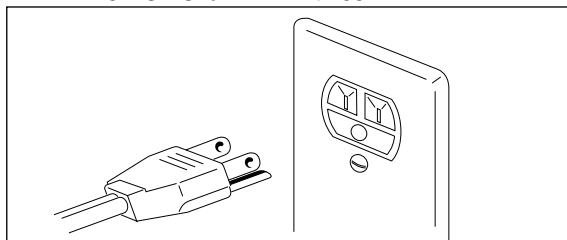


COLLEGAMENTO ELETTRICO

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 prolunghie 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. Se si adopera una prolunga, assicurarsi che il cavo non penda nella zona di lavoro o possa essere inavvertitamente tirato da bambini o far inciampare qualcuno.
- 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

INDICE

SEZIONE 1 GENERALE

1.1	Pannello comandi	43
1.2	Descrizione dell'apparecchio	44
1.3	Avvertenze	45
1.4	Tabella riassuntiva	46
1.5	Installazione	46

SEZIONE 2 USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

2.1	Impostazione dell'orologio	47
2.2	Cottura con forno tradizionale	48
2.3	Cottura con grill	50
2.4	Tostatura	51
2.5	Funzione di mantenimento in caldo dei cibi	52

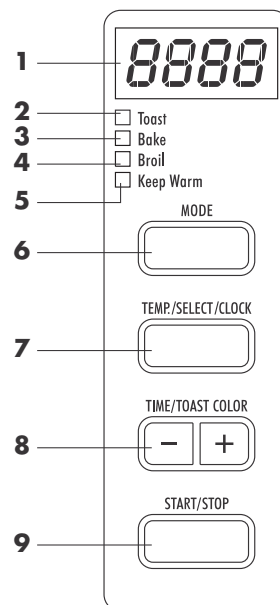
SEZIONE 3 PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1	Pulizia e manutenzione	53
3.2	Pulizia del fondo raccoglibriciole apribile	53

SEZIONE 1 GENERALE

1.1 - PANNELLO DEI COMANDI

- 1 Display
- 2 Spia TOAST
- 3 Spia BAKE
- 4 Spia BROIL
- 5 Spia KEEP WARM
- 6 Tasto MODE selettore funzioni
- 7 Tasto TEMP./SELECT/CLOCK
- 8 Tasti TIME/TOAST COLOR
- 9 Tasto START/STOP



1.3 - AVVERTENZE

Quando si utilizza un elettrodomestico occorre sempre osservare alcune semplici precauzioni di sicurezza, come quelle riportate di seguito:

1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI**

2. Non toccare le superfici calde. Azionare l'apparecchio utilizzando solo le manopole e le maniglie.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, allontanarlo 2 pollici (5/10 cm) dal muro e da qualsiasi oggetto che si trovi sullo stesso piano di lavoro.
Togliere eventuali oggetti posti sopra il forno.
Non utilizzare l'apparecchio su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua. Leggere le istruzioni per la pulizia.
5. Quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti metalliche e la porta del forno diventano molto calde.
L'apparecchio non deve essere usato da bambini senza sorveglianza.
Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo.
Prima di estrarre la spina, spegnere l'apparecchio premendo il tasto START/STOP (9).
Attendere che il forno si raffreddi prima di montare o smontare qualsiasi componente.
7. Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina appaiono danneggiati, se la macchina non funziona bene o ha subito danneggiamenti.
Portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato che lo esaminerà e, se necessario, provvederà a regolarlo o a ripararlo.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può risultare pericoloso.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo sporga dalla superficie di lavoro o venga a contatto con superfici calde.
11. Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
12. Usare la massima cautela nello spostare l'apparecchio se contiene olio o altro liquido bollente.
13. Se la spina si surriscalda, rivolgersi a un elettricista qualificato.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
15. Usare la massima cautela quando si rimuove la leccarda o si deve eliminare il grasso di cottura caldo.
16. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare pagliette metalliche: potrebbero staccarsene dei frammenti, con il rischio di scosse elettriche.
17. Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre nel forno cibi o utensili di dimensioni eccessive.
18. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili, come tende, stoffe o rivestimenti, mentre è in funzione c'è pericolo d'incendio.
19. **ATTENZIONE: Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione (soprattutto quando si griglia o si tosta)**
20. Per la cottura alla griglia, utilizzare la leccarda e le griglie come descritto a pagina 46.
21. Prestare estrema attenzione 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, ad eccezione degli accessori consigliati dal produttore.
23. Non mettere carta, cartone, plastica e simili all'interno o sopra il forno.
24. Non coprire parti del forno con fogli di alluminio, onde evitarne il surriscaldamento.
25. Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto START/STOP (9).

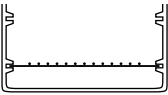
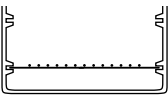
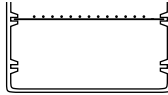
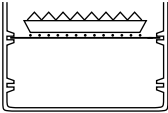
Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE: Una volta estratto il forno dall'imballo, verificare l'integrità della porta.

La porta del forno è in vetro e pertanto molto fragile. Se appare visibilmente scheggiata, rigata o graffiata deve essere sostituita. Evitare di sbattere o urtare violentemente la porta durante l'utilizzo, le operazioni di pulizia e gli spostamenti del forno. Non versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.

1.4 - TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Tasto MODE	Tasto TEMP./SELECT/ CLOCK	Posizione della griglia e degli accessori	Note/Consigli
Mantenimento in caldo	KEEP WARM	180 °F		-
Cottura forno tradizionale	BAKE	200 °F - 450 °F		Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce e piccoli volatili. Per maggiori dettagli sull'uso degli accessori, consultare la tabella a pagina 49.
Tostatura	TOAST	T 1-T7 FR T1-T7		Ideale per tostare fette di pane.
Cottura con grill e gratinatura	BROIL	brl		La funzione di cottura con grill è perfetta per ogni tipo di alimento: hamburger, würstel, spiedini, etc. Utilizzare questa funzione per dorare sandwich e spuntini e per gratinare.

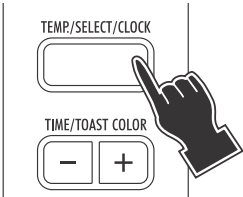
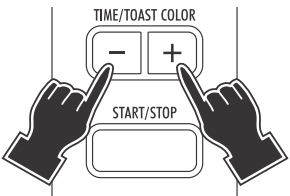
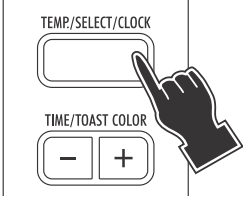
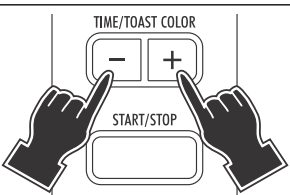
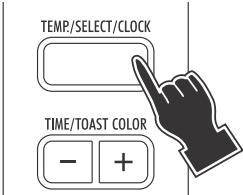
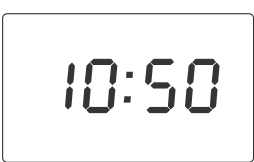
1.5 - INSTALLAZIONE

- 1) Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- 2) Disporre l'apparecchio su una superficie piana e solida, lontano dalla portata dei bambini (la porta di vetro diventa molto calda quando il forno è in funzione).
- 3) Prima di mettere in funzione l'apparecchio, allontanarlo 2 pollici (5/10 cm) dal muro e da qualsiasi oggetto che si trovi sullo stesso piano di lavoro. **Togliere qualsiasi oggetto che si trovi sopra l'apparecchio.** Non utilizzare su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- 4) È normale che il forno emetta un odore di "nuovo" e un po' di fumo (per circa 15 min.) quando viene acceso per la prima volta. Ciò è dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto.
- 5) Quando viene selezionata una funzione, il tasto START/STOP (9) si accende.

SEZIONE 2 USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

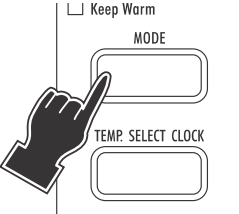
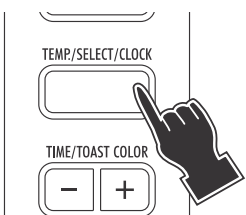
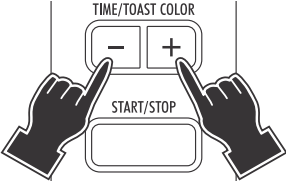
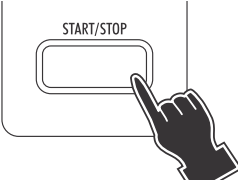
2.1 - IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla presa di corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, sul display appariranno quattro lineette (---). Per impostare l'ora, procedere come segue:

	1 Premere per 5 secondi il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7) (le ore lampeggiano sul display)	
	2 Premere i tasti TIME/TOAST COLOR (8) per impostare il tempo desiderato (ore).	
	3 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7) (i minuti lampeggiano sul display)	
	4 Premere i tasti TIME/TOAST COLOR (8) per impostare il tempo desiderato (minuti).	
	5 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7) per confermare. E' possibile premerlo in qualsiasi momento durante la cottura per visualizzare l'ora. (Il display visualizza l'ora impostata).	

- Se si desidera cambiare l'ora quando è già stata impostata, premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7) e procedere seguendo le istruzioni fornite in precedenza.
- E' possibile visualizzare l'ora anche dopo aver attivato una funzione premendo il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

2.2 - COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE

	1 Premere il tasto MODE (6) fino a quando la spia BAKE (3) si accende. Il display visualizzerà la temperatura 350°F.	 ☐ Toast ☒ Bake ☐ Broil ☐ Keep Warm
	2 Se necessario, la temperatura desiderata può essere modificata premendo ripetutamente il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7). Le temperature previste sono: 200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F. Il display visualizzerà la temperatura selezionata.	
	3 Impostare il tempo di cottura (max 2 ore) premendo il tasto TIME/TOAST COLOR (8).	
	4 Premere il tasto START/STOP (9). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).	

NOTE:

- Se non viene impostato un tempo di cottura (saltando il punto 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti.
- Per modificare il tempo impostato è sufficiente ripetere il punto 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Per visualizzare la temperatura (durante la cottura), è sufficiente premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (7).
Per modificare la temperatura impostata, premere nuovamente i tasti entro 3 secondi finché non viene visualizzata l'impostazione desiderata.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (9), il processore si riporta in stand-by.

CONSIGLI PER UN BUON RISULTATO:

- Inserire la griglia (D) nella posizione inferiore (H).
- Il forno va sempre preriscaldato. Attendere il segnale acustico (tre brevi "bip") prima di inserire la leccarda (E) con il cibo.
- Per interrompere la cottura in qualunque momento premere il tasto START/STOP (9).

Programma	Temperatura	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Pizza	425°F	17 min.	inferiore	Utilizzare la leccarda.
Pane	400°F	25 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio.
Lasagne	425°F	20 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare dopo 10 min.
Maccheroni gratinati	425°F	20 min.	"	Girare la teglia a metà cottura.
Pollo	400°F	70-80 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo ca. 38 min.
Arrosto di maiale	400°F	70 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 35 min.
Polpettone	350°F	55 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 30 min.
Trota	400°F	35 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 16 min.
Calamari ripieni	400°F	30 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Patate arroste	400°F	50 min.	"	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Pomodori al gratin	400°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Zucchine al tonno	400°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Crostata di marmellata	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Strudel	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Biscotti (frollini)	350°F	14 min.	"	Utilizzare la leccarda.

2.3 - COTTURA CON GRILL

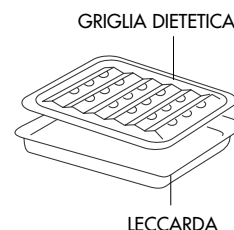
	1 Premere il tasto selettore funzioni MODE (6) fino a quando la spia BROIL (4) si accende. Il display visualizzerà la scritta BRL.	☐ Toast ☐ Bake ☒ Broil ☐ Keep Warm
	2 Impostare il tempo di cottura (max 1 ore) premendo il tasto TIME/TOAST COLOR (8).	
	3 Premere il tasto START/STOP (9). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display visualizza la scritta END.	

NOTE:

- Se non viene impostato un tempo di cottura, il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 15 minuti.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (9), il processore si riporta in stand-by.

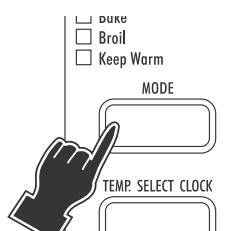
CONSIGLI PER UN BUON RISULTATO:

- Non preriscaldare il forno.
 - Disporre il cibo sulla griglia dietetica sistemata nella leccarda, come mostrato nella figura. Posizionare la griglia (D) nella guida superiore (G).
 - Utilizzare sempre la griglia dietetica.
 - Per semplificare le operazioni di pulizia, rivestire la leccarda con un foglio di alluminio. Assicurarsi che il foglio di alluminio non copra la piastra dietetica e non debordi dalla leccarda.
 - Ricordarsi di girare la carne a metà cottura circa.
 - Operare con la massima cautela quando si gira il cibo o si estrae la leccarda. Usare un guanto da forno ed evitare di rovesciare il grasso sciolto.
 - **Non coprire le resistenze con la pellicola di alluminio.**
 - Per gratinare pasticcini spolverati con formaggio, sistemare la pirofila direttamente sulla griglia sempre inserita nella guida superiore.
- Chiudere la porta e controllare la cottura per evitare che la superficie si bruci.
- Per interrompere la cottura in qualunque momento premere il tasto START/STOP (9).

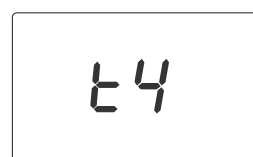


Programma	Tasto MODE	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale	BROIL	26 min.	superiore	Girare dopo 14 minuti.
Würstel	"	20 min.	"	Girare dopo 11 minuti.
Hamburger freschi	"	25 min.	"	Girare dopo 13 minuti.
Salsicce	"	26 min.	"	Girare dopo 14 minuti.
Spiedini	"	26 min.	"	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.

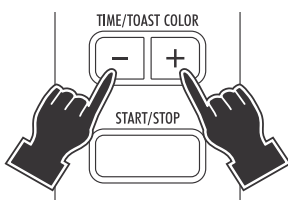
2.4 - TOSTATURA



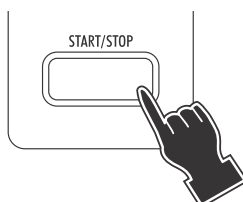
- 1 Premere il tasto selettore funzioni MODE (6) fino a quando la spia TOAST (2) si accende.



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



- 3 Impostare il livello di tostatura desiderato premendo i tasti TIME/TOAST COLOR (8).



- 4 Premere il tasto START/STOP (9). Il display visualizzerà il tempo di tostatura. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).

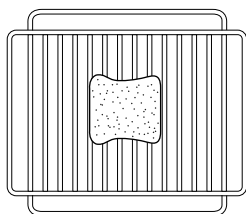


CONSIGLI PER UN BUON RISULTATO:

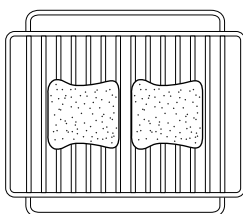
- Posizionare la griglia (D) nella guida superiore (G).
- Posizionare il cibo da tostare al centro della griglia.
- È possibile scegliere tra 14 livelli di tostatura.
- Se le fette da tostare sono fresche occorre selezionare uno dei livelli (T1 - T2 - T3 - T4 - T5 - T6 - T7), se invece sono congelate, selezionare uno dei livelli con la scritta "FR" davanti (FR T1 - FR T2 - FR T3 - FR T4 - FR T5 - FR T6 - FR T7).
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (9), il processore si riporta in stand-by.
- Durante la tostatura il display visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura. Il tempo di tostatura varia a seconda delle impostazioni selezionate. Tenere presente che il tempo è regolato dal termostato del forno. Quindi, se il forno è già caldo, la tostatura richiederà meno tempo (la funzione è automatica).
- 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.

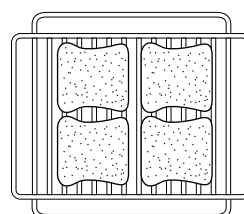
- Per interrompere la cottura in qualunque momento premere il tasto START/STOP (9). Sul display comparirà nuovamente l'orologio.
- Corretta disposizione delle fette da tostare a seconda del loro numero:



1 fetta

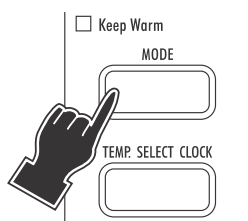


2 fette



4 fette

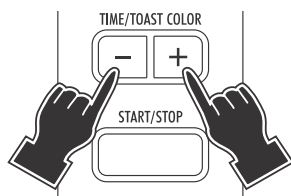
2.5 - FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO DEI CIBI



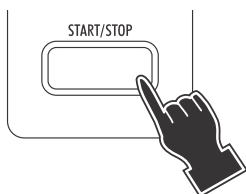
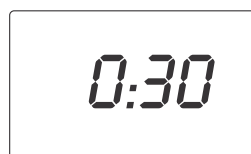
- 1 Premere il tasto selettore funzioni MODE (6) fino a quando la spia KEEP WARM (5) si accende ed il display visualizza **180°F**



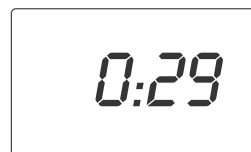
- ☐ Toast
- ☐ Bake
- ☐ Broil
- ☒ Keep Warm



- 2 Impostare il tempo premendo i tasti TIME/TOAST COLOR (8).



- 3 Premere il tasto START/STOP (9). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



NOTE:

- Se non viene impostato un tempo (saltando il punto 2), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (9), il processore si riporta in stand-by.
- Non è possibile modificare la temperatura.
- Si consiglia di non lasciare per molto tempo il cibo nel forno poiché potrebbe seccarsi troppo.
- Per interrompere la cottura in qualunque momento premere il tasto START/STOP (9).

SEZIONE 3 PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 - 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.

Tutti gli accessori si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

3.2 - PULIZIA DEL FONDO RACCOGLIBRICIOLE APRIBILE

Per pulire il fondo del forno, aprire il vassoio raccoglibriciole (fig. A/B). Appoggiare il forno sul suo lato posteriore per facilitare le operazioni di pulizia. Pulire il vassoio dopo ogni uso per evitare incrostazioni di residui di cibo che potrebbero compromettere le cotture successive. Spazzolare via le briciole o strofinare il vassoio con un panno umido. In caso di macchie resistenti, utilizzare una spugnetta di nylon o di plastica o un detergente non caustico. Asciugare con cura prima di chiudere. A pulizia ultimata, richiudere il vassoio raccoglibriciole assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

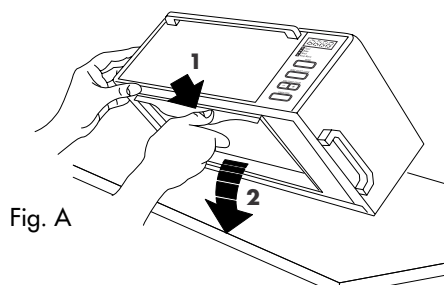


Fig. A

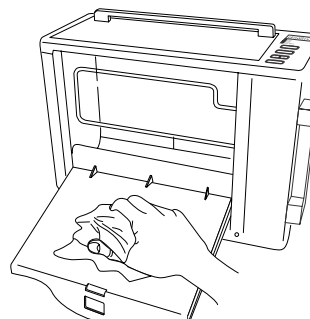


Fig. B

GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia è 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 numero 1-888-335-6644 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
México
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

www.delonghi.com