



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 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.
- Lorsque la machine est en marche, ne pas dévisser ou enlever le bouchon de la chaudière. Attendre la fin de l'ébullition et que toute l'eau et la vapeur soient complètement épuisées.
- Appareils avec récipients en verre :
 - A. Les récipients ont été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ils ne doivent en aucun cas être déposés sur des fourneaux.
 - B. Ne jamais déposer les récipients chauds sur des surfaces froides ou mouillées.
 - C. Ne jamais utiliser de récipients cassés, présentant des fuites ou ayant des manches fragiles.
 - D. Ne jamais nettoyer les récipients avec des détergents, éponges métalliques ou matériaux abrasifs

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRODUIT POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON SPECIAL

(seulement pour états unis)

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

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Porte-filtre pour mouture
2. Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
3. Bouchon chaudière vapeur
4. Couvercle réservoir de lait
5. Émulseur
6. Mélangeur
7. Réservoir pour le lait
8. Doseur café
9. Cloche anti-éclaboussures
10. Interrupteur sortie café
11. Interrupteur allumé/éteint espresso (ⓘ)
12. Voyant chaudière vapeur allumé
13. Voyant OK cappuccino
14. Interrupteur allumé/éteint chaudière vapeur (ⓘ)
15. Voyant chaudière pour espresso allumé
16. Voyant OK espresso
17. Goupillon
18. Tasseur de mouture
19. Douche chaudière espresso
20. Indicateur niveau d'eau dans le réservoir d'eau pour espresso
21. Réservoir d'eau pour espresso
22. Couvercle du réservoir d'eau pour espresso
23. Chaudière vapeur
24. Commande ouverture vapeur
25. Plateau égouttoir (lait)
26. Égouttoir (espresso)
27. Plan d'appui tasses
28. Doseur pour chaudière vapeur
29. Éponge
30. Filtre 1 tasse
31. Filtre 2 tasse

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et

la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.

- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Soulever le couvercle et sortir le réservoir d'eau (fig.1). Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre (fig.2). Remettre le réservoir à sa place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Il est conseillé de remplir le réservoir quand la machine est froide. Toutefois, il est possible de le remplir, si c'est nécessaire, quand la machine est chaude; il est probable dans ce cas qu'un peu d'eau se forme au fond du logement du réservoir. Il faut donc essuyer de temps en temps à l'aide de l'éponge qui se trouve sur le fond (fig.3) .

On peut également remplir le réservoir sans le retirer en versant de l'eau directement avec une carafe

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.

On peut contrôler le niveau d'eau dans le réservoir à travers la fenêtre de contrôle. Cela permet d'ajouter de l'eau si nécessaire

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café espresso à la bonne température, nous Vous conseillons de préchauffer la machine. Appuyer sur le bouton ⓘ ESPRESSO (fig.4) au moins une demi-heure avant de faire le café. **Le porte-filtre doit être positionné sur la machine.** Pour mettre en place le porte-filtre, le mettre sous la douche chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig.5, pousser vers le haut tout en tournant la poignée vers la droite; **tourner toujours à fond.** Quand le préchauffage est terminé vous pouvez faire le café selon les instructions données au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide.

1. Allumer la machine en appuyant sur le bouton ⓘ ESPRESSO (fig.4)
2. Mettre une tasse sous la douche et **s'assurer que le porte-filtre est en place**
Utiliser la même tasse avec laquelle on prépare le café afin de la préchauffer.

3. Attendre que le voyant OK ESPRESSO s'allume (fig.6), appuyer sur le bouton sortie café  (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK ESPRESSO s'éteigne puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur.
4. Vider la tasse, retirer le porte-filtre et le vider. (Il est normal qu'il y ait un léger dégagement de vapeur quand on retire le porte-filtre).

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme au paragraphe précédent. Pour préparer un seul café, placer le filtre 1 tasse (le plus petit des deux filtres livrés avec la machine) dans le porte-filtre (fig. 8) et le remplir d'une dose rase de mouture (environ 7 grammes) (fig.9). Pour préparer deux cafés express, utiliser le filtre 2 tasses (le plus grand des deux) et le remplir de deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 grammes).
2. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.10). REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture. Si la mouture est trop tassée, le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée,, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.
3. Nettoyer le bord du porte-filtre et le mettre en place sur la machine, **en tournant toujours à fond** (fig.5).
4. Placer la tasse ou les tasses, sous les buses du porte-filtre (fig. 11), de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude.
5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café  (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, appuyer de nouveau sur l' interrupteur.

