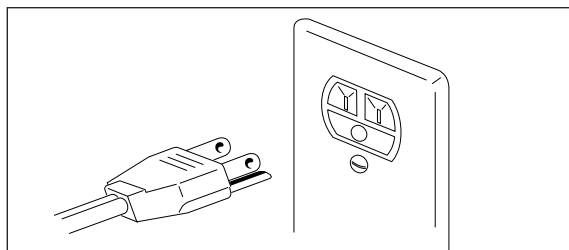


INSTALACIÓN

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 usa un cable de extensión, asegúrese de que no cuelgue suelto en el área de trabajo o donde pueda ser tirado por los niños o alguien pueda tropezarse o enredarse accidentalmente.
- 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

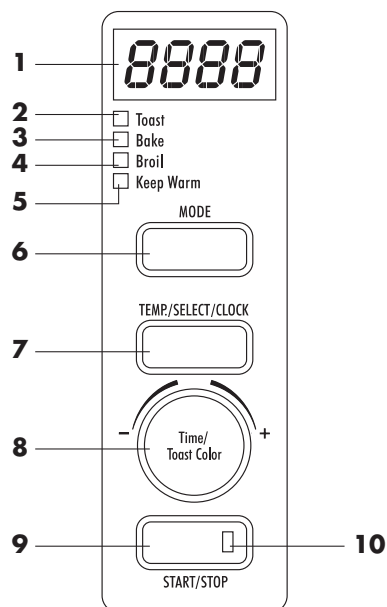
ÍNDICE

SECCIÓN 1 GENERALIDADES	
1.1	Panel de control 29
1.2	Descripción del aparato 30
1.3	Advertencias 31
1.4	Tabla resumen 32
1.5	Instalación 32
SECCIÓN 2 USO DE LOS CONTROLES Y LA PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES	
2.1	Programación del reloj 33
2.2	Cocimiento con el horno tradicional 34
2.3	Cocimiento con la función grill 36
2.4	Tostado 37
2.5	Función para mantener los alimentos calientes 38
SECCIÓN 3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
3.1	Limpieza y mantenimiento 39
3.2	Limpieza del fondo recogemigas que se puede abrir 39

