

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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 las asas específicas.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca la clavija ni el aparato en el agua o en otros líquidos.
4. Cuando el aparato es usado por o con niños en las proximidades, extreme las precauciones.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste y antes de limpiarlo.
6. No haga 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 o repare.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie sobre el que está apoyado o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos calientes de gas o eléctricos, ni lo introduzca en el horno cuando esté aún caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover el equipo que contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Antes de nada conecte la clavija al aparato, a continuación enchufe el cable a la corriente. Para apagarlo, presione el botón ON/OFF y desenchufe el aparato de la corriente.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta. Vea las instrucciones en la página 20.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIAS

- **Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa.** La freidora se estropearía gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Enchufe el cable a un enchufe de 120 vol c.a.
- El aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica dicha clavija entrará en el enchufe únicamente en un sentido. Esta es una característica de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, pruebe a introducirla en el otro sentido. En última instancia, si la clavija resultase inadecuada para el enchufe, llame a un electricista para la sustitución de un enchufe de tipo obsoleto. No altere el sistema de protección de la clavija polarizada.
- Limpie correctamente el aparato antes de usarlo por primera vez: la cubeta, la cesta, la tapadera (sin filtro) con agua caliente y detergente lavavajillas. A continuación, séquelos meticulosamente.
- Si detecta pérdidas de aceite, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos demasiado grandes o utensilios en la freidora.
- Sin la oportuna vigilancia, no permita a niños usar este aparato.
- No deje que niños jueguen con el aparato.
- Para evitar posibles quemaduras, no toque ninguna parte metálica, porque podría estar muy caliente: use guantes adecuados.
- No abra la portezuela del grifo de vaciado aceite (si previsto), si el aceite está aún caliente.
- Es perfectamente normal que se desprenda un olor "a nuevo" del aparato después de usarlo por primera vez. Si ello ocurriese, ventile el ambiente.
- Cuando el aparato no está funcionando y antes de limpiarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la corriente.

No use cables alargadores

Se proveerá de un cable de suministro de energía corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 8, asegurándose de que la parte sobresaliente del conector (X) encaje correctamente en el alojamiento específico del aparato y a continuación enchufe el cable a la corriente.

ADVERTENCIA

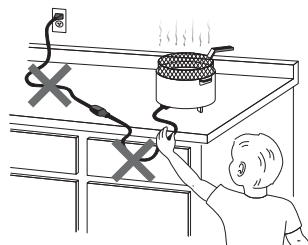
No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 9. Si el conector magnético sobresale

de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 8). Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado. Cuando el aparato está encendido, deje siempre algún espacio libre alrededor del conector magnético para impedir que se desconecte. Utilice exclusivamente cables del tipo MC-316 suministrados por un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

ADVERTENCIA

UNA FREIDORA QUE CAE DESDE ARRIBA PUEDE PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS. NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE POR EL BORDE DE LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE ESTÁ APOYADA LA FREIDORA, UN NIÑO PODRÍA FÁCILMENTE COGERLO O SER DE ESTORBO PARA EL USUARIO. NO USE ALARGADORES.

MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| A. Pantalla | M. Soporte cesta |
| B. Botones “-/+” para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura. | N. Sede para la fijación del grupo mandos |
| C. Botón MODE para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura. | O. Asas |
| D. Botón START/STOP encendido/apagado | P. Cuerpo exterior |
| E. Indicador luminoso “rojo” de aparato enchufado | Q. Grifo para vaciar el aceite (si previsto) |
| F. Indicador luminoso “verde” de temperatura del aceite | R. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto) |
| G. Botón LF para derretir la grasa + counter reset | S. Tapadera con asa |
| H. Microinterruptor de seguridad | T. Filtro (si previsto) |
| I. Cesta con empuñadura abatible | U. Mirilla (si prevista) |
| J. Indicador de cantidad máxima de alimentos | V. Resistencia eléctrica |
| K. Cubeta amovible | W. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad |
| L. Indicación de los niveles MIN – MAX del aceite | X. Filtro aceite |

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad (W), situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes.

Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (H)

impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos situado incorrectamente en su sede (N).

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Enganche la manija como se muestra en la figura 10. Tenga cuidado de fijar bien la manija con la cesta.
- Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta (I) tirando hacia arriba de ella.
- Antes de verter el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (K) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 3). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo (L). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.

PRECALENTAMIENTO

- Echar los alimentos para freír en la cesta (I), no superar nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig. 7). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufar el aparato a la corriente. Ambos indicadores luminosos (E) y (F) se encienden.

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones “-/+” (B) puede programar la temperatura entre los 248°F a 374°F (120°C a 190°C).

Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 41°F (5°C). Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo. Con los botones “-/+” (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 30 segundos. Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora no inicia la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento. Se enciende el indicador luminoso rojo (E). De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción, utilizando los botones “-/+” (B) y el botón MODE (C) para modificar la selección. Cuando el aparato obtiene la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F) y la freidora emitirá una señal acústica “2 beeps”.

INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en el aceite, bajándola muy lentamente para evitar salpicaduras o que se salga el aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones “-/+” (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 “beeps”. Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, la freidora emite una señal acústica, 3 “beeps”. Entonces, levante la cesta (I) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (I) en el soporte (M) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.

- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (I) en el soporte cesta (M) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (I) en el aceite por segunda vez.

FUNCIÓN "OIL COUNTER"

Esta función permite controlar la duración del aceite, comunica automáticamente cuándo ha de cambiarlo. Después de unas 5 horas de funcionamiento, el término "OIL" aparece en la pantalla y, al mismo tiempo, se oye una señal acústica. El término intermitente reaparece con intervalos de 3 minutos. Cambie el aceite y mantenga presionado el botón "counter reset" (G) durante al menos 3 segundos para restablecer el dispositivo. La emisión de una señal acústica indica la reposición. El aparato está listo para controlar la duración del nuevo aceite.

Nota:

- La visualización del término "OIL" no impide el funcionamiento normal del aparato.
- La duración del aceite depende de lo que se fríe. Por ejemplo, los alimentos rebozados aceleran el deterioro del aceite usado y, en dicho caso, se aconseja cambiarlo antes de que aparezca el término "OIL" y se oiga la señal acústica.
- El uso de la función "Lard Function" restablece automáticamente el counter del aceite

FUNCIÓN "LARD FUNCTION"

Esta función es útil para utilizar trozos de grasa (manteca) en lugar de aceite.

- Antes de verter el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Corte la manteca en trozos pequeños y póngalos directamente en la cubeta (K). Le aconsejamos utilizar las siguientes cantidades: MIN 7.7 lb (3500 g); MAX 5 lb (2300 g)
- Programe la temperatura y el tiempo de cocción y presione el botón (G).
En la pantalla aparece "LF". La freidora empezará a derretir la grasa que alcanzará una temperatura de 284°F (140°C). Después de unos 15 minutos, los trozos de grasa estarán derretidos del todo.
- Entonces la temperatura aumenta hasta el nivel anteriormente programado.
- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en la grasa, bájela muy lentamente para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+ " (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 "beeps". Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que mientras fríe salga vapor por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

Nota: el uso de la función "Lard Function" restablece automáticamente el counter del aceite.

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovar-lo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite o la grasa varias veces lo deteriora! Por tanto aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal. Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite. Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada (el piloto se apaga), eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta. Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
		g	lb	°C	°F	
Patatas frescas	Media ración	800	1,8	174	345	9 - 12
	Ración entera	1300	3	174	345	13 - 17
Pescado	Sardinias	600	1,3	140	285	10-12
	Quisquillas	600	1,3	140	285	8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	285	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1,1	163	325	8 - 9
	Filetes de pollo	500	1,1	163	325	8 - 10
	Albóndigas	700	1,5	163	325	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0,9	152	305	15-17
	Coliflor	600	1,3	152	305	10-11
	Setas	500	1,1	152	305	8 - 10
	Berenjenas	200	0,4	152	305	9 - 11
	Calabacines	500	1,1	152	305	13-15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, aconsejamos no llenar excesivamente la cesta. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite. Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

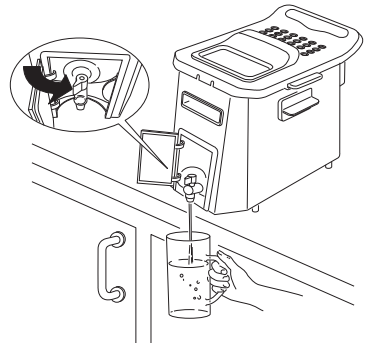
Alimento		Cantidad máxima		Temperatura		Tiempo (minutos)
		g	lb	°C	°F	
Patatas fritas precocinadas congeladas		600	1.3	180	355	9 - 11
Croquetas de patatas		600	1.3	180	355	9 - 11
Pescado	Palitos de merluza	500	1.1	180	355	7 - 8
Carne	Filetes de pollo (3)	300	0.6	180	355	5 - 6

MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE

ATENCIÓN: no vacíe el aceite o la grasa aún calientes, porque podría quemarse.

Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela (R).
3. Abrir el grifo (Q) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura inferior), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela (R).



Es conveniente guardar el aceite o la grasa usados para freír el pescado por separado del usado para otros alimentos.

8. Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.

Nota: la cuba del aparato tiene un filtro (X) amovible que retiene los restos más grandes que quedan tras freír. Después de vaciar todo el aceite de la cuba, tire del filtro para extraerlo, siga las indicaciones de la figura 7, lávelo con un detergente lavavajillas y colóquelo de nuevo en su alojamiento.

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro del grifo (véase la fig. 4). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución. Controle que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quite el grupo de mandos y vacíe el aceite. Elimine el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente. Salvo el grupo de mandos, el cable de alimentación y la resistencia, todas las demás partes se pueden lavar en lavavajillas (véase la fig. 5). No utilice nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora. Al final de la operación, séquelo todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

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

Garantía limitada (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.

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

GARANTIA
GARANTIA Limitada
(para México solamente)

DESCRIPCIÓN Y MODELO: FREIDORA D34528 DZ

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 proporcionar 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 8805 (lada sin costo) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Fiducia Italiana S.A de C.V.

Erasmus Castellanos Quinto
calle B manzana II #29

Col. Educación
C.P. 04400

Deleg. Coyoacán
México D.F.

Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA