
BISTECCHIERA



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione
e conservare per un uso futuro.

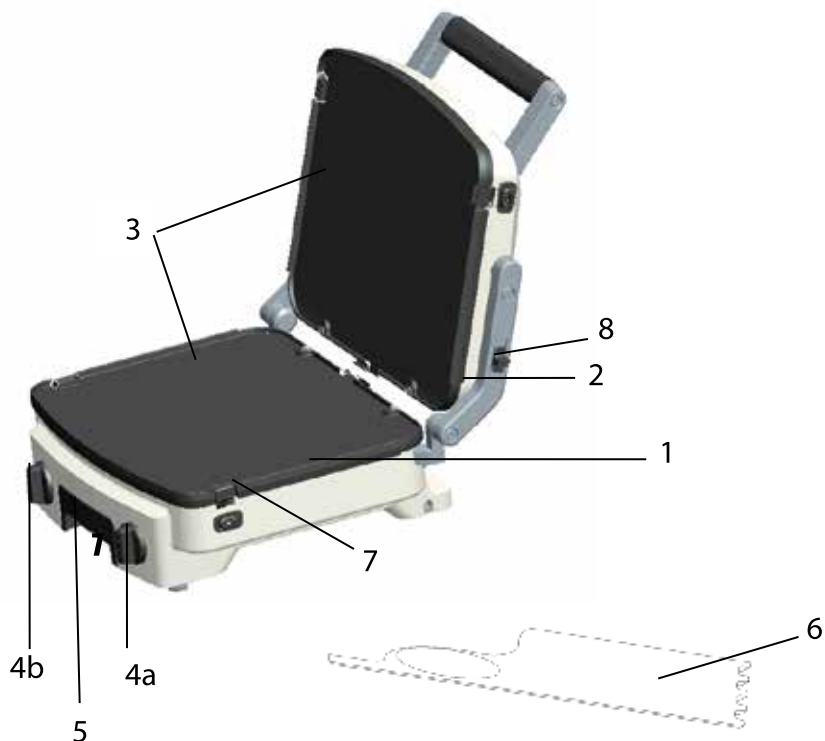
PREMESSA

Grazie per aver scelto la Bistecchiera XD! Questo dispositivo multifunzione è quattro dispositivi in uno. Una cerniera basculante, un paio di piastre da cottura removibili e un design convertibile trasformano la Bistecchiera in una griglia, una pressa per panini, una griglia doppia o una piastra. Il controllo della temperatura e le spie luminose rendono questo prodotto facile da usare.

INDICE

1. Panoramica prodotto e dati tecnici	p. 3
2. Istruzioni di sicurezza	p. 5
3. Utilizzo come Griglia di contatto	p. 10
4. Utilizzo come Pressa per panini	p. 12
5. Utilizzo come Griglia aperta	p. 15
6. Utilizzo come Piastra	p. 16
7. Istruzioni di montaggio	p. 17
8. Istruzioni di funzionamento	p. 23
9. Manutenzione e pulizia	p. 27
10. Informazioni ambientali (RAEE) e copia targhetta CE	p. 29
11. Garanzia	p. 30

1- PANORAMICA



DAT TECNICI

Potenza 1500W max

Alimentazione 220-240V~, 50/60Hz

1. **Base e Coperchio:** struttura solida con coperchio in acciaio inossidabile autoregolabile.
2. **Piastra per panini:** la maniglia resistente in metallo regola il coperchio per adeguarsi allo spessore del cibo.
3. **Piastra da cottura removibili:** antiaderenti e lavabili in lavastoviglie per una facile pulizia.
4. **Controllo:** Spie luminose indicanti “accensione” e “pronto per la cottura”.
 - a. **FUNZIONE:** Scegliete la funzione griglia o piastra e accendete con il tasto on/off.
 - b. **GRIGLIA:** Regolate la temperatura da “caldo” a “rovente”.
5. **Cassettino sgocciolamento:** raccoglie il grasso ed è lavabile in lavastoviglie.
6. **Attrezzo per la pulizia e la raschiatura:** per pulire le piastre dopo la cottura.
7. **Tasto rilascia piastre:** Premete questo tasto per sganciare e rimuovere le piastre di cottura.
8. **Leva rilascia cerniera:** Consente al coperchio di stendersi completamente.

2- ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di iniziare ad utilizzare il dispositivo, vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni di sicurezza.

1. Questo prodotto non è inteso per l'utilizzo da parte di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza.
2. Il prodotto deve essere utilizzato solo da persone adulte che abbiano letto e compreso le presenti istruzioni.
3. Il dispositivo è inteso per l'esclusivo utilizzo privato e non commerciale.
4. Utilizzate il prodotto solo per l'uso cui è inteso.
5. Il rischio di incendio o scossa elettrica esiste in tutte le apparecchiature elettriche e potrebbe causare danni a persone finanche decesso. Vi preghiamo di seguire tutte le istruzioni di sicurezza.
6. Vi preghiamo di rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando non utilizzate il prodotto, in fase di montaggio degli accessori, quando pulite il prodotto o ogni volta si verifichi un problema.

7. Spegnete sempre il prodotto prima di scollegare la spina di alimentazione afferrando la spina e non il cavo.
8. Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal mobile su cui avete appoggiato il prodotto in quanto potrebbe essere afferrato dai bambini e provocare la caduta a terra del prodotto.
9. Controllate con regolarità il prodotto e il cavo per verificare la presenza di eventuali danni, caso in cui il prodotto non dovrà essere utilizzato fino al ripristino in sicurezza.
10. Non riparate il prodotto autonomamente, ma portatelo al centro assistenza autorizzato più vicino.
11. Tenete il prodotto e il cavo lontani da fonti di calore esterne, dalla luce diretta del sole, dall'umidità, da spigoli e simili.
12. Non lasciate mai il prodotto incustodito quando è acceso. Spegnete sempre l'apparecchio quando non lo utilizzate anche se per brevi periodi.
13. Non utilizzate il prodotto all'aperto.
14. Non immergete mai e in nessuna circostanza il prodotto in acqua o altri liquidi, o a contatto con essi.

Non utilizzate il prodotto con le mani bagnate o umide.

15. Non cercate mai di afferrare l'apparecchio se è caduto in acqua.

16. Nel caso in cui il prodotto si bagni o sia umido, scollegate subito la spina dalla presa di corrente.

17. La superficie di cottura può diventare molto calda. Toccate solo le maniglie. Rischio di ustioni.

18. Per estrarre il toast, utilizzare pinze o altri utensili (che non danneggino la superficie) che consentano di non avvicinare le mani alle parti calde.

19. Fate attenzione al vapore che esce quando aprite la sezione di cottura.

20. Appoggiate l'unità su una superficie resistente al calore e stabile.

21. Per prevenire un eventuale surriscaldamento, non riponete il prodotto dentro ai mobili e assicuratevi che abbia sempre sufficiente spazio attorno per la ventilazione.

22. Non utilizzate mai combustibili nelle vicinanze o sulle superfici di questo prodotto.

23. L'apparecchio non dovrà essere utilizzato impiegando timer esterni, telecomandi o altri sistemi di controllo remoto non previsti.

ATTENZIONE: questa apparecchiatura elettrica contiene superfici con funzione di riscaldamento, anche diverse dalle superfici funzionali e può raggiungere alte temperature. Questa apparecchiatura va usata con cautela. L'attrezzatura andrà maneggiata afferrando solo le maniglie e le superfici con presa e utilizzando protezioni contro il calore, come guanti da forno o simili. Per maneggiare le superfici senza presa aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato prima di toccarlo.



(ATTENZIONE: superficie calda): le superfici sono suscettibili ad aumento di temperatura durante l'utilizzo.

3- UTILIZZO COME GRIGLIA DI CONTATTO

Utilizzate la Bistecchiera come griglia a contatto per cuocere hamburger, pezzi di carne disossata, tagli di carni più sottili e verdure.

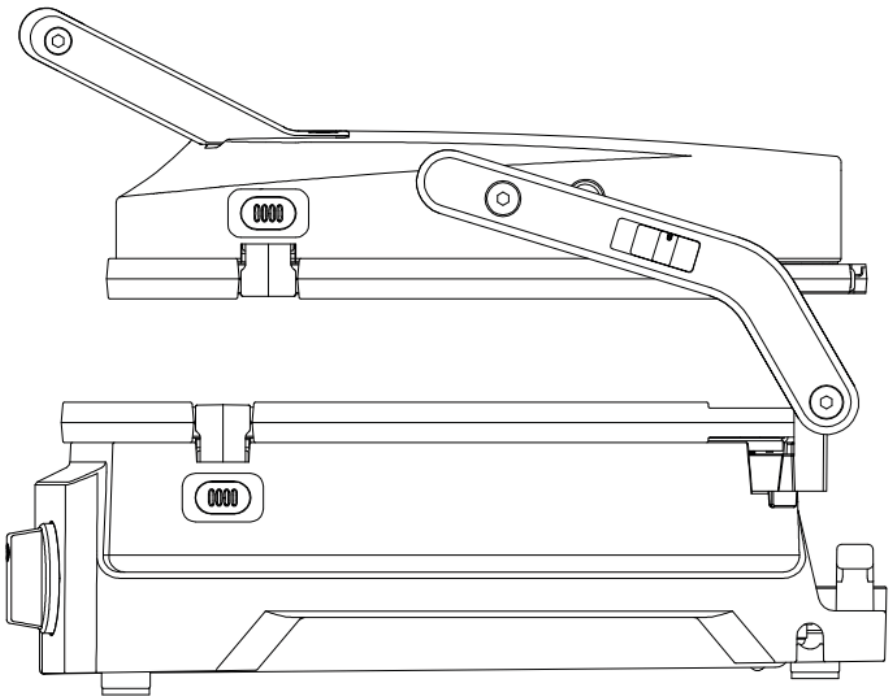
La funzione Griglia a contatto funziona al meglio quando volete cucinare qualcosa in breve tempo o se desiderate un metodo di cottura alla piastra salutare. Quando cucinate sulla griglia a contatto, il cibo si cuocerà velocemente perché si cuocerà su entrambi i lati contemporaneamente. Le costole sulle piastre della griglia combinate con i beccucci per il grasso agli angoli della piastra consentiranno al grasso di gocciolare dalla carne e colare dalla piastra.

Quando utilizzate la Bistecchiera come griglia di contatto vi raccomandiamo di utilizzare le piastre da griglia. Chiudete il coperchio uniformemente sul cibo finché non ha raggiunto la temperatura di cottura desiderata.

La Bistecchiera è stata ideata con una maniglia esclusiva e con una cerniera che vi consentirà di regolare il coperchio a seconda

dello spessore del cibo. Potrete facilmente grigliare qualunque cosa da una patata tagliata sottile ad un controfiletto molto alto con gli stessi soddisfacenti risultati.

Quando cucinate più di un alimento alla volta nella griglia di contatto, è importante che lo spessore degli alimenti sia lo stesso in modo che il coperchio si chiuda uniformemente.



4- UTILIZZO COME PRESSA PER PANINI

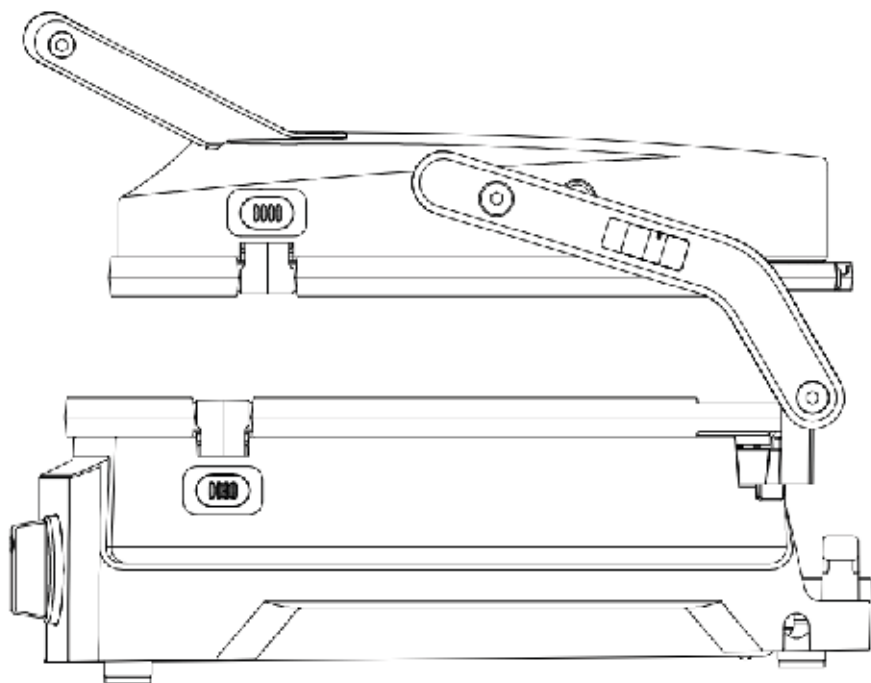
Utilizzate la Bistecchiera come pressa per panini per grigliare sandwich, panini e quesadillas.

La parola panini è un termine italiano che significa sandwich grigliato. I panini comprendono qualunque combinazione di ingredienti quali verdure, carne, o formaggio tra due pezzi di pane appena sfornato. Il panino viene quindi premuto tra le due piastre o griglie per tostare il pane e scaldare il panino. Sperimentate tutte le varietà di panini dolci o salati per qualunque pasto. Vi consigliamo di utilizzare pane fresco per ottenere il miglior risultato e un panino più gustoso. I tipi di pane più utilizzati per i panini sono la focaccia (un tipo di pane piatto frequentemente condito con rosmarino, sale e cipolla), michetta (un tipo di pane rettangolare con una crosta leggermente incurvata) e fette di pane italiano abbastanza spesse.

Quando utilizzate la Bistecchiera come pressa per panini, vi consigliamo di utilizzare le piastre da griglia perché il panino classico si

presenta con i segni della griglia sul pane. Comunque, a seconda del tipo di panino che state preparando, in linea di massima dovrete utilizzare la piastra da griglia. Le funzioni della Bistecchiera come pressa per panini sono le stesse della griglia a contatto. La Bistecchiera è stata dotata di una maniglia esclusiva e di una cerniera che vi consente di regolare il coperchio a seconda dello spessore del panino che state preparando in maniera uniforme. Potete anche esercitare una leggera pressione sulla maniglia per premere e riscaldare il panino a vostro piacimento.

Durante la cottura di più panini, è importante ricordare che lo spessore dei panini deve essere lo stesso in modo che il coperchio si chiuda uniformemente su di essi.



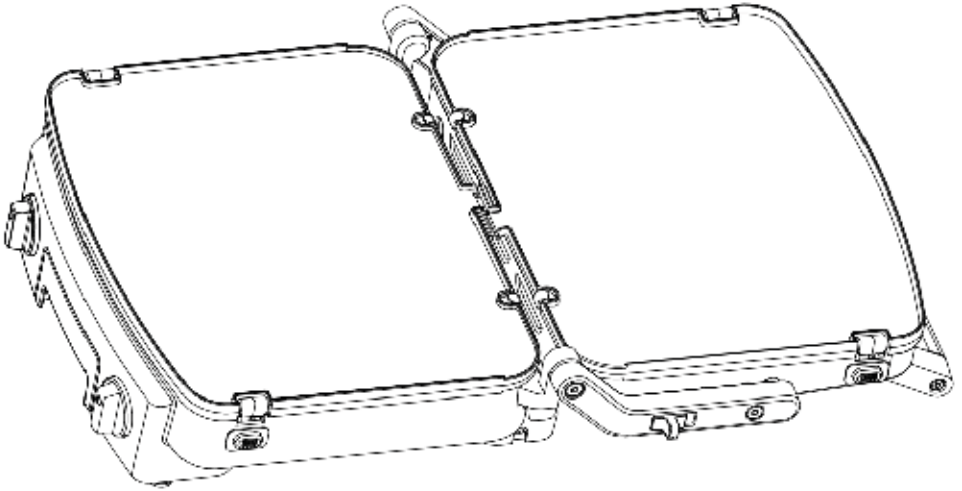
5- UTILIZZO COME GRIGLIA APERTA

Utilizzate la Bistecchiera come una griglia aperta per cucinare hamburger, bistecche, pollo (non vi consigliamo di cucinare pollo con l'osso perché non si cuocerà in maniera uniforme sulla griglia aperta), pesce e verdure.

Cuocere a griglia aperta è il metodo più versatile per utilizzare la Bistecchiera. Quando è aperta, la superficie utilizzabile della griglia raddoppia (508 cm quadrati). Potrete cuocere diversi cibi su piastre separate senza mescolare i sapori, o cuocere grandi quantità dello stesso alimento.

La griglia aperta è ideale anche per cuocere tagli di carne diversi, consentendovi di cuocere ogni pezzo a seconda del vostro gusto personale.

“Griglia aperta” si riferisce all’uso della Bistecchiera con il coperchio completamente aperto e steso, che crea una superficie piatta grande il doppio. In questa posizione, i cibi che cucinate dovranno essere girati in fase di cottura. Quando utilizzate la Bistecchiera a griglia aperta, servitevi delle piastre da griglia.



6- UTILIZZO COME PIASTRA

Utilizzate la Bistecchiera come piastra per cucinare pancake, uova e carni da colazione.

Utilizzate la funzione griglia per preparare una colazione per due o per una famiglia più numerosa. L'ampia superficie vi consentirà di cucinare una varietà di cibi diversi nello stesso momento e di cuocere molti cibi diversi nello stesso momento o grandi quantità del vostro cibo preferito.

Quando utilizzate la Bistecchiera come griglia, aprite il coperchio completamente in

maniera che sia steso, così da creare una superficie di cottura doppia e piatta. In questa posizione, i cibi che state preparando dovranno essere girati in fase di cottura. Quando utilizzate questa funzione di cottura dovrete utilizzare le piastre da griglia.

7- ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Posizionate la Bistecchiera su una superficie piatta e pulita sulla quale intendete cucinare. La Bistecchiera può essere posizionata in tre modi:

CHIUSO - la piastra superiore/coperchio poggia sulla piastra inferiore/base. Questa è la posizione in cui cucinerete e scaldere la griglia utilizzando le funzioni di griglia a contatto e pressa per panini.



APERTO – la piastra superiore/coperchio è aperta ad un'angolazione di 100°. Aprite il coperchio in questa posizione per aggiungere o togliere il cibo dalla Bistecchiera quando utilizzate la griglia a contatto in funzione pressa per panini. Per regolare la Bistecchiera in questa posizione, sollevate la maniglia fino a sentire il blocco. L'unità resterà in questa posizione finché non chiuderete il coperchio o non lo aprirete in posizione piatta.

Il coperchio resterà in posizione verticale finché non lo abbasserete per cucinare. A cottura ultimata, il coperchio si alzerà da solo fino ad aprirsi completamente sopra al cibo che state preparando. Questo vi consentirà di cucinare il cibo in maniera uniforme. Quando alzate la maniglia della Bistecchiera a cottura ultimata il coperchio resterà in posizione orizzontale, parallelo rispetto alla piastra inferiore/base. Per bloccare il coperchio in posizione verticale, chiudete la Bistecchiera senza cibo al suo interno quindi apritelo nuovamente.

PIATTO – la piastra superiore/coperchio è

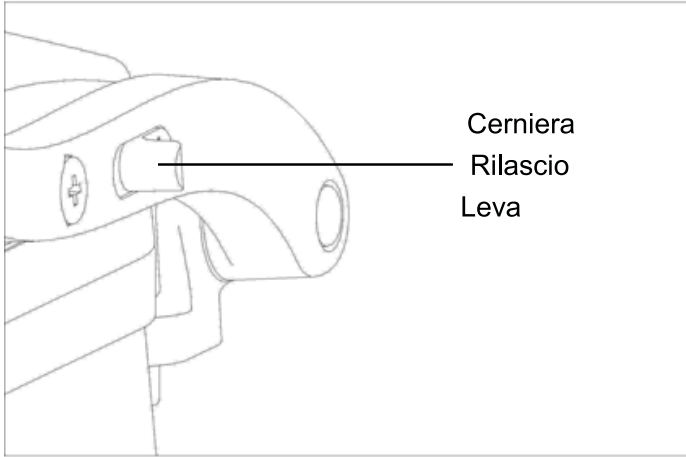
parallela alla base inferiore/base. La piastra superiore e quella inferiore creano in questo modo un'ampia superficie di cottura. La Bistecchiera sarà in questa posizione quando la utilizzate come griglia aperta o piastra.

Per regolare la Bistecchiera in questa posizione, posizionate la leva di rilascio della cerniera sul braccio destro. Con la mano sinistra sulla maniglia, utilizzate la mano destra per far scorrere la leva verso di voi. Spingete indietro la maniglia finché il coperchio non sarà completamente aperto sopra al piano di lavoro. L'unità resterà in questa posizione finché non sollevate il coperchio per chiuderlo.

Se la Bistecchiera è già aperta e volete metterla in posizione piatta, tirate la maniglia verso di voi, quindi sollevate la leva della cerniera. Spingete indietro la maniglia finché il coperchio non sarà in posizione orizzontale. Tirare la maniglia in avanti poco prima di alzare la leva di rilascio toglierà un po' di pressione dalla cerniera così sarete in grado di regolare la Bistecchiera più facilmente.

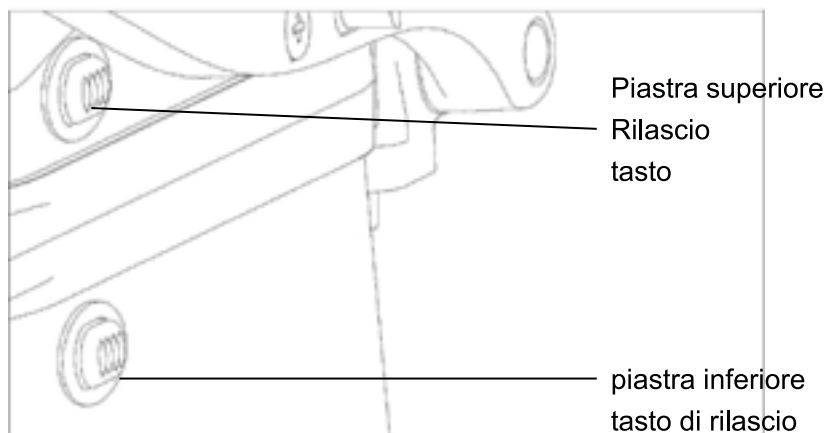
Montare le piastre di cottura:

Regolate la Bistecchiera in posizione orizzontale (vedi sopra) con i comandi di fronte a voi. Inserite una piastra alla volta. Ogni piastra è stata ideata per poter essere montata sia sulla base inferiore che sul coperchio superiore della Bistecchiera. Prendete la piastra tenendola con le scanalature per il riscaldamento rivolte verso il basso. Con la Bistecchiera rivolta verso di voi, il beccuccio per il gocciolamento deve trovarsi nell'angolo in alto a destra della piastra. Posizionate i supporti di metallo al centro dell'alloggiamento dedicato. Capovolgete l'estremità posteriore della piastra con i supporti di metallo e allineate le scanalature sul retro della piastra con i supporti di metallo. In questo modo si fisserà in posizione. Girate la Bistecchiera e inserite la piastra o la griglia nell'alloggiamento superiore come avete fatto per la prima piastra.



