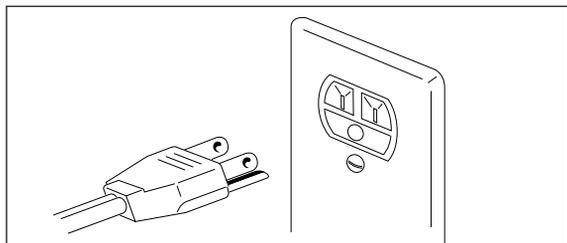


## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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.

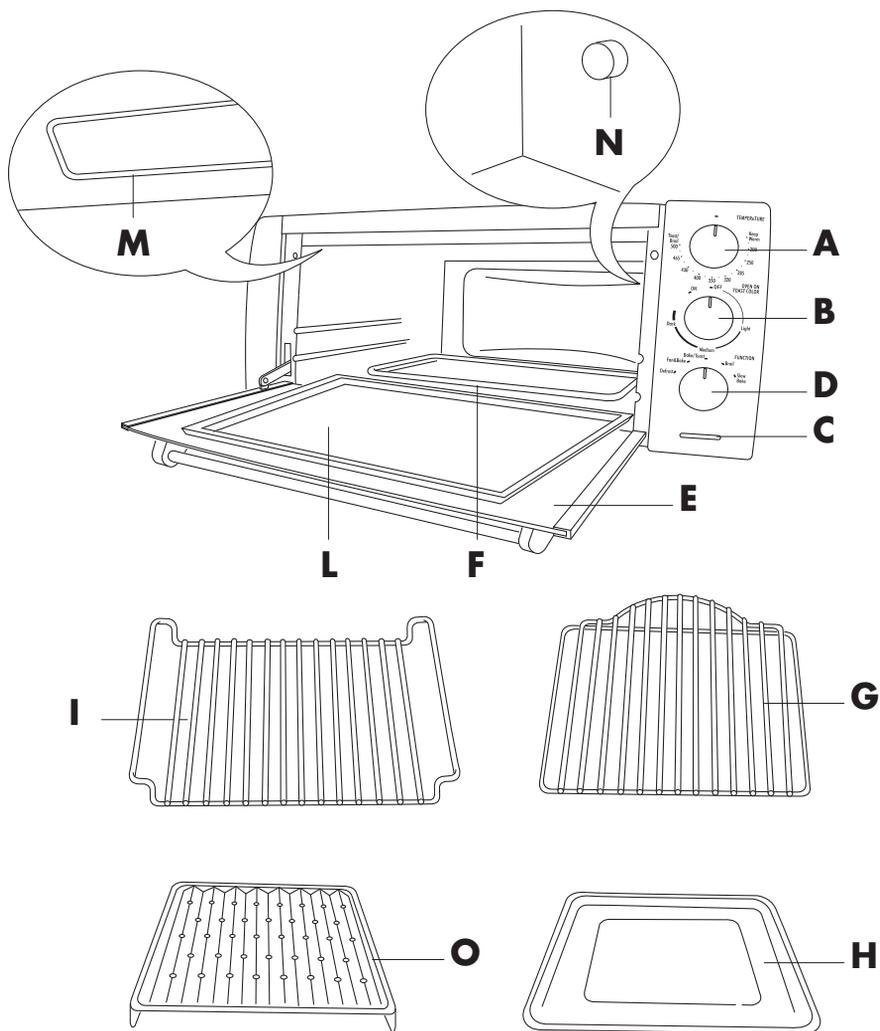
- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué 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 un cordon prolongateur, assurez-vous qu'il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- 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		
		177	350
95	200	190	375
107	225	205	400
120	250	218	425
135	275	233	450
150	300	246	475
163	325	260	500

## DESCRIPTION

- |   |                            |   |                                       |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|
| A | bouton thermostat          | I | grille profilée (selon le modèle)     |
| B | bouton minuterie           | L | ramasse-miettes                       |
| C | lampe témoin               | M | résistance supérieure                 |
| D | bouton sélecteur fonctions | N | éclairage intérieur (selon le modèle) |
| E | porte en verre             | O | grille diététique (selon le modèle)   |
| F | résistance inférieure      |   |                                       |
| G | grille plane               |   |                                       |
| H | lèche-frite                |   |                                       |



# CONSIGNES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique quel qu'il soit, il est impératif de respecter quelques règles fondamentales. En particulier:

1. **LISEZ TOUT LE MODE D'EMPLOI**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-le de 5/10 cm (2") du mur et de tout objet sur le même plan. Retirez ce qui est éventuellement posé dessus. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne mettez pas l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyage, suivez les instructions.
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 ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Avant de débrancher, mettez toujours le bouton Timer sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "•". Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni après un dysfonctionnement, ni s'il a été en quelque sorte détérioré. Apportez l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et éventuellement réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer des accidents.
9. Évitez de l'utiliser en plein air.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux à gaz ou électriques.
12. Manipulez l'appareil très prudemment s'il contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Si la fiche chauffe, adressez-vous à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu.
15. Soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite et quand vous videz la graisse chaude.
16. Évitez les tampons métalliques pour nettoyer l'appareil. Des morceaux pourraient s'en détacher, toucher des pièces électriques et provoquer des décharges.
17. Pour un fonctionnement sûr de votre four, n'introduisez jamais d'aliments ni d'ustensiles de trop grands.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni entrer en contact avec une matière inflammable (rideaux, étoffes, revêtement mural, etc.) cela pourrait provoquer un incendie.
19. **ATTENTION : Ne laissez jamais le four marcher sans surveillance (surtout quand vous faites rôti ou griller).**
20. Quand vous grillez, la lèchefrite et les grilles doivent être utilisées en suivant les instructions.
21. Faites très attention quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en marche, ne mettez rien dedans, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettez dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires.
24. Ne tapissez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
25. Pour arrêter le four, tournez le bouton Timer sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "•".

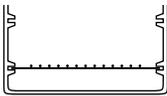
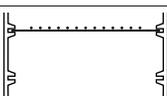
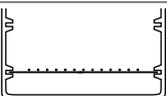
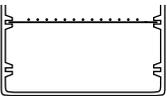
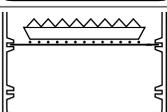
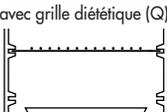
**Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.**

## CONSERVEZ CETTE NOTICE

**ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état.**

La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud.

## TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation	DEFROST	●		-
Cuisson délicate	SLOW BAKE	200°F - 465°F		-
Maintien au chaud	BAKE/TOAST	KEEP WARM		-
Cuisson chaleur tournante	FAN & BAKE	200°F - 465°F		Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau pages 18-19.
				
Cuisson four traditionnel	BAKE/TOAST	200°F - 465°F		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 19.
Toast	BAKE/TOAST	TOAST/BROIL/500		
Cuisson au grill	BROIL	TOAST/BROIL/500	 avec grille diététique (Q)	Idéal pour toutes les grillades traditionnelles : hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. pain grillé.
			 sans grille diététique (Q)	

## UTILISATION DES COMMANDES

### Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

- Pour décongeler (voir page 18): . . . . . Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 18): Bouton thermostat sur "KEEP WARM".
- Pour cuisson chaleur tournante ou cuisson traditionnelle (voir pages 18-19): . . . . . Bouton thermostat de 200°F à 465°F
- Pour griller (voir page 20): . . . . . Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".
- Pour tous les types de grillage (voir page 21): Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".

### Bouton Timer (B)

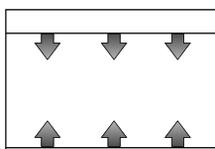
- Pour allumer le four: . . . . . Tournez le bouton sur "ON".
- Pour programmer un grillage: . . . . . Sélectionnez "LIGHT", "MEDIUM" ou "DARK".
- Pour arrêter le four: . . . . . Ramenez le bouton sur "OFF".

### Bouton sélecteur fonctions (D)

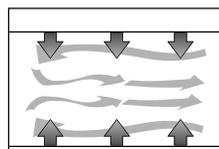
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit:



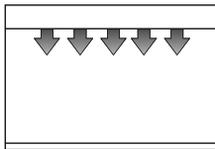
**DEFROST**  
(seulement chaleur tournante en marche)



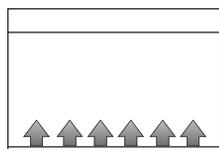
**BAKE/TOAST**  
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



**FAN & BAKE**  
(résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



**BROIL**  
(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



**SLOW BAKE**  
(seulement résistance inférieure en marche)

### Éclairage du four (N) et Lampe Témoin (C)

- Si prévu, l'éclairage du four (**N**) reste toujours allumé lorsque le four est sur la position ON. La lampe témoin (**C**) s'éteint dès que l'enceinte du four a atteint la température de cuisson souhaitée, puis s'allume et s'éteint périodiquement pendant la cuisson.
- Dans le cas où l'éclairage du four (**B**) n'est pas munie d'éclairage, la lampe témoin (**C**) reste toujours allumé lorsque le four est en marche (mais ne sert pas d'indicateur de la température)

## UTILISATION DU FOUR

### Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel. Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

### Décongélation (Defrost)

Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "DEFROST".
  - Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "•".
  - Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
  - Insérez la grille plane (**G**) dans la glissière inférieure et posez dessus une assiette contenant l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
  - La décongélation étant terminée, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".
- Exemple de décongélation : 1 kg/2.2 lbs de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

### Cuisson délicate (Slow bake)

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérez la grille (avec un plat dessus) dans la glissière inférieure (voir figure page 16).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "SLOW BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton Timer (**B**) sur "ON"; à la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

### Maintien au chaud (Keep warm)

- Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "KEEP WARM".
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "BAKE/TOAST".
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Insérez la grille plane (**G**) dans la glissière inférieure et posez dessus l'assiette contenant l'aliment.
- Pour terminer l'opération, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

### Cuisson chaleur tournante (Fan & bake)

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain. Elle est parfaite aussi pour la cuisson simultanée d'aliments, même différents, sur deux niveaux. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille plane (**G**) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "FAN & BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (**B**) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	inférieure	Tournez le moule à mi-cuisson Utilisez un plat allant au four, tournez après 10 min.
Lasagne 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	"	
Pizza 500 g/1.1 lb	430°F	17 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Poulet 1 kg/2.2 lb	400°F	70-80 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc 900 g/2 lb	400°F	70 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 35 min environ.
Roulade de viande 650 g/1.4 lb	350°F	55 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min environ.
Pommes de terre rôties 500 g/1.1 lb	400°F	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite, etourner à mi-cuisson.
Tarte confiture 700 g/1.5 lb	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Strudel 1 kg/2.2 lb	350°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Gâteau aux noix 800 g/1.8 lb	350°F	35 min.	"	Utilisez une tourtière.
Biscuits 100 g/0.2 lb	350°F	14 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Pain 500 g/1.1 lb	400°F	25 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.

### Cuisson four traditionnel (Bake/toast)

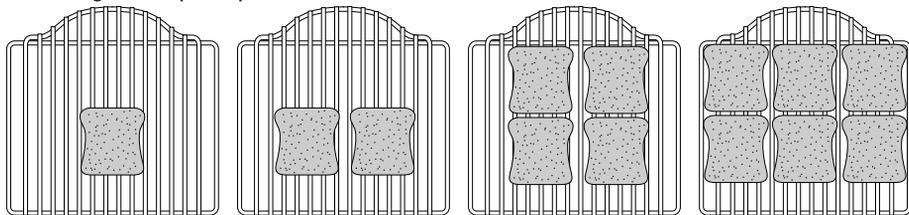
Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions **(D)** sur "BAKE/TOAST".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat **(A)**.
- Tournez le bouton du Timer **(B)** sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer **(B)** sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille position	Observations et conseils
Cailles (3)	430°F	44 min.	inférieure	Utilisez la lèchefrite, tournez après 24 min. Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min. Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Truite 500 g/1.1 lb	400°F	35 min.	"	
Calmars farcis 450 g/1 lb	400°F	30 min.	"	
Tomates gratinées 550 g/1.2 lb	400°F	40 min.	"	Utilisez une lèchefrite huilée et tournez après 20 min.
Courgettes au thon 750 g/1.6 lb	400°F	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau; tournez la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350°F	75 min.	"	Utilisez un moule et tournez à mi-cuisson.
Meringues	250°F	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée. Laissez reposer au moins une journée avant de servir.

## Toast

- Les dimensions de la grille (**G**) permettent de griller six tranches de pain en même temps. Mais on obtient les meilleurs résultats en grillant 4 tranches à la fois.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous:



Griller une tranche

Griller deux tranches

Griller quatre tranches

Griller six tranches

Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

## Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gaufres surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Mettez la grille comme l'indique le tableau page 16.
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "TOAST/BROIL" et celui du sélecteur de fonctions (**D**) sur "TOAST/BAKE".
4. Tournez le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre. Lors de la première utilisation, tournez le bouton Timer (**B**) sur une valeur moyenne. Grillés quelques tranches de pain pour vérifier le degré. Éventuellement, réglez le bouton.
5. Lorsque vous grillez du pain, allumez les deux résistances (inférieure et supérieure) pour dorer des deux côtés en même temps. Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. La condensation s'évaporera pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Une fois le cycle terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "•".

### Notes:

Ce four peut griller automatiquement à plusieurs degrés.

Si vous préférez un doré plus clair, interrompez le cycle automatique en tournant le bouton Timer (**B**) sur "OFF" pour arrêter le four sans le détériorer.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.

**Après quoi, arrêtez manuellement le bouton thermostat et celui de la programmation du grille-pain comme indiqué précédemment.**

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

### Conseils pour bien griller:

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

## Cuisson au grill (Broil)

- Insérez la grille plane (G) dans la glissière supérieure.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur BROIL.
- Posez l'aliment à griller sur la grille diététique (O) insérée sur la lèchefrite (H) et posez le tout sur la grille plane (G).
- Refermez la porte.
- Tournez le bouton du Timer (B) sur "ON".
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton Timer (B) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	grille	position Observations et conseils
Côte de porc (2)	TOAST/BROIL	26 min.	supérieure	Retournez après 14 min environ.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	"	Retournez après 11 min environ.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	"	Retournez après 13 min environ.
Saucisses (4)	"	26 min.	"	Retournez après 14 min environ.
Brochettes 500 g/1.1 lb	"	26 min.	"	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.

## Cuisson simultanée sur deux niveaux chaleur tournante

La chaleur tournante permet de cuire des aliments, même différents, simultanément sur deux niveaux.

La chaleur émise par les 2 résistances est distribuée dans le four par ventilation forcée.

De cette manière, la chaleur atteint **rapidement et uniformément** tous les coins du four ; l'air dans la cavité est très sec et empêche les odeurs et les saveurs de se mélanger.

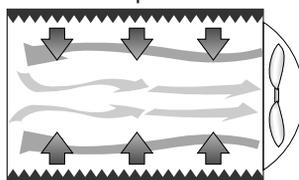
Pour cuisiner deux plats simultanément, il suffit de respecter quelques règles générales.

1. Les temps de cuisson des recettes cuisinées simultanément sont supérieurs à ceux des cuissons individuelles.
2. À mi-cuisson environ, **intervertissez** les 2 lèchefrites, en posant celle du haut sur la grille inférieure et celle du bas sur la grille supérieure.

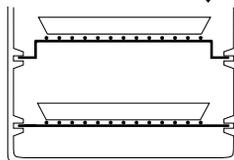
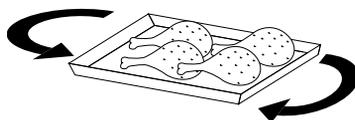
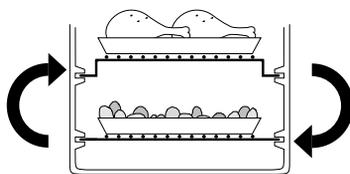
N'oubliez pas non plus de tourner les lèchefrites d'un demi-tour.

**Nota :** les grilles doivent être positionnées comme le montre la figure ci-contre.

résistance supérieure



résistance inférieure



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien.

Pour nettoyer l'intérieur métallisé du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide.

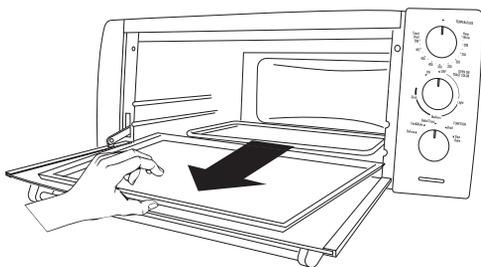
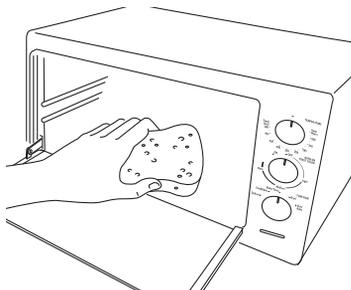
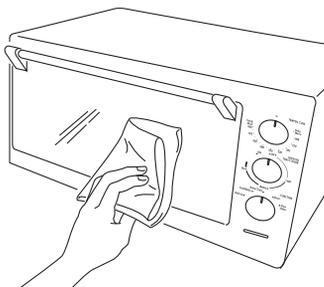
Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture. Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

**Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.**

Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

### **Si votre four est muni de tiroir ramasse - miettes :**

Extraire le tiroir ramasse - miettes du fond de votre four. Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse - miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.



## 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 couvrables 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](http://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](http://www.delonghi.com).

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

Autres pays : Veuillez visitez [www.delonghi.com](http://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.