

**Datos técnicos:**

- Transmisión de las temperaturas de alimento y de cocción
- Pantalla con indicación de alimento, temperatura y temporizador
- Indicación de temperatura/temporizador con función de alarma
- Selección del tipo de carne y del punto de cocción
- Indicación de la temperatura seleccionable en °C/°F
- Retroiluminación
- Rango de temperaturas: 0°C ~ 250°C
- Incluye baterías

**Cambio de baterías**

- Abra el compartimento de la batería deslizando la tapa.
- Introduzca dos nuevas baterías (AAA.)
- Vuelva a cerrar la tapa.
- Use el interruptor en la parte posterior del aparato para encender y apagar el termómetro.

**Puesta en marcha**

Inserte el conector macho de la sonda en el conector hembra situado en el emisor. Inserte la punta de la sonda en el centro de la carne, vigilando que no salga por el otro lado. Ninguna parte de la sonda deberá exponerse a llama directa.

**Selección del tipo de carne y del punto de cocción**

- Pulse la tecla «M/M», para localizar y seleccionar el tipo de carne deseado.
- Con cada pulsación, la indicación cambia en el siguiente orden:

**Asado de vacuno , asado de cerdo, pollo, pavo, asado de ternera, cordero, jamón, pescado**

- Pulse la tecla «S/T» para seleccionar el punto de cocción (muy hecho, medio hecho, en su punto, poco hecho).

La temperatura deseada aparece en la pantalla LCD, y comienza el tiempo de cocción.

- La señal acústica de fin de cocción suena en el momento en que la carne alcanza la temperatura deseada.

**Ajuste manual de la temperatura deseada**

- Introduzca la sonda en la carne.
- Pulse la tecla «S/S» y manténgala pulsada durante 2 segundos. Se ilumina la indicación de la temperatura.
- Para seleccionar la temperatura deseada, pulse «M/M» para aumentar la temperatura y «S/T» para reducirla.
- Vuelva a pulsar «S/S» para validar el ajuste.
- La temperatura seleccionada aparece en la pantalla LCD. Comienza el tiempo de cocción.
- La señal acústica de fin de cocción suena en el momento en que la carne alcanza la temperatura deseada.

**Después de la cocción**

- Retire la sonda con ayuda de un agarrador.
- Lave la sonda con agua y jabón suave. Use un paño húmedo para limpiar el aparato.

**Indicación de la temperatura en °C/°F**

La temperatura se visualiza en °C, o bien, en °F. Pulsando la tecla «S/T» durante 2 segundos, puede cambiarse entre las dos unidades de temperatura.

**Temporizador**

- Encienda el termómetro en la parte posterior del aparato.
- Ponga el interruptor, situado en la parte posterior del termómetro, en la posición de TIMER.
- Use la tecla «M/M» para programar los minutos.
- Use la tecla «S/T» para programar los segundos.
- El temporizador se inicia con la tecla «S/S».
- Al pulsar simultáneamente las teclas «M/M» y «S/T», el temporizador vuelve a ponerse a 00:00.

**Retroiluminación**

Pulse cualquier tecla, para que la pantalla se ilumine durante 10 segundos.

**Eliminación:**

Pilas usadas:

Las pilas no se deben desechar junto con la basura doméstica. Los consumidores están obligados por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida ubicados en los comercios vendedores de pilas.

Aparato:

No tirar el aparato al final de su vida útil en la basura doméstica. Los ayuntamientos y las empresas de recogida informan sobre los lugares disponibles de recogida ecológica.



### Technische gegevens:

- Overdracht van de levensmiddelen- en gaartemperatuur
- Display met aanduiding van levensmiddelen, temperatuur en timer
- Temperatuuraanduiding/timer met alarmfunctie
- Keuze van de vleessoort en van het gaarniveau
- Temperatuuraanduiding in °C/°F kiesbaar
- Achtergrondverlichting
- Temperatuurbereik: 0°C ~ 250°C
- Incl. batterije

### Batterijwissel

- Deksel van het batterijvak erop schuiven.
- Twee nieuwe batterijen (AAA) inleggen.
- Deksel weer dichtschuiven.
- Druk de schakelaar aan de achterzijde in, waarmee u het apparaat kunt in- en uitschakelen.

### Ingebruikname

Steek de sondestekker in het contactvoetje van de zender. Introduceer het uiteinde van de sonde in het midden van het gebrad, waarbij u erop moet letten dat ze niet aan de andere zijde uitsteekt. Geen enkel onderdeel van de sonde mag met open vuur in aanraking komen.

### Keuze van de vleessoort en van het gaarniveau

- Druk de toets „M/M“ in om de gewenste vleessoort te zoeken en te selecteren.
- Telkens wanneer de toets ingedrukt wordt, wisselt het display in de onderstaande volgorde:

**Gebraden rundvlees, Varkengebrad, Kip, Kalkoen, Kalfsgebrad, Lam, Ham, Vis**

- Druk de toets „S/T“ in om het gaarniveau te kiezen (Well Done, Medium, Medium Rare, Rare).

De doeltemperatuur verschijnt op het LCD-display en de gaartijd begint.

- Het gaarsignaal weerklinkt zodra het vlees de doeltemperatuur bereikt heeft.

### Handmatige ingestelde doeltemperatuur

- Introduceer de sonde in het vlees.
- Druk de toets „S/S“ in en houd deze 2 seconden lang ingedrukt. De temperatuuraanduiding begint te knipperen.
- Druk „M/M“ in om voorwaarts te tellen en „S/T“ om achterwaarts te tellen om de gewenste temperatuur te kiezen.
- Druk opnieuw „S/S“ in om de instelling te bevestigen.
- De gewenste doeltemperatuur verschijnt op het LCD-display. De gaartijd begint.
- Het gaarsignaal weerklinkt zodra het vlees de doeltemperatuur bereikt heeft.

### Na het garen

- Trek de sonde met behulp van een pannenlap uit.
- Was de sonde met water en een mild reinigingsmiddel. Gebruik een vochtig doekje om het apparaat te reinigen.

### Temperatuuraanduiding in °C/°F

De temperatuur wordt ofwel in °C ofwel in °F aangegeven. Door de toets „S/T“ 2 seconden lang in te drukken, kunt u tussen de beide temperatuureenheden wisselen.

### Timer

- Stel aan de achterzijde van de behuizing het apparaat in
- Schuif aan de achterzijde van de behuizing de schakelaar op TIMER.
- Gebruik „M/M“ om de minuten in te stellen.
- Gebruik „S/T“ om de seconden in te stellen.
- Met de toets „S/S“ start u de timer
- Wanneer u beide toetsen „M/M“ en „S/T“ samen indrukt, wordt de timer weer op 00:00 gezet

### Achtergrondverlichting

Druk een willekeurige toets in om het display 10 seconden lang te verlichten.

### \*Afvalverwijdering:

Oude batterijen:

Batterijen mogen niet samen met het huisvuil afgevoerd worden. Iedere consument is er wettelijk toe verplicht, batterijen naar behoren weg te gooien op de voorziene verzamelpunten in de winkel, waar batterijen verkocht worden. De batterijen moeten volledig ontladen zijn.

Apparaat:

Werp het apparaat op het einde van de levensduur van het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Informeer bij uw gemeentebestuur of uw plaatselijk afvalverwerkend bedrijf naar mogelijkheden van een milieuvriendelijke afvalverwerking.



### Спецификации:

- Передача температуры продуктов питания и приготовления пищи
- Дисплей с указателями продуктов, температуры и таймера
- Температура / таймер с сигналом
- Выбор типа мяса и степени готовности
- Выбор индикации температуры в °C / °F
- Подсветка
- Диапазон рабочих температур: от 0° C ~ 250° C
- Вкл. батарейки

### Замена батареек

- Снимите крышку с обратной стороны.
- Вставьте 2 новые батарейки (AAA).
- Закройте крышку батарейного отсека.
- Нажмите кнопку на задней панели, чтобы включить и выключить устройство.

### Ввод в эксплуатацию

Вставьте штекер зонда в гнездо передатчика. Введите кончик зонда в центр жаркого, при этом важно убедиться, что он не выходит на другой стороне. Никакая часть зонда не должна вступать в контакт с открытым пламенем.

### Выбор типа мяса и степени готовности

- Нажмите кнопку "M / M" и выберите требуемый вид мяса.
- Каждый раз при нажатии кнопки дисплей переключается в следующем порядке:

**жареная говядина, жареная свинина, курица, индейка, жаркое из телятины, баранина, ветчина, рыба**

- Нажмите кнопку "S / T", чтобы выбрать температуру приготовления (Well Done – полная прожарка, Medium – средняя прожарка, Medium Rare – слабая прожарка, Rare – с кровью)
- Заданная температура отображается на ЖК-дисплее, время приготовления начинается.
- Сигнал окончания жарки, когда мясо достигнет заданной температуры.

### Ручная установка требуемой температуры

- Введите датчик в мясо.
- Нажмите и удерживайте кнопку "S / S" в течение 2-х секунд. Индикация температуры мигает.
- Нажмите кнопку "M/M", чтобы увеличить температуру и "S/T", чтобы уменьшить температуру до желаемой.
- Нажмите кнопку "S / S", чтобы подтвердить настройки.
- На ЖК-дисплее отображается выбранная заданная температура. Начинается время приготовления.
- Сигнал окончания жарки, когда мясо достигнет заданной температуры.

### После приготовления пищи

- Выньте зонд с помощью прихватки.
- Промойте зонд водой и деликатным моющим средством. Используйте влажную ткань для чистки устройства.

### Индикация температуры в °C / °F

Температура отображается либо в °C, либо в °F. При нажатии кнопки "S/T" в течение 2 секунд можно переключать между этими двумя единицами измерения температуры.

### Таймер

- Настроить прибор на задней панели корпуса
- Установить кнопку на задней панели в положении «TIMER».
- Использовать "M / M" для установки минут.
- Использовать "S / T" для установки секунд.
- Запуск таймера с помощью кнопки "S / S"
- При нажатии обеих кнопок "M / M" и "S / T" одновременно, таймер возвращается в положение 00:00

### Подсветка

Нажмите на любую кнопку, чтобы подсветить дисплей в течение 10 секунд.

### Утилизация:

Использованные батареи:

Батареи нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором. В соответствии с законом каждый потребитель обязан утилизировать батареи надлежащим образом в специальных пунктах сбора в торговых предприятиях, занимающихся реализацией батарей. Они должны быть полностью разряженными.

Устройство:

Ни в коем случае по истечении срока службы не выбрасывайте устройство в обычный бытовой мусор. Узнайте в своей коммунальной управляющей компании или на местном предприятии по утилизации отходов о возможности утилизации, не наносящей вреда окружающей среде.



# GEFU®



Bedienungsanleitung  
User manual  
Notice d'utilisation  
Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по  
пользованию

**LUST AUF BRATEN?  
FEEL LIKE ROASTING?**



Digitales Bratenthermometer  
PUNTO

Digital Roast Thermometer  
PUNTO

Art.-Nr.: 21790

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.  
GEFU – Discover Culinary Artistry.**  
[www.gefu.com](http://www.gefu.com)

### Technische Daten:

- Übermittlung der Lebensmittel- und Gartemperatur
- Display mit Lebensmittel-, Temperatur- und Timeranzeige
- Temperaturanzeige/Timer mit Alarmfunktion
- Wahl der Fleischsorte und Garstufe
- Temperaturanzeige in °C/°F wählbar
- Hintergrundbeleuchtung
- Temperaturbereich: 0°C ~ 250°C
- Inkl. Batterien

### Batteriewechsel

- Deckel des Batteriefachs aufschieben.
- Zwei neue Batterien (AAA) einlegen.
- Deckel wieder zuschieben.
- Betätigen Sie den Schalter an der Rückseite, mit dem Sie das Gerät ein- und ausschalten können.

### Inbetriebnahme

Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse des Senders ein. Führen Sie die Spitze der Sonde in die Mitte des Bratens ein, wobei Sie darauf achten müssen, dass sie nicht an der anderen Seite heraustritt. Kein Teil der Sonde darf mit offener Flamme in Berührung kommen.

### Wahl der Fleischsorte und der Garstufe

- Drücken Sie die Taste „M/M“, um die gewünschte Fleischsorte zu suchen und auszuwählen.
- Bei jedem Tastendruck wechselt die Anzeige in der folgenden Reihenfolge:

**Rinderbraten, Schweinebraten, Huhn, Truthahn, Kalbsbraten, Lamm, Schinken, Fisch**

- Drücken Sie die Taste „S/T“, um die Garstufe zu wählen (Well Done, Medium, Medium Rare, Rare).
- Die Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display und die Garzeit beginnt.
- Das Garsignal ertönt, sobald das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat.

### Manuell eingestellte Zieltemperatur

- Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
- Drücken Sie die Taste „S/S“ und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
- Drücken Sie „M/M“ zum Hochzählen und „S/T“ zum Runterzählen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Drücken Sie erneut „S/S“, um die Einstellung zu bestätigen.
- Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt.
- Das Garsignal ertönt, sobald das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat.

### Nach dem Garen

- Ziehen Sie die Sonde mit Hilfe eines Topflappens heraus.
- Waschen Sie die Sonde mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

### Temperaturanzeige in °C/°F

Die Temperatur wird entweder in °C oder °F angezeigt. Durch Drücken der Taste „S/T“ für 2 Sek. können Sie zwischen den beiden Temperatureinheiten wechseln.

### Timer

- Stellen Sie auf der Rückseite des Gehäuses das Gerät ein.
- Schieben Sie auf der Rückseite des Gehäuses den Schalter auf TIMER.
- Benutzen Sie „M/M“, um die Minuten einzustellen.
- Benutzen Sie „S/T“, um die Sekunden einzustellen.
- Mit der Taste „S/S“ starten Sie den Timer.
- Wenn Sie beide Tasten „M/M“ und „S/T“ zusammen drücken stellt sich der Timer wieder auf 00:00.

### Hintergrundbeleuchtung

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Display für 10 Sekunden zu erleuchten.

### \*Entsorgung:

Altbatterien:

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien ordnungsgemäß an den vorgesehenen Sammelstellen im Batterie vertreibenden Handel zu entsorgen. Diese müssen vollständig entladen sein.

Gerät:

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung.



**Technical Data:**

- Transmission of food and doneness temperature
- Display showing food, temperature and timer
- Temperature display/timer with alert function
- Selection of meat type and doneness level
- Temperature display in choice of °C/°F
- Backlighting
- Temperature range: 0°C - 250°C
- Incl. batteries

**Changing batteries**

- Slide the battery compartment lid open.
- Insert two fresh AAA batteries.
- Slide the lid into the closed position again.
- The switch for turning the device on and off is on the back.

**First-time use**

Plug the probe connector into the transmitter socket. Insert the tip of the probe into the middle of the roast, taking care not to let it come out the other side. Do not expose any part of the probe to an open flame.

**Selecting type of meat and level of doneness**

- Press die “**M/M**” button to navigate and select the desired type of meat.
- With each press of the button, the display will change in the following sequence:  
**roast beef, roast pork, chicken, turkey, roast veal, lamb, ham, fish**

- Press the “**S/T**” button to choose the level of doneness (well done, medium, medium rare, rare). The target temperature will appear on the LCD display and the cooking time will start.
- The doneness alert sounds as soon as the meat reaches the target temperature.

**Manually set target temperature**

- Insert the probe into the meat.
- Press and hold the “**S/S**” button for 2 seconds. The temperature display will flash.
- Press “**M/M**” to count up and “**S/T**” to count down to select the desired temperature.
- Press “**S/S**” again to confirm the setting.
- The desired target temperature appears on the LCD display. The cooking time begins.
- The doneness alert sounds as soon as the meat reaches the target temperature.

**After cooking**

- With the aid of a pot holder or oven mitt, pull the probe out.
- Wash the probe with water and a mild detergent. Clean the device with a damp cloth.

**Temperature display in °C/°F**

The temperature is displayed either in °C or °F. You can switch between both temperature units by pressing the “**S/T**” button for 2 seconds.

**Timer**

- The device settings can be adjusted on the back of the casing.
- Push the switch on the back of the casing to **TIMER**.
- Use “**M/M**” to set the minutes.
- Use “**S/T**” to set the seconds.
- Start the timer by pressing the “**S/S**” button.
- You can reset the timer to 00:00 by pressing the “**M/M**” and “**S/T**” together.

**Backlighting**

Press any button to illuminate the display for 10 seconds.

**\*Disposal:****Battery:**

Please take note, that this unit contains a battery. Batteries or accumulators are not allowed to dispose of the unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection framework for the return, recycling and treatment of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose your batteries accordingly. Thank you for your assistance.

**Item:**

This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal assembly for disposal.



### Caractéristiques techniques :

- Mesure de la température d'aliments et de cuisson
- Ecran avec affichage des aliments, de la température et du minuteur
- Affichage de la température/minuteur avec fonction alarme
- Sélection du type de viande et du degré de cuisson
- Sélection du mode d'affichage de la température en °C/°F
- Rétro-éclairage
- Plage de température: 0°C ~ 250°C
- Piles incluses

### Remplacement des piles

- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles.
- Placez deux piles (AAA) dans le compartiment.
- Refermez le couvercle.
- Actionnez l'interrupteur situé au dos du compartiment en Marche/Arrêt.

### Mise en service

Introduisez le connecteur de la sonde dans la prise de l'émetteur. Insérez la sonde au cœur du rôti en veillant à ne pas transpercer la viande. Ne pas exposer la thermo-sonde à une flamme nue.

### Sélection de la viande et du degré de cuisson

- Appuyez sur la touche « **M/M** » pour chercher et sélectionner la viande souhaitée.
- Chaque pression de la touche fait défiler l'affichage dans l'ordre suivant :

**rôti de bœuf , rôti de porc , poulet, dinde, rôti de veau, agneau, jambon, poisson**

- Appuyez sur la touche « **S/T** » pour sélectionner le degré de cuisson (saignant, bleu, à point, bien cuit).

La température programmée s'affiche sur l'écran LCD et la cuisson commence.

- Le signal de cuisson retentit dès que la viande a atteint la température programmée.

### Réglage manuel de la température souhaitée

- Introduisez la sonde dans la viande.
- Appuyez sur la touche « **S/S** » pendant 2 secondes. L'affichage de température clignote.
- Appuyez sur la touche « **M/M** » pour augmenter et sur « **S/T** » pour diminuer la température souhaitée.
- Appuyez à nouveau sur « **S/S** » pour confirmer le réglage.
- La température programmée souhaitée s'affiche sur l'écran LCD et la cuisson commence.
- Le signal de cuisson retentit dès que la viande a atteint la température programmée.

### Après la cuisson

- Retirez la sonde à l'aide d'une manique de cuisine.
- Lavez la sonde avec de l'eau et un détergent doux. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

### Affichage de la température en °C/°F

La température est affichée en °C ou en °F. Vous pouvez passer d'une unité de température à l'autre en appuyant env. 2 secondes sur la touche « **S/T** ».

### Minuteur

- Réglez l'appareil au dos du compartiment.
- Poussez l'interrupteur sur TIMER au dos du compartiment.
- Utilisez « **M/M** » pour régler les minutes.
- Utilisez « **S/T** » pour régler les secondes.
- Démarrez le minuteur avec la touche « **S/S** ».
- Appuyez simultanément sur les deux touches « **M/M** » et « **S/T** » pour remettre le minuteur à 00:00

### \* Élimination :

Vieilles piles:

Les piles ne doivent pas être mises aux ordures ménagères. Tout consommateur est tenu légalement d'éliminer les piles en bonne et due forme aux lieux de collecte prévus dans le commerce de distribution de piles.

Appareil:

Ne jetez en aucun cas l'appareil aux ordures ménagères normales lorsqu'il ne peut plus être utilisé. Renseignez-vous auprès de votre administration communale ou auprès de votre entreprise locale de collecte et de traitement des déchets afin d'apprendre les possibilités d'élimination conforme à l'environnement.



### Dati tecnici

- Rilevamento della temperatura degli alimenti e di cottura.
- Display con indicazione della vivanda, della temperatura e del timer.
- Indicazione della temperatura/Timer con funzione allarme.
- Selezione del tipo di carne e del livello di cottura.  
Indicazione della temperatura impostabile in °C/°F.
- Illuminazione dello sfondo.
- Range di temperatura: 0°C ~ 250°C.
- Batterie comprese.

### Sostituzione della batteria

- Aprire il coperchio del vano batterie.
- Inserire due batterie (AAA) nuove.
- Richiudere il coperchio.
- Attivare l'interruttore sulla parte posteriore per accendere e spegnere l'apparecchio.

### Messa in funzione

Inserire lo spinotto della sonda nella presa del trasmettitore. Inserire la punta della sonda fino al centro della vivanda da cuocere, facendo attenzione a non farla fuoriuscire sul lato opposto. Nessuna parte della sonda deve mai entrare in contatto con fiamme vive.

### Selezione del tipo di carne e del livello di cottura

- Premere il tasto "M/M" per cercare e scegliere il tipo di carne desiderato.
- Ogni volta che si preme il tasto, viene visualizzato un tipo di carne diverso, in questa sequenza: **arrosto di manzo, arrosto di maiale, pollo, tacchino, arrosto di vitello, agnello, prosciutto, pesce**

- Premere il pulsante "S/T" per selezionare il livello di cottura (Ben cotto, Medio, Medio al sangue, Al sangue).

La temperatura da raggiungere viene visualizzata sul display LCD e ha inizio il tempo di cottura.

- Non appena la carne raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso il segnale di cottura.

### Temperatura desiderata impostata manualmente

- Inserire la sonda nella carne.
- Premere e tenere premuto per 2 secondi il pulsante "S/S". Il display della temperatura lampeggia.
- Premere "M/M" per aumentare e "S/T" per diminuire, fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Premere nuovamente "S/S" per confermare l'impostazione.
- La temperatura da raggiungere viene visualizzata sul display LCD. Inizia il tempo di cottura.
- Non appena la carne raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso il segnale di cottura.

### Dopo la cottura

- Estrarre la sonda aiutandosi con una presina.
- Lavare la sonda con acqua e detersivo delicato. Utilizzare un panno umido per pulire l'apparecchio.

### Indicazione della temperatura in °C/°F

La temperatura può essere indicata sia in °C sia in °F. Tenendo premuto il pulsante "S/T" per 2 secondi, è possibile passare da un'unità di misura all'altra.

### Timer

- L'impostazione dell'apparecchio si effettua sulla parte posteriore del dispositivo.
- Sul retro del dispositivo, spostare l'interruttore su TIMER.
- Utilizzare "M/M" per impostare i minuti.
- Utilizzare "S/T" per impostare i secondi.
- Con il pulsante "S/S", avviare il Timer
- Premendo contemporaneamente i pulsanti "M/M" ed "S/T", il timer torna a 00:00

### Illuminazione dello sfondo

Premere un tasto qualsiasi e il display resterà illuminato per 10 secondi.

### \*Smaltimento:

Batterie usate:

Le batterie non vanno smaltite come rifiuti domestici. Ogni utilizzatore è obbligato per legge a smaltire in modo corretto le batterie presso i punti di raccolta allestiti nei negozi che commerciano batterie.

Apparecchio:

Al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio non va smaltito in alcun caso come un normale rifiuto domestico. Si informi presso l'amministrazione comunale o presso un'impresa di smaltimento in merito alla possibilità di uno smaltimento eco-compatibile.

