NE PAS LAISSER A LA PORTEE DES ENFANTS

IMPORTANT

DE SERIEUSES BRULURES PEUVENT ETRE CAUSEES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'éléctrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utilisez l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défecteux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné..
14. Prendre de grandes précautions pour manipuler une friteuse remplie d'huile

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

NOTE

- **Ne pas oubliez de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac en aluminium et le panier à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.
- Lors de la première utilisation l' appareil peut dégager de la fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra après quelques minutes. Aerer la pièce

NE PAS UTILISEZ LA FRITEUYSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma sur le volet)

A. Orifice de contrôle du filtre
B. Poignée panier
C. Curseur poignée
D. Couvercle
E. Hublot (seulement sur certains modéles)
F. Cache-filtre
G. Panier
H. Cran cache-filtre
I. Logement range-cordon
J. Poignée pour soulever l'appareil
K. Bouchon tuyau de drainage
L. Petit pied
M. Afficheur minuteur (seulement sur certains modéles)
N. Touche minuteur (seulement sur certains modéles)
O. Tuyau de drainage huile
P. Voyant lumineux
Q. Bouton pour régler le thermostat et éteindre l'appareil
R. Poussoir d'ouverture
S. Volet pour logement tuyau

RECOMMANDATIONS

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le voltage du réseau corresponde bien à celui indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 15 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre prise de type approprié par un technicien qualifié).
- Ne pas placer l'appareil prés de sources de chaleur.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas étre remplacé par l'utilisateur, étant donné que son remplacement exige l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est ab"mé, s'adresser exclusivement à un centre de service aprés-vente agréé par le fabricant.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brélures graves.
- **La friteuse doit étre remplie d'huile ou de graisse avant de la mettre en marche. En effet, en cas de fonctionnement à sec, un dispositif de sécurité thermique intervient en interrompant le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre en fonction l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à un centre de service aprés-vente agréé.**
- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service aprés-vente ou à un personnel agréé par le fabricant.
- Le panier s'enclenche automatiquement sur l'axe central de la cuve. **Par conséquent, afin d'éviter toute rupture, ne pas le tourner manuellement pour trouver la bonne position.**
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soignusement la cuve, le panier et le couvercle (en elevant les filtres) avec de l'eau chaude et du liquide vaiselle. A la fin de cette opération, essuyer le tout minutieusement; éliminer ensuite l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange de l'huile (si prévu).
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Pendant le fonctionnement, le tuyau de vidange doit toujours étre fermé et remis en place dans son logement.

MODE D'EMPLOI

Remplissage de l'huile ou de la graisse

- Soulever le panier (G) dans sa position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée "B" prévue à cet effet. (fig. 1).

  Les opérations de soulévement et d'abaissement du panier doivent TOUJOURS étre effectuées lorsque le couvercle est fermé.
- Ouvrir le couvercle "D" en appuyant sur le poussoir "R" (fig. 2).
- Extraire le panier en le tirant vers le haut (fig. 3).
- Verser dans le récipient 1,2 l d'huile (ou bien 1 kg de graisse).

ATTENTION

Le niveau doit toujours se situer entre les deux repéres maxi et mini.

Ne jamais utiliser la friteuse lorsque le niveau de l'huile se trouve en dessous du repére mini, cela pourrait provoquer l'intervention du dispositif de sécurité thermique pour le remplacement duquel il faudra faire appel à un centre de service aprés-vente agréé.

Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant une bonne huile d'arachide. Eviter de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, la couper en petits morceaux afin que la friteuse ne chauffe pas à sec pendant les premiéres minutes.

DEBUT DE CUISSON

1. Placer les aliments à frire dans le panier, sans jamais le remplir de maniére excessive (1 kg de pommes de terre fraîches maximum).
   Pour obtenir une friture plus homogéne, il est conseillé de concentrer les aliments surtout sur le périmétre du panier en laissant une faible quantité dans sa partie centrale.
2. Introduire le panier dans la cuve dans sa position la plus élevée (fig. 3) et fermer le couvercle en exeréant une légére pression de sorte à faire enclencher les crans.
3. Placer le bouton du thermostat "Q" sur la température souhaitée (fig. 4). Dés que la température fixée est atteinte, le voyant lumineux "P" s'éteint.
4. Dés que le voyant lumineux s'éteint, plonger immédiatement le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée aprés avoir fait coulissé le curseur "C" vers l'arriére.

- Il est tout à fait normal que, directement aprés cette opération, une quantité importante de vapeur trés chaude sorte du cache-filtre "F".
- Au début de la cuisson, tout de suite aprés avoir plongé les aliments dans l'huile, la paroi intérieure du hublot "E" (si prévu) sera couverte de vapeur qui dispara"tra ensuite progressivement.
- Il est normal pendant le fonctionnement que des gouttes de condensation se forment à proximité de la poignée du panier.

