 3 Témoin BAKE
- 4 Témoin BROIL
- 5 Témoin KEEP WARM
- 6 Touche MODE sélecteur de fonctions
- 7 Touche TEMP./SELECT/CLOCK
- 8 Bouton TIME/TOAST COLOR
- 9 Touche START/STOP
- 10 Lampe témoin



1.2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Panneau de commande
- B Porte en verre
- C Élément inférieur
- D Grille
- E Lèche-frite
- F Élément supérieur
- G Glissière supérieure
- H Glissière inférieure
- I Plateau inférieur ramasse-miettes ouvrant
- J Grille diététique



1.3 - MISES EN GARDE

L'utilisation d'un électroménager exige toujours de respecter quelques consignes de sécurité simples, comme les suivantes :

1. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES SUIVANTES

2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons afin de déplacer l'appareil.
3. Avant d'utiliser l'appareil, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur la même surface de travail. Retirez les éventuels objets posés sur le four. N'utilisez pas l'appareil sur une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.
4. Afin de réduire les risques de choc électrique, n'immergez pas l'appareil dans l'eau. Veuillez lire les directives de nettoyage.
5. En présence d'enfants, redoublez de prudence car la porte et les parois métalliques du four deviennent très chaudes. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez toujours la fiche de la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Avant de débrancher la fiche, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP (9). Laissez le four refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
7. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il semble endommagé de quelque façon que ce soit. Rendez-vous au centre de service agréé le plus près afin de faire examiner l'appareil et si nécessaire de le faire régler ou réparer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut s'avérer dangereuse.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation de la surface de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux électriques ou à gaz.
12. Faites preuve d'extrême prudence si l'appareil contient de l'huile chaude ou tout autre liquide brûlant.
13. Si la fiche surchauffe, consultez un électricien qualifié.
14. L'appareil est destiné à un usage particulier, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
15. Faites preuve d'extrême prudence quand vous retirez la lèchefrite ou si vous devez jeter la graisse de cuisson chaude.
16. Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas d'éponge métallique : des morceaux pourraient se détacher et provoquer des chocs électriques.
17. Afin de garantir un fonctionnement sécuritaire, n'insérez pas d'aliments ou d'ustensiles trop grands dans le four.
18. Si l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matières inflammables telles que des rideaux, des étoffes ou des revêtements pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer un incendie.
19. **ATTENTION : Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans supervision (surtout quand vous faites griller ou brunir)**
20. Pour la cuisson sur gril, utilisez la lèchefrite ou les grilles en suivant les instructions en page 19.
21. Faites preuve de vigilance quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Ne placez rien dans le four quand vous ne l'utilisez pas sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne placez pas de papier, carton, plastique ou tout autre matériel semblable dans ou sur le four.
24. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
25. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche START/STOP (9).

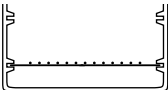
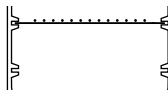
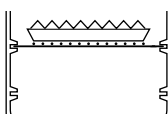
Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES DIRECTIVES

ATTENTION : Dès que l'appareil est déballé, vérifiez que la porte est en bon état.

La porte du four est en verre et par conséquent très fragile. Si elle semble craquelée, rayée ou égratignée, elle doit être remplacée. Évitez de claquer la porte ou de la heurter violemment pendant l'utilisation, le nettoyage et les déplacements du four. Ne versez pas de liquide froid sur le verre quand l'appareil est chaud.

1.4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Touche MODE	Touche TEMP. /SELECT/ CLOCK	Position de la grille et des accessoires	Remarque/Conseils
Maintien au chaud	KEEP WARM	180 °F		-
Cuisson four traditionnelle	BAKE	200°F - 450°F		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, de poissons et de petites volailles. Pour en savoir plus sur l'utilisation des accessoires, consultez le tableau en page 22.
Brunissement	TOAST	T 1-T7 FR T1-T7		Idéale pour rôtir des tranches de pain.
Cuisson au gril et gratins	BROIL	brl		La fonction de cuisson au gril est parfaite pour tous les types d'aliments : hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. Utilisez cette fonction pour dorer des sandwiches et des collations, et pour gratiner.

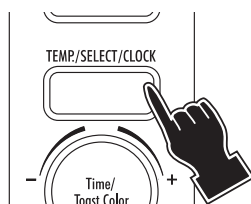
1.5 - INSTALLATION

- 1) Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- 2) Placez l'appareil sur une surface de travail solide et horizontal, loin de la portée des enfants (la porte en verre devient très chaude pendant le fonctionnement du four).
- 3) Avant d'utiliser l'appareil, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur la même surface de travail. **Déplacez les éventuels objets se trouvant sous l'appareil.**
N'utilisez pas l'appareil sur une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.
- 4) Il est normal que le four émette une odeur de « neuf » et un peu de fumée (pendant environ 15 minutes) lors de la première utilisation. Cela est dû aux substances protectrices dont les éléments sont recouverts avant le transport.
- 5) Quand une fonction est sélectionnée, la touche START/STOP (9) s'allume.

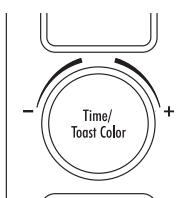
SECTION 2 UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

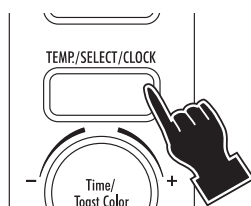
- Quand l'appareil est branché à la prise pour la première fois ou après une panne de courant, l'écran affiche quatre tirets (-- :--). Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante:



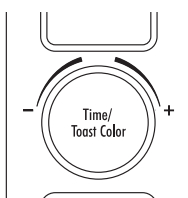
- 1 Appuyez pendant 5 secondes sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7) (les heures et les minutes clignotent à l'écran)



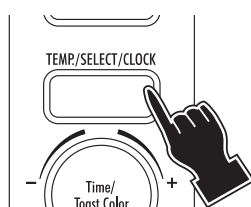
- 2 Tournez le bouton TIME/TOAST COLOR (8) pour régler l'heure désirée.



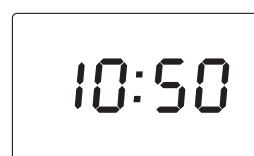
- 3 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7) (les minutes clignotent à l'écran).



- 4 Tournez le bouton TIME/TOAST COLOR (8) pour régler les minutes.

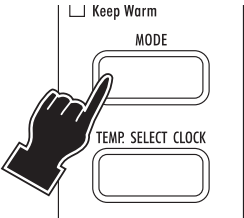
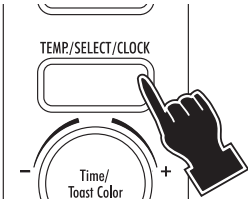
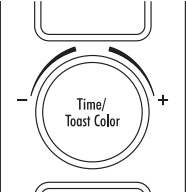
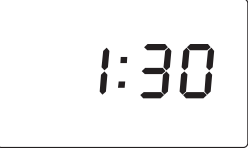
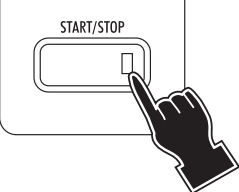
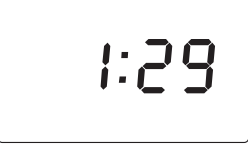


- 5 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7) pour confirmer. Vous pouvez l'enfoncer à tout moment pendant la cuisson pour afficher l'heure. (L'heure s'affiche à l'écran).



- Si vous souhaitez changer l'heure une fois qu'elle est déjà programmée, appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7) et suivez les instructions susmentionnées.
- Il est aussi possible d'afficher l'heure même après avoir activé une fonction en appuyant sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7) (L'heure s'affiche pendant 2 secondes).

2.2 - CUISSON AU FOUR TRADITIONNELLE

	1 Appuyez sur la touche MODE (6) jusqu'à ce que le témoin BAKE (3) s'allume. L'écran affiche la température 350°F.	 ☐ Toast ☒ Bake ☐ Broil ☐ Keep Warm
	2 Si besoin est, la température souhaitée peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7). Les températures prévues sont : 200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F. L'écran affiche la température sélectionnée.	
	3 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) à l'aide du bouton TIME/TOAST COLOR (8).	
	4 Appuyez sur la touche START/STOP (9). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 bips et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).	

