



## Istruzioni per l'uso

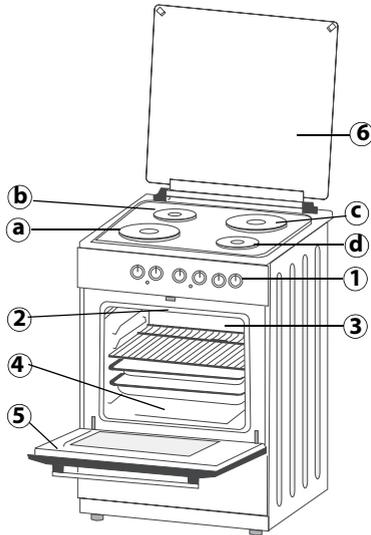
**ACM 812**

---

**Whirlpool Switzerland, [www.whirlpool.ch](http://www.whirlpool.ch)**

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, [www.bauknecht.ch](http://www.bauknecht.ch)

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	<a href="mailto:verkauf@bauknecht.ch">verkauf@bauknecht.ch</a>
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	<a href="mailto:service@bauknecht.ch">service@bauknecht.ch</a>
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	<a href="mailto:ersatzteilverkauf@bauknecht.ch">ersatzteilverkauf@bauknecht.ch</a>


**PIANO COTTURA**

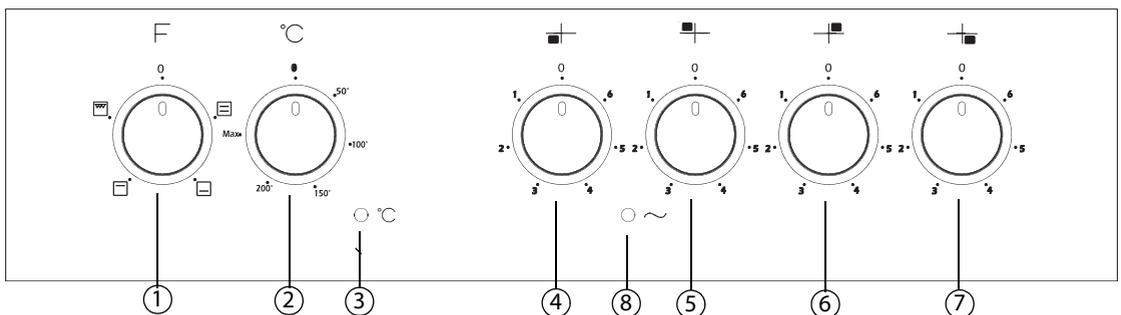
- a. Piastra (anteriore sinistra)
- b. Piastra (posteriore sinistra)
- c. Piastra (posteriore destra)
- d. Piastra (anteriore destra)

**FORNO**

- 1. Pannello comandi
- 2. Grill e resistenza superiore
- 3. Lampada forno
- 4. Resistenza inferiore
- 5. Porta del forno
- 6. Coperchio in metallo

**ACCESSORI (secondo il modello)**

**Griglia:**

**Piastra dolci:**
**PANNELLO COMANDI**


ACM 808 / ACM 812

- 1. Manopola selezione funzioni forno
- 2. Manopola termostato
- 3. Spia termostato
- 4. Manopola comando piastra /zona cottura anteriore sinistra
- 5. Manopola comando piastra /zona cottura posteriore sinistra
- 6. Manopola comando piastra /zona cottura posteriore destra
- 7. Manopola comando piastra /zona cottura anteriore destra
- 8. Spia funzionamento piano cottura

\* Le manopole del piano cottura non sono intercambiabili. Dopo un intervento di pulizia o di Assistenza, riposizionarle nelle loro sedi di origine.

## FUNZIONAMENTO DEL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni del forno sulla funzione di cottura desiderata.
  - Ruotare la manopola termostato in senso orario posizionandola sulla temperatura desiderata.
- Al termine della cottura: Ruotare le manopole posizionandole su "0".

