

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| A. Resistenza superiore | H. Griglia dietetica |
| B. Luce interna forno (*) | I. Leccarda |
| C. Manopola termostato | L. Griglia |
| D. Manopola accensione e programmazione tostapane | M. Resistenza inferiore |
| E. Manopola selettore funzioni | N. Impugnatura per griglia (*) |
| F. Lampada spia | O. Vassoio raccoglibriciole (*) |
| G. Piastra pasticciera (*) | |

(*) Non per tutti i modelli

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

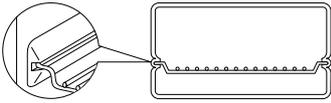
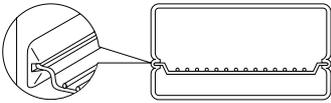
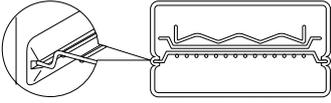
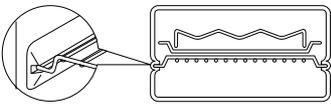
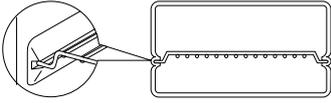
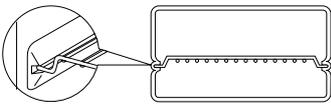
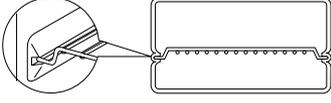
1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**
2. Non toccare le superfici calde. Operare sull'apparecchio toccando solo manopole o maniglie.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, spostarlo di 5/10 cm dal muro e da qualsiasi altro oggetto che sia sullo stesso piano. Togliere eventuali oggetti posti sopra l'apparecchio. 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.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo. Mettere sempre la manopola ON/OFF su "OFF" e la manopola del termostato su "●" prima di staccare la spina.
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 entrando in contatto con le parti elettriche 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 del pane).
20. Quando si griglia, la leccarda, la griglia dietetica e la griglia devono essere utilizzate come da istruzioni di pag. 7.
21. Occorre prestare estrema cautela quando si usano contenitori di materiale diverso dal vetro da forno o dalla ceramica.
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: carta, cartone, plastica e simili.
24. Non coprire nessuna parte del forno con carta metallica per non provocare un surriscaldamento del forno.
25. Per spegnere l'apparecchio, girare la manopola di accensione 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 accensione e programmazione tostatura	Posizione manopola termostato	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione griglia/accessori	Note/consigli
Mantenere e in caldo i cibi	ON	KEEP WARM	BAKE/TOAST		Scegliere questo programma per mantenere in caldo i cibi. Non lasciarli in caldo più di un'ora. Non usare questo programma per riscaldare i cibi freddi. Se non sono abbastanza caldi per servirli, accendere la manopola del termostato.
Cottura al forno	ON	Fino alla massima temperatura	BAKE/TOAST		Ideale per carne, pizza, torte, sformati, dolci alla frutta, pesce, verdure ripiene, budini ed altri cibi che non richiedono doratura o di essere croccanti.
Broil (Cottura al grill)	ON	BROIL	Broil	 	La griglia dietetica (H) deve essere posizionata sempre dentro la leccarda (I). La leccarda e la griglia sono illustrate nelle due posizioni per grigliare. Scegliere la POSIZIONE SUPERIORE quando serve un tempo ridotto di doratura e di cottura alla griglia. Mettere la griglia con i bordi laterali girati verso il basso dentro la leccarda. Lasciare un paio di centimetri tra il cibo e la resistenza superiore (A). Ideale per grigliare hamburger, bistecche e kebab. Scegliere la POSIZIONE INFERIORE per quei cibi che richiedono un tempo di grigliata più lungo, come il pollo. Girare la griglia in modo che entri nella leccarda con i bordi laterali rivolti verso l'alto.
Top broiling (Doratura)	ON	BROIL	Broil		Utilizzare la regolazione per cottura alla griglia per dorare sandwich aperti, guarniture al formaggio, hors d'oeuvres. Nei primi utilizzi tenere d'occhio i cibi e ridurre il tempo in modo da evitare una doratura eccessiva.
Toast (Tostatura)	da LIGHT a DARK	TOAST	BAKE/TOAST		Mettere la manopola ON/OFF sul colore desiderato. Alcuni tipi di pane e di dolci richiedono tempi più lunghi di altri. Regolare nuovamente la manopola se il risultato è troppo scarso. Disporre il pane da tostare seguendo le istruzioni di pag. 38.
Sandwich	da LIGHT a DARK	TOAST	BAKE/TOAST		Mettere la manopola ON/OFF sul colore desiderato. Alcuni tipi di pane e di dolci richiedono tempi più lunghi di altri. Regolare nuovamente la manopola se il risultato è troppo scarso. Disporre il pane da tostare seguendo le istruzioni di pag. 38.

Questo prodotto è dotato di una spina a corrente alternata polarizzata (una spina con un polo di dimensioni maggiori dell'altro). Questa spina entra nella presa solo in un modo. Questa è una precauzione di sicurezza. Se non si riesce ad inserire bene la spina nella presa, girare la spina. Se la spina non entra neppure così, richiedere l'intervento di un elettricista per sostituire la spina obsoleta. Non cercare di modificare la spina eliminandone la funzione di sicurezza.

- Inserire il cavo d'alimentazione in una presa a CA da 220 volt.
- La lunghezza del cavo d'alimentazione è tale da ridurre il pericolo di impigliarsi o di inciamparvi. Se è necessaria una maggiore lunghezza si può utilizzare una prolunga da 15 amp, 220 V approvata UL/CSA.
- Il rivenditore autorizzato può fornirvi una prolunga da 15 amp di 180 cm di lunghezza. Quando si utilizza un cavo più lungo assicurarsi di non lasciarlo pendere o dondolare dove qualcuno potrebbe incidentalmente impigliarsi o inciamparvi.
- Maneggiare il cavo con cura evitando di strappare o tirare il cavo vicino alla spina ed al collegamento con l'apparecchio.

• **Nota:**

Alla prima accensione (per circa 15 minuti) può prodursi un po' di odore e di fumo. Questo è normale ed è dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto.

ACCESSORI OPTIONAL

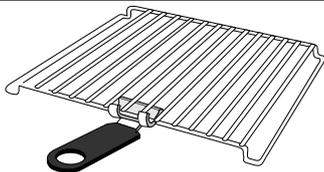
• **PIASTRA PASTICCERIA (G)**

Deve essere posizionata direttamente sopra la griglia. Indispensabile per la cottura di biscotti e pasticcini.

• **LUCE INTERNA FORNO (B) E LAMPADA SPIA (F)**

- Se l'apparecchio è dotato di luce interna (B), tale luce resta sempre accesa quando il forno è in funzione. La lampada spia (F) 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 (B), la lampada spia (F) rimane sempre accesa quando il forno è acceso (non ha funzione di spia della temperatura).

• **IMPUGNATURA PER GRIGLIA (N)**



Un pratico aiuto per estrarre la griglia quando è calda.

PROGRAMMI DI COTTURA

1. COME MANTENERE IN CALDO I CIBI

Disporre i cibi da mantenere in caldo sulla griglia.

- Ruotare la manopola del termostato (C) sulla posizione "KEEP WARM".
- Ruotare la manopola di accensione (D) sulla posizione "ON".
- Ruotare la manopola selettore funzioni sulla posizione "TOAST BAKE"

Quando la funzione "keep warm" non è più necessaria, ruotare la manopola del termostato su "●" e quella di accensione su "OFF".

Questa funzione serve a mantenere in caldo i cibi per un breve periodo dopo la cottura senza scuocerli. Consigliamo di non lasciare in caldo i cibi troppo a lungo e di non utilizzare questa funzione per riscaldare cibi congelati o freddi.

2. ISTRUZIONI PER LA COTTURA AL FORNO

Si possono cuocere i cibi al forno proprio come in un normale forno di cucina. Casseruole o teglie da forno possono essere messe direttamente sulla griglia (L). Utilizzare la leccarda (I) (o la piastra pasticciera, se in dotazione) per cuocere dolci, biscotti, arrotolati e altri cibi in casseruole non coperte. Mettere la leccarda o la piastra pasticciera direttamente sulla griglia (vedi la tabella a pag. 34 per la posizione della griglia).



1. Chiudere la porta
2. Ruotare la manopola termostato (C) sulla posizione/temperatura desiderata.
3. Ruotare la manopola di accensione su "ON".
4. Ruotare la manopola selettore funzioni sulla posizione TOAST/BAKE.
5. **A cottura finita ruotare la manopola del termostato sulla posizione "●" e quella di accensione sulla posizione "OFF".**

• **NOTA:**

Raccomandiamo di non utilizzare coperchi in vetro sulle casseruole.

Le pirofile in vetro non devono mai arrivare a meno di 2/3 cm dalla resistenza.

- **Durante le funzioni di cottura al forno e di tostatura del pane, non mettere mai la leccarda (o qualsiasi altro accessorio o contenitore) direttamente sulla resistenza inferiore.**



• **SUGGERIMENTI UTILI PER LA COTTURA LA FORNO**

Per ottenere le migliori prestazioni da questo fornello:

- Non riempire troppo il forno. Quando possibile, disporre i cibi al centro del forno.
- Evitare l'apertura troppo frequente della porta per evitare dispersioni di calore.
- Si può ricoprire la pirofila con della carta da forno. Assicurarsi però che le estremità della carta aderiscano bene ai bordi della pirofila.

• **TEMPERATURE E TEMPO DI COTTURA PER I CIBI PIU' COMUNI (Cottura al forno e arrostiti)**

Le temperature ed i tempi suggeriti possono variare a seconda della temperatura del cibo messo nel forno, la quantità e le preferenze personali. I tempi forniti per carne e pollame si intendono per alimenti conservati in frigo.

Aggiungere cinque minuti per il riscaldamento del forno. Per non eccedere nella cottura, suggeriamo di selezionare, all'inizio, una temperatura bassa. Con l'uso frequente si scoprirà quali siano le regolazioni più adatte.

Cibo	Temperatura	Tempi di cottura approssimativi	Osservazioni e consigli (Per la posizione della griglia vedi tabella a pag. 34)
Pollo da 2,5/3 lbs (1/1,3 kg.) senza ripieno.	400 °F	80-90 minuti o fino a che la temperatura interna nella coscia e nel petto arriva a 175°F	Non è necessario girare a metà cottura. E' anche possibile cuocere sulla griglia dietetica (posizione inferiore) dentro la leccarda per ridurre gli schizzi.
Arista o costine di maiale 2-3lbs (1/1,3 Kg.)	400 °F	80-90 minuti o fino a che la temperatura interne arriva a 175°F	Arrostire come per il pollo.
Lombata o costate di manzo 3lbs (1,3 Kg).	400 °F	60-70 minuti o fino a che è tenera o rosolata	Non è necessario girare.
Polpettone 2/2,5lbs (900/1300 gr.)	350 °F	50-60 min.	Utilizzare la leccarda. Non è necessario girare. Mescolare e amalgamare circa 900 grammi di carne (manzo) macinata con uova, pane grattugiato, sale, pepe e aromi.
Patate al forno 3-4 grosse patate tagliate a pezzi.	400 °F	50-60 min.	Tagliare a pezzi le patate, utilizzare la leccarda, mescolare 2-3 volte durante la cottura ed almeno dopo 20 minuti.
Focacce	350 °F	Seguire i tempi della ricetta (leggermente ridotti)	Utilizzare stampi rettangolari di metallo.
Torte non ricoperte	350 °F	Seguire i tempi della ricetta (leggermente ridotti)	Utilizzare stampi di metallo per dolci
Biscotti: frollini e in stampo	375 °F	10-15 min.	Inserire la griglia come per la funzione TOAST. Utilizzare la piastra pasticceria (G) (se in dotazione) o la leccarda.





• DORATURA

La doratura è l'ideale per rendere croccante la superficie dei cibi. Utilizzare per sandwich aperti, muffin imburrati o per gratinare cibi cotti al forno.

1. Mettere i cibi nella leccarda (o sulla piastra pasticceria, se in dotazione) e sistemarla sulla griglia.
2. Chiudere la porta e ruotare sia la manopola del termostato che quella del selettore funzioni su BROIL.
3. Ruotare la manopola di accensione su MEDIUM o su ON (per tempi più lunghi di doratura).

Quando si sperimentano nuovi piatti, tenere d'occhio il cibo per evitare una doratura eccessiva.

Quando il ciclo è terminato (e la superficie è del colore voluto) ruotare la manopola del termostato su "●" e quella di accensione su "OFF".

3. ISTRUZIONI PER COTTURA ALLA GRIGLIA

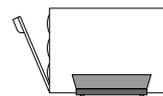
Utilizzare sempre la leccarda insieme alla griglia per questo tipo di cottura. Non è necessario nessun tempo di riscaldamento per la griglia.

Non lasciare mai incustodita la griglia in funzione. Prima di utilizzare la griglia per la prima volta e dopo ogni utilizzo, lavare la leccarda e la griglia con acqua calda saponata. Non coprire la griglia con carta metallica.

Ciò impedirebbe al grasso ed all'olio di colare correttamente, causando spruzzi e fumo ed inoltre ridurrebbe la circolazione dell'aria ed un'adeguata ventilazione.

• COTTURA ALLA GRIGLIA

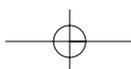
1. Disporre la griglia come illustrato nella tabella di pag. 34.
2. Mettere il cibo da grigliare sulla griglia dietetica (H) (disposta all'interno della leccarda), quindi mettere il tutto sulla griglia.
3. **Chiudere la porta solo fino al primo scatto come illustrato nella figura.**
4. Ruotare la manopola del termostato (C) e quella del selettore funzioni (E) su "BROIL".
5. Ruotare la manopola di accensione su "ON".
6. Ruotare la manopola di comando su "BROIL".
7. Finito di grigliare, ruotare la manopola di accensione sulla posizione "OFF" e quella del termostato sulla posizione "●". Usare la massima cautela quando si deve girare il cibo o togliere la leccarda per eliminare il grasso raccolto, quando la griglia è in funzione. Usare presine.



• Nota:

Anche se il fumo è una caratteristica insita in una buona grigliata, i seguenti consigli possono aiutare ad eliminare il fumo o a ridurlo notevolmente:

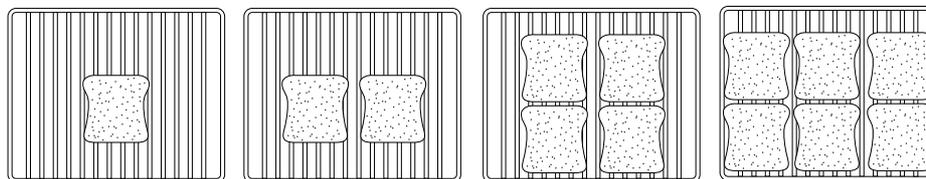
- Eliminare il grasso in eccesso e incidere i bordi della bistecca per evitare che si curvi. Asciugare carne, pesce o pollame con un pezzo di carta.
- Per un risultato migliore scongelare la carne prima di grigliarla. Queste due precauzioni riducono o eliminano il fumo.
- L'utilizzo della griglia dietetica permette al sugo ed ai grassi di colare nella leccarda riducendo gli spruzzi.
- Se si grigliano bistecche o costole congelate, aumentare il tempo necessario per la carne non congelata di 1,5-2 volte.
- Se il grasso scoppietta durante la grigliata, abbassare la temperatura impostata con la manopola del termostato.
- Dopo ogni utilizzo eliminare il grasso dalla leccarda e lavare sia la leccarda che la griglia.
- Dopo ogni utilizzo pulire l'interno del forno. Un eccessivo accumulo di grasso provoca fumo. Utilizzare un qualsiasi prodotto non abrasivo ed acqua calda.
- Per bistecche molto alte ed altri cibi di grande spessore, consigliamo di mettere la griglia nella posizione inferiore.
- Dato che il pesce non ha grasso, lo si può grigliare direttamente nella leccarda. Cuocere fino a che la pelle non si stacca facilmente con una forchetta. I filetti sottili non hanno bisogno di essere girati.





4. ISTRUZIONI PER TOSTATURA AUTOMATICA

- Le dimensioni della Griglia (L) 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. 34.
2. Disporre gli alimenti da tostare al centro della griglia. Chiudere la porta.
3. Ruotare la manopola del termostato sulla posizione TOAST/BROIL e quella del selettore funzioni su TOAST/BAKE.
4. La manopola di programmazione tostapane (D) va girata in senso orario per una tostatura leggera, media o forte o per qualsiasi valore intermedio. Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, ruotare la manopola (D) 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 sulla posizione "●".

• Nota:

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 di accensione su "OFF" per spegnere il forno senza arrecargli alcun danno.

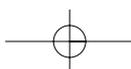
Se si preferisce invece una tostatura più forte, riavviare il ciclo ruotando la manopola (D) in senso orario fino ad ottenere la gradazione desiderata.

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.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo. Questo apparecchio è stato studiato pensando innanzitutto alla sicurezza. Per garantire un funzionamento in massima sicurezza, tenere sempre il forno pulito, eliminando il grasso e le incrostazioni di cibo.

1. Togliere la griglia del forno.
2. Per la pulizia delle pareti interne, usare una spugna umida ed una soluzione detergente non aggressiva. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi, corrosivi e di detergenti spray.

- **Nota:**

Non utilizzare pagliette di metallo per la pulizia dell'interno. Potrebbero staccarsi piccole particelle ed entrare in contatto con le parti elettriche col rischio di scosse elettriche.

3. Per pulire il vetro dello sportello, usare un detergente per vetri o uno straccio umido. Asciugare con uno straccio pulito.
4. Per pulire la superficie esterna, utilizzare uno straccio umido insaponato. In caso di macchie resistenti si può utilizzare un detergente liquido non abrasivo o un detergente spray per vetri. Non utilizzare pagliette di metallo che potrebbero graffiare la superficie. Rimuovere ogni traccia di detergente strofinando con uno straccio asciutto.
5. La griglia del forno, la leccarda e la griglia dietetica si lavano come tutti gli altri utensili di cucina.

- **PULIZIA DEL FONDO DEL FORNO**

Se questo forno è dotato di fondo apribile:

Per pulire il fondo del forno, aprire lo sportello premendo il dispositivo di chiusura (fig. A/B). Appoggiare il forno sul suo lato posteriore per facilitare le operazioni di pulizia..

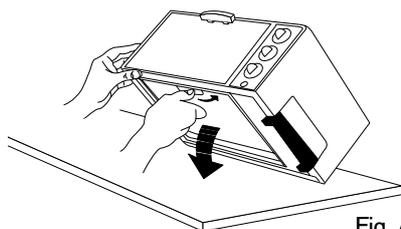


Fig. A

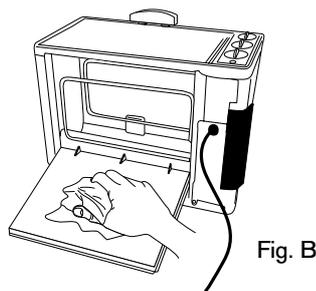


Fig. B

Pulire il fondo del forno dopo ogni uso per evitare incrostazioni di residui di cibo che potrebbero compromettere le cotture successive. Spazzolare via le briciole o strofinare il fondo del forno 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 lo sportello assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

Se il forno ha un vassoio di raccolta delle briciole:

Sfilare il vassoio dal fondo del forno (fig. C). Lavarlo a mano. Se lo sporco fosse difficile da eliminare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinarlo delicatamente senza graffiarlo.

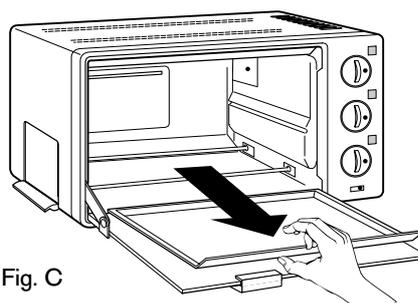


Fig. C

- **ALTRI INTERVENTI**

Qualsiasi intervento che richieda di smontare parti dell'apparecchio deve essere eseguito da personale dell'assistenza autorizzata.

- **LUCE INTERNA (OPTIONAL)**

Se la lampada dovesse guastarsi, potete continuare ad utilizzare il forno senza alcun problema. Per la sostituzione della lampada rivolgersi al Servizio Assistenza.



GARANZIA LIMITATA

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 sia necessario eseguire delle riparazioni, si prega di contattare il numero gratuito **1-800-322-3848** o di collegarsi al sito **www.delonghi.com**.

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.
Hortensias #129 Col. Florida
Del Alvaro Obregon
01030 México D.F.

www.delonghi.com

