



IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE



Pour l'appareil:
Code 33800207 type PV 750 SX

Tutte queste caratteristiche sono indicative, la società perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative. Dichiarazione di conformità : questo apparecchio, nelle parti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25.01.92.



Questo apparecchio è conforme alle direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e modifiche successive.

INDICE

Apertura imballo dell'apparecchio	2
Raccomandazioni	2
Presentazione	3
• ALLACCIAMENTO	
"PARTE A GAS"	
* Locale di installazione	4
* Collegamento all'alimentazione	5
* Cambio di gas	6
* Regolazione del minimo	7
COLLOCAMENTO	8
PARTE ELETTRICA	9
• UTILIZZO	
I bruciatori a gas	10
Uso dei bruciatori	11
La piastra elettrica - consigli di uso	12-13
Manutenzione	14-15

APERTURA IMBALLO DELL'APPARECCHIO

Una volta aperto l'imballo del piano di cottura, troverete :

- un sacchettino contenente :
 - nuovi iniettori per un eventuale cambio di gas, se necessario,
 - delle staffette di fissaggio con viti per bloccare la placca sul piano di lavoro,
 - secondo il modello, un raccordo cilindrico e/o un raccordo conico con giunzione, essendo esso stesso obbligatorio per l'installazione del piano.

RACCOMANDAZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO.

Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano).

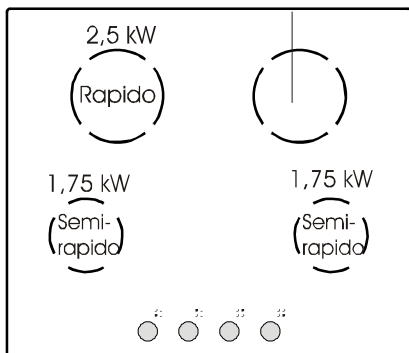


Codice prodotto:
N° di serie:

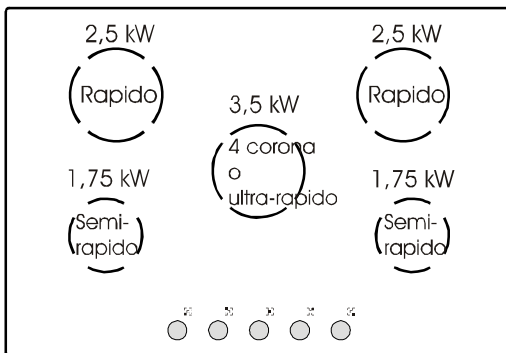
- Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizia e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.

PRESENTAZIONE

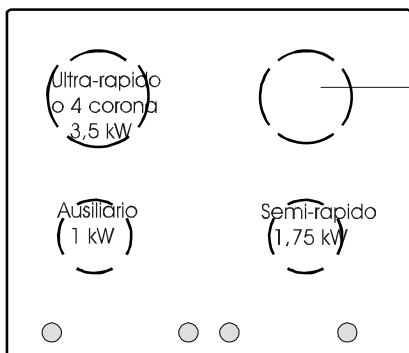
Rapido 2,5 kW o
piastra elettrica,
a secondo del modello



MODELLI 60 CM



MODELLI 75 CM



Rapido 2,5 kW o
piastra elettrica,
a secondo del modello

ALLACCIAMENTO

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori.

Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista, che potrà di conseguenza attenersi alle norme tecniche in vigore.

Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, la società non sarà ritenuta responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

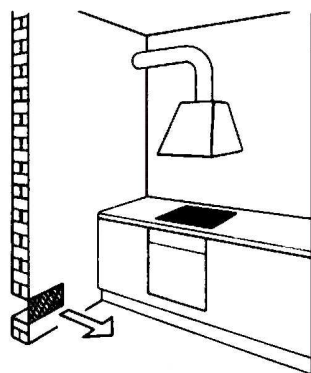
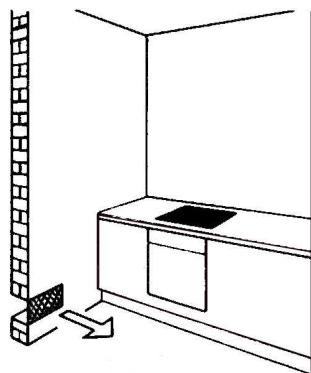
ALLACCIAMENTO : "PARTE A GAS"

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

LOCALE DI INSTALLAZIONE : l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico (fig. 1-2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione di fig. 1 dovrà essere di 200 cm² minimo.

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria.

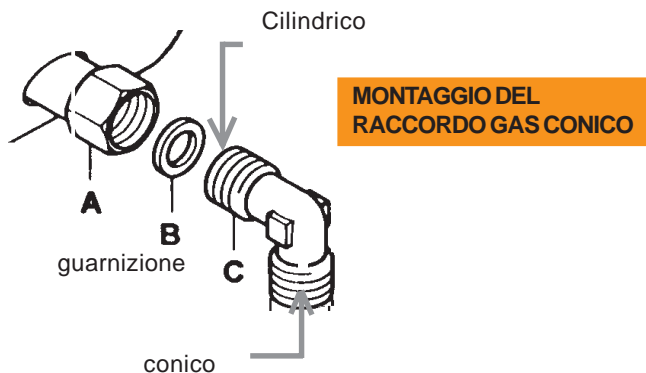
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.



COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE - il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate nel paragrafo "Cambio di gas" pagina 38. Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alla Norme UNI-CIG 7432.

MONTAGGIO DEL RACCORDO GAS CONICO

A seconda delle norme del Paese di installazione, si prega di scegliere il raccordo cilindrico o conico. Per l'assemblaggio del raccordo gas "C" sulla rampa "A", procedere come da illustrazione.



- **ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO** - L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

- **ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO**

La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 mt. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma EN 549.

Importante : ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.

Noi vi consigliamo questo tipo di allacciamento.

ALLACCIAMENTO : "CAMBIO DI GAS"

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. I12H3+	GB-IT-PT-ES	☒		X	X
CAT. I12E+3+	FR	☒	☒	X	X

☒ = Regolazione d'origine : Gas Naturale = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Regolazione possibile secondo l'installazione, Gas Butano G30-29 mbar / Gas Propano G 31-37 mbar

Il piano viene regolato presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, é necessario adattare l'apparecchio. Tale adattamento consiste nel mettere l'iniettore adatto (che assicura l'erogazione nominale), e regolare il minimo.

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI -

Per accedere agli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- asportare le griglie e i bruciatori,
- introdurre una chiave per tubazioni e,
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.

Il rimontaggio si effettua ripetendo l'operazione all'inverso.



Ogni iniettore è identificato da un segno di riconoscimento.

		BRUCIATORI									
		ausiliario		semi-rapido		rapido		ultra-rapido	4 corona		
Gas	mbar	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Inj.	Iniettore	kW	
*	G 20	20	1,00	76	101	1,75	118	2,50	144	144	3,50
*	G 25	25	0,90	76	101	1,60	118	2,30	144	144	3,20
	G 30	29	1,00	50	66	1,75	80	2,50	94	94	3,50
	G 31	37	1,00	50	66	1,75	80	2,50	94	94	3,50
* Regolazione d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar											

ALLACCIAMENTO: "MESSA A PUNTO"

• REGOLAZIONE DEL MINIMO

Se avete eseguito un cambio del gas, è importante verificare la stabilità della fiamma nella posizione di minimo.

"Accessibilità al by-pass"

Per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole.

Vite del by-pass del bruciatore piano cottura



Non svitare
le altre viti !



REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE DEL PIANO DI COTTURA

a) gas naturale :

. Svitare il by-pass di un giro.

. Accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione minimo.

. Avvitare la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta e stabile quando si ruota la manopola dalla posizione massimo alla posizione minimo.

b) butano - G.P.L. :

La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

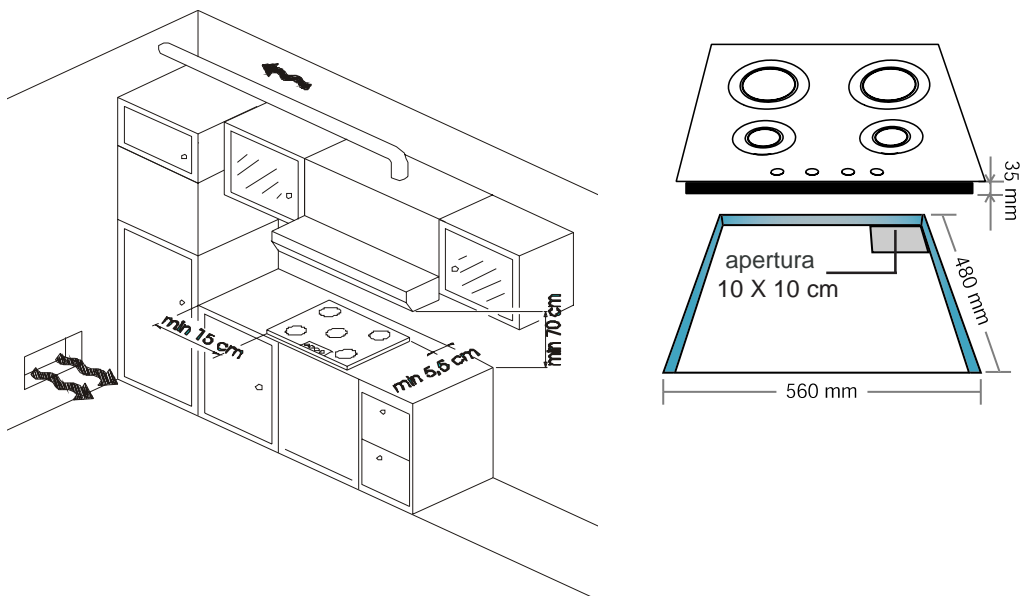
INSTALLAZIONE : "COLLOCAMENTO"

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente al calore, oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si sciolli.

Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano con un'apertura di 10X10 cm dentro l'angolo posteriore destro. Lasciare almeno 1 cm. di spazio tra il fondo della cassetta ed eventuali pareti divisorie sottostanti al piano per non ostacolare la buona circolazione dell'aria intorno ad esso.

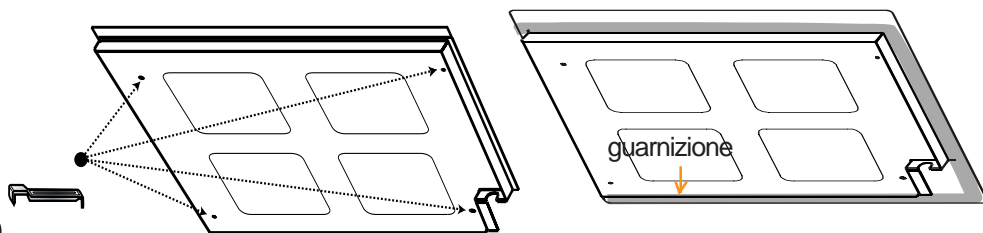
Nella fase di installazione del piano di cottura, particolare attenzione merita la guarnizione che copre il perimetro dell'apparecchio. Tale guarnizione evita le infiltrazioni fra il piano di cottura e il mobile di sostegno.

• INCASSO



Il fondo del piano é equipaggiato di 4 alloggiamenti per le squadrette di fissaggio che bloccano il piano al mobile. Posizionare le 4 squadrette in modo tale che il piano sia perfettamente posizionato sul mobile.

• Posizione delle squadrette di fissaggio e della guarnizione



ALLACCIAMENTO : "PARTE ELETTRICA"

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

La casa costruttrice declina tutte le responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente o mediante un dispositivo ad interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

L'installazione deve essere fatta obbligatoriamente in abitazioni con impianti aventi fusibili appropriati e fili con sezione adeguata per alimentare normali apparecchi domestici.

Questo apparecchio é venduto provvisto di cordone di alimentazione senza spina e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 V tra fasi o tra fase e neutro.

• **Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere solo dopo avere verificato** :

- . la tensione di alimentazione indicata sul contatore,
- . la regolazione del disgiuntore, e,
- . il calibro del fusibile 10A e la continuità della Terra.

Nota : la presa di corrente deve essere accessibile per qualsiasi eventuale intervento, fare attenzione al suo posizionamento al momento dell'installazione del piano di cottura.

Attenzione : prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

* la sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.

UTILIZZO : "I BRUCIATORI A GAS"

IL BRUCIATORE ULTRA-RAPIDO o "4 CORONA" DI 3,5 kW :

utilizzare il bruciatore rapido per portare a ebollizione liquidi e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.

IL BRUCIATORE RAPIDO DI 2,5 kW :

utilizzare il bruciatore rapido per la carne ai ferri, ed anche per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.

IL BRUCIATORE SEMI-RAPIDO DI 1,75 kW o AUSILIARIO DI 1 kW :

utilizzare il bruciatore rapido per le cotture a fuoco lento, i sughi, ecc.

Le griglie che equipaggiano i bruciatori da 1,75 kW hanno la funzione "MIJOROSE" quando il bruciatore è utilizzato a fiamma bassa :

. a fuoco moderato, la fiamma è a contatto unicamente con il cappello del bruciatore in ghisa. Ideale per le cotture lunghe a fuoco lento, in quanto il calore è ripartito in maniera omogenea sotto il recipiente. Gli alimenti non incollano e non c'è l'effetto "corona" sul fondo del recipiente.

. a "potenza massima" le fiamme riscaldano direttamente il recipiente permettendo in questo modo tutte le cotture a fuoco vivo.

Per un migliore utilizzo dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti:

- * **Bruciatore ultra-rapido o 4 corona** Ø 18 cm e più
- * **Bruciatore rapido** Ø da 16 cm a 18 cm
- * **Bruciatore semi-rapido** Ø 12 cm
- * **Bruciatore ausiliario** Ø 10 cm

ALCUNI CONSIGLI

- **Evitare le pentole con fondo curvo o deformato.**
- **Mettere il recipiente al centro rispetto alla griglia.**
- **Non disporre uno stesso recipiente su due bruciatori.**
- **Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta non cuoce più in fretta ma peggiora il gusto degli alimenti.**
- **La fiamma non deve superare i bordi del recipiente, in tale condizione si ottiene solo spreco di gas.**
- **Non fare funzionare un fuoco a gas con un recipiente vuoto.**

RACCOMANDAZIONE IMPORTANTE :

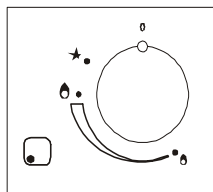
. quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.

. E' sconsigliabile l'utilizzo di una bistecchiera, in quanto le temperature al di sopra della base del piano generano un addolcimento del vetro che porterebbe a una fragilità irreversibile.

Questi piani hanno l'accensione automatica integrata a ogni manopola, in questo modo l'accensione del bruciatore si fa con una mano sola lasciando libera l'altra di maneggiare gli utensili di cucina.

USO :

- Aprire il rubinetto di alimentazione generale,
- Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato. (esempio : bruciatore anteriore sinistro)



Piano di cottura con accensione automatica integrata alla manopola :

- Premere e girare la manopola di comando del bruciatore sino al simbolo della "★" mantenendo premuta la manopola per ottenere l'accensione automatica.

Piano di cottura con accensione automatica integrata alla manopola e con termocoppia di sicurezza :

La termocoppia di sicurezza rapida è un dispositivo che blocca automaticamente il flusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- Premere e girare la manopola di comando del bruciatore sino al simbolo della "**grande fiamma**" mantenendo premuta la manopola per ottenere l'accensione automatica. Continuare a mantenere premuta la pressione sulla manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza.

- Regolare la fiamma in funzione del recipiente e della vostra cottura. Tra le due posizioni massimo e minimo è possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.
- Per arrestare la fiamma del bruciatore, posizionare la manopola su "arresto".

Nota :

- . in assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero premendo e girando la manopola sino al simbolo della "**Grande fiamma**".
- . nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola e procedere a una nuova accensione seguendo le istruzioni qui sopra.

Importante :

Il piano è caldo durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.

LA PIASTRA ELETTRICA

LA PIASTRA ELETTRICA RAPIDA CON PROTEZIONE, 1500 W.

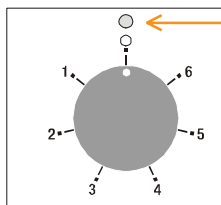
La piastra in ghisa é comandata da un commutatore da 1 a 6.

Un sistema interno riduce la potenza in caso di surriscaldamento anormale come, ad esempio, nel caso di funzionamento a vuoto.

PRIMA DELL'USO :

- Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, scaldarla a vuoto per qualche minuto a massima potenza, per permettere l'indurimento del rivestimento protettivo.

UTILIZZO :



- Per ottenere la cottura desiderata, vi consigliamo di avviare l'apparecchio iniziando con la potenza maggiore e di regolarlo in seguito su di una potenza intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

- L'accensione della piastra è segnalata da una lampadina spia.

- Per lo spegnimento girare la manopola in senso contrario alla posizione di arresto "O".

POSIZIONI MANOPOLA :

A titolo indicativo vi riportiamo alcuni esempi di regolazione della piastra, l'esperienza personale consente poi di adattare tali regolazioni ai gusti e alle abitudini di ognuno.

Posizioni	Alcuni consigli.....
1 Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata...
2 Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto..
3 Moderato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...
4 Medio	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce...
5 Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa...
6 Vivo	Bistecche, cotolette, frittore...

Consigli per cucinare con la piastra elettrica

Per ottenere piena soddisfazione dal vostro apparecchio, é necessario prendere alcune precauzioni e rispettare certe condizioni. Ad esempio :

- Utilizzare recipienti spessi e a fondo piatto :
il fondo perfettamente piatto eliminerá i punti di surriscaldamento sui quali gli alimenti si attaccherebbero, permettendo al tempo stesso una perfetta ripartizione del calore.
- Verificare che il fondo dei recipienti sia asciutto :
in questo modo si eviterá che la piastra venga attaccata dall'umidità.
- Utilizzare recipienti di diametro non inferiore a quello della piastra per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra.
- Non lasciare funzionare la piastra elettrica a vuoto :
si potrebbe deformare con conseguenti risultati di cottura insoddisfacenti.
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non avvicinarsi troppo al piano di cottura, tali sostanze possono infiammarsi.
- Quando la piastra è calda, tenere lontano tutto quanto possa fondere, come ad esempio tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, i fogli di alluminio, zucchero ...

Attenzione :

Durante il funzionamento della piastra elettrica, la superficie di riscaldamento diventa estremamente calda, vi consigliamo di tenere lontano i bambini.

MANUTENZIONE DELLA PIASTRA ELETTRICA

Farla riscaldare per qualche minuto per carbonizzare tutti i residui incrostati. Dopo averla spenta e lasciata raffreddare, asciugarla con della carta assorbente. In ogni caso, proteggere la piastra dall'umidità.

Non usare prodotti abrasivi, dopo ogni uso, asciugare il rivestimento protettivo con un panno unto. La piastra deve essere sempre asciutta, o leggermente lubrificata se non la si utilizza per lunghi periodi. In caso di presenza di ruggine si consiglia di usare, per esempio, una paglietta metallica per rimuovere la ruggine.

UTILIZZO : "MANUTENZIONE"

Attenzione :

prima di tutte le operazioni di pulizia o di smontaggio, é imperativo :

- **staccare la spina del piano di cottura dalla presa di corrente.**
- **attendere che il piano di cottura si raffreddi.**

Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti per pulire il piano di cottura.

Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.

Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura , tutto quanto possa fondere come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero ...

Non utilizzare spilli, aghi o oggetti simili per pulire gli iniettori dei bruciatori.

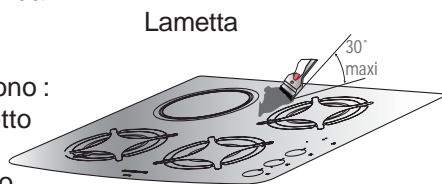
MANTENIMENTO DELLA SUPERFICIE IN VETRO

- . versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetro.
- . strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- . asciugare con uno straccio fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono :

- . versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- . strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- . asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
- . ripetere l'operazione se necessario.

L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano. Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.



CONSIGLI :

una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.

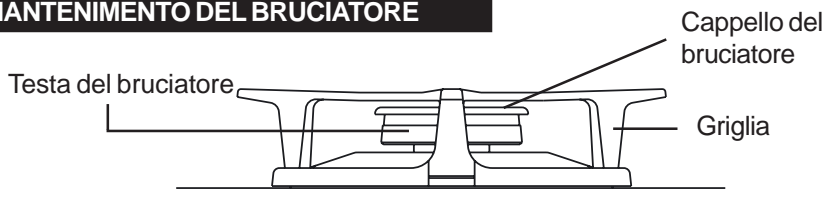
Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

MANTENIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

. Acciaio smaltato : pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato, ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.

. Inox : pulire con acqua e sapone, ed asciugare. Pulire con prodotti speciali acquistabili in commercio. Vi permetteranno di conservare il suo aspetto iniziale.

MANTENIMENTO DEL BRUCIATORE



• I cappelli dei bruciatori e i supporti recipienti : la griglia è in ghisa massiccia e smaltata, il cappello del bruciatore è in acciaio smaltato, tutto questo per la massima protezione e una pulizia più facile. Questi ultimi sono semplicemente appoggiati, quindi si possono facilmente togliere e pulire con una spugna umida, leggermente insaponata o imbevuta di un prodotto liquido. Non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati, per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto. Non è consigliato l'uso di prodotti abrasivi in quanto potrebbero rigare lo smalto e renderlo sbiadito.

• La testa del bruciatore : il cappello del bruciatore è appoggiato sulla testa del bruciatore. Se i fori dovessero risultare ostruiti utilizzare una spazzola con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito.

Ogni bruciatore è appoggiato sopra un anello leggermente bombato che permette di drenare i debordamenti lontano dalla fiamma e dalle zone calde, da cui la facilità di pulizia.

• Al termine della completa pulizia di ciascun elemento, è importante asciugarli correttamente e riporli correttamente nella loro posizione originale. Il montaggio deve essere perfetto, in quanto se un elemento sarà mal riposto, potrebbe causare anomalie durante la combustione.

Attenzione : evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei bruciatori.

MANTENIMENTO DELLE MANOPOLE

• Per una pulizia accurata è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto.

• Usare solo acqua e sapone per la loro pulizia ed asciugarle accuratamente prima di riposizionarle.

• **Non provare a togliere gli anelli in tenuta stagna.** Questi sono fissati in origine, e non devono in nessun caso essere tolti.

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA