

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici è bene rispettare alcune regole fondamentali di sicurezza:

1. Leggere integralmente le istruzioni
2. Non toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature.
3. Per non prendere la scossa, non immergere il cavo, la spina e la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
4. Quando l'apparecchio viene usato da o nella vicinanza di bambini è necessario prestare la massima attenzione.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione e prima delle operazioni di pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di installare o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina o il cavo appaiono danneggiati o dopo che l'apparecchio ha dato segni di malfunzionamento o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per consulenza o riparazione.
7. L'uso di accessori non consigliati dal costruttore dell'apparecchio potrebbe causare danni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato o venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o in prossimità di fornelli caldi, a gas o elettrici, né inserirlo nel forno quando è ancora caldo.
11. Usare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Inserire innanzitutto la spina nell'apparecchio quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per spegnere, ruotare il termostato su "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
14. Assicurarsi che la maniglia sia correttamente assemblata e fissata al cestello.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

AVVERTENZE

- Collegare il cavo a una presa da 120 volt c.a.
- Collegare l'apparecchio soltanto a prese di corrente aventi una portata minima di 15 A e un'efficienza messa a terra (per apparecchi con collegamento a massa). (Se la presa e la spina dell'apparecchio dovessero risultare incompatibili, rivolgersi a un tecnico qualificato per sostituire la presa con un'altra di tipo adeguato.)
- Se l'apparecchio è dotato di una spina di sicurezza polarizzata (una spina con un terminale più largo dell'altro), tale spina entrerà nella presa soltanto in un senso. Questa è una caratteristica di sicurezza. Se la spina non entra completamente nella presa, provare nell'altro senso. Se in ultima analisi la spina risultasse non adatta alla presa, chiamare un elettricista per la sostituzione della presa di tipo obsoleto. Non vanificare il sistema di protezione della spina polarizzata.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino per un'assistenza qualificata.
- Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre cibi troppo grandi o utensili nella friggitrice.
- Senza opportuna sorveglianza, non consentire l'uso di questo apparecchio a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- È assolutamente normale che l'apparecchio emani un odore "di nuovo" dopo essere stato usato per la prima volta. Se succede, aerare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è in funzione e prima di procedere alla pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.
- Non spostare la friggitrice quando l'olio è ancora caldo perché potrebbe causare gravi ustioni.
- Mettere in funzione la friggitrice soltanto dopo averla riempita di olio o grasso. Se viene scaldata senza alcun liquido, interverrà un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il funzionamento dell'apparecchio. In tal caso contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.
- Pulire bene l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta: la vasca, il cestello, il coperchio (senza filtro) e il set (kit?) per il risparmio di olio (se previsto) con acqua calda e detersivo per piatti. Quindi asciugare con cura.
- Il tubo di scarico (se previsto) deve sempre essere chiuso e riposto nella sua sede quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando l'apparecchio è in funzione e l'olio è caldo, il portello dell'alloggiamento del tubo di scarico (se previsto) deve restare chiuso.
- Per spostare l'apparecchio, usare le apposite impugnature. (Mai sollevarlo per le maniglie del cestello).

NON USARE CAVI DI PROLUNGA

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti da attorcigliamento del cavo.

DESCRIZIONE

- A. Foro per il controllo del filtro
- B. Impugnatura del cestello
- C. Corsore impugnatura
- D. Coperchio
- E. Oblo' (non tutti i modelli)
- F. Copri filtro
- G. Cestello
- H. Gancio del copri filtro
- I. Vano porta-cavo (non tutti i modelli)
- J. Coperchio della vaschetta olio
- K. Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- L. Tappo del tubetto di drenaggio
- M. Piedino

AVVERTENZA

UNA FRIGGITRICE CHE CADE DALL'ALTO PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI. NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA DAL BORDO DELLA SUPERFICIE SU CUI È APPOGGIATA LA FRIGGITRICE, DOVE POTREBBE FACILMENTE ESSERE AFFERRATO DA UN BAMBINO O ESSERE D'IMPICCIO ALL'UTENTE. NON USARE PROLUNGHE.

