

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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 las asas específicas.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca la clavija ni el aparato en el agua o en otros líquidos.
4. Cuando el aparato es usado por o con niños en las proximidades, extreme las precauciones.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste y antes de limpiarlo.
6. No haga 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 o repare.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie sobre el que está apoyado o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos calientes de gas o eléctricos, ni lo introduzca en el horno cuando esté aún caliente.
11. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes.
12. Antes de nada conecte la clavija al aparato, a continuación enchufe el cable a la corriente. Para apagarlo, desenchufe el aparato de la corriente.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIAS

- **Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa.** La freidora se estropearía gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Enchufe el cable a un enchufe de 120 vol c.a.
- Si el aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro), dicha clavija entrará en el enchufe únicamente en un sentido. Esta es una característica de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, pruebe a introducirla en el otro sentido. En última instancia, si la clavija resultase inadecuada para el enchufe, llame a un electricista para la sustitución de un enchufe de tipo obsoleto. No altere el sistema de protección de la clavija polarizada.
- Limpie correctamente el aparato antes de usarlo por primera vez: la cubeta, la cesta, la tapadera (sin filtro) con agua caliente y detergente lavavajillas. A continuación, séquelos meticulosamente.
- Si detecta pérdidas de aceite, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica o con el personal autorizado por el fabricante.
- Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos demasiado grandes o utensilios en la freidora.
- Sin la oportuna vigilancia, no permita a niños usar este aparato.
- No deje que niños jueguen con el aparato.
- Para evitar posibles quemaduras, no toque ninguna parte metálica, porque podría estar muy caliente: use guantes adecuados.
- No abra la portezuela del grifo de vaciado aceite (si previsto), si el aceite está aún caliente.
- Es perfectamente normal que se desprenda un olor "a nuevo" del aparato después de usarlo por primera vez. Si ello ocurriese, ventile el ambiente.
- Cuando el aparato no está funcionando y antes de limpiarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la corriente.

No use cables alargadores

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos derivados de retorcimientos del cable.

SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 17, asegurándose de que la parte sobresaliente del conector (X) encaje correctamente en el alojamiento específico del aparato y a continuación enchufe el cable a la corriente.

ADVERTENCIA

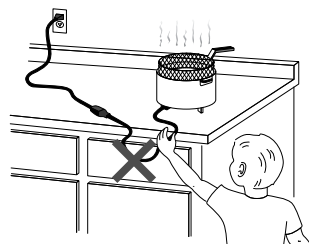
No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora,

figura 18. Si el conector magnético sobresale de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 17. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado. Cuando el aparato está encendido, deje siempre algún espacio libre alrededor del conector magnético para impedir que se desconecte. Utilice exclusivamente cables del tipo TA-35P suministrados por un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

ADVERTENCIA

UNA FREIDORA QUE CAE DESDE ARRIBA PUEDE PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS. NO DEJE QUE EL CABLE CUELQUE POR EL BORDE DE LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE ESTÁ APOYADA LA FREIDORA, UN NIÑO PODRÍA FÁCILMENTE COGERLO O SER DE ESTORBO PARA EL USUARIO. NO USE ALARGADORES.

MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(consulte el dibujo de la página 3)

- A. Mango del cesto
- B. Cursor del mango
- C. Tapa
- D. Portillo
- E. Tapadera
- F. Cesto
- G. Gancho tapadera filtro
- H. Alojamiento del cable
- I. Asa para levantar el aparato
- J. Tapón tubito de drenaje
- K. Sostenes
- L. Tubito de drenaje aceite
- M. Indicador luminoso
- N. Manopla termostato
- O. Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje
- P. Botón apertura
- Q. Visor cuentaminutos (no en todos los modelos)
- R. Botón cuentaminutos (no en todos los modelos)

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Llenado con aceite o grasa

- Levantar el cesto (F) hasta la posición más alta tirando hacia arriba el específico mango "A" (fig. 1).

La operación de subir y bajar el cesto se realiza

SIEMPRE con la tapa cerrada.

- Abrir la tapa "C" apretando el botón "P" (fig.2)
- Sacar el cesto tirándolo hacia el alto (fig.3).
- Verter en el recipiente 1,2 l de aceite (o sino 1 Kg. de grasa).

ATENCIÓN: El nivel tiene que encontrarse siempre entre las referencias máximo y mínimo.

No usar nunca la freidora con aceite por debajo del nivel "min", esto puede causar la intervención del dispositivo de seguridad térmico, para su sustitución es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro.

