

# Kuoco

JOHNSON®



Quando il forno alogeno è acceso, il coperchio in vetro può raggiungere alte temperature e quindi causare gravi ustioni se toccato.

Usare solo l'apposita maniglia.

When the halogen oven is on, the glass cover may reach high temperatures; if cover is touched, it can cause serious burns.

Use only the special handle.

I

Forno alogeno a convezione, friggitrice ad aria calda, cottura a vapore.

ISTRUZIONI D'USO

GB

Convection halogen oven, hot air fryer, steam cooking.

INSTRUCTIONS FOR USE

## **AVVERTENZE GENERALI**

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.

Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile.

La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un Impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini

o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione.

Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o simili.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare: Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi.

Nel caso l'apparecchio dovesse cadere acci-

dentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.

Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva.

Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide. Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).

Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Non utilizzare oggetti acuminati per rimuovere eventuali corpi estranei. Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento. Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti. In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da per-

sonale qualificato.

In caso di guasto e o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato. Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso In sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Non permettere che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.

Tenere il prodotto e il suo cavo di alimenta-

zione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

-Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.

- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione, per non compromettere la sicurezza di impiego. Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti; in caso di dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

- Non tirare il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio.

- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato alla alimentazione.

- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona regolarmente o se appare danneggiato; In caso di dubbio rivolgersi a personale qualificato.

-E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.

- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare con dei temporizzatori esterni o altri dispositivi separati di controllo remoto.

Non immergere mai il coperchio nell'acqua.

Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.  
Non utilizzare l'apparecchio come unità di riscaldamento.  
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.  
L'apparecchio può essere riposto solo quando è completamente freddo.



Questo simbolo indica:  
Attenzione: pareti calde.

Non appoggiare sull'apertura alcun oggetto ed accertarsi che l'aria circoli liberamente.  
Non coprire in alcuna maniera le apposite fenditure e garantire sempre una corretta circolazione dell'aria; non appoggiare oggetti a diretto contatto con pareti o superfici calde: pericolo di incendio.  
Collocare il forno lontano da altre sorgenti di calore e non collocarlo in mobili da incasso.  
Alcune parti dell'apparecchio, come le superfici in vetro, raggiungono temperature elevate durante il funzionamento, e rimangono calde per un certo periodo di tempo anche dopo avere spento l'apparecchio. Non toccare le superfici calde ed afferrare il coperchio solo per la maniglia utilizzando guanti protettivi: pericolo di ustione.

Tutte le parti metalliche del forno, come la griglia di cottura, diventano molto calde durante la cottura. Fare molta attenzione nel rimuoverle quando il forno è ancora caldo. Usare sempre guanti protettivi o pinze.

Rimuovere il coperchio facendo sempre attenzione alla fuoriuscita del vapore dal forno, poiché potrebbe essere diretto al volto.

Non spostare il forno quando è in uso e fare attenzione a possibili gocciolamenti o schizzi nel rimuovere il coperchio.

**PERICOLO:** non appoggiare mai il coperchio e il forno stesso su superfici non resistenti al calore, e posizionare sempre il pannello comandi sul piano di lavoro con la maniglia rivolta verso l'alto: **ATTENZIONE:** il pane eccessivamente riscaldato può prendere fuoco. In ogni caso, durante l'uso non posizionare l'apparecchio in prossimità di dipende o altri materiali infiammabili e non lasciarlo incustodito. Collocare il forno lontano da altre sorgenti di calore come fornelli a gas, elettrici o forni riscaldanti e non collocarlo in mobili da incasso.

**N.B.** La maniglia sul coperchio funziona come dispositivo di sicurezza. Sollevandola durante la fase di cottura se ne interrompe l'azione (il forno rimane caldo e quindi sussiste il pericolo di ustione: usare guanti protettivi); abbassandola il forno riprende a funzionare.

**ATTENZIONE:**

Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.  
Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

**ATTENZIONE:**

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia;  
l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

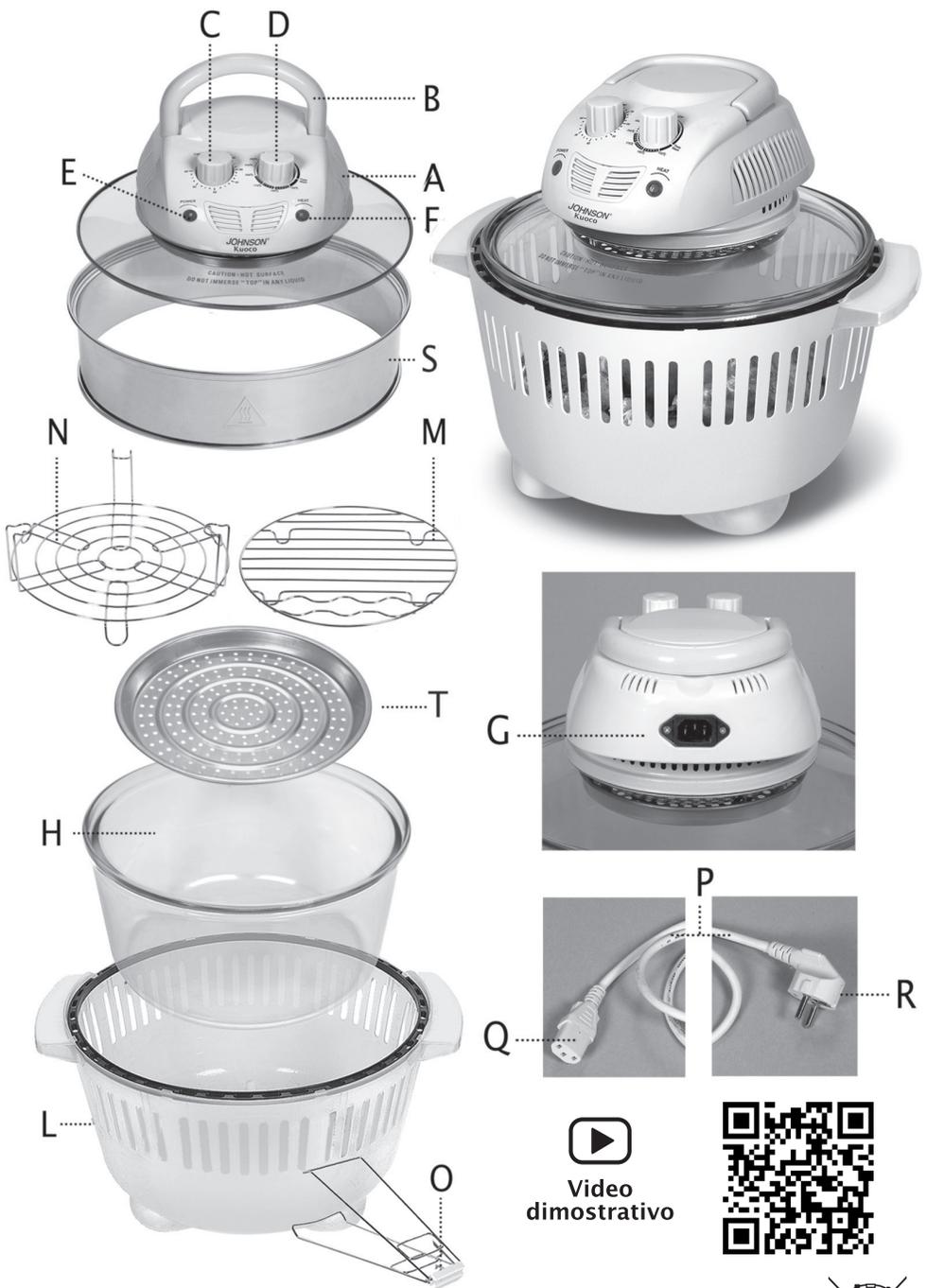
**ATTENZIONE:**

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.

Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



AC 220-240 V 50/60 Hz  
 1200-1400 W Capacità 12L (+5L)



  
 Video dimostrativo



## PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Forno dall'innovativa tecnologia che consente i vantaggi di un grande forno a convezione.

Grazie alle dimensioni compatte, design efficiente e ventilazione, cuoce dal 20 % al 60% più velocemente di un forno elettrico convenzionale dando gli stessi risultati ma con minor consumo di energia elettrica. L'apparecchio è un vero forno multiuso adatto a preparare tutti i tipi di piatti: arrostitisce, cuoce, griglia, cuoce a vapore, riscalda e scongela. Utilizzato nella cucina tradizionale ne migliora la qualità con considerevole risparmio di tempo e denaro. La ciotola in vetro con il suo supporto possono essere messi in tavola come pratico piatto di portata, mantenendo i cibi caldi e pronti per essere serviti. Cucina in modo uniforme senza grassi, riducendo la ritenzione di grassi e colesterolo. Utilizza aria calda in movimento, che avvolge il cibo sospeso sulla gratella senza produrre fumo. Non secca gli alimenti, non li asciuga e ne mantiene intatto il sapore conservando gli elementi nutritivi naturali.

Il coperchio trasparente permette la visione dell'alimento e il controllo durante la cottura.

## COMPONENTI

- A. Coperchio dell'apparecchio con ventola e elemento riscaldante.
- B. Maniglia con dispositivo di sicurezza
- B1 Pulsante maniglia
- C. Manopola timer (0-60 min)
- D. Manopola termostato (Preriscaldamento-125°C-250°C)
- E. Indicatore luminoso Power (rosso)
- F. Indicatore luminoso Heat (verde)
- G. Presa per cavo di alimentazione
- H. Ciotola in vetro 12L
- L. Supporto in materiale plastico con maniglie
- M. Gratella bassa
- N. Gratella alta
- O. Pinze
- P. Cavo di alimentazione
- Q. Terminale del cavo da collegare all'apparecchio
- R. Spina del cavo da collegare alla rete elettrica.
- S. Anello aggiuntivo per aumentare la capacità a 17 L
- T. Teglia forata

## ISTRUZIONI PER L'USO

Al primo utilizzo:

Disporre il supporto in plastica (L) su di un piano stabile e resistente al calore ad almeno 20 centimetri da altri oggetti e lontano da sostanze infiammabili.

Lavare la ciotola di vetro (H), asciugarla accuratamente e disporla all'interno del supporto (L), pulire con un panno umido la parte inferiore del coperchio (A), asciugarlo e disporlo centrato e stabile sulla ciotola (H).

Inserire il terminale (Q) del cavo (P) nella presa (G) del coperchio (A).

Regolare il timer (C) su 5 minuti e il termostato (D) su 250°C.

Trascorsi 15 minuti estrarre la spina (R) dalla presa di corrente.

Lasciare raffreddare per almeno 5 minuti.

Utilizzando la maniglia (B) asportare il coperchio (A) e disporlo su di un piano stabile, e resistente al calore con la maniglia rivolta verso l'alto.

Collocare all'interno della ciotola (H) la gratella (M) o (N) secondo l'utilizzo previsto e

disporre su di essa l'alimento da cuocere, mantenendolo staccato dalla parete di vetro in modo da consentire la massima circolazione dell'aria.

Mettere il coperchio (A) sulla ciotola (H).

Inserire la spina (R) nella presa di corrente.

Impostare il termostato (D) e il timer (C), secondo le indicazioni della ricetta o della tabella di riferimento rapido.

Gli indicatori (E) e (F) si accendono e l'apparecchio inizia a riscaldarsi mentre il suo interno s'illumina.

**ATTENZIONE:** per agganciare correttamente la maniglia (B) nella sua sede azionare il pulsante (B1).

Il riscaldamento, il suo indicatore (F) e l'illuminazione interna si spengono al raggiungimento della temperatura richiesta, ma su azione del termostato, all'occorrenza si riattivano per mantenerla costante per tutto il tempo impostato.

Un segnale acustico avverte del raggiungimento del tempo impostato.

La manopola del timer nel frattempo torna in posizione Off.

Disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica, togliere il coperchio (A) maneggiandolo con cura perchè molto caldo e appoggiarlo su un piano stabile e resistente al calore e recuperare l'alimento cucinato o l'oggetto utilizzato per la cottura.

**ATTENZIONE:** le temperature all'interno del forno alogeno sono elevate: usare guanti protettivi o le apposite pinze.

Se durante la fase di cottura si solleva la maniglia (B), automaticamente si interrompono il riscaldamento, la ventilazione e si spengono gli indicatori (E), (F) e l'illuminazione interna.

Se durante la cottura, si asporta il coperchio (A) anche temporaneamente, essendo molto caldo, maneggiarlo con attenzione e nel caso si dovesse appoggiare scegliere un piano stabile e resistente al calore.

Riposizionato il coperchio (A) e abbassata la maniglia (B) dopo avere azionato il pulsante (B1) per agganciarla correttamente nella sua sede si riattiva l'accensione sino allo scadere del tempo impostato.