REMARQUES:

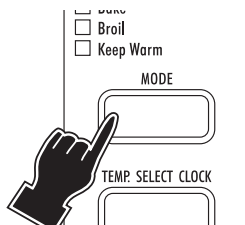
- Sans programmation de temps de cuisson (en passant le point 3), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Pour modifier le temps programmé il vous suffit de répéter l'étape 3. Le compte à rebours reprendra automatiquement 3 secondes après la dernière programmation.
- Pour afficher la température (pendant la cuisson), il vous suffit d'appuyer sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (7). Pour modifier la température programmée, appuyez de nouveau sur les touches dans les 3 secondes jusqu'à ce que la programmation désirée s'affiche.
- Si dans les 3 minutes suivant la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (9), le processeur se remet en veille.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS:

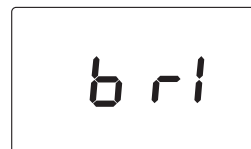
- Insérez la grille (D) dans la glissière inférieure (H).
- Préchauffez toujours le four. Attendez le signal sonore (trois bips courts) avant d'insérer la lèchefrite (E) avec les aliments.
- Pour interrompre la cuisson à n'importe quel moment, appuyez sur la touche START/STOP (9).

Programme	Température	Temps	Position de la grille	Observations et conseils
Pizza	425°F	17 min.	inférieure	Utilisez la lèchefrite.
Pain	400°F	25 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.
Lasagne	425°F	20 min.	"	Utiliser un plat pyrex, tourner après 10 min.
Macaroni gratiné	425°F	20 min.	"	Tourner le moule à mi-cuisson.
Poulet	400°F	70-80 min.	"	Utiliser la lèchefrite, tourner après environ 38 min.
Rôtie de porc	400°F	70 min.	"	Utiliser la lèchefrite, tourner après 35 min.
Pain de viande	350°F	55 min.	"	Utiliser la lèchefrite, tourner après 30 min.
Truite	400°F	35 min.	"	Utiliser la lèchefrite, tourner après 16 min.
Calmar farci	400°F	30 min.	"	Utiliser un plat pyrex, tourner à la mi-cuisson.
Pomme de terre rôtie	400°F	50 min.	"	Utiliser la lèchefrite, mélanger 2 fois.
Tomates rôties	400°F	40 min.	"	Utiliser la lèchefrite huilée et tourner après 20 min.
Courgettes au thon	400°F	40 min.	"	Utiliser la lèchefrite huilée et tourner après 20 min.
Tarte confiture	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Strudel	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Biscuits	350°F	14 min.	"	Utilisez la lèchefrite.

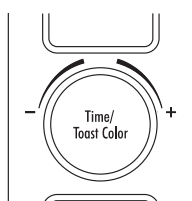
2.3 - CUISSON AU GRIL



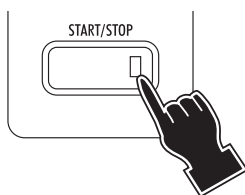
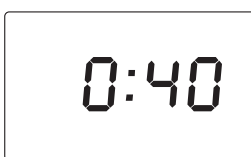
- 1 Appuyez sur la touche MODE sélecteur de fonctions (6) jusqu'à ce que le témoin BROIL (4) s'allume. L'écran affiche **BRL**.



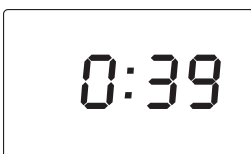
- ☐ Toast
- ☐ Bake
- ☒ Broil
- ☐ Keep Warm



- 2 Programmez le temps de cuisson (max. 1 heures) à l'aide du bouton TIME/TOAST COLOR (8).



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (9). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 « bips » et l'écran affiche **END**.

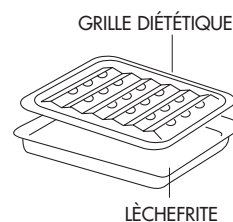


REMARQUE:

- Sans programmation de temps de cuisson, l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 15 minutes.
- Si dans les 3 minutes suivant la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (9), le processeur se remet en veille.

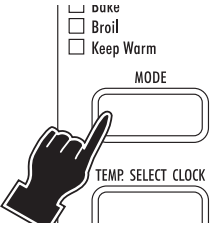
CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS:

- Placez les aliments sur la grille diététique posée dans la lèchefrite, tel qu'illustré. Positionnez la grille (D) dans la glissière supérieure (G).
- Utilisez toujours la grille diététique.
- Afin de faciliter les opérations de nettoyage, il est recommandé de recouvrir la lèchefrite d'une feuille de papier d'aluminium. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne recouvre pas la plaque diététique et ne dépasse pas de la lèchefrite.
- Tournez la viande à la mi-cuisson.
- Faites preuve de vigilance en tournant les aliments ou en sortant la lèchefrite. Utilisez un gant de four et évitez de renverser la graisse fondue.
- Ne couvrez pas les éléments avec du papier d'aluminium. Pour gratiner les tartes saupoudrées de fromage, posez le plat directement sur la grille insérée dans la glissière supérieure. Fermez la porte et vérifiez la cuisson afin d'éviter que la surface ne brûle.
- Pour interrompre la cuisson à n'importe quel moment, appuyez sur la touche START/STOP (9).



Programme	Touche MODE	Temps	Position de la grille	Observation et conseils
Côtelette de porc	BROIL	26 min.	supérieure	Tourner après 14 minutes.
Saucisse de Frankfurt	"	20 min.	"	Tourner après 11 minutes.
Hamburgers frais	"	25 min.	"	Tourner après 13 minutes.
Saucisses	"	26 min.	"	Tourner après 14 minutes.
Brochettes	"	26 min.	"	Tourner après 8, 15 et 21 minutes.

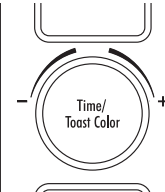
2.4 - BRUNISSEMENT



1 Appuyez sur la touche MODE sélecteur de fonctions (6) jusqu'à ce que le témoin TOAST (2) s'allume.

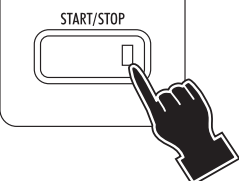
t4

☒ Toast
☐ Bake
☐ Broil
☐ Keep Warm



2 Réglez le niveau de brunissement souhaité à l'aide du bouton TIME/TOAST COLOR (8).

t6



3 Appuyez sur la touche START/STOP (9). L'écran affiche le temps de brunissement. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 bips et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable)

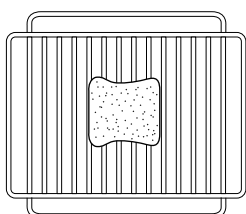
3:00

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS :

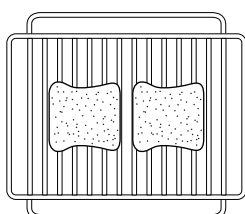
- Positionnez la grille (D) dans la glissière supérieure (G).
- Positionnez les aliments à rôtir au centre de la grille.
- Vous pouvez choisir parmi 14 niveaux de brunissement.
- Si les tranches à rôtir sont fraîches, sélectionnez un des niveaux (T1 - T2 - T3 - T4 - T5 - T6 - T7), si elles sont surgelées, sélectionnez l'un des niveaux avec la mention "FR" devant (FR T1 - FR T2 - FR T3 - FR T4 - FR T5 - FR T6 - FR T7).
- Si dans les 3 minutes suivant la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (9), le processeur se remet en veille.
- Pendant le brunissement, l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson. La durée du brunissement varie selon la programmation sélectionnée. N'oubliez pas que la durée est réglée par le thermostat du four. Par conséquent, si le four est déjà chaud, la durée de brunissement sera moins longue (la fonction est automatique).
- Quand vous faites brunir du pain, les deux éléments sont allumés afin de brunir les deux côtés en même

temps. Il peut se créer de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. Elle s'évaporer pendant le brunissement.

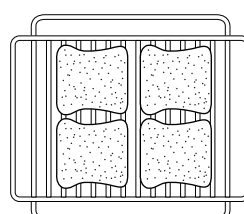
- Pour interrompre la cuisson à n'importe quel moment, appuyez sur la touche START/STOP (9). L'écran affichera à nouveau l'heure.
- Disposition appropriée des tranches de pain selon leur nombre:



1 tranche

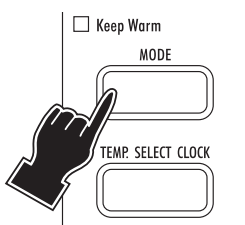


2 tranches



4 tranches

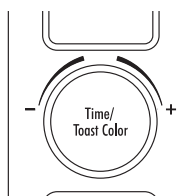
2.5 - FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS



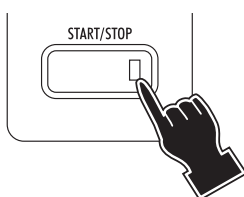
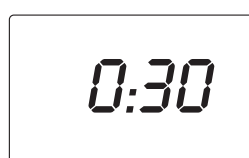
- 1 Appuyez sur la touche MODE sélecteur de fonctions (6) jusqu'à ce que le témoin KEEP WARM (5) s'allume et que l'écran affiche **180°F**.



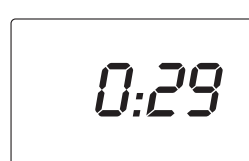
- ☐ Toast
- ☐ Bake
- ☐ Broil
- ☒ Keep Warm



- 2 Tournez le bouton TIME/TOAST COLOR (8) pour régler le temps désiré.



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (9). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 bips et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable)



REMARQUE:

- Sans programmation de temps de cuisson (en passant le point 2), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Si dans les 3 minutes suivant la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (9), le processeur se remet en veille.
- Il n'est pas possible de modifier la température.
- Il est recommandé de ne pas laisser les aliments au four trop longtemps au risque qu'ils se dessèchent.
- Pour interrompre la cuisson à n'importe quel moment, appuyez sur la touche START/STOP (9).

SECTION 3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier réduit la formation de fumée et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

Ne laissez pas de graisse s'accumuler à l'intérieur de l'appareil.

Avant d'entreprendre l'entretien ou le nettoyage, débranchez la fiche et laissez le four refroidir.

Nettoyez la porte et les surfaces avec un mélange d'eau et de nettoyant. Bien essuyer. Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs et ne grattez pas les parois avec des objets pointus ou coupants.

Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui endommageraient la peinture.

Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Tous les accessoires peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.

3.2 - NETTOYAGE DU PLATEAU INFÉRIEUR RAMASSE-MIETTES OUVRANT

Pour nettoyer le fond du four, ouvrez le plateau ramasse-miettes (fig. A/B). Afin de faciliter le nettoyage, positionnez l'appareil verticalement. Nettoyez le ramasse-miettes après chaque utilisation afin de réduire l'accumulation de résidus pouvant compromettre la cuisson suivante. Brossez ou essuyez le ramasse-miettes à l'aide d'un linge humide. En cas de tâches plus résistantes, utilisez une petite éponge de nylon ou de plastique ou un détergent non corrosif. Assurez-vous de la propreté avant de refermer. Au terme du nettoyage, refermez le plateau ramasse-miettes en vous assurant qu'il soit bien accroché.

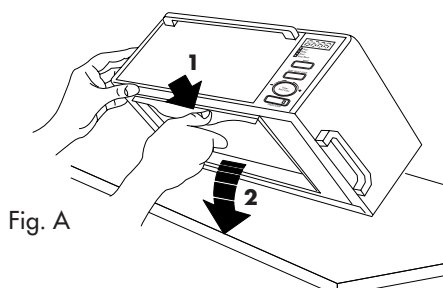


Fig. A

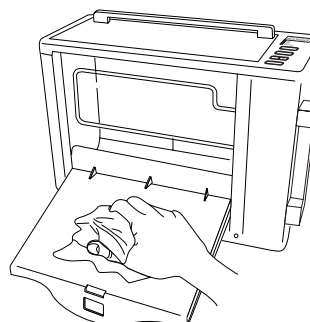


Fig. B

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.