MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites très attention lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou se trouve à sa portée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Brancher tout d'abord la fiche à l'appareil, puis brancher la fiche du cordon à la prise. Pour débrancher l'appareil, tourner n'importe quelle commande sur la position "OFF", puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées.
- Ne jamais dévisser ou enlever le bouchon de la chaudière lorsque l'appareil est en fonction. Attendre que celui-ci ait complété le cycle sélectionné et que la vapeur et l'eau aient été complètement utilisées.
- Appareils munis de verseuse:
  A. La verseuse a été spécialement conçue pour cette machine. Ne jamais utiliser la verseuse sur un plan de cuisson.
  B. Ne pas mettre la verseuse chaude sur une surface froide ou humide.
  C. Ne pas utiliser une verseuse fêlée ou ayant une poignée avec du jeu.
  D. Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des détergents, des pailles de fer ou d'autres matériaux abrasifs.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CORDON SPECIAL INSTRUCTIONS

Utilisation du cordon spécial:

A. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

B. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.

C. Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon a trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.

D. 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 essayez 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.

ATTENTION

Cet appareil ne doit être utilisé que pour usage domestique. Pour toute réparation, autre que le nettoyage et la manutention effectués par l'usager, il est conseillé de s'adresser à un centre de service autorisé.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas enlever la base de l'appareil. Les parties internes de la machine ne peuvent pas être réparées par l'usager. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un centre de service autorisé.

- Contrôler que le voltage indiqué sur la plaque de l'appareil corresponde au voltage de votre circuit d'alimentation.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude!
- Eloigner les mains et le cordon des surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres abrasives ou avec des instruments pointus.
- Ne jamais verser lait ou café dans le réservoir.

IMPORTANT

ATTENTION ! Afin d'éviter des blessures aux personnes:

- Ne jamais ouvrir le bouchon du réservoir lorsque l'appareil est allumé car il y a de la pression à l'intérieur
- Positionner correctement le porte-filtre.
- Ne jamais décrocher le porte-filtre lorsque l'appareil est allumé.

Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, s'assurer qu'il n'y ait pas de vapeur à l'intérieur de la chaudière, pour vérifier s'il y a de la pression résiduaire, procéder de la façon suivante:

- Eteindre la machine
- Débrancher la fiche
- Tourner lentement la commande vapeur en sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Si la vapeur sort, cela signifie que le réservoir est encore sous pression.
- Placer un récipient sous la tige vapeur
- Ouvrir la commande vapeur et la laisser s'échapper.
- Lorsque toute la vapeur sera sortie, fermer la commande ouverture vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Maintenant le bouchon du réservoir ainsi que le porte-filtre peuvent être enlevés.

Accrochage du porte-filtre:

- Pour accrocher le porte-filtre à la machine, le placer sous la sortie de la chaudière et le pousser vers le haut en le tournant simultanément à droite.
  Si malgré tout vous avez des difficultés pour l' accrocher, contactez Dè Longhi Canada.

TABLEAU 1

Pour faire	Quantité d'eau dans le réservoir	Quantité de café dans le filtre	Quantité de lait dans la carafe
4 ESPRESSO'S			
4 CAPPUCCINO'S			
2 ESPRESSO'S			
2 CAPPUCCINO'S			

UTILISATION DE LA MACHINE

CETTE MACHINE NE DOIT ETRE UTILISEE QUE POUR USAGE DOMESTIQUE

A) AVANT L'UTILISATION

Déballer l'appareil. Lorsque l'appareil est neuf il est nécessaire de le laver simplement avec de l'eau tiède. Rincer ensuite soigneusement les accessoires: le porte-filtre, le doseur, le filtre, la verseuse, l'adaptateur et la buse pour café crème. Effectuer ensuite un prélavage du circuit intérieur de la machine en procédant de la façon suivante:

