

ju  kitchen

GELATERIA
ice cream maker



Manuale di istruzioni



Art. 872



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER UN USO CORRETTO E SICURO
Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente libretto e conservarle per ulteriori consultazioni per tutta la vita del prodotto, esse infatti forniscono indicazioni importanti per quanto riguarda la funzionalità e la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione del prodotto.

Precauzioni

Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato; scollegarlo dalla presa elettrica dopo ogni uso o prima di pulirlo.
- E' necessaria massima attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini: questo apparecchio non è un giocattolo. Si consiglia di posizionarlo lontano dalla loro portata.
- Utilizzare l'apparecchio solo come raccomandato in questo manuale. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.
- Non tirare il cavo, non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal cavo. Non chiudere il cavo tra le porte e non avvolgerlo su oggetti taglienti o spigoli vivi.
- Per scollegare l'apparecchio, disinserire la spina di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
- Usare sempre l'apparecchio lontano da fiamme o sorgenti di calore, su una superficie piana e asciutta.
- Posizionare l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da pareti o oggetti che potrebbero limitare la libera circolazione dell'aria.
- Non maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Questo apparecchio è destinato **unicamente ad uso domestico**.
- Prima di procedere con la pulizia, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina.
- L'apparecchio non deve mai essere coricato sul fianco, capovolto o inclinato oltre i 45°.
- Dopo lo spegnimento del compressore attendere almeno 5 minuti prima di riavviarlo nuovamente.

- Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata.
- Se il gelato/sorbetto contengono ingredienti freschi, devono essere consumati entro una settimana.
- Se il gelato/sorbetto contengono uova crude, evitare il consumo da parte di bambini, donne gravide e anziani.
- Non mettere ingredienti in freezer per pre-raffreddarli perchè in questo modo la pala mescolatrice si potrebbe bloccare e/o danneggiare.
- Utilizzare l'apparecchio sempre con il coperchio montato.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Gli utensili o gli oggetti taglienti di metallo non devono essere utilizzati all'interno del contenitore. Tali oggetti possono danneggiare l'apparecchio. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando l'apparecchio è spento.
- **Attenzione:** un utilizzo non corretto può danneggiare il dispositivo e/o arrecare lesioni.

Attenzione

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato dai bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.

Avvertenze

Non conservare insieme all'apparecchio bombolette spray o sostanze infiammabili.

Non danneggiare il circuito refrigerante.

Smaltire l'apparecchio presso centro smaltimenti rifiuti autorizzato.

Descrizione

IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia

Coperchio trasparente con apertura
per inserimento ingredienti

Cestello removibile

Display

Bicchieri
graduato



Pala mescolatrice

Contenitore fisso

Pannello comandi

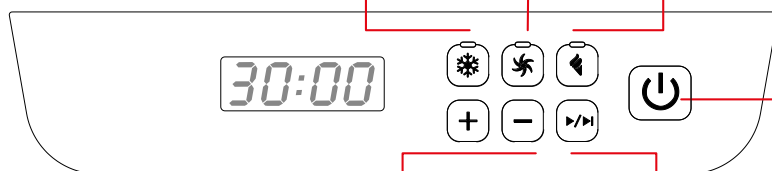
Spatola

Descrizione display

Funzione
raffreddamento

Funzione
Miscelazione

Funzione
Preparazione gelato



Aumentare /Diminuire il tempo dell'operazione

Avvio/Pausa

Tasto
accensione/
Spegnimento

Prima di fare il gelato

Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa.

Lavare accuratamente tutte le parti che verranno in contatto con il gelato.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.

Preparare gli ingredienti di una ricetta propria o di una delle ricette riportate in questo manuale.

Nota: non bisogna raffreddare il contenitore dentro il freezer perchè questa gelatiera possiede un compressore interno in grado di raffreddare gli ingredienti ottenendo così il gelato.

Assemblaggio

Inserire il cestello removibile all'interno del contenitore fisso. Posizionare la pala sull'apposito perno. (Chiudere con coperchio.)

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

Aprire la confezione e verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.

Pulire coperchio, cestelli ed accessori con acqua e detergente delicato, quindi asciugare accuratamente.

Pulire la base con un panno umido ed asciugare accuratamente.

Attenzione: non immergere la base in acqua nè lavarla direttamente con acqua.

La base contiene parti elettriche che non devono essere bagnate.

Uso


Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente assemblato.

Versare gli ingredienti all'interno del cestello removibile e inserirlo nel cestello fisso. Agganciare la pala e chiudere con il coperchio ruotando in senso antiorario.

Collegare la spina alla presa elettrica. Si udirà un beep e sul display comparirà 00

Premere il pulsante  on/off: sul display comparirà 60:00 che sta ad indicare che il tempo preimpostato è di 60 minuti.

In base alla ricetta da eseguire premere ripetutamente i pulsanti   finchè sul display non viene visualizzato il tempo desiderato. E' possibile velocizzare l'operazione tenendoli premuti.

Dopo avere premuto il tasto avvio , La Luce della funzione gelato  rimarrà accesa, ed inizierà il procedimento di preparazione.

Durante il funzionamento è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso lo sportello del coperchio.

Al termine dell'operazione l'apparecchio emetterà due beep e sul display comparirà la scritta 00.

Se lo si desidera è possibile, al termine della preparazione del gelato, avviare sia la funzione di raffreddamento che quella di miscelazione.

Funzione raffreddamento: di default è di 30 minuti; si può modificare premendo i tasti (+) (-) (da un minimo di 5min ad un massimo di 60min.)

Funzione miscelazione: di default è di 10 minuti; si può modificare premendo i tasti (+) (-) (da un minimo di 5min ad un massimo di 60min.)

Funzione Keep Cool

Funzione prolungata di raffreddamento: al termine del procedimento di preparazione, l'apparecchio avvia automaticamente questa funzione per 10 minuti.

Attenzione:

Per evitare la fuoriuscita degli ingredienti assicurarsi che non superino mai il 60% della capacità del contenitore removibile. Il gelato aumenta di volume mentre si sta formando.

Staccare sempre la spina quando si serve il gelato.

Nota

Se il gelato diventa troppo denso il dispositivo interrompe la miscelazione.

Pulizia

Staccare la spina dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia e prima di inserire o togliere le singole parti.

Non immergere mai il corpo motore, il cavo o la spina, in acqua o altri liquidi.

Pulire il contenitore fisso ed il corpo dell'apparecchio con un panno leggermente umido.

Il contenitore removibile, la pala ed il coperchio possono essere lavati con acqua e detergente neutro.

Non lavare in lavastoviglie.

Asciugare accuratamente.

Non usare pagliette metalliche o detersivi abrasivi per pulire l'apparecchio, in quanto potrebbero danneggiare le superfici.

Caratteristiche Tecniche

Voltaggio: 220-240V - 50Hz

Potenza: 135W

Capacità: 1,2 litri

Dimensioni macchina: L 250 x P 275 x H 350 mm

Colore: silver e nero

Peso: 8,850 kg

RICETTE

GELATO FIORDILATTE



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 370 g di latte
- 170 g di panna fresca
- 90 g di zucchero



Preparazione:

In un becher mescolate il latte e la panna. Continuando a mescolare aggiungete lo zucchero. Quando lo zucchero si sarà completamente disciolto (potete aiutarvi con un mixer ad immersione) trasferite il composto nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO ALLA FRAGOLA



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 250 g di fragole
- 250 ml di latte
- 75 g di zucchero
- 50 g di panna fresca
- 1 albume



Preparazione:

Dopo aver pulito e lavato le fragole frullatele fino ad ottenere una polpa omogenea. Versatela in una ciotola (se preferite con l'aiuto di un colino potete eliminare i semi). In un'altra ciotola mescolate bene la panna con l'albume. Scaldare in una pentola il latte e lo zucchero mescolando per 2 minuti circa fino a che lo zucchero non si sia completamente sciolto. Poi incorporate il composto di panna e albume. Lasciate sul fuoco e continuate a mescolare. Fate attenzione a che l'uovo non coaguli, se avete un termometro alimentare la temperatura non deve superare gli 83°C. Togliere dal fornello e lasciare raffreddare. Unite infine la polpa di fragole e mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

40 minuti ca.

GELATO AL LIMONE



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 260 ml di succo di limone
- 130 ml di acqua
- 140 g di zucchero
- 120 ml di panna fresca



Preparazione:

In un tegame scaldate l'acqua, la panna e lo zucchero. Mescolate bene fino a raggiungere una temperatura di 80° circa. Lasciate raffreddare bene in frigorifero per almeno 3 ore. In questo modo il composto non si coagulerà quando aggiungerete il succo di limone. Nel frattempo prendete i limoni e spremeteli per ottenere il succo. Trascorse le 3 ore togliete il composto dal frigo, trasferitelo in una ciotola e unite il succo di limone. Mescolate per ottenere una crema omogenea e densa. Versate infine il composto nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO ALLA PESCA



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 250 g di pesche
- 220 g di latte
- 90 g di panna fresca
- 70 g di zucchero
- 5 g di succo di limone (facoltativo, aiuta a preservare il colore delle pesche)



Preparazione:

Lavate accuratamente le pesche. Privatene del nocciolo, la buccia la potete lasciare; tagliatele a pezzettini. Spruzzatele con il succo di limone. Mettetele nel becher e con il mixer ad immersione frullatele fino ad ottenere una polpa. Aggiungete lo zucchero, la panna e il latte e miscelate fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto e il composto apparirà omogeneo. Versate nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

30-40 minuti ca.

GELATO ALLO YOGURT



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 300 g di latte
- 150 g di yogurt
- 110 g di panna fresca
- 100 g di zucchero



Preparazione:

Versate il latte, la panna, lo yogurt in un contenitore, aggiungete lo zucchero e mescolate bene (potete aiutarvi con un mixer ad immersione). Assicuratevi che lo zucchero si sia completamente sciolto, quindi versate il composto nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

30 minuti ca.

GELATO ALLA CREMA



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 300 g di latte
- 85 g di zucchero
- 150 g di panna fresca
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di vanillina



Preparazione:

In una pentola versate i tuorli, lo zucchero, la panna, il latte e la vanillina durante la cottura. Mescolate bene (potete aiutarvi utilizzando un mixer ad immersione) fino ad ottenere una crema omogenea. Mettete su un fornello, a fuoco basso, per qualche minuto, continuate a mescolare. Fate attenzione a che l'uovo non coaguli, se avete un termometro alimentare la temperatura non deve superare gli 83°C. Allontanate dal fuoco e sempre mescolando lasciate raffreddare (meglio se a bagnomaria in un contenitore con ghiaccio).

Quando il composto si sarà raffreddato mescolate nuovamente con l'aiuto del mixer e poi trasferitelo nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO AL CACAO



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 340 g di latte
- 150 g di panna fresca
- 110 g di zucchero
- 30 g di cacao in polvere amaro



Preparazione:

In un becher mescolate il cacao con lo zucchero. Continuando a mescolare (potete aiutarvi con un mixer ad immersione) aggiungete lentamente il latte amalgamandolo con il cacao. Unite infine la panna e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versatelo nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO AL PISTACCHIO



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 350 g di latte
- 60 g di panna fresca
- 90 g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 75 g di pasta di pistacchio



Preparazione:

In una pentola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo. Aggiungete il latte e la panna e miscelate con l'aiuto di un mixer ad immersione. Quando il composto sarà omogeneo trasferite su un fornello a fuoco basso e continuate a mescolare. Fate attenzione a che l'uovo non coaguli, se avete un termometro alimentare la temperatura non deve superare gli 83°. Allontanate dal fuoco e sempre mescolando lasciate raffreddare (meglio se a bagnomaria in un contenitore con ghiaccio) poi lasciando in frigorifero fino al completo raffreddamento. Quando il composto si sarà completamente raffreddato mettetelo in un becher e aggiungete la pasta di pistacchio, mescolate con un mixer fino a quando non si sarà completamente amalgamata. Versate il composto nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO ALLA STRACCIATELLA



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 350 g di latte
- 160 g di panna fresca
- 85 g di zucchero
- 40 g di cioccolato fondente grattugiato



Preparazione:

In un becher versate il latte e la panna, aggiungete lo zucchero e mescolate bene il composto fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Trasferite il composto nel cestello della gelatiera. Dopo 20 minuti con la gelatiera sempre in funzione, aprite lo sportello posizionato sul coperchio e versate il cioccolato fondente grattugiato.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO AL CAFFÈ



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 100g di caffè freddo amaro
- 230 g di latte
- 180 g di panna fresca
- 125 g di zucchero



Preparazione:

In un becher mescolate bene il caffè, il latte, la panna e lo zucchero. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, e lo zucchero si sarà completamente sciolto, trasferitelo nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO ALLE NOCCIOLE



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 350 g di latte
- 60 g di panna fresca
- 90 g di nocciole sgusciate e tostate (a gusto, con o senza pellicina)
- 90 g di zucchero



Preparazione:

Sgusciate le nocciole e tostatele per qualche minuto in forno a 180 °C oppure solamente con il grill per 2-3 minuti. Se volete togliere la pellicina marrone il momento giusto è appena uscite dal forno.

Tritate finemente le nocciole per 10/12 minuti fino a renderle una pasta oleosa. Aggiungete lo zucchero e mescolate, per far amalgamare il composto. Trasferite in un becher e aggiungete il latte e la panna. Mescolate con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema omogenea. Trasferite nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO ALLA CREMA DI MARRONI



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 340 g di latte
- 120 g di panna fresca
- 100 g di crema di marroni
- 70 g di zucchero
- marron glacés per variegare



Preparazione:

Nel becher miscelate insieme il latte e la panna. Aggiungete poi lo zucchero e la crema di marroni. Miscelate con un mixer fino a quando il composto non risulterà omogeneo e lo zucchero completamente sciolto.

Trasferite il tutto nel cestello della gelatiera.

Consiglio: prima di servire aggiungete qualche pezzetto marron glacés per guarnire.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

GELATO MENTA E CIOCCOLATO (AFTER EIGHT)

 **Porzioni:** 6-8

 **Ingredienti:**

- 300 g di latte
- 170 g di panna fresca
- 80 ml di sciroppo di menta
- 30g di zucchero
- 55 g di cioccolato fondente grattugiato

 **Preparazione:**

Versate il latte, la panna, lo sciroppo e lo zucchero in un becher e mescolate bene con un mixer ad immersione. Quando lo zucchero si sarà completamente disciolto e il composto sarà omogeneo trasferite il tutto nel cestello della gelatiera.

Dopo 20 minuti con la gelatiera sempre in funzione, aprite lo sportello posizionato sul coperchio e versate il cioccolato fondente grattugiato.

 **Tempo gelatiera:**
35 minuti ca.

GELATO AGLI AMARETTI


 **Porzioni:** 6-8

 **Ingredienti:**

- 350 g di latte
- 160 g di panna fresca
- 80 g di zucchero
- 40 g di amaretti secchi (non quelli morbidi)

 **Preparazione:**

Versate lo zucchero e gli amaretti secchi in un becher e miscelateli con il mixer. Aggiungete il latte e la panna continuando a mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà completamente disciolto e gli amaretti sminuzzati. Trasferite il composto nel cestello della gelatiera.

 **Tempo gelatiera:**
35 minuti ca.

SORBETTO AL LIMONE



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 140 g di succo di limone
- 240 g di acqua
- 30 g di limoncello
- 30 g di albume d'uovo già pastorizzato
- 170 g di zucchero



Preparazione:

In un becher montate l'albume a neve. Incorporate continuando a montare 30 g di zucchero fino a quando il composto diventerà spumoso. A parte spremete i limoni per ottenere il succo necessario. Filtratelo, versatelo in una ciotola e aggiungete l'acqua e il restante zucchero e incorporate l'albume d'uovo senza smontarlo troppo. Quando il composto è ben miscelato versare il limoncello e amalgamare. Trasferire il composto all'interno del cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

SORBETTO ALLA MELA VERDE



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 230 g di mele verdi
- 300 g di acqua
- 30 g di succo di limone
- 75 g di zucchero



Preparazione:

Spremete un limone per ricavarne il succo necessario e filtratelo per separarlo dai semi.

Lavate e tagliate a pezzettini le mele, senza privarle della buccia; eliminate i semi. Aggiungete il succo di limone, lo zucchero e l'acqua e frullate con un mixer ad immersione in un becher.

Quando il composto risulterà cremoso versatelo nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

25 minuti ca.

SORBETTO AI FRUTTI ROSSI



Porzioni: 6-8



Ingredienti:

- 260 g di acqua
- 65 g di fragole
- 65 g di mirtilli
- 65 g di lamponi
- 65 g di fragoline di bosco
- 65 g di zucchero
- 20 g di succo di limone spremuto



Preparazione:

In un becher mettete i lamponi, le fragole, i mirtilli e le fragoline di bosco. Aggiungete il succo, lo zucchero e l'acqua. Mescolate aiutandovi con un mixer ad immersione fino a quando lo zucchero si sarà completamente disciolto e il composto sarà omogeneo.

Versate il composto nel cestello della gelatiera.



Tempo gelatiera:

35 minuti ca.

Nelle ricette che contengono l'uovo la preparazione viene fatta a caldo per pastorizzarlo.

I tempi necessari per ottenere il gelato desiderato sono indicativi, essi possono dipendere dalla temperatura del composto versato e dalla temperatura ambientale. Le dosi possono essere leggermente modificate, ad esempio aumentando o diminuendo una certa quantità di zucchero, per soddisfare il proprio gusto personale.

Non versare il composto ottenuto al termine della preparazione se ancora caldo o tiepido all'interno del cestello della gelatiera.

Per accelerare il raffreddamento trasferire il composto in una ciotola ed immergerla in un contenitore più grande contenente del ghiaccio.

GARANZIA CONVENZIONALE

IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia

Macom S.r.l. - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - “Codice del Consumo” - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.

Macom S.r.l. garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.

La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all’ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Questo prodotto è conforme alla direttiva comunitaria vigente sullo smaltimento e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo del “contenitore di spazzatura barrato” riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano. Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell’utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata. Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull’uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l’ambiente e per la salute umana. Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche è punito dalla legge e comporta l’irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.



Questo apparecchio è conforme alle direttive dell’Unione Europea pertinenti e applicabili.

MACOM srl

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23

e-mail: info@macomsrl.it - www.macomsrl.it