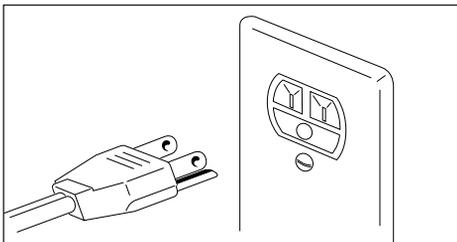


## INSTALACIÓN

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.

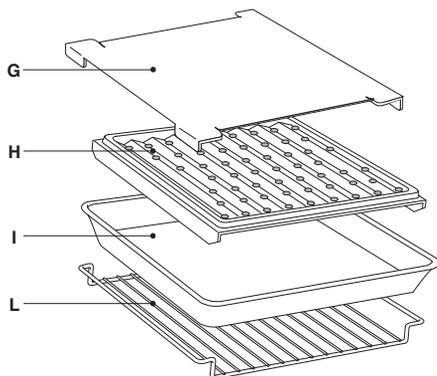
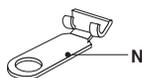
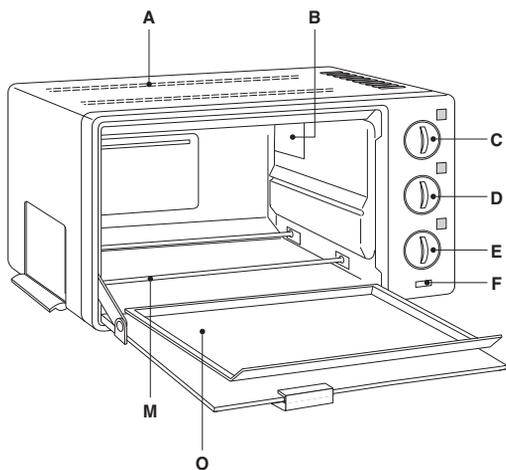
Si precisa usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de tres hilos que tenga un enchufe tripolar de toma de tierra que se pueda conectar a un aparato provisto de un enchufe de base con tres orificios.

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
120.....	250
135.....	275
150.....	300
163.....	325
177.....	350
190.....	375
205.....	400
218.....	425
233.....	450



## DESCRIPCIÓN

- A. Elemento superior
- B. Luz interior (\*)
- C. Selector del termostato
- D. Selector ON/OFF y programación del tostador
- E. Selector para elegir la función
- F. Indicador
- G. Galletera (\*)
- H. Parrilla para el grill
- I. Grasera
- L. Parrilla
- M. Elemento inferior
- N. Punho para grelha (\*)
- O. Recogedor de migas (\*)

(\*) *Sólo si pedida, no todos los modelos disponen de ella.*

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Utilizar aparatos eléctricos, es necesario tomar siempre algunas precauciones fundamentales para la seguridad, como las siguientes:

1. **LEAN TODAS LAS INSTRUCCIONES**
2. No toquen las superficies calientes. Usen las asas y los selectores.
3. Antes de utilizar este aparato, sepárenlo unos dos o cuatro pulgadas (5/10 cm.) de la pared o de cualquier otro objeto colocado en el mismo lugar. Quiten cualquier objeto hayan puesto encima del aparato. No lo utilicen en superficies que se puedan estropear al colocar a su lado una fuente de calor.
4. Para evitar sacudidas eléctricas, no pongan el aparato en el agua ni debajo del grifo. Lean las instrucciones para la limpieza.
5. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o está cerca de ellos: las partes metálicas y la puerta pueden calentarse mucho.
6. Desenchufen el aparato cuando no debe funcionar o antes de limpiarlo. Antes de ello, regulen el selector ON/OFF en OFF y el selector del termostato en "I". Esperen hasta que el aparato se haya enfriado, antes de quitar, introducir o limpiar las partes.
7. No utilicen aparatos que presenten cables o enchufes estropeados, o después de que se hayan verificado problemas de funcionamiento, o que estos aparatos hayan sido estropeados de alguna forma. Lleven el aparato al Centro de Asistencia más cercano, para que lo controlen, lo reparen y lo calibren.
8. Utilizar accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños
9. No utilicen el aparato al aire libre
10. No dejen que el cable cuelgue de la mesa o del rellano, o esté en contacto con superficies calientes.
11. No coloquen el aparato cerca o encima de un hornillo, de gas o eléctrico, caliente.
12. Presten la máxima atención cuando mueven un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si el enchufe se calienta diríjase a un electricista especializado.
14. No utilicen este aparato para fines diferentes de los previstos.
15. Presten la máxima atención cuando mueven la grasera o eliminan aceite caliente.

16. No utilicen estropajos metálicos para limpiar el aparato. Trocitos metálicos de éste podrían desprenderse y entrar en contacto con partes eléctricas, creando el riesgo de sacudidas eléctricas.
17. Con el fin de garantizar un funcionamiento seguro, no introduzcan en el horno comidas o recipientes de grandes dimensiones.
18. Es posible causar un incendio si tapan el aparato o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, paredes etc, cuando está funcionando.
19. No dejen nunca el tostador-horno-grill sin vigilar cuando está funcionando (sobre todo si se trata del tostador o del grill).
20. Cuando está en la función grill, la grasera, la parrilla para grill y la parrilla deben ser utilizadas según las instrucciones de la pág. 25.
21. Presten la máxima atención cuando están utilizando recipientes de un material diferente del metal, cristal o cerámica para horno.
22. Cuando el horno no está funcionando, no coloquen nada en su interior, con excepción de los accesorios aconsejados por el productor.
23. No pongan en el horno los siguiente materiales: papel, cartón, plástico o cosas parecidas.
24. No cubran partes del horno con hojas de aluminio. Podrían provocar un excesivo sobrecalentamiento del horno.
25. Para apagar el tostador-horno-grill, regulen el selector ON/OFF en OFF y el selector del termostato en "I".
26. **Notarán un blando olor o humo la primera vez que utilizarán este aparato (unos 15 minutos). Es normal. Se debe a las sustancias protectoras en los elementos de calentamiento, que los protegen de los efectos de la sal durante la expedición desde la fábrica.**
27. Tras haber desembalado el aparato, controlar la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evitar cerrarla bruscamente, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

ESTE PRODUCTO ES ADECUADO EXCLUSIVAMENTE PARA UN USO DOMÉSTICO

## CONSERVEN INSTRUCCIONES

## ESTAS

## FICHA DE TRABAJO

Programa	Regulación del selector ON/OFF y programación del tostador	Regulación del selector del termostato	Regulación del selector para elegir la función	Posición de la parrilla/accesorios	Notas/Consejos
Mantener caliente	ON	KEEP WARM	BAKE/ TOAST		Utilicen esta función para mantener caliente la comida.
Horno	ON	Hasta la máxima temperatura	BAKE/ TOAST		Ideal para carnes, pizza, dulces, pasteles, postres de fruta, pescado, hortalizas rellenas.
Grill	ON	BROIL	BROIL	 Combinación inferior  Combinación superior	Utilicen siempre la parrilla para grill (H) introducida en la graspera (I). La graspera con la parrilla para grill está proyectada para dos regulaciones del grill. Utilicen la COMBINACIÓN SUPERIOR para cocinar en parrilla y para una tostadura más rápida. Coloquen la parrilla para grill con los bordes revueltos hacia abajo, en la graspera. Dejen 1 pulgada (2 cm.) entre la comida y el elemento superior (A). Sugerido para comidas como hamburguesas, bistec, brochetas de carne escabechada. Utilicen la combinación inferior para comidas que necesitan tiempos de cocción en parrilla más largos, como el pollo. Para la COMBINACIÓN INFERIOR, pongan la parrilla al revés, con los bordes hacia arriba, en el interior de la graspera.
Tostadura	ON	BROIL	BROIL		Utilicen la combinación para la cocción en parrilla, para dorar bocadillos abiertos, queso, aderezos, entremeses. Cuando la utilizan por primera vez, tengan vigilada la comida y reduzcan el tiempo de cocción, con el fin de evitar una tostadura excesiva.
Emparedados	Regulen el selector desde LIGHT hasta DARK	TOAST	BAKE/ TOAST		Regulen el selector ON/OFF en el color deseado. Algunos tipos de pan y de dulces requieren tiempos más largos que otros. Regule de nuevo el mando si el resultado no es aún suficiente.
Pan	Regulen el selector desde LIGHT hasta DARK	TOAST	BAKE/ TOAST		Coloque el pan para tostar siguiendo las instrucciones contenidas en la pág. 29.

## ACCESORIOS QUE PEDIR

### GALLETERA (G)

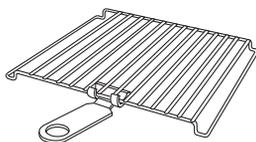
Debe ser colocada directamente encima de la parrilla. Es indispensable para cocer en el horno bizcochos y pastelillos.

### LUZ INTERIOR (B) E INDICADOR (F)

- Si consta de ella, la luz interior (B) se queda siempre encendida mientras el horno está en la posición ON. El indicador (F) 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 interior (B), el indicador (F) se queda encendido siempre mientras el horno esté funcionando (no sirve como indicador de la temperatura).

### EMPUÑADURA PARA PARRILLA (N)

Una práctica ayuda para extraer la parrilla cuando está caliente.



## MANTENER CALIENTE LA COMIDA

Pongan la comida que desean mantener caliente encima de la parrilla

- Regulen el selector del termostato (C) en la posición "KEEP WARM".
- Regulen el selector ON/OFF (D) en "ON".
- Regulen el selector para elegir la función en la posición "TOAST/BAKE".

Quando ya no es necesario mantener caliente la comida, regulen el selector del termostato en "I" y el selector ON/OFF en ON.

Dicha función ha sido estudiada para mantener calientes las comidas que han sido cocidas por breves periodos, no excesivamente. Aconsejamos no mantener demasiado tiempo las comidas en caliente y no utilizar esta función para calentar alimentos congelados o fríos.

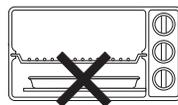
## LA COCCIÓN EN EL HORNO

En este horno pueden cocinar comidas como en su horno normal. Es posible colocar cacerolas o platos de horno directamente encima de la parrilla de quita y pon. Utilicen la grasera (I) para cocinar alimentos como bizcochos, dulces, varias comidas en cacerolas no tapadas. Pongan la grasera o la galletera directamente encima de la parrilla de quita y pon (como indicamos en la tabla de la pág. 25).

1. Cerrar la puertecilla.
2. Regular el selector del termostato (C) en la posición que corresponde a la temperatura deseada.
3. Regulen el selector ON/OFF (D) en ON.
4. Regulen el selector para elegir la función en la posición TOAST/BAKE.
5. Al acabar la cocción, regulen el selector del termostato en la posición "I" y el selector ON/OFF en OFF.

Cuidado: Aconsejamos no utilizar tapaderas de cristal en las cacerolas.

Los platos de cocción de cristal no deberían estar nunca a menos de 1 pulgada (2/3 cm.) del elemento calefactor. Cuando utilizan la función TOAST/BAKE, no apoyen la grasera (o cualquier otro accesorio/recipiente) directamente sobre el elemento calefactor inferior.



## SUGERENCIAS ÚTILES PARA LA COCCIÓN EN EL HORNO

Para obtener las mejores prestaciones de este tostador-horno-grill:

- No llenen demasiado el horno. Si es posible coloquen la comida en el centro de la cavidad del horno.
- No abran la puertecilla demasiado a menudo para evitar así dispersiones de calor.
- Es posible utilizar una hoja de aluminio para tapar el plato o la plancha. Comprueben que los márgenes de la hoja adhieran bien a los lados del plato o de la plancha de cocción.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS PARA COMIDAS TÍPICAS (cocidos y asados por convección)

Los tiempos y la temperaturas sugeridos cambian según la temperatura de la comida que se pone en el horno, según la cantidad y las preferencias personales. Los tiempos indicados para carne o aves se refieren al alimento a temperatura de

frigorífico. Añadan 5 minutos, necesarios para que se caliente el horno. Las primeras veces, para evitar que la comida se cueza demasiado, sugerimos seleccionar tiempos de cocción más breves. Luego, a medida que se usa el horno, los tiempos correctos se vuelven familiares.

COMIDA	SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	NOTAS Y SUGERENCIAS Para la combinación con la parrilla, tomen como referencia la pág 25.
Pollo entero, 2,5-3 (1/1,3 kg.) libras No relleno	400 °F	80-90 minutos o hasta que los muslos y la pechuga no alcanzan una temperatura interior de 175° F.	No es necesario voltear a mitad de la cocción. También se puede cocinar encima de la parrilla para grill puesta al revés, en la grasera (combinación inferior) para reducir salpicaduras.
Asado de lomo o di costillas de cerdo, 2-3 libras (1/1,3 Kg.)	400 °F	80-90 minutos o hasta que no alcanzan una temperatura interior de 170° F.	Asar como cuando asan el pollo entero.
Asado de lomo o di costillas de ternera, 3 libras (1,3 Kg), con hueso	400 °F	60-70 minutos o hasta que estén tiernos y dorados 50-60 minutos	No es necesario voltear.
Pastel de carne, 2-2,5 libras (900/1300 gr.)	350 °F	50-60 min.	Usen la grasera. No es necesario voltear. Mezclar y mover a la vez todo junto 2 libras (900 gr.) de carne triturada (ternera) con huevos, pan rallado, sal, pimienta y aromas.
Patatas asadas, 3-4 de tamaño grande, cortadas en trozos	400 °F	50-60 min.	Corten las patatas en trozos, utilicen la grasera, mezclar tres veces durante la cocción y después de al menos 20 minutos.
Dulces secos	350 °F	Aténganse a los breves tiempos indicados en la receta tradicional (algo reducidos)	Utilicen moldes metálicos rectangulares.
Tarta (no tapadas)	350 °F	Aténganse a los breves tiempos indicados en la receta tradicional (algo reducidos)	Utilicen moldes metálicos para dulces.
Bizcochos: a gota, enrollados y cortados, a rodajas, con molde	375 °F	10-15 min.	Introduzcan la parrilla como para la función emparedados. Usen la galletera (G) (si suministrada), o la grasera.

## TOSTADURA

Esta función es ideal para fundir, volver crujientes y tostar las superficies de los alimentos. Utilíenla cuando preparan bocadillos abiertos, tortitas con mantequilla o para dorar los pasteles cocidos.

1. Pongan el alimento en la grasera (o en la galletera, si suministrada), y colóquela encima de la parrilla.
2. Cierren la puertecilla, regulen los selectores para elegir la función y del termostato en BROIL.
3. Regulen el selector ON/OFF y programación del tostador en MEDIUM o en ON (para tiempos de tostadura más largos).

Cuando experimentan nuevas utilizaciones, controlen la

comida para evitar un excesiva tostadura.

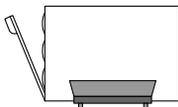
Cuando el ciclo de tostadura se ha acabado (la superficie superior es del color deseado), regulen el selector del termostato en la posición "I" y el selector ON/OFF en OFF.dial to OFF.

## COCINAR EN PARRILLA

Para cocinar en parrilla usen siempre la grasera con la parrilla para grill. No es necesario calentar previamente. No dejen el grill sin vigilancia cuando está funcionando. Antes de usar el grill por primera vez y cada vez que lo han utilizado, laven la grasera y la parrilla con agua caliente y detergente. No cubran la parrilla del horno con papel de aluminio pues impediría que

las grasas y al aceite corran, causando además salpicaduras y humo y reduciendo la circulación de aire necesaria para la ventilación.

1. Pongan la parrilla del horno como indicamos en la tabla de la pág. 25.
2. Coloquen lo que desean cocinar encima de la parrilla para grill (H) (colocada en el interior de la graseras), luego lo ponen todo en la parrilla del horno.
3. Dejen siempre abierta la puertecilla del horno, hasta la posición Stop. (ver la figura).
4. Regulen el selector del termostato (C) en BROIL.
5. Regulen el selector ON/OFF en ON.
6. Regulen el selector para elegir la función en BROIL.
7. Acabada la cocción, regulen el selector ON/OFF en OFF y el selector del termostato en "I". Presten atención cuando dan la vuelta al alimento o sacan la graseras. Usen siempre las manoplas. Lleven mucho cuidado cuando sacan la graseras y eliminan la grasa recogida durante la



emparrillada.

- La parrilla puede invertirse en caso necesario, pero no intente utilizar la modalidad de grill sin la parrilla, dado que la grasa podría humear o inflamarse. Utilizar siempre la bandeja para cocer alimentos grasos.
  - Para facilitar la limpieza, la bandeja puede recubrirse con papel de aluminio. Asegúrese de no cubrir la parrilla ni dejar que el aluminio sobresalga de los bordes de la bandeja.
  - Para gratinar coloque el plato directamente sobre la rejilla a unas 2-3 pulgadas (5-7,5 cm) del elemento calentador superior. Deje la puerta del horno abierta en posición de paro y observe atentamente para evitar que se quemem.
- NOTA: Los platos de vidrio para horno no deben exponerse al calor directo del BROIL.

Cuando la cocción es terminada, girar el selector del termostato en "I" y el selector ON/OFF en OFF.

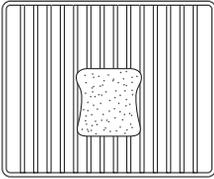
#### TIEMPOS DE ASADO SUGERIDOS

ALIMENTO	PESO O GROSOR	TIEMPO APROX. (girar a la mitad)
Filete de buey, bistec, entrecot	1 - 1 1/2 in.	Poco hecho 12 - 15 min. En su punto 16 - 18 min.
Falda de ternera, filete	3/4 - 1 in.	Poco hecho 10 - 12 min. En su punto 16 13 - 16 min.
Hamburguesa	1 in.	En su punto-hecha 15 - 18 min.
Cerdo	3/4 - in.	Hecho 18 - 22 min.
Pescado (ver notas)	1/2 - 1 in.	10 - 16 min.
Pollo (pieza), asado	3 - 4 lb.	40-50 min., hasta que los jugos aparezcan claros y esté tierno al pincharlo con un tenedor.
Bacon, salchichas	Hasta capacidad de la parrilla	10-15 min. para bacon crujiente, salchichas muy hechas.

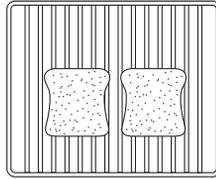
Puesto que el pescado no tiene grasa puede ser colocado directamente sobre la bandeja. Asar hasta que salte la piel con facilidad al pasar un tenedor. Las piezas pequeñas no necesitan ser giradas.

## TOSTAR AUTOMÁTICAMENTE

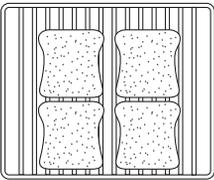
- La parrilla es muy espaciosa pues pueden tostar contemporáneamente 6 rebanadas de pan. De todas formas los mejores resultados los obtienen con 4 rebanadas.
- Para tostar coloquen las rebanadas de pan como indicamos abajo:



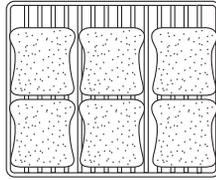
Tostar una rebanada



Tostar dos rebanadas



Tostar cuatro rebanadas



Tostar seis rebanadas

Para tostar continuamente, regulen el selector de tostadura en un valor inferior.

Para tostar pan, bocadillos, tortitas, pasteles glaseados y obleas congeladas utilicen siempre la parrilla de horno.

1. Pongan la parrilla del horno como indicamos en la tabla de la pág. 25.
2. Coloquen lo que desean cocinar encima de la parrilla. Cierren la puertecilla.
3. Regulen el selector del termostato en TOAST/BROIL y el selector para elegir la función en TOAST/BAKE.
4. Es posible regular el selector ON/OFF y programación del tostador (D), girándolo en sentido de las agujas del reloj para obtener una tostadura clara, mediana, oscura, o cualquier graduación intermedia. Tosten algunos trozos de pan para controlar el grado de la tostadura. Si es necesario cambien un poco la regulación para obtener el resultado deseado.
5. Cuando se tosta, se encienden sea el elemento calefactor superior que el inferior, para conseguir una tostadura en ambos lados del alimento al mismo tiempo.

Es posible que se forme condensación en el interior del

crystal de la puertecilla. Es normal. Durante el ciclo de tostadura la condensación se evapora.

6. Un indicador acústico señala que el tiempo programado ha transcurrido. El ciclo de tostadura ha llegado al final y los elementos calefactores se apagan automáticamente. Regulen el selector del termostato en la posición "I".

### IMPORTANTE:

Este tostador-horno-grill es capaz de tostar automáticamente una gama de niveles muy amplia, desde el claro hasta el oscuro. De todas formas si prefieren una tostadura más clara pueden interrumpir simplemente el ciclo automático de tostadura girando el selector ON/OFF y programación del tostador hasta la posición OFF. De esta forma se detiene el aparato sin estropear el horno.

Si prefieren una tostadura más oscura, pongan al principio el ciclo de tostadura girando el selector ON/OFF y programación del tostador (D) en sentido de las agujas del reloj hasta que no obtienen el color deseado. Apaguen el selector del termostato y el selector de la programación del tostador como hemos descrito anteriormente.

A medida que usan el aparato se le volverán familiares las programaciones que le consienten obtener el pan del color que prefiere.

### SUGERENCIAS PARA TOSTAR CON ÉXITO

El pan más sólido y el pan congelado requieren una regulación más oscura. Una sola rebanada de pan requiere una regulación más clara que la necesaria para varias rebanadas de pan.

## MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

- **Desenchufe siempre el horno y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.** Esta unidad ha sido diseñada y concebida pensando en su seguridad. Para garantizar un funcionamiento seguro, elimine los restos de grasa del aparato y todo resto de alimentos.
- La rejilla, la bandeja y la parrilla pueden lavarse en agua y detergente para platos o en lavavajillas.  
En caso de incrustaciones puede emplear una esponja abrasiva. No utilice estropajos metálicos porque piezas metálicas pueden quedar y tocar partes eléctricos o contaminar las comidas.
- 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.
- Limpie la puerta en cristal con un paño húmedo. Si necesario puede emplear un limpia cristales en spray. Para limpiar más fácilmente l'interi3r de la puerta, poner una servilleta húmeda para algunos minutos.
- Para limpieza de la superficie externa, utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el uso de productos abrasivos, que dañarían el barniz.
- Dry wet surfaces with a dry cloth after cleaning. Secar los partes húmedos con un paño seco, después de la limpieza.

### LIMPIEZA DEL FONDO DEL HORNO

#### Si vuestro horno tiene el fondo abridor:

Para limpiar el fondo del horno abrir el panel de entrada empujando el resorte (Ver la fig. A/B).

Poner el horno de lado sobre el panel posterior. Esto facilita las operaciones de limpieza.

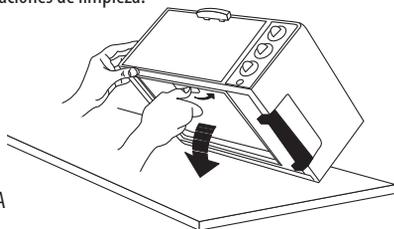


Fig. A

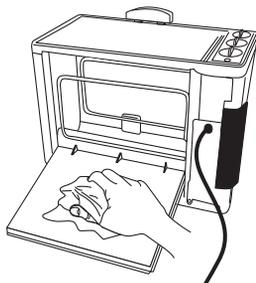


Fig. B

Limpiar el fondo del horno después cada uso para eliminar residuos que podrían provocar problemas durante las cocciones. Eliminar las migajas con un paño húmedo. Para las manchas difíciles pueden usar un tamp3n de nylon o de plást3co o un detergente no abrasivo. Secar completamente antes de cerrar el horno. Tras haber limpiado, cerrar el panel de entrada y cerciorarse de que esté bloqueado totalmente en la posici3n adecuada.

#### SI VUESTRO HORNO TIENE EL RECOGEDOR DE MIGAS:

desensartar el recogedor de migas del fondo de vuestro horno (ver fig. C). 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.

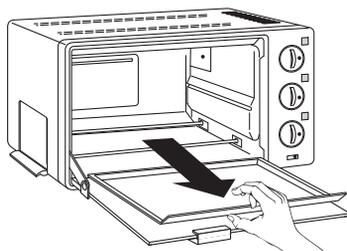


Fig. C

#### ULTERIORES OPERACIONES DE CONSERVACI3N

Cualquier operaci3n de conservaci3n que requiera el desmontaje del horno debe ser efectuada por personal de asistencia autorizado.

#### LUZ INTERIOR (si consta de ella)

El horno puede ser utilizado sin peligros aunque no funcione la luz interior. P3nganse en contacto con un Centro de Asistencia autorizado para la sustituci3n de la bombilla.

## **GARANTIA LIMITATA**

---

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 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### **Residentes de Canadá:**

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 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 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

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/países 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/país a otro.



[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)