

Breville®



Café Roma™

Instruction Booklet • Livret d'instructions

ESP8XL

FÉLICITATIONS

pour l'acquisition de votre Café Roma de Breville



TABLE DES MATIÈRES

- 24** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 26** Faites la connaissance de votre Café Roma de Breville
- 28** Fonctionnement de votre Café Roma de Breville
- 34** Entretien et nettoyage
- 37** Guide de dépannage
- 39** Différents types d'espressos
- 40** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager tout en respectant les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures, n'immergez par l'appareil, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.



- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut présenter des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Mettez toujours l'appareil hors tension (OFF) et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en service ou avant de le nettoyer.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Dans un tel cas, cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Faites effectuer le service par du personnel qualifié.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Dans le but de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue pour être insérée d'une seule manière dans une prise polarisée. Si vous ne réussissez pas à insérer la fiche en place, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de la modifier de quelque façon que ce soit.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer les accessoires ou avant de le nettoyer.
- Pour débrancher l'appareil, mettez-le d'abord hors tension (OFF) puis retirez la fiche de la prise.

MESURES DE SÛRETÉ PARTICULIÈRES

- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- Ne vous servez jamais de l'appareil quand le réservoir est à sec.
- Assurez-vous que le porte-filtres est bien en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtres pendant l'infusion car l'appareil est alors sous pression.

NOTE:

Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist^{MC} Plug dotée d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise sans vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par mesures de sécurité, votre Café Roma est équipée d'un cordon court qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de trébucher, s'enchevêtrer ou tirer sur le cordon. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou s'en servir sans surveillance. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, assurez-vous qu'ils ne pendent pas d'un comptoir,

d'une table ou de toute autre surface afin d'éviter que les enfants ne les tirent ou trébuchent. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE: (Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Selon l'État de la Californie, ce produit contient des produits chimiques pouvant causer le cancer et toute autre malformation congénitale à la naissance.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre gril-panini de Breville



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE



FONCTIONNEMENT

de votre Café Roma de Breville



FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

Avant d'utiliser votre cafetière

Lavez le porte-filtres et les filtres en acier inoxydable dans de l'eau avec un détergent doux. Rincez à fond.

Remplissage du réservoir

1. Assurez-vous que l'interrupteur est à la position « OFF » et le sélecteur à la position « STAND BY ».
2. Débranchez l'appareil.
3. Soulevez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir de l'appareil. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque Maximum, puis remettez-le en place en appuyant fermement. Refermez le couvercle du réservoir.

NOTE:

Remplissez le réservoir d'eau fraîche avant l'utilisation. Vérifiez le niveau d'eau avant chaque utilisation et remplacez l'eau à chaque jour. N'utilisez pas d'eau minérale ou distillée.

Réchauffement de l'appareil

Pour obtenir un créma parfait, il est conseillé, avant de préparer votre premier espresso, de procéder à un cycle complet d'infusion avec de l'eau seulement, sans mouture à espresso, afin de s'assurer que l'appareil est bien réchauffé.

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY ».
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension « ON ».
3. Dès que le témoin orange s'éteint, réglez le sélecteur à la position d'infusion « ESPRESSO » et laissez couler une petite quantité d'eau par la tête

d'infusion pendant quelques secondes sans avoir installé le porte-filtres.

Réchauffement des tasses

Pour obtenir la meilleure température de votre espresso, réchauffez les tasses en les déposant sur le réchaud.

Conseils pratiques pour réussir un espresso parfait

La machine à espresso ne peut pas faire tout le travail. La préparation d'un bon espresso est un art.

Débit d'eau

Lorsque vous préparez un espresso, assurez-vous que l'eau s'écoule du filtre à un débit convenable. Lorsque le débit est trop lent, l'espresso sera trop infusé (trop foncé et amer, avec un créma moutonnée et inégale sur le dessus). Si le débit est trop rapide, l'espresso ne sera pas assez infusé (la saveur recherchée n'aura pas eu le temps de se développer). On peut régler le débit d'eau en tassant fermement la mouture ou en changeant de type de mouture. Voir les conseils ci-après.

Le café

Il est recommandé de moulin les grains de café juste avant l'extraction. Du café moulu peut conserver sa saveur pendant très longtemps s'il est rangé dans un récipient étanche placé au congélateur.

La mouture

1. Lorsque vous achetez du café déjà moulu, assurez-vous que ce soit une mouture pour machines à espresso/cappuccino.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

2. Lorsque vous moulez votre café, la mouture doit être fine, mais pas trop. Cela peut en affecter le goût et le débit d'eau qui passe au travers.

NOTE:

La mouture à espresso doit ressembler à du sable fin. Lorsque vous la pressez entre vos doigts, elle les colorera légèrement tout en conservant sa texture granulée.

3. Lorsque la mouture est trop fine, l'eau ne passe pas au travers, même sous pression (la mouture ressemble à de la poudre et a une consistance farineuse lorsque vous la pressez entre vos doigts).
4. Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement et l'extraction de l'espresso en sera réduite et laissera une saveur médiocre.

NOTE:

La mouture à espresso parfaite produira un créma qui flottera à la surface de l'espresso après l'extraction.

Préparation de votre espresso

1. Placez le filtre à 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (utilisez le plus petit filtre pour 1 portion/1 oz et le plus grand pour deux portions/2 oz ou pour deux tasses à la fois). Lorsque vous utilisez une chope à café, servez-vous toujours du filtre à 2 tasses et extrayez seulement 7ml (2 oz). Si vous voulez plus de café, ajoutez de l'eau chaude d'abord et ensuite infusez le café.
2. Utilisez une cuillerée de mouture à espresso pour le filtre à 1 tasse et deux cuillerées pour le filtre à 2 tasses. Il est

important d'utiliser la bonne quantité de café pour chaque filtre car les perforations des filtres ont été conçues de manière à recevoir la pression adéquate afin d'extraire le maximum de saveur à chaque infusion.



3. Distribuez la mouture uniformément et tassez-la légèrement avec le dos de la cuillère à mesurer (le débit d'eau peut se bloquer s'il y a trop de mouture).



4. Enlevez tout surplus de mouture du rebord du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement sous la tête d'infusion.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

5. Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion en alignant la poignée vers la gauche. Insérez-le en le soulevant vers le haut puis le tournant vers la droite. Il sera ainsi verrouillé en place.



Infusion de votre espresso

1. Assurez-vous que le sélecteur soit à la position « STAND BY ».
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V. Placez l'interrupteur à la position « ON ».
3. Dès que le témoin orange « HEATING » s'éteint, l'appareil est réchauffé.
4. Assurez-vous que le plateau d'égouttement soit en place.
5. Placez une ou deux tasses réchauffées sous le porte-filtre. Lorsque vous préparez 2 tasses d'espresso en même temps, ne jamais extraire plus d'une once par tasse.
6. Réglez le sélecteur à la position « ESPRESSO ».
7. Au bout de quelques secondes, l'extraction d'un espresso aromatisant commencera.

8. Lorsqu'il y aura suffisamment d'espresso dans les tasses, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ». Ceci mettra fin à l'extraction de l'espresso.
9. Si vous n'utilisez pas la fonction vapeur, réglez l'interrupteur à la position « STAND BY », débranchez l'appareil et laissez refroidir.
10. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion et renversez-le afin de jeter la mouture usée (la mouture d'espresso usée doit être jetée dans les déchets domestiques et non dans l'évier car elle peut bloquer les tuyaux). Rincez le filtre et le porte-filtre à l'eau et laissez-les sécher.

NOTE:

L'appareil est prêt pour l'infusion et maintient une température constante tant que l'interrupteur est à la position « ON ». En cas de baisse de la température, le témoin orange s'allumera et l'élément réchauffera l'eau à la température d'infusion appropriée.

Utilisation des dosettes de café espresso (pods)

Vous pouvez utiliser votre Café Roma avec les dosettes de café espresso de marques populaires. Pour la préparation, placer une dosette dans un filtre à « POD » en s'assurant que toute la surface de la dosette soit bien insérée dans le filtre. Si le rebord de la dosette dépasse le rebord du filtre, enlevez le surplus pour qu'elle s'insère complètement dans le filtre. Installer le porte-filtre en place et préparer votre espresso en suivant les instructions contenues à la page 27.

NOTE:
L'inscription 'POD' est inscrite sous la dosette, pour une meilleure identification.

NOTE:
Le genre de dosettes que vous utiliserez déterminera la qualité de votre espresso et son créma. Servez-vous uniquement du filtre à « POD » quand vous utilisez les dosettes de café espresso.

Comment faire mousser le lait pour un Cappuccino ou un Latté

La Café Roma est munie d'un déflecteur de vapeur.

La première étape pour préparer un cappuccino ou un latté consiste à préparer un espresso court (Voir la rubrique Infusion de votre espresso), puis:

1. Remplissez de lait froid le tiers du pichet en acier inoxydable.
2. Dès que le témoin orange « HEATING » s'éteint, plongez le déflecteur de vapeur dans le pichet de lait de sorte que l'extrémité soit tout juste immergée dans le lait.
3. Réglez le sélecteur à la position « STEAM ».
4. Tenez le pichet légèrement penché afin que l'extrémité du déflecteur de vapeur soit juste sous la surface du lait. La vapeur fera alors circuler le lait à l'intérieur du pichet.
5. Lorsque le lait commence à prendre du volume, plongez le déflecteur de vapeur plus profondément dans le pichet afin de réchauffer le lait.

6. La quantité de mousse désirée dépend des goûts de chacun. Comme le pichet en acier inoxydable devient très chaud, tenez-le par la poignée ou servez-vous d'une serviette pour éviter de vous brûler. Lorsque la base du pichet est trop chaude, réglez le sélecteur à la position « OFF » afin d'arrêter la fonction vapeur, puis retirez le pichet. Ainsi, vous ne brûlerez pas le lait.



7. Verser le lait chaud dans chaque tasse de café espresso fraîchement préparé et recouvrir de mousse en respectant les proportions suivantes:

Cappuccino - 1/2 d'espresso, 1/2 de lait frappé, 1/2 de mousse.

Latte - 1/2 d'espresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm (4 po) de mousse (traditionnellement servi dans un verre).

NOTE:
Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid (le lait à faible teneur en gras moussera plus facilement).
Nettoyez toujours le déflecteur de vapeur après chaque utilisation (voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement).

Si vous préparez d'autre espresso immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur, réglez le sélecteur à la position « ESPRESSO » et laissez s'échapper un peu d'eau de la tête d'infusion pendant quelques secondes, sans le porte-filtre. Cela permettra à l'appareil d'atteindre la température d'infusion requise.

! LES COMPOSANTES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE PEUVENT DEMEURER TRÈS CHAUDES. REFROIDISSEZ-LES EN LES PASSANT SOUS L'EAU FROIDE.

! AFIN D'ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS LE DÉFLECTEUR DE VAPEUR HORS DE LA SURFACE DU LAIT PENDANT LE MOUSSAGE. ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR SOIT À LA POSITION « STAND-BY » AVANT DE RETIRER LE PICHET.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Café Roma de Breville

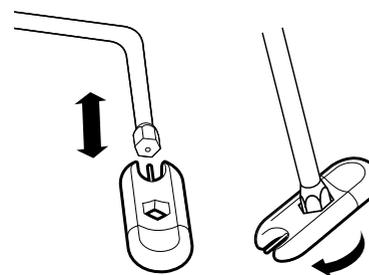


ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le sélecteur soit à la position « STAND BY ». Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyage du déflecteur de vapeur

1. Le déflecteur de vapeur doit être nettoyé après chaque moussage.
2. Essuyez le déflecteur de vapeur avec un chiffon humide.
3. Réglez brièvement le sélecteur à la position « STEAM » afin d'évacuer le résidu de lait déposé dans le déflecteur de vapeur.
4. Si le déflecteur de vapeur est bloqué, laissez refroidir l'appareil puis utilisez la pointe de l'outil de nettoyage pour débloquent l'orifice (voir l'illustration au dessous).
5. Si la déflecteur de vapeur reste bloqué, vous pouvez dévisser l'embout en utilisant la clé au centre de l'outil de nettoyage spécialement conçu à cet effet. (voir l'illustration ci-dessous).
6. Trempez l'embout du déflecteur dans de l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher l'orifice. Replacez l'embout et sécurisez le tout avec la clé au centre de l'outil.



Nettoyage du boîtier de l'appareil et du réchaud

1. Le boîtier et le réchaud de l'appareil peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits abrasifs ni de chiffons qui pourraient égratigner les surfaces).

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

1. Immédiatement après l'utilisation, jetez la mouture usée et rincez les filtres ainsi que le porte-filtre sous l'eau du robinet. Remettez ensuite le filtre vide et le porte-filtre en place et faites couler l'eau pendant quelques secondes. Si les trous des filtres sont bloqués, utilisez une brosse normale (ne vous servez pas de brosses à poils métalliques).
2. Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon humide afin d'enlever toute trace de mouture usée.
3. Il est conseillé de laisser passer régulièrement de l'eau dans le filtre en place ne contenant aucune mouture, afin de dégager toute particule de mouture usée qui pourrait s'y être logée.

Nettoyage du plateau d'égouttement

1. Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé régulièrement, surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau est soulevé, indiquant que le plateau est plein.
2. Retirez la grille, le déflecteur de vapeur et l'indicateur de niveau d'eau du plateau. Lavez-les dans de l'eau contenant un détergent non abrasif puis rincez et bien asséchez les pièces.

ENTRETIEN ET NETOYAGE DE VOTRE CAFÉ ROMA DE BREVILLE

NOTE:

Aucune composante ne va au lave-vaisselle.



N'IMMERGEZ AUCUNE PIÈCE DE VOTRE CAFÉ ROMA de BREVILLE DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Décalcification

À la suite d'une utilisation régulière, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux dans ou sur les nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduira ainsi le débit d'infusion et le rendement de la machine tout en affectant la qualité du café.

Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Respectez les consignes du produit ou utilisez ce qui suit à titre de référence:

Solution diluée (pour eau douce)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 2 portions d'eau froide

Solution concentrée (pour eau dure)

- 1 portion de vinaigre blanc
- 1 portion d'eau froide

NOTE:

Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec le produit décalcifiant. N'utilisez pas de produits décalcifiants en poudre.

Comment décalcifier votre Café Roma

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position « STAND BY » et que l'appareil est débranché.
2. Retirez le porte-filtre et versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez le sélecteur à la position « STAND BY » et l'interrupteur à la position « ON ».
5. Placez un grand récipient sous la tête d'infusion et le déflecteur de vapeur.
6. Le témoin orange s'éteindra dès que la température d'infusion sera atteinte. Réglez alors le sélecteur à la position « ESPRESSO » et laissez couler la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
7. Réglez alors le sélecteur à la position « STEAM » et laissez passer le reste de la solution par le déflecteur de vapeur. Lorsque la solution s'est écoulée, réglez le sélecteur à la position « STAND BY ».
8. Après la décalcification, rincez le réservoir à fond et remplissez-le d'eau froide. Pour rincer l'appareil, laissez couler la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par le déflecteur de vapeur.
9. L'appareil est prêt à être utilisé.

LE RÉSERVOIR NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉ OU VIDÉ COMPLÈTEMENT DURANT LA DÉCALCIFICATION.



GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
L'espresso ne coule pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas sous tension ou branché • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position « ESPRESSO » • La mouture est trop fine • Il y a trop de mouture à espresso dans le filtre • Le filtre est bloqué (voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement)
L'espresso coule trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop grosse • Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre
L'espresso coule trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide ou presque • La mouture à espresso est trop fine • L'appareil est bloqué par une accumulation de tartre
L'espresso coule par le rebord du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre n'est pas bien inséré sous la tête d'infusion • Il y a de la mouture à espresso sur le rebord du filtre • Il y a trop de mouture dans le filtre • La mouture a été trop tassée
La cafetière est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir est vide • Le réservoir n'est pas bien en place

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
L'espresso est trop faible et goûte l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture d'espresso n'est pas assez fine (utilisez de la mouture pour cafetière à espresso)
Le café est trop froid	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas réchauffé • Les tasses ne sont pas réchauffées • Le lait n'est pas assez chaud (pour du cappuccino ou du latté)
Il n'y a pas de créma	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée • La mouture est trop grosse • Le café n'est pas frais
L'appareil ne produit pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas sous tension • Le réservoir est vide • Le sélecteur n'est pas à la position de vapeur (STEAM) • La déflecteur de vapeur est bloquée (Voir la rubrique Entretien, nettoyage et rangement)
Le lait ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de vapeur • Le lait n'est ni frais ni froid

CAPPUCCINO

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il se compose d'un tiers d'espresso, d'un tiers de lait et d'un tiers de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement corsé, ce café peut également être servi comme café noir auquel vous ajoutez un soupçon de lait et une cuillère de mousse de lait.



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso (ou café noir) est fait d'environ 7 g (0,3 oz) de mouture à espresso. On le sert dans une demitasse ou dans un verre jusqu'à hauteur d'environ 35 mm (1½ po).



ESPRESSO ALLONGÉ

Un espresso allongé est généralement un espresso double.



RISTRETTO

Le ristretto, qui signifie « restreint » est un espresso extrêmement court servi à 15mm (¾ po) de hauteur. On le distingue par sa saveur intense et son goût persistant.



CAFFÈ LATTÉ

Servi dans un verre, le café latté est fait d'un tiers d'espresso auquel on ajoute du lait chaud et environ 10 mm (½ po) de mousse.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville** garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville décline toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.