Se servisse ampliare la capacità interna da 12 L a 17 L, utilizzare l'anello aggiuntivo (S), posizionandolo sopra la ciotola in vetro (H) avendo cura di incastrarlo nella sede del bordo superiore della stessa.

Completare l'operazione posizionando sopra l'anello aggiuntivo (S) il coperchio dell'apparecchio con ventola e elemento riscaldante (A).

## FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

**Cuocere**  
**Grigliare**  
**Friggere**  
**Scongellare**

**Arrostire**  
**Cuocere a vapore**  
**Tostare**

### Come cuocere

Mettere il cibo in una teglia o in una pirofila e assicurarsi che l'attrezzo utilizzato entri nel forno alogeno. Posizionarlo sulla gratella scelta ed avviare la cottura.

N.B.: qualunque piatto o vassoio adatto all'uso in forno va bene, anche quelli in metallo, silicone e pirex.

Se non si dispone di uno di questi oggetti, si può adattare un foglio di alluminio come contenitore avendo cura di dimensionarlo in modo che una volta disposto all'interno del forno permetta un'adeguata circolazione dell'aria calda attorno all'alimento.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio dispone di 2 gratelle, una alta (N) e una bassa (M).

Utilizzare quella bassa (M) per cuocere, arrostire, decongelare, cuocere a vapore e per

riscaldare gli alimenti (e per la maggior parte degli usi).  
Utilizzare quella alta (N) per grigliare, tostare o rosolare il cibo.

### **Come arrostitire**

Mettere la carne direttamente sulla gratella (M).  
Considerare che il tempo di cottura può variare molto secondo le dimensioni del pezzo di carne e del grado di cottura desiderato.  
Consultare la tabella per ulteriori indicazioni.

### **Come grigliare**

Porre il cibo direttamente sulla gratella (N).  
Per fette di carne molto spesse, girare l'alimento a metà cottura.  
Il tempo di cottura alla griglia può variare in base al taglio, alle dimensioni, alla quantità di grasso, ecc..  
Consultare la tabella per ulteriori indicazioni.

### **Come cuocere a vapore**

È possibile cucinare a vapore delle verdure contemporaneamente con il piatto principale, avvolgendole in un foglio di alluminio e aggiungendo alcune gocce d'acqua e chiudendo bene l'involucro.  
Si può anche aggiungere una tazzina di acqua nel fondo con erbe aromatiche e spezie per aromatizzare il pesce o i vegetali cotti a vapore.  
La quantità d'acqua deve essere limitata.

### **Come friggere**

È possibile cucinare patatine fritte senza olio né grasso.  
Per renderle più croccanti e saporite è sufficiente immergere interamente gli stick di patate in olio adatto alla frittura, lasciare che l'olio in eccesso si scarichi e cucinarle poi nel forno alogeno secondo la tabella fornita.  
Potete utilizzare anche patatine surgelate adatte alla cottura in forno, senza immergerle nell'olio.  
N.B.: le patatine (anche quelle surgelate) possono essere semplicemente passate a pennello con olio da cucina o spruzzate con un vaporizzatore per olio.  
Per preparare un delizioso pollo fritto, immergere i pezzi di pollo nella pastella e poi nell'olio da cucina, scolare l'olio in eccesso e cuocere secondo la tabella fornita.

### **Come tostare**

Per ottenere pane o fette perfettamente tostate, disporle direttamente sulla gratella (N) e controllarne la tostatura.  
Risulteranno croccanti fuori e morbide dentro.  
Per migliorare crackers, patatine e persino biscotti raffermi, metterli sulla gratella (N) per qualche minuto alla massima temperatura.  
Torneranno alla loro originaria croccantezza.

### **Come scongelare**

Per scongelare alimenti in modo più uniforme che con un forno a microonde è sufficiente impostare la temperatura a 100°C e controllare il cibo ogni 5-10 minuti.

## **CONSIGLI**

Distribuire gli alimenti in modo uniforme nel forno per garantire la corretta circolazione del flusso dell'aria calda.

Evitare di sovrapporre gli alimenti con il proposito di cucinarne una maggiore quantità. Se l'aria calda non circola correttamente solo la parte superiore dell'alimento risulterebbe cotta.

La prima volta che si esegue una ricetta, controllare il processo di cottura attraverso la parte in vetro del coperchio.

Gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli più grandi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente più lungo e una quantità inferiore richiede un tempo solo leggermente più breve.

Girare qualche volta il cibo aiuta ad ottenere una cottura migliore e lo rende croccante all'esterno e morbido all'interno. Lo stesso risultato si può ottenere impostando una temperatura più bassa e lasciando cuocere il cibo più a lungo.

La tabella riportata di seguito consente di selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

N.B. : queste impostazioni sono delle indicazioni. Perché gli ingredienti differiscono a secondo dell'origine, delle dimensioni, della forma e della marca del prodotto utilizzato, non è possibile garantire sempre la migliore impostazione.

---

### Tabella di consultazione rapida per tempi e modalità di cottura

---

Alimento	Cottura (minuti)	Temperatura	Gratella
<b>Pollame</b>			
Pollo intero	35-40	200°C	Bassa M
Parti di pollo	20-25	200°C	Alta N
Tacchino	60-90	200°C	Bassa M
Anatra	50-60	200°C	Bassa M
<b>Carni</b>			
<b>Arrosto di manzo</b>			
Poco cotto	35-40	175°C	Bassa M
Media cottura	45-50	175°C	Bassa M
Ben cotto	55-60	175°C	Bassa M
<b>Bistecca</b>			
Media cottura	20-25	180°C	Alta N
<b>Agnello arrosto (3.5 M)</b>			
Media cottura	60-70	200°C	Bassa M
Ben cotta	80-90	200°C	Bassa M
<b>Salsiccia</b>			
	10	200°C	Bassa M
<b>Torte</b>			
Uno strato	20-25	200°C	Bassa M
Muffins	10-15	180°C	Bassa M

---

<b>Uova</b>			
In camicia	5-6	175°C	Bassa M
Poco cotte	4-5	200°C	Bassa M
Frittate	10-12	175°C	Bassa M
<b>Meringata</b>			
	5-8	175°C	Bassa M
<b>Pane con lievito</b>			
Pagnotta	10-15	150°C	Bassa M
Rotolo	15-20	175°C	Bassa M
Pane di mais	10-20	175°C	Bassa M
Pizza surgelata	9	200°C	Alta N
<b>Biscotti</b>			
Goccia	8-10	190°C	Bassa M
Laminati	12-15	190°C	Bassa M
Sbarrette	15-20	190°C	Bassa M
<b>Pesce</b>			
Gamberi	10-15	180°C	Alta N
Vongole al vapore	3-5	160°C	Bassa M
Aragosta	12-15	175°C	Bassa M
<b>Patate</b>			
Patate al forno	20-35	250°C	Bassa M
Patatine fritte	20-25	200°C	Alta N
<b>Pasta al forno</b>			
Uno strato	10-12	200°C	Alta N
Uno strato + ripieno	25-30	175°C	Bassa M
Due strati + ripieno	30-35	175°C	Bassa M

## QUALCHE SUGGERIMENTO E RICETTA

### Croissants

Preriscaldare l'apparecchio con termostato a 105°C.

Riscaldare croissant: 3-6 minuti. Cornetti congelati: 6-10 minuti.

### Panini da riscaldare

Con mani bagnate accarezzare il panino e disporlo sulla gratella alta (N), ripetere l'operazione con gli altri panini.

Asciugare bene le mani ed impostare il termostato a 105°C per un tempo di 5-10 minuti.

Il pane risulterà come appena sfornato.

### **Verdure a vapore e pesce al cartoccio**

Avvolgere le verdure in carta stagnola, fissata in modo che non venga aperta o aspirata dalla ventola.

Disporre il cartoccio in modo che l'aria possa circolarle attorno.

Utilizzare eventualmente la gratella (N) come una piattaforma sopra altri alimenti da cuocere.

Anche i pesci possono essere cotti al cartoccio.

Aggiungere un poco di succo di limone e qualche fetta di verdura.

### **Pancetta alla griglia**

Dalle fette di pancetta togliere la cotenna e il grasso in eccesso.

Disporre le fette sulla gratella alta.

Impostare il termostato a 230°C, cuocere per circa 6-8 minuti o come diversamente preferito.

### **Pollo arrosto**

Ingredienti

Pollo intero (circa 1Kg.)

Aglione 2 spicchi

Rosmarino 2 rametti

Alloro 2 foglie

Olio d'oliva extravergine q.b.

Origano 1 rametto

Sale grosso 10 gr.

Salvia 5 foglie

Per prima cosa tritare in un mixer il sale grosso insieme ai 2 spicchi di aglio pelati e alle erbe aromatiche: rosmarino, salvia, origano fresco e alloro.

Prendere il pollo intero e sistemarlo in una pirofila.

Spennellare la superficie del pollo da entrambi i lati con olio extravergine di oliva, quindi ricoprirlo con il trito aromatico massaggiando con entrambe le mani per farlo aderire bene.

Condire anche l'interno del pollo con il trito aromatico e versare un po di olio di oliva extravergine sul fondo della pirofila.

Mettere la pirofila all'interno della ciotola in vetro (H) posizionandola sulla gratella bassa (M).

Cuocere a 200°C per circa 40 minuti.

A metà cottura togliere la pirofila e girare il pollo dall'altra parte in modo che la cottura risulti uniforme su entrambi i lati.

### **Verdure arrosto**

Sbucciare e pulire le verdure, tagliare a pezzi di dimensioni simili.

Asciugare e mettere in una pentola con 2 o 3 cucchiaini di olio di oliva extravergine, aggiungere aglio, sale e pepe. Mettere il coperchio sulla pentola, agitare e oscillare vigorosamente. Mettere le verdure sulla gratella alta (N).

Impostare il termostato e cuocere per circa 30-45 minuti a 185°C.

Il tempo di cottura varia secondo le dimensioni dei singoli pezzi e la quantità della verdura.

### **Patate al cartoccio**

Dopo avere sbucciato le patate (utilizzare preferibilmente quelle di media dimensione) lavarle con cura, rimuovere eventuali difetti e asciugare con un telo pulito.

Strofinare le patate con un po di burro ammorbidito e cospargerle con poco aglio, sale e pepe nero macinato al momento.

Avvolgerle quindi in un foglio di carta di alluminio, chiudendovele dentro, ma senza serrare troppo i cartocci e disporli sulla gratella alta (N).

Fare cuocere per circa 35-40 minuti a 200°C

### **Torte**

(cuociono più rapidamente che in un forno convenzionale)

Mettere la tortiera sulla gratella bassa (N) all'interno della ciotola (H).

Se si desidera una torta molto umida quasi senza crosta, disporre una pellicola di alluminio come protezione sopra la tortiera.

È possibile rimuovere la pellicola appena prima che la torta sia pronta per consentire alla parte superiore di asciugare.

### **Pasticceria, biscotteria, ecc..**

(cuociono più rapidamente che in un forno convenzionale)

Mettere il composto in una teglia forata o su un piatto adatto all'uso in forno e porli sulla gratella bassa (M).

Se si desidera una finitura non troppo croccante, coprire con una pellicola di alluminio durante la prima parte della cottura.

## **PRE-LAVAGGIO**

Per facilitare la pulizia è possibile effettuare un pre-lavaggio. Disinserire la spina dalla presa di corrente.

Immettere circa 4 centimetri di acqua e un goccio di detersivo delicato.

Le gratelle (M) e (N) durante questa fase possono essere messe all'interno.

Posizionare il coperchio.

Inserire la spina nella presa di corrente.

Regolare il termostato su WASH e impostare il timer per 10 minuti.

La circolazione di aria calda crea un'azione di lavaggio turbo che rimuove eventuali residui di alimenti.

Se particolarmente sporca, ripetere l'operazione di lavaggio per altri 2 o 3 minuti.

Quando il timer indica Off, rimuovere il coperchio.

Lasciar raffreddare e sciacquare la ciotola con acqua tiepida per rimuovere ogni traccia di detersivo, poi asciugarla.

Il coperchio (A) deve essere pulito solo con un panno morbido umido ponendo attenzione che NON penetrino liquidi al suo interno.

## **PULIZIA**

Scollegare sempre e lasciare raffreddare prima di intervenire.

Pulizia breve: lavare la ciotola in vetro (H) con acqua calda, una spugna morbida e l'ausilio di un detersivo delicato per piatti, effettuando poi un accurato risciacquo e asciugatura.

Se necessario utilizzare un panno di nylon o maglia di poliestere.

Non utilizzare paglietta di acciaio o materiali abrasivi.

Non usare mai solventi o detersivi forti.

Il supporto (L) può essere lavato analogamente alla ciotola.

**Il coperchio A deve essere pulito solo con un panno morbido umido ponendo attenzione che NON penetrino liquidi al suo interno.**

**GB**

## **GENERAL SAFETY REQUIREMENTS**

Carefully read the requirements in this manual and keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only be used for the purpose it was specifically de-

signed. Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use. The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation. The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards on electrical safety. Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger. Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network. In case of incompatibility between the outlet and

the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments. Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.

However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.

On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.

If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially and that no type of object is inserted such as needles, pins or the like.

The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules. In particular: Do not immerse the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids. If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power. Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives. Do not touch the appliance with wet hands or feet. Do not use the appliance with bare feet. Do not pull on the power-cord or on the appliance itself to disconnect

the plug from the power outlet. Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain...). Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it. Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance. Do not use sharp objects to remove any foreign bodies.

The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.

The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.

If power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.

Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.

Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee. Use a soft and non abrasive cloth to clean the appliance.

When the appliance is unserviceable and must be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.

- The device can be used by children 8 years of age or up and people whose physical, sensorial or mental capacity is reduced or those

lacking in experience and know-how, if they have the benefit of a mediator responsible for their safety, supervision or instructions on use of the device in a safe manner and if they have understood the dangers involved.

- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and are supervised.

- Do not allow children to use the appliance without supervision.

Keep the product and its power cord out of the reach of children under the age of 8.

- Turn the unit off and unplug it before changing accessories or approaching the parts that are in motion when working.

- Use the unit only with the supplied accessories, do not compromise the safety of use. Periodically check the good condition of the apparatus and components;

If in doubt, contact an authorized service center.

- Do not pull the power cord to move the unit.

- The user should not leave the appliance unattended when it is connected to the power.

- Do not use the appliance if it does not operate normally, or if it is damaged; If in doubt, contact qualified personnel.

- It is strictly forbidden to disassemble or re-

pair the unit for danger of electric shock; if necessary contact your dealer or service center.  
- The appliance must not be operated with timers or other external devices separate remote control.

Never immerse the lid in water.

Do not operate the appliance when it is empty.

Do not use the appliance as a heating unit.

Keep an adequate distance from walls, objects, etc.

The appliance can only be stored when it is completely cold.



**ATTENTION:** this symbol indicates a hot surface.

Some parts of the appliance, such as glass surfaces, reach high temperatures during operation, and remain hot for a certain period of time even after turning off the appliance. Do not touch the hot surfaces and grasp the lid only by the handle using protective gloves: danger of burns.

All metal parts of the oven, such as the cooking grate, become very hot during cooking. Be very careful to remove them when the oven is still hot. Always use protective gloves or pliers.

Remove the lid, always being careful of ste-

am escaping from the oven, as it could be directed at your face.

Do not move the oven when in use and beware of possible drips or splashes when removing the lid.

**DANGER:** never place the lid and the oven itself on surfaces that are not heat resistant, and always place the control panel on the worktop with the handle facing upwards:

**ATTENTION:** overheated bread can catch fire. In any case, during use, do not place the device near dependencies or other flammable materials and do not leave it unattended

Do not place any objects on the opening and make sure that the air circulates freely.

Do not cover the slits in any way and always ensure proper air circulation; do not place objects in direct contact with walls or hot surfaces: risk of fire.

Place the oven away from other heat sources and such as gas, electric or heating ovens.

**N: B.** The handle on the lid works as a safety device. Lifting it during the cooking phase interrupts its action (the oven remains hot and therefore there is a risk of burns: use protective gloves); lowering it, the oven resumes operation.

**ATTENTION:**

If there are glass parts in the product, these are not covered by guarantee.  
The plastic parts of the product are not covered by guarantee.

**ATTENTION:**

The damages of the electrical power supply cable, resulting from wear are not covered by guarantee; any repair shall therefore bear the charge of the owner.

**ATTENTION:**

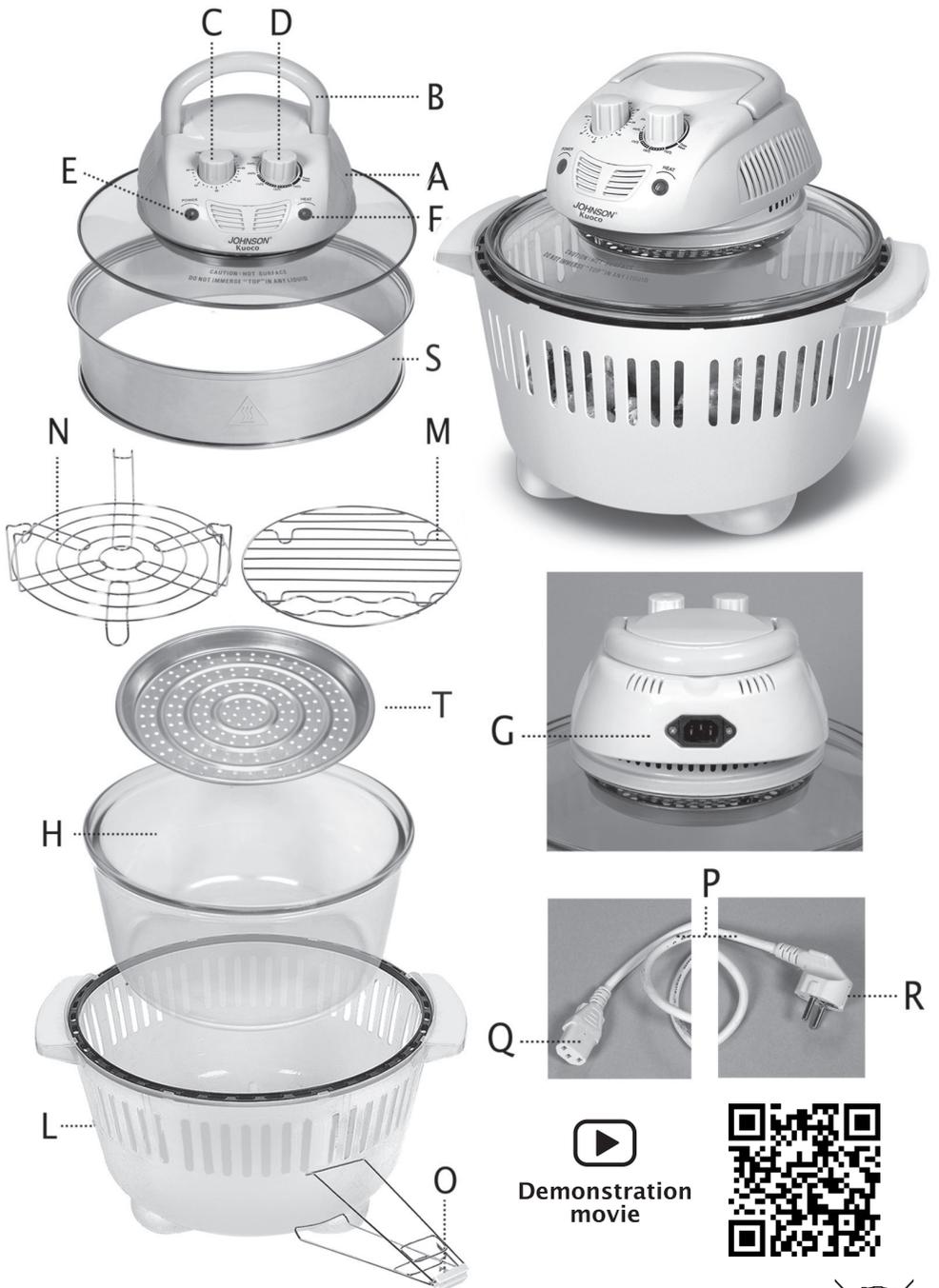
Should it become necessary to take or ship the equipment to the authorised service centre, it is recommended to clean it carefully in all its parts.

Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have lime, dust or other deposits, externally or internally, for hygienic-sanitary reasons the service centre will reject it without viewing it.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which

could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



AC 220-240 V 50/60 Hz  
 1200-1400 W Capacity 12L (+5L)



 **Demonstration movie**



## PRESENTATION OF THE APPLIANCE

Oven with innovative technology that allows the advantages of a large convection oven. Thanks to its compact size, efficient design and ventilation, it cooks from 20% to 60% faster than a conventional electric oven giving the same results but with less electricity consumption. The appliance is a true multipurpose oven suitable for preparing all types of dishes: roasts, cooks, grills, steam, heats and defrosts. Used in traditional cooking, it improves its quality with considerable savings in time and money. The glass bowl with its stand can be placed on the table as a practical serving dish, keeping food warm and ready to be served. Cook evenly fat-free, reducing fat and cholesterol retention. It uses moving hot air, which envelops the food suspended on the wire rack without producing smoke. It does not dry foods, does not dry them and keeps their flavor intact by preserving the natural nutritional elements.

The transparent lid allows the food to be viewed and checked during cooking.

## COMPONENTS

- A. Appliance cover with fan and heating element.
- B. Handle with safety device
- B1 Handle button
- C. Timer knob (0-60 min)
- D. Thermostat knob (Preheat-125 ° C-250 ° C)
- E. Power indicator light (red)
- F. Heat indicator light (green)
- G. Power cord socket
- H. 12L glass bowl
- L. Plastic support with handles
- M. Low Gratella
- N. High grid
- O. Pliers
- P. Power cord
- Q. Terminal of the cable to be connected to the appliance
- R. Plug of the cable to be connected to the mains.
- S. Additional ring to increase the capacity to 17 L
- T. Perforated pan

## INSTRUCTIONS FOR USE

On first use:

Place the plastic support (L) on a stable and heat-resistant surface at least 10 centimeters from other objects and away from flammable substances.

Wash the glass bowl (H), dry it thoroughly and place it inside the support (L), clean the lower part of the lid (A) with a damp cloth, dry it and place it centered and stable on the bowl (H).

Insert the terminal (Q) of the cable (P) into the socket (G) of the cover (A).

Adjust the timer (C) to 5 minutes and the thermostat (D) to 250 ° C.

After 15 minutes, remove the plug (R) from the socket.

Leave to cool for at least 5 minutes.

Using the handle (B) remove the lid (A) and place it on a stable, heat-resistant surface with the handle facing upwards.

Place the wire rack (M) or (N) inside the bowl (H) according to the intended use and arrange the food to be cooked on it, keeping it detached from the glass wall in order to allow maximum air circulation .

Put the lid (A) on the bowl (H).

Insert the plug (R) into the socket.

Set the thermostat (D) and timer (C), according to the instructions in the recipe or in the quick reference table.

The indicators (E) and (F) light up and the appliance begins to heat up while its interior lights up.

**ATTENTION:** to correctly hook the handle (B) in its seat, press the button (B1)

The heating, its indicator (F) and the internal lighting turn off when the required temperature is reached, but on the action of the thermostat, they are reactivated if necessary to keep it constant for the entire set time.

An acoustic signal warns that the set time has been reached.

In the meantime, the timer knob returns to the Off position.

Disconnect the plug from the electrical outlet, remove the lid (A) handling it with care because it is very hot and place it on a stable and heat-resistant surface and recover the cooked food or the object used for cooking.

**ATTENTION:** the temperatures inside the halogen oven are high: use protective gloves or special pliers.

If during the cooking phase the handle (B) is lifted, the heating and ventilation are automatically interrupted and the indicators (E), (F) and the internal lighting go out.

If during cooking, the lid (A) is removed even temporarily, as it is very hot, handle it carefully and if it should be placed on it, choose a stable and heat-resistant surface.

Replacing the cover (A) and lowering the handle (B), after having pressed the button (B1) to hook it correctly in its seat the ignition is reactivated until the set time has elapsed.

If you need to expand the internal capacity from 12 L to 17 L, use the additional ring (S), placing it over the glass bowl (H) taking care to fit it into the seat of the upper edge of the same.

Complete the operation by placing the lid of the appliance with fan and heating element (A) over the additional ring (S).

## FUNCTIONS OF THE APPLIANCE

**Cook**

**To grill**

**To fry**

**Defrost**

**To roast**

**Steam cooking**

**Toast**

### How to cook

Put the food in a pan or in an ovenproof dish and make sure that the tool used enters the halogen oven. Place it on the chosen wire rack and start cooking.

N.B .: any plate or tray suitable for use in the oven is fine, even those made of metal, silicone and pyrex.

If you do not have one of these objects, you can adapt aluminum foil as a container, taking care to size it so that once placed inside the oven it allows adequate circulation of hot air around the food.

**ATTENTION:** the appliance has 2 gratings, one high (N) and one low (M).

Use the low one (M) for cooking, roasting, defrosting, steaming and reheating food (and for most uses).

Use the high one (N) for grilling, toasting or browning food.

### How to roast

Place the meat directly on the wire rack (M).

Please note that the cooking time can vary greatly depending on the size of the piece of meat and the desired degree of cooking.

Refer to the table for further guidance.

### **How to grill**

Place the food directly on the wire rack (N).

For very thick slices of meat, turn the food halfway through cooking.

The cooking time on the grill can vary according to the cut, size, amount of fat, etc.

Refer to the table for further guidance.

### **How to steam**

It is possible to steam vegetables at the same time as the main dish, by wrapping the vegetables in aluminum foil and adding a few drops of water and closing the wrapper well.

You can also add a cup of water to the bottom with aromatic herbs and spices to flavor steamed fish or vegetables.

The amount of water must be limited.

### **How to fry**

It is possible to cook french fries without oil or fat.

To make them crispier and tastier, simply immerse the potato sticks entirely in oil suitable for frying, let the excess oil drain and then cook them in the halogen oven according to the table provided.

You can also use frozen fries suitable for cooking in the oven, without immersing them in oil.

N.B. : fries (even frozen ones) can be simply brushed with cooking oil or sprayed with an oil sprayer.

To prepare a delicious fried chicken, dip the chicken pieces in the batter and then in the cooking oil, drain the excess oil and cook according to the table provided.

### **How to toast**

To obtain perfectly toasted bread or slices, place them directly on the wire rack (N) and check that they are toasted.

They will be crunchy on the outside and soft on the inside.

To improve crackers, chips and even stale biscuits, place them on the wire rack (N) for a few minutes at maximum temperature. They will return to their original crunchiness.

### **How to defrost**

To defrost food more evenly than with a microwave oven, simply set the temperature to 100 ° c and check the food every 5-10 minutes

## **ADVICE**

Distribute the food evenly in the oven to ensure proper circulation of the hot air flow. Avoid overlapping foods with the intention of cooking a larger quantity. If the hot air does not circulate properly, only the upper part of the food would be cooked.

The first time you run a recipe, check the cooking process through the glass part of the lid.

Smaller sized foods usually require shorter cooking times than larger ones.

A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer cooking time, and a smaller quantity requires only a slightly shorter time.

Turning the food a few times helps to obtain a better cooking and makes it crunchy on the outside and soft on the inside. The same result can be achieved by setting a lower temperature and letting the food cook for longer.

The table below allows you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

N.B. : These settings are indications. Because the ingredients differ according to the origin, size, shape and brand of the product used, it is not possible to always guarantee the best setting.

---

**Quick consultation table for cooking times and methods**

---

<b>Food</b>	<b>Cooking (minutes)</b>	<b>Temperature</b>	<b>Grate</b>
<b>Poultry</b>			
Full chicken	35-40	200°C	Bassa M
Chicken parts	15-20	200°C	Alta N
Turkey	60-90	200°C	Bassa M
Duck	50-60	200°C	Bassa M
<b>Meat</b>			
<b>Roast beef</b>			
Rare	35-40	175°C	Bassa M
Medium	45-50	175°C	Bassa M
Well cooked	55-60	175°C	Bassa M
<b>Steak</b>			
Medium	20-25	180°C	Alta N
<b>Roast lamb (3.5 lb)</b>			
Medium	60-70	200°C	Bassa M
Well cooked	80-90	200°C	Bassa M
<b>Sausage</b>			
	10	200°C	Bassa M
<b>Cakes</b>			
One layer	20-25	200°C	Bassa M
Muffins	15-18	175°C	Bassa M
<b>Egg</b>			
Poached	5-6	175°C	Bassa M
Lightly cooked	4-5	200°C	Bassa M
Omelette	10-12	175°C	Bassa M
<b>Meringue</b>			
	5-8	175°C	Bassa M
<b>Bread with yeast</b>			
Loaf	15-20	175°C	Bassa M
Rolf	15-20	175°C	Bassa M
Cornbread	10-20	175°C	Bassa M
Frozen pizza	9	200°C	Alta N

---

<b>Biscuits</b>			
Cookies	8-10	190°C	Bassa M
Hard	12-15	190°C	Bassa M
Bars	15-20	190°C	Bassa M
<b>fish</b>			
Prawns	7-10	200°C	Alta N
Steamed clams	8-10	200°C	Alta N
Lobster	3-5	160°C	Bassa M
	12-15	175°C	Bassa M
<b>Vegetables</b>			
Roast potatoes	20-35	250°C	Bassa M
Chips	12-15	200°C	Alta N
<b>Oven baked pasta</b>			
One layer	10-12	200°C	Alta N
One layer + filling	25-30	175°C	Bassa M
Two layers + filling	30-35	175°C	Bassa M

## SOME SUGGESTIONS AND RECIPE

### Croissants

Preheat the appliance with the thermostat to 105 ° C.

Reheat croissants: 3-6 minutes. Frozen croissants: 6-10 minutes.

### Sandwiches to reheat

With wet hands, caress the sandwich and place it on the high wire rack (N), repeat the operation with the other sandwiches.

Dry your hands well and set the thermostat at 105 ° C for 5-10 minutes.

The bread will turn out to be fresh from the oven.

### Steamed vegetables and baked fish

Wrap the vegetables in aluminum foil, secured so that it is not opened or sucked in by the fan.

Arrange the foil so that the air can circulate around it.

If necessary, use the wire rack (N) as a platform over other foods to be cooked.

Fish can also be baked in foil.

Add a little lemon juice and a few slices of vegetables.

### Grilled bacon

Remove the rind and excess fat from the bacon slices.

Arrange the slices on the high wire rack.

Set the thermostat to 230 °C, cook for about 6-8 minutes or as otherwise preferred..

### Roast chicken

Ingredients

Whole chicken (about 1 Kg.)

2 cloves garlic

Rosemary 2 sprigs  
Bay leaf 2 leaves  
Extra virgin olive oil to taste  
Oregano 1 sprig  
Coarse salt 10 gr.  
Sage 5 leaves

First, chop the coarse salt in a mixer together with the 2 peeled cloves of garlic and the aromatic herbs: rosemary, sage, fresh oregano and bay leaf.

Take the whole chicken and place it in a baking dish.

Brush the surface of the chicken on both sides with extra virgin olive oil, then cover it with the aromatic mixture, massaging with both hands to make it adhere well.

Season the inside of the chicken with the aromatic mince and pour a little extra virgin olive oil on the bottom of the pan.

Place the pan inside the glass bowl (H) by positioning it on the low rack (M).

Cook at 200 ° C for about 40 minutes.

Halfway through cooking, remove the pan and turn the chicken on the other side so that cooking is uniform on both sides.

### **Roasted vegetables**

Peel and clean the vegetables, cut into pieces of similar size.

Dry and put in a pot with 2 or 3 tablespoons of extra virgin olive oil, add garlic, salt and pepper. Put the lid on the pot, shake and shake vigorously. Put the vegetables on the high wire rack (N).

Set the thermostat and cook for about 30-45 minutes at 185 °C.

The cooking time varies according to the size of the individual pieces and the quantity of vegetables.

### **Baked potatoes**

After peeling the potatoes (preferably use medium-sized ones) wash them carefully, remove any defects and dry with a clean cloth.

Rub the potatoes with a little softened butter and sprinkle them with a little garlic, salt and freshly ground black pepper.

Then wrap them in a sheet of aluminum foil, closing them inside, but without tightening the packets too much and place them on the high rack (N).

Cook for about 35-40 minutes at 200 ° C

### **Cakes**

(they cook faster than in a conventional oven)

Place the pan on the low rack (N) inside the bowl (H).

If you want a very moist cake with almost no crust, place aluminum foil as protection over the cake pan.

You can remove the foil just before the cake is ready to allow the top to dry.

### **Pastry, biscuits, etc ..**

(they cook faster than in a conventional oven)

Put the mixture in a perforated pan or on a plate suitable for use in the oven and place them on the low rack (M).

If you want a not too crunchy finish, cover with aluminum foil during the first part of cooking.

## PRE-WASH

To facilitate cleaning, it is possible to carry out a pre-wash.

Disconnect the plug from the socket.

Add about 4 centimeters of water and a drop of mild detergent.

The gratings (M) and (N) during this phase can be placed inside.

Place the lid.

Insert the plug into the socket.

Set the thermostat to WASH and set the timer for 10 minutes.

The circulation of hot air creates a turbo washing action that removes any food residues.

If particularly dirty, repeat the washing operation for another 2 or 3 minutes.

When the timer indicates Off, remove the cover.

Allow to cool and rinse the bowl with warm water to remove all traces of detergent, then dry it.

The cover (A) must only be cleaned with a soft damp cloth, making sure that no liquids penetrate inside.

## CLEANING

Always unplug and allow to cool before servicing.

Short cleaning: wash the glass bowl (H) with hot water, a soft sponge and the aid of a mild dish detergent, then carefully rinsing and drying.

If necessary, use a nylon or polyester mesh cloth.

Do not use steel wool or abrasive materials.

Never use strong solvents or detergents.

Basket (L) can be washed in the same way as the bowl.

**The cover (A) must only be cleaned with a soft damp cloth, making sure that no liquids penetrate inside.**





## Garanzia

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

## GUARANTEE

The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defect. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

## GARANTIE

La validité de la garantie commence a partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine apres la periode prescrite, meme si l'appareil, n'a pas ete utilise. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou reparations qui seraient necessaires par defauts de materiel ou de fabrication. La garantie n'est pas valable si l'appareil a ete manumis ou si le defaut est du a usage improprie. Les substitutions ou les reparations convertes par la garantie sont faites gratuitement pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont a la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pieces et les appareils substitues deviennent de notre propriete.

## GARANTIE

Die garantiedauer lauft vom einkaufsdatum der gerates an das durch den stempel des verkauftes nachgewiesen ist, und verfallt nach der vorgeschriebenen zeit, auch wenn das gerat nicht gebraucht worden ist. Die garantie schliesst alle ersetzungen oder reparaturen ein, die wegen schadhaften materials oder fehlerhafter herstellung ersordert wurden. Die garantie verfallt, wenn das gerat zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen ersetzungen oder reparaturen werden fur ab unseren kundenzentren gelieferte ware kostenlos ausgefuhrt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauckers die ersetzen teile oder gerate werden unser eigentum.

## GARANTIA

A validade da garantia comeca a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina apos o periodo indicado, mesmo se o aparelho nao tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituicoes ou reparacoes que sejam necessarias, devido a defeitos do material ou de fabrico. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilizacao impropria do mesmo. As substituicoes ou reparacoes cobertas pela garantia sao efectuadas gratuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistencia. A pena ficara a cargo do comprador as de despesas de transporte. As pecas ou os aparelhos substituidos serao de nossa propriedade.

## الضمان

تسري فترة الضمان من تاريخ شراء الجهاز المثبت بختم البائع، وتنتهي بعد الفترة الموضحة حتى إذا لم يتم استخدام الجهاز. يدخل في الضمان جميع عمليات الاستبدال أو الإصلاح التي تكون ضرورية بالنسبة لعيوب الخامات أو عيوب التصنيع. يُلغى الضمان إذا كان هناك عيب بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجاناً بالنسبة للبضائع المستلمة في موقع مراكز الدعم التقني بدون أن نتحمل أية تكلفة للشحن. يتحمل المستخدم، دون غيره، تكاليف الشحن. تصبح الأجزاء أو الأجهزة المستبدلة مملوكة لنا.

# 2 ANNI YEARS ANS JAHRE ANOS سنوات

**JOHNSON®** S.r.l.

V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it  
+39 0331 389007

## Mod. Kuoco

Compilare all'atto dell'acquisto  
Check before purchasing  
Remplir au moment de l'achat  
Fullen sie zum zeitpunkt des kaufs aus  
Enchera a compra  
- تحقق قبل شر

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE  
DATE D'ACHAT  
KAUFDATUM  
DATA DE COMPRA

- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore  
Seller's stamp  
Entourez la reception avec le cachet du detailliant  
Bringen sie ihren kaufbeleg mit dem briefmarken-  
handler  
Selo de vendedor  
- ختم البائع

La presente garanzia non è valida se incompleta  
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to  
be valid  
Cette garantie est nulle si incomplete  
Die garantie ist nicht gulting, wenn sie nicht vollstan-  
ding ist  
Esta garantia nao e valida se for incompleto

شهادة الضمان هذه لا بد من ملئها بشكل  
صحيح حتى تكون صالحة

## Mod. Kuoco

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE  
DATE D'ACHAT  
KAUFDATUM  
DATA DE COMPRA  
- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE  
REPAE DATA DATA  
DE REPARATION  
REPARATURDATUM  
DATA DA REPARACAO

- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA  
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP  
CACHET DU CENTRE DE SERVICE  
STEMPEL DES SERVICE CENTERS  
SELO DE CENTRO DE ASSISTENCIA

- ختم خدمة ما بعد البيع