Per rimuovere le piastre da cottura:

Regolate la Bistecchiera in posizione orizzontale (vedi sopra). Localizzate i tasti per il rilascio della piastra posti sul lato dell'unità. Premete con decisione i tasti e la piastra all'estremità dell'unità fuoriuscirà leggermente dalla base. Afferrate la piastra con due mani, estraetela dalla base facendola scorrere verso l'esterno da sotto i sostegni di metallo. Premete il tasto di rilascio dell'altra piastra di cottura alla stessa maniera.



8- ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Una volta pronti a cucinare e dopo aver assemblato la Bistecchiera in maniera appropriata, girate il selettore verso sinistra per selezionare la funzione griglia o a destra per selezionare la funzione griglia/panini, a seconda di quello che avete intenzione di cucinare. Quando la manopola è regolata su una delle due funzioni, si accenderà una spia rossa per indicare che l'apparecchio è acceso. Se avete intenzione di utilizzare la Bistecchiera come griglia di contatto, pressa per panini o griglia aperta, regolate il comando alla temperatura desiderata per la cottura. La temperatura va da caldo (65°C) a rovente (230°C).

Se intendete utilizzare la Bistecchiera come griglia, impostate questa funzione e regolate il comando alla temperatura desiderata per la cottura che in questo caso può oscillare tra i 93° C e i 230° C.

Se intendete utilizzare la Bistecchiera come griglia piatta o piastra, ma non necessitate dell'intera superficie a disposizione, utilizzate

la base come superficie di cottura.

Potrebbero volerci fino a 10 minuti per raggiungere la temperatura di utilizzo, a seconda del livello di temperatura impostato. Quando il termostato ha raggiunto la temperatura di utilizzo, si accenderà una spia luminosa di colore rosso all'interno del comando selezionato, indicante che la Bistecchiera è pronta per cuocere. Durante l'utilizzo, la luce continuerà ad accendersi e a spegnersi fintanto che il termostato non avrà regolato la temperatura. Questo meccanismo è del tutto normale.

I comandi della temperatura servono ad impostare e mantenere la temperatura della superficie di cottura. Questo perché potreste trovarvi nella situazione di dover cambiare l'impostazione della manopola di controllo in ogni momento durante la cottura, a seconda del tipo di alimento che state cucinando. Consultate la tabella delle temperature per la cottura dei cibi all'interno del ricettario.

Prestate sempre la massima attenzione quando maneggiate la Bistecchiera durante la

cottura. Per aprire la Bistecchiera afferrate la parte di plastica rubber touch della maniglia. Questa parte della maniglia non si scalda durante la cottura. I bracci sono fatti di alluminio pressofuso e si scaldano durante l'utilizzo. Non toccateli durante la cottura o a cottura appena ultimata.

Anche l'alloggiamento della Bistecchiera si scalderà durante l'utilizzo. Il coperchio è in acciaio inossidabile e diventerà molto caldo. Non toccate il coperchio in fase di cottura o a cottura appena ultimata. Se avete bisogno di sistemare il coperchio assicuratevi di utilizzare una presina per evitare ustioni.

L'alloggiamento inferiore è di plastica, e anche se diventerà molto caldo, non provocherà ustioni. Se necessitate di spostare la Bistecchiera durante la cottura assicuratevi di maneggiarlo esclusivamente dalla base. Non toccate il coperchio. Prima di maneggiare nuovamente la Bistecchiera fatela raffreddare (almeno 30 minuti).

NOTA: la prima volta che utilizzate la Bistecchiera, potreste sentire un leggero odore

e vedere fuoriuscire un po' di fumo dall'apparecchio. Questo meccanismo è del tutto normale e comune alle apparecchiature dotate di superfici antiaderenti.

La Bistecchiera è dotata di un attrezzo che serve per la sua pulizia e per rimuovere eventuali incrostazioni. Potete utilizzarlo per pulire le piastre della griglia o la griglia stessa una volta finito di cucinare e dopo che l'unità si è raffreddata (almeno 30 minuti). Utilizzare lo strumento per la pulizia troppo a lungo su una superficie calda potrebbe causare lo scioglimento della plastica.

Manutenzione dell'utente:

Non utilizzate mai utensili di metallo, perché potrebbero graffiare le piastre antiaderenti della griglia. Utilizzate invece utensili di legno o plastica resistenti al calore.

- Non lasciate gli utensili di plastica a contatto con le piastre calde della griglia. Questo comprende anche l'attrezzo per la pulizia in dotazione.

- Fate raffreddare completamente la Bistecchiera

prima della pulizia (almeno 30 minuti).

9- PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: PRIMA DI PULIRE L'APPARECCHIO, ASSICURATEVI CHE SI SIA RAFFREDDATO DEL TUTTO.

Una volta terminata la cottura, posizionate il comando di selezione su OFF, quindi scollegate il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Prima di maneggiare nuovamente l'apparecchio, aspettate almeno 30 minuti che si sia raffreddato completamente.

Utilizzate l'attrezzo per la pulizia e le incrostazioni per rimuovere ogni residuo di cibo dalla piastra di cottura. L'attrezzo per la pulizia può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

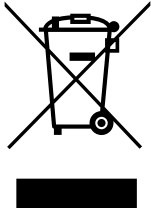
Premete i tasti di rilascio delle piastre per rimuoverle dall'alloggiamento. Assicuratevi che le piastre si siano raffreddate completamente prima di maneggiarle (almeno 30 minuti). Le piastre possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzate oggetti di metallo come coltelli o forchette per la pulizia.

La copertura in materiale antiaderente potrebbe rovinarsi.

Se avete cucinato pesce o frutti di mare, pulite la piastra con un po' di succo di limone per evitare che il sapore si trasferisca sull'alimento che cuocerete successivamente. La base dell'unità, il suo alloggiamento, il coperchio e le manopole di controllo possono essere pulite con un panno morbido e asciutto. Per macchie resistenti, inumidite il panno. Non utilizzate mai detergenti abrasivi o spugnette e panni particolarmente ruvidi.

Assicuratevi sempre che la Bistecchiera si sia raffreddata e asciugata prima di riporla.

Il cavo di alimentazione può essere avvolto attorno al retro della base. Il set di piastre da cottura dovrà essere riposto all'interno della Bistecchiera quando non lo utilizzate. L'attrezzo per la pulizia dovrà essere conservato in un cassetto o in un mobile.



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 “Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla

al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.



Il materiale di imballaggio può essere riportato al ciclo delle materie prime. Smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni di legge. Le informazioni possono essere ottenute dal gestore dei servizi ambientali della zona.



PIASTRA SCALDANTE
MODELLO: XDCU6159
220-240V~ 50/60Hz 1500Wmax
MADE IN CHINA
Fabbricante: DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (ra) - Italy



CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione.

Nel rispetto di quanto previsto dal codice del consumo (l.206/2005)

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

per usi privati mesi ventiquattro (24) dalla emissione del documento di acquisto (così come previsto dal codice del consumo)

Per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita Iva)

Mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del CC.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa. Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione ed ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti.
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali.
- e) interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

IMPORTANTE:

Prima richiedere l'intervento di assistenza tecnica di un prodotto informatico od elettronico, che conserva nella propria memoria interna od in altri dispositivi removibili dati dell'utente, è necessario salvare tutti i dati poiché potrebbero essere persi durante le fasi di lavorazione.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – Dml dove è stato effettuato l'acquisto.



enjoy
your upgrade

Fabbricante: DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

Art. XDCU6159