POUR LES MODELES EQUIPES D'UN MINUTEUR ELECTRONIQUE

1 Régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche "N", l'afficheur "M" visualisera les minutes fixées.

2 Tout de suite aprés cette opération, les chiffres commenceront à clignoter signalant que le temps de cuisson a commencé. La derniére minute sera visualisée en secondes.

3 En cas d'erreur, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson en maintenant pressé la touche pendant plus de 2 secondes pour remettre à zéro l'afficheur. Renouveler ensuite les opérations à partir du point 1.

4 Le minuteur signalera la fin du temps de cuisson par deux séries de bips avec un intervalle d'environ 20 secondes. Pour interrompre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche "N" du minuteur.

ATTENTION: le minuteur n'éteint pas la friteuse.

Remplacement de la batterie du minuteur (fig. 5)

- Extraire le minuteur de son logement en faisant levier sur le côté droit (voir fig. 5 A).
- Tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le couvercle de la batterie (fig. 5 B) situé à l'arriére de maniére à le dégager.
- Remplacer la batterie par une batterie du méme type.

Aussi bien en cas d'élimination de l'appareil que de remplacement de la batterie, celle-ci doit être enlevée et éliminée conformément aux lois en vigueur étant donné qu'elle est nuisible pour l'environnement.

FIN DE CUISSON

A la fin du temps de cuisson, remonter le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés. Pour les modéles équipés d'un hublot, ce contrôle peut étre effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle. Si la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en amenant le bouton du thermostat sur la position "●" jusqu'à ce que se produise le déclic de l'interrupteur intérieur. Laisser égoutter l'excédent d'huile en laissant quelques instants le panier à l'intérieur de la friteuse dans sa position la plus élevée.

N.B.: Dans le cas de cuisson en deux temps (par exemple pommes de terre), soulever le panier à la fin du premier temps de cuisson et attendre que le voyant lumineux s'éteigne à nouveau. Plonger ensuite une deuxiéme fois le panier dans l'huile (voir tableaux ci-joints).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque friture étant donné que les particules des aliments, surtout lorsqu'ils sont enrobés de chapelure ou de farine, restent dans le liquide, ont tendance à brûler et altèrent donc très rapidement l'huile ou la graisse.

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide, attendre environ 2 heures.

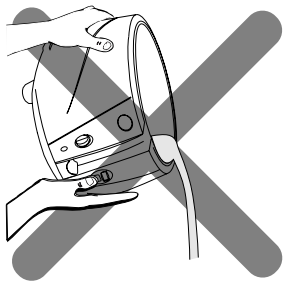
Modèles munis de tuyau de drainage

Positionner la partie avant de la friteuse le long du bord du plan d'appui, vérifier que les petits pieds "L" reposent toujours sur le plan d'appui.

1. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier (fig. 3).
2. Ouvrir le volet "S" comme illustré à la fig. 7.
3. Extraire le tuyau de drainage "O".
4. Enlever le bouchon "K" et serrer en même temps avec deux doigts le tuyau afin d'éviter que l'huile ou la graisse ne coule avant que le tuyau ait été positionné sur un récipient (fig. 8).
5. Laisser couler le liquide ou la graisse dans le récipient (fig. 9).
6. Enlever les dépôts éventuellement présents dans la cuve à l'aide d'une éponge ou de papier absorbant.
7. A la fin de cette opération, remettre le tuyau de drainage dans son logement après avoir remis le

ATTENTION

Ne jamais vider la friteuse en l'inclinant ou en la renversant.



bouchon.

8. Mettre le panier dans sa position élevée et placer sur le fond du panier un des filtres fournis (fig. 12). Les filtres sont disponibles chez les revendeurs ou dans nos centres de service après-vente.
9. Verser alors l'huile ou la graisse dans la friteuse très lentement afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 13).
10. L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration. Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

☛ **Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.**

Modèles sans tuyau de drainage

1. Enlever le couvercle (fig.10) et vider la cuve du côté indiqué par la flèche (fig.11 – bord antérieur cuve).
2. Enlever les dépôts éventuellement présents dans la cuve à l'aide d'une éponge ou de papier absorbant.
3. Mettre le panier dans sa position élevée et placer sur le fond du panier un des filtres fournis (fig. 12). Les filtres sont disponibles chez les revendeurs ou dans nos centres de service après-vente.
4. Verser alors l'huile ou la graisse dans la friteuse très lentement afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 13).
5. L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration. Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

☛ **Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.**

REMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité aprés un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice "A" de la fig. 10 du contre-couvercle, indique que le filtre doit étre remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre "F" en plastique (fig. 14) en appuyant sur le cran "H" dans le sens de la fléche 1, puis soulever dans le sens de la fléche 2. Remplacer les filtres.

N.B.: Le filtre blanc doit étre déposé sur la partie métallique (fig. 15) et la zone colorée doit étre dirigée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le cache-filtre en veillant à insérer correctement les crans avant comme indiqué à la fig. 15.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise de courant.

☛ ***Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entra"ner des électrocutions.***

Contrôler que l'huile soit suffisamment froide (attendre environ 2 heures), vider l'huile ou la graisse comme décrit au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".
ENLEVER LE COUVERCLE COMME INDIQUE A LA FIG. 10.
Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir préalablement enlevé les filtres.

Pour le nettoyage de la cuve, procéder de la maniére suivante:

- Laver la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaiselle. Pour vider l'eau, utiliser toujours le tuyau de vidange de l'huile comme illustré à la fig. 17. Puis rincer et essuyer soigneusement; éliminer l'éventuelle eau résiduelle contenue dans le tuyau de vidange.
- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage, utiliser le goupillon fourni avec la friteuse (fig. 16).
- Il est recommandé de nettoyer fréquemment le panier en veillant à éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.
- Essuyer le revétement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuels débordements d'huile ou de condensation.
- Nettoyer et essuyer également le joint afin d'éviter qu'il adhére à la cuve lorsque la friteuse est inutilisée. (En pareil cas, pour ouvrir le couvercle il suffit de le soulever avec la main en maintenant en méme temps pressé le poussoir d'ouverture).

MODELE AVEC CUVE ANTIADHESIVE

Pour le nettoyage de la cuve, ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détersif neutre.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Le niveau de l'huile ou de la graisse ne doit jamais descendre en dessous du repére mini.

Il est nécessaire de la remplacer périodiquement dans sa totalité. La durée de l'huile ou de la graisse dépend de la nature des aliments. La chapelure des aliments panés, par exemple, laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Comme dans toutes les friteuses, l'huile se dégrade aprés avoir été chauffée à plusieurs reprises. Par conséquent, méme si elle est utilisée et filtrée correctement, il est conseillé de la remplacer dans sa totalité assez fréquemment.
Etant donné que cette friteuse utilise peu d'huile grâce à son panier tournant, elle présente l'avantage de ne devoir éliminer que la moitié de l'huile environ par rapport aux friteuses traditionnelles.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- Il est important de respecter pour chaque recette la température conseillée. Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Si la température est par contre trop élevée, une croéte se forme autour de l'aliment et laisse l'intérieur cru.
- **Les aliments à frire ne doivent étre immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entra"nerait une baisse immédiate de la température de l'huile et, par conséquent, une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Contrôler que les aliments soient minces et aient une épaisseur égale. Si les aliments sont trop épais, l'intérieur cuit mal malgré un aspect attrayant. Si les aliments sont de méme épaisseur, ils atteignent simultanément la cuisson idéale.

TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments	Quantité max. gr	lb	Température °C	°F	Temps (minutes)
POMMES DE TERRE FRITES	500	1	190	370	1ére phase 6 - 7 2éme phase 1 - 2
	1000	2	190	370	1st phase 10 - 12 2nd phase 2 - 2,5
AMUSE-GUEULE					
Boulettes de crevettes croustillantes	750	1.5	160	320	7 - 8
Boulettes de viande piquantes	500	1	170	340	6 - 7
Rouleaux au poulet et aux légumes	250	0.5	170	340	4 - 5
"Wontons" frits	250	0.5	170	340	5 - 4
PLATS PRINCIPAUX					
Morceaux de poulet croustillants	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
Boulette de poulet à l'aigre-doux	500	1	170	340	3 - 4
Huîtres, Coquilles St. Jacques, Crevettes	750-1kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
Veau au parmesan	500	1	170	340	6 - 7
Poisson frit pané	500	1	160	320	9 - 10
Filets de poisson croustillants	500	1	160	320	8 - 9
Bâtonnets de poulet au citron	500	1	170	340	3
Poulet au sésame et aux noix	250	0.5	170	340	5 - 6
LEGUMES					
Bouchées de pommes de terre	500	1	190	370	3 - 5
Morceaux de pommes de terre	500	1	190	370	1ére phase 10 - 12 2éme phase 3
Bouchées de légumes au parmesan	250	0.5	150	300	3 - 5
Rondelles d'oignons croustillantes	500	1	150	300	3 - 5
DESSERTS					
Beignets à la levure	500	1	190	370	4 - 5
Beignets aux fruits	500	1	190	370	3 - 4

CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

- Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas mettre beaucoup d'aliments dans le panier.
- **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTIONS
Mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur est colmaté L'huile est trop vieille Le liquide de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	L'huile est vieille et provoque trop de mousse Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments pas assez séchés Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale	Remplacer l'huile ou la graisse Sécher correctement les aliments Plonger lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur de la cuve
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment mise en marche sans huile dans la cuve, ce qui a provoqué la panne du dispositif de sécurité thermique	S'adresser au centre de service aprés-vente (le dispositif doit étre remplacé)
La cuisson est bonne seulement sur la moitié du panier	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson	Nettoyer le fond de la cuve Nettoyer la bague de guidage des roues du panier

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 impliquées, 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 ouside 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