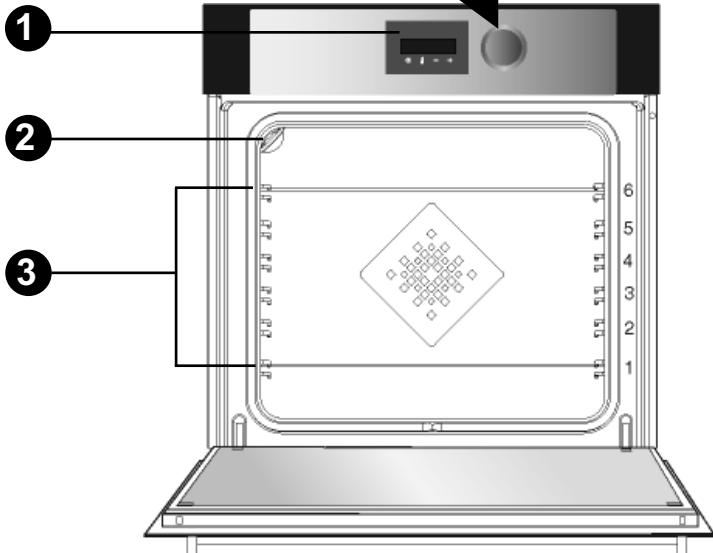
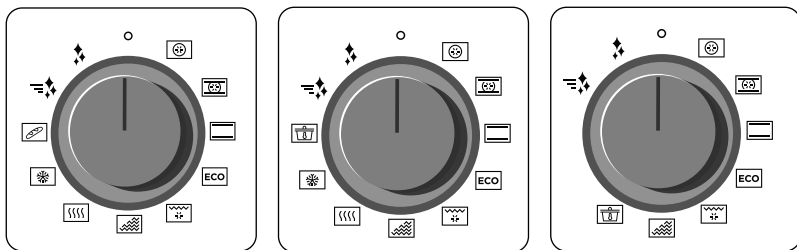


IT MANUALE D'USO

FORNO

De Dietrich 

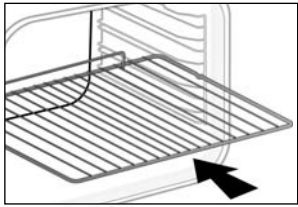


• 1

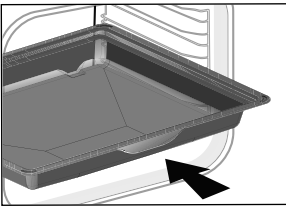


4

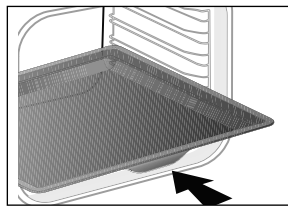
A



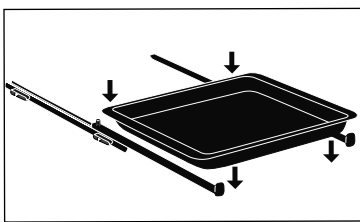
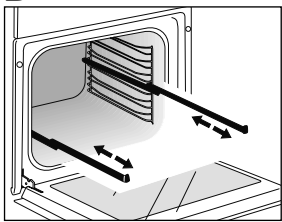
B



C



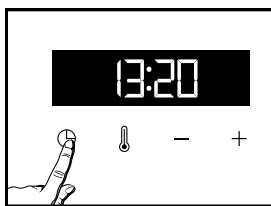
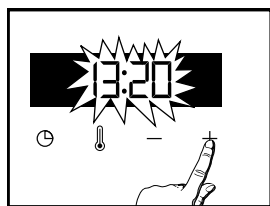
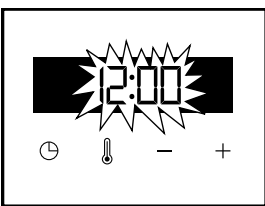
D



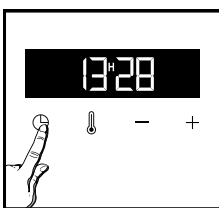
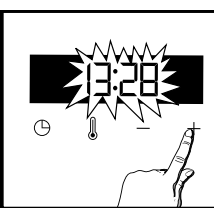
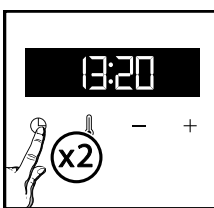
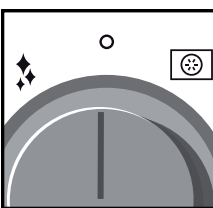
• 2



A



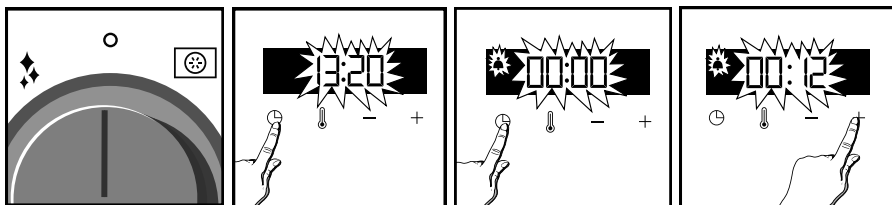
B



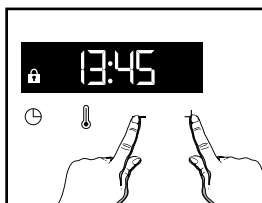
• 2



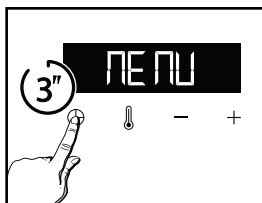
C



D



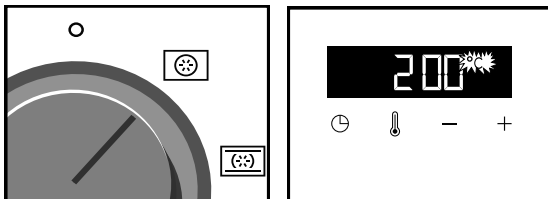
E



• 3

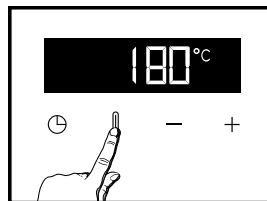
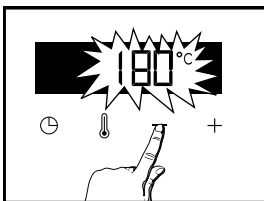
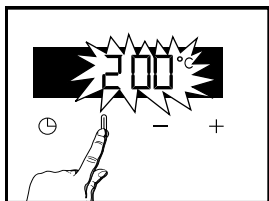


A

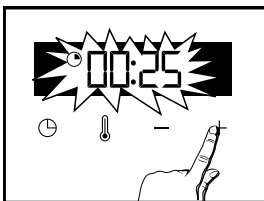
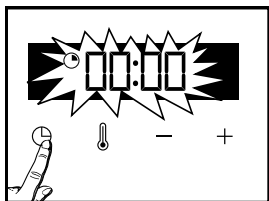




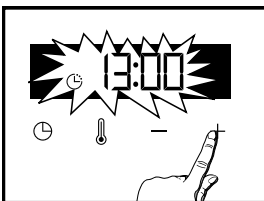
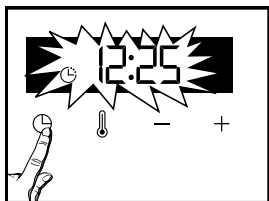
B



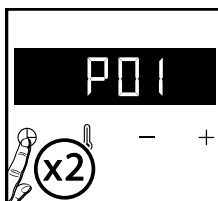
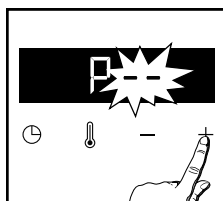
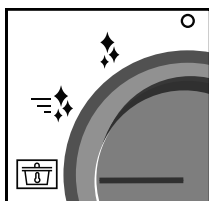
C



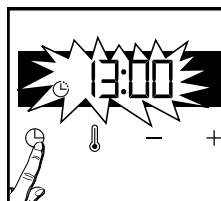
D



E

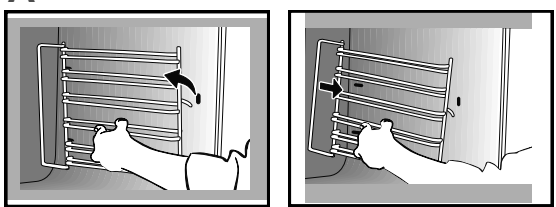


F

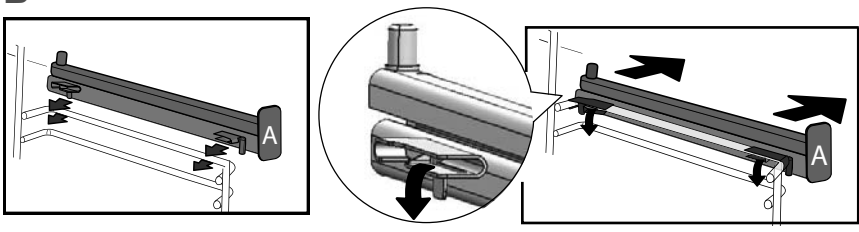




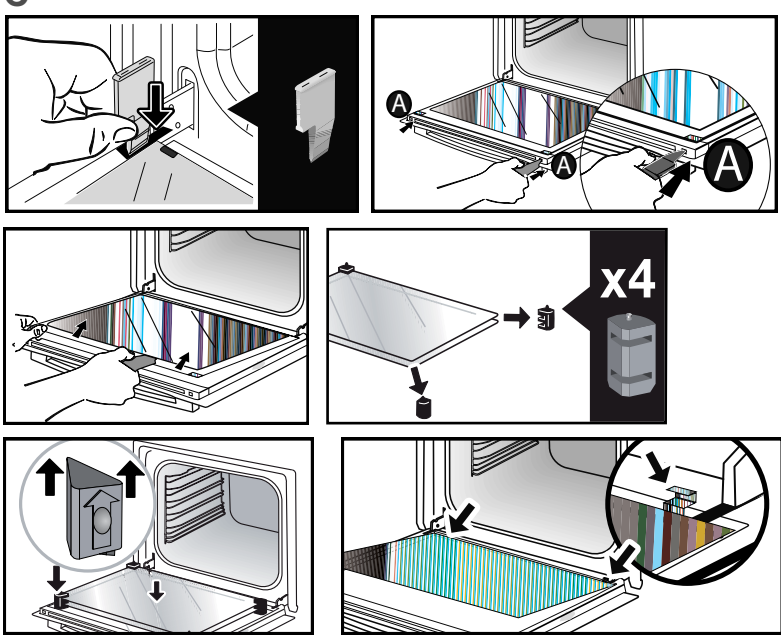
A

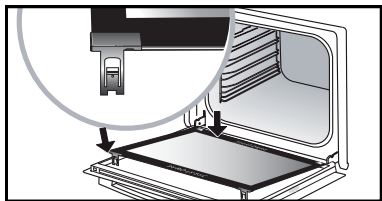


B

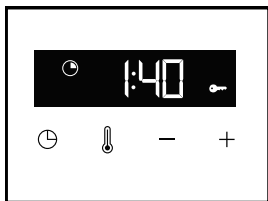
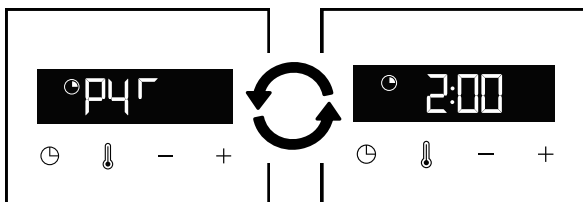
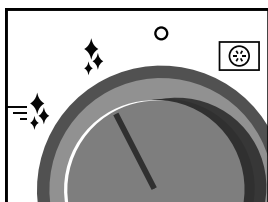


C

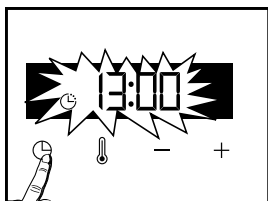




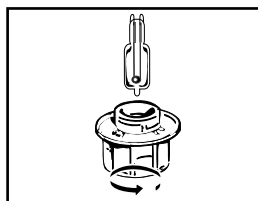
D



E



F



IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

De Dietrich 

Presentazione del forno	3
Il pannello dei comandi	3
Gli accessori	6
Regolazioni.....	7
Regolazione dell'ora	7
Modifica dell'ora	7
Timer	7
Blocco dei comandi	7
Menu regolazioni	7
Cottura	8
Cottura immediata	8
Modifica della temperatura	8
Programmazione della durata	8
Cottura con partenza differita	8
Bassa temperatura	9
Manutenzione.....	10
Superficie esterna	10
Smontaggio dei ripiani	10
Installazione e smontaggio delle guide scorrevoli	10
Pulizia dei vetri interni	10
Smontaggio e rimontaggio della porta	10
Pulizia automatica tramite pirolisi	10
Sostituzione della lampada	12
Anomalie e soluzioni.....	12
Servizio post-vendita.....	13
Relazioni con i consumatori Francia	13
Interventi Francia	13

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



1 PANNELLO DEI COMANDI

• DISPLAY



- Durata di cottura
- Fine della cottura.
- Blocco della tastiera
- Timer
- Indicatore di temperatura
- Indicatore di preriscaldamento
- Blocco della porta

• TASTI



- 1 Regolazione dell'ora e della durata
- 2 Regolazione della temperatura
- 3 Diminuzione dei valori
- 4 Aumento dei valori







• MANOPOLA - SELETTORE DELLE FUNZIONI (a seconda del modello)

Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
Posizione zero		Il forno è spento
Termoventilazione*	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.



• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelo	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Bassa temperatura		Questa funzione viene spiegata nel capitolo “Cottura”. È raccomandata per le cotture lente e funziona unicamente con il forno con partenza a freddo.

* Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



Consiglio per risparmiare energia.

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.



Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

2 LA LAMPADA

Per le caratteristiche e lo smontaggio della lampada, vedere il capitolo “Manutenzione”.

3 I RIPIANI

Questo forno dispone di 6 ripiani per mettere gli accessori (griglia, teglia...) ad altezze differenti in funzione delle modalità di cottura scelte.

• 1 PRESENTAZIONE DEL FORNO



4 GLI ACCESSORI (a seconda del modello)

Griglia sicurezza antiribaltamento (fig. A).

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.

Teglia multiuso, leccarda 45 mm (fig. B).

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.


Teglia per pasticceria, 20 mm (fig. C).


Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.


Sistema di guide scorrevoli (fig.D)

Grazie al nuovo sistema di guide scorrevoli la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le teglie possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli

alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

 **Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.**

 **Consiglio**
Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

 **Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.**

• 2 REGOLAZIONI



REGOLAZIONE DELL'ORA (fig. A)

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora con i tasti + o -.

Convalidare con il tasto ⊖.

In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

MODIFICA DELL'ORA (fig. B)

Il selettore di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione zero.

Premere il tasto ⊖ il simbolo timer appare 🕒. Premere di nuovo ⊖ e regolare l'ora con i tasti + o -.

Convalidare con il tasto ⊖.

TIMER (fig. C)

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

Premere il tasto ⊖.

Il timer lampeggia 🕒. Regolare il timer con i tasti + e -.

Premere il tasto ⊖ per convalidare, inizia il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro.

Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi. L'ora riappare sul display.

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento premendo ⊖. Per annullare, regolare su 00:00.

Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

BLOCCO DEI COMANDI (fig. D) - Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo 🔒 viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo 🔒 scompare dal display.

MENU REGOLAZIONI (fig. E)

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo:

Premere il tasto ⊖ per qualche secondo fino a quando appare "MENU" per accedere alla modalità regolazioni.

Premere nuovamente il tasto ⊖ per far scorrere le diverse regolazioni.

Attivare o disattivare con i tasti + e - i differenti parametri, vedere tabella di seguito:

<i>Parametri installati in maniera predefinita</i>	Lampada: Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO). Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
SL Au	
Sb on	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
Sc on	Preriscaldamento: Posizione ON, attivo. Posizione OFF, nessun preriscaldamento.
Sd of	Modalità DEMO: Posizione ON, modalità attiva. Posizione OFF, modalità del forno.

Per uscire dal "MENU", premere nuovamente ⊖ per qualche secondo.

• 3 COTTURA

Q Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

COTTURA IMMEDIATA (fig. A)


Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare il selettore di funzione sulla posizione desiderata.

L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura, che può essere modificata.

Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata.




MODIFICA DELLA TEMPERATURA (fig. B)

Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere .

Regolare la temperatura con + o -.

Convalidare premendo .

PROGRAMMAZIONE DI DURATA (fig. C)

Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura  lampeggia, la regolazione è ora possibile. Premere + o - per regolare la durata di cottura. Convalidare premendo .


Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

Vedere la tabella qui sotto.

FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDA- ZIONE DURATA
 TERMOVENTILAZIONE	30 min.
 CALORE COMBINATO	30 min.
 TRADIZIONALE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL VENTILATO	15 min
 GRILL VARIABILE	7 min
 MANTENIMENTO AL CALDO	60 min
 SCONGELAMENTO	60 min
 PANE	40 min

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo. **Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.**

COTTURA PARTENZA DIFFERITA (fig. D)

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura con + o -.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.



MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello).

La cottura “Bassa temperatura” deve assolutamente iniziare con forno freddo. Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate. La qualità della cottura è ottimale.



Consiglio

Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno un’ora a temperatura ambiente.

COTTURA IMMEDIATA (fig. E)

Selezionare la modalità di cottura “Bassa temperatura” con la manopola.

Il forno propone una scelta di 10 programmi (vedere tabella qui sotto).

	Alimenti	Durata di cottura	Livello ripiano
P01	Arrosti di vitello	4 h	2
P02	Manzo al sangue	3 h	2
P03	Manzo ben cotto	4 h	2
P04	Arrosti di maiale	5 h	2
P05	Agnello rosato	3 h	2
P06	Agnello ben cotto	4 h	2
P07	Pollo	6 h	2
P08	Pesci piccoli	1h20	3*
P09	Pesci grandi	2h10	3*
P10	Yogurt	3 h	1*

Far scorrere i programmi con i tasti + o -. Quando il programma è selezionato, per esempio: P01 (arrosto di vitello), posare la carne direttamente sulla griglia al livello del

ripiano consigliato nella tabella e inserire la leccarda nel ripiano inferiore per recuperare il succo.

***NOTA:** Non utilizzare la griglia per i programmi P08-P09-P10. Posare direttamente sulla leccarda a livello del ripiano indicato nella tabella.

Poi convalidare premendo 2 volte il tasto ☹, la cottura inizia.

A fine cottura, il forno si spegne automaticamente ed emette un suono per 2 minuti. Premere ☹ per spegnere i bip.



Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA (fig. F)

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto ☹. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura con i tasti + o -.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.



Se il forno è troppo caldo per iniziare una cottura a bassa temperatura, “Hot” apparirà sullo schermo. Lasciare quindi raffreddare il forno.



SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI (fig. A) (a seconda del modello)

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarre la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.

INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (fig. B) (a seconda del modello)

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida destra nel ripiano destro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel supporto ripiani. Procedere allo stesso modo per la guida sinistra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiano. Spingere leggermente verso il basso le

linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.

PULIZIA DEI VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.



Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA (fig. C)

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti al fine di rimuovere **A** la clip dal vetro. Rimuovere il vetro.

La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma. Se necessario, rimuoverli per pulirli.

Non immergere i vetri nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e



riposizionare il gruppo di vetri.
Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica **"PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.**

Rimuovere lo spessore in plastica.
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.


PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.


Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

 **Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.**

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Cicli di pirolisi proposti:

 PyroExpress in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una

pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza.**



Pirolisi di 2 ore

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA IMMEDIATA (fig. D)

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare il selettore delle funzioni su una delle funzioni di pulizia automatica.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente.

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.



Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA CON PARTENZA DIFFERITA (fig. E)

Seguire le istruzioni descritte nel

• 4 MANUTENZIONE



paragrafo precedente, poi regolare l'ora di fine pirolisi che si desidera premendo il tasto ☺. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine con i tasti + o -. Dopo queste azioni l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata. Quando la pirolisi è terminata, riportare il selettore di funzione a 0.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA (fig. F)



Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di

sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio.

• 5 ANOMALIE E SOLUZIONI



- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- **Il forno non riscalda.** Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- **La lampada del forno non funziona.** Sostituire la lampada o il fusibile.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- **La pulizia mediante pirolisi non si avvia.** Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

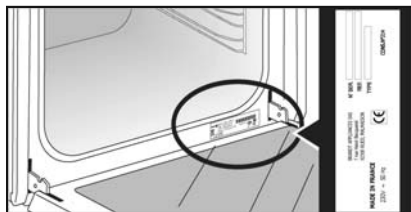
Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

• 6 SERVIZIO POST-VENDITA



INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



	A		B
SERVICE :	C	TYPE :	D
	E		F
Nr.	H		

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli qui.

Servizio fornito da BRANDT FRANCE, Stabilimento di CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS con capitale sociale di 100.000.000 di euro RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703355-00 09-2017