DELL'APPARECCHIO

- N. Display del contaminuti (non tutti i modelli)
- O. Pulsante del contaminuti (non tutti i modelli)
- P. Filtro dell'olio
- Q. Vaschetta per il recupero dell'olio
- R. Portavaschetta
- S. Tubetto drenaggio olio
- T. Spia luminosa
- U. Manopola termostato e ON/OFF (acceso/spento)
- V. Pulsante apertura coperchio
- Z. Sportello del vano per il tubetto drenaggio



TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

SE LA FRIGGITRICE È DOTATA DI CAVO CON CONNETTORE MAGNETICO:

collegare innanzitutto il connettore magnetico all'apparecchio, come illustrato in Figura 20, assicurandosi che la parte sporgente del connettore "X" sia correttamente inserita nell'apposita sede sull'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

Avvertenza

Mai lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente se il connettore magnetico non è inserito nella friggitrice, Figura 21.

Se il connettore magnetico esce dalla sua sede, verificare che sia stato inserito correttamente, (vedi Figura 20). Se il problema persiste, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

Quando l'apparecchio è in funzione, lasciare sempre un po' di spazio libero intorno al connettore magnetico per impedire che si scolleghi.

Utilizzare soltanto cavi di tipo TA-35PA forniti da un centro di assistenza autorizzato De'Longhi.

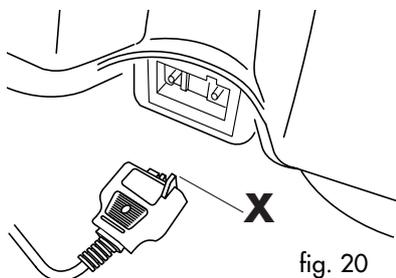


fig. 20

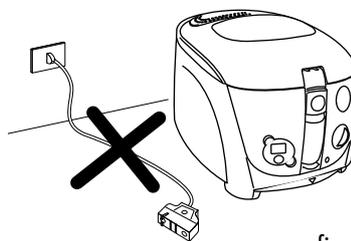


fig. 21

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima dell'uso, verificare che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, lavare la vasca, il coperchio (togliere i filtri), gli elementi del sistema di recupero dell'olio e il cestello con acqua calda, quindi asciugare accuratamente la vasca.
- Non accendere la friggitrice prima di aver aggiunto l'olio o il grasso. Se la friggitrice viene usata senza olio o grasso, un dispositivo di sicurezza termico ne blocca il funzionamento. In questo caso, occorre contattare uno dei nostri centri di assistenza autorizzati prima di riutilizzare l'apparecchio.

RIEMPIMENTO CON OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura "B" (fig. 1).
Il coperchio va SEMPRE tenuto chiuso quando il cestello viene sollevato o abbassato.
- Aprire il coperchio "D" premendo il pulsante "V" (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare 2,2 litri di olio nel contenitore (o 2 kg/4lb di grasso).

AVVERTENZA

Il livello deve sempre stare tra i riferimenti di massimo e minimo.

Non usare la friggitrice quando l'olio è al di sotto del livello "min": si potrebbe attivare il dispositivo termico di sicurezza; per sostituirlo rivolgersi ad uno dei nostri centri di assistenza.

I migliori risultati si ottengono usando un olio di buona qualità. Evitare di mescolare tipi diversi di olio. Se si usano pani di strutto, occorre tagliarli a pezzetti per evitare che, nei primi minuti, la friggitrice si riscaldi senza che il grasso sia distribuito uniformemente. La temperatura deve essere impostata a 150°C (300°F) fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere gli alimenti da friggere nel cestello senza sovraccaricarlo (massimo 1,25 kg/2,5 lb di patate crude). Per gli alimenti surgelati, accertarsi che ci sia poco ghiaccio (vedi: frittura di alimenti surgelati).
2. Porre il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio con una leggera pressione verso il basso fino al clic di aggancio. Per evitare la fuoriuscita di olio caldo, chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello.
3. Regolare la manopola del termostato "U" alla temperatura desiderata (fig. 4). Al raggiungimento della temperatura prescelta, la spia luminosa "T" si spegne.
4. Non toccare l'oblò durante la cottura poiché diventa molto caldo.
5. Non appena la spia si spegne, immergere il cestello nell'olio abbassandolo lentamente dopo aver fatto arretrare il cursore "C" sull'impugnatura.
 - E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal copri filtro "F" fuoriesca una notevole quantità di vapore caldo.
 - All'inizio della cottura, subito dopo aver immerso il cibo nell'olio, la parte interna dell'oblò "E" (nei modelli in cui è previsto) si ricoprirà di vapore che scomparirà progressivamente.
 - E' normale che si formino gocce di condensa attorno all'impugnatura del cestello quando l'apparecchio è in funzione.

Nei modelli dotati di contaminuti elettronico

Regolare il tempo di cottura premendo il tasto "O"; il display "N" mostrerà i minuti impostati. I numeri inizieranno a lampeggiare subito dopo indicando l'inizio del tempo di cottura. L'ultimo

minuto verrà visualizzato in secondi. In caso di errore, è possibile reimpostare il tempo di cottura tenendo premuto il tasto per più di due secondi. Il display si azzererà; a questo punto ripetere la procedura. Il contaminuti segnalerà la fine della cottura con due serie di bip intervallati di circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico, premere il pulsante "O" del contaminuti. E' possibile applicare il contaminuti agli abiti con l'apposita clip.

AVVERTENZA: il contaminuti non spegne l'apparecchio.

Sostituzione della batterie del contaminuti

- Rimuovere il contaminuti dalla sua sede (fig. 5).
- Rimuovere il coperchio posteriore con un cacciavite (fig. 6).
- Ruotare la copertura della batteria (fig. 7) in senso antiorario fino al suo sblocco.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.
- Riasssemblare il contaminuti.

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti, in quanto dannosa per l'ambiente.

DOPO LA FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura, sollevare il cestello e controllare che il cibo abbia raggiunto il grado di doratura desiderato. Nei modelli muniti di oblò, il controllo è possibile attraverso l'oblò senza dover aprire il coperchio. Se si ritiene terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola del termostato nella posizione "OFF" fino a sentire il clic dell'interruttore. Fare sgocciolare l'olio in eccesso lasciando il cestello nella friggitrice in posizione sollevata.

Nota: se la cottura va effettuata in due fasi (per es.: patate), sollevare il cestello al termine della prima fase, attendere che la spia di spenga nuovamente, quindi reimmergere il cestello nell'olio (vedi le tabelle riportate più avanti).

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Le particelle di cibo, rimanendo nel liquido, tendono a bruciarsi e causano un deterioramento più rapido dell'olio o del grasso.

Verificare che l'olio sia sufficientemente freddo, (attendere circa due ore).

AVVERTENZA: Non svuotare la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 12).

Spostare la friggitrice verso il bordo del piano di appoggio (fig. 8). **Onde evitare che l'apparecchio possa cadere mentre viene filtrato l'olio, tenere il coperchio nella posizione aperta e controllare che i piedini "M" stiano sempre sulla superficie del piano di appoggio (fig. 8).**

1. Estrarre il portavaschetta "R" (come in fig. 9)
2. Sistemare la vaschetta per l'olio "Q" senza il coperchio "J" nell'apposito comparto (fig. 10).
3. Rimuovere il cestello.
4. Aprire lo sportello "Z" (come in fig. 11).
5. Inserire il filtro dell'olio "P" sulla vaschetta (fig. 11)
6. Estrarre il tubetto di drenaggio olio "S", rimuovere il tappo "L" e contemporaneamente stringere il tubetto tra due dita per evitare che il liquido fuoriesca prima di venir posizionato sopra al filtro (vedi la fig. 13).
7. Far defluire l'olio nella filtro "P" stringendo il tubetto "S" con 2 dita per regolarne il flusso in modo che l'olio non fuoriesca dalle aperture "Y" (fig. 19); queste aperture servono per evitare la tracimazione dell'olio dalla vaschetta filtro se questo scende troppo velocemente o se il filtro risulta ostruito. In questo caso il filtraggio non sarà ottimale. Se l'olio è particolarmente "sporco", accertarsi che non trabocchi dal filtro.
8. Risistemare il tubetto nel suo comparto dopo aver rimesso il tappo e richiudere lo sportello.
9. Rimuovere la vaschetta sollevandola e rimettere il coperchio "J" onde garantire una migliore



conservazione dell'olio per un impiego successivo.

10. Rimettere il portavaschetta "R" nella posizione originale.

* **Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.**

SOSTITUZIONE DEI FILTRI ANTIODORE

Con l'andar del tempo i filtri antiodore alloggiati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Un cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro "A" di fig. 14 sul lato interno del coperchio, indica che il filtro va sostituito. Per sostituirlo, rimuovere il copri filtro in plastica "F" (fig. 15) premendo il gancio "H" in direzione della freccia 1, quindi sollevarlo in direzione della freccia 2. Sostituire i filtri.

N.B: il filtro bianco deve poggiare sulla parte metallica (fig. 16) con la parte colorata rivolta verso l'alto (verso il filtro nero).

Riassemblare il copri filtro prestando attenzione a inserire i ganci frontali in modo corretto (come illustrato nella figura 16).

