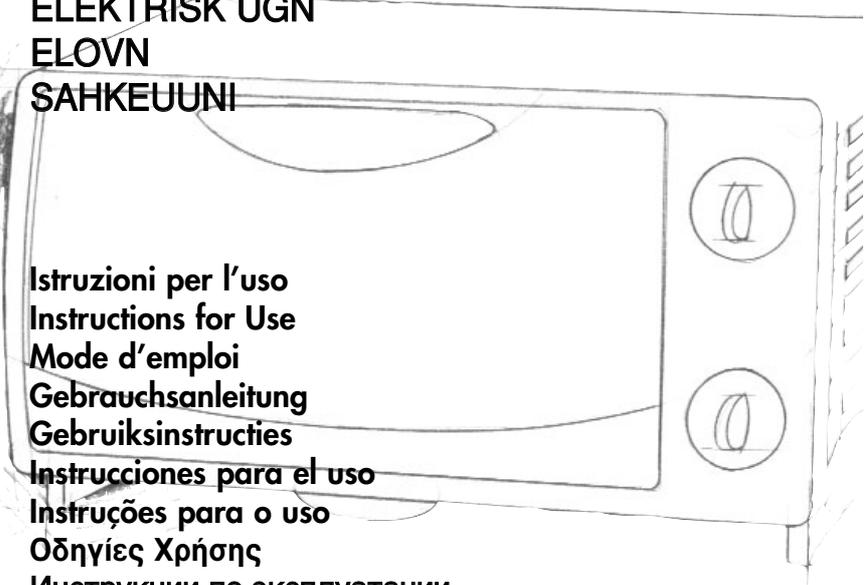


**FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELECTRISCHE BACKOFEN
ELECTRISCHE OVEN
HORNO ELETRICO
FORNO ELECTRICO
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
ELEKTROMOS SŰTŐ
ELEKTRICKÁ TROUBA
KUCHENKA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK OVN
ELEKTRISK UGN
ELOVN**

ΣΗΚΕΥΜΝΙ

**Istruzioni per l'uso
Instructions for Use
Mode d'emploi
Gebrauchsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso**

**Instruções para o uso
Οδηγίες Χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet**



PG
ME 10

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow: Earth

Blue: Neutral

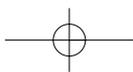
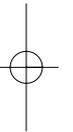
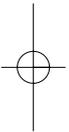
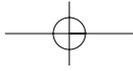
Brown: Live

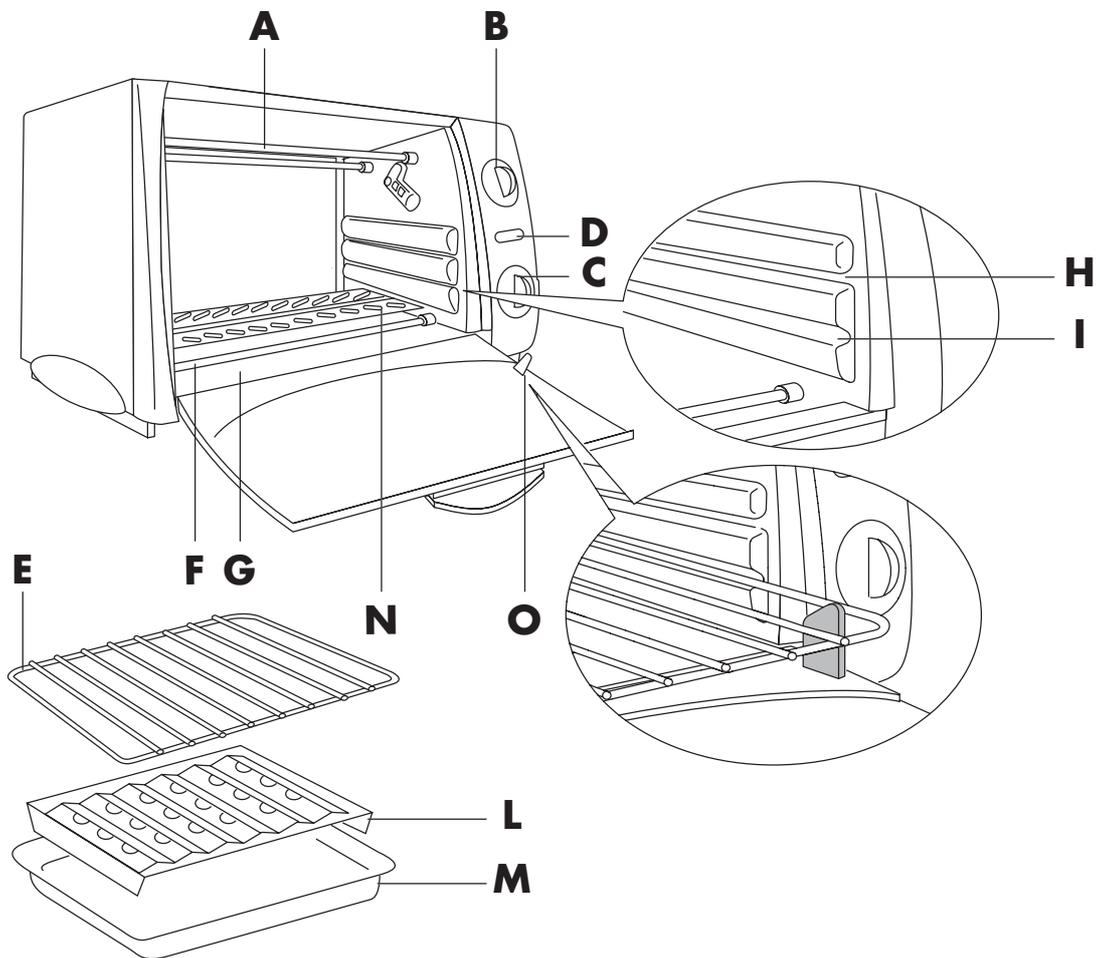


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow. The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





I T A L I A N O	E N G L I S H	F R A N Ç A I S	D E U T S C H
A Resistenze superiori	A Upper heating elements	A Résistances supérieures	A Obere Heizelemente
B Manopola termostato e selettore funzioni	B Thermostat knob and function selector	B Bouton thermostat et sélecteur de fonctions	B Thermostat-Drehknopf und Funktionswahlschalter
C Manopola accensione forno e durata tostatura	C Oven and toaster timer knob	C Bouton de mise en marche du four et durée de grillage	C Ein-/Aus-Drehknopf und Toastzeitschaltuhr
D Lampada spia	D Signal lamp	D Voyant lumineux	D Kontrollampe
E Griglia	E Wire rack	E Grille	E Rost
F Resistenze inferiori	F Lower heating elements	F Résistances inférieures	F Untere Heizelemente
G Sportello fondo apribile	G Openable bottom door	G Plaque base du four ouvrable	G Aufklappbarer Boden
H Guida superiore	H Upper guide	H Glissière supérieure	H Obere Schiene
I Guida inferiore	I Lower guide	I Glissière inférieure	I Untere Schiene
L Griglia dietetica (*)	L Dietetic wire rack (*)	L Grille diététique (*)	L Allesgrill für kalorienarme Speisen (*)
M Leccarda	M Dripping pan	M Lèchefrite	M Abtropfschale
N Riflettore per resistenze inferiori	N Reflector for lower heating elements	N Réflecteur pour résistances inférieures	N Reflektor für untere Heizelemente
O Gancio estrazione griglia	O Wire rack removal hook	O Crochet extraction grille	O Haken zum Herausziehen des Rosts
(*) Non per tutti i modelli	(*) Not for all the models	(*) Pas prévu sur tous les modèles.	(*) nicht bei allen Modellen

