

ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE HORNO ELÉCTRICO FORNO ELETTRICO EO2058/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

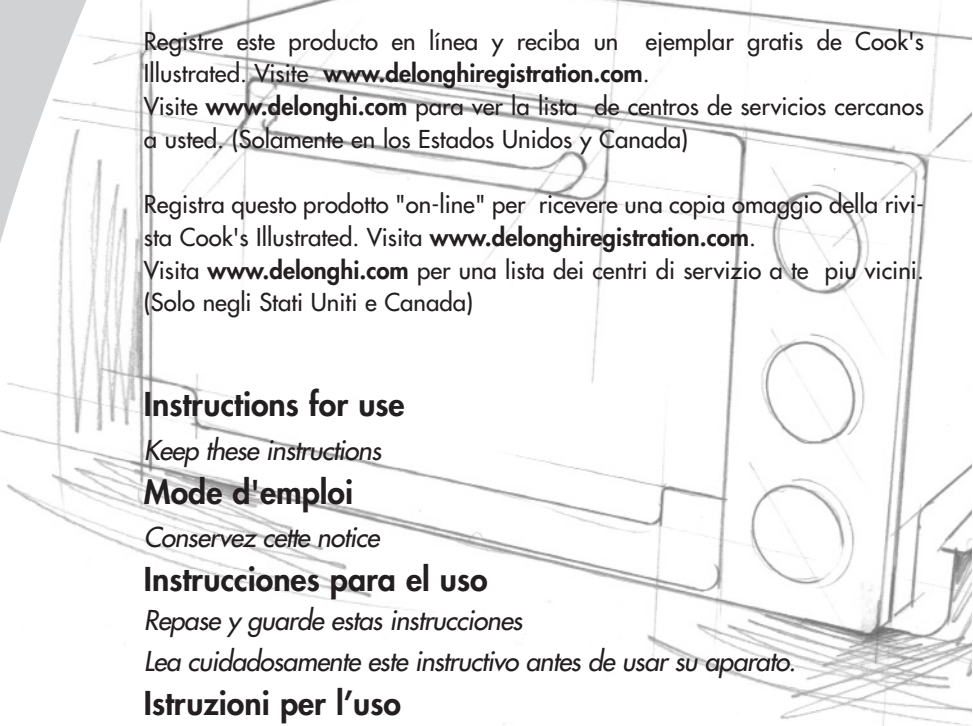
Repase y guarde estas instrucciones

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 - 1300 W



ELECTRICAL CONNECTION

- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.
- Plug the cord into a 120 volt AC outlet.
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. It should be rated no less than 15 amps., 120 volts, and have Underwriters Laboratories/CSA listing.
- A six feet long, 15 amp. extension cord may be purchased from your local authorized service facility. When using a longer cord, be sure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.
- Handle the cord carefully for longer life; avoid jerking or straining the cord at the plug and appliance connections.

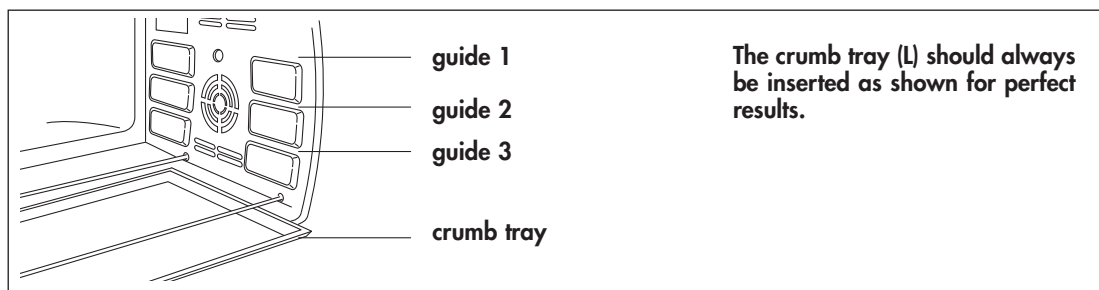
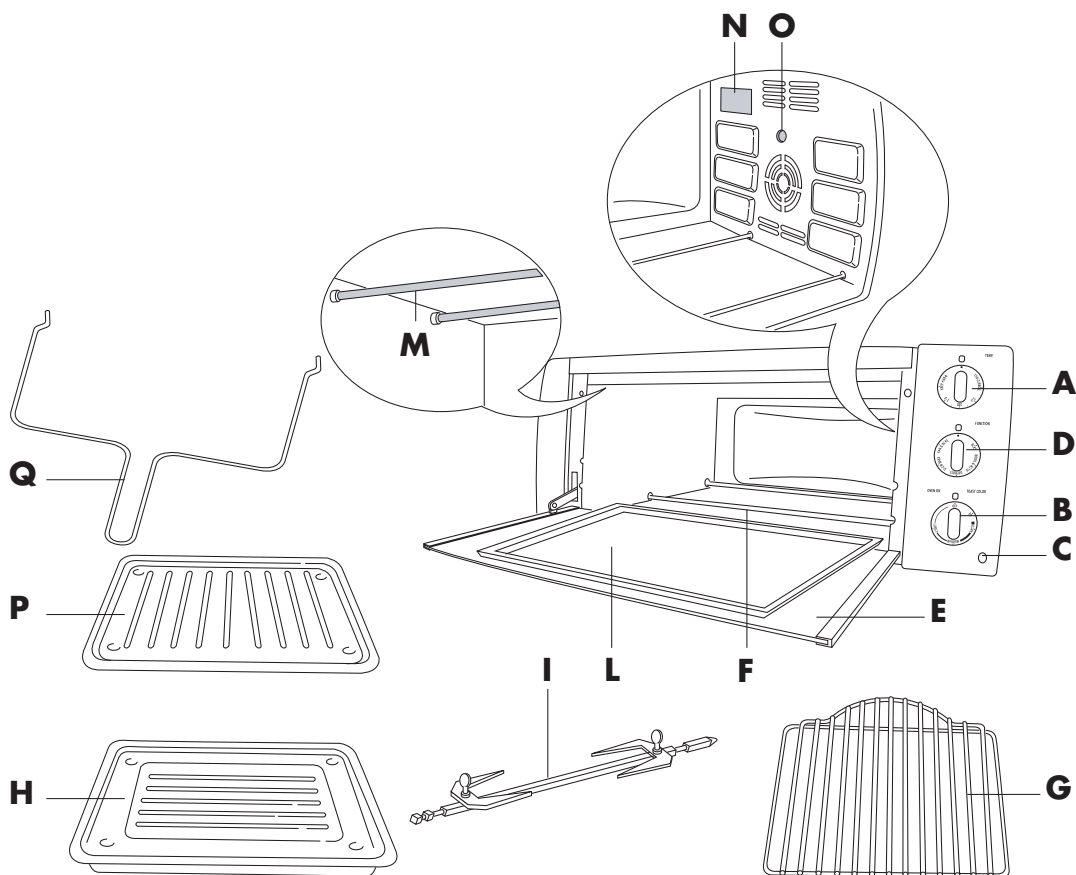
CONVERSION TABLE

°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
- B Timer knob
- C Indicator light
- D Function selector knob
- E Glass door
- F Bottom heating element
- G Wire rack
- H Bake pan
- I Spit (if supplied)

- L Crumb tray
- M Top heating element
- N Interior light (if supplied)
- O Turnspit mount (if supplied)
- P Broil rack
- Q Spit handle (if supplied)



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 or other liquid. 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°F - 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°F - TOAST/BROIL	 1 2 3 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°F - TOAST/BROIL	 1 2 3 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 (P) 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 (O) 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:

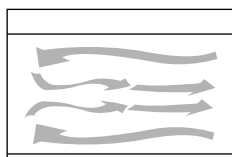
- To defrost (*only on some models*) (see page 7):Thermostat knob in the "•" position.
- To keep food warm (see page 7):Thermostat knob in the "KEEP WARM" position.
- For convection oven cooking (*only on some models*)
or traditional oven cooking (see page 7-8):Thermostat knob from "250F-TOAST/BROIL".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

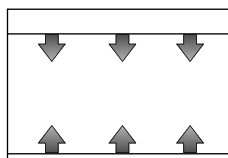
- To switch the oven on:Turn the knob to the "ON" position
- To set the toasting function:Select "LIGHT", "MEDIUM" or "DARK"
- To switch the oven off:Return the knob to the "OFF" position.

Function selector knob (D)

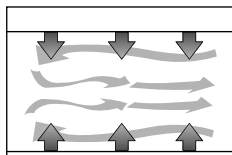
This knob is used to select the cooking functions available, which are:



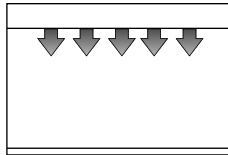
DEFROST (*only on some models*)
(ventilation only)



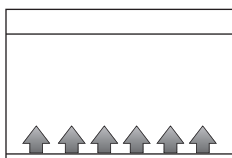
BAKE/TOAST
(only top heating element
and bottom heating element
on)



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

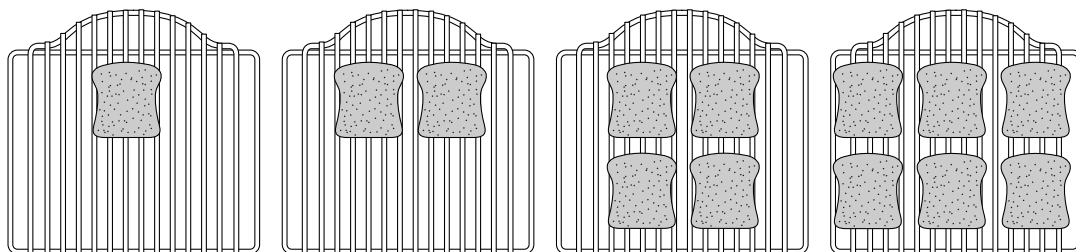
Proceed as follows:

- 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°F	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Lasagna 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Use an ovenproof dish.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°F	30-35 min.	3	Use the bake pan.
Trout 500 g/1.1 lb	350°F	30-35 min.	3	Use the bake pan, turn after 16 minutes.
Stuffed calamari 450 g/1 lb	350°F	35-30 min.	3	Use an ovenproof dish, turn halfway through cooking.
Tomatoes "au gratin" 550 g/1.2 lb	350°F	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°F	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°F	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 (P) 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.

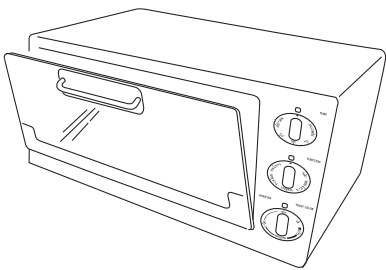


fig. 1

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 (O) (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.

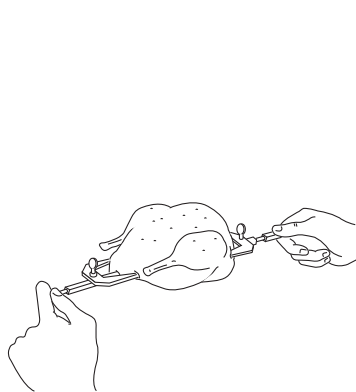


fig. 2

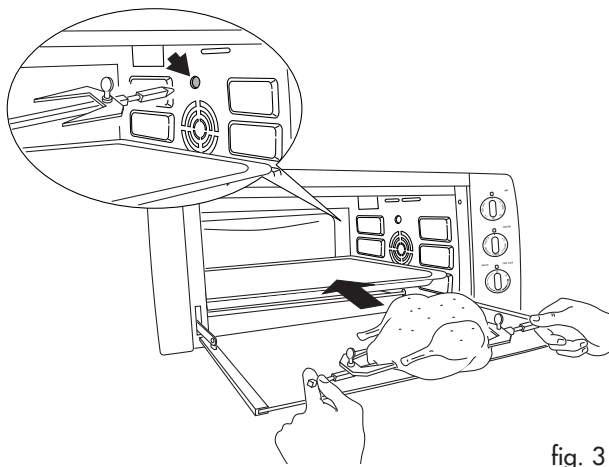


fig. 3

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.

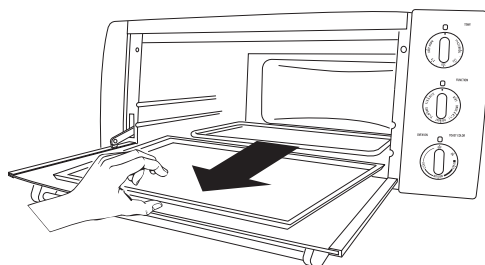
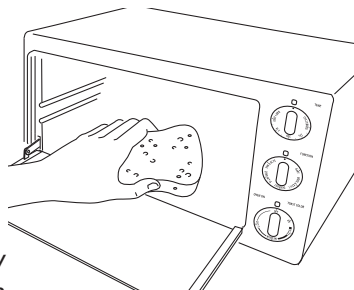
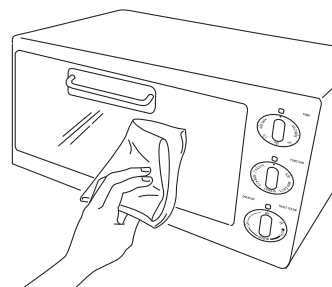
Avoid using abrasive products that may damage the exterior.

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

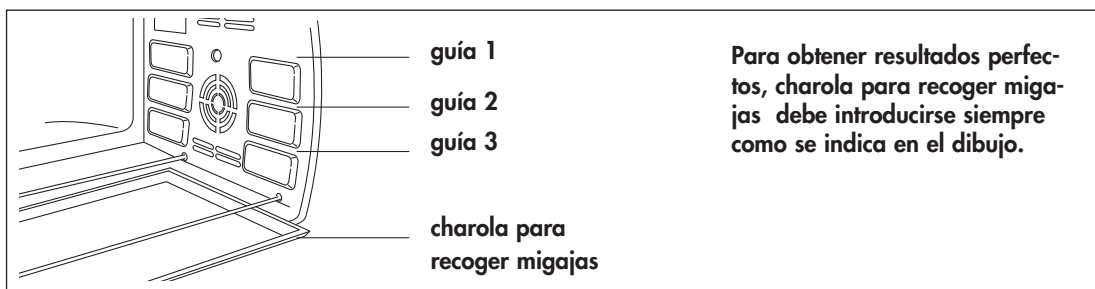
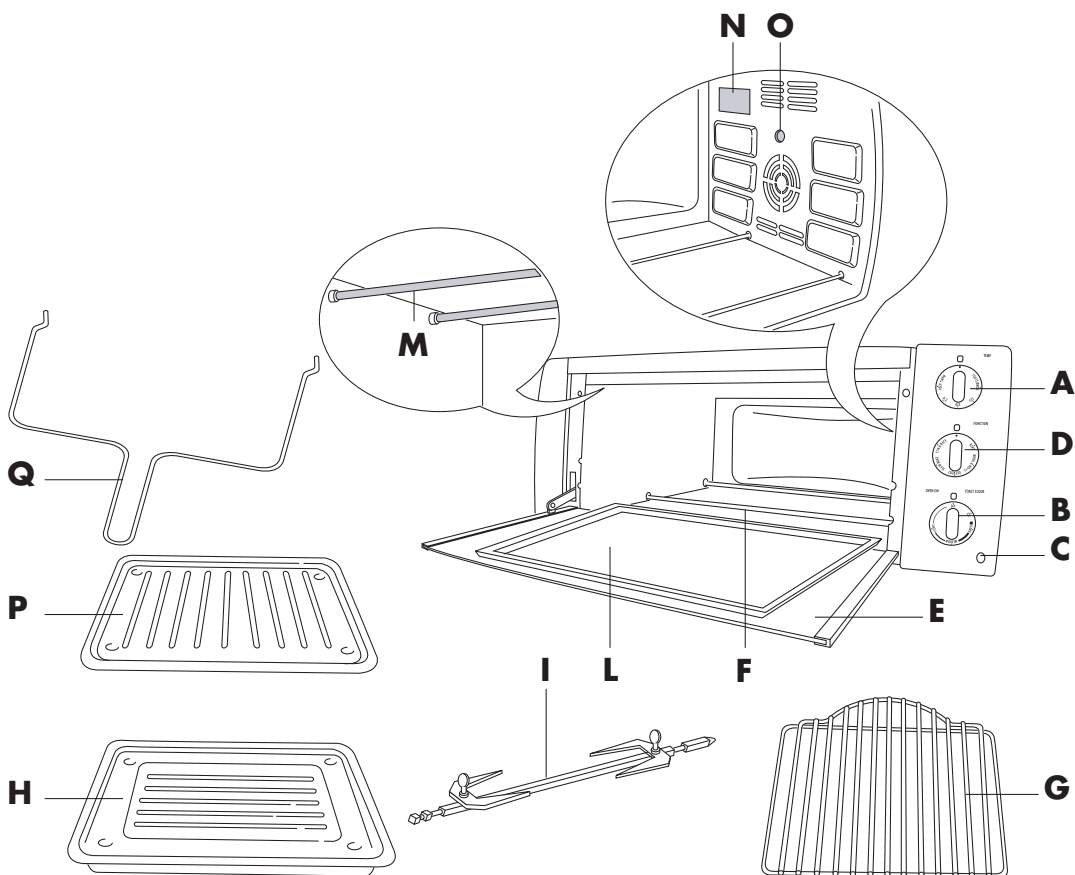
- Su producto está dotado de una clavija polarizada para corriente alternada (una clavija con un diente más largo). Dicha clavija se adapta a la toma sólo en un sentido. Se trata de una característica de seguridad. Si no consiguen introducir completamente la clavija en el enchufe, den la vuelta a la 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 V ~.
- 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 extensión.
- Pueden comprar una extensión, en la tienda del representante más cercano a su casa. Si utilizan una extensión 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 | Perilla del termostato | L | Charola para recoger migajas |
| B | Perilla para ajustar el tiempo | M | Resistencia superior |
| C | Lámpara indicador luminoso | N | Luz interna (si prevista) |
| D | Perilla para la selección de funciones | O | Base del asador (si prevista) |
| E | Puerta de cristal | P | Charola ligera |
| F | Resistencia inferior | Q | Empuñadura para espetón (si previsto) |
| G | Parrilla | | |
| H | Charola | | |
| 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.

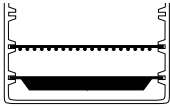
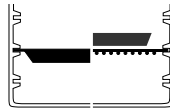
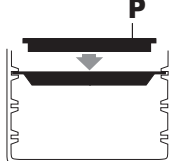
1. No toque las superficies calientes. Utilice los mandos o las asas para manipular el aparato.
2. Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 5/10 cm (2") de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato. No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca el aparato en el agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones para la limpieza.
4. 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.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Ponga siempre la perilla para ajusta el tiempo en "OFF" y la perilla del termostato en "•" antes de desenchufar el aparato.
Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie de trabajo o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos.
11. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Si la clavija se calienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Extreme las precauciones al extraer la charola o si debe tirar grasa caliente.
15. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Podrían desprenderse pequeñas partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocarían descargas.
16. Para poder obtener un funcionamiento seguro del aparato, no ponga nunca en el horno alimentos o utensilios con dimensiones demasiado grandes para el horno.
17. 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.
18. **ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando (especialmente cuando está asando o tostando).**
19. Cuando esté asando, use la charola y las parrillas según las instrucciones.
20. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para horno.
21. No guarde nada en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
22. No ponga ninguno de estos materiales en el horno o encima de éste: papel, cartón, plástico y similares.
23. No cubra partes del horno con papel metálico para evitar el recalentamiento del horno.
24. Para apagar el horno, gire la perilla para ajuste el tiempo hasta "OFF" y la perilla 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 de la perilla para la selección de funciones	Posición la perilla 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 charola 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  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  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 o BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL	 1 2 3	Utilice la charola ligera (P) colocada sobre la charola; 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 (I) en la base del asador (O) como se indica en la página 32. Después, introduzca la charola en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.

USO DE LAS PERILLAS

Perilla del termostato (A)

Seleccione la temperatura de la forma siguiente:

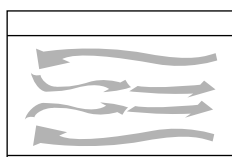
- Para descongelar (*solamente en algunos modelos*)
(consulte la pág. 29):Perilla del termostato en la posición "•".
- Para mantener calientes los alimentos (consulte la pág. 29): ..Perilla del termostato en la posición "KEEP WARM".
- Para la cocción con horno ventilado
(*solamente en algunos modelos*)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

Perilla para ajustar el tiempo (B)

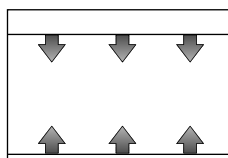
- Para encender el horno:Gire la perilla hasta la posición "ON"
- Para programar el tostado:Seleccione "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Para apagar el horno:Sitúe de nuevo la perilla en la posición "OFF".

Perilla para la selección de funciones (D)

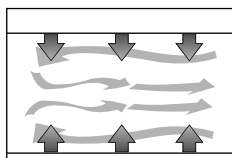
Accionando esta perilla, seleccionará las funciones disponibles para sus cocciones, o sea:



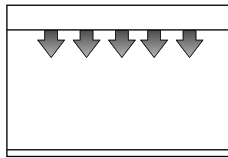
DEFROST (*solamente en algunos modelos*)
(*solamente ventilación en funcionamiento*)



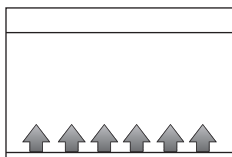
BAKE/TOAST
(*solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento*)



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 la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "DEFROST".
- Girar la perilla del termostato **(A)** hasta la posición "•".
- Girar la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "ON".
- Introducir la charola **(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 la perilla para ajustar el tiempo **(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 charola **(H)** en la guía 3 según las indicaciones de la figura en la página 27.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "SLOW BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida con la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "On"; al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Mantenimiento en caliente (Keep warm)

- Gire la perilla del termostato **(A)** hasta la posición "KEEP WARM".
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "BAKE".
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(B)** hasta la posición "ON".
- Introduzca la charola **(H)** en la guía 3 y apoye sobre el alimento.
- Para acabar la operación, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo **(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 charola **(H)** en la posición indicada en la tabla de la pág. 27.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "FAN&BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(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 la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Programa	Perilla del termostato	Tiempos	Posición de la parrilla/charola	Observaciones y consejos
Quiche 700 g/1.5 lb.	400°F	25-30 min.	2	Utilice la charola.
Pollo 1 kg/2.2 lb	400°F	60-70 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 38 min. aproximadamente.
Asado de cerdo 900 g/2 lb	400°F	50-60 min.	3	Utilice la charola, 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 charola, dé la vuelta después de 20 min. aproximadamente.
Patatas asadas 500 g/1.1 lb	400°F	40-50 min.	2	Utilice la charola, mezcle 2 veces.
Tarta de mermelada 700 g/1.5 lb	350°F	35-40 min.	3	Utilice un recipiente para hornear.
Strudel 1 kg/2.2 lb	400°F	35-40 min.	2	Utilice la charola.
Tarta margherita 800 g/1.8 lb	350°F	25-30 min.	3	Utilice un recipiente para hornear.
Galletas (pastaflores) 100 g/0.2 lb	350°F	15-20 min.	2	Utilice la charola.
Pan 500 g/1.1 lb	400°F	20-25 min.	3	Utilice la charola 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.).

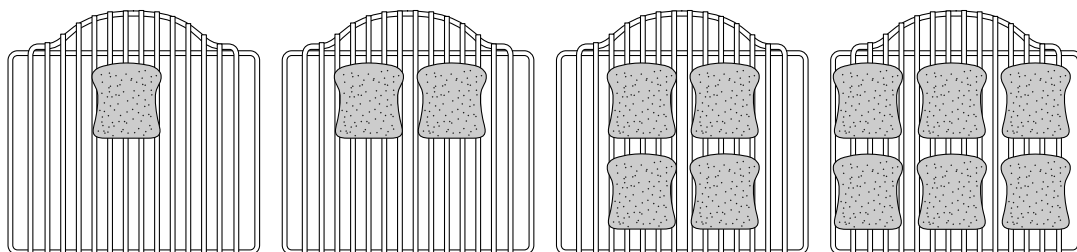
Efectúe las siguientes operaciones:

- Coloque la parrilla o la charola en la posición indicada en la tabla.
- Gire la perilla para la selección de funciones **(D)** hasta la posición "BAKE".
- Seleccione la temperatura elegida girando la perilla del termostato **(A)**.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo **(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 la perilla para ajustar el tiempo **(B)** en la posición "OFF".

Programa	Perilla del termostato	Tiempos	Posición de la parrilla/charola	Observaciones y consejos
Macarrones gratinados 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice un recipiente tipo pyrex.
Lasañas 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilice un recipiente tipo pyrex.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°F	30-35 min.	3	Utilice la charola.
Trucha 500 g/1.1 lb	350° F	30-35 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta después de 16 minutos.
Calamares rellenos 450 g/1 lb	350° F	35-30 min.	3	Utilice la charola, dé la vuelta en mitad de la cocción.
Tomates gratinados 550 g/1.2 lb	350° F	35-40 min.	2	Utilice la charola 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 charola, ponga en ella aceite, tomate y agua, dé la vuelta a la charola 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.

- Ponga la parrilla en la guía 2.
- Coloque los alimentos a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
- Gire la perilla del termostato (**A**) hasta la posición "TOAST/BROIL" y la perilla para la selección de funciones (**D**) hasta "BAKE".
- Gire la perilla para ajustar el tiempo (**B**) en el sentido de las agujas del reloj. Cuando utilice el aparato por primera vez, gire la perilla para ajustar el tiempo (**B**) hasta alcanzar un valor medio. Ponga a tostar algunos trozos de pan para verificar el nivel. Si es necesario, regule la perilla a su gusto.
- 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.
- Una señal acústica indica el final del tiempo programado. El tostado ha acabado y las resistencias se apagan automáticamente. Gire la perilla 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 la perilla para ajustar el tiempo (**B**) hasta "OFF" para apagar el horno sin estropearlo.

Si prefiere, sin embargo, un mayor tostado, reanude el ciclo girando la perilla para ajustar el tiempo (**B**) en el sentido de las agujas del reloj para obtener el nivel deseado.

Apague a continuación manualmente la perilla del termostato y la 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 charola ligera (P) colocada en la charola (H) y póngalo todo en la guía 1.
- Cierre la puerta (con la puerta ligeramente entreabierta como se muestra en la figura 1).
- Gire la perilla para la selección de funciones (D) hasta la posición BROIL o BROIL & ROTIS.
- Gire la perilla para ajustar el tiempo (B) hasta la posición "ON".
- Al final de la cocción, sitúe de nuevo manualmente la perilla para ajustar el tiempo (B) en la posición "OFF".
- Dé la vuelta en mitad de la cocción.

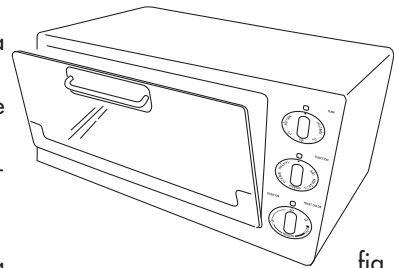


fig. 1

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

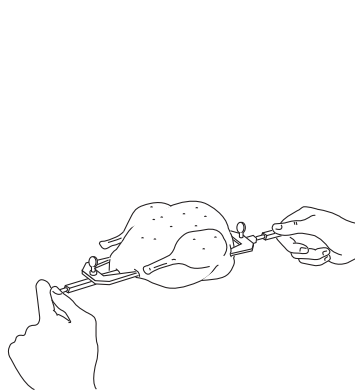


fig. 2

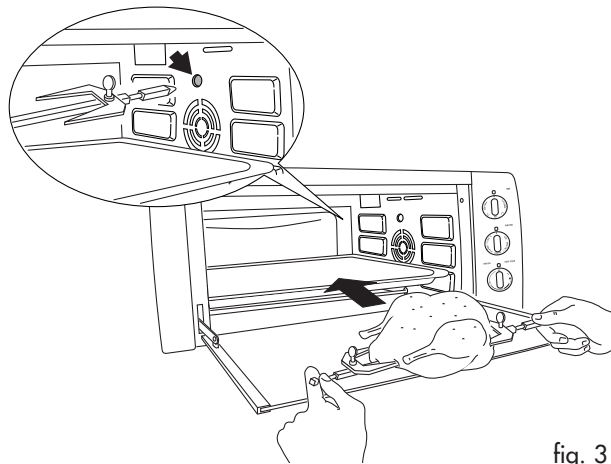


fig. 3

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 aerosol) ni rasque las paredes con objetos en punta o cortantes.

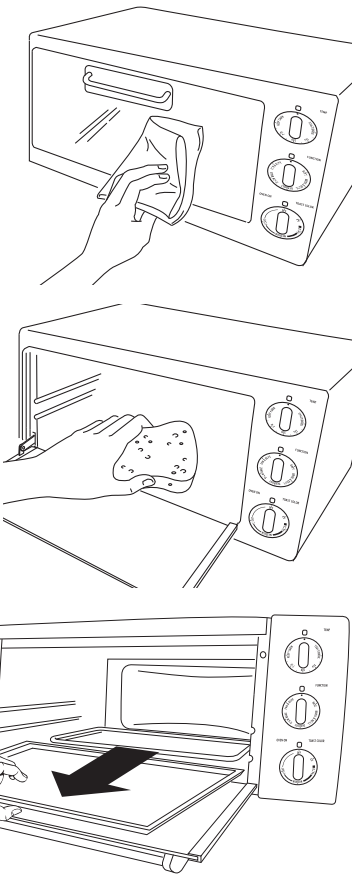
Para la limpieza de la superficie externa, utilice siempre una esponja húmeda.

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 la charola para recoger migajas del fondo de su horno. Lavar a mano. En el caso de sucio persistente, moje la charola con agua jabonada caliente y si es necesario, limpiar delicadamente sin arañar.



GARANTIA 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.

GARANTIA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

DESCRIPCIÓN Y MODELO: HORNO EO2058/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.

Erasmio Castellanos Quinto

calle B manzana II #29

Col. Educación

C.P. 04400

Deleg. Coyoacán – Mexico D.F.

Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

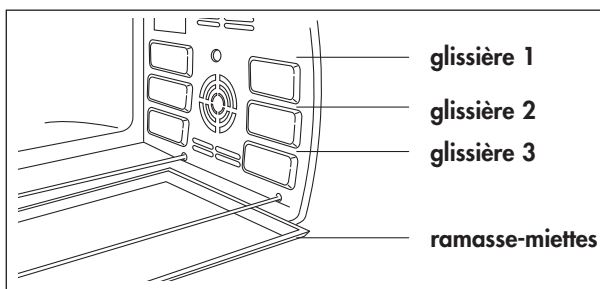
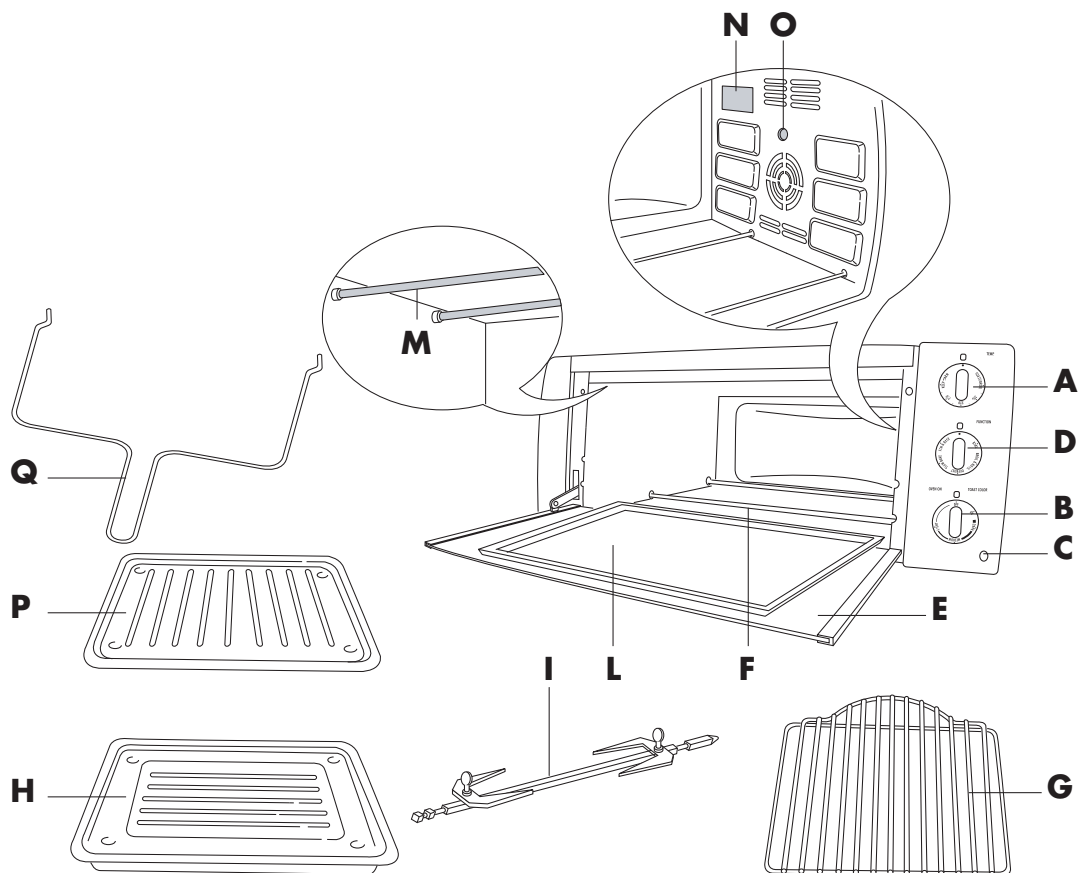
- Si votre produit est muni d’une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l’autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s’agit d’une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète.
Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d’emmêlement et de façon à éviter que l’on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d’une intensité minimale de 15 ampères et d’une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d’une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous qu’il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu’il ne pende pas à un endroit où quelqu’un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l’appareil.

TABLEAU DE CONVERSION

°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

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---|
| A | Bouton thermostat | I | Broche (selon le modèle) |
| B | Bouton minuterie | L | Ramasse-miettes |
| C | Lampe témoin | M | Résistance supérieure |
| D | Bouton sélecteur fonctions | N | Éclairage intérieur (selon le modèle) |
| E | Porte en verre | O | Logement du tournebroche (selon le modèle) |
| F | Résistance inférieure | P | Grille diététique |
| G | Grille | Q | Poignée extraction broche (selon le modèle) |
| H | Lèchefrite | | |



Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil et obtenir une excellente cuisson, **TOUJOURS** glisser le plateau ramasse-miettes (H) à sa place, dans le bas du four.

CONSIGNES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique quel qu'il soit, il est impératif de respecter quelques règles fondamentales. En particulier:

1. **LISEZ TOUT LE MODE D'EMPLOI**

2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-le de 5/10 cm (2") du mur et de tout objet sur le même plan. Retirez ce qui est éventuellement posé dessus. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
4. Afin d'éviter les chocs électriques, ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Pour le nettoyage, suivez les instructions.
5. En présence d'enfants, redoublez de prudence car la porte et les parois métalliques du four deviennent très chaudes.
Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Avant de débrancher, mettez toujours le bouton minuterie sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "●".
Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni après un dysfonctionnement, ni s'il a été en quelque sorte détérioré.
Apportez l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et éventuellement réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer des accidents.
9. Évitez de l'utiliser en plein air.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux à gaz ou électriques.
12. Manipulez l'appareil très prudemment s'il contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Si la fiche chauffe, adressez-vous à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu.
15. Soyez très prudent lorsque vous retirez la lèchefrite et quand vous videz la graisse chaude.
16. Évitez les tampons métalliques pour nettoyer l'appareil. Des morceaux pourraient s'en détacher, toucher des pièces électriques et provoquer des décharges.
17. Pour un fonctionnement sûr de votre four, n'introduisez jamais d'aliments ni d'ustensiles de trop grands.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni entrer en contact avec une matière inflammable (rideaux, étoffes, revêtement mural, etc.) cela pourrait provoquer un incendie.
19. **ATTENTION : Ne laissez jamais le four marcher sans surveillance (surtout quand vous faites rôtir ou griller).**
20. Quand vous grillez, la lèchefrite et les grilles doivent être utilisées en suivant les instructions.
21. Faites très attention quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en marche, ne mettez rien dedans, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettez dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires.
24. Ne tapissez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
25. Pour arrêter le four, tournez le bouton minuterie sur "OFF" et le bouton du thermostat sur "●".

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.

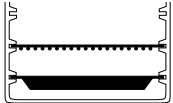
CONSERVEZ CETTE NOTICE

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état.

La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer.

Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation (seulement sur certains modèles)	DEFROST	●	 1 2 3	Placer les aliments directement sur la grille (G) insérée dans la glissière 2.
Cuisson délicate	SLOW BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3	Insérer la lèchefrite dans la glissière 3
Maintien au chaud	BAKE	KEEP WARM	 1 2 3	Utiliser ces positions pour maintenir au chaud les aliments. Ne pas laisser les aliments plus d'une heure ni réchauffer des aliments froids. S'ils ne sont pas assez chauds pour servir, augmenter la température à l'aide du bouton.
Cuisson chaleur tournante (seulement sur certains modèles)	FAN & BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3 ou  1 2 3	Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau pages 18-19.
Cuisson four traditionnel	BAKE	250°F - TOAST/BROIL	 1 2 3 ou  1 2 3	Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 19.
Toast	BAKE	TOAST/BROIL	 1 2 3	Idéale pour griller les tranches de pain
Cuisson au gril	BROIL o BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL	 1 2 3	Placer la grille diététique (P) sur la lèchefrite; puis, placer les aliments donc insérer dans la glissière 1. Idéal pour griller la viande, poissons et les légumes.
Rotisserie (Tournebrotche) (seulement sur certains modèles)	BROIL & ROTIS.	TOAST/BROIL	 1 2 3	Insérer la broche dans le logement du tournebroche (O) (voir page 21). Puis placer la lèchefrite dans la glissière 3. Idéale pour volailles, bœuf etc

UTILISATION DES COMMANDES

Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

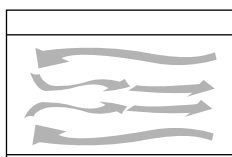
- Pour décongeler (*seulement sur certains modèles*)
(voir page 18):Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 18): Bouton thermostat sur "KEEP WARM".
- Pour cuisson chaleur tournante (*seulement sur certains modèles*)
ou cuisson traditionnelle (voir pages 18-19):Bouton thermostat de 250F-TOAST/BROIL.
- Pour griller (voir page 20):Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".
- Pour tous les types de grillage (voir page 21):Bouton thermostat sur "TOAST/BROIL".

Bouton minuterie (B)

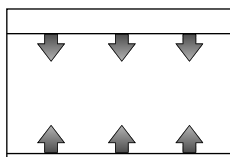
- Pour allumer le four:Tournez le bouton sur "ON".
- Pour programmer un grillage:Sélectionnez "LIGHT", "MEDIUM" ou "DARK".
- Pour arrêter le four:Ramenez le bouton sur "OFF".

Bouton sélecteur fonctions (D)

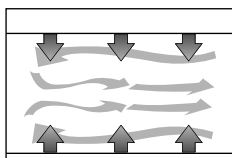
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit:



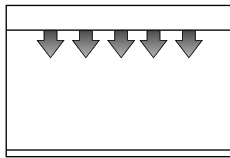
DEFROST (*seulement sur certains modèles*)
(seulement chaleur tournante en marche)



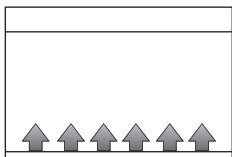
BAKE/TOAST
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



FAN & BAKE (*seulement sur certains modèles*)
(résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



BROIL & ROTIS.
(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



SLOW BAKE
(seulement résistance inférieure en marche)

Éclairage du four (N) (*seulement sur certains modèles*) et Lampe Témoin (C)

Lorsque le four est sur la position ON, la lampe témoin (C) et l'éclairage du four (N) (*seulement sur certains modèles*) restent allumées.

UTILISATION DU FOUR

Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel.
Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Décongélation (Defrost) *(seulement sur certains modèles)*

Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions **(D)** sur "DEFROST".
- Tournez le bouton du thermostat **(A)** sur "•".
- Tournez le bouton minuterie **(B)** sur "ON".
- Insérez la lèchefrite **(H)** dans la glissière 3 et la grille **(G)** dans la glissière 2 et posez dessus l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
- La décongélation étant terminée, ramenez manuellement le bouton minuterie **(B)** sur "OFF".

Exemple de décongélation : 1 kg/2.2 lbs de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

Cuisson délicate (Slow bake)

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérez la lèchefrite **(H)** dans la glissière 3 (voir figure page 16).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions **(D)** sur "SLOW BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat **(A)**.
- Tournez le bouton minuterie **(B)** sur "ON"; à la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton minuterie **(B)** sur "OFF".

Maintien au chaud (Keep warm)

- Tournez le bouton thermostat **(A)** sur "KEEP WARM".
 - Tournez le bouton du sélecteur de fonctions **(D)** sur "BAKE".
 - Tournez le bouton du minuterie **(B)** sur "ON".
 - Insérez la lèchefrite **(H)** dans la glissière 3 et posez dessus l'aliment.
 - Pour terminer l'opération, ramenez manuellement le bouton minuterie **(B)** sur "OFF".
- Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

Cuisson chaleur tournante (Fan & bake) *(seulement sur certains modèles)*

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille **(G)** ou la lèchefrite **(H)** dans la position indiquée au tableau (voir page 16).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions **(D)** sur "FAN & BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat **(A)**.
- Tournez le bouton du minuterie **(B)** sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton minuterie **(B)** sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Quiche 700 g/1.5 lb.	400°F	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Poulet 1 kg/2.2 lb	400°F	60-70 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc 900 g/2 lb	400°F	50-60 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min environ.
Roulade de viande 650 g/1.4 lb	400°F	35-40 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 20 min.
Pommes de terre rôties 500 g/1.1 lb	400°F	40-50 min.	2	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Tarte confiture 700 g/1.5 lb	350°F	35-40 min.	3	Utilisez une tourtière.
Strudel 1 kg/2.2 lb	400°F	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Gâteau "margherita" 800 g/1.8 lb	350°F	25-30 min.	3	Utilisez une tourtière.
Biscuits 100 g/0.2 lb	350°F	15-20 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Pain 500 g/1.1 lb	400°F	20-25 min.	3	Utilisez la lèchefrite huilée.

Cuisson four traditionnel (Bake)

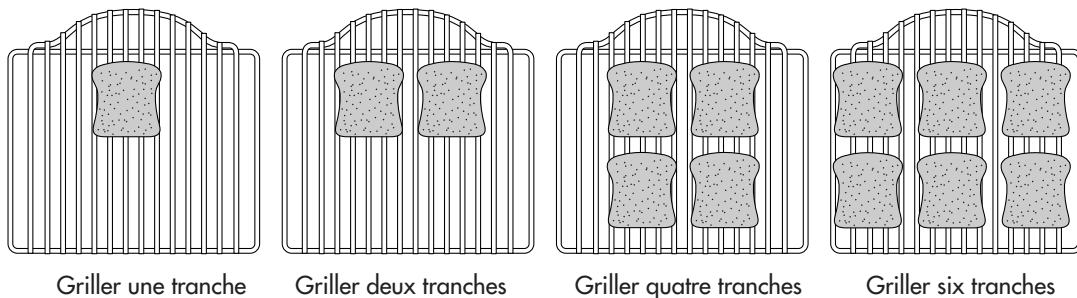
Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille (**G**) ou la lèchefrite (**H**) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur "BAKE".
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tournez le bouton du minuteur (**B**) sur "ON".
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton minuteur (**B**) sur "OFF".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Lasagne 1 kg/2.2 lb	400°F	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Pizza 500 g/1.1 lb	400°F	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Truite 500 g/1.1 lb	350°F	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min.
Calmars farcis 450 g/1 lb	350°F	25-30 min.	3	Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Tomates gratinées 550 g/1.2 lb	350°F	35-40 min.	2	Utilisez une lèchefrite huilée et tournez après 20 min.
Courgettes au thon 750 g/1.6 lb	350°F	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite ; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau ; tournez la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg/2.2 lb	350°F	65-75 min.	3	Utilisez un moule et tournez à mi-cuisson.

Toast

- Les dimensions de la grille (**G**) permettent de griller six tranches de pain en même temps. Mais on obtient les meilleurs résultats en grillant 4 tranches à la fois.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous:



Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gaufres surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Mettez la grille dans la glissière 2.
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "TOAST/BROIL" et celui du sélecteur de fonctions (**D**) sur "BAKE".
4. Tournez le bouton minuterie (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre. Lors de la première utilisation, tournez le bouton minuterie (**B**) sur une valeur moyenne.
Grillez quelques tranches de pain pour vérifier le degré. Éventuellement, réglez le bouton.
5. Lorsque vous grillez du pain, allumez les deux résistances (inférieure et supérieure) pour dorer des deux côtés en même temps.
Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. La condensation s'évaporera pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Une fois le cycle terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "•".

Notes:

Ce four peut griller automatiquement à plusieurs degrés.

Si vous préférez un doré plus clair, interrompez le cycle automatique en tournant le bouton minuterie (**B**) sur "OFF" pour arrêter le four sans le détériorer.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton minuterie (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.

Après quoi, arrêtez manuellement le bouton thermostat et celui de la programmation du grille-pain comme indiqué précédemment.

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

Conseils pour bien griller:

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

Cuisson au gril (Broil)

- Posez l'aliment à griller sur la grille diététique (P) insérée sur la lèche-frite (H) et posez le tout dans la glissière 1.
- Refermez la porte, jusqu'à entendre un "déclick" (voir figure 1).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur BROIL ou BROIL & ROTIS.
- Tournez le bouton du minuteur (B) sur "ON".
- À la fin de la cuisson, ramenez manuellement le bouton minuteur (B) sur "OFF".
- Tournez à mi-cuisson.

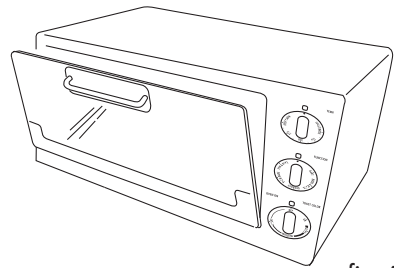


fig. 1

Programme	Bouton thermostat	Temps	position Observations et conseils
Côte de porc (2)	BROIL	30 min.	Retournez après 16 min environ.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	Retournez après 11 min environ.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	Retournez après 13 min environ.
Saucisses (4)	"	26 min.	Retournez après 14 min environ.
Brochettes 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.

Cottura con girarrosto (solo in alcuni modelli)

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, et la volaille en général, les rôtis de porc et de veau. La quantité maximum d'aliments permise avec ce type de cuisson est 4.5 lbs. (2 Kg)

- Placez l'aliment sur la broche (I) et le maintenir à l'aide des fourches (fig. 2) (pour un meilleur résultat, ficelez la viande).
- Insérez la lèche-frite (H) dans la glissière 3 et s'assurer que la broche (I) est correctement introduite dans le Logement du tournebroche (fig. 3).
- Refermez la porte, jusqu'à entendre un "déclick" (voir figure 1).
- Placez le bouton thermostat (A) sur la pos. TOAST/BROIL.
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (D) en pos. BROIL & ROTIS.
- Tournez le bouton du minuteur (B) sur "ON".

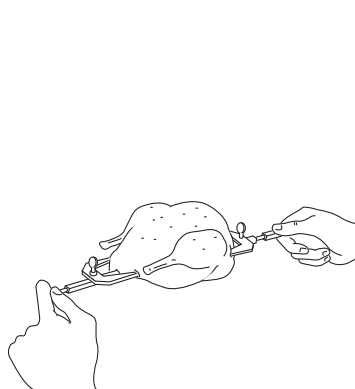


fig. 2

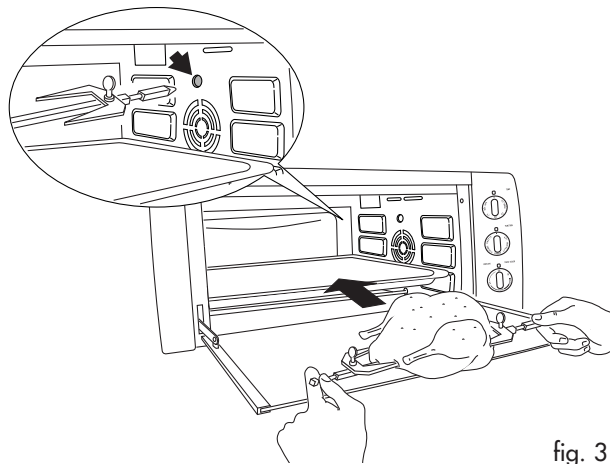


fig. 3

Pour les temps de cuisson consulter les indications figurant dans le tableau ci-dessous

ALIMENT	POIDS	TEMPS APPROX.
Poulet	3-4 lbs. (1-2 Kg)	120 min.
Rôti de porc	2-3 lbs. (0,8-1,7 Kg)	90 min.

Pour poids supérieures est conseillé d'utiliser la fonction cuisson chaleur tournante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien.

Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide.

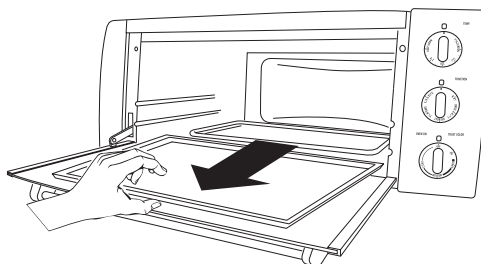
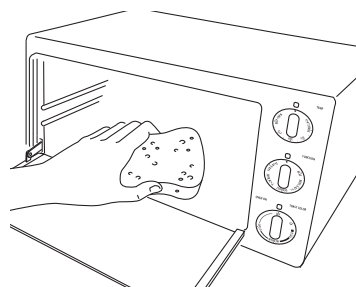
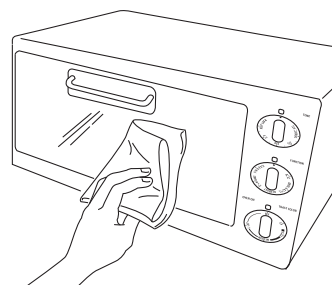
Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.

Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.

Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

Extraire le tiroir ramasse-miettes du fond de votre four. Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse-miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.