Non mettere in funzione l'apparecchio con i filtri esauriti; potrebbero generare cattivi odori e ostruire l'uscita del vapore.

PULIZIA

Prima delle operazioni di pulizia scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

* **Non immergere la friggitrice in acqua e non metterla sotto il rubinetto. L'acqua, penetrando, potrebbe causare corto circuiti e scosse elettriche.**

Dopo aver lasciato raffreddare l'olio per circa due ore, svuotare l'olio o il grasso come descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".

Rimuovere il coperchio tirandolo con attenzione in avanti (vedi la freccia "1" fig. 14) e successivamente verso l'alto (vedi la freccia "2" fig. 14).

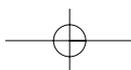
Non immergere il coperchio in acqua prima di aver rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere come segue:

- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare e asciugare con cura. Può risultare utile sistemare la friggitrice sul piano di scolo del lavello con il tubetto di drenaggio olio all'interno del lavello. In questa posizione si può usare una caraffa di acqua saponata calda e una spazzola morbida per pulire la vasca della friggitrice: l'acqua sporca defluirà direttamente nel lavello (fig. 17).
- Per pulire la parte interna del tubetto di drenaggio olio, usare lo spazzolino fornito in dotazione (fig. 18). Non usare lo spazzolino prima di aver estratto il tubetto.
- Consigliamo di pulire regolarmente il cestello, avendo cura di eliminare eventuali depositi.
- Asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido per eliminare eventuali schizzi e gocce di olio o condensa.
- Pulire e asciugare la guarnizione anche per evitare che aderisca alla vasca della friggitrice quando l'apparecchio non viene usato. (Per aprire il coperchio in caso di bloccaggio, è sufficiente sollevare il coperchio manualmente tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di apertura).
- **Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente. Eliminare gli eventuali ristagni d'acqua sul fondo della vasca e, in particolar modo, all'interno del tubetto di drenaggio dell'olio. Si evitano in tal modo pericolosi schizzi di olio caldo durante il funzionamento.**
- Il cestello "B" e gli elementi "J", "P" e "Q" del sistema di recupero dell'olio possono essere lavati in lavastoviglie.

Modello con vasca antiaderente

Per pulire la vasca antiaderente usare un panno morbido e un detergente neutro; non usare detersivi abrasivi.



CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio, o il grasso, non deve mai scendere al di sotto del livello minimo. Di tanto in tanto è necessario sostituirlo completamente. La durata dell'olio o del grasso dipende da cosa si frigge. Il cibo impanato, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Come per tutti i tipi di friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se viene usato e filtrato correttamente, raccomandiamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi:

- cattivi odori
- fumo durante la frittura
- l'olio diventa scuro

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' importante, per ogni ricetta, attenersi alla temperatura consigliata. Se la temperatura è troppo bassa, la frittura assorbe olio. Se la temperatura è troppo elevata, si forma subito la crosta esterna e l'interno rimane crudo.
- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo unta e non uniforme.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per evitare forti ribollimenti dell'olio.
- Controllare che gli alimenti siano tagliati sottili e di spessore regolare, in quanto gli alimenti tagliati troppo grossolanamente cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente il punto di cottura ideale.
- **Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso**, in quanto gli alimenti troppo umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliabile impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Tipo di cibo		Quantità massima		Temperatura		Tempo in minuti
		gr	lb	°C	°F	
PATATE FRITTE	mezza porzione	600	1,2	170	340	1° fase 7-9 2° fase 3-5
	Quantità MASSIMA (limite di sicurezza) quantità intera	1250	2,5	190	370	1° fase 11-13 2° fase 3-4
PESCE	Calamari	550	1,1	160	320	9-10
	Code di scampi	600	1,2	160	320	8-11
	Sardine	450	0,9	160	320	10-12
	Sogliola (2 pezzi)	400	0,8	160	320	7-9
CARNE	Cotolette di maiale (3-4 pezzi)	350	0,7	170	340	7-9
	Cotolette di pollo (3-4 pezzi)	350	0,7	180	360	6-8
	Polpette (15 pezzi)	600	1,2	170	340	7-9
VERDURE	Anelli di cipolle	400	0,8	170	340	6-8
	Cavolfiore	450	0,9	150	300	7-9
	Funghi	450	0,9	150	300	7-9
	Melanzane	350	0,7	150	300	8-10
	Zucchine	400	0,8	150	300	9-11