N E D E R L A N D

- A** Bovenste weerstanden
B Thermostaatknop en functie keuze schakelaar
C Ovenknop en instelling tijdsduur roosteren.
D Controlelampje
E Rooster
F Onderste weerstanden
G Te openen klep onderkant
H Bovenste rails
I Onderste rails
L Dieet rooster (*)
M Ovenschaal
N Reflector onderste weerstanden
O Handvat verwijderen rooster

(*) Niet voor alle modellen

Р У С С К И Й

- A** Верхние нагревательные сопротивления
B Ручка терморегулятора и переключатель функций
C Ручка включения печи и длительности жарки
D Индикаторная лампа
E Решетка
F Нижние сопротивления
G Съёмное дно
H Верхняя направляющая
I Нижняя направляющая
L Диетическая решетка (*)
M Противень
N Рефлектор для нижних сопротивлений
O Защелка для извлечения решетки

(*) Не для всех моделей

N O R S K

- A** Øvre motstand
B Termostatbryter og funksjonsvelger
C Bryter for start av ovnen og steketid
D Varsellampe
E Ristil
F Nedre motstand
G Nedre lukesom kan åpnes
H Øvre rille
I Nedre rille
L Diett-grill (*)
M Ovnskuff
N Reflektor for nedre motstand
O Krok for uttrekking av rist

(*) Bare for visse modeller

E S P A Ñ O L

- A** Resistencias superiores
B Manopla termostato y selector funciones
C Manopla encendido horno y duración tostado
D Señal luminosa
E Parrilla
F Resistencias inferiores
G Ventanilla fondo que se abre
H Guía superior
I Guía inferior
L Parrilla dietética (*)
M Grasera
N Reflector para resistencias inferiores
O Gancho de extracción parrilla

(*) No para todos los modelos

M A G Y A R

- A** Felső fűtőszálak
B Termosztát és funkcióválasztó gomb
C Be/kikapcsoló és piritás időtartam beállító gomb
D Jelzőlámpa
E Sütőrács
F Alsó fűtőszálak
G Nyitható sütőalj
H Felső vezetősín
I Alsó vezetősín
L Sütőrács diétás ételekhez (*)
M Zsírgyűjtő tálcá
N Hővisszaverő lemez az alsó fűtőszálakhoz
O Sütőrács kioldó gomb

(*) Nem az összes modellnél

S V E N S K A

- A** Övre värmeelement
B Termostat och funktionsväljare
C Vred för ingångsättning och inställning av rostningstid
D Signallampa
E Galler
F Nedre värmeelement
G Öppningsbar bottenlucka
H Övre fals
I Nedre fals
L Galler för kalorifattig kost (*)
M Långpanna
N Reflektor för de nedre värmeelementen
O Utdragshake för galler

(*) inte på alla modeller

P O R T O G Û E S

- A** Resistências superiores
B Botão do termostato e selector de funções
C Botão de ligar o forno e duração da tostadura
D Luz-piloto
E Grelha
F Resistências inferiores
G Portinhola do fundo de abrir
H Guia superior
I Guia inferior
L Grelha dietética (*)
M Pingadeira
N Reflector para resistências inferiores
O Gancho de extracção da grelha

(*) Não em todos os modelos

Č E Š T I N A

- A** Vrchní topná tělíska
B Knoflík termostatu a volič nastavení funkce
C Knoflík zapnutí trouby a doby toustování
D Světelná kontrolka
E Rošt
F Spodní topná tělíska
G Otevíratelné dno
H Horní vodící lišty
I Spodní vodící lišty
L Dietní rošt (*)
M Plech na pečení
N Odrážná plocha spodních topných tělísek
O Hák pro vytahování roštu

(*) Jen u některých modelů

D A N S K

- A** Øverste modstande
B Termostatknop og funktionsomsifter
C Startknop og knop til rostningstid
D Kontrollampe
E Rist
F Nederste modstande
G Bundlæge, der kan åbnes
H Øverste rille
I Nederste rille
L Fedtsparende rist (*)
M Brædepande
N Reflektor til de nederste modstande
O Håndgreb til risten

(*) Kun på visse modeller

H E L L A S

- A** Ανω αντιστάσεις
B Διακόπτης θερμοστάτη και επιλογή λειτουργιών
C Διακόπτης ανάμματος φούρνου και διάρκειας τοσταρίσματος
D Ενδεικτικό λαμπάκι
E Σχάρα
F Κάτω αντιστάσεις
G Ανοιγόμενο συρτάκι βάσης
H Οδηγός άνω θέσης
I Οδηγός κάτω θέσης
L Σχάρα διαίτης (*)
M Λιποδόχη
N Ανακλαστήρας για τις κάτω αντιστάσεις
O Γάντζος αφαίρεσης σχάρας

(*) Δεν υπάρχει σε όλα τα μοντέλα

P O L S K I

- A** Grzałki górne
B Pokręto termostatu i wybo-
r funkcji
C Pokręto włączania
kuchenki i czasu opiekania
D Lampka kontrolna
E Ruszt
F Grzałki dolne
G Otwierane drzwiczki
H Prowadnica górna
I Prowadnica dolna
L Ruszt do smażenia bez
tłuszczu (*)
M Brytfanka
N Projektor dla grzałek
dolnych
O Uchwyt rusztu.

(*) Tylko w niektórych modelach

S U O M I

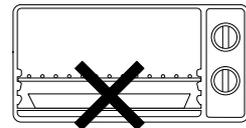
- A** Ylemmät vastukset
B Lämmönsäädön ja toiminnan valintanuppi
C Uunin käynnistyksen ja paahdon kestoaajan säätönuppi
D Merkkivalo
E Ritilä
F Alemmat vastukset
G Aukaistava pohjalukku
H Ylempi ohjain
I Alempi ohjain
L Rasvaritilä (*)
M Uunipelti
N Heijastin alemmille vastuksille
O Ritilän irrotuskoukku

(*) Ei kaikissa malleissa

I

	Manopola accensione forno e durata tostatura	Manopola termostato e selettore funzioni	Lampada spia	Posizione griglia e leccarda
OFF				
Mantenere in caldo i cibi				 1
Cottura al forno				 2
Cottura al grill				 3
				<p>Se il vostro forno è provvisto di griglia dietetica</p> 4
Toast				 5

Durante le funzioni "Toast" e "cottura al forno" non bisogna mai mettere la leccarda (o altri contenitori) direttamente sopra le resistenze inferiori.





AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
 - Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
 - Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini.
 - Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
 - **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:**
 - La tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche.
 - La presa di corrente abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.
- La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.**
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
 - Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed un po' di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aerare la stanza.

ATTENZIONE: Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, verificare la porta e la sua integrità. Essendo la porta in vetro e, quindi, fragile, è consigliabile richiederne la sostituzione qualora risultasse visibilmente scheggiata, rigata o graffiata. Inoltre, durante l'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e gli spostamenti, evitare di sbattere la porta, di urtarla violentemente e di versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.

- **Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e delle superfici esterne accessibili può essere molto elevata. Utilizzare sempre le manopole, le maniglie e i pulsanti. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro del forno. Utilizzare dei guanti se necessario.**
 - **Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciate.**
 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare la massima attenzione quando si utilizza il forno in presenza di bambini e/o persone inabili. Non permettere che giochino con l'apparecchio.
 - Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
 - Non utilizzare l'apparecchio se:
 - Il suo cavo di alimentazione è difettoso
 - L'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento.
 - In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
 - Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
 - Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
 - Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
 - Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
 - Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
 - **Il pane può bruciare. Sorvegliare sempre il forno durante la tostatura o grigliatura. Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile pensile o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tendine serrande, ecc.**
 - Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
 - Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
 - Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
 - **Se dovesse succedere che il cibo o altre parti del forno prendano fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con dell'acqua. Tenere la porta chiusa, staccare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.**
 - Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
 - Una volta aperta la porta tenere presente quanto segue:
 - non esercitare pressioni eccessive con oggetti troppo pesanti oppure tirando la maniglia verso il basso.
 - non appoggiare mai sul piano della porta aperta contenitori pesanti o tegami bollenti, appena tolti dal forno.
 - Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
 - Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.
 - Questo apparecchio è stato concepito unicamente per un uso domestico. Ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna né la responsabilità, né la garanzia del fabbricante.
 - Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
 - Regolazioni, riparazioni e sostituzioni del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale autorizzato dal produttore o dal suo servizio assistenza. Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- Conservare queste istruzioni**





CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento vedi targa caratteristiche

Potenza massima assorbita vedi targa caratteristiche

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n°108.

PROGRAMMI DI COTTURA

Consigli generali

- Nelle cotture con forno e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nelle tabelle sono solo indicativi e suscettibili di variazione e **non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.**
- Per la cottura di cibi surgelati consultare, oltre alla tabella indicata, anche i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.
- La lampada spia (D) accesa indica che il forno sta funzionando.

Mantenere in caldo i cibi

- Inserire la griglia con il cibo nella guida inferiore come mostrato in figura 1 a pag. 6.
- Ruotare la manopola accensione forno (C) in posizione ON.
- Portare la manopola termostato e selettore funzioni (B) in posizione 65°C.
- Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Cottura al forno

- Inserire la griglia con il cibo nella guida inferiore come mostrato in figura 2 a pag. 6.
- Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola termostato e selettore funzioni in senso orario.
- Ruotare la manopola accensione forno in posizione ON.



I tempi di cottura consigliati sono riportati nelle seguenti tabelle.

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Ungere bene la leccarda (M)
Lasagne (1 kg)	210°C	20-25 min.	Utilizzare la pasta delle lasagne precotta
Maccheroni gratinati (900gr)	210°C	20-25 min.	Utilizzare 500gr di pasta più ragout e besciamella
Pollo a pezzi (750gr)	210°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Arrosto di maiale (1kg)	230°C	75-85 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Polpettone (700gr)	210°C	40-50 min.	Utilizzare la leccarda (M)
Coniglio a pezzi (650gr)	230°C	50-55 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Trota al forno (500gr)	210°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta. Non serve girare a metà cottura.
Nasello al forno (450gr)	210°C	35-45 min.	
Pesce gratinato (900gr)	210°C	30-40 min.	Può essere gratinato con besciamella o con solo pane grattato.
Orata al cartoccio (600gr)	210°C	45-55 min.	Avvolgere il pesce con carta stagnola.
Peperoni ripieni (650gr)	210°C	35-45 min.	Tagliare i peperoni a metà. Utilizzare la leccarda (M) unta d'olio.
Zucchine ripiene (900gr)	210°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M).
Cavolfiori gratinati (800gr)	210°C	25-30 min.	Utilizzare la leccarda (M).
Patate arrosto (500gr)	210°C	60-70 min.	Mescolare 2-3 volte durante la cottura.
Crostata di marmellata (700gr)	160°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M) unta e infarinata.
Torta margherita (700gr)	160°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) unta e infarinata.
Strudel di mele (650gr)	170°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta.
Biscotti (10-12 pezzi)	180°C	15-20 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta.
Tortine (6 formine)	180°C	20-25 min.	Mettere gli stampini sulla leccarda (M).

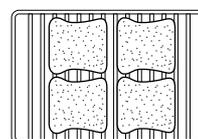
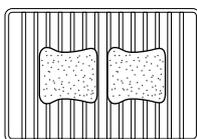
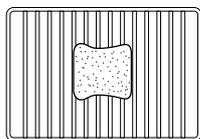
Cottura al forno di cibi congelati

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Porre la confezione, se adatta alla cottura al forno, direttamente sopra la griglia. In caso contrario (ossia con contenitori in plastica) porre il contenuto della confezione sulla leccarda (M).
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Melanzane alla parm. (450gr)	210°C	45-55 min.	
Pane congelato (150gr)	180°C	12-22 min.	Posizionare il pane direttamente sopra la griglia. I tempi di cottura possono variare a seconda della grandezza e del tipo di panino.

Tostatura

Questa funzione è consigliata per:

- singole fette di pane
- toast farciti (ad es. con il prosciutto e formaggio)
- sandwich
- Inserire la griglia nella guida inferiore come mostrato a pagina 3 ed in figura 5 a pag. 6.
- Posizionare le fette di pane o i "sandwich" al centro della griglia come indicato nelle figure qui sotto, a seconda della quantità e chiudere la porta.



- Portare la manopola superiore in funzione Toast.
- Impostare la manopola inferiore sulla posizione corrispondente al grado di tostatura desiderato.
- Si potrà formare della condensa sul vetro interno della porta; questo è del tutto normale. La condensa evaporerà non appena il forno si riscalda.
- **Quando si usa il forno per la prima volta, selezionare una posizione intermedia e tostare qualche fetta per verificare il grado di tostatura. Poi regolare il selettore in base ai gusti individuali.**
- Per tostare in rapida successione, tenere presente che, al fine di ottenere uguali colorazioni, sarà necessario impostare la manopola accensione forno e timer toast in posizioni via via inferiori.
- Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che il tempo selezionato è scaduto. A questo punto, la tostatura è terminata e le resistenze si spengono automaticamente.

Cottura con il grill

- Inserire la griglia nella guida superiore e la leccarda sopra il deflettore come mostrato in figura 3 a pag. 6. Se il vostro forno fosse dotato di griglia dietetica (L), seguire le indicazioni della figura 4 a pag. 6.
- Si consiglia di versare 2 bicchieri d'acqua nella leccarda al fine di evitare fumo e cattivi odori dovuti al grasso che brucia e per facilitarne poi la pulizia.
- Ruotare la manopola termostato e selettore funzioni in posizione ▼▼▼.
- Preiscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il cibo sopra la griglia e chiudere la porta.
- I tempi di grigliatura consigliati sono riportati nella seguente tabella.

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	▼▼▼	19-29 min.	Girare dopo 11 minuti.
Wurstel (3)	"	10-20 min.	Girare dopo 6 minuti.
Hamburger (2)	"	13-23 min.	Girare dopo 7 minuti.
Salsicce (4)	"	20-30 min.	Girare dopo 11 minuti.
Spiedini (500gr)	"	26-36 min.	Girare dopo 8, 15, 21 minuti.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- Griglia, leccarda, e griglia dietetica (se prevista) non si lavano in lavastoviglie!
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle pareti interne del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti).
- Per la pulizia del fondo, appoggiare lo schienale del forno sul piano orizzontale (fig. B) e aprire lo sportellino tirandolo verso il basso (fig. A). In questo modo le operazioni di pulizia saranno naturalmente facilitate. A pulizia ultimata, richiudere lo sportellino assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

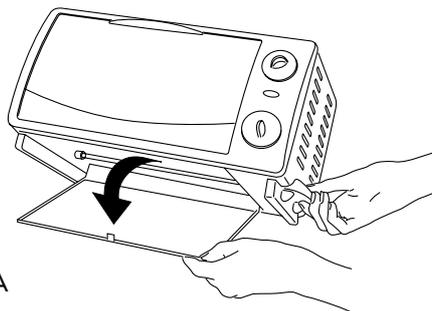


fig. A

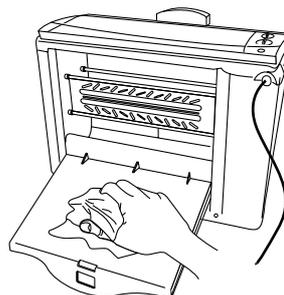


fig. B

GARANZIA

Se la garanzia è stampata sull'imballo, va ritagliata, compilata in ogni sua parte e conservata unitamente ad un documento d'acquisto dimostrante la data di vendita ed esibita al tecnico al momento dell'intervento per le riparazioni.