REMARQUE: Après avoir préparé le café, il est tout à fait normal que quelques gouttes d'eau coulent de la douche.

6. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

7. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 12)
8. Pour éteindre la machine à café appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO (fig.4)

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES

1. Préchauffer la machine comme indiqué au paragraphe " PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE "
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig.24)

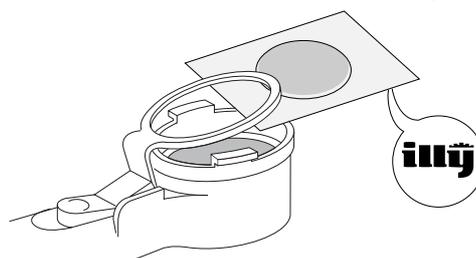
REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Le positionner sur la machine, en tournant toujours à fond (fig.5)
4. Procéder suivant les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever
6. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO (fig. 4).

En cas d'utilisation des doses préconfectionnées type "illycaffè", utiliser le porte-filtre spécial; insérer la dose toute prête en faisant attention que l'inscription "illy" soit orientée **vers le bas** et que le côté long du filtre sandwich soit **parallèle à la poignée** (voir figure).



COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

REMPLEISSAGE DE LA CHAUDIERE A VAPEUR

- Dévisser le bouchon de la chaudière en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplir le doseur d'eau jusqu'à la ligne 170 grammes – 6 oz (fig. 13)
- S'assurer d'abord que l'interrupteur  CAPPUCCINO est éteint et que la **manette de la vapeur est fermée.**

Puis verser l'eau lentement dans la chaudière (fig. 14). Cette quantité d'eau permet de faire de 15 à 20 cappuccinos

- Fermer le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

REMARQUE: pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de dévisser le bouchon de la chaudière quand celle-ci est chaude, il tourne dans le vide; par conséquent, pour remplir la chaudière, il faut attendre qu'il n'y ait plus d'eau ou que la chaudière soit refroidie.

ATTENTION: il est conseillé de remplir la chaudière quand elle est froide à l'aide du doseur livré avec la machine. Si on doit la remplir quand elle est chaude (par exemple s'il n'y a plus d'eau pendant qu'on est en train de faire un cappuccino) ajouter seulement un doseur d'eau et NE JAMAIS ESSAYER DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'AU niveau MAX 170 grammes – 6 oz indiqué sur la chaudière (fig. 14) car le lait ne monterait pas.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

- Avant de faire le café, s'assurer que la manette vapeur est fermée, puis appuyer sur l'interrupteur ① CAPPUCCINO (fig. 15) pour préchauffer la chaudière vapeur.
- Préparer le café espresso selon les instructions données au chapitre COMMENT PREPARER L'ESPRESSO en veillant à utiliser des tasses suffisamment grandes.
- **Verser le lait froid et pas bouilli dans le réservoir de lait** (fig. 16).

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé e a température du réfrigérateur.

Quand le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX on peut préparer de 2 à 3 cappuccinos. **Ne jamais dépasser l'encoche placée au-dessus de MAX (fig. 16) car le lait pourrait continuer à goutter du tuyau après avoir fait le cappuccino.**

- Avant de commencer à faire couler le lait, **attendre que le voyant OK CAPPUCCINO soit allumé** (fig. 17). Il indique que la température idéale est atteinte.

CONSEIL: Si la chaudière est froide, pour obtenir un lait plus chaud attendre que le voyant " OK " s'allume 2 fois de suite (environ 5 minutes).

- Placer la tasse contenant le café sous le tuyau du réservoir de lait, s'assurer que réservoir de lait est bien fixé, puis tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une **montre d'au moins un**

tour (fig. 18). Le lait " monté " commencera à couler du tuyau du réservoir de lait. Si on utilise des tasses de petites dimensions, **pour éviter les éclaboussures**, il est nécessaire d'enfiler la cloche anti-éclaboussures sur le tuyau du réservoir (fig. 19)

- Remplir la tasse avec la quantité désirée de lait monté. Pour arrêter, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre. **Afin que le lait monte bien attendre toujours que le voyant OK CAPPUCCINO s'allume avant de préparer un autre cappuccino.**

CONSEIL: pour obtenir un cappuccino parfait nous conseillons les proportions suivantes : 1/3 de café et 2/3 de lait monté

- Quand la préparation du dernier cappuccino est terminée, avant d'éteindre la machine, soulever le tuyau d'aspiration du réservoir au-dessus du niveau du lait restant (comme indiqué à la fig. 20) laisser sortir la vapeur pendant quelques secondes puis fermer la manette en laissant le tuyau soulevé. **POUR DES RAISONS D'HYGIENE IL EST RECOMMANDE DE FAIRE TOUJOURS CETTE OPERATION POUR EVITER QUE LE LAIT NE SEJOURNE DANS LES CIRCUITS INTERIEURS DE LA MACHINE.**
- Enfin pour éviter que le lait se solidifie, il faut aussitôt laver le réservoir de lait (voir paragraphe "Nettoyage de l'émulseur/réservoir de lait ")

ATTENTION: la première fois qu'on utilise la machine il faut laver tous les accessoires et les circuits internes comme suit :

1. *Pour la chaudière espresso: faire au moins cinq cafés sans utiliser de café moulu (en suivant les indications du paragraphe COMMENT PREPARER L'ESPRESSO).*
2. *Pour la chaudière vapeur: la remplir avec un doseur d'eau, fermer le bouchon et appuyer sur le bouton ① CAPPUCCINO. Après 5 minutes tourner la manette et laisser sortir la vapeur jusqu'à épuisement (environ 15 minutes).*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir.

NETTOYAGE DE L'ÉMULSEUR/RÉSÉROIR DE LAIT

Le nettoyage de l'émulseur doit être effectuée après chaque utilisation. Procéder comme suit :

- Enlever le réservoir de lait en appuyant sur le clip tout en tirant vers le haut : le laver à l'eau chaude. Nettoyer le tuyau du réservoir de lait à l'aide du goupillon livré avec la machine.

- Enlever l'émulseur rouge en appuyant sur l'arrêt (A) tout en tirant vers le haut (fig. 21). Enlever le mélangeur en caoutchouc, laver et nettoyer à l'eau chaude surtout les quatre trous indiqués à la figure 22 (les nettoyer à l'aide d'une aiguille). Vérifier que le trou indiqué par la flèche B n'est pas obstrué.
- Toutes les pièces nettoyées doivent être remontées correctement. En particulier s'assurer que le mélangeur de caoutchouc est engagé à fond et que l'émulseur de couleur rouge s'engage jusqu'à entendre un déclic.

Si ce nettoyage n'est pas effectué après chaque utilisation, le lait pourrait être mal émulsionné, pas aspiré ou goutter du tuyau du réservoir de lait.

DE TEMPS EN TEMPS NETTOYER LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRÉ-CONFECTIONNÉES.

- appuyer sur le bouton du porte-filtre et enlever le filtre (voir fig. 25).
 - contrôler que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Si nécessaire, le nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.
 - Nettoyer l'intérieur du porte-filtre et le joint en caoutchouc ;
 - Replacer le filtre;
- Ne jamais laver le porte-filtre en lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

Au moins une fois par an il est nécessaire de nettoyer la douche de la chaudière espresso.

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée ;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 23) ;
- Nettoyer avec un chiffon humide la partie où est positionnée la douche ;
- Brosser la douche avec un peu de produit vaisselle jusqu'à ce que les trous soient propres.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter .
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso
4. Pendant le nettoyage ne jamais plonger la machine dans l'eau. C'est un appareil électrique !

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Appuyer sur l'interrupteur  ESPRESSO et attendre que le voyant OK espresso s'allume ;
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Appuyer sur l'interrupteur sortie café  et faire couler la moitié du réservoir. Arrêter en appuyant sur l'interrupteur;
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place. Appuyer sur l'interrupteur sortie café.
8. Attendre que le réservoir soit vide;
9. Appuyer de nouveau sur l'interrupteur et répéter les opérations 7 et 8 une nouvelle fois.

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'eau dans le réservoir • Les trous du porte-filtre sont obstrués • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre est mal mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café • Le préchauffage n'a pas été effectué • Les tasses n'ont pas été préchauffées; 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendre que le voyant OK soit allumé • Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine". • Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée. • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de café. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop tassée. • Il y a trop de mouture • La douche chaudière espresso est obstruée. • La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moins tasser le café • Diminuer la quantité de mouture • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur, en particulier celui qui est indiqué par la flèche B à la figure 22.
Le lait continue à sortir du réservoir de lait même quand la manette vapeur est fermée.	<ul style="list-style-type: none"> • L'émulseur est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur, en particulier celui indiqué par la flèche B à la figure 22.



GARANTIE LIMITEE

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, veuillez appeler, sans frais, notre ligne téléphonique au 1-888-335-6644 ou visiter notre site Web à www.delonghi.com.

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.