360 mm

90 mm

80 mm

320 mm

8874437

rotho
SWISS DESIGN

DAMPFGARER
STEAMER

2,5 l 260 x 208 x 250 mm

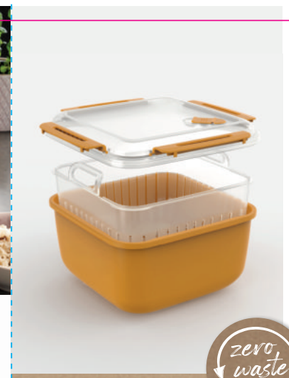
Gebrauchsanweisung
Instruction Booklet

zero waste vision

100% RECYCLABLE | **ZERO** FOOD WASTE

MADE WITH NO BPA

PASTA COOKER | STEAMER | RICE COOKER | EGG COOKER



rotho
SWISS DESIGN

CUISEUR VAPEUR
CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE

2,5 l 260 x 208 x 250 mm

Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

zero waste vision

100% RECYCLABLE | **ZERO** FOOD WASTE

MADE WITH NO BPA

PASTA COOKER | STEAMER | RICE COOKER | EGG COOKER

DE

Handhabung und Reinigung

Vorsicht: Schützen Sie stets Ihre Hände, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle nehmen. Prüfen Sie über die gesamte Kochzeit regelmässig, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
Pflege und Reinigung: Das Produkt ist spülmaschinenfest. Dieses Produkt darf nicht in Backöfen mit Umluft, herkömmliche Backöfen, Mikrowellen mit Umluft, auf dem Grill oder auf einer Herdplatte verwendet werden. Eier sollten nicht im Steamer zubereitet werden.

Kartoffeln oder andere Lebensmittel, die dazu neigen aufzubrechen, sollten eingestochen werden. Abfärbendes Gemüse oder Gewürze (z.B. Tomaten oder Curry) können den Einsatz verfärben. Dies bedeutet jedoch keinen Qualitätsverlust und beeinträchtigt nicht die weitere Nutzung des Dampfgarers.

EN

Care and cleaning

Caution: Always protect hands when taking the container out of the microwave. Containers or their contents may become very hot. Check regularly throughout the cooking time to make sure there is enough liquid.
Care & Cleaning: Dishwasher safe. It is not suitable to use this product in an oven using convection settings, conventional oven, convection microwave, under the grill or put on the stove top.

Eggs should not be prepared in the steamer. Potatoes or other foods that tend to break open should be pierced. Staining vegetables or spices (e.g. tomatoes or curry) can discolour the insert. However, this does not mean a loss of quality and does not affect the further use of the product.

DE

Dampfgarer

1. **Bitte reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch.**
2. **Geben Sie eine halbe Tasse Wasser in den Rotho Dampfgarer und setzen Sie das Sieb rein.**
3. **Geben Sie die Lebensmittel wie z. B. Gemüse oder Fisch in das Sieb hinzu.**
4. **Stellen Sie den Dampfgarer mit geschlossenem Deckel und geöffnetem Ventil in die Mikrowelle.**

   Für die Mikrowelle empfehlen wir die folgenden Garzeiten: ★

   Diese Empfehlungen gelten für eine Mikrowelle mit 600 W. Da es verschiedene Arten von Mikrowellen gibt, passen Sie bitte die Garzeiten und die Leistung in Ihrer Mikrowelle an.

   Um eine kürzere Garzeit zu erreichen, können Sie die rohen Lebensmittel in kleine, gleichgrosse Stücke schneiden. Rühren Sie den Inhalt nach Ablauf der Garzeit um und prüfen Sie, ob dieser gar ist. Sollte dies nicht der Fall sein, schliessen Sie den Deckel erneut und lassen Sie den Inhalt jeweils für weitere 30 Sekunden bis zur einer Minute kochen.
5. **Nehmen Sie den Dampfgarer aus der Mikrowelle und lassen Sie ihn für 1 Minute stehen.**
6. **Servieren Sie direkt im Dampfgarer.**
7. **Wenn Sie Lebensmittel im Dampfgarer lagern, schliessen Sie die Belüftung am Deckel.**

FR

Entretien et nettoyage

Attention: protégez toujours vos mains quand vous sortez le récipient du micro-ondes. Les récipients ou leurs contenus peuvent devenir très chauds. Vérifiez régulièrement pendant toute la durée de la cuisson s'il y a suffisamment de liquide.
Entretien et nettoyage: Passe au lave-vaisselle. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation dans un four à convection, un four conventionnel, un micro-ondes à convection, sous le grill ou sur une table de cuisson.

Les œufs ne devraient pas être préparés au steamer. Les pommes de terre ou autres aliments qui ont tendance à s'ouvrir doivent être enfoncés. Les légumes ou les épices qui déteignent (p. ex. tomates ou curry) peuvent décolorer l'insert. Cela ne signifie toutefois pas une perte de qualité et n'affecte pas l'utilisation ultérieure du produit.

IT

Cura e pulizia

Avvertenza: Proteggere sempre le mani quando si toglie il contenitore dal forno microonde. Il contenitore e il suo contenuto possono diventare molto caldi. Fare molta attenzione quando si scola l'acqua calda.
Cura e Pulizia: Lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare questo prodotto nel forno usando le impostazioni di cottura a convenzione, in un forno a convezione, in un forno a microonde e convezione, sotto il grill o su un fornello.

Le uova non devono essere preparate nella vaporiera. Le patate o altri alimenti che tendono ad aprirsi devono essere forati. Le verdure o le spezie (ad esempio, pomodori o curry) possono scolorire l'inserto. Tuttavia, ciò non comporta una perdita di qualità e non pregiudica l'ulteriore utilizzo del prodotto.

FR

Cuiseur Vapeur

1. **Laver le produit avant sa première utilisation.**
2. **Versez ½ tasse d'eau dans le cuiseur vapeur Rotho Steamer et placez le panier à l'intérieur.**
3. **Ajoutez les aliments, par ex. des légumes, du poisson, dans le panier.**
4. **Placez dans le four micro-ondes avec le couvercle verrouillé et l'opercule ouvert.**

   Cuisez au micro-ondes selon les durées conseillées: ★

   Ces instructions sont basées sur un micro-ondes de 600 W. En fonction de la puissance de votre four micro-ondes, adaptez les durées de cuisson ci-dessous.

   Pour une durée de cuisson plus courte, coupez les aliments crus en petits morceaux. Une fois la durée de cuisson écoulée, mélangez le contenu et vérifiez la cuisson. Si ce n'est pas assez cuit, replacez le couvercle et prolongez la cuisson par intervalles de 30 secondes à 1 minute.
5. **Sortez-le du micro-ondes et laissez reposer pendant 1 min.**
6. **Servez directement à table.**
7. **Si vous conservez des aliments dans le cuiseur vapeur, refermez l'opercule du couvercle.**

600W

Garzeittabelle für den Steamer ★
Cooking Table for the steamer

Garzeit in Minuten
Cooking time in minutes

Lebensmittel Food	Gewicht Weight	Wassermenge Amount of water	Frisch Fresh	Gefroren Frozen
Fischfillets (Thun, Rotