

ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE HORNO ELÉCTRICO FORNO ELETTRICO EO2060/RO2050/RO2058

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated.

Visit www.delonghiregistration.com.

Visit www.delonghi.com for a list of service centers near you. (U.S. and Canada Only)

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez www.delonghiregistration.com.

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. et Canada uniquement)

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite www.delonghiregistration.com.

Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos y Canada)

Registra questo prodotto "on-line" per ricevere una copia omaggio della rivista Cook's Illustrated. Visita www.delonghiregistration.com.

Visita www.delonghi.com per una lista dei centri di servizio a te più vicini. (Solo negli Stati Uniti e Canada)

Instructions for use

Keep these instructions

Mode d'emploi

Conservez cette notice

Instrucciones para el uso

Repase y guarde estas instrucciones

Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Istruzioni per l'uso

Leggere e conservare queste istruzioni

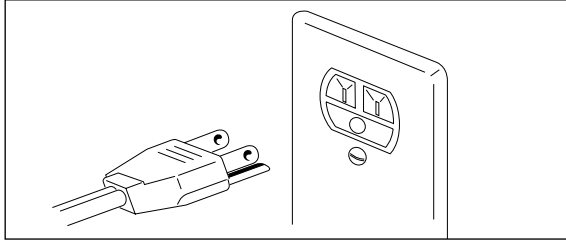
ELECTRONIC CHARACTERISTICS: CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES:
CARACTERISTICAS ELECTRICAS: CARATTERISTICHE ELETTRICHE:
120V~60Hz - 1500 W



ELECTRICAL CONNECTION

Only use a three-pin, 120 Volt, 60 Hz power outlet

GROUNDING INSTRUCTIONS



MAKE SURE THAT THE PLUG IS CORRECTLY GROUNDED

This appliance must be grounded: in the event of short circuits, the ground connection reduces the risk of electric shock, allowing the electrical current to be dispersed.

This appliance is fitted with a power cable with ground wire.

The plug must be connected to a power outlet that has been correctly installed and grounded.

WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUND WIRE MAY LEAD TO THE RISK OF ELECTRIC SHOCK.

If you are not sure that the power outlet are properly grounded, contact a qualified electrician.

If an extension cord is required, only use three-wire extension cords with three-pin plugs and sockets that fit the plug on the appliance.

The capacity of the extension cord must be greater than or equal to the rated power input of the appliance.

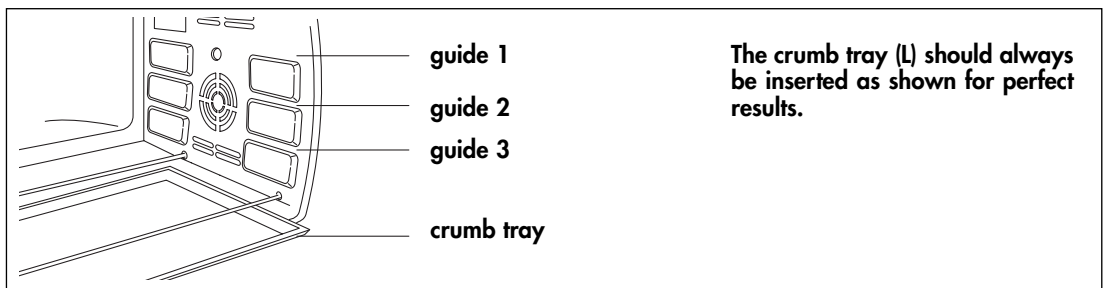
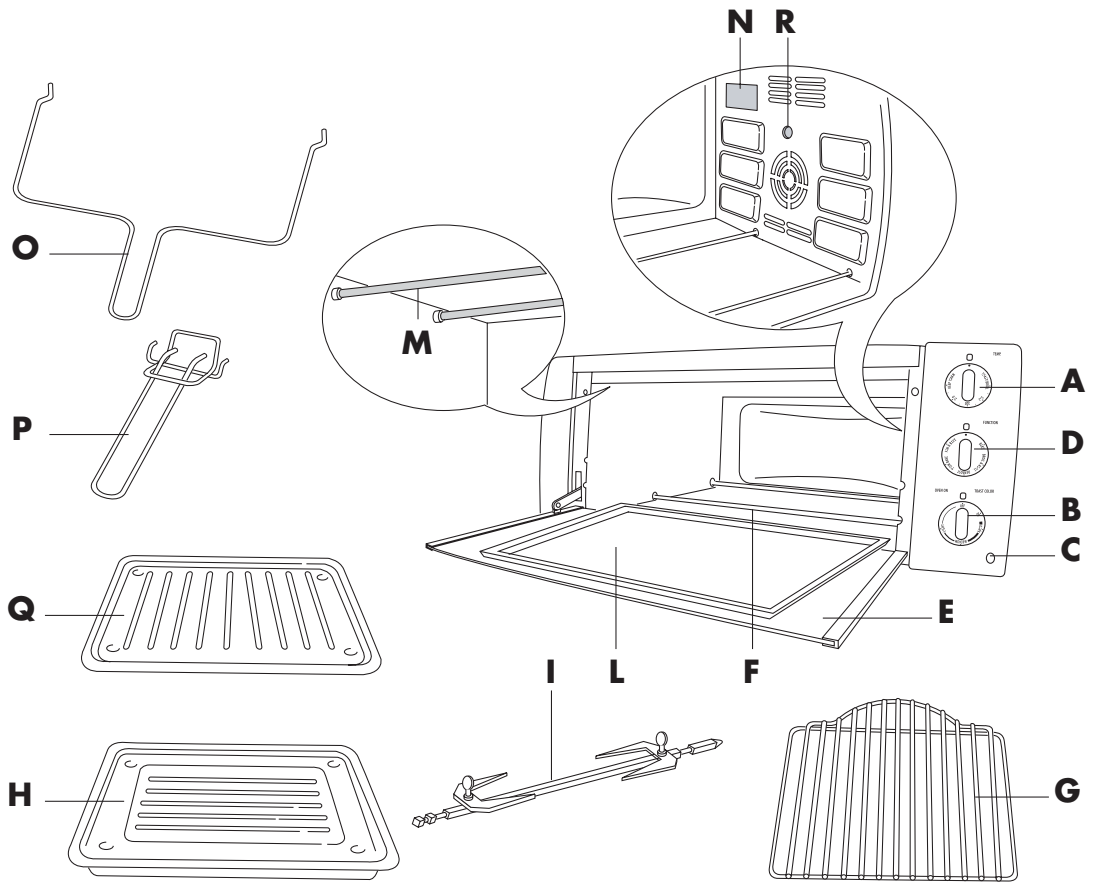
- The length of the power cable for this appliance has been devised so as to avoid the possibility of tripping on or getting entangled in a long cable.
If a longer cable is required, an extension cord can be used with a rated capacity not below 15 amps, 120 volt and with UL/CSA approval.
- A six-foot long extension cord, with a 15 amp rating, is available from authorized resellers.
When using an extension cord, make sure it does not hang loose in the work area or where someone may accidentally trip on it or get entangled in it.
- Handle the power cable with care for longer life; avoid pulling or stressing the cable around the connectors to the power outlet and the appliance.

CONVERSION TABLE

°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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| A Thermostat knob | L Crumb tray |
| B Timer knob | M Top heating element |
| C Indicator light | N Interior light (if supplied) |
| D Function selector knob | O Spit handle |
| E Glass door | P Wire rack handle |
| F Bottom heating element | Q Broil rack |
| G Wire rack | R Turnspit mount |
| H Bake pan | |
| I Spit | |



IMPORTANT WARNINGS

When using electrical appliances, a number of fundamental safety rules must be observed, including the following:

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS**

2. Do not touch the hot surfaces. Only use the knobs or handles to operate the appliance.
 3. Before using the appliance, move it 5/10 cm (2") away from the wall and any other object that is on the same surface. Remove any objects located above the appliance. Do not use on surfaces that may be damaged by the heat.
 4. To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water. See the instructions for cleaning.
 5. If the appliance is used when children are around, pay careful attention to the metal walls of the oven and the door, which become very hot. The appliance must not be used by children without supervision. Make sure that children do not play with the appliance.
 6. Unplug the appliance from the power outlet when this is not being used or before cleaning it. Always place the Timer knob in the "OFF" position and the thermostat knob in the "•" position before unplugging the appliance. Wait for the appliance to cool down before fitting or removing any parts.
 7. Never operate the appliance with the cable or the plug damaged, if any malfunctions have occurred, or if the appliance has been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorized service center, which will inspect it and, if necessary, will adjust or repair it.
 8. The use of accessories that are not recommended by the manufacturer may cause injuries.
 9. Do not use outdoors.
 10. Do not let the power cable hang from the counter or come into contact with hot surfaces.
 11. Do not place the appliance above or near a gas or electric cooker.
 12. Use maximum care when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquids.
 13. If the plug heats up, contact a qualified electrician.
 14. Do not use this appliance for purposes other than those it has been designed for.
 15. Use maximum care when removing the bake pan or throwing out the hot fat.
 16. Do not use metal sponges to clean the appliance, small particles may be detached that cause electric shocks.
 17. To ensure the safe operation of the appliance, never introduce foods or utensils that are too large for the oven.
 18. If the appliance, when operating, is covered by or comes into contact with flammable materials, such as curtains, fabrics or wall coverings etc., these may catch fire.
 19. **WARNING: Never leave the appliance unattended when operating (especially when broiling or toasting).**
 20. When broiling, the bake pan and the wire racks must be used as described in the instructions.
 21. Extreme care must be taken when using containers made from materials other than glass, metal or oven-proof ceramics.
 22. Do not place any objects in the oven when this is not being used, apart from the accessories recommended by the manufacturer.
 23. Do not place any of the following materials into or on top of the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
 24. Do not cover parts of the oven with metal foil, to avoid overheating.
 25. To switch the appliance off, turn the Timer knob to the "OFF" position and the thermostat knob to "•".
- This product is designed exclusively for household use**

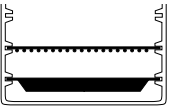


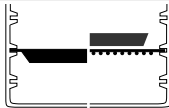
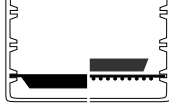
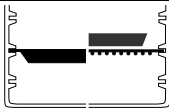
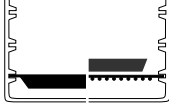

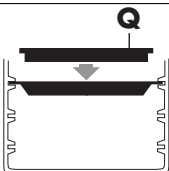

KEEP THESE INSTRUCTIONS

WARNING: After having removed the appliance from its packaging, check that the door is intact.

The door is made from glass and is therefore fragile. If it is visibly chipped, scored or scratched, it should be replaced.

While using, cleaning or moving the appliance, avoid slamming or knocking the door. Do not pour cold liquid onto the glass while the appliance is hot.

SUMMARY TABLE

Program	Function selector knob position	Thermostat knob position	Wire rack and accessory position	Notes/Tips
Defrost <i>(only on some models)</i>	DEFROST	●		1 2 3 Place the food directly on the wire rack inserted in the guide 2.
Delicate cooking	SLOW BAKE	250° - TOAST/BROIL		1 2 3 Use the bake pan inserted directly in the guide 3.
Keeping warm	BAKE	KEEP WARM		1 2 3 Select this function to keep hot food warm. Do not hold food for longer than one hour or rewarm cold food at this setting. If food is not hot enough for serving turn temperature dial up.
Convection oven cooking <i>(only on some models)</i>	FAN & BAKE	250° - TOAST/BROIL	 or 	1 2 3 Ideal for lasagna, meat, pizza, cakes in general, foods that should be crunchy on the surface ("au gratin") and bread. For details on how to use the accessories, refer to the tips in the table on pages 7-8.
Traditional oven cooking	BAKE	250° - TOAST/BROIL	 or 	1 2 3 Ideal for cooking stuffed vegetables, fish, plum cakes and small poultry. For details on how to use the accessories, refer to the table on page 8.
Toast	BAKE	TOAST/BROIL		1 2 3 Ideal for toasting slices of bread.
Grilling	BROIL or BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL		1 2 3 Put the broil rack (Q) on the bake pan (H); place the food on the pan and insert into guide 1. Ideal for broiling meat, fish and vegetables.
Grilling with the turnspit <i>(only on some models)</i>	BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL		1 2 3 Insert the spit in the turnspit mount (R) as described on page 10. Insert the bake pan in guide 3. Ideal for poultry, beef, etc.

USING THE CONTROLS

Thermostat knob (A)

Select the desired temperature, as follows:

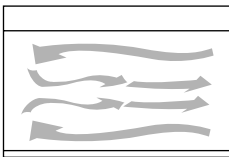
- To defrost (*only on some models*) (see page 7):Thermostat knob in the "•" position.
- To keep food warm (see page 7):Thermostat knob in the "KEEP WARM" position.
- For convection oven cooking (*only on some models*)
or traditional oven cooking (see page 7-8):Thermostat knob from "250F-TOAST/BROIL".
- To toast (see page 9):Thermostat knob in the "TOAST/BROIL" position.
- For all types of grilling (see page 10):Thermostat knob in the "TOAST/BROIL" position.

Timer knob (B)

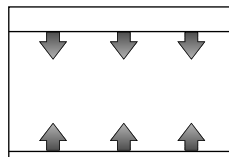
- To switch the oven on:Turn the knob to the "ON" position
- To set the toasting function:Select "LIGHT", "MEDIUM" or "DARK"
- To switch the oven off:Return the knob to the "OFF" position.

Function selector knob (D)

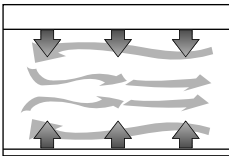
This knob is used to select the cooking functions available, which are:



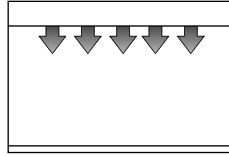
DEFROST (*only on some models*)
(ventilation only)



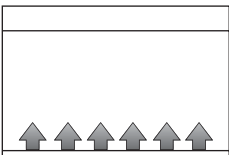
BAKE/TOAST
(only top heating element and bottom heating element on)



FAN & BAKE (*only on some models*)
(top heating element, bottom heating element and ventilation on)



BROIL & ROTIS.
(only top heating element on at maximum power)



SLOW BAKE
(only bottom heating element on)

Interior light (N) (*only on some models*) and Indicator light (C)

- When the oven is in function, the indicator light (C) and the interior light (N) (*only on some models*) stay on.

USING THE OVEN

General tips

- When cooking with the convection oven, traditional oven and grilling, always preheat the oven for 5 minutes to the set temperature.
- The cooking times depend on the quality of the products, on the temperature of the food and on personal tastes. The times indicated in the table are subject to variation, and do not include the time required to preheat the oven.
- To cook frozen foods refer to the recommended times on the product packaging.

Defrost *(only on some models)*

For proper defrosting in a short time, proceed as follows:

- Turn the function selector knob **(D)** to the "DEFROST" position.
- Turn the thermostat knob **(A)** to the "•" position.
- Turn the Timer knob **(B)** to the "ON" position.
- Place the bake pan **(H)** in guide 3, the wire rack **(G)** in the guide 2 and rest the food to be defrosted, then close the door.
- When defrosting is completed, turn the Timer knob **(B)** manually to the "OFF" position.

Example of defrosting: 1 kg/2.2 lbs. of meat, 80-90 minutes without turning it over.

Slow bake

Ideal for pastry and cakes. Good results are also achieved when completing the cooking of the bottom of the foods or for cooking that requires heat above all at the bottom.

- Place the bake pan **(H)** in guide 3, as shown in the figure on page 5.
- Turn the function selector knob **(D)** to the "SLOW BAKE" position.
- Select the required temperature using the thermostat knob **(A)**.
- Turn the Timer knob **(B)** to the "ON" position; when cooking is completed turn the Timer knob **(B)** manually to the "OFF" position.

Keep warm

- Turn the thermostat knob **(A)** to the "KEEP WARM" position.
- Turn the function selector knob **(D)** to the "BAKE" position.
- Turn the Timer knob **(B)** to the "ON" position.
- Place the bake pan **(H)** in guide 3 and rest the food on the bake pan.
- To terminate the operation, turn the Timer knob **(B)** manually to the "OFF" position.

It is recommended not to leave the foods in the oven for too long, as these may dry out.

Fan & bake *(only on some models)*

This function is ideal for baking excellent pizzas, lasagna, "au gratin" dishes, all types of meat dishes (apart from small poultry), roast potatoes, cakes in general and bread.

Proceed as follows:

- Place the wire rack **(G)** or the bake pan **(H)** in the position shown in the table on page 5.
- Turn the function selector knob **(D)** to the "FAN & BAKE" position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob **(A)**.
- Turn the Timer knob **(B)** to the "ON" position.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food to be cooked inside.
- When cooking is completed, turn the Timer knob **(B)** manually to the "OFF" position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack/ bake pan position	Comments and tips
Quiche 700 g/1.5 lb.	400°	30-35 min.	3	Use the bake pan.
Chicken 1 kg/2.2 lb	400°	60-70 min.	3	Use the bake pan, turn after around 38 min.
Roast pork 900 g/2 lb	400°	50-60 min.	3	Use the bake pan, turn after around 30 min.
Meatballs 650 g/1.4 lb	400°	35-40 min.	3	Use the bake pan, turn after around 20 min.
Roast potatoes 500 g/1.1 lb	400°	40-50 min.	2	Use the bake pan, mix twice.
Jam tarts 700 g/1.5 lb	350°	35-40 min.	3	Use a cake dish.
Strudel 1 kg/2.2 lb	400°	35-40 min.	2	Use the bake pan.
Margherita cakes 800 g/1.8 lb	350°	25-30 min.	3	Use a cake dish.
Biscuits (shortbread) 100 g/0.2 lb	350°	15-20 min.	2	Use the bake pan.
Bread 500 g/1.1 lb	400°	20-25 min.	3	Use the bake pan greased with oil.

Bake

This function is ideal for all types of fish, stuffed vegetables, cakes with whipped egg-whites and cakes that require long cooking times (over 60 min.).

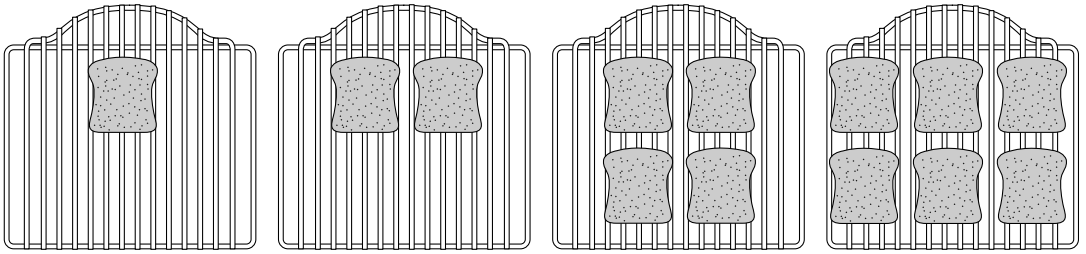
Proceed as follows:

- Place the wire rack or the bake pan in the position shown in the table.
- Turn the function selector knob **(D)** to the "BAKE" position.
- Select the required temperature by turning the thermostat knob **(A)**.
- Turn the Timer knob **(B)** to the "ON" position.
- After having pre-heated the oven for 5 minutes, place the food inside.
- When cooking is completed, turn the Timer knob **(B)** manually to the "OFF" position.

Program	Thermostat knob	Times	wire rack/ bake pan position	Comments and tips
Macaroni "au gratin" 1 kg/2.2 lb	400°	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Lasagna 1 kg/2.2 lb	400°	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°	30-35 min.	3	Use the bake pan.
Trout 500 g/1.1 lb	350°	30-35 min.	3	Use the bake pan, turn after 16 minutes.
Stuffed calamari 450 g/1 lb	350°	35-30 min.	3	Use an ovenproof dish, turn halfway through cooking.
Tomatoes "au gratin" 550 g/1.2 lb	350°	35-40 min.	2	Use the bake pan greased with oil and turn after 20 min.
Zucchini with tuna 750 g/1.6 lb	350°	35-40 min.	2	Use the bake pan; add oil, the tomatoes and water; turn the bake pan after 20 min.
Plum cakes 1 kg/2.2 lb	350°	65-75 min.	3	Use a mold and turn halfway through cooking.

Toast

- The dimensions of the wire rack (**G**) allow six slices of bread to be toasted at the same time. Best results are achieved, however, with four slices at a time.
- To toast the bread, place the slices as shown below:



Toasting one slice

Toasting two slices

Toasting four slices

Toasting six slices

For consecutive uses, reduce the set toasting time.

Instructions for toasting bread

To automatically toast frozen bread, sandwiches, muffins and waffles, always use the wire rack.

1. Place the wire rack in the guide 2.
2. Place the food to be toasted in the center of the wire rack. Close the door.
3. Turn the thermostat knob (**A**) to the "TOAST/BROIL" position and the function selector (**D**) to the "BAKE" position.
4. The Timer knob (**B**) should be turned clockwise. When using the appliance for the first time, turn the Timer knob (**B**) to a medium value. Toast a few pieces of bread to check the set level. If necessary, adjust the knob as desired.
5. When toasting bread, both the top and bottom heating elements are on to toast both sides at the same time. A little condensation may form on the inside of the glass door. This is normal. It will disappear during toasting.
6. An audible signal indicates the end of the set time. The toasting is complete and the heating elements automatically switch off. Turn the thermostat knob (**A**) to the "•" position.

Note:

This appliance can automatically perform various degrees of toasting.

If, however, lighter toasting is preferred, simply stop the automatic cycle by turning the Timer knob (**B**) to the "OFF" position, to switch the oven off, without the risk of damaging it.

For darker toasting re-start the cycle by turning the Timer (**B**) clockwise until reaching the desired level.

Then manually turn the thermostat knob and the toast timer knob off, as described previously.

The best positions for each type of bread can be identified when using the oven regularly.

Tips for good toasting:

Larger pieces of bread and frozen bread take longer to toast. Just one slice of bread requires a lower setting than for multiple slices.

Broil

- Place the food to be grilled on the broil rack (Q) inserted on the bake pan (H), and place them together in the guide 1.
- Close the door until you hear a "click" (see figure 1).
- Turn the function selector knob (D) to the BROIL or BROIL & ROTIS position.
- Turn the Timer knob (B) to the "ON" position.
- When cooking is completed, turn the Timer knob (B) manually to the "OFF" position.
- Turn halfway through cooking.

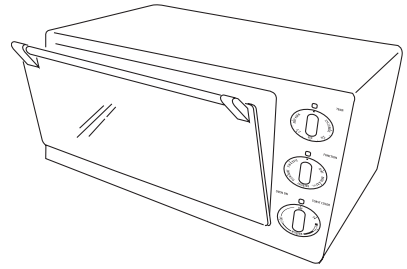


fig. 1

Program	Thermostat knob	Times	Comments and tips
Pork chops (2)	BROIL	30 min.	Turn after 16 minutes.
Hot dogs (3)	"	20 min.	Turn after 11 minutes.
Hamburgers (2)	"	25 min.	Turn after 13 minutes.
Sausages (4)	"	26 min.	Turn after 14 minutes.
Kebabs 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Turn after 8, 15 and 21 minutes.

Grilling with the turnspit (only on some models)

This function is ideal for cooking chickens on the spit, fowl in general, roast pork and veal.

The rotisserie function can be used for a load up to 4.5 pounds.

- Place the food on the spit (I) and hold it firm using forks (fig. 2) (for best results, tie the meat using kitchen string).
- Insert the bake pan (H) in the guide 3 and the spit (I) in the turnspit mount (fig. 3).
- Close the door until you hear a "click" (see figure 1).
- Turn the thermostat knob (A) to position TOAST/BROIL.
- Turn the function knob (D) to position BROIL & ROTIS.
- Turn the timer knob (B) to the "ON" position.

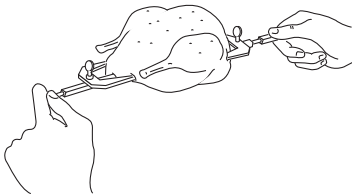


fig. 2

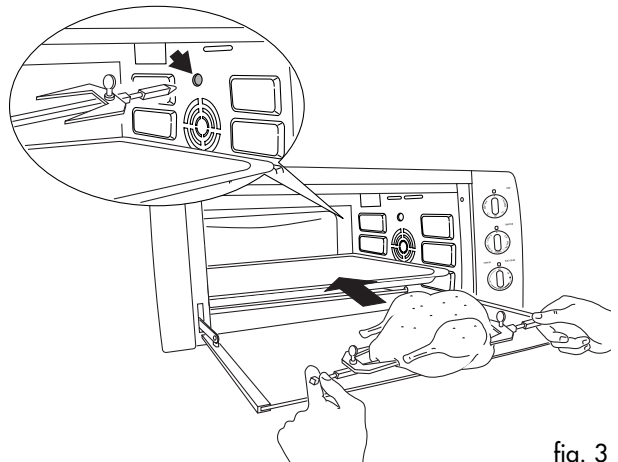


fig. 3

For information on the cooking times, refer to the instructions in the table below.

FOOD	WEIGHT	APPROX. TIME
Chicken	3-4 lbs.	120 min.
Rost pork	2-3 lbs.	90 min.

For larger foods, we recommend the FAN & BAKE mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odors during cooking. Do not let fat accumulate inside the appliance.

Before any maintenance or cleaning operation, unplug the oven and wait for it to cool down.

Clean the door, the inside walls and the enamel or painted surfaces of the oven with a soap and water solution; dry thoroughly.

To clean the surfaces on the inside of the oven, never use products that corrode aluminum (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp objects to avoid damage to the non-stick coat.

To clean the outside surface always use a damp sponge.

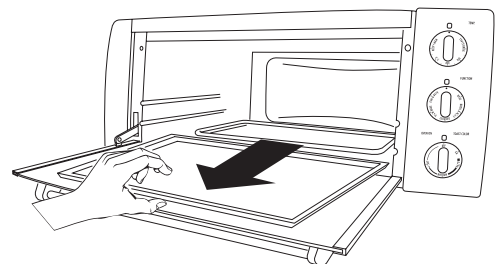
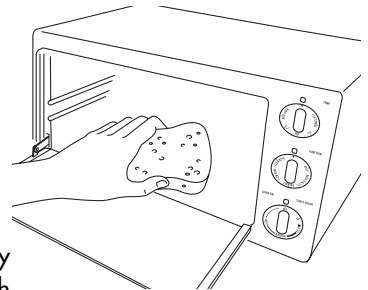
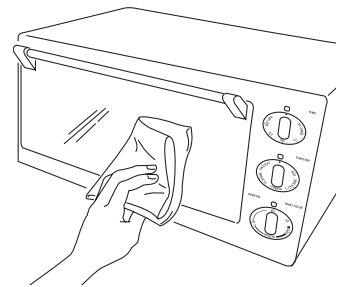
Avoid using abrasive products that may damage the exterior.

Make sure water or liquid soap does not seep into the vents on the top of the oven.

Never immerse the appliance in water; never wash it under a jet of water.

All the accessories are washed like normal dishes, either by hand or in the dishwasher.

Slide the crumb tray out from under the bottom of your oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately, without scratching it.



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.

For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

INSTALACIÓN

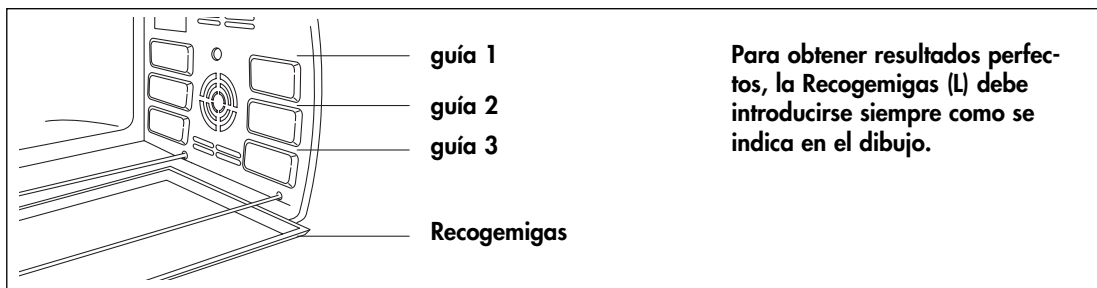
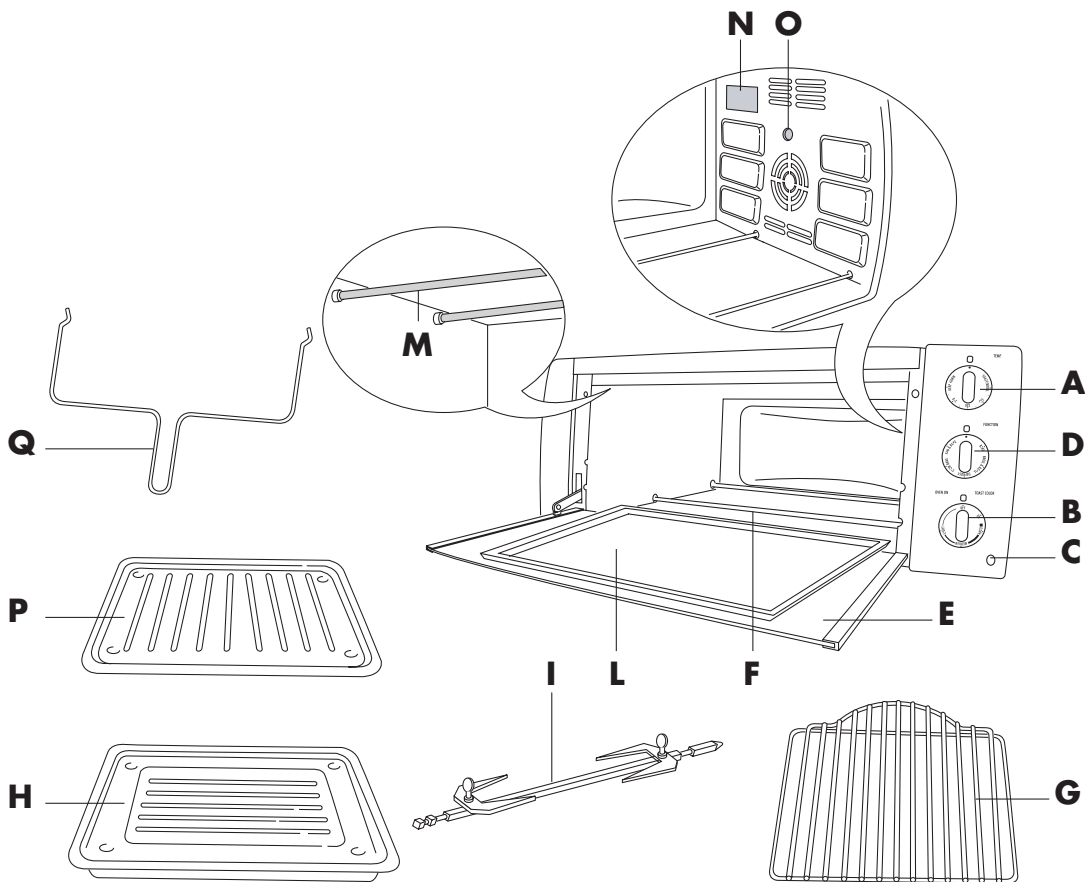
- Su producto está dotado de una clavija polarizada para corriente alternada (una clavija con un diente más largo). Dicha clavija se adapta a la toma sólo en un sentido. Se trata de una característica de seguridad. Si no consiguen introducir completamente la clavija en el enchufe, den la vuelta a la clavija. Si de todas formas no consiguen introducirla, llamen a su electricista para que sustituya la vieja toma de corriente. No traten de ignorar la función de seguridad de la clavija polarizada.
- Conecten la clavija con una toma de 120 Volt CA.
- La longitud del cable de este producto ha sido elegida con el fin de reducir el riesgo de que se enrede y alguien se caiga liándose en el cable que sobra. Si necesitan un cable más largo, pueden utilizar una prolonga. Esta debe ser calibrada para no menos de 15 amp., 120 Volt, y debe estar comprendida en la lista Underwrites Laboratories/CSA.
- Pueden comprar una prolonga de 6 pies, a 15 amp, en la tienda del representante más cercano a su casa. Si utilizan una prolonga más larga, no la dejen demasiado abundante en la zona donde trabajan, o colgando donde alguien, accidentalmente, podría tirar de ella o liarse en ella.
- Manejen el cable con prudencia para que pueda durar más: eviten tirarlo o arrancarlo en la zona cerca del enchufe o de la conexión con el aparato.

TABLA DE CONVERSIÓN

°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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| A | Mando del termostato | L | Recogemigas |
| B | Mando del timer | M | Resistencia superior |
| C | Lámpara indicador luminoso | N | Luz interna (si prevista) |
| D | Mando del selector de funciones | O | Base del asador (si prevista) |
| E | Puerta de cristal | P | Parrilla dietética |
| F | Resistencia inferior | Q | Punho para espetón (si previsto) |
| G | Parrilla | | |
| H | Grasera | | |
| I | Espetón (si previsto) | | |



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**





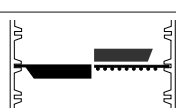


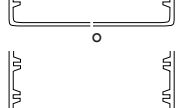


2. No toque las superficies calientes. Utilice los mandos o las asas para manipular el aparato.
3. Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 5/10 cm (2") de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato. No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas no introduzca el aparato en el agua. Consulte las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando use el aparato con niños en las proximidades, preste una atención particular ya que las paredes metálicas del horno y la puerta se ponen muy calientes.
No deje que niños o personas discapacitadas usen el aparato sin supervisión.
Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Ponga siempre el mando del Timer en "OFF" y el mando del termostato en "●" antes de desenchufar el aparato.
Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste.
7. No haga nunca funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado.
Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo regule o repare.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie de trabajo o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos.
12. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si la clavija se calienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
15. Extreme las precauciones al extraer la grasera o si debe tirar grasa caliente.
16. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Podrían desprenderse pequeñas partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocarían descargas.
17. Para poder obtener un funcionamiento seguro del aparato, no ponga nunca en el horno alimentos o utensilios con dimensiones demasiado grandes para el horno.
18. Si el aparato, durante el funcionamiento, está cubierto o entra en contacto con material inflamable tal como cortinas, telas o revestimientos murales etc... puede producirse un incendio.
19. **ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando (especialmente cuando está asando o tostando).**
20. Cuando esté asando, use la grasera y las parrillas según las instrucciones.
21. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
23. No ponga ninguno de estos materiales en el horno o encima de éste: papel, cartón, plástico y similares.
24. No cubra partes del horno con papel metálico para evitar el recalentamiento del horno.
25. Para apagar el horno, gire el mando del Timer hasta "OFF" y el mando del termostato hasta "●".

Este producto está destinado exclusivamente para el uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Después de haber extraído el aparato de su embalaje, controle que la puerta esté intacta.

La puerta es de cristal por lo que es frágil y deberá sustituirla si presenta marcas visibles de desportilladuras, grietas o rayas. Además, durante el empleo normal, la limpieza o cuando cambie de lugar el aparato, no cierre la puerta bruscamente, evite los impactos y no vierta líquidos fríos sobre el cristal caliente.

Programa	Posición del mando del selector de funciones	Posición del mando del termostato	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación (solamente en algunos modelos)	DEFROST	●		1 2 3 Coloque el alimento directamente sobre la parrilla en la guía 2.
Cocción delicada	SLOW BAKE	250°F - TOAST/BROIL		1 2 3 Utilice la grasera colocada directamente en la guía 3.
Mantenimiento en caliente	BAKE	KEEP WARM		1 2 3 Seleccione esta función para mantener la comida en caliente. Para alimentos preparados, no mantenga esta función durante más de una hora, ni trate de recalentar comida fría. Si no está lo suficientemente caliente para servir, gire el dial de la temperatura hacia arriba.
Cocción horno ventilado (solamente en algunos modelos)	FAN & BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 	1 2 3 Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos con superficie crocante (o sea gratinados) y pan. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 29-30.
Cocción en horno tradicional	BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 	1 2 3 Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado, plum cake y pequeños volátiles. Para utilizar los accesorios, consulte los consejos relativos contenidos en la tabla de la pág. 30.
Tostar	BAKE	TOAST/BROIL		1 2 3 Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill	BROIL ○ BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL		1 2 3 Utilice la parrilla dietética (P) colocada sobre la grasera; coloque en la guía 1. Ideal para carnes, pescado y vegetales.
Asar (solamente en algunos modelos)	BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL		1 2 3 Coloque el espetón (O) en la base del asador (P) como se indica en la página 32. Después, introduzca la grasera en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.

USO DE LOS MANDOS

Mando del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

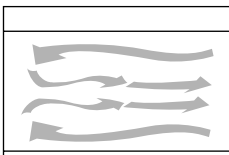
- Para descongelar (*solamente en algunos modelos*)
(consulte la pág. 29): Mando del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 29): . Mando del termostato en la posición "KEPP WARM".
- Para la cocción con horno ventilado
(*solamente en algunos modelos*) o bien para la
cocción con horno tradicional (consulte la pág. 29-30): Mando del termostato de 250F-TOAST/BROIL.
- Para tostar (consulte la pág. 31): Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL"
- Para todos los tipos de asados (consulte la pág. 32): . Mando del termostato en la posición "TOAST/BROIL".

Mando del Timer (B)

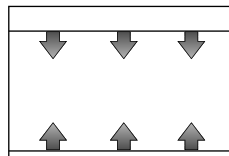
- Para encender el horno: Gire el mando hasta la posición "ON"
- Para programar el tostado: Seleccione "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Para apagar el horno: Sitúe de nuevo el mando en la posición "OFF".

Mando del selector de funciones (D)

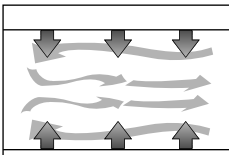
Accionando este mando, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



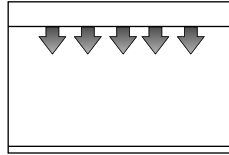
DEFROST (*solamente en algunos modelos*)
(solamente ventilación en funcionamiento)



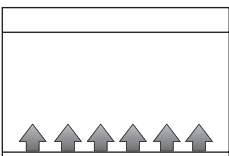
BAKE/TOAST
(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento)



FAN & BAKE (*solamente en algunos modelos*)
(resistencia superior, resistencia inferior y ventilación en funcionamiento)



BROIL & ROTIS.
(solamente resistencia superior en funcionamiento con la máxima potencia)



SLOW BAKE
(solamente resistencia inferior en funcionamiento)

Luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) e Lámpara indicador luminoso (C)

Mientras el horno está en la posición ON, el indicador luminoso (C) y luz interna del horno (N) (*solamente en algunos modelos*) se queda encendido siempre.

USO DEL HORNO

Consejos generales

- En las cocciones con horno ventilado, horno tradicional y grill, le aconsejamos calentar antes siempre el horno durante 5 minutos con la temperatura elegida.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en la tabla son solamente indicativos y son susceptibles de ser sometidos a variaciones y no tienen en consideración el tiempo necesario para calentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los envases de los productos.

Descongelación (Defrost) *(solamente en algunos modelos)*

Para obtener una buena descongelación en breve tiempo deberá:

- Girar el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición "DEFROST".
- Girar el mando del termostato **(A)** hasta la posición "•".
- Girar el mando del timer **(B)** en la posición "ON".
- Introducir la grasera **(H)** en la guía 3 y la parrilla **(G)** en la guía 2 y apoyar sobre ésta el alimento congelado. A continuación, cierre la puerta.
- Al final de la descongelación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer **(B)** en la posición "OFF".
- Ejemplo de descongelación: 1 kg/2.2 lbs. de carne 80-90 minutos sin darle nunca la vuelta.

Cocción delicada (Slow bake)

Indicada para repostería y tartas con glaseado. Se obtienen resultados óptimos incluso para acabar la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior.

- Introduzca la grasera **(H)** en la guía 3 según las indicaciones de la figura en la página 27.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición "SLOW BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida con el mando del termostato **(A)**.
- Gire el mando del timer **(B)** hasta la posición "On"; al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer **(B)** en la posición "OFF".

Mantenimiento en caliente (Keep warm)

- Gire el mando del termostato **(A)** hasta la posición "KEEP WARM".
 - Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición "BAKE".
 - Gire el mando del timer **(B)** hasta la posición "ON".
 - Introduzca la grasera **(H)** en la guía 3 y apoye sobre el alimento.
 - Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer **(B)** en la posición "OFF".
- Le aconsejamos no dejar durante mucho tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse demasiado.

Cocción horno ventilado (Fan & bake) *(solamente en algunos modelos)*

Esta función es ideal para obtener óptimas pizzas, lasañas, primeros platos gratinados, para todo tipo de segundos platos a base de carne (a excepción de los pequeños volátiles), patatas asadas, para tartas en general y para pan. Efectúe las siguientes operaciones:

- Introduzca la parrilla **(G)** o la grasera **(H)** en la posición indicada en la tabla de la pág. 27.
- Gire el mando del selector de funciones **(D)** hasta la posición "FAN&BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato **(A)**.
- Gire el mando del timer **(B)** hasta la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, introduzca el alimento a cocinar.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer **(B)** en la posición "OFF".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla/grasera posición	Observaciones y consejos
Quiche 700 g/1.5 lb.	400°F	25-30 min.	2	Utilice la grasera.
Pollo 1 kg/2.2 lb	400°F	60-70 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g/2 lb	400°F	50-60 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 30 min. aproximadamente.
Rollo de carne picada 650 g/1.4 lb	400°F	35-40 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 20 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g/1.1 lb	400°F	40-50 min.	2	Utilice la grasera, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g/1.5 lb	350°F	35-40 min.	3	Utilice una tortera.
Strudel 1 kg/2.2 lb	400°F	35-40 min.	2	Utilice la grasera.
Tarta margherita 800 g/1.8 lb	350°F	25-30 min.	3	Utilice una tortera.
Galletas (pastaflores) 100 g/0.2 lb	350°F	15-20 min.	2	Utilice la grasera.
Pan 500 g/1.1 lb	400°F	20-25 min.	3	Utilice la grasera untada con aceite.

Cocción en horno tradicional (Bake)

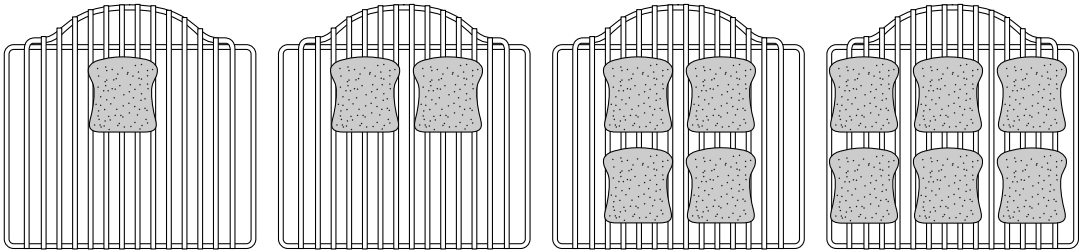
Esta función es ideal para todos los tipos de pescado, para las verduras rellenas, para dulces a base de claras montadas a punto de nieve y para dulces que requieren tiempos de cocción muy largos (más de 60 min.). Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla o la grasera en la posición indicada en la tabla.
- Gire el mando del selector de funciones (**D**) hasta la posición "BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando el mando del termostato (**A**).
- Gire el mando del timer (**B**) hasta la posición "ON".
- Tras haber calentado el horno durante 5 minutos, meta el alimento dentro.
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (**B**) en la posición "OFF".

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Parrilla/grasera posición	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice una fuente pyrex.
Lasañas 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice una fuente pyrex.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°F	30-35 min.	3	Utilice la grasera.
Trucha 500 g/1.1 lb	350° F	30-35 min.	3	Utilice la grasera, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450 g/1 lb	350° F	35-30 min.	3	Utilice una fuente pyrex, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550 g/1.2 lb	350° F	35-40 min.	2	Utilice la grasera untada con aceite y dé la vuelta después de 20 min.
Calabacines con atún 750 g/1.6 lb	350° F	35-40 min.	2	Utilice la grasera, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la grasera después de 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350° F	65-75 min.	3	Utilice un molde y dé la vuelta en mitad de la cocción.

Tostar (Toast)

- Las dimensiones de la parrilla (G) permiten tostar seis rebanadas de pan al mismo tiempo. Aunque podrá obtener los mejores resultados tostando cuatro rebanadas cada vez.
- Para tostar, coloque las rebanadas de pan según las indicaciones siguientes:



Tostar una rebanada

Tostar dos rebanadas

Tostar cuatro rebanadas

Tostar seis rebanadas

Para distintas utilizaciones consecutivas, disminuya el tiempo de tostado programado.

Instrucciones para tostar el pan

Para tostar automáticamente pan, bocadillos, muffin, hogazas y barquillos congelados, utilice siempre la parrilla.

1. Ponga la parrilla en la guía 2.
2. Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
3. Gire el mando del termostato (A) hasta la posición "TOAST/BROIL" y el del selector de funciones (D) hasta "BAKE".
4. Gire el mando del timer (B) en el sentido de las agujas del reloj. Cuando utilice el aparato por primera vez, gire el mando del timer (B) hasta alcanzar un valor medio.
Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel. Si es necesario, regule el mando a su gusto.
5. Cuando está tostando pan, tanto la resistencia superior como la inferior están encendidas para tostar por los dos lados al mismo tiempo. Puede crearse un poco de condensación en el lado interno del cristal de la puerta. Es normal. Se eliminará durante el tostado.
6. Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire el mando del termostato (A) hasta la posición "•".

Note:

Este aparato puede efectuar automáticamente diferentes grados de tostado.

Pero si prefiere un tostado más ligero, solamente debe interrumpir el ciclo automático girando el mando del timer (B) hasta "OFF" para apagar el horno sin estropearlo.

Si prefiere, sin embargo, un mayor tostado, reanude el ciclo girando el mando del timer (B) en el sentido de las agujas del reloj para obtener el nivel deseado.

Apague a continuación manualmente el mando del termostato y el de la programación del tostador siguiendo las indicaciones anteriores.

Usando regularmente el horno, hallará las regulaciones más adecuadas para cada tipo de pan.

Consejos para un buen tostado:

Los trozos de pan más gruesos y el pan congelado requieren una regulación más alta. Una única rebanada de pan requiere una regulación más ligera que la necesaria para varias rebanadas.

Cocción con grill (Broil)

- Sitúe los alimentos a asar sobre la parrilla dietética (P) colocada en la grasera (H) y póngalo todo en la guía 1.
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).
- Gire el mando del selector de funciones (D) hasta la posición BROIL o BROIL & ROTIS.
- Gire el mando del timer (B) hasta la posición "ON".
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente el mando del timer (B) en la posición "OFF".
- Dé la vuelta en mitad de la cocción.

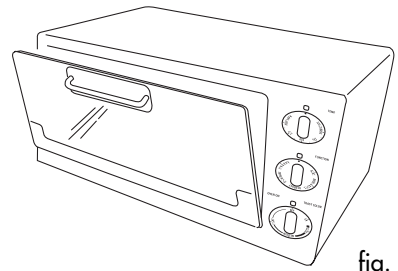


fig. 1

Programa	Mando del termostato	Tiempos	Observaciones y consejos
Chuleta de cerdo (2)	BROIL	30 min.	Gire después de 16 minutos
Würstel (3)	"	20 min.	Gire después de 11 minutos
Hamburguesas frescas (2)	"	25 min.	Gire después de 13 minutos
Salchichas (4)	"	26 min.	Gire después de 14 minutos
Pinchos morunos 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Gire después de 8, 15 y 21 minutos

Asar (solamente en algunos modelos)

Esta función es ideal para asar pollos en el espetón, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera. La cantidad máxima de comida que permite este tipo de cocción no debe superar las 2 Kg. (4,5 libras).

- Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas (figura 2) (ate correctamente la carne con hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).
- Introduzca la grasera (H) en la guía 3 y coloque el espetón (I) en la base del asador (R) (fig. 3).
- Gire el mando del termostato (A) hasta la posición TOAST/BROIL.
- Gire el mando de funciones (D) hasta la posición BROIL & ROTIS.
- Gire el mando del timer (B) hasta la posición "ON".
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).

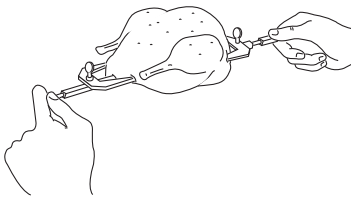


fig. 2

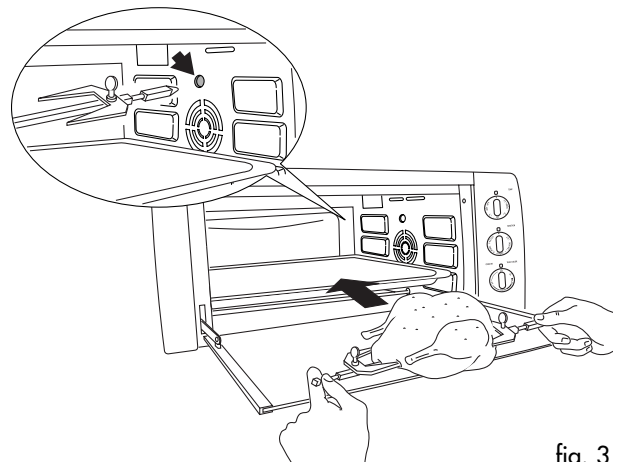


fig. 3

Para más información sobre el tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

COMIDA	PESO	TIEMPO APROX.
Pollo	1-2 Kg (3-4 lbs.)	120 min.
Cerdo asado	0,8-1,7 Kg (2-3 lbs.)	90 min.

En el caso de pesos superiores, le aconsejamos que utilice el modo ventilado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción. No deje que se acumule grasa dentro del aparato. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con una solución de agua con un detergente; seque correctamente.

Para la limpieza del interior del horno, no utilice nunca productos que puedan corroer el aluminio (detergentes en sprays) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

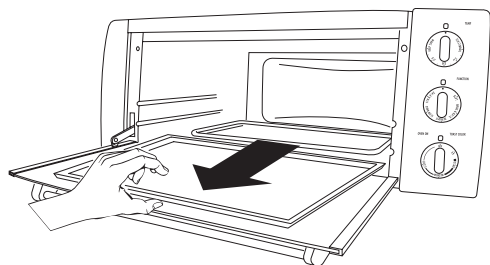
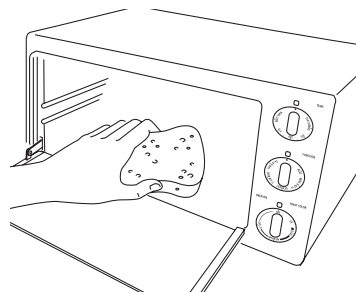
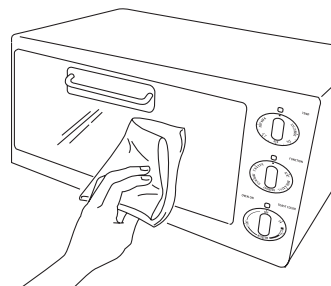
Evite el empleo de productos abrasivos que estropearían la pintura.

Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua; no lo lave bajo un chorro de agua.

Todos los accesorios se lavan como una vajilla normal, tanto a mano como en un lavavajillas.

Desensartar el recogedor de migas del fondo de vuestro horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, mojar el recogedor de migas con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



GARANZIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía. Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GARANZIA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.
HORNO EO2060 RO2050 RO2058

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Pestalozzi #814

Col. Narvarte

Del. Benito Juárez

C.P. 03100

MEXICO

tels: 5543 1447

FECHA DE COMPRA