

MACCHINA PER IL PANE
mod. HO.BM950



European Standard Quality

PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

Questo apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico, deve essere pertanto utilizzato unicamente a questo scopo, ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso quindi annulla automaticamente la garanzia. Controllare sempre l'integrità dell'apparecchio in tutte le sue parti prima di utilizzarlo, se dovesse risultare in qualche modo soggetto a vizi rivolgersi immediatamente al rivenditore o contattare il nostro centro d'assistenza.

L'uso di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole generali:

- Accertarsi che i dati tecnici relativi all'alimentazione riportati sull'apparecchio siano corrispondenti a quelli della rete elettrica alla quale dovrà essere collegato, se il dispositivo è dotato di presa di terra sarà necessario collegarlo ad un impianto con massa a terra conforme alle vigenti normative europee.
- In caso d'incompatibilità tra la spina originale del dispositivo e la presa di corrente della rete elettrica fare sostituire quest'ultima da personale specializzato nel rispetto delle normative tecniche in vigore, ogni errore di collegamento annulla immediatamente la garanzia.
- Questo apparecchio non è inteso ad uso di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensitive o mentali ridotte, o persone manchevoli di esperienza e di conoscenza, a meno che siano sotto il controllo o l'istruzione di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi non idonei e assicurarsi di avere tutte le condizioni necessarie per un corretto utilizzo. Proteggerlo dagli agenti atmosferici e dalle eccessive fonti di calore.
- Non toccare le parti in movimento o quelle calde e non tentare di inserire o togliere accessori quando il dispositivo è in funzione.
- Tutti gli apparecchi da lavoro come frullatori, tritatutto, centrifughe non devono assolutamente funzionare a vuoto.
- Con il cavo dell'alimentatore collegato non toccare con le mani o piedi bagnati o umidi l'apparecchio, anche se non in funzione.
- Per nessun motivo lavare l'apparecchio sotto acqua corrente o in lavastoviglie ad eccezione delle parti d'uso lavabili specificate, il blocco motore può essere pulito con una spugna umida e asciugato con panno morbido. Non tirare il cavo d'alimentazione o lo stesso apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che nelle operazioni di manutenzione e pulizia, durante il montaggio o lo smontaggio di accessori, quando si riscontra un mal funzionamento o al termine dell'utilizzo, l'apparecchio risulti scollegato dalla rete elettrica onde evitare incidenti.
- Qualsiasi intervento di riparazione o sostituzione di parti non deve essere assolutamente effettuato dall'utente, rivolgersi sempre a personale qualificato o al nostro centro d'assistenza. In caso di guasto o malfunzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, evitate assolutamente qualsiasi tentativo di manomissione e rivolgersi a un nostro centro d'assistenza, ogni intervento non autorizzato fa cessare immediatamente la garanzia!

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

Questa macchina del pane unica nel suo genere miscela, impasta, cuoce e mantiene il pane fresco e croccante in modo completamente autonomo. È dotata di 12 programmi predefiniti per vari tipi di cottura, possiede un timer per impostare l'ora d'avvio della preparazione, tutto è supportato da un schermo a cristalli liquidi di facile intuizione. Grazie ai suoi numerosi programmi la macchina del pane risulta particolarmente versatile, infatti, con i diversi tempi di impasto, lievitazione e cottura è possibile realizzare anche marmellate e dolci oltre che a un pane con le caratteristiche a noi più gradite. La macchina del pane è provvista di una teglia rimovibile antiaderente, un recipiente graduato, e un misurino a garanzia di risultati sempre perfetti. Con la funzione PESO è possibile cucinare due diversi quantitativi di pane, 650 oppure, 900 grammi.



AVVERTENZE PER L'USO

- Durante l'utilizzo la macchina del pane si scalda, pertanto raccomandiamo di prestare particolare attenzione nel maneggiare le parti calde, vi ricordiamo inoltre di mantenerla lontana dalla portata dei bambini.
- Utilizzate i guanti o le presine per rimuovere la teglia dopo la cottura, evitate di usare oggetti metallici come ad esempio coltelli, onde evitare di rovinare il rivestimento antiaderente.
- Vi raccomandiamo di prestare particolare attenzione alla paletta impastatrice, è possibile, specialmente durante i primi tentativi, buttarla involontariamente in pattumiera all'interno della pagnotta venuta male.
- Prima di utilizzare la macchina del pane, vi raccomandiamo di lavare accuratamente in acqua tiepida saponata la teglia e la paletta impastatrice, al termine dell'operazione non dimenticate di asciugare completamente le parti in questione.
- La macchina del pane possiede un interruttore sulla parte frontale che deve essere commutato sulla posizione 1 per permettere il funzionamento.
- Prima di iniziare un ciclo di cottura assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
- Attenzione! Al primo utilizzo dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire del fumo. Non allarmatevi! Si tratta di un fenomeno normale, tipico delle unità riscaldanti nuove che dovrebbe cessare nell'arco di pochi minuti.

COME FUNZIONA LA MACCHINA DEL PANE

Nel caso più generale un programma della Macchina del pane è costituito da 3 fasi di durata variabile a seconda del programma stesso e delle dimensioni della pagnotta.

- **Impasto:** In genere costituito da una fase di miscelazione lenta e una o più fasi d'impasto vero e proprio. Durante questa fase la macchina emette una segnalazione acustica che sta ad indicare che è giunto il momento per aggiungere eventuali ingredienti come: semi, uvetta, gocce di cioccolato, frutta, ecc...
- **Lievitazione:** Uno o più cicli intervallati da brevissime lavorazioni dell'impasto, in questa fase la macchina produce la giusta temperatura per la lievitazione.
- **Cottura:** Fase finale del ciclo in cui avviene la cottura.

SCELTA DOSAGGIO E CARICAMENTO DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti sono quelli che normalmente si usano nella produzione d'impasti lievitati: farina, acqua, lievito, latte, zucchero, sale, uova, ecc. È consigliabile diluire ingredienti come: zucchero, lievito, latte in polvere in acqua per aiutarne l'amalgamazione con la farina.

- **Farina:** Deve essere adatta alla panificazione, ossia una farina "medio-grossa", che si ottiene facilmente con una miscela di farina 00 e Manitoba.

Si possono usare anche farine di cereali diversi dal grano tenero, e in tal caso bisogna valutare se "correggere" la grossezza della farina con aggiunta di glutine o di una farina macinata più grossa.

- **Lievito:** Si può usare sia il lievito di birra fresco che quello disidratato.

È importante attenersi alle quantità indicate nelle ricette, perché sia un eccesso che un difetto di lievito potrebbero causare risultati negativi.

- **Acqua:** È un ingrediente quasi sempre presente sostituito o integrato con latte e/o uova. Per la quantità d'acqua, vige una "regola" valida anche nella panificazione tradizionale, ossia, l'acqua (o i liquidi in generale) devono essere presente in quantità pari al 60% rispetto alla farina.

Esempio: se nella ricetta vi sono 500 g di farina, l'acqua dovrà essere 300 g circa.

Con percentuali più basse, l'impasto troppo duro non permette al pane di lievitare a sufficienza, al contrario, se c'è troppa acqua, la lievitazione può essere eccessiva con un successivo "sgonfiamento" nella fase di cottura.

- **Zuccheri:** In genere anche le ricette salate richiedono una piccola quantità di zuccheri generalmente sotto forma di zucchero, miele o malto, questi elementi contribuiscono a rendere più attiva la lievitazione e la doratura della crosta.
- **Grassi:** Generalmente tutte le ricette prevedono piccole quantità di olio o burro, che danno morbidezza al prodotto finito.
- **Caricamento:** Generalmente si mettono i liquidi sul fondo, quindi si sparge sopra la farina, in modo da coprire tutto. Sulla farina si pongono in angoli separati il sale e lo zucchero. Al centro del mucchio di farina si scava un piccolo buco (senza però arrivare al liquido sottostante) dove si mette il lievito, se si usa lievito fresco, va sbriciolato con le mani. È importante, specie per le partenze ritardate, evitare il contatto diretto fra il lievito e il sale, poiché il sale tende a renderlo inattivo (specialmente se è fresco), e fra il lievito e i liquidi perché la fermentazione comincerebbe prima dell'inizio del programma e al momento della lievitazione, molto probabilmente, il lievito non avrebbe più la "forza" necessaria.

PANNELLO DI CONTROLLO

Il display lcd riporta in tempo reale tutte le informazioni riguardanti il ciclo di cottura:



Descrizione tasti:

- **AVVIO/ARRESTO:** Avvia il ciclo selezionato, i puntini della durata del programma iniziano a lampeggiare e la spia di controllo si accende.
Per arrestare il programma mantenere premuto il tasto fino a quando la macchina emette un suono.
- **MENU:** Permette di selezionare il programma desiderato.
- **PESO:** In determinati programmi permette di selezionare la dimensione della pagnotta, 650 o 900 grammi.
- **DORATURA:** In determinati programmi permette di selezionare il livello di doratura della crosta, leggera, media e scura.
- **TEMPO+/TEMPO-:** Permette di impostare l'ora per l'avvio automatico.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER PER L'AVVIO RITARDATO

È utile sfruttare la funzione "avvio ritardato" quando si desidera trovare il pane pronto all'ora desiderata, è possibile posticipare la cottura per un massimo di 13 ore.

È molto importante considerare l'orario che verrà visualizzato durante l'impostazione non come l'ora d'avvio posticipato, ma bensì, come il tempo che deve trascorrere prima che quello che si ha intenzione di cucinare sarà pronto.

1. Selezionare il programma desiderato tramite il tasto **MENU**.

2. Con i tasti **TEMPO+/TEMPO-** modificare con incrementi di 10 minuti l'ora in cui vorremmo che il pane fosse pronto. L'orario che sarà visualizzato rappresenta la somma del ritardo selezionato + la durata del programma.

3. Per confermare le impostazioni utilizzare il tasto **AVVIO/ARRESTO**.

A questo punto la spia di controllo si accende e la macchina del pane è pronta a partire con la cottura, l'orario visualizzato sul display indica quando il pane sarà pronto.

Per cancellare la programmazione è necessario tenere premuto il tasto **AVVIO/ARRESTO** per circa 2 secondi.

UTILIZZO

- Caricare gli ingredienti come descritto nel paragrafo precedente.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto **MENU**.
- Avviare la macchina attraverso il tasto **AVVIO/ARRESTO**.

Per azzerare la programmazione tenere premuto il tasto **AVVIO/ARRESTO** fino al suono del cicalino.

PROGRAMMI

Nelle fasi di riscaldamento la resistenza si accende e si spegne per mantenere la temperatura ideale.

1. BASE: Programma base, consiste nelle tre fasi principali, impasto, lievitazione, cottura è indicato per pane bianco, pane all'uva, con cioccolato, ecc.							
	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.00 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	20 Min temperatura media 25'.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 5 Min impasto alternato + riscaldamento	25 Min riscaldamento temperatura media 32'. Breve movimento della pasta.	45 Min riscaldamento temperatura media 35'.	35 Min cottura a temperatura media di 112' 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65' circa.
650g 2.55 h	5 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.		4 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 5 Min impasto alternato + riscaldamento			32 Min cottura a temperatura media di 112' 28 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

2. FRANCESE: Programma per la cottura di pane di tipo francese, più leggero e con una crosta più croccante.							
	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.50 h	6 Min impasto alternato. 12 Min impasto continuo.	40 Min temperatura media 25'.	2 Min impasto alternato 10 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32'. Breve movimento della pasta.	50 Min riscaldamento temperatura media 35'.	40 Min cottura a temperatura media di 112' 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65' circa.
650g 3.40 h	6 Min impasto alternato. 10 Min impasto continuo.		2 Min impasto alternato 7 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento			37 Min cottura a temperatura media di 112' 28 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

3. INTEGRALE: Programma indicato per la cottura di pane integrale, appositamente studiato per un migliore assorbimento dell'acqua da parte della farina non raffinata.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.40 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	25 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	35 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	70 Min riscaldamento temperatura media 35°.	30 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 3.32 h	6 Min impasto alternato. 3 Min impasto continuo.		3 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento			30 Min cottura a temperatura media di 112° 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

4. VELOCE: Programma veloce, le fasi di impasto e lievitazione sono più brevi, per ottenere pane in poco tempo, la quantità del pane è obbligatoriamente "650g".

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
650g 1.40 h	5 Min impasto alternato. 2 Min impasto continuo.	5 Min temperatura media 25°.	4 Min impasto continuo Cicalino 4 Min impasto alternato + riscaldamento	Assente	Assente	50 Min cottura a temperatura media di 112° 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.

5. DOLCE: Programma per pane dolce, le fasi di impasto, lievitazione, cottura, sono state studiate per ottenere un risultato ottimale.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 2.55 h	6 Min impasto alternato. 4 Min impasto continuo.	5 Min temperatura media 25°.	5 Min impasto alternato 5 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32°. Breve movimento della pasta.	55 Min riscaldamento temperatura media 35°.	30 Min cottura a temperatura media di 112° 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65° circa.
650g 2.50 h						30 Min cottura a temperatura media di 112° 20 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

6. RAPIDO 1: Programma per la cottura rapida di preparati da 650 g.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
650g 58 min	8 Min impasto alternato. 6 Min impasto continuo.	Assente	Assente	Assente	11 Min riscaldamento temperatura media 35'.	20 Min cottura a temperatura media di 105' 15 Min cottura a temperatura media di 108'	60 Min mantenimento a 65' circa.

7. RAPIDO 2: Programma per la cottura rapida di preparati da 900 g.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 58min	6 Min impasto alternato. 3 Min impasto continuo.	Assente	Assente	Assente	9 Min riscaldamento temperatura media 35'.	25 Min cottura a temperatura media di 105' 15 Min cottura a temperatura media di 108'	60 Min mantenimento a 65' circa.

8. IMPASTO: Programma per impastare è sprovvisto delle fasi di lievitazione e cottura.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 1.30 h	6 Min impasto alternato. 14 Min impasto continuo.	Assente	Assente	30 Min riscaldamento temperatura media 32'. Breve movimento della pasta.	40 Min riscaldamento temperatura media 35'.	Assente	Assente

9. MARMELLATA: Programma che permette di realizzare marmellate di frutta, porre particolare attenzione a rispettare i quantitativi descritti nelle ricette.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 1.20 h	Assente	15 Min temperatura media 105'.	Assente	Assente	Mescolameto + 45 Min riscaldamento temperatura media 106'.	20 Riposo.	Assente

9. TORTA: Programma per cucinare dolci.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g - 650g 2.50 h	5 Min impasto alternato. 5 Min impasto continuo con riscaldamento.	5 Min temperatura media 25'.	10 Min impasto continuo Cicalino 10 Min impasto alternato + riscaldamento	30 Min riscaldamento temperatura media 32'. Breve movimento della pasta.	35 Min riscaldamento temperatura media 47'.	70 Min cottura a temperatura media di 135'.	60 Min mantenimento a 65' circa.

1. TRAMEZZINO: Programma per la preparazione di pane leggero ideale per tramezzini.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
900g 3.00 h	7 Min impasto alternato. 6 Min impasto continuo.	40 Min temperatura media 25'.	5 Min impasto alternato.	25 Min riscaldamento temperatura media 32'. Breve movimento della pasta.	40 Min riscaldamento temperatura media 35'.	30 Min cottura a temperatura media di 112' 20 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65' circa.
650g 2.55 h						30 Min cottura a temperatura media di 112' 25 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	

10. COTTURA: Programma di sola cottura.

	Impasto1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Mantenimento
10-60 Min						30 Min cottura a temperatura media di 112' 30 Min cottura, la temperatura dipende da la crosta desiderata.	60 Min mantenimento a 65' circa.

MESSAGGI D'ERRORE

H:HH: La macchina avverte che la temperatura interna è troppo alta è quindi opportuno attendere alcuni minuti in modo da riportarla a livelli adeguati.

E:EE: La macchina del pane segnala che la temperatura non viene rilevata al momento, il sensore potrebbe essere danneggiato, se l'errore dovesse ripetersi contattare il centro d'assistenza.

RICETTE CLASSICHE

Pane bianco classico	650g	900g
Acqua	1+1/8 Bicchiere dosatore	1+1/2 Bicchiere dosatore
Olio	2+1/2 Misurino grande	4 Misurino grande
Zucchero	2+1/4 Misurino grande	3 Misurino grande
Sale	1+1/4 Misurino piccolo	2 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Programma	BASE	

Pane Francese	900g	650 g
Acqua	1 Bicchiere dosatore	1+1/4 Bicchiere dosatore
Latte in polvere	2 Misurino grande	2+1/2 Misurino grande
Olio	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Zucchero o Miele	1 Misurino grande	1+1/4 Misurino grande
Sale	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Programma	FRANCESE	

Pane Integrale	900g	650 g
Acqua	1+1/8 Bicchiere dosatore	1+5/8 Bicchiere dosatore
Latte in polvere	1+1/2 Misurino grande	3 Misurino grande
Olio di girasole	2 Misurino grande	3 Misurino grande
Zucchero di canna	2+1/2 Misurino grande	3+1/2 Misurino grande
Sale	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/2 Misurino piccolo
Farina integrale	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1+1/4 Misurino piccolo	1+1/2 Misurino piccolo
Programma	INTEGRALE	

Pane per tramezzini	900g	650g
Acqua	1+1/2 Bicchiere dosatore	1+1/3 Bicchiere dosatore
Burro fuso	1+1/2 Misurino grande	2 Misurino grande
Olio di girasole	1+1/2 Misurino grande	2 Misurino grande
Zucchero o Miele	3 Misurino grande	3+1/2 Misurino grande
Sale	1/2 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Farina 00	3 Bicchiere dosatore	4 Bicchiere dosatore
Lievito secco	3/4 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Programma	TRAMEZZINO	

Pasta per la pizza		
Acqua	1 Bicchiere dosatore	
Olio	1 Misurino grande	
Zucchero	2 Misurino grande	
Sale	1 Misurino piccolo	
Farina 00	2+3/4 Bicchiere dosatore	
Lievito secco	1 Misurino piccolo	
Programma	IMPASTO	

Marmellata		
Frutta a pezzi		650 ml.
Zucchero e gelificante		250 gr.
Succo di limone		20 g. circa
Programma	MARMELLATA	

Pane al cioccolato	900g	650g
Acqua	1 Bicchiere dosatore	1+1/2 Bicchiere dosatore
Uova sbattute	1 medio	1 medio
Latte in polvere	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Olio	1 Misurino grande	1+1/2 Misurino grande
Zucchero o Miele	1/2 Misurino grande	3/4 Misurino grande

Sale	1/2 Misurino piccolo	1 Misurino piccolo
Farina 00	2+1/8 Bicchiere dosatore	3 Bicchiere dosatore
Nocciole a pezzi	1/4 Bicchiere dosatore	1/3 Bicchiere dosatore
Lievito secco	1 Misurino piccolo	1+1/4 Misurino piccolo
Cacao in polvere	1/2 Bicchiere dosatore	3/4 Bicchiere dosatore
Programma	DOLCE	

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento della macchina prima di qualsiasi operazione di pulizia. Per la pulizia della teglia e le palette impastatrici è consigliabile utilizzare acqua e detersivo per i piatti, è importante asciugare accuratamente ogni pezzo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo. Per quanto riguarda invece il corpo cottura è consigliabile utilizzare un panno o una spugnetta leggermente inumiditi, ed è altrettanto importante asciugarlo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo.

DATI TECNICI

- Alimentazione: 230 Volt - 50 Hz
- Potenza: 700 Watt

Questo apparecchio è conforme alle norme relative alla limitazione delle interferenze radioelettriche.



Questo prodotto risponde alla Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).