Los mejores resultados se obtienen usando un buen aceite de semillas de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite. Si se usan cubos de grasa sólida, cortarla en pequeños pedazos para que la freidora no caliente a seco los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

PARA FREÍR

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx 1 kg. de patatas frescas). Para obtener una fritura más homogénea, se aconseja disponer los alimentos a lo largo del perímetro del cesto, dejando más vacía la parte central.
2. Introducir luego el cesto en la cuba en posición subida (fig. 3) y cerrar la tapa presionando suave-

mente hasta que disparen los ganchos. Para evitar que salgan salpicaduras de aceite caliente, cerrar siempre la tapa antes de bajar el cesto.

3. Enchufe el aparato a la corriente y colocar el cursor del termostato "N" en la temperatura deseada (fig. 4). Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso "M" se apaga.
4. Una vez apagado el indicador luminoso, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado hacia atrás el cursor "B".
- Es del todo normal que inmediatamente después de esta operación, salga de las ranuras de la tapa del filtro "E", una notable cantidad de vapor muy caliente.
- Al inicio de la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo "D" (donde es suministrado) se cubrirá de vapor, que luego desaparecerá progresivamente.
- Es normal que durante el funcionamiento se formen unas gotas de condensación cerca del mango del cesto.

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON MINUTERO ELECTRÓNICO

1. Plantear el tiempo de cocción apretando el botón "R", el visor "Q" visualizará los minutos planteados.
2. Inmediatamente después, las cifras comenzarán a centellar, esto significa que el tiempo de cocción ha comenzado. El último minuto se visualiza en segundos.
3. En caso de error se debe plantear el nuevo tiempo de cocción, manteniendo apretado el pulsante por más de 2 segundos. El visor se ajustará a cero, repetir desde el punto 1.
4. El cuenta minutos indicará la finalización del tiempo de cocción con dos series de bipóbp a intervalos de 20 segundos. Para apagar el avisador acústico basta apretar el botón cuentaminutos "R".

Atención: el minuterio no sirve para apagar el aparato.

Cambio de la pila cuentaminutos (fig. 16)

- Quitar el cuentaminutos de su alojamiento haciendo palanca en el lado superior ver fig. 16A.
- Girar en sentido contrario a las agujas del reloj la tapa de la pila fig. 16 B colocado en la parte posterior del mismo hasta que se desenganche.
- Extraer la pila y cambiarla con otra de las mismas características.

Para deshacerse de la pila, respetar las disposiciones

de ley vigentes para la descarga de productos tóxicos.

FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado, subir el cesto y controlar si la comida está dorada como se desea.

En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se considera que la cocción ha terminado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato a la posición "O" hasta escuchar el click del interruptor interno.

Ecurrir el aceite en exceso, dejando el cesto durante algún tiempo en el interior de la freidora, en la posición más alta.

FILTRADO DE ACEITE O GRASA

Aconsejamos que realicen estas operaciones después de cada fritura, ya que las partículas de los alimentos, sobre todo cuando están pasados por pan o harina, quedando en el líquido, tienen tendencia a quemar y, por lo tanto, a provocar una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío, esperar aproximadamente 2 horas.

Modelos con tubo de drenaje

Acercar la parte anterior de la freidora al borde del plano de apoyo, poner atención que los sostenes (K) se encuentren siempre en el interior del mismo plano (fig. 5).

1. Abrir la tapa de la freidora y sacar el cesto (fig. 3).
2. Abrir la ventanilla "O" como indicado en fig. 6.
3. Extraer el tubito de drenaje "L".
4. Sacar el tapón "J" y al mismo tiempo cortar con dos dedos el tubito para evitar que el aceite o la grasa salga, hasta cuando el líquido no esté dirigido a un recipiente (fig. 7).
5. Hacer fluir el aceite o la grasa en un recipiente (fig. 8).
6. Sacar eventuales depósitos de la cuba con el auxilio de una esponja o papel absorbente.
7. Terminada la operación, volver a colocar el tubito de drenaje en su lugar, después de haber puesto el tapón.
8. Volver a colocar el cesto en la posición alta y disponer en el fondo del cesto uno de los filtros que vienen con el aparato (fig. 9). Los filtros pueden encontrarse en un revendedor o en un centro de asistencia nuestro.
9. Volver a verter el aceite o el graso en la freidora muy lentamente para que no desborde del filtro (fig. 10).
10. El aceite, así filtrado, se puede conservar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y otra, pasa mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado, para evi-

tar su deterioro. Es buena costumbre conservar separadamente el aceite usado para freír pescado del usado para freír otros alimentos.

En el caso que se use grasa, poner atención a no dejarlo enfriar demasiado, sino se solidifica.



MANTENIMIENTO DEL FILTRO ANTIOLOR

Filtro amovible: con el paso del tiempo el filtro antiolor, situado en el interior de la tapadera, pierde su eficacia. Por consiguiente, le aconsejamos cambiarlo después de 10/15 utilizaciones. Para cambiarlo, quite la rejilla correspondiente cubrefiltro de plástico.

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufar el aparato.

No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío (esperar aproximadamente 2 horas), vaciar el aceite o grasa como descrito anteriormente en el parágrafo "filtrado de aceite o grasa".

Quitar la tapa como indicado en la fig. 13.

La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.13) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.13).

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente el filtro.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- Lavar la cuba con agua caliente y detergente líquido para vajillas, luego enjuagar y secar cuidadosamente (fig. 14).
- Para limpiar el interior del tubo de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 15).
- Se aconseja limpiar con regularidad el cesto, tratando de eliminar los depósitos que puedan haberse acumulado en el anillo gu'ra de las ruedas del mismo.
- Secar la parte exterior de la freidora con un paño

suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y eventuales salidas de aceite o de condensación.

Modelo con cuba antiadherente

Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA.

El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.

De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fría. Los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

Como ocurre con cualquier freidora, el aceite, si se calienta varias veces, se desgasta!. Por lo tanto, aunque se lo utilice y filtre debidamente, se aconseja cambiarlo completamente con una cierta frecuencia.

Puesto que, esta freidora, funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar aproximadamente la mitad del aceite con respecto a las freidoras en el mercado.

PARA FREIR DE MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. Si la temperatura es demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la costra y el interior sigue crudo.
- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**
- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor, ya que los alimentos demasiado gruesos se cuecen mal en el interior, a pesar de tener un buen aspecto, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en aceite o grasa,** ya que los alimentos húmedos quedarán blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne, verduras) cuidando eliminar el pan o la harina excesiva antes de sumergirlos en aceite.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION

Considerar que el tiempo y la temperatura son aproximativos y deben ser reguladozs según la cantidad de comida que se desea freir y el gusto personal.

Alimento		Cantidad máx.		Temperatura		Tiempo (min)
		gr	lb	°C	°F	
PATATAS FRITAS	media ración	500	1	190	370	7 - 8
	una ración	1000	2	190	370	14 - 16
ENTRADAS Y APERITIVOS						
	Albóndigas de Camarones Crujientes	750	1.5	160	320	7 - 8
	Albóndigas Sabrosas	500	1	170	340	6 - 7
	Arrollados de Huevo con Pollo y Verduras	250	0.5	170	340	4 - 5
	Wontons fritos	250	0.5	170	340	3 - 4
PLATO PRINCIPAL						
	Porción de Pollo Frito Crujiente	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
	Albóndigas de Pollo Agridulces	500	1	170	340	3 - 4
	Almejas, Ostras, Vieiras, Camarones	750-1kg	1.5 - 2	160	320	5 - 6
	Parmessano Vacuno	500	1	170	340	6 - 7
	Pescado Rebozado Frito	500	1	160	320	9 - 10
	Filetes de Pescado Crujientes	500	1	160	320	8 - 9
	Bastoncitos de Pollo	500	1	170	340	3
	Pollo con Sésamo	250	0.5	170	340	5 - 6
VERDURAS Y GUARNICIONES						
	Bolitas de Papas	500	1	190	370	3 - 5
	Papas Fritas en Cuñas	500	1	190	370	12-15
	Parmessano de Verduras Fritas	250	0.5	150	300	3 - 5
	Aros de Cebollas Crujientes	500	1	150	300	3 - 5
POSTRES						
	Roscas de Levadura	500	1	190	370	4 - 5
	Buñuelos de frutas	500	1	190	370	4 - 6

DESPERFECTOS

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIOS
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno. El aceite está deteriorado. El Liquido de cocción no es adecuado.	Cambiar el filtro. Cambiar aceite o grasa. Usar un buen aceite de semillas de cacahuete.
El aceite sobresale	El aceite está deteriorado y forma demasiada espuma. Se ha sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos. Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente. El nivel de aceite en la freidora excede el l'mite máximo.	Cambiar aceite o grasa. Secar bien los alimentos. Sumergirlo lentamente. Reducir la cantidad de aceite en la cuba.
El aceite no se calienta	Se ha puesto en funcionamiento la freidora anticipadamente sin aceite en la cuba, causando la rotura del protector térmico.	Dirigirse al Servicio Asistencia (se tiene que sustituir el dispositivo).
La fritura ha salido bien sólo a mitad del cesto	El cesto no gira durante la cocción.	Limpiar el fondo de la cuba Limpiar el anillo guía de las ruedas del cesto.

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

Garantía limitada (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.

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

GARANTIA

GARANTIA Limitada
(para México solamente)

DESCRIPCIÓN Y MODELO: FREIDORA D28313

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 8805 (lada sin costo) 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.

Erasmus Castellanos Quinto
calle B manzana II #29

Col. Educación

C.P. 04400

Deleg. Coyoacán

México D.F.

Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA