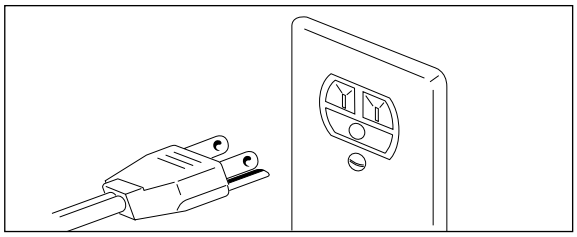
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Occorre solo una presa di corrente a tre poli da 120 Volt 60 Hz

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA



ASSICURARSI CHE LA SPINA SIA ADEGUATAMENTE MESSA A TERRA

Questo apparecchio deve avere la messa a terra: nel caso di un corto circuito, la messa a terra riduce il rischio di shock elettrici avendo un cavo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di cavo d'alimentazione con cavo e polo di massa.

La spina deve essere collegata ad una presa adeguatamente installata e messa a terra.

AVVERTENZA: UN UTILIZZO IMPROPRIO DEL POLO DI MASSA PUO' CREARE RISCHIO DI SHOCK ELETTRICI.

Se non si è sicuri che le proprie prese di corrente siano adeguatamente messe a terra, contattare un elettricista qualificato.

Se dovesse essere necessario l'uso di una prolunga, utilizzare solo prolunghe tripolari con spina a tre poli e con una presa a 3 ingressi che accetti la spina dell'apparecchio. La portata della prolunga dovrà essere uguale o maggiore al consumo nominale dell'apparecchio.

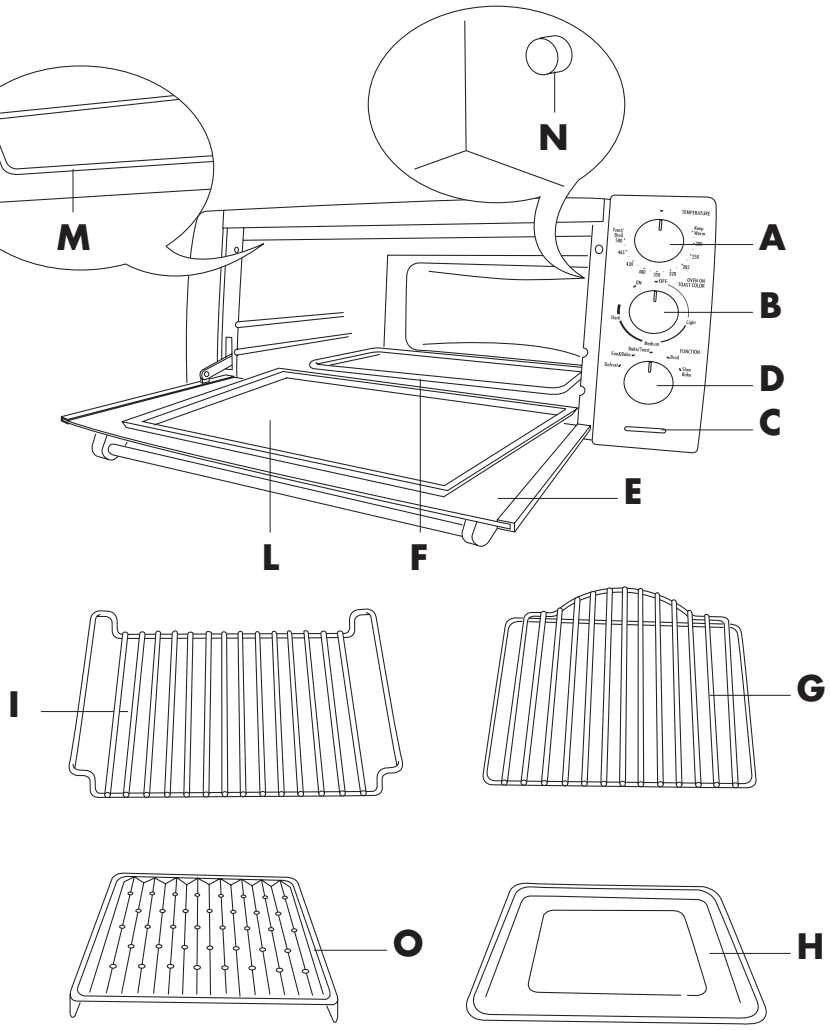
- La lunghezza del cavo d'alimentazione di questo apparecchio è stata scelta per evitare la possibilità di impigliarsi o inciampare in un cavo lungo. Se è necessario un cavo più lungo, si può utilizzare una prolunga i cui valori nominali non siano inferiori a 15 amp, 120 volt e siano approvati UL/CSA.
- Presso il rivenditore autorizzato locale è possibile acquistare una prolunga da 15 amp lunga sei piedi. Quando si usa una prolunga, assicurarsi che non penda nell'area di lavoro o non dondoli dove qualcuno potrebbe accidentalmente impigliarsi o inciamparvi.
- Maneggiare con cura il cavo di alimentazione per una più lunga durata; evitare di tirare o sforzare il cavo all'altezza dei connettori alla presa ed all'apparecchio.

TABELLA DI CONVERSIONE

°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

DESCRIZIONE APPARECCHIO

A manopola termostato
B manopola timer
C lampada spia
D manopola selettore funzioni
E portina in vetro
F resistenza inferiore
G griglia piana
H leccarda
I griglia sagomata
L raccoglibriciole
M resistenza superiore
N luce interna
O griglia dietetica



AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici, occorre rispettare basilari norme di sicurezza comprese le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**
2. Non toccare le superfici calde. Operare sull'apparecchio toccando solo manopole o maniglie.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, spostarlo di 5/10 cm (2″) dal muro e da qualsiasi altro oggetto che sia sullo stesso piano. Togliere eventuali oggetti posti sopra l'apparecchio. Non utilizzare su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
4. Per evitare shock elettrici non mettere l'apparecchio in acqua. Vedere istruzioni per la pulizia.
5. Quando l'apparecchio viene usato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti metalliche del forno e la porta diventano molto caldi.
   L'apparecchio non deve essere usato da bambini senza supervisione.
   Occorre fare attenzione affinchè i bambini non giochino con l'apparecchio.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo. Mettere sempre la manopola Timer su "OFF" e la manopola del termostato su "•" prima di staccare la spina. Fare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare parti di esso.
7. Mai far funzionare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o se si è verificato qualche malfunzionamento o se l'apparecchio è stato in qualsiasi modo danneggiato. Portare l'apparecchio presso il più vicino centro di assistenza autorizzato che lo esaminerà e, se necessario, provvederà a regolarlo o a ripararlo.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provare infortuni.
9. Non usare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli dal piano di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
11. Non sistemare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici.
12. Usare la massima cautela nel muovere l'apparecchio se contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
13. Se la spina si scalda, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
14. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito.
15. Usare la massima cautela quando si toglie la leccarda o si deve gettare del grasso caldo.
16. Non utilizzare pagliette metalliche per pulire l'apparecchio. Potrebbero staccarsi piccole particelle che provocherebbero delle scosse.
17. Per poter contare su un funzionamento sicuro dell'apparecchio, non introdurre mai nel forno cibi o utensili di dimensioni eccessive per il forno stesso.
18. Se l'apparecchio, quando è in funzione, viene coperto o viene in contatto con materiale infiammabile come tende, stoffe o rivestimenti murali ecc., può prodursi un incendio.
19. **AVVERTENZA: Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione (specialmente quando si griglia o si tosta).**
20. Quando si griglia, la leccarda e le griglie devono essere utilizzate come da istruzioni.
21. Occorre prestare estrema cautela quando si usano contenitori di materiale diverso da vetro, metallo o ceramica da forno.
22. Non riporre niente nel forno quando non lo si usa, a parte gli accessori raccomandati dal produttore.
23. Non mettere nessuno di questi materiali nel forno o sopra di esso: carta, cartone, plastica e simili.
24. Non coprire parti del forno con carta metallica onde evitare il surriscaldamento del forno stesso.
25. Per spegnere l'apparecchio, girare la manopola Timer su "OFF" e la manopola del termostato su "•".

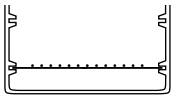
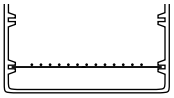
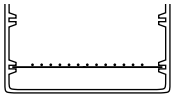
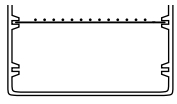
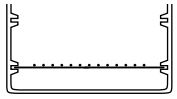
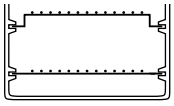
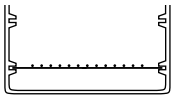
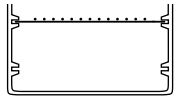
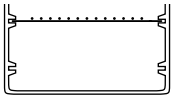
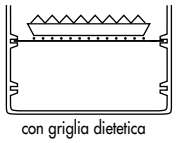
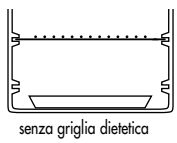
Questo prodotto e' destinato esclusivamente all'uso domestico

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA: Dopo aver estratto l'apparecchio dal suo imballo, controllare che la porta sia intatta.

Dato che la porta è di vetro, è fragile e va sostituita quando vi siano tracce visibili di scheggiature, crepe o graffi. Inoltre, durante l'impiego normale, la pulizia o gli spostamenti dell'apparecchio, non sbattere la porta, evitare gli urti e non versare liquidi freddi sul vetro caldo.

TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Scongelamento	DEFROST	●		-
Cottura delicata	SLOW BAKE	200°F - 465°F		-
Mantenimento in caldo	BAKE/TOAST	KEEP WARM		-
Cottura forno ventilato	FAN & BAKE	200°F - 465°F	 	Ideale per lasagne, carni, pizza, torte in genere, i cibi che devono risultare croccanti in superficie (ovvero gratinati) e il pane. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento ai consigli nella relativa tabella a pag. 41-42
				Inoltre questa funzione è ideale per le cotture contemporanee su due piani. Per consigli, fare riferimento a pag. 44.
Cottura forno tradizionale	BAKE/TOAST	200°F - 465°F	 	Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce, plum cake e piccoli volatili. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento alla tabella a pag. 42.
Tostatura	BAKE/TOAST	TOAST/BROIL/500		Ideale per tostare fette di pane
Cottura con grill	BROIL	TOAST/BROIL/500	 con griglia dietetica  senza griglia dietetica	Ideale per ogni tipo di grigliatura tradizionale: hamburger, würstel, spiedini, ecc. pane tostato.

USO DEI COMANDI

Manopola termostato (A)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

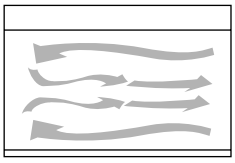
- Per scongelare (vedi pag. 41): . . . . . .Manopola termostato in posizione "•".
- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 41): . . . . .Manopola termostato in posizione "KEEP WARM".
- Per cottura con forno ventilato oppure per cottura con forno tradizionale (vedi pag. 41-42): . . .Manopola termostato da 200F a 465°F.
- Per tostare (vedi pag. 43): . . . . . .Manopola termostato in posizione "TOAST/BROIL".
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 44): . . . . . .Manopola termostato in posizione "TOAST/BROIL".

Manopola Timer (B)

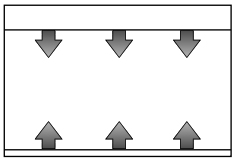
- Per accendere il forno: . . . . . .Ruotare la manopola in posizione "ON"
- Per programmare una tostatura: . . . . . .Selezionare "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Per spegnere il forno: . . . . . .Riportare la manopola in posizione "OFF".

Manopola selettore funzioni (D)

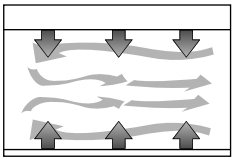
Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



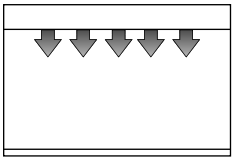
DEFROST
(solo ventilazione in funzione)



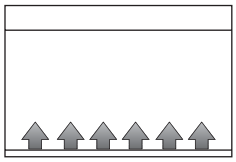
BAKE/TOAST
(solo resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



FAN & BAKE
(resistenza superiore, resistenza inferiore e ventilazione in funzione)



BROIL
(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)



SLOW BAKE
(solo resistenza inferiore in funzione)

Luce interna forno (N) e Lampada spia (C)

- Se l'apparecchio è dotato di luce interna (**N**), tale luce resta sempre accesa quando il forno è in funzione. La lampada spia (**C**) si spegne quando il forno raggiunge la temperatura selezionata e si accende e si spegne durante la cottura.
- Se l'apparecchio non è dotato di luce interna (**N**), la lampada spia (**C**) rimane sempre accesa quando il forno è acceso (non ha funzione di spia della temperatura).

USO DEL FORNO

Consigli generali

- Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

Scongelare (Defrost)

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Ruotare la manopola del selettore funzione (**D**) in posizione "DEFROST".
- Ruotare la manopola termostato (**A**) in posizione "•".
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON".
- Inserire la griglia piana (**G**) nella guida inferiore ed appoggiarci sopra un piatto basso con l'alimento da scongelare, quindi chiudere la porta.
- A fine scongelamento, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Esempio di scongelamento: 1 kg/2.2 lbs. di carne 80-90 minuti senza mai girarla.

Cottura delicata (Slow bake)

Indicata per pasticceria e torte con glassa. Si ottengono ottimi risultati anche nel completamento della cottura di cibi alla base o per cotture che richiedono calore sopratutto nella parte inferiore.

- Inserire la griglia (con un tegame sopra) nella guida inferiore come mostrato in figura a pagina 38.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (**D**) in posizione "SLOW BAKE".
- Selezionare la temperatura prescelta con la manopola termostato (**A**).
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON"; a fine cottura riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Mantenimento in caldo (Keep warm)

- Ruotare la manopola termostato (**A**) in posizione "KEEP WARM".
- Ruotare la manopola del selettore funzione (**D**) in posizione "BAKE/TOAST".
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON".
- Inserire la griglia piana (**G**) nella guida inferiore ed appoggiarci sopra il piatto con il cibo.
- Per terminare l'operazione, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Cottura forno ventilato (Fan & bake)

Questa funzione è ideale per ottenere ottime pizze, lasagne, primi gratinati, per tutti i tipi di secondi piatti a base di carne (a parte i piccoli volatili), patate arroste, per torte in genere e per il pane. E' inoltre adatta per la cottura contemporanea su due piani di cibi anche diversi. Operare come segue:

- Inserire la griglia piana (**G**) nella posizione indicata nella tabella.
- Ruotare la manopola del selettore funzione (**D**) in posizione "FAN & BAKE".
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (**A**).
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON".
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo da cucinare.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Maccheroni gratinati 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	inferiore	Girare la teglia a metà cottura
Lasagne 1 kg/2.2 lb	430°F	20 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare dopo 10 min.
Pizza 500 g/1.1 lb	430°F	17 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Pollo 1 kg/2.2 lb	400°F	70-80 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo ca. 38 min.
Arrosto di maiale 900 g/2 lb	400°F	70 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 35 min.
Polpettone 650 g/1.4 lb	350°F	55 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 30 min.
Patate arroste 500 g/1.1 lb	400°F	50 min.	"	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Crostata di marmellata 700 g/1.5 lb	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Strudel 1 kg/2.2 lb	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Torta di noci 800 g/1.8 lb	350°F	35 min.	"	Utilizzare una tortiera.
Biscotti (frollini) 100 g/0.2 lb	350°F	14 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Pane 500 g/1.1 lb	400°F	25 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio.

Cottura forno tradizionale (Bake/toast)

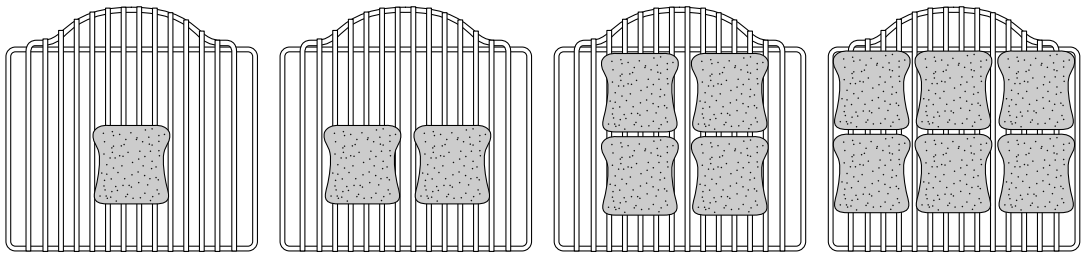
Questa funzione è ideale per tutti i tipi di pesce, per le verdure ripiene, per dolci a base di albumi montati a neve e per dolci che richiedono tempi di cottura molto lunghi (oltre 60 min.). Operare come segue:

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (**D**) in posizione "BAKE/TOAST".
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (**A**).
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON".
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Quaglie (3)	430°	44 min.	inferiore	Utilizzare la eccarda, girare dopo 24 minuti.
Trota 500 g/1.1 lb	400°	35 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 16 min.
Calamari ripieni 450 g/1 lb	400°	30 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Pomodori al gratin 550 g/1.2 lb	400°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Zucchine al tonno 750 g/1.6 lb	400°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda; mettervi olio, pomodoro e acqua; girare la leccarda dopo 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350°	75 min.	"	Utilizzare uno stampo e girare a metà cottura.
Meringhe	250°	50 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio. Lasciarle almeno 1 giorno a riposo prima di servirle.

Tostatura (Toast)

- Le dimensioni della griglia (**G**) sono tali da permettere di tostare sei fette di pane contemporaneamente. I migliori risultati si ottengono comunque con quattro fette per volta.
- Per tostare, disporre le fette di pane come mostrato sotto:



Tostare una fetta | Tostare due fette | Tostare quattro fette | Tostare sei fette

Per diversi utilizzi consecutivi, ridurre il tempo di tostatura programmato.

Istruzioni per tostare del pane

Per tostare automaticamente pane, panini, muffin, focacce e cialde congelate, utilizzare sempre la griglia.

1. Mettere la griglia come mostrato nella tabella di pag. 38.
2. Disporre gli alimenti da tostare al centro della griglia. Chiudere la porta.
3. Ruotare la manopola del termostato (**A**) sulla posizione "TOAST/BROIL" e quella del selettore funzioni (**D**) su "TOAST/BAKE".
4. La manopola Timer (**B**) va girata in senso orario. Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, ruotare la manopola Timer (**B**) su un valore medio. Tostare alcuni pezzi di pane per verificare il livello. Se necessario, regolare la manopola a piacere.
5. Quando si tosta del pane, sia la resistenza superiore che quella inferiore sono accese per grigliare tutti e due i lati contemporaneamente. Può crearsi un po' di condensa sul lato interno del vetro dello sportello. E' normale. Andrà via durante la tostatura.
6. Un segnale acustico indica la fine del tempo programmato. La tostatura è stata completata e le resistenze si spengono automaticamente. Ruotare la manopola del termostato (**A**) sulla posizione "•".

Note:

Questo apparecchio può effettuare in automatico vari gradi di tostatura.

Se però, si preferisce una tostatura più leggera, è sufficiente interrompere il ciclo automatico ruotando la manopola Timer (**B**) su "OFF" per spegnere il forno senza arrecargli alcun danno.

Se si preferisce invece una tostatura più forte, riavviare il ciclo ruotando la Timer (**B**) in senso orario fino ad ottenere la gradazione desiderata.

Spegnere quindi manualmente la manopola del termostato e quella della programmazione del tostapane come precedentemente descritto.

Usando regolarmente il forno, si troveranno le regolazioni più adatte per ogni tipo di pane.

Consigli per una buona tostatura:

Pezzi di pane più grossi e pane congelato richiederanno una regolazione più forte. Una sola fetta di pane richiede una regolazione più leggera di quella necessaria per più fette.

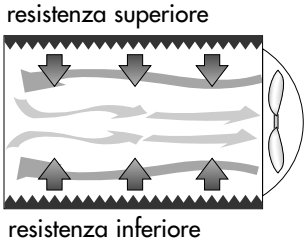
Cottura con grill (Broil)

- Inserire la griglia piana (**G**) nella guida superiore.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (**D**) in posizione BROIL.
- Posizionare il cibo da grigliare sopra la griglia dietetica (**O**) inserita sulla leccarda (**H**) e posizionare il tutto sopra la griglia piana (**G**).
- Chiudere la porta.
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in posizione "ON".
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "OFF".

Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	TOAST/BROIL	26 min.	superiore	Girare dopo 14 minuti.
Würstel (3)	"	20 min.	"	Girare dopo 11 minuti.
Hamburger freschi (2)	"	25 min.	"	Girare dopo 13 minuti.
Salsicce (4)	"	26 min.	"	Girare dopo 14 minuti.
Spiedini 500 g/1.1 lb	"	26 min.	"	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.

Cottura contemporanea su 2 piani con forno ventilato

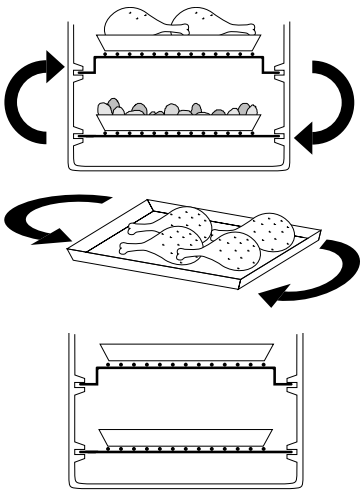
La cottura del forno ventilato permette di cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi, posti su 2 piani.
Il calore emesso dalle 2 resistenze, viene distribuito all'interno del forno mediante l'aria fatta circolare forzatamente dal ventilatore.
In questo modo il calore raggiunge **uniformemente e rapidamente** ogni parte del forno; l'aria nella cavità risulta molto secca, impedendo la miscelazione degli odori e dei sapori.



Quando si vogliono cuocere due piatti contemporaneamente, é sufficiente tenere presenti queste semplici regole generali.

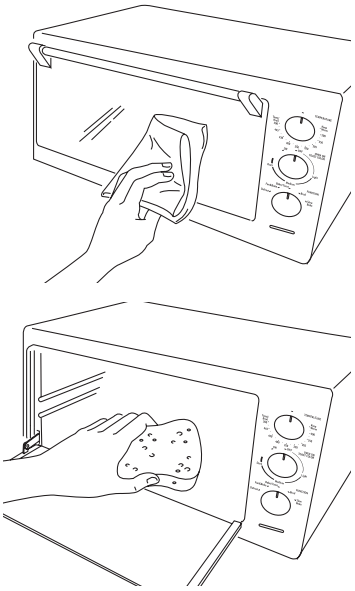
1. I tempi di cottura delle ricette cotte in contemporanea sono superiori rispetto ai tempi delle cotture singole.
2. A metà cottura circa **invertire fra loro** le 2 leccarde, ponendo quella superiore sopra la griglia inferiore e viceversa.

   Inoltre tenere presente di **ruotare mezzo giro** le leccarde stesse.



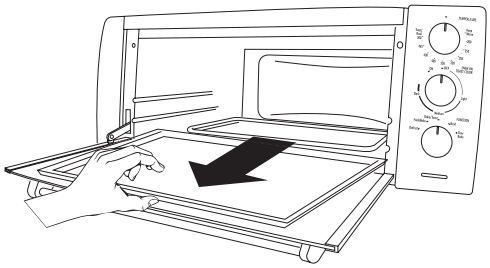
Nota: le griglie devono essere posizionate come rappresentato in figura a lato.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.
Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.
Pulire la porta, le pareti interne e le superfici smaltate o laccate del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene.
Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.
Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
Tutti gli accessori si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

Se il forno ha un vassoio di raccolta delle briciole:
Sfilare il vassoio dal fondo del forno. Lavarlo a mano. Se lo sporco fosse difficile da eliminare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinarlo delicatamente senza graffiarlo.



GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia e'applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Copertura della garanzia
De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.
La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia
La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia
La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza
Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati
La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.

De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Pestalozzi #814
Col. Narvarte
Del. Benito Juarez
C.P. 03100
MEXICO
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

www.delonghi.com

5711810011/06.07 Printed in China