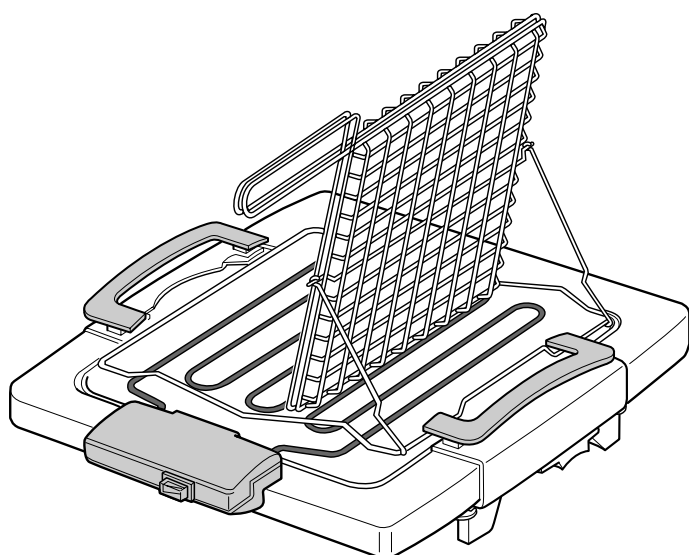

Barbecue Electrique d'Intérieur et d'Extérieur



Mode d'emploi et recettes

PRECAUTIONS IMPORTANTES

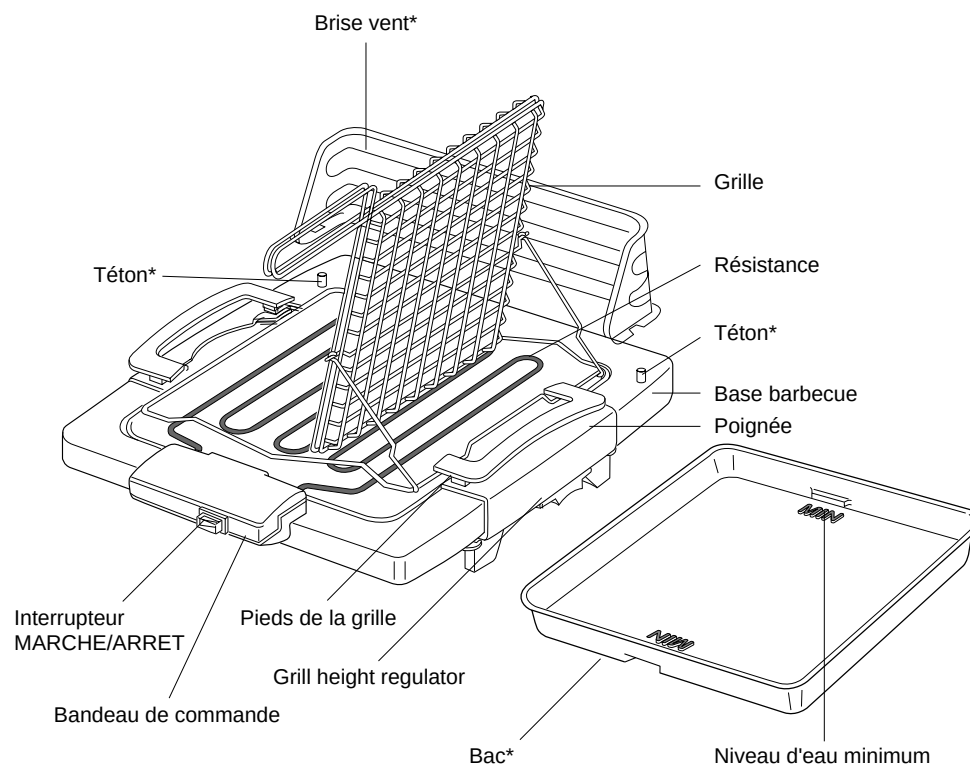
Il convient toujours de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. Le barbecue ne fait pas exception à la règle :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de réglage.
3. Avant d'utiliser cet appareil, le déplacer de façon à ce qu'une distance de 5-10 cm le sépare du mur ou de tout objet se trouvant sur le comptoir. Retirer éventuellement l'objet qui se trouve au-dessus. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui risque d'être endommagée par la chaleur.
4. Ne pas immerger les parties électriques dans l'eau, ceci afin d'éviter les risques d'électrocution. Se reporter à la section relative au nettoyage.
5. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
6. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou lorsqu'on ne l'utilise pas. Fermer l'appareil avant de le débrancher et le laisser refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'ils sont défectueux ou s'ils ont subi un quelconque dommage. Dans ce cas, expédier l'appareil à un centre de service après-vente autorisé afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages.
9. Ne pas laisser traîner le cordon sur la table. Empêcher qu'il touche des surfaces chaudes.
10. Eloigner de la prise murale les vêtements, les rideaux, les meubles et le matériaux inflammables, lorsque la fiche est enfoncée dans la prise.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque électrique ou à gaz chaude.
12. Ne pas déplacer le barbecue lorsque le bac contient de l'eau ou d'autres liquides chauds.
13. Si la fiche devient chaude, contacter un électricien qualifié.
14. Ne pas soumettre l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
15. Faire très attention lorsqu'on retire le bac.
16. Afin d'éviter des accidents liés à l'électricité, ne pas nettoyer le barbecue avec des tampons métalliques. Des particules risqueraient de se détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques.
17. Ne pas déposer les aliments directement sur la résistance.
18. Ne pas recouvrir l'appareil pendant le fonctionnement et s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc. Cette précaution permet d'éviter les risques d'incendie.
19. Mise en garde : ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'on grille les aliments.
20. Pour griller, utiliser toujours le bac et la grille.
21. Ne pas placer des récipients pour aliments sur la résistance ou sur la grille.
22. Ne pas placer sous la résistance des récipients autres que les accessoires fournis par le constructeur, quand l'appareil n'est pas en fonction.
23. Ne pas placer des récipients en papier, en carton, en plastique ou similaires dans le barbecue.
24. Ne recouvrir aucune partie du barbecue avec du film métallique, car cela peut provoquer un surchauffage de l'appareil.
25. Pour arrêter le barbecue, appuyer sur l'interrupteur ON/OFF de façon à le positionner sur "OFF".
26. Contrôler périodiquement le niveau de l'eau dans le bac et rajouter de l'eau de façon à atteindre le niveau conseillé.
27. Les combustibles du type briquettes de charbon ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
28. Les modèles avec le suffixe "U" ne doivent pas être utilisés à l'extérieur.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVER LES PRESENTES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

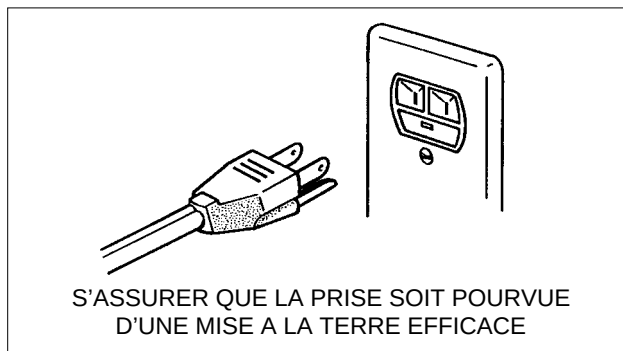


* Fourni uniquement avec certains modèles.

FICHE POLARISEE (uniquement les modèles avec suffixe "U")

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une des lamelles est plus large par rapport à l'autre). Ceci constitue une mesure de sécurité car la fiche peut être enfoncée dans la prise polarisée uniquement dans une position. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche de l'autre côté. Si la fiche a été tournée et si elle n'entre pas entièrement dans la prise, il faut alors contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer d'annuler cette sécurité.

MISE A LA TERRE (uniquement les modèles avec suffixe "C")



Cet appareil doit être connecté à une mise à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la 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 la terre et d'une fiche également dotée de mise à la terre. La fiche ne doit être branchée qu'à une prise munie de mise à la terre et installée correctement.

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

Si l'utilisateur de l'appareil n'est pas sûr que les prises soient munies de mise à la terre, celui-ci devra faire contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.

Si l'utilisation d'un cordon prolongateur est nécessaire, utiliser toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à la terre et une prise correspondant à la fiche de l'appareil.

- 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, utiliser un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 Volts. Celui-ci doit être homologué UL/CSA.
- Un cordon prolongateur de 15 ampères et d'une longueur de 6 pieds est en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Lorsqu'on utilise un cordon prolongateur, s'assurer qu'il ne traîne pas sur la surface de travail ou bien qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipuler le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Eviter les mouvements brusques et ne pas lui imposer de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

NOTE : Il est possible que le barbecue dégage une fumée lorsqu'on l'utilise pour la première fois. Ceci est tout à fait normal.

UTILIZATION A L'EXTERIEUR (uniquement les modèles avec suffixe "C")

Lorsqu'on utilise un appareil électrique à l'extérieur, il est nécessaire de se munir de rallonges indiquées pour un usage à l'extérieur. Ces câbles portent comme indication le suffixe "W-A" et une étiquette qui atteste que le câble est indiqué pour cet usage.

NE PAS EXPOSER A LA PLUIE. Le point de raccordement sur le câble de rallonge ne doit pas être exposé à l'humidité ou à la pluie et doit être rehaussé par rapport au sol. Lorsque l'appareil ne sert pas, le garder à l'abri à l'intérieur et veiller à ce qu'il soit hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser des jets d'eau, etc. pour nettoyer cet appareil.

INSTALLATION

Le barbecue peut être utilisé dans la cuisine ou dans n'importe quelle autre pièce dans laquelle il existe une prise de 120 V. L'appareil peut être positionné sur un plan de travail ou sur un chariot mobile.

NOTA: L'utilisation d'un câble de rallonge n'est autorisée que si celui-ci a une portée d'au-moins 15A, 120V et s'il est homologué par la Underwriters Laboratoires/CSA. S'assurer que le cordon d'alimentation et/ou le câble de rallonge ne traîne pas sur la surface de travail et qu'il ne soit pas positionné de façon telle qu'on puisse le tirer ou trébucher dessus par mégarde.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que celui-ci n'ait pas été endommagé durant le transport.
- Installer l'appareil sur une surface horizontale qui soit hors de portée des enfants, étant donné que certaines parties de l'appareil atteignent des température élevées lorsque l'appareil fonctionne.
- Laver correctement tous les accessoires qui seront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil.
- Avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, procéder au montage de l'appareil de la façon suivante:
 - 1) Introduire le bac dans le corps-barbecue (fig. 1).
 - 2) Introduire la résistance en faisant glisser les deux extrémités du support dans les orifices qui se trouvent sur les côtés de la base (fig. 2). Fixer ensuite le bandeau de commande à la base du barbecue. Pour effectuer cette opération, appuyer sur le levier (fig. 3) et abaisser le bandeau de commande jusqu'à ce qu'il s'accroche à la base de l'appareil (fig. 4).

NOTA : Un dispositif de sécurité spécial empêche le fonctionnement de l'appareil si le bandeau de commande n'est pas fixé correctement.

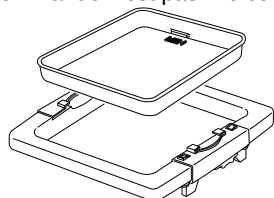


Fig. 1

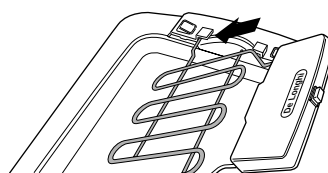


Fig. 2

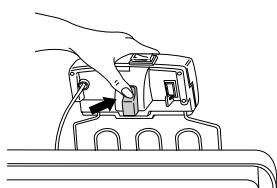


Fig. 3

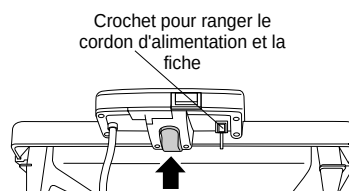


Fig. 4

- 3) Placer les pieds de la grille de support dans les quatre trous prévus sur les poignées. Positionner la grille tournant avec la poignée vers la partie antérieure de l'appareil, puis accrocher les deux oeilletons (fig. 5). Nota: l'un des pivots sur lesquels sont accrochés les oeilletons est plus large par rapport à l'autre. Par conséquent, si cela est nécessaire, tourner le support de la grille de façon à ce que l'on puisse accrocher les oeilletons aux pivots.
- 4) Verser de l'eau dans le bac jusqu'au niveau indiqué sur le côté du bac. Ne pas verser l'eau sur la résistance électrique. Pour des cuissons plus longues, il peut même être nécessaire d'ajouter de l'eau pour que le niveau de l'eau soit toujours supérieur au repère minimum. L'eau versée dans le bac empêche la surchauffe de l'appareil et des éventuelles gouttes de graisse.
- 5) Dérouler entièrement le cordon d'alimentation, puis enfoncer la fiche dans la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en marche. Le voyant s'allumera pour indiquer que l'appareil fonctionne. NOTA: Durant le préchauffage, l'appareil peut produire de la fumée. Ceci est dû à l'huile utilisée durant la production de l'appareil ou bien à la graisse qui est restée sur la résistance lors de l'utilisation précédente (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

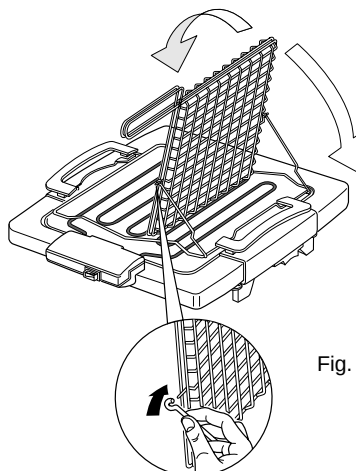
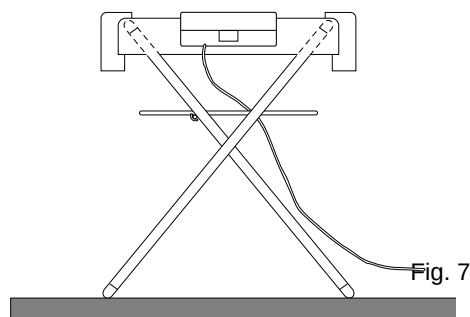
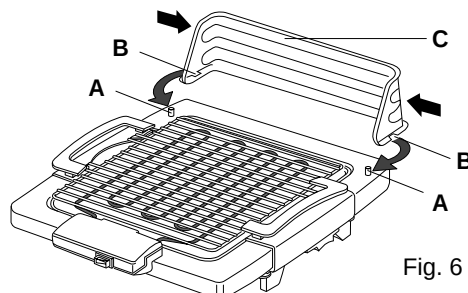


Fig. 5

UTILISATION EN PLEIN AIR

Si votre appareil a été conçu pour être utilisé également en plein air (uniquement les modèles avec suffixe "C") veuillez suivre attentivement ces instructions d'utilisation:

1. **Ne pas laisser l'appareil à la pluie.** Après son utilisation, ranger l'appareil à l'intérieur.
2. Il est déconseillé d'utiliser l'appareil en plein air pendant les journées très froides ou de grand vent. L'appareil est toutefois équipé d'un brise-vent (C) à utiliser pendant les journées de vent modéré. Pour l'installer correctement, plier légèrement les côtés latéraux de façon à encastrer les rainures (B) en dessous des tétons (A), comme indiqué sur le schéma.



3. Certains modèles sont équipés d'un chevalet pliable, particulièrement utile pour l'utilisation en plein air:
 - monter le chevalet selon les instructions incluses;
 - placer le chevalet sur un sol **dur et plat** afin d'éviter que le chevalet ne puisse s'incliner pendant l'utilisation;
 - déposer le corps de l'appareil au-dessus des extrémités supérieures du chevalet (comme indiqué à la fig. 7).

4. **En cas d'utilisation en plein air, les temps de cuisson reportés dans les tableaux suivants et dans les recettes devront probablement être augmentés en fonction de la température et du vent.**

INSTRUCTIONS POUR GRILLER

Il ne vous reste qu'à choisir les aliments à griller: biftecks, côtelettes, morceaux de poulet, filets de poisson, hamburgers, saucisses côtes. Tous ces aliments peuvent être grillés sur la grille tournante en obtenant d'excellents résultats. Utiliser un pinceau de cuisine pour badigeonner les aliments de sauce ou d'assaisonnement à base de fines herbes, ou bien enduire tout simplement les aliments de beurre, de margarine ou d'huile.

- Lire attentivement les instructions pour le montage de l'appareil.
Verser de l'eau dans le bac, puis préchauffer l'appareil pendant 6 - 8 minutes ou jusqu'à ce que la résistance soit incandescente.
- Placer la grille (position haute ou basse) en tenant compte de l'épaisseur des aliments à griller. Pour régler la hauteur de la grille, faire glisser les curseurs placés sous les poignées. La position haute est conseillée pour les aliments très épais. Par contre, la position basse (plus proche de la résistance) est indiquée pour les aliments peu épais (fig. 8).

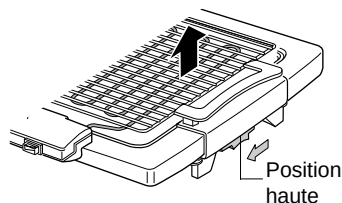
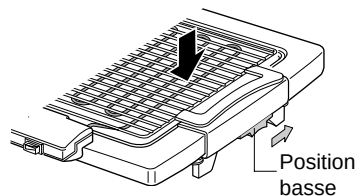


Fig. 8



- Ouvrir la grille tournante et placer les aliments sur la grille de façon uniforme. Disposer les aliments les plus épais vers le centre. **NOTA:** les aliments qui ne contiennent qu'une très petite quantité de graisse (morceaux de poulet, poisson, légumes, etc.) risquent de coller à la grille. Aussi pour éviter cet inconvénient, il convient de les enduire d'un peu d'huile ou de les faire mariner avant la cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent de la quantité et de la température des aliments à griller. **tourner la grille à mi-cuisson.** Griller les aliments jusqu'à ce qu'ils brunissent et contrôler le degré de cuisson avec une fourchette et/ou un couteau.

TABLEAU DE CUISSON (Aliments ayant une température de réfrigérateur)

Tourner la grille à mi-cuisson.

ALIMENTS	HAUTEUR DE LA GRILLE	TEMPS TOTAL
Biftecks de boeuf, épaisseur 2,5 cm	Basse	Cuisson moyenne: 20 min.
Biftecks de boeuf, épaisseur 5 cm	Haute	Cuisson moyenne: 30 min. Bien cuits: 40 min.
Hamburgers, épaisseur 2 cm	Basse	Cuisson moyenne: 15 - 18 min.
Côtelettes de porc, épaisseur 2,5 cm	Basse	Cuisson moyenne (pas de viande rose): 18 - 25 min.
Côtes, partiellement bouillies*	Haute	Jusqu'au brunissage, en versant la sauce dessus durant les 10 - 15 dernières min.
Poulet, coupé en deux	Haute	45 min. (pas de viande rose près de l'os)
Poulet, blancs/cuisses	Haute	35 - 40 min. (pas de viande rose près de l'os)
Tranches de poisson, épaisseur 2 cm	Haute	10 - 15 min., jusqu'à la fin de la cuisson
Filets de poisson, peu épais	Basse	10 - 12 min.
Saucisses, Würstel, Biftecks de Jambon	Basse	Griller jusqu'à ce que l'on obtienne le brunissage désiré. Les saucisses fraîches doivent être bien cuites.
Brochettes (boeuf, agneau)	Basse	25 - 35 min.
Brochettes, coquilles Saint-Jacques)	Basse	20 - 25 min.

* Faire bouillir en recouvrant d'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent bien tendres, puis les égoutter et les sécher soigneusement avant de les faire griller.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Oter le support de la grille et la grille tournante. Pour faciliter le nettoyage, dégager la grille tournante de son support. Procéder au lavage en utilisant de l'eau chaude et du détergent ainsi qu'une éponge dure pour enlever les éventuels morceaux d'aliments devenus durs. Laisser tremper ces composants dans l'eau avant de les laver, ce qui facilitera l'opération de nettoyage. NE PAS utiliser de pailles de fer car de petits morceaux de métal peuvent rester collés à la grille, ce qui contaminera les aliments, ou bien ces morceaux de métal peuvent se trouver en contact avec la résistance électrique.
- Appuyer sur le levier situé sous le bandeau de commande pour dégager la résistance électrique. Nettoyer la résistance avec un chiffon humide et un peu de détergent non abrasif. NE PAS PLONGER LA RESISTANCE ELECTRIQUE DANS L'EAU, NI LE BANDEAU DE COMMANDE.
- Enlever et vider le bac. Le laver avec de l'eau chaude et du détergent, puis l'essuyer soigneusement. Si le niveau de l'eau dans le bac est maintenu durant la cuisson, un nettoyage énergique ne devrait pas être nécessaire.
- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent non abrasif.
- Après le nettoyage, remonter l'appareil. Un nettoyage régulier de l'appareil permet d'éviter l'accumulation de graisse et permet de réduire la formation de fumée lorsqu'on réutilise l'appareil.

RECETTES

Presque tous les aliments qui peuvent être cuits sur le gril ou sur la plaque de cuisson auront encore plus de goût s'ils sont cuits sur le barbecue. Les éclaboussures et la fumée sont réduites au minimum et l'on peut contrôler et tourner les aliments pour voir s'ils sont bien cuits et s'ils sont assaisonnés correctement. Les quantités et les ingrédients peuvent varier suivant les goûts du cuisiner.

COQUILLES SAINT-JACQUES AU LARD MAIGRE

1 kg de coquilles Saint-Jacques (environ 30) - 15 tranches de lard maigre coupées en deux - sel et poivre - cure-dents

Laver les coquilles Saint-Jacques et les essuyer avec du papier de cuisine absorbant. enrouler chaque coquille dans une demitranche de lard maigre et refermer en utilisant un cure-dents. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position basse. Ouvrir la grille tournante et disposer-y les coquilles Saint-Jacques de façon à ce que le lard maigre soit en contact avec la grille. Fermer la grille et faire griller pendant 10 - 15 minutes jusqu'à ce que le lard soit croquant, en retournant la grille une ou deux fois. servir avec des tranches de citron.

STEAK AU POIVRE

Steaks dans le filter d'une épaisseur de 2,5 cm. Poivre noir frais et moulu.

Mettre les steaks sur la planche à hacher et les couper de façon à obtenir les portions désirées. Poivrer légèrement les deux côtés de la viande et la laisser reposer pendant 30 minutes. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position basse. Disposer les steaks sur la grille tournante et les faire griller 10 minutes de chaque côté (cuisson moyenne).

HAMBURGERS AU FROMAGE

1 tasse de fromage frais coupé en morceaux - 1 cuillerée à soupe de sauce Worcester - 700 gr de viande de boeuf hachée - 1/4 de tasse de sauce de chili ou de ketchup - 3/4 de cuillerée à café de sel - 1/8 de cuillerée à café de poivre.

Mélanger le fromage avec la sauce chili et la sauce Worcester. Assaisonner la viande de boeuf hachée avec du sel et du poivre. Former ensuite 12 hamburgers peu épais. Etaler la préparation à base de fromage sur 6 hamburgers, les recouvrir en utilisant les 6 autres hamburgers et presser bien les bords. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes et plaçant la grille sur la position basse. Placer les hamburgers sur la grille et les faire griller jusqu'à ce qu'ils brunissent des deux côtés (10 - 12 minutes). Servir sur des tranches de pain italien.

COQUELET DE LA CORNOUAILLES

2 coquelets (environ 700 gr chacun) - huile d'olive - sel et poivre - 2 cuillerées à soupe de jus de citron - 2 cuillerées à soupe de sauce de soja - 1/2 tasse de confiture d'abricots ou d'oranges.

Couper les coquelets en deux, les laver et les essuyer avec du papier de cuisine absorbant. Les enduire avec un peu d'huile d'olive, puis saler et poivrer. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position haute. Placer les coquelets sur la grille de façon à ce que la peau soit tournée vers le bas. Verser le jus de citron sur la viande et la faire griller pendant 15 - 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Entre temps, chauffer la sauce de soja et la confiture dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange devienne liquide. Tourner la grille et continuer la cuisson (pendant 15 minutes environ) en badigeonnant de temps en temps la viande de sauce. On doit obtenir une viande tendre et dorée.

BOEUF A LA COREENNE

700 gr de bifteck de boeuf désossé - 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 1/4 de tasse de sauce de soja - 2 gousses d'ail (hachées) - 2 cuillerées à soupe de vinaigre - 1 cuillerée à soupe de sucre - 1 cuillerée à soupe de graines de sésame grillées et hachées. 1 ou 2 oignons verts hachés - 1/4 de cuillerée à café de poivre de Cayenne - Laitue et riz cuit

Congeler la viande de boeuf partiellement de façon à ce qu'elle devienne bien dure. Mélanger les autres ingrédients (sauf la laitue et le riz) dans une grande terrine. Couper la viande en lanières de 0,5 cm et la placer dans la terrine. Laisser mariner le tout à température ambiante pendant 1 heure. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position basse. Disposer la viande sur la grille tournante en une seule couche. Griller la viande pendant 8 - 10 minutes (en la retournant une fois) jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brune mais peu cuite. Pour servir, entourer la viande de riz dans des feuilles de laitue. Tenir les aliments dans la main et les manger accompagnés d'une salade de chou ou de concombre.

POULET YAKITORI

1/3 de tasse de sauce de soja - 1/3 de tasse de sherry sec - 2 blancs de poulet désossés - 2 cuillerées à soupe de sucre - 6 oignons verts coupés en tranches de 5 cm de longueur - 8 - 10 châtaignes coupées en deux (facultatif) - brochettes en bois ou en métal d'une longueur de 15 cm environ.

Chauffer la sauce de soja avec le vin et le sucre jusqu'à ce que le sucre fonde. Si l'on utilise des brochettes en bois, les laisser tremper dans l'eau pendant 20 minutes pour qu'elles ne brûlent pas. Enlever la peau du poulet et couper la viande en petits dés de 2,5 cm. embrocher les dés de poulet, les morceaux d'oignons et les châtaignes (si on les utilise) en alternant les différents ingrédients. Passer les brochettes dans la sauce de soja. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position basse. Disposer les brochettes sur la grille tournante et les faire griller 8 - 10 minutes de chaque côté en les badigeonnant de temps en temps de sauce de soja. Le poulet doit être tendre et entièrement cuit.

TRANCHES DE SAUMON A L'ITALIENNE

1 kg de tranches de saumon (ou de merlan) - 1 bouteille de 250 gr d'assaisonnement italien pour salade - 2 cuillerées à soupe de jus de citron - 1 cuillerée à café de sel - 1/4 de cuillerée à café de poivre - paprika

Disposer les tranches de poisson dans un récipient à bords bas. Mélanger l'assaisonnement italien avec le jus de citron, saler poivrer et verser la préparation sur le poisson. Laisser reposer pendant 30 minutes, en retournant le poisson une fois. Préchauffer le barbecue pendant 5 minutes en plaçant la grille sur la position haute. Enduire la grille tournante d'huile et placer le poisson sur la grille. Ajouter une pincée de paprika. Faire griller le poisson pendant 8 minutes en le badigeonnant de sauce et ajouter encore une pincée de paprika. Continuer la cuisson pendant 7 - 10 minutes jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit (vérifier le degré de cuisson avec une fourchette).

POUR LE CANADA SEULEMENT :



DeLonghi

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de fabrication. Notre obligation vis-à-vis de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, gratuite dans notre usine, de toutes les pièces défectueuses autres que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport payé d'avance - endéans 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, lesquelles accompagnent l'appareil, et si l'appareil a été utilisé sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toutes autres obligations ou responsabilités de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité pour la vente ou l'utilisation de notre appareil.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, veuillez écrire à :

DE' LONGHI CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



DeLonghi

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 outside 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