B) Rinçage du réservoir

1. Avant de remplir le réservoir avec de l'eau, éteindre la machine en la débranchant du secteur.
2. Dévisser le bouchon du réservoir en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.Remplir le réservoir avec de l'eau (fig. 2) en utilisant la verseuse en verre (fig. 1).
3. Ne pas mettre trop d'eau dans le réservoir. Les repères min. (2 tasses) et max. (4 tasses) sont indiqués sur la verseuse (voir tableau à la pag. 20).
4. Fermer soigneusement le bouchon du réservoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Brancher l'appareil en respectant les normes de sécurité.
6. Introduire le filtre (M) dans le porte-filtre (L) (fig. 3).
7. Pour fixer le porte-filtre à la machine, le mettre sous la douchette de la chaudière (fig. 4) avec la poignée en ligne avec la flèche imprimée dans l'appareil (fig. 5); puis pousser le porte-filtre vers le haut et le faire tourner simultanément vers la droite. Le fait que la poignée du porte-filtre ne soit pas centrée par rapport à la machine n'a aucune importance; par contre, il doit être bien fixé dans son logement.
8. Placer la verseuse sous le porte-filtre en s'assurant que le bec soit à l'intérieur de l'ouverture pratiquée sur le couvercle de la verseuse (fig. 6).
9. Positionner le levier durégulateur de débit (O) sur la position "LIGHT".
10. S'assurer que la commande vapeur (C) soit en position "fermée".
11. Enclencher l'interrupteur général (P). Le voyant lumineux s'allumera (fig.7).
12. L'eau se réchauffera et commencera à sortir après 2 minutes environ. Laisser couler l'eau complètement, puis éteindre l'interrupteur général.

C) Rinçage tige et buse pour café crème

1. Remplir la verseuse avec de l'eau, jusqu'au niveau "vapeur".
2. Remplir le réservoir avec l'eau et fermer le bouchon.
3. Enclencher l'interrupteur général (P). Le voyant lumineux s'allumera (fig.7).
4. Lorque le café commence à sortir, placer le levier du régulateur de débit sur la position "cappuccino"
5. Placer la verseuse sous la tige de sortie vapeur.
6. Ouvrir la poignée vapeur. Lorsque la vapeur ne sort plus du tuyau, fermer la poignée vapeur .
7. Eteindre l'interrupteur général.

Avant de dévisser le bouchon du réservoir, s'assurer que le réservoir soit vide de pression. Pour ce faire, ouvrir lentement la commande vapeur et faire sortir la vapeur résiduaire (fig. 8). Vous ne pourrez revisser le bouchon du réservoir que lorsqu'il ne sortira plus rien de la tige vapeur.

Pour un meilleur résultat il est conseillé d'utiliser du café moulu gros

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

1. Eteindre la machine en la débranchant du secteur.
2. Dévisser le bouchon du réservoir en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.Verser la quantité d'eau désirée dans le réservoir en utilisant la verseuse fournie et en suivant les conseils reportés au paragraphe "Remplissage du réservoir" (voir tableau 1). Fermer avec soin le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Verser la quantité de café désirée dans le filtre (fig.9) et le répartir de façon uniforme.
   Les points de repère placés à l'intérieur du filtre indiquent les doses de café nécessaires pour faire 2 ou 4 cafés.
4. Nettoyer les bords du filtre (fig. 9).
5 Accrocher le porte-filtre à la machine en le tournant vers la droite et en le poussant en même temps vers le haut (fig.4).
6. La verseuse doit être placée sous le porte-filtre de façon à ce que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture pratiquée sur le couvercle de la verseuse (fig.6).
7. Positionner le levier du régulateur de débit sur le type de café que vous désirez obtenir: "LIGHT" , "MEDIUM" ou "STRONG" (fig. 10).
8. Brancher l'appareil et presser l'interrupteur général. Le voyant lumineux s'allumera.
9. Le café s'écoulera après environ 2 minutes (fig.11). Attendre que toute l'eau du réservoir se soit écoulée.
10. Eteindre l'interrupteur général.

Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, s'assurer qu'il n'y ait pas de vapeur à l'intérieur de la chaudière.

11. Pour extraire le marc de café du porte-filtre, bloquer le filtre en utilisant le levier qui se trouve sur la poignée et tourner ce dernier et donner un coup sec sur le rebord d'un récipient approprié afin de libérer l'ensemble de la mouture (fig.12). Vous pouvez aussi rincer l'ensemble porte-filtre + filtre sous l'eau courante.

Attention: les parties métalliques peuvent devenir très chaudes.

Café écoulé directement dans les tasses

Avec la verseuse, il est possible de préparer 2 ou 4 tasses de café. Si seulement 2 tasses de café sont nécessaires, il suffit de monter l'adaptateur sur la partie inférieure du filtre (fig. 13) et placer les tasses sous les becs. Le café s'écoulera ainsi directement dans les tasses.

COMMENT PREPARER UN BON CAFE CREME

VOUS DEVEZ UTILISER :

- Café moulu
- Lait frais (froid de préférence)
- Un petit récipient profond en métal (voir fig. 15)
- Une petite cuillère. On sert le café crème ("cappuccino") dans des tasses grandes.
- Sucre ou édulcorant

INSTRUCTIONS

1. Utiliser un récipient métallique, si possible de petit diamètre et haut. Le remplir de lait en suivante les indications contenues dans le tableau à la page 20.
2. Préparer la machine comme au paragraphe "Préparation du café express". Note: Pour obtenir 2 cafés crème, remplir la verseuse jusqu'au symbol du vapeur ; pour obtenir 4 cafés crème, la remplir jusqu'au bord inférieur de la bande métallique (voir tableau 1).
3. Lorsque le café commence à s'écouler, placer le récipient contenant le lait sous la tige de sortie vapeur.Plonger la tige de sortie vapeur entièrement dans le lait et faire sortir la vapeur en tournant lentement la commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Agiter de temps en temps le récipient de haut en bas (fig.16) de façon à ce que l'extremité de la tige effleure la surface du lait pendant quelques secondes. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de mousse désirée.
5. Lorsque le café commence à sortir, si votre machine est muni de régulateur de débit, placer le levier du régulateur de débit sur la position " " puis plonger le tuyau jusqu'au repère situé sur la buse pour café crème (fig.14). Ouvrir la poignée vapeur et faire mousser le lait.
6. Lorsque le lait a moussé ou lorsque la vapeur ne sort plus du tuyau, fermer la poignée vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
   Si la machine est munie de régulateur de débit, reporter le levier sur le type de café désiré. Le café recommencera à sortir.
7. Attendre jusqu'à ce que tout le café soit sorti, puis placer l'interrupteur ON/OFF sur la position "OFF".
8. Vous pouvez maintenant verser la mousse sur le café en utilisant une cuillère. Votre café crème est prêt: sucrez selon votre gôut et, si vous le désirez, saupoudrez la mousse avec un peu de cacao.
9. Après avoir utilisé la buse pour faire mousser le lait, tourner pendant quelques instants la commande vapeur sur la position "OUVERT" pour nettoyer la partie interne de la buse.
10. Nettoyer la buse immédiatement après son utilisation car le lait incrusté est difficile à enlever par la suite.

NETTOYAGE

1. Dévisser la buse pour café crème (fig.17).
2. Nettoyer soigneusement la buse pour café crème avec de l'eau chaude (fig.17).
3. Nettoyer la tige sortie vapeur et revisser la buse spéciale.
4. Nettoyer de temps en temps les orifices de la buse spéciale pour café crème avec une épingle (fig. 18).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteindre et débrancher l’appareil et le laisser refroidir avant d’effectuer toute opération de nettoyage ou d’entretien.
- Pour le nettoyage de l’appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d’abrasifs. Il suffit d’utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, le filtre, l'égouttoir ansi que le réservoir.
- Ne pas laver la machine à café, c’est un appareil électrique!
- Ne pas laver ses composants ni ses accessoires au lave-vaisselle.

ATTENTION!
Ne jamais ouvrir le bouchon du réservoir ou décrocher le porte-filtre lorsque l’appareil est allumé car il y a de la pression à l’intérieur.

Pour vérifier s’il y a de la pression résiduaire, procéder de la façon suivante:

- **Eteindre la machine**
- **Débrancher la fiche**
- **Tourner lentement la commande vapeur en sens inverse aux aiguilles d’une montre.**
- **Si la vapeur sort, cela signifie que le réservoir est encore sous pression.**
- **Placer un récipient sous la tige vapeur**
- **Ouvrir la commande vapeur et la laisser s'échapper.**
- **Lorsque toute la vapeur sera sortie, fermer la commande ouverture vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.**

Maintenant le bouchon du réservoir ainsi que le porte-filtre peuvent être enlevés.

PRODUCTION DE VAPEUR POUR RECHAUFFER LES BOISSONS

(pour faire du thé, du chocolat, des tisanes etc.)

1. Dévisser le bouchon du réservoir
2. Remplir d'eau la verseuse jusqu'au repère "2" et verser l'eau dans le réservoir.
3. Fermer le bouchon.
4. Si la machine est munie de régulateur de débit, placer le régulateur sur cappuccino
5. Introduire la fiche et allumer la machine.
6. Placer le récipient contenant la boisson sous la tige vapeur (fig 15).
7. Placer la commande vapeur sur la position "ouvert"
8. Attendre quelques minutes, la vapeur commencera à sortir par le tuyau sortie vapeur et réchauffer la boisson.
9. Une fois que l'opération est terminée, fermer la commande vapeur et éteindre la machine. **Avant d'ouvrir le bouchon, s'assurer qu'il n'y ait pas de vapeur dans le réservoir, en ouvrant la commande vapeur.**

DETARTRAGE

Si votre eau est dure, les minéraux et le calcaire contenus dans cette eau pourront s'accumuler en causant des dommages à la machine.

Il est conseillé d'effectuer un détartrage de la machine tous les 6 mois, en fonction de la dureté de l'eau, il est nécessaire de nettoyer votre machine à café DE' LONGHI en utilisant du vinaigre. Procéder de la façon suivante:

1. Avant de nettoyer votre machine à café, tourner l'interrupteur sur la position "OFF" et débrancher l'appareil.
2. Remplir la verseuse de vinaigre et le verser dans le réservoir d'eau.
3. Repositionner le bouchon.
4. Positionner le régulateur de débit sur café léger "LIGHT".
5. Fixer le filtre et le porte-filtre (sans ajouter de café).
6. Placer la verseuse sur l'égouttoir.
7. Introduire la fiche dans la prise.
8. Tourner l'interrupteur sur la position "ON". Après quelques minutes, le vinaigre chaud sortira du filtre et s'écoulera dans la verseuse.
9. Introduire la tige vapeur dans la verseuse ou dans une grande tasse. Ouvrir la commande vapeur pendant quelques secondes alors que le vinaigre s'écoule à travers le porte-filtre. De cette façon, il sera possible d'enlever le lait incrusté de la tige.
10. Fermer la commande vapeur (le vinaigre continuera à s'écouler dans la verseuse).
11. Lorsque le vinaigre ne s'écoulera plus dans la verseuse, tourner l'interrupteur sur la position "OFF" et laisser refroidir la machine. Décrocher le porte-filtre, le filtre et la verseuse et les rincer avec de l'eau chaude.
12. Répéter à partir du point deux en utilisant de l'eau froide de façon à enlever toute trace de vinaigre. Répéter deux fois.

RECETTES AU CAFE

Cappuccino
Préparez une tasse de café express, ajoutez-y une quantité égale de lait chauffé à la vapeur, non bouilli. Servez dans de grandes tasses et saupoudrez de cacao.

Café Viennois
Le café viennois, si délicieux, est facile à préparer. Préparez du café fort et couvrez-le avec une couche épaisse de crème fouettée.

Moka
Le café Moka démontre comment café et chocolat se mélangent bien ensemble. Mélangez une tasse de café avec une tasse de chocolat chaud. Ne faites pas bouillir. Sucrez à volonté.

Café américain
Pour chaque personne mettez dans un shaker 1/4 de verre de lait sucré et concentré, une demi-tasse de café fort, une cuillère à soupe de crème de cacao, ajoutez de la glace pilée, mélangez et servez.

Irish coffee
Pour chaque personne mettez dans un gros verre: 30 gr. de sucre glace, deux doigts de whisky, une demi-tasse de café tiède, et une cuillerée de crème fraîche liquide. Boire sans mélanger.

Café au chocolat
Faites fondre dans un petit pot trois petites tablettes de chocolat dans un demi-verre d'eau. Mélangez avec un demi-litre de café fort. Ajoutez 100gr. de sucre, trois cuillerées de crème fraîche et une pincée de cannelle. Servez glacé.

Café Royal
Tenez une petite cuillère de rhum sur une tasse de café chaud. Enflammez le rhum et tandis qu'il flambe, versez-le dans la tasse.

Glace Liégeoise au café
Portez à ébullition une demi-litre de lait contenant une demi-gousse de vanille. Mélangez-le avec un demi-litre de café sucré avec 300gr. de sucre et ajoutez 1/4 de litre de crème fraîche. Mettez ce mélange dans une sorbetière (si disponible) et refroidissez jusqu'à demi-congélation. Battez avec un mixeur électrique et laissez dans le compartiment glace jusqu'à solidification. Fouettez-le encore quand vous l'enlevez du frigidaire. Servez dans des coupelles ou dans des verres hauts et garnissez avec une petite cuillère de crème fouettée.

Yogourt glacé
Pour chaque personne fouettez un pot de yogourt jusqu'à le rendre crémeux. Ajoutez-y 50gr. de sucre, une cuillère à café de crème et une demi-tasse de café fort. Versez dans des gros verres et faire refroidir au frigidaire.

Café d'hiver
Pour chaque personne, dans un verre à whisky, mélangez un jaune d'oeuf avec 30gr. de sucre, jusqu'à le rendre mousseux. Ajoutez tout en mélangeant, une tasse de café chaud et un verre à liqueur de rhum. Servez tandis que le mélange est encore mousseux.

Nectar tropical
Dans un demi- verre de café glacé versez une cuillerée de glace au café et une cuillère à café de Angostura. Couvrez avec de la crème fouettée.

Café glacé Opéra
Pour chaque personne mélangez dans un mixeur ou battez avec un fouet électrique un demi-verre de café froid avec une ou deux cuillères à café de glace à la vanille.

Boisson italienne
Pour chaque personne mélangez une demi-tasse de café très fort, une demi cuillère de lait concentré et sucré, un demi jaune d'oeuf, un demi-verre de vermouth, l'écorce d'un citron, un peu de cannelle et de la glace pilée. Mélangez dans un shaker ou dans un mixeur et servez tout de suite.

Café frappé
Pour chaque personne mélangez dans un shaker deux cuillères à soupe de lait sucré concentré, une tasse de café fort, une pincée de vanille en poudre et un peu de glace pilée.

Café brasilien
Pour chaque personne mélangez dans un shaker deux cuillères de rhum, un verre de café noir, 50 gr. de sucre glace, une pincée de sucre vanillé, une cuillère de crème fraîche, l'écorce d'un citron et de la glace pilée.

DESCRIPTION DES INCONVENIENTS ET DES CAUSES POSSIBLES

PROBLEME	SOLUTION
• L'appareil ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas	• Tourner l'interrupteur sur la position "ON" • Brancher la machine
• Le café ne sort pas	• Contrôler que l'interrupteur soit sur la position "ON" • Remplir le réservoir • Moudre le café plus gros • Mettre moins de café dans le filtre
• Le café sort trop vite	• Moudre le café plus fin • Mettre plus de café dans le filtre
• Le café sort trop dense ou trop lentement	• Moudre le café plus gros • Mettre moins de café dans le filtre
• Le café déborde du porte-filtre	• Introduire correctement le porte-filtre et le tourner vers la droite • Nettoyer le bord du porte-filtre
• Le café dans la tasse est froid	• Rincer les filtres, le porte-filtre et les tasses (ou verseuse) dans de l'eau chaude avant de faire le café express
• Le lait ne mousse pas	• Les orifices de la buse sont bouchés. Utiliser une épingle pour les nettoyer (fig. 18) • Utiliser du lait frais qui n'a pas bouilli • S'assurer que la vapeur sorte de la tige
• La vapeur ne sort pas	• S'assurer que l'interrupteur soit dans la position "ON" • La commande vapeur n'a pas été tournée correctement • Pas d'eau dans le réservoir • Vérifier que le régulateur soit en position "capuccino".

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