## Funzionamento delle piastre elettriche

Impostare la manopola su una delle posizioni 1-6, che corrispondono alle diverse temperature.  
Per spegnere la piastra mettere la manopola sulla posizione "0".

Tabella funzioni forno	
Funzione	Descrizione Funzione
 STATICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per cuocere carne, pesce e pollo sullo stesso livello.</li> <li>• Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e non appena la luce rossa del termostato si spegne, disporre il cibo all'interno.</li> <li>• Idealmente, si dovrebbe utilizzare il secondo o il terzo livello.</li> </ul>
 RESISTENZA INFERIORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per completare la cottura di dolci alla frutta o cheese cake o per rendere più dense le salse.</li> <li>• Utilizzare questa funzione per almeno 10/15 minuti del tempo di cottura.</li> </ul>
 RESISTENZA SUPERIORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per far rosolare le pietanze.</li> <li>• Utilizzare questa funzione per almeno 10/15 minuti del tempo di cottura.</li> </ul>
 GRIGLIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per cuocere col grill bistecche, kebab e salsicce, cuocere le verdure al gratin e per tostare il pane.</li> <li>• Preriscaldare il forno per 3-5 min.</li> <li>• La porta del forno deve restare chiusa durante il ciclo di cottura.</li> <li>• Quando si cucina la carne, versare un po' d'acqua nella leccarda (sul livello inferiore) in modo tale da ridurre il fumo e gli schizzi di grasso.</li> <li>• Idealmente, durante la cottura si dovrebbe girare la pietanza.</li> </ul>

## TABELLE DI COTTURA

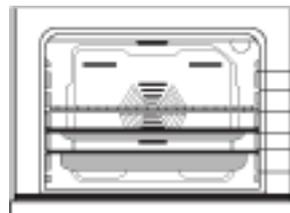
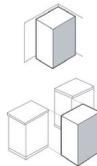
ALIMENTI	STATICO			GRIGLIA		
	Posizione termostato (°C)	Livello (dal fondo)	Tempo di cottura (dk)	Posizione termostato (°C)	Livello (dal fondo)	Tempo di cottura (dk)
Pasta lievitata	170 - 190	2 - 3	35 - 45			
Dolci	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Biscotti	170 - 190	2 - 3	30 - 40			
Polpette grigliate				200	5	10 - 15
Pietanze brodose	175 - 200	3	40 - 50			
Pollo	200	2 - 3	45 - 60			
Costolette				200	4 - 5	15 - 25
Bistecca				200	5	15 - 25

È importante ricordare che: Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi.

### CLASSI DI APPARECCHI

Gli apparecchi per la cottura descritti nella presente scheda prodotto appartengono alle classi di installazione seguenti:

- **Classe 1: apparecchio di cottura** montato non a incasso;
- **Classe 2 - sottoclasse 1:** apparecchio di cottura montato a incasso fra due elementi, composto da un solo elemento, installabile in modo tale da lasciare accessibili i pannelli laterali.



6° livello  
5° livello  
4° livello  
3° livello  
2° livello  
1° livello

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**  
**PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO**  
**PRECAUZIONI E RACCOMANDAZIONI GENERALI**  
**CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**  
**ACCESSORI DEL FORNO**  
**PULIZIA E MANUTENZIONE**  
**GUIDA ALLA RICERCA DEI GUASTI**  
**SERVIZIO ASSISTENZA**

Per utilizzare al meglio il forno, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e a conservarle in caso di necessità.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

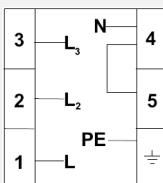
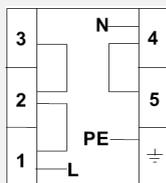
## Connessione alla rete elettrica

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che:

1. la tensione di rete della vostra abitazione corrisponda a quella specificata sulla targhetta matricola dell'apparecchio;
  2. l'impianto elettrico sia adeguato alla potenza massima di assorbimento dell'apparecchio, indicata sulla targhetta matricola;
  3. l'impianto elettrico dell'abitazione presenti una messa a terra corretta.
- **Collegare l'apparecchio alla rete elettrica mediante un sezionatore idoneo, con una distanza minima di apertura dei contatti in grado di consentire la completa interruzione in condizioni di sovratensione di categoria III, in conformità alle norme di installazione.**

**Note:** Dopo l'installazione, i componenti elettrici devono risultare accessibili solo mediante l'utilizzo di un apposito attrezzo.

Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05VV-F e i collegamenti elettrici devono essere conformi alle informazioni a seguire.



3 x 2,5 mm <sup>2</sup> 220 V ~ 50 Hz	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 380 V~, 3N 50 Hz
3 x 2,5 mm <sup>2</sup> 230 V ~ 50 Hz	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 400 V~, 3N 50 Hz
3 x 2,5 mm <sup>2</sup> 240 V ~ 50 Hz	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 415 V~, 3N 50 Hz

## Istruzioni destinate all'installatore

### Avvertenza

- **Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato, in conformità alle norme di sicurezza vigenti.**
- **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.**

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. La targhetta matricola dell'apparecchio si trova all'estremità inferiore destra della struttura della cavità forno ed è visibile quando la porta è aperta.

Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo.

Non utilizzare la porta del forno per operazioni di movimentazione o per togliere l'apparecchio dall'imballo.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

**Per il collegamento elettrico, accertarsi di seguire le istruzioni qui di seguito indicate:**

- Il filo di terra deve essere collegato al terminale di terra (⊕). Qualora non sia presente una presa di corrente di terra nel luogo in cui l'apparecchio deve essere installato, contattare immediatamente il Servizio Assistenza Autorizzato.
- La presa di corrente di terra deve essere vicino all'apparecchio. Non utilizzare prolunghe.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde del prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato contattare un Centro di Assistenza Qualificato. Il cavo deve essere sostituito dal Servizio Assistenza Autorizzato.
- Un collegamento elettrico eseguito in modo scorretto potrebbe danneggiare il vostro apparecchio. Tale danno non è coperto dalla garanzia.
- L'apparecchio è previsto per un'alimentazione elettrica di 220/230 Volt. Qualora il voltaggio della rete elettrica sia diverso, contattare immediatamente il nostro Servizio Assistenza Autorizzato.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde dell'apparecchio, altrimenti potrebbe danneggiarsi. Questa situazione potrebbe dare origine ad un corto circuito.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni e perdite dovuti alla mancata conformità alle norme di sicurezza seguenti.

## Collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica

Aprire la morsetteria (vedere Fig. 1), svitare la vite del morsetto serracavo.

- Rimuovere ca. 70 mm. di guaina dal cavo di alimentazione.
- Rimuovere ca. 10 mm. di guaina dai conduttori.
- Inserire il cavo nel morsetto serracavo e collegare i conduttori alla morsetteria come indicato nello schema stampato sull'etichetta posta accanto alla scatola principale.
- Fissare il cavo di alimentazione mediante il morsetto serracavo.
- Chiudere e rimontare il coperchio in plastica della scatola principale.

**NOTA:** il cavo di terra giallo/verde deve essere collegato alla vite con il simbolo .

### Installazione

**Attenzione:** Il rivestimento dei mobili deve essere in materiale resistente al calore (minimo 90°C).

Se l'apparecchio è installato accanto ai mobili, verificare che siano rispettate le distanze minime indicate nella figura a seguire. Vi sono alcuni punti ai quali prestare particolare attenzione, quando si posiziona la cucina. Raccomandiamo di tenere in considerazione i suggerimenti a seguire, in modo tale da evitare problemi e situazioni rischiose che potrebbero verificarsi!

La cucina può essere posizionata accanto ad altri mobili purché la loro altezza non superi il livello del piano cottura.

Scegliendo dove posizionare la cucina, accertarsi che l'apparecchio non sia posto accanto al frigorifero e che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze, come ad esempio tende, che potrebbero incendiarsi velocemente.

È richiesta una distanza minima di 20 mm fra la copertura metallica posteriore della cucina e la parete, in modo tale da garantire la circolazione dell'aria.

Qualora i piani del banco siano più alti del livello del piano cottura, devono essere ad almeno 110 mm dai lati della cucina. Per montarli, inclinare l'apparecchio ed avvitare i 4 piedini nelle apposite filettature poste agli angoli (vedere Fig. 3).



Fig. 1

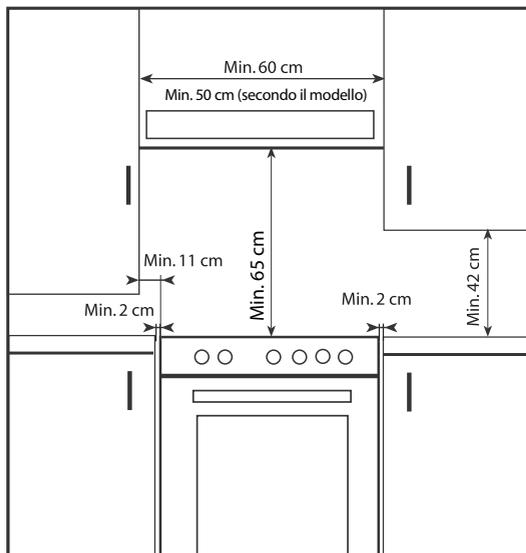


Fig. 2

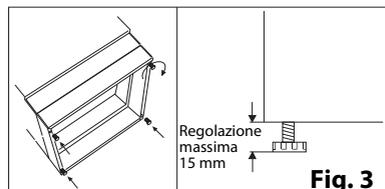
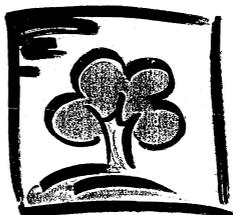


Fig. 3

# PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per due ore circa per eliminare gli odori del materiale isolante e dei grassi di protezione. È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.
- Prima dell'utilizzo, rimuovere:
  - adesivi posti sulla parte frontale dell'apparecchio e sulla porta del forno, ad eccezione della targhetta matricola;
  - protezioni di cartone e pellicola protettiva di plastica dalla mascherina comandi e da altre parti dell'apparecchio;
  - eventuali etichette adesive dagli accessori (per esempio sotto la leccarda).



## 1. Imballo

Il materiale di imballaggio è completamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio , che lo identifica come un tipo di materiale che deve essere consegnato ai locali centri di smaltimento dei rifiuti.

## 2. Prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sull'apparecchio o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

# PRECAUZIONI E RACCOMANDAZIONI GENERALI

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti esclusivamente da un Tecnico qualificato.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.
- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiare la cavità del forno e le cerniere. Non aggrapparsi alla porta.
- Non appendere alcun peso alla maniglia della porta del forno.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o altri oggetti.**
- La porta del forno deve chiudere bene. Mantenere pulite le superfici della guarnizione della porta.
- Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Lo smalto può subire danni.
- I succhi di frutta che gocciolano dalla teglia potrebbero lasciare macchie indelebili. Consigliamo di pulire l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Evitare di trascinare sul fondo del forno pentole e tegami per non graffiare il rivestimento.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Si raccomanda di tenere lontani i bambini.
- Non usare mai materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei VETRI per evitare il loro danneggiamento.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
- La condensa residua, a cottura ultimata, potrebbe danneggiare, nel tempo, il forno ed i mobili circostanti. Raccomandiamo di:
  - impostare la temperatura più bassa;
  - coprire il cibo;
  - togliere il cibo dal forno;
  - asciugare le parti umide a forno freddo.
- **Attenzione: La mascherina e la maniglia della porta del forno si riscaldano quando l'apparecchio resta a lungo in funzione ad alta temperatura.**
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- Non tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente.
- **Evitare che i bambini abbiano contatti con:**
  - i comandi e l'apparecchio in genere, in particolar modo durante e subito dopo il funzionamento: per evitare lesioni;
    - gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, parti metalliche, ecc.);
    - l'apparecchio da rottamare.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente potrebbe incendiarsi.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- Se per arrostire o cuocere dolci si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino ecc.) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori sprigionati dall'alcool possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Non riscaldare o cuocere cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando il forno.
- Per la cottura non usare recipienti di materiale sintetico (ad eccezione di quelli idonei; vedere indicazioni del Fabbricante). Potrebbero fondersi a temperature elevate.
- Sorvegliare la cottura se si cucina con molto grasso e olio. L'olio e il grasso infatti potrebbero surriscaldarsi ed incendiarsi!
- Evitare di estrarre gli accessori completamente carichi. Usare la massima cautela.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- **Questo apparecchio è idoneo al contatto con prodotti alimentari ed è conforme al Regolamento CEE (CE) n. 1935/2004.**
- **È stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (ad es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e potenzialmente pericoloso.**
- **È stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:**
  - **requisiti di sicurezza della Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23 CEE e successivi emendamenti);**
  - **requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE;**
  - **ai requisiti della Direttiva 93/68/CEE.**

# CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

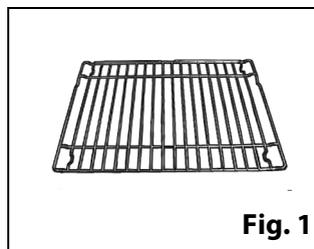
- Il piano cottura della cucina é provvisto di zone di cottura e piastre di diametro diverso (a seconda del modello). Utilizzare pentole e tegami con un diametro del fondo uguale o lievemente maggiore rispetto a quello della piastra/zona di cottura.
  - Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.
  - Le pentole e i tegami non devono sovrapporsi alla mascherina comandi.
  - Se possibile, tenere i tegami coperti durante la cottura.
  - Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità di acqua in modo da ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione si riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura

## ACCESSORI DEL FORNO

**Gli accessori variano a seconda del modello. Gli accessori in dotazione del forno sono elencati nella Scheda Prodotto fornita separatamente (al punto Accessori).**

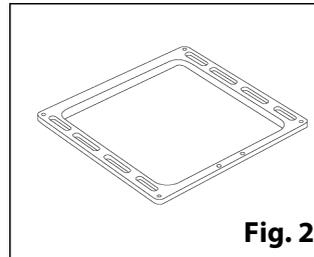
### **Griglia (1)**

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per piastre, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile nel forno.



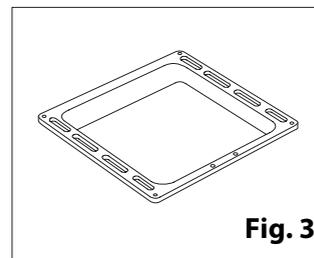
### **Piastra dolci (2)**

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze. Questa piastra può essere utilizzata per raccogliere grasso e pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia; per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.



### **Leccarda (3)**

Da usare per raccogliere grasso e pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia; per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda. La leccarda può essere utilizzata come contenitore per cuocere carne, pollo e pesce con o senza verdure.



# PULIZIA E MANUTENZIONE

## **Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.**

- Effettuare la pulizia utilizzando un panno inumidito in acqua calda e sapone o detergente liquido diluito.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti contenenti cloro o pagliette metalliche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano cottura sostanze acide o alcaline come aceto, sale, succo di limone, ecc.

## **Pulizia delle piastre elettriche**

- Le piastre elettriche devono essere pulite quando sono tiepide.
- Pulirle con un panno inumidito in acqua salata e lucidarle con un panno imbevuto d'olio.

## **Pulizia del forno**

- Dopo aver terminato di cucinare, attendere che il forno si sia raffreddato e quindi pulirlo per prevenire l'accumulo di residui di cottura.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- **Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche.**
- Pulire il vetro della porta con un detergente liquido.
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per stoviglie subito dopo l'uso. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola idonea o con una spugna.

## Rimozione della porta

**Attenzione: per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi. Sia per evitare eventuali lesioni sia per non danneggiare la porta del forno e le cerniere, occorre attenersi scrupolosamente a queste istruzioni. (Fig. 1)**

**Fare attenzione alle cerniere della porta forno: esiste il pericolo di ferirsi le mani!**

## Aprire la porta del forno

Aprire completamente le staffe di supporto

Utilizzare un utensile in metallo come ad esempio il manico di un cucchiaio per agevolare l'apertura delle staffe.

Chiudere completamente la porta (Fig. 2), ed estrarla tirando verso l'esterno.

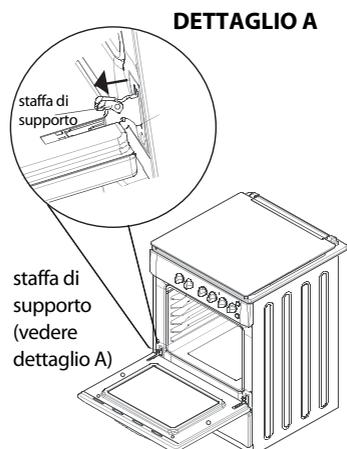
**NOTA:** Per inserire nuovamente la porta, eseguire in ordine inverso la procedura di rimozione. Accertarsi che le staffe di supporto siano abbassate prima di chiudere la porta del forno.

## Sostituzione della lampada posteriore del forno:

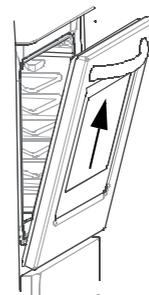
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Dopo aver lasciato raffreddare il forno, svitare (in senso antiorario) il coprilampada **A** (Fig. 3).
3. Sostituire la lampada (vedere Nota).
4. Riavvitare il coprilampada.
5. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

**Nota: Usare esclusivamente lampade da 25 W/230 V E-14 tipo T300°C, disponibili presso il nostro Centro Assistenza.**

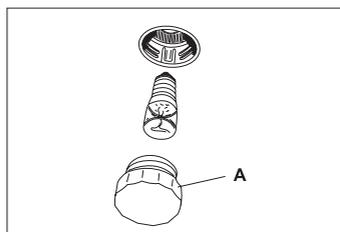
**Attenzione: Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**



**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**

# GUIDA ALLA RICERCA DEI GUASTI

## 1. L'apparecchio non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che l'apparecchio sia connesso elettricamente.
- Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

## IMPORTANTE:

- Verificare che il selettore del forno non sia ruotato sul simbolo rappresentante "0" o "lampada" .
- Se il forno non si accende, verificare che il timer del tempo di cottura (secondo il modello) sia impostato in modalità manuale (vedere le istruzioni sulla Scheda Prodotto).

# SERVIZIO ASSISTENZA

## Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Assicurarsi di non poter risolvere il problema autonomamente (vedere "Guida alla ricerca dei guasti").
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**Se in seguito ai suddetti controlli il guasto persiste, contattare il Servizio Assistenza a voi più vicino.**

Indicare:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- numero assistenza (è la cifra che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta matricola posta all'estremità inferiore destra della struttura della cavità forno, visibile quando la porta è aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Per le riparazioni, contattare un **Servizio**

**Assistenza Autorizzato**, indicato nella garanzia. Qualora si richieda l'intervento di tecnici non appartenenti ai centri di assistenza autorizzati dal fabbricante, farsi rilasciare una certificazione del lavoro svolto ed accertarsi che i ricambi utilizzati siano quelli **originali**.

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

**SERVICE** 00 0000 00000

