

Instructions d'utilisation

KitchenAid

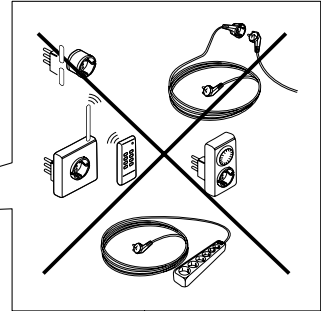
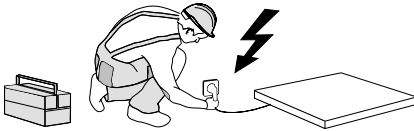
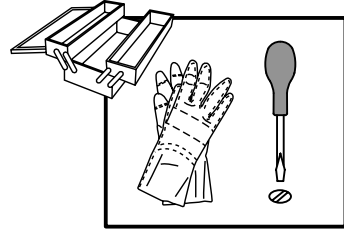
Le présent mode d'emploi sera disponible sur le site Web docs.kitchenaid.eu

Schémas d'installation	4
Consignes de sécurité	7
Déclaration d'écoconception	10
Avant d'utiliser pour la première fois	10
Anciens ustensiles de cuisine	10
Diamètres de casseroles conseillés	10
Installation	11
Raccord électrique	11
Directives d'utilisation	12
Service Après-vente	14

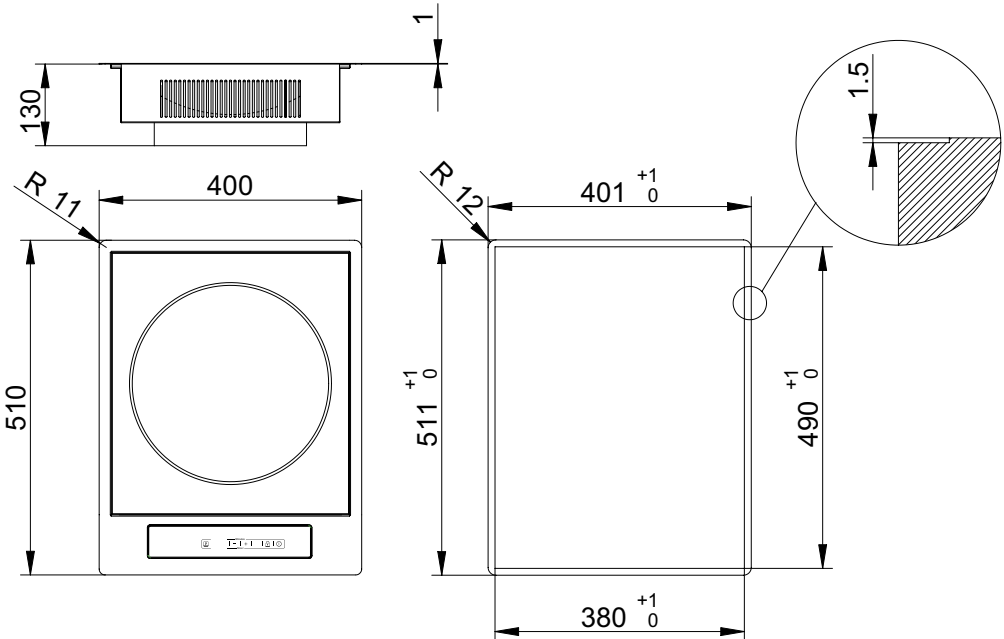
Schémas d'installation

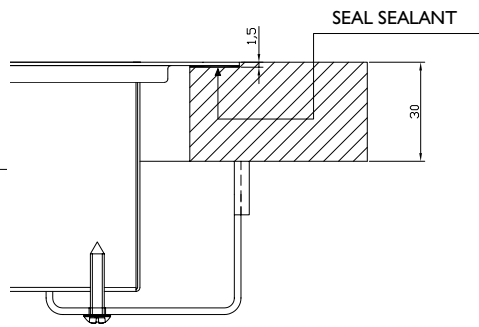
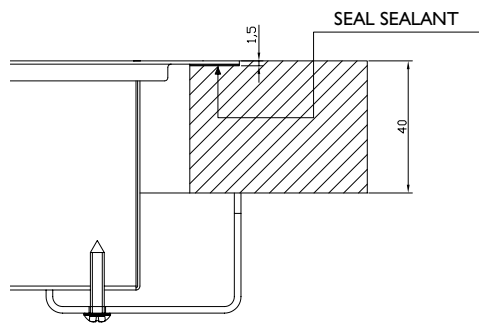
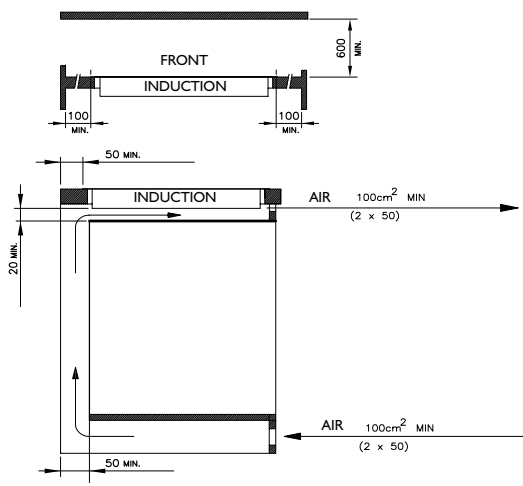


Schémas d'installation



N.B. Pour la version semi-encastée,
le fraisage de 1,5 mm n'est pas nécessaire.





Consignes de sécurité

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT : Laisser une table de cuisson sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse est dangereux et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc

électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES


⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.


⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.


⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

 **utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.**

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.


MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables.

Jetez-le conformément aux réglementations locales en matière de mise au rebut des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirer le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible.

La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

REMARQUE

Les personnes porteuses d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent être prudentes lorsqu'elles

se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Faire attention lorsque vous vous trouvez près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

Déclaration d'écoconception

Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique de la réglementation européenne n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Avant la première utilisation

IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate.

Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « INDUCTION SYSTEM » (figure ci-contre).

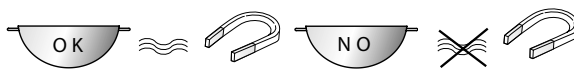


Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.



Anciens ustensiles de cuisine

Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la table à cuisson à induction : les casseroles et poêles ne sont pas appropriées s'ils ne sont pas détectables magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon il pourrait rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.



Diamètres de casseroles conseillés

	Ø 30 cm		Ø 10 cm min
---	---------	---	-------------

Installation

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport.

En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

Pour connaître les dimensions pour l'encastrement et obtenir les instructions d'installation, reportez-vous à la page 5.

PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENT

- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si un four est installé au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.**

Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés pour leur servir de guide pour l'installation, le réglage et la maintenance de l'appareil conformément aux lois et normes en vigueur. Les opérations doivent toujours être réalisées avec l'appareil déconnecté de son alimentation électrique.

Positionnement

L'appareil est destiné à être encastré dans un plan de travail, comme illustré sur le schéma. Appliquez l'agent d'étanchéité fourni sur tout le pourtour de la table de cuisson.

Il n'est pas recommandé de réaliser l'installation au-dessus d'un four. Cependant, si cela s'avère nécessaire, assurez-vous que :

- le four est doté d'un système de refroidissement efficace ;
- il n'y a aucun passage d'air chaud entre le four et la table de cuisson ;
- des passages d'air sont prévus, comme illustré sur le schéma.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT

- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.**
- **Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.**

Branchement électrique

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que :

- les caractéristiques du circuit sont telles qu'elles satisfont les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique présente sur le dessous de la table de cuisson ;
- le système est doté d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et lois en vigueur.

La mise à la terre est légalement obligatoire.

Si l'appareil n'est doté d'aucun cordon et/ou d'aucune fiche, utilisez un équipement adapté à la puissance absorbée indiquée sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température 50 °C supérieure à la température ambiante.

Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire de taille appropriée pour assurer la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, conforme aux réglementations d'installation (le fil de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu).

L'interrupteur/la prise omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.

REMARQUE :

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

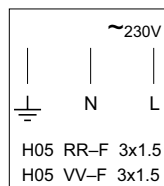
En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, son remplacement doit être réalisé par le fabricant ou par le réseau de service technique du fabricant, ou par un agent similairement qualifié, de façon à éviter tout risque.

Branchement électrique

Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un cordon de type H05RR-F ou H05 VV-F, comme spécifié dans le tableau ci-dessous.

Grilles	Nombre x taille
220 - 240 V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



Instructions d'utilisation



Principe de fonctionnement

Il repose sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des ustensiles de cuisson.

Le circuit électronique régule le fonctionnement de la bobine (inducteur) pour créer un champ magnétique.

La chaleur est transmise aux aliments par l'ustensile de cuisson.

Le processus de cuisson a lieu comme suit :

- dispersion minimale (hautes performances) ;
- le retrait de l'ustensile de cuisson (en le soulevant) provoque l'arrêt automatique du système ;
- le circuit électronique permet une flexibilité maximale et une précision de réglage optimale.

Installation

Toutes les opérations d'installation (branchement électrique) doivent être réalisées par des personnes qualifiées, conformément à la législation en vigueur.


Pour obtenir des instructions spécifiques, reportez-vous à la section relative à l'installation.

Important : Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent s'en servir uniquement après qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait donné des instructions sur son utilisation.

Veillez à éviter que des enfants ne jouent avec l'appareil.

Utilisation

En premier lieu, positionnez la casserole sur la zone de cuisson choisie.

L'absence d'affichage du symbole de casserole  signifie que le système ne peut pas démarrer.

Activation/désactivation de la commande tactile

La commande tactile électronique est activée à l'aide de la touche Marche/Arrêt et passe du mode d'arrêt au mode de veille.

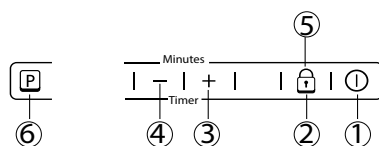
Pour ce faire, il est nécessaire d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt pendant 1 seconde. Un bip court est émis.

En mode de veille, l'indication « 0 » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.

En cas de signal d'erreur ou de chaleur résiduelle, cette indication peut passer à l'arrière-plan.

Si une zone de cuisson est activée pendant la veille (10 secondes), la commande s'active (mode de marche). Si aucune induction n'a lieu pendant ces 10 secondes, la commande se désactive automatiquement en émettant un bip court.

Le système électronique peut être désactivé à tout moment en mode de marche ou le mode de veille via une pression sur la touche Marche/Arrêt. La fonction d'arrêt est prioritaire en cours de fonctionnement, ce qui signifie que la commande se désactive même en cas d'activation simultanée de plusieurs touches.



1. Marche/Arrêt
2. Sécurité enfants (verrouillage des touches)
3. Augmentation de la puissance
4. Réduction de la puissance
5. Blocage des touches
6. Surpuissance

Instructions d'utilisation



Activation d'une zone de cuisson

En mode de veille ou en mode de marche, une zone de cuisson peut être activée à l'aide des touches Plus/Moins.

En commençant avec la touche « + », le niveau de cuisson change de 0 à 4. En commençant avec la touche « - », le niveau de cuisson change de « 0 » à « 9 ».

Désactivation d'une zone de cuisson

- Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » de la zone de cuisson souhaitée.
- À l'aide de la touche « - », sélectionnez le niveau de cuisson « 0 » pour la zone de cuisson souhaitée.

Si la dernière zone de cuisson est désactivée, la commande se désactive au bout de 10 secondes si aucun autre élément n'est activé.

Toutes les zones de cuisson sont immédiatement désactivées via une pression sur la touche Marche/Arrêt.

Niveaux de cuisson et de puissance

Les niveaux de cuisson et de puissance des zones de cuisson sont indiqués sur l'afficheur à 7 segments alloué.

Conformément aux normes, les niveaux de puissance sont affichés avec des chiffres de « 1 » à « 9 ».

Indicateur de chaleur résiduelle

Indique à l'utilisateur que le verre est à température dangereusement élevée en cas de contact avec la zone de cuisson correspondante. La température est déterminée à l'aide d'un modèle mathématique, et la chaleur résiduelle éventuelle est indiquée par la lettre « H » sur l'afficheur à 7 segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés sur la base de ce qui suit :

- Le niveau de puissance sélectionné (de « 0 » à « 9 ») ;
- Le temps d'activation du relais après la désactivation de la zone de cuisson.

La lettre « H » apparaît sur l'afficheur correspondant jusqu'à ce que la température de la zone passe en dessous du niveau critique (60 °C) selon le modèle mathématique.

Verrouillage du panneau de commande



Activation et désactivation Une pression sur la touche de verrouillage des touches en mode de veille ou en mode de marche provoque le verrouillage du clavier et l'activation du voyant DEL de verrouillage des touches. Vous pouvez uniquement mettre l'appareil complètement hors tension à l'aide de la touche de marche/arrêt ou déverrouiller le clavier en appuyant sur le symbole de verrouillage de bandeau de commande après le bip sonore.

L'activation du verrouillage des touches en mode de pause ou de marche provoque la désactivation de l'alimentation électrique des deux foyers. Le symbole « 11 » apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez uniquement mettre l'appareil complètement hors tension à l'aide de la touche de marche/arrêt ou déverrouiller le clavier en appuyant sur le symbole de verrouillage des touches puis sur le symbole « + » ou « - » après le bip sonore.

Surpuissance et gestion de la puissance du modèle à induction pour wok.

Le modèle à induction pour wok est doté d'une fonction de surpuissance (Booster).

Lorsque la fonction de surpuissance est activée, le générateur octroie à la zone de cuisson une puissance fortement supérieure à la puissance nominale.

La fonction de surpuissance permet un chauffage particulièrement rapide des aliments, ce qui permet à son tour un gain de temps pour l'utilisateur.

La fonction de surpuissance peut être activée via une pression sur la touche « P » :

La puissance est augmentée de 2400 à 3000 W.

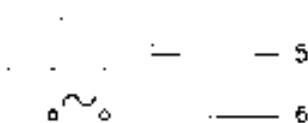
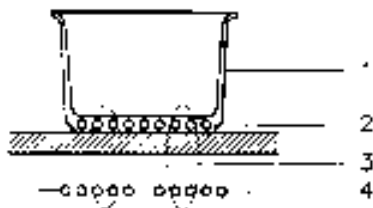
Par sécurité, la fonction de surpuissance peut uniquement être activée pendant une durée limitée à 10 minutes.

Si l'ustensile de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant l'activation de la fonction de surpuissance, cette dernière reste activée et son temps d'activation n'est pas non plus désactivé.

Précautions

- En cas de présence d'une fissure, même minuscule, au niveau de la surface en vitrocéramique, débranchez immédiatement la plaque de cuisson de son alimentation électrique.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, éloignez de la zone tous les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit, les disques durs, les calculatrices, etc.
- N'utilisez jamais de papillotes et ne posez jamais de produits emballés dans du papier aluminium directement sur la table de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la table de cuisson de façon à éviter qu'ils ne chauffent.
- Lors d'une cuisson avec des ustensiles antiadhésifs et sans eau ni huile, limitez le temps de préchauffage, le cas échéant, à une ou deux minutes.
- Lors de la cuisson d'aliments ayant tendance à coller au fond de la casserole, commencez avec la puissance minimale et augmentez progressivement la chaleur, en remuant fréquemment.

- Après utilisation, mettez l'appareil correctement hors tension (en réduisant la puissance jusqu'à « 0 ») et évitez de vous fier au capteur de casserole.



1. Récipient
2. Courant induit
3. Champ magnétique
4. Inducteur
5. Circuit électronique
6. Alimentation électrique

Instructions d'utilisation



Ustensiles de cuisson

- Si un aimant est attiré par le fond d'un ustensile de cuisson, ce dernier est adapté à la cuisson par induction ;
- privilégiez des ustensiles de cuisson déclarés comme adaptés à la cuisson par induction ;
- ustensiles de cuisson à fond épais ;
- une petite casserole réduit la puissance nécessaire, mais ne provoque aucune dispersion d'énergie. Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson de diamètre inférieur à 10 cm ;
- ustensiles de cuisson en acier inoxydable à fond multicouches ou en acier ferrite inoxydable si leur fond porte l'indication : pour induction ;
- ustensiles de cuisson en fonte, idéalement avec un fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en vitrocéramique ;
- les ustensiles de cuisson en verre, en céramique, en terracotta, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne sont pas appropriés.

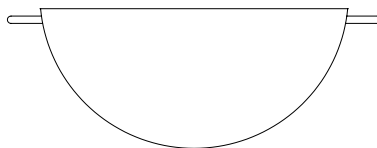
L'ustensile de cuisson à utiliser avec le modèle à induction pour wok doit être semi-sphérique.

Entretien

À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement de la surface les éventuels morceaux de papier aluminium, éclabousses de graisse, traces de sucre et autres aliments à haute teneur en sucre, de façon à éviter d'endommager la table de cuisson. Nettoyez ensuite la surface à l'aide d'essuie-tout et de SIDOL ou STANFIX, rincez à l'eau puis séchez à l'aide d'un chiffon propre.

N'utilisez en aucun cas d'éponges ou de chiffons abrasifs ; évitez également l'utilisation de détergents chimiques agressifs comme les sprays pour fours et les détachants.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEUR VAPEUR



Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Spécifiez toujours :

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact du produit ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque de métal).
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (Mi), Italie

Imprimé en Italie
12/19

400011416582

