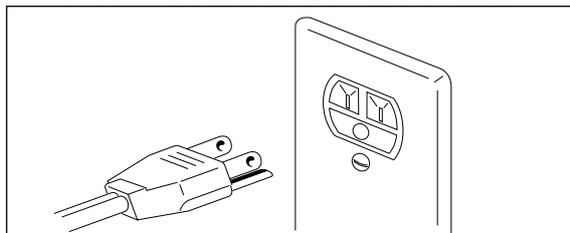


INSTALACIÓN

El horno de convección puede utilizarse en la cocina o en cualquier otra estancia, y se puede colocar sobre una encimera o en una mesa rodante. Solamente se requiere una toma de corriente de tres bocas para 120V-60 Hz, dotada de una apropiada descarga a tierra.

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA



ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ CONVENIENTEMENTE CONECTADA A TIERRA.

El aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la corriente saldrá por el cable de tierra y se reducirá el riesgo de recibir una descarga eléctrica. El cable y el enchufe del aparato incluyen la derivación a tierra. Cuide que la toma de corriente esté convenientemente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: EL USO INADECUADO DEL ENCHUFE PARA TIERRA PUEDE CAUSAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

Si no está seguro de que las tomas de corriente están debidamente conectadas a la tierra, contacte con un electricista cualificado o un técnico.

Si precisa usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de tres hilos que tenga un enchufe tripolar de toma de tierra que se pueda conectar a un aparato provisto de un enchufe de base con tres orificios.

La potencia indicada en el cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.

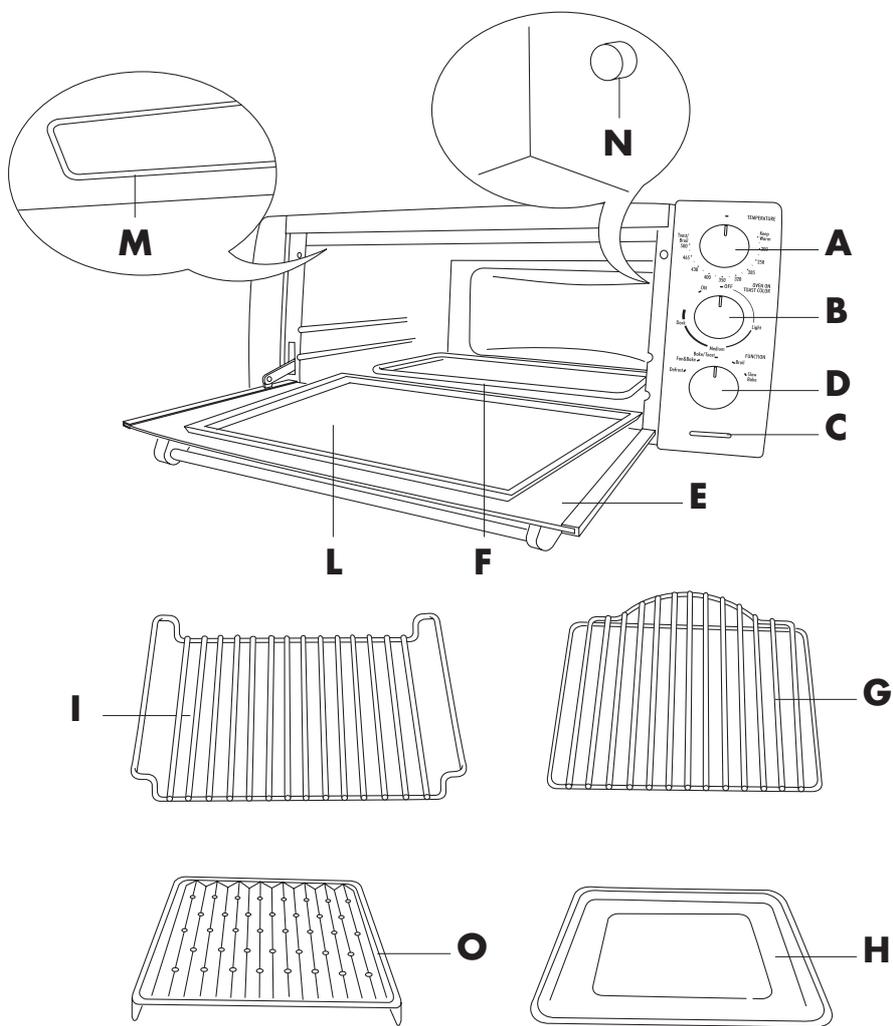
- La longitud del cable de este producto ha sido calculada para reducir las posibilidades de que se enrede o se enganche. De ser necesaria una longitud mayor, se puede utilizar una extensión de al menos 15A-120V que cuente con la aprobación de las asociaciones de aseguradores y la CSA.
- En los puntos de servicio autorizado de De'Longhi puede adquirirse una extensión de 15A, de 1,80 m de longitud. Si utiliza un cable más largo, compruebe que no cuelgue sobre la zona de trabajo ni donde alguien pueda engancharse.
- Utilice el cable con precaución. No tire de en el punto de conexión con el aparato, ni para extraerlo del enchufe.