Ricordate che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere adattati in funzione delle quantità e del gusto personale.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o del grasso. Per ottenere buoni risultati, vi consigliamo di non superare le quantità indicate nella seguente tabella.
- I cibi congelati sono spesso ricoperti da cristalli di ghiaccio che vanno eliminati prima della cottura. Per farlo basta scuotere il cestello. Quindi immergere il cestello molto lentamente nell'olio di cottura per evitare ribollimenti dell'olio.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere e della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

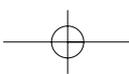
Alimento		Quantità massima		Temperatura		Tempo in minuti
		gr	lb	°C	°F	
PATATE FRITTE	Quantità consigliata per una cottura eccellente	330 (*)	0,6	190	370	5-6
CROCHETTE DI PATATE		600	1,2	190	370	6-7
PESCE	Bastoncini di merluzzo Gamberetti	400	0,8	190	370	5-6
		400	0,8	190	370	4-5
CARNE	Cotolette di pollo (n. 3)	300	0,6	190	370	4-5

AVVERTENZA: prima di immergere il cestello, verificare che il coperchio sia ben chiuso.

(*) Questa è la quantità consigliata per ottenere una frittura eccellente. Naturalmente è possibile friggere una maggiore quantità di patatine, ma occorre tener presente che, in tal caso, risulteranno leggermente più unte a causa dell'improvviso abbassamento della temperatura dell'olio al momento dell'immersione.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	Il filtro anti-odore è saturo. L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire i filtri. Sostituire l'olio o il grasso. Usare olio di semi di girasole o olio vegetale di buona qualità
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
Gli alimenti non raggiungono la doratura in fase di cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Selezionare una temperatura più alta. Ridurre la quantità di cibo.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza. Il connettore magnetico non è bene inserito.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito) Inserire il connettore magnetico facendo attenzione che la linguetta "X" sia rivolta verso l'alto.



GARANZIA LIMITATA

LIMITI DELLA GARANZIA La Ditta garantisce ogni elettrodomestico privo di difetti per quanto riguarda sia il materiale sia la lavorazione. La responsabilità della Ditta in materia è limitata alla sostituzione o riparazione, gratis, presso il nostro stabilimento o presso i nostri centri di assistenza autorizzati, del pezzo o dei pezzi difettosi, ad eccezione delle parti che abbiano subito danni durante la spedizione. Il pezzo o l'unità verranno rispediti all'utente che avrà provveduto in anticipo al pagamento della spedizione. La garanzia è soltanto valida se l'elettrodomestico è stato usato in osservanza delle istruzioni dello stabilimento di cui è dotato, e su un circuito elettrico a corrente alternata (AC).

DURATA DELLA GARANZIA La garanzia ha la durata di un anno a partire dalla data di consegna ed è valida soltanto per l'acquirente originale.

ESCLUSIONI DELLA GARANZIA La garanzia non copre difetti o danni causati all'elettrodomestico da riparazioni o alterazioni che non siano state eseguite nel nostro stabilimento o nei nostri centri di assistenza autorizzati, né si applica ad elettrodomestici che siano stati oggetto di abuso, uso incorretto, negligenza o incidenti. Inoltre, la presente garanzia non copre i danni accessori o indiretti derivanti dall'uso dell'elettrodomestico o da violazione contrattuale o violazione della presente garanzia. Alcuni stati non permettono l'esclusione o la limitazione di danni accessori o indiretti: in tal caso, la limitazione di cui sopra non si applica.

COME OTTENERE ASSISTENZA Se avete bisogno di pezzi di ricambio o di riparazioni, vi preghiamo di contattare la Ditta al seguente indirizzo:

De' Longhi America Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
O telefonate al: 1-800-322-3848
www.delonghiusa.com

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

La presente garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e dichiarazioni esplicite. Tutte le garanzie implicite sono limitate al periodo applicabile sopra descritto. Tale limitazione non si applica nel caso in cui l'acquirente acquisti dalla DeLonghi un'estensione di garanzia. Alcuni stati non permettono restrizioni alla durata della garanzia implicita, nel qual caso le esclusioni di cui sopra non si applicano. La DeLonghi non ha autorizzato né autorizza nessuna persona fisica o giuridica ad assumersi per essa qualsiasi responsabilità in merito all'uso o alla vendita degli elettrodomestici DeLonghi.

APPLICAZIONE DELLE LEGGI STATALI Questa garanzia concede espliciti diritti legali all'acquirente, il quale potrebbe anche godere di altri diritti che possono variare da stato a stato.