SECCIÓN 1 GENERALIDADES

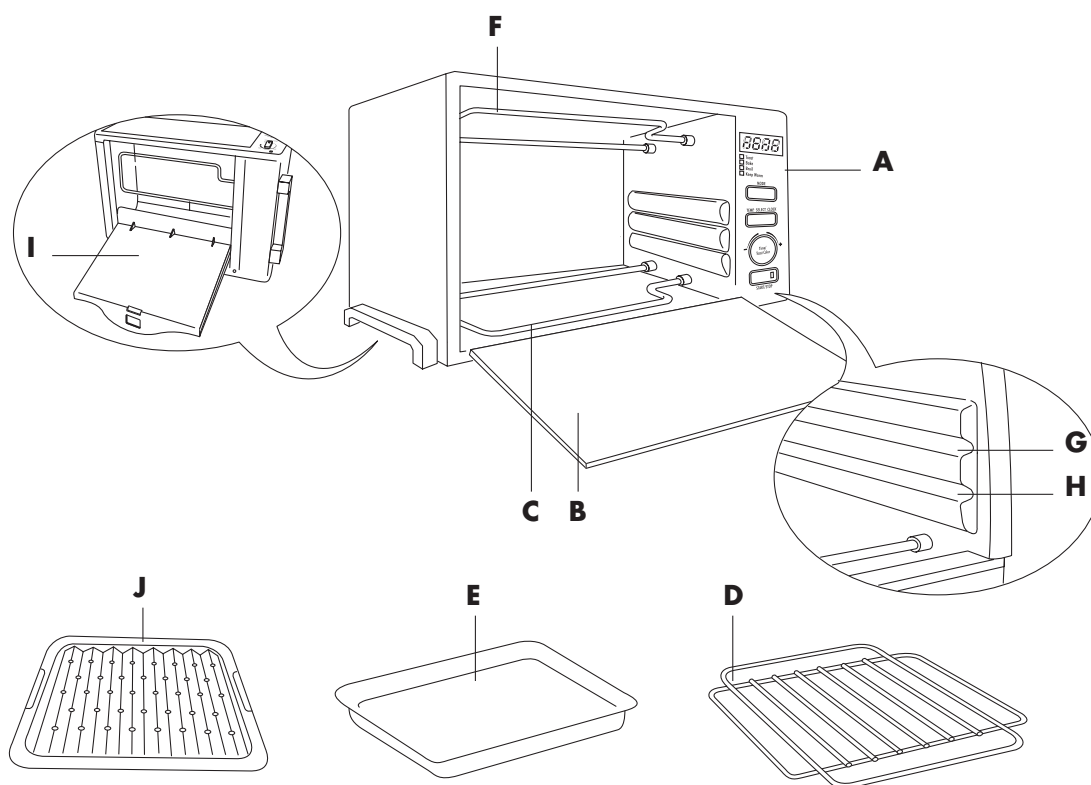
1.1 - PANEL DE CONTROL

- 1 Pantalla
- 2 Piloto TOAST
- 3 Piloto BAKE
- 4 Piloto BROIL
- 5 Piloto KEEP WARM
- 6 Botón MODE para selección de funciones
- 7 Botón TEMP./SELECT/CLOCK
- 8 Mando TIME/TOAST COLOR
- 9 Botón START/STOP
- 10 Lámpara indicador luminoso



1.2 - DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Panel de control
- B Puerta de cristal
- C Resistencia inferior
- D Parrilla
- E Bandeja para el goteo
- F Resistencia superior
- G Guía superior
- H Guía inferior
- I Fondo recogemigas que se puede abrir
- J Parrilla dietética



1.3 - ADVERTENCIAS

Cuando se utiliza un electrodoméstico debe observar algunas simples precauciones de seguridad que se proporcionan a continuación:

1. LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

2. No toque las superficies calientes. Encienda el aparato utilizando sólo las asas y las manijas.
3. Antes de utilizar el aparato, aléjelo 2 pulgadas (5 a 10 cm.) de la pared y de cualquier objeto situado en la misma superficie de trabajo. Retire eventuales objetos colocados sobre el horno. No utilice el aparato en superficies que se pudieran dañar con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en el agua. Lea las instrucciones de limpieza.
5. Cuando utilice el aparato con niños cerca del aparato, preste una atención especial ya que las paredes metálicas y la puerta del horno se ponen muy calientes. El aparato no debe ser usado por niños sin supervisión. No permita que niños jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Antes de retirar la clavija apague el aparato oprimiendo la tecla START/STOP (9). Espere hasta que el horno se enfríe antes de montar o desmontar cualquier componente.
7. No encienda el aparato si el cable o la clavija están dañados, si éste no funciona correctamente o si ha sufrido desperfectos. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para examinarlo y, si es necesario, se ajuste o repare.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable sobresalga de la superficie de trabajo ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de hornillas eléctricas o de gas.
12. Extremar las precauciones cuando cambie de lugar el aparato si contiene aceite u otro líquido hirviendo.
13. Si la clavija se sobrecalienta, póngase en contacto con un electricista calificado.
14. No use el aparato para fines diferentes a los que se ha diseñado.
15. Extremar las precauciones al retirar la bandeja para el goteo del horno o cuando elimine la grasa caliente de cocción.
16. Para limpiar el aparato no utilice estropajos metálicos: pudiéndose desprender fragmentos, con el riesgo de producir descargas eléctricas.
17. Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos o utensilios de dimensiones excesivas dentro del horno.
18. Si se tapa el aparato o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos o revestimientos mientras está funcionando existe el peligro de incendio.
19. **ATENCIÓN: No deje el aparato sin vigilancia mientras está funcionando (sobre todo cuando esté asando o tostando)**
20. Para asar a la parrilla, use la bandeja de goteo del horno y las parrillas siguiendo las indicaciones de la página 32.
21. Extremar las precauciones si usa recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para el horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo usa, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
23. No ponga papel, cartón, plástico ni materiales similares dentro o por encima del horno.
24. No tape partes del horno con hojas de aluminio para evitar el sobrecalentamiento.
25. Para apagar el aparato, oprima el botón START/STOP (9).

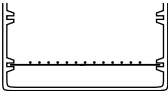
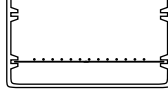
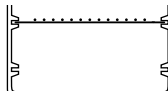
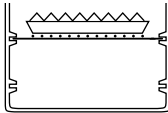
Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN: Tras desempacado el horno, compruebe la integridad de la puerta.

La puerta del horno es de cristal y, por consiguiente, es muy frágil. Si aparece visiblemente astillada, rayada o raspada deberá sustituirse. Evite golpear la puerta o impactarla durante el uso, durante las operaciones de limpieza y al cambiar de lugar del horno. No derrame líquidos fríos sobre el cristal cuando el aparato esté aún caliente.

1.4 - TABLA RESUMEN

Programa	Botón MODE	Botón TEMP./SELECT/ CLOCK	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Conservación de los alimentos calientes	KEEP WARM	180 °F		-
Cocimiento en horno tradicional	BAKE	200 °F - 450 °F		Ideal para el cocimiento de verduras rellenas, pescado, y aves pequeñas Para mayores detalles sobre el uso de los acce- sorios, consulte la tabla de la página 35.
Tostado	TOAST	T 1-T7 FR T1-T7		Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocimiento con la función grill y gratinado	BROIL	bro		La función de coci- miento con la función grill es perfecta para todo tipo de alimen- tos: hamburguesas, salchichas, brochetas, etc. Utilice esta fun- ción para dorar sándwiches y bocadil- los, así como para gratinar.

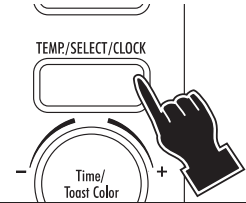
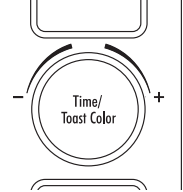
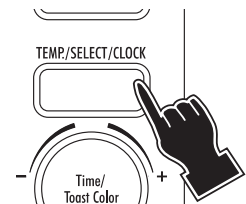
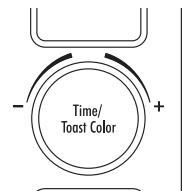
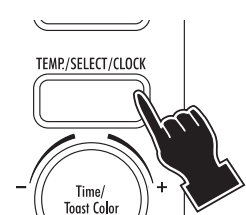
1.5 - INSTALACIÓN

- 1) Antes de usar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y sólida fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se calienta mucho cuando el horno está funcionando).
- 3) Antes de encender el aparato, aléjelo de 5 a 10 cm. de la pared y de cualquier otro objeto situado sobre la misma superficie. Retire cualquier objeto colocado encima del aparato. No lo utilice sobre superficies que puedan dañarse con el calor.
- 4) Es normal que el horno emita un olor a "nuevo" y que salga algo de humo (durante 15 min. aproximadamente) al encenderlo por primera vez. Esto se debe a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias antes del transporte.
- 5) Al seleccionar una función, el botón START/STOP (9) se enciende.

SECCIÓN 2 USO DE LOS CONTROLES Y LA PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

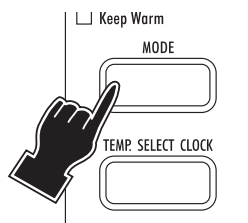
2.1 - PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

- Cuando conecte el aparato por primera vez al tomacorriente o después de una interrupción de la energía eléctrica, en la pantalla aparecerán cuatro guiones (---:---). Para programar la hora, efectúe las siguientes operaciones:

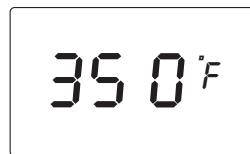
	1 Presione durante 5 segundos el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7) (las horas parpadean en la pantalla).	
	2 Girar el mando TIME/TOAST COLOR (8) para programar el tiempo deseado (horas)	
	3 Presione el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7) (los minutos parpadean en la pantalla).	
	4 Girar el mando TIME/TOAST COLOR (8) para programar el tiempo deseado (minutos).	
	5 Presione el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7) para confirmar. Es posible presionarlo en cualquier momento durante el cocimiento para observar la hora. E' possibile premerlo in qualsiasi momento durante la cottura per visualizzare l'ora. (La pantalla presenta la hora programada).	

- Si quiere cambiar la hora tras haber programado el reloj, presione el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7) y siga las instrucciones proporcionadas anteriormente.
- Es posible Incluso ver la hora después de haber activado una función pulsando el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7) (la hora aparece durante 2 segundos).

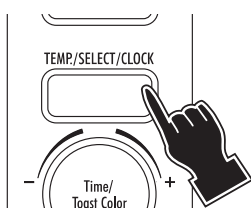
2.2 - COCIMIENTO CON HORNO TRADICIONAL



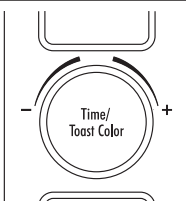
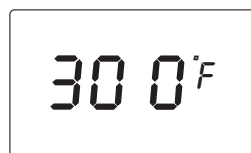
- 1 Presione el botón MODE (6) hasta que el piloto BAKE (3) se encienda. En la pantalla aparece la temperatura **350°F**.



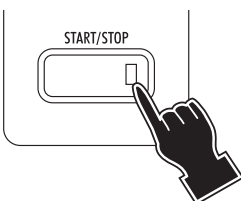
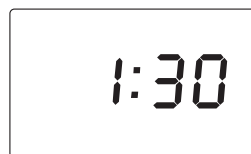
- ☐ Toast
- ☒ Bake
- ☐ Broil
- ☐ Keep Warm



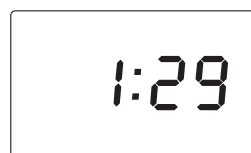
- 2 Si es necesario, puede modificar la temperatura presionando repetidamente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7). Las temperaturas previstas son: En la pantalla aparece la temperatura seleccionada.



- 3 Girar el mando TIME/TOAST COLOR (8) para programar el tiempo de cocimiento (máx. 2 horas).



- 4 Presione el botón START/STOP (9). El horno empieza la cuenta regresiva. Al final del tiempo programado se emiten 3 zumbidos y la pantalla vuelve al estado de reposo (muestra la hora, si se ha programado anteriormente).



NOTAS:

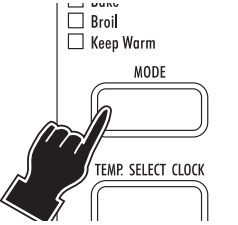
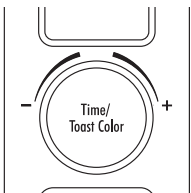
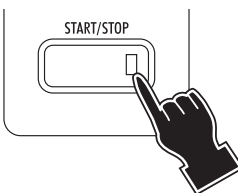
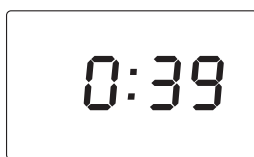
- Si no se programa un tiempo de cocimiento (saltándose el punto 3), en la pantalla aparece la cuenta regresiva a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Para modificar el tiempo programado es suficiente repetir el punto 3. La cuenta regresiva recomenzará automáticamente tres segundos después de la última programación. Para ver la temperatura (durante el cocimiento), presione simplemente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (7).
- Para modificar la temperatura programada, presione de nuevo los botones dentro de los tres segundos siguientes a fin de ver la programación deseada.
- Si cuando pasan tres minutos de la precedente programación no ha presionado el botón START/STOP (9), el procesador vuelve al estado de reposo.

RECOMENDACIONES PARA UN BUEN RESULTADO:

- Inserte la parrilla (D) en la guía inferior (H)
- Siempre precaliente el horno.
Espera la señal acústica (tres breves zumbidos) antes de insertar la bandeja de goteo (E) con los alimentos.
- Para interrumpir el cocimiento en cualquier momento presione el botón START/STOP (9).

Programa	Mando TEMPERATURE	Tiempos	Parrilla en posición	Observaciones y recomendaciones
Pizza	425°F	17 min.	inferior	Use la bandeja.
Pan	400°F	25 min.		Use la bandeja untada de aceite.
Lasaña	425°F	20 min.	"	Use un refractario, gire después 10 min.
Macarrones gratinados	425°F	20 min.	"	Gire el recipiente a medio cocimiento.
Pollo	400°F	70-80 min.	"	Use la bandeja, gire después de aprox. 38 min.
Asado de puerco	400°F	70 min.	"	Use la bandeja, gire después de aprox. 35 min.
Albondigón	350°F	55 min.	"	Use la bandeja, gire después de aprox. 30 min.
Trucha	400°F	35 min.	"	Use la bandeja, gire después de aprox. 16 min.
Calamares rellenos	400°F	30 min.	"	Use un refractario, gire a medio cocimiento.
Papas horneadas	400°F	50 min.	"	Use la bandeja, mezcle dos veces.
Tomates gratinados	400°F	40 min.	"	Use la bandeja untada de aceite y gírela después de 20 min.
Calabacitas con atún	400°F	40 min.	"	Use la bandeja untada de aceite y gírela después de 20 min.
Pastitas con mermelada	350°F	40 min.	"	Use la bandeja.
Estrúdel	350°F	40 min.	"	Use la bandeja.
Bizcochos (frollini de avena)	350°F	14 min.	"	Use la bandeja.

2.3 - COCIMENTO CON LA FUNCIÓN GRILL

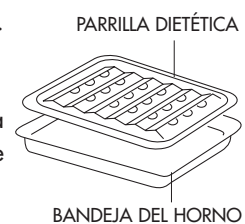
	1 Presione el botón de selección de funciones MODE (6) hasta que se encienda el piloto BROIL (4). En la pantalla aparecerá la indicación "BRL".	 ☐ Toast ☐ Bake ☒ Broil ☐ Keep Warm
	2 Girar el mando TIME/TOAST COLOR (8) para programar el tiempo de cocimiento (máx. 1 horas).	
	3 Presione el botón START/STOP (9). El horno empieza la cuenta regresiva. Al concluir el tiempo programado se emiten tres zumbidos y la pantalla presenta el mensaje "end".	

NOTAS:

- Si no programa un tiempo de cocimiento, en la pantalla aparece la cuenta regresiva a partir del tiempo preprogramado de 15 minutos.
- Si al transcurrir 3 minutos de la programación anterior no ha presionado el botón START/STOP (9), el procesador vuelve al estado de reposo

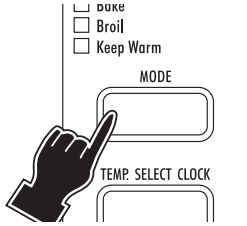
CONSEJOS:

- **No precaliente el horno.**
Coloque los alimentos sobre la parrilla dietética situada en la bandeja del horno siguiendo las indicaciones de la figura. Coloque la parrilla (D) en la guía superior (G). Posizionare la griglia (D) nella guida superiore (G).
- Utilice siempre la parrilla dietética.
- Para simplificar las operaciones de limpieza, revista la bandeja del horno con una hoja de aluminio. Asegúrese de que la hoja de aluminio no cubra la parrilla dietética y de que no sobresalga de la bandeja del horno.
- Recuerde girar la carne a aproximadamente la mitad del cocimiento.
- Extreme las precauciones para girar los alimentos y para sacar la bandeja del horno. Use un guante de horno para no derramar la grasa derretida.
- **No cubra las resistencias con la película de aluminio.**
- Para gratinar pasteles espolvoreados con queso, acomode el refractario directamente sobre la parrilla siempre inserta en la guía superior. Cierre la puerta y vigile el cocimiento para evitar que la superficie se queme.
- Puede interrumpir el cocimiento en cualquier momento presionando el botón START/STOP (9).

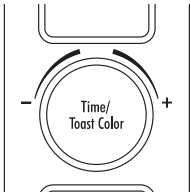


Programa	Botón MODE	Tiempos	Parrilla en posición	Observaciones y recomendaciones
Chuleta de cerdo	BROIL	26 min.	superior	Girar después de 14 minutos.
Salchicha grande	"	20 min.	"	Girar después de 11 minutos.
Hamburguesas frescas	"	25 min.	"	Girar después de 13 minutos.
Salchichas pequeñas	"	26 min.	"	Girar después de 14 minutos.
Brochetas	"	26 min.	"	Girar después a los 8, 15 y 21 minutos

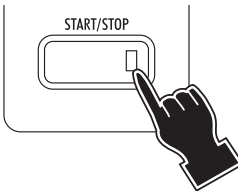
2.4 - TOSTADO



1 Presione el botón selector de funciones MODE (6) hasta que se encienda el piloto TOAST (2).



2 Girar el mando TIME/TOAST COLOR (8) para programar el nivel de tostado.



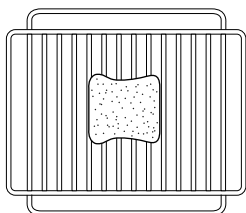
3 Presione el botón START/STOP (9). En la pantalla aparecerá el tiempo de tostado. Al concluir el tiempo programado se emiten 3 zumbidos y la pantalla vuelve al estado de reposo (muestra la hora, si se programado anteriormente).

RECOMENDACIONES PARA UN BUEN RESULTADO:

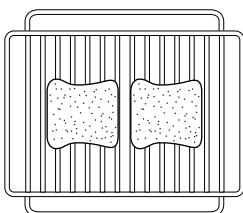
- Coloque la parrilla (D) en la guía superior (G).
- Coloque los alimentos a tostar al centro de la parrilla.
- Puede elegir entre 14 niveles de tostado.
- Si las rebanadas son frescas, seleccione uno de los niveles (T1 - t2 - t3 - t4 - T5 - T6 - t7), pero si están congeladas, elija uno de los niveles con la leyenda escrita "F R" por delante (FR T1 - FR T2 - FR T3 - FR T4 - FR T5 - FRT6 - FR T7)
- Si al transcurrir tres minutos después de la programación anterior no ha presionado el botón START/STOP (9), el procesador vuelve al estado de reposo.
- Durante el tiempo de tostado, en el reloj aparece la cuenta regresiva del tiempo de cocimiento. El tiempo de tostado varía en función de las programaciones seleccionadas. Tenga en consideración que el termostato del horno ajusta el tiempo. Por consiguiente, si el horno ya está caliente, el tostado durará menos tiempo (la función es automática).
- Cuando se tuesta el pan, tanto la resistencia superior como la inferior se encienden para calentar los dos

lados simultáneamente. Puede crearse un poco de condensación del lado interno del cristal de la puerta. Esto es normal. Desaparecerá durante el tostado.

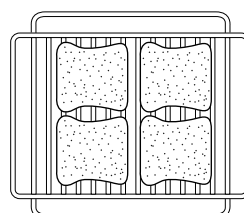
- Puede interrumpir el cocimiento en cualquier momento presionando el botón START/STOP (9).
- En la pantalla aparecerá de nuevo el reloj.
- Colocación correcta de las rebanadas en función de su cantidad.



1 rebanada

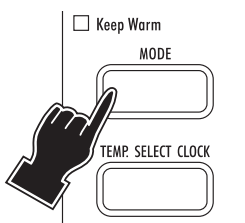


2 rebanadas



4 rebanadas

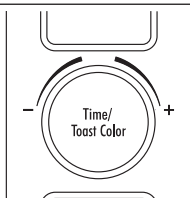
2.5 - FUNCIÓN PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES



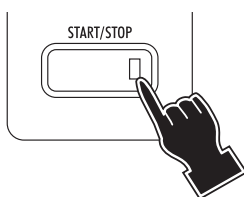
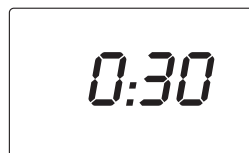
- 1 Presione el botón selector de funciones MODE (6) hasta que se encienda el piloto KEEP WARM (5) y la pantalla presente **180°F**.



- ☐ Toast
- ☐ Bake
- ☐ Broil
- ☒ Keep Warm



- 2 Programe el tiempo con el mando TIME/TOAST COLOR (8).



- 3 Presione el botón START/STOP (9). El horno empieza la cuenta regresiva. Al concluir el tiempo programado se emiten 3 zumbidos y la pantalla vuelve al estado de reposo (muestra la hora, si se ha programado anteriormente).



NOTAS:

- Si no programa un tiempo de cocimiento (saltándose el punto 2), en la pantalla aparece la cuenta regresiva a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Si al transcurrir 3 minutos de la programación anterior no ha presionado el botón START/STOP (9), el procesador vuelve al estado de reposo.
- No es posible modificar la temperatura.
- Se recomienda no dejar por mucho tiempo los alimentos en el horno pues pueden secarse demasiado. Puede interrumpir el cocimiento en cualquier momento presionando el botón START/STOP (9).

SECCIÓN 3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante el cocimiento.

No deje que la grasa se acumule dentro del aparato.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte la clavija del aparato y déjelo enfriar.

Limpie la puerta y las superficies del horno con una solución de agua adicionada con detergente, secando bien.

Para limpiar las superficies internas del horno no use nunca productos que corroan ni raspe las paredes con objetos punzocortantes.

Evite usar productos abrasivos que dañen la pintura.

Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido al interior de las ranuras ubicadas sobre el horno.

No sumerja el aparato en el agua.

Puede lavar todos los accesorios como una vajilla normal tanto a mano como en el lavavajillas.

3.2 - LIMPIEZA DEL FONDO RECOGEMIGAS QUE SE PUEDE ABRIR

Para limpiar el fondo del horno, abra la bandeja recogemigas (fig. A/B).

Apoye el horno sobre su lado posterior para facilitar las operaciones de limpieza.

Limpie la bandeja después de todo uso para evitar incrustaciones de residuos de alimentos que puedan afectar los cocimientos posteriores. Cepille las migajas o talle la bandeja con paño húmedo.

En caso de manchas persistentes, use una esponja de nylon o de plástico o un detergente no cáustico.

Seque con cuidado antes de cerrar. Al concluir la limpieza, vuelva a cerrar la bandeja recogemigas asegurándose que esta última esté correctamente enganchada.

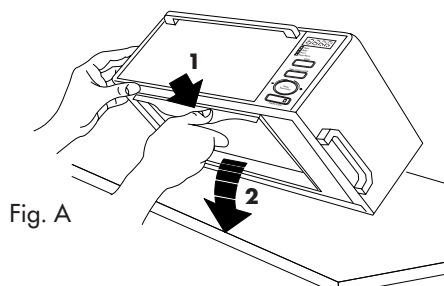


Fig. A

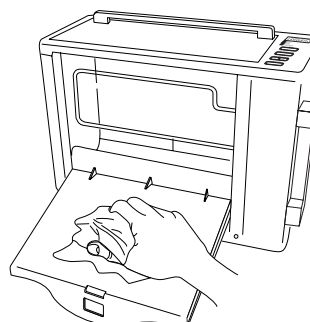


Fig. B

GARANTÍA LIMITADA

(para los Estados Unidos solamente)

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

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

GARANTIA Limitada (para México solamente)
ELECTRIC OVEN DO420

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

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. Del Valle
Del. Benito Juárez
México D.F. 03100
tels: 5543 1447 y 5543 6492
FECHA DE COMPRA