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 | mando del termostato | L | recogemigas |
| B | mando del timer | M | resistencia superior |
| C | lámpara indicador luminoso | N | luz interna |
| D | mando del selector de funciones | O | parrilla dietética |
| E | puerta de cristal | | |
| F | resistencia inferior | | |
| G | parrilla plana | | |
| H | grasera | | |
| I | parrilla moldeada | | |



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. 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 el mando del Timer en "OFF" y el mando 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 grasera 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 grasera 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 el mando del Timer hasta "OFF" y el mando del termostato hasta "•".

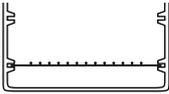
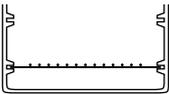
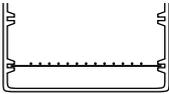
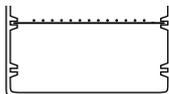
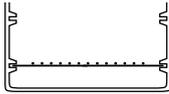
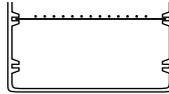
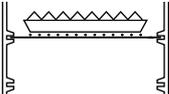
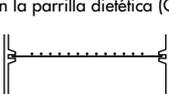
Este producto está destinado exclusivamente para el uso doméstico.

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.

TABLA RESUMEN

| Programa | Posición del mando del selector de funciones | Posición del mando del termostato | Posición de la parrilla y de los accesorios | Notas/Consejos |
|------------------------------|--|-----------------------------------|--|---|
| Descongelación | DEFROST | ● |  | - |
| Cocción delicada | SLOW BAKE | 200°F - 465°F |  | - |
| Mantenimiento en caliente | BAKE/TOAST | KEEP WARM |  | - |
| Cocción horno ventilado | FAN & BAKE | 200°F - 465°F |  | 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/TOAST | 200°F - 465°F |  | 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 | TOAST/BROIL/500 |  | Ideal para tostar rebanadas de pan. |
| Cocción con grill | BROIL | TOAST/BROIL/500 |  | Ideal para todo tipo de asado tradicional: hamburguesas, wü- stel, pinchos morunos, etc pan tostato. |
| | | |  | |

USO DE LOS MANDOS

Mando del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

- Para descongelar (consulte la pág. 29): Mando del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 29): . Mando del termostato en la posición "KEPP WARM".
- Para la cocción con horno ventilado o bien para la cocción con horno tradicional (consulte la pág. 29-30): Mando del termostato de 200°F a 465°F.
- Para tostar (consulte la pág. 31): Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL"
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 32): . Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL".

Mando del Timer (B)

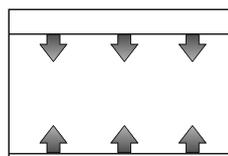
- Para encender el horno: Gire el mando hasta la posición "ON"
- Para programar el tostado: Seleccione "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Para apagar el horno: Sitúe de nuevo el mando en la posición "OFF".

Mando del selector de funciones (D)

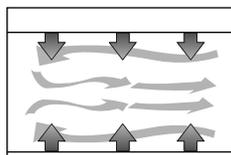
Accionando este mando, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



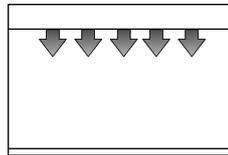
DEFROST
(solamente ventilación en funcionamiento)



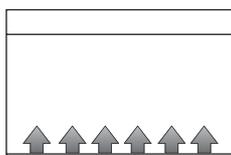
BAKE/TOAST
(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



FAN & BAKE
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)



BROIL
(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)



SLOW BAKE
(solamente resistencia inferior en funcionamiento)

Luz interna del horno (N) e Lámpara indicador luminoso (C)

- Si consta de ella, la luz interna del horno (N) se queda siempre encendida mientras el horno está en la posición ON. El indicador luminoso (C) se apaga cuando el interior del horno alcanza la temperatura de cocción deseada, luego se enciende y se apaga de vez en cuando durante la cocción.
- En el caso que su horno no tenga luz interna del horno (N), el indicador luminoso (C) se queda encendido siempre mientras el horno esté funcionando (no sirve como indicador de la temperatura).

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 para obtener los mejores resultados de cocción.
- 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)

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "DEFROST".
- Girar el mando del termostato (**A**) hasta la posición "•".
- Girar el mando del timer (**B**) en la posición "ON".
- Introducir la parrilla plana (**G**) en la guía inferior y apoyar sobre ésta un plato hondo con el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.
- Al final de la descongelación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**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 parrilla (con una fuente encima) en la guía inferior según las indicaciones de la figura en la página 27.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "SLOW BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida con el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "On"; al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Mantenimiento en caliente (Keep warm)

- Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "KEEP WARM".
 - Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "BAKE/TOAST".
 - Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "ON".
 - Introduzca la parrilla plana (**G**) en la guía inferior y apoye sobre ella el plato con el alimento.
 - Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**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)

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. Es también apta para la cocción contemporánea en dos niveles de alimentos incluso distintos. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla plana (**G**) en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "FAN&CAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**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 el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

| Programa | Mando del termostato | Tiempos | Parrilla posición | Observaciones y consejos |
|-------------------------------------|----------------------|------------|-------------------|--|
| Macarrones gratinados 1 kg/2.2 lb | 430°F | 20 min. | inferior | Dé la vuelta a la fuente en mitad de la cocción |
| Lasañas 1 kg/2.2 lb | 430°F | 20 min. | " | Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta después de 10 min. |
| Pizza 500 g/1.1 lb | 430°F | 17 min. | " | Utilice la grasera. |
| Pollo 1 kg/2.2 lb | 400°F | 70-80 min. | " | Utilice la grasera, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente. |
| Asado de cerdo 900 g/2 lb | 400°F | 70 min. | " | Utilice la grasera, dé la vuelta después de 35 min. aproximadamente. |
| Rollo de carne picada 650 g/1.4 lb | 350°F | 55 min. | " | Utilice la grasera, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente. |
| Patatas asadas 500 g/1.1 lb | 400°F | 50 min. | " | Utilice la grasera, mezcle 2 veces. |
| Tarta de mermelada 700 g/1.5 lb | 350°F | 40 min. | " | Utilice la grasera. |
| Strudel 1 kg/2.2 lb | 350°F | 40 min. | " | Utilice la grasera. |
| Tarta de nueces 800 g/1.8 lb | 350°F | 35 min. | " | Utilice una tortera. |
| Galletas (pastaflores) 100 g/0.2 lb | 350°F | 14 min. | " | Utilice la grasera. |
| Pan 500 g/1.1 lb | 400°F | 25 min. | " | Utilice la grasera untada con aceite. |

Cocción en horno tradicional (Bake/toast)

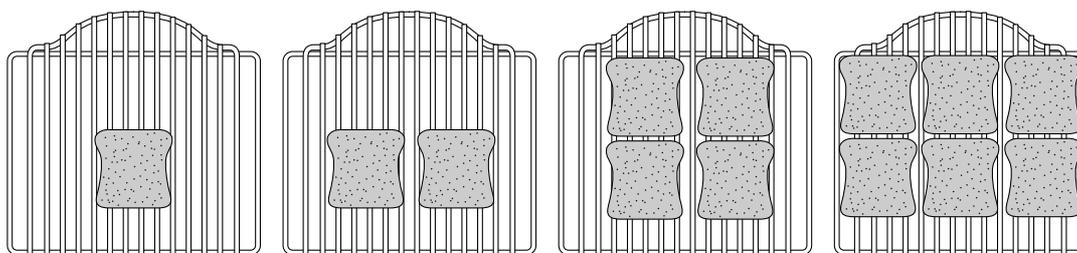
Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "BAKE/TOAST".
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**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 el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

| Programa | Mando del termostato | Tiempos | Parrilla posición | Observaciones y consejos |
|-----------------------------------|----------------------|---------|-------------------|---|
| Codornices (3) | 430° | 44 min. | inferior | Utilice la grasera, dé la vuelta después de 24 minutos. |
| Trucha 500 g/1.1 lb | 400° | 35 min. | " | Utilice la grasera, dé la vuelta después de 16 minutos. |
| Calamares rellenos 450 g/1 lb | 400° | 30 min. | " | Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| Tomates gratinados 550 g/1.2 lb | 400° | 40 min. | " | Utilice la grasera untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min. |
| Calabacines con atún 750 g/1.6 lb | 400° | 40 min. | " | Utilice la grasera, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la grasera después de 20 min. |
| Plum cake 1 kg/2.2 lb | 350° | 75 min. | " | Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción. |
| Merengues | 250° | 50 min. | " | Utilice la grasera untada con aceite. Deje por lo menos 1 día en reposo antes de servir. |

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.

1. Ponga la parrilla siguiendo las indicaciones de la tabla de la pág. 27.
2. Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
3. Gire el mando del termostato (**A**) hasta la posición "TOAST/BROIL" y el del selector de funciones (**D**) hasta "TOAST/BAKE".
4. Gire el mando del timer (**B**) en el sentido de las agujas del reloj. Cuando utilice el aparato por primera vez, gire el mando del timer (**B**) hasta alcanzar un valor medio.
Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel. Si es necesario, regule el mando a su gusto.
5. 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.
6. Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire el mando 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 el mando del timer (**B**) hasta "OFF" para apagar el horno sin estropearlo.

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

Apague a continuación manualmente el mando del termostato y el 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)

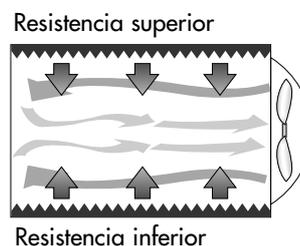
- Introduzca la parrilla plana (G) en la guía superior.
- Gire el mando del selector de funciones (D) hasta la posición BROIL.
- Sitúe los alimentos a asar sobre la parrilla dietética (O) colocada en la grasera (H) y póngalo todo sobre la parrilla plana (G).
- Cierre la puerta.
- Gire el mando del timer (B) hasta la posición "ON".
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (B) en la posición "OFF".

| Programa | Mando del termostato | Tiempos | Parrilla posición | Observaciones y consejos |
|------------------------------|----------------------|---------|-------------------|------------------------------------|
| Chuleta de cerdo (2) | TOAST/BROIL | 26 min. | superior | Gire después de 14 minutos |
| Wurstel (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 |

Cocción contemporánea en dos niveles con horno ventilado

La cocción del horno ventilado permite cocer contemporáneamente alimentos, incluso distintos, situados en 2 niveles.

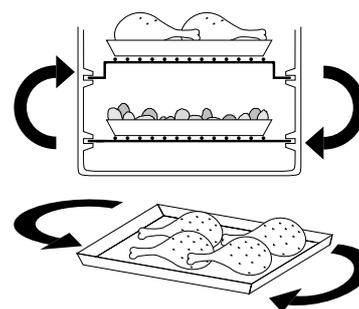
El calor emitido por las 2 resistencias, es distribuido en el interior del horno mediante el aire puesto en circulación forzada por el ventilador. De esta forma, el calor alcanza **uniforme y rápidamente** cada parte del horno; el aire en la cavidad resulta muy seco, impidiendo que se mezclen olores y sabores.



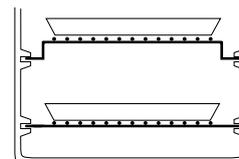
Cuando quiera cocer dos platos al mismo tiempo, solamente debe tener en consideración estas sencillas reglas generales.

1. Los tiempos de cocción de las recetas cocidas contemporáneamente son mayores respecto a los tiempos de las cocciones individuales.
2. En mitad de la cocción, invierta entre ellas las 2 graseras, poniendo la superior sobre la parrilla inferior y viceversa.

Además, debe girar las graseras media vuelta.



Nota: las parrillas deben estar colocadas según las indicaciones de la figura de al lado.



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.

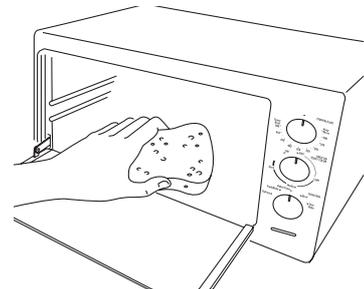
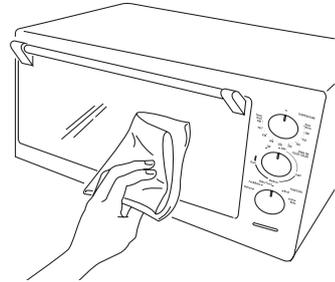
Para la limpieza del interior aluminado del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en sprays) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

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.

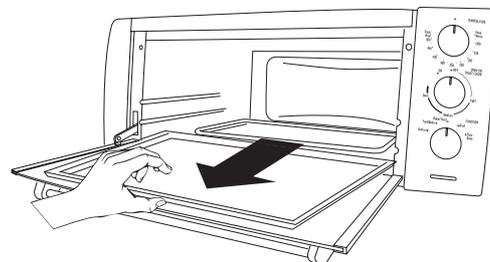
No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

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



Si vuestro horno tiene el recogedor de migas:

desensartar el recogedor de migas del fondo de vuestro horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, mojar el recogedor de migas con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



GARANZIA 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.

GARANZIA

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

GARANTIA Limitada
(para México solamente)

DESCRIPCIÓN Y MODELO: HORNO EO1270 - EO1270 B

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/>>.

Centro Nacional de Servicio:

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Pestalozzi #814

Col. Narvarte

Del. Benito Juárez

C.P. 03100

MEXICO

tels: 5543 1447

FECHA DE COMPRA