

INSTALACIÓN

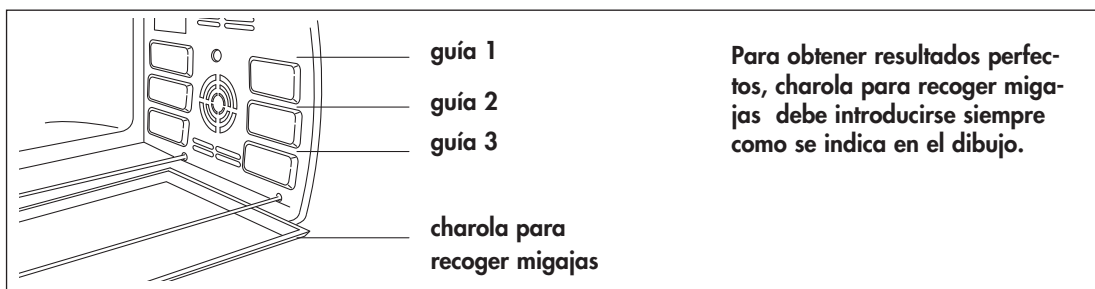
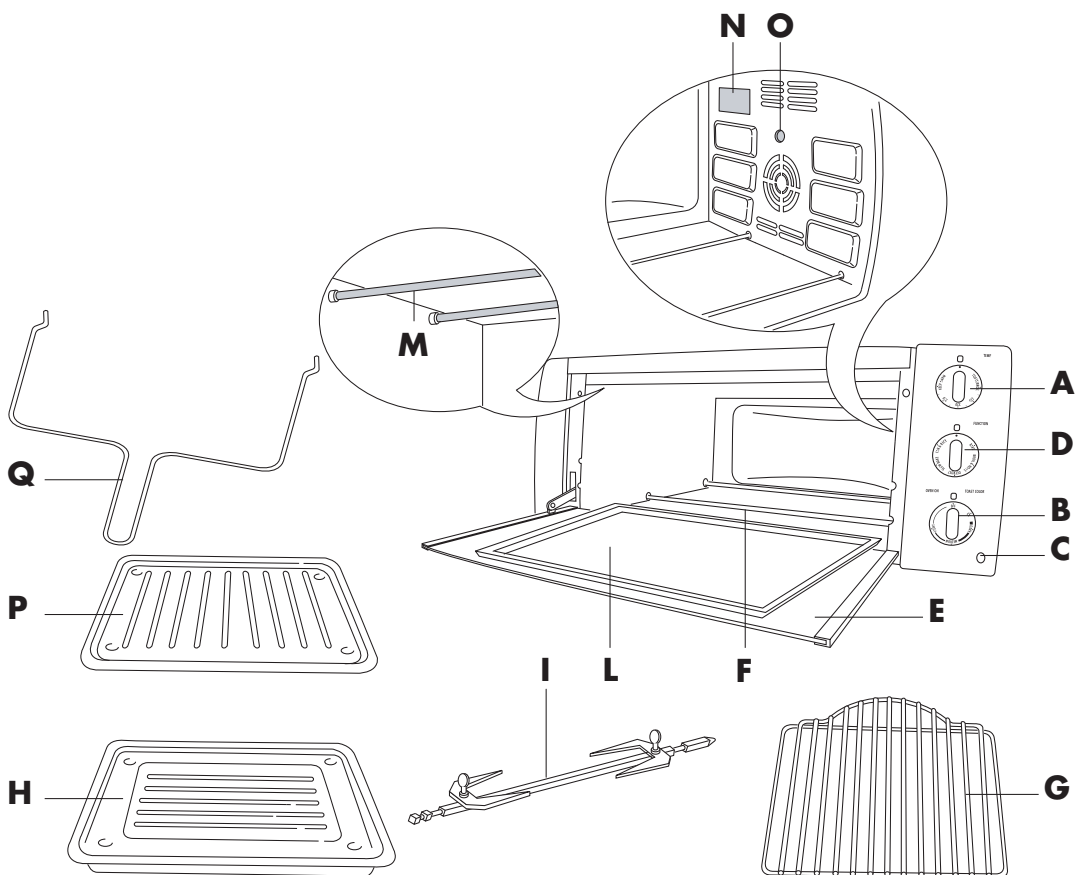
- Su producto está dotado de una clavija polarizada para corriente alternada (una clavija con un diente más largo). Dicha clavija se adapta a la toma sólo en un sentido. Se trata de una característica de seguridad. Si no consiguen introducir completamente la clavija en el enchufe, den la vuelta a la clavija. Si de todas formas no consiguen introducirla, llamen a su electricista para que sustituya la vieja toma de corriente. No traten de ignorar la función de seguridad de la clavija polarizada.
- Conecten la clavija con una toma de 120 V ~.
- La longitud del cable de este producto ha sido elegida con el fin de reducir el riesgo de que se enrede y alguien se caiga liándose en el cable que sobra. Si necesitan un cable más largo, pueden utilizar una extensión.
- Pueden comprar una extensión, en la tienda del representante más cercano a su casa. Si utilizan una extensión más larga, no la dejen demasiado abundante en la zona donde trabajan, o colgando donde alguien, accidentalmente, podría tirar de ella o liarse en ella.
- Manejen el cable con prudencia para que pueda durar más: eviten tirarlo o arrancarlo en la zona cerca del enchufe o de la conexión con el aparato.

TABLA DE CONVERSIÓN

°C	°F
95.....	200
107.....	225
120.....	250
135.....	275
150.....	300
163.....	325
177.....	350
190.....	375
205.....	400
218.....	425
233.....	450
246.....	475
260.....	500

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|
| A | Perilla del termostato | L | Charola para recoger migajas |
| B | Perilla para ajustar el tiempo | M | Resistencia superior |
| C | Lámpara indicador luminoso | N | Luz interna (si prevista) |
| D | Perilla para la selección de funciones | O | Base del asador (si prevista) |
| E | Puerta de cristal | P | Charola ligera |
| F | Resistencia inferior | Q | Empuñadura para espetón (si previsto) |
| G | Parrilla | | |
| H | Charola | | |
| I | Espetón (si previsto) | | |



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

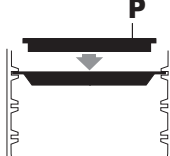
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mandos o las asas para manipular el aparato.
3. Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 5/10 cm (2") de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato. No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas no introduzca el aparato en el agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando use el aparato con niños en las proximidades, preste una atención particular ya que las paredes metálicas del horno y la puerta se ponen muy calientes.
No deje que niños o personas discapacitadas usen el aparato sin supervisión.
Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Ponga siempre la perilla para ajusta el tiempo en "OFF" y la perilla del termostato en "•" antes de desenchufar el aparato.
Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste.
7. No haga nunca funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado.
Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo regule o repare.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie de trabajo o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos.
12. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si la clavija se calienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
15. Extreme las precauciones al extraer la charola o si debe tirar grasa caliente.
16. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Podrían desprenderse pequeñas partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocarían descargas.
17. Para poder obtener un funcionamiento seguro del aparato, no ponga nunca en el horno alimentos o utensilios con dimensiones demasiado grandes para el horno.
18. Si el aparato, durante el funcionamiento, está cubierto o entra en contacto con material inflamable tal como cortinas, telas o revestimientos murales etc... puede producirse un incendio.
19. **ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando (especialmente cuando está asando o tostando).**
20. Cuando esté asando, use la charola y las parrillas según las instrucciones.
21. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
23. No ponga ninguno de estos materiales en el horno o encima de éste: papel, cartón, plástico y similares.
24. No cubra partes del horno con papel metálico para evitar el recalentamiento del horno.
25. Para apagar el horno, gire la perilla para ajuste el tiempo hasta "OFF" y la perilla del termostato hasta "•".

Este producto está destinado exclusivamente para el uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Después de haber extraído el aparato de su embalaje, controle que la puerta esté intacta.

La puerta es de cristal por lo que es frágil y deberá sustituirla si presenta marcas visibles de desportilladuras, grietas o rayas. Además, durante el empleo normal, la limpieza o cuando cambie de lugar el aparato, no cierre la puerta bruscamente, evite los impactos y no vierta líquidos fríos sobre el cristal caliente.

Programa	Posición de la perilla para la selección de funciones	Posición la perilla del termostato	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación (solamente en algunos modelos)	DEFROST	●	 1 2 3	Coloque el alimento directamente sobre la parrilla en la guía 2.
Cocción delicada	SLOW BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3	Utilice la charola colocada directamente en la guía 3.
Mantenimiento en caliente	BAKE	KEEP WARM	 1 2 3	Seleccione esta función para mantener la comida en caliente. Para alimentos preparados, no mantenga esta función durante más de una hora, ni trate de recalentar comida fría. Si no está lo suficientemente caliente para servir, gire el dial de la temperatura hacia arriba.
Cocción horno ventilado (solamente en algunos modelos)	FAN & BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3  1 2 3	Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 29-30.
Cocción en horno tradicional	BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3  1 2 3	Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado, plum cake y pequeños volátiles. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 30.
Tostar	BAKE	TOAST/BROIL	 1 2 3	Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill	BROIL o BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL	 1 2 3	Utilice la charola ligera (P) colocada sobre la charola; coloque en la guía 1. Ideal para carnes, pescado y vegetales.
Asar (solamente en algunos modelos)	BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL	 1 2 3	Coloque el espetón (I) en la base del asador (O) como se indica en la página 32. Después, introduzca la charola en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.

USO DE LAS PERILLAS

Perilla del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

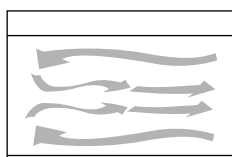
- Para descongelar (*solamente en algunos modelos*)
(consulte la pág. 29):Perilla del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 29): ..Perilla del termostato en la posición "KEEP WARM".
- Para la cocción con horno ventilado
(*solamente en algunos modelos*) o bien para la
cocción con horno tradicional (consulte la pág. 29-30): Perilla del termostato de 250F-TOAST/BROIL.
- Para tostar (consulte la pág. 31):Perilla del termostato en la posición "TOAST/BROIL"
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 32): ..Perilla del termostato en la posición "TOAST/BROIL".

Perilla para ajustar el tiempo (B)

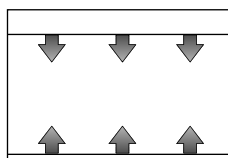
- Para encender el horno:Gire la perilla hasta la posición "ON"
- Para programar el tostado:Seleccione "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Para apagar el horno:Sitúe de nuevo la perilla en la posición "OFF".

Perilla para la selección de funciones (D)

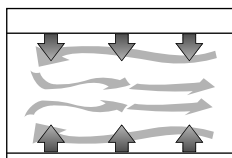
Accionando esta perilla, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



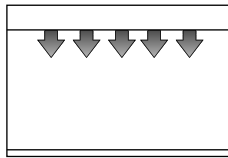
DEFROST (*solamente en algunos modelos*)
(*solamente ventilación en funcionamiento*)



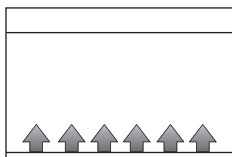
BAKE/TOAST
(*solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento*)



FAN & BAKE (*solamente en algunos modelos*)
(*resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento*)



BROIL & ROTIS.
(*solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia*)



SLOW BAKE
(*solamente resistencia inferior en funcionamiento*)

Luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) e Lámpara indicador luminoso (C)

Mientras el horno está en la posición ON, el indicador luminoso (C) y luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) se queda encendido siempre.

USO DEL HORNO

Consejos generales

- En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y grill, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

Descongelación (Defrost) *(solamente en algunos modelos)*

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "DEFROST".
- Girar la perilla del termostato **(A)** hasta la posición "•".
- Girar la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "ON".
- Introducir la charola **(H)** en la guía 3 y la parrilla **(G)** en la guía 2 y apoyar sobre ésta el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.
- Al final de la descongelación, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".
- Ejemplo de descongelación: 1 kg/2.2 lbs. de carne 80-90 minutos sin darle nunca la vuelta.

Cocción delicada (Slow bake)

Indicada para repostería y tartas con glaseado. Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la charola **(H)** en la guía 3 según las indicaciones de la figura en la página 27.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "SLOW BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida con la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "On"; al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Mantenimiento en caliente (Keep warm)

- Gire la perilla del termostato **(A)** hasta la posición "KEEP WARM".
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "BAKE".
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "ON".
- Introduzca la charola **(H)** en la guía 3 y apoye sobre el alimento.
- Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

Cocción horno ventilado (Fan & bake) *(solamente en algunos modelos)*

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne (a excepción de los pequeños volátiles), patatas asadas, para tartas en general y para pan. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla **(G)** o la charola **(H)** en la posición indicada en la tabla de la pág. 27.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "FAN&BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Programa	Perilla del termostato	Tiempos	Posición de la parrilla/charola	Observaciones y consejos
Quiche 700 g/1.5 lb.	400°F	25-30 min.	2	Utilice la charola.
Pollo 1 kg/2.2 lb	400°F	60-70 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g/2 lb	400°F	50-60 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente.
Rollo de carne picada 650 g/1.4 lb	400°F	35-40 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 20 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g/1.1 lb	400°F	40-50 min.	2	Utilice la charola, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g/1.5 lb	350°F	35-40 min.	3	Utilice un recipiente para hornear.
Strudel 1 kg/2.2 lb	400°F	35-40 min.	2	Utilice la charola.
Tarta margherita 800 g/1.8 lb	350°F	25-30 min.	3	Utilice un recipiente para hornear.
Galletas (pastaflores) 100 g/0.2 lb	350°F	15-20 min.	2	Utilice la charola.
Pan 500 g/1.1 lb	400°F	20-25 min.	3	Utilice la charola untada con aceite.

Cocción en horno tradicional (Bake)

Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.).

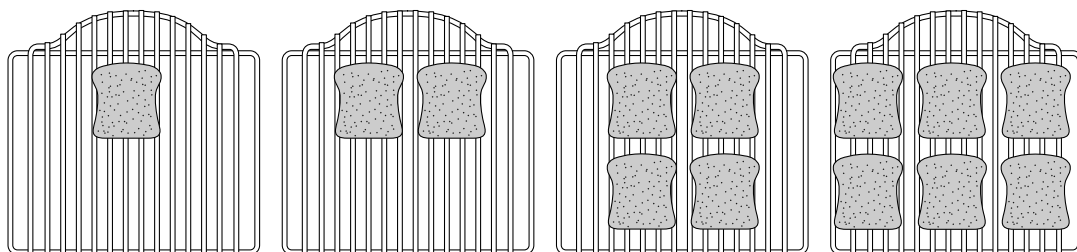
Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla o la charola en la posición indicada en la tabla.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Programa	Perilla del termostato	Tiempos	Posición de la parrilla/charola	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice un recipiente tipo pyrex.
Lasañas 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice un recipiente tipo pyrex.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°F	30-35 min.	3	Utilice la charola.
Trucha 500 g/1.1 lb	350° F	30-35 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450 g/1 lb	350° F	35-30 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550 g/1.2 lb	350° F	35-40 min.	2	Utilice la charola untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún 750 g/1.6 lb	350° F	35-40 min.	2	Utilice la charola, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la charola después de 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350° F	65-75 min.	3	Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción.

Tostar (Toast)

- Las dimensiones de la parrilla (**G**) permiten tostar seis rebanadas de pan al mismo tiempo. Aunque podrá obtener los mejores resultados tostando cuatro rebanadas cada vez.
- Para tostar, coloque las rebanadas de pan según las indicaciones siguientes:



Tostar una rebanada

Tostar dos rebanadas

Tostar cuatro rebanadas

Tostar seis rebanadas

Para distintas utilizaciones consecutivas, disminuya el tiempo de tostado programado.

Instrucciones para tostar el pan

Para tostar automáticamente pan, bocadillos, muffin, hogazas y barquillos congelados, utilice siempre la parrilla.

- Ponga la parrilla en la guía 2.
- Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
- Gire la perilla del termostato (**A**) hasta la posición "TOAST/BROIL" y la perilla para la selección de funciones (**D**) hasta "BAKE".
- Gire la perilla para ajustar el tiempo (**B**) en el sentido de las agujas del reloj. Cuando utilice el aparato por primera vez, gire la perilla para ajustar el tiempo (**B**) hasta alcanzar un valor medio. Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel. Si es necesario, regule la perilla a su gusto.
- Cuando está tostando pan, tanto la resistencia superior como la inferior están encendidas para tostar por los dos lados al mismo tiempo. Puede crearse un poco de condensación en el lado interno del cristal de la puerta. Es normal. Se eliminará durante el tostado.
- Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire la perilla del termostato (**A**) hasta la posición "•".

Note:

Este aparato puede efectuar automáticamente diferentes grados de tostado.

Pero si prefiere un tostado más ligero, solamente debe interrumpir el ciclo automático girando la perilla para ajustar el tiempo (**B**) hasta "OFF" para apagar el horno sin estropearlo.

Si prefiere, sin embargo, un mayor tostado, reanude el ciclo girando la perilla para ajustar el tiempo (**B**) en el sentido de las agujas del reloj para obtener el nivel deseado.

Apague a continuación manualmente la perilla del termostato y la de la programación del tostador siguiendo las indicaciones anteriores.

Usando regularmente el horno, hallará las regulaciones más adecuadas para cada tipo de pan.

Consejos para un buen tostado:

Los trozos de pan más gruesos y el pan congelado requieren una regulación más alta. Una única rebanada de pan requiere una regulación más ligera que la necesaria para varias rebanadas.

Cocción con grill (Broil)

- Sitúe los alimentos a asar sobre la charola ligera (P) colocada en la charola (H) y póngalo todo en la guía 1.
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).
- Gire la perilla para la selección de funciones (D) hasta la posición BROIL o BROIL & ROTIS.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo (B) hasta la posición "ON".
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo (B) en la posición "OFF".
- Dé la vuelta en mitad de la cocción.

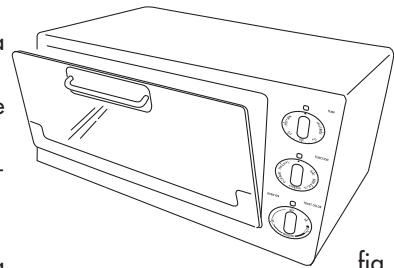


fig. 1

Programa	Perilla del termostato	Tiempos	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)	BROIL	30 min.	Gire después de 16 minutos
Würstel (3)	"	20 min.	Gire después de 11 minutos
Hamburguesas frescas (2)	"	25 min.	Gire después de 13 minutos
Salchichas (4)	"	26 min.	Gire después de 14 minutos
Pinchos morunos 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Gire después de 8, 15 y 21 minutos

Asar (solamente en algunos modelos)

Esta función es ideal para asar pollos en el espetón, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera. La cantidad máxima de comida que permite este tipo de cocción no debe superar las 2 Kg. (4,5 libras).

- Introduzca el alimento en el espetón (I) y bloquéelo con las horquillas (figura 2) (ate correctamente la carne con hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).
- Introduzca la charola (H) en la guía 3 y coloque el espetón (I) en la base del asador (O) (fig. 3).
- Gire la perilla del termostato (A) hasta la posición TOAST/BROIL.
- Gire la perilla para la selección de funciones (D) hasta la posición BROIL & ROTIS.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo (B) hasta la posición "ON".
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).

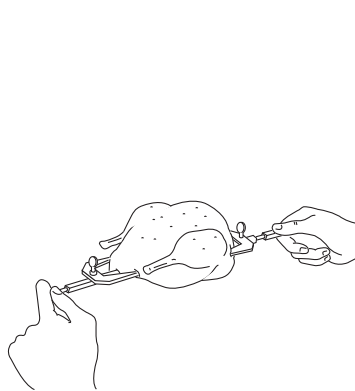


fig. 2

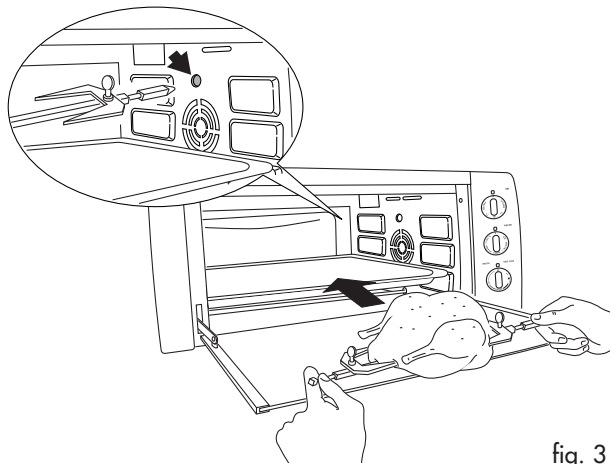


fig. 3

Para más información sobre el tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

COMIDA	PESO	TIEMPO APROX.
Pollo	1-2 Kg (3-4 lbs.)	120 min.
Cerdo asado	0,8-1,7 Kg (2-3 lbs.)	90 min.

En el caso de pesos superiores, le aconsejamos que utilice el modo ventilado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción. No deje que se acumule grasa dentro del aparato. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe. Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

Para la limpieza del interior del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en aerosol) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

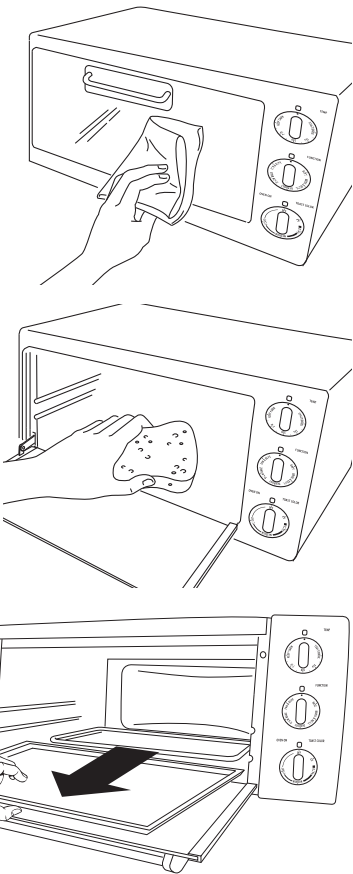
Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura. Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.

Desensartar la charola para recoger migajas del fondo de su horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, moje la charola con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



GARANTIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GARANTIA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

DESCRIPCIÓN Y MODELO: HORNO EO2058/EO2060/RO2050/RO2058

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Erasmio Castellanos Quinto

calle B manzana II #29

Col. Educación

C.P. 04400

Deleg. Coyoacán – Mexico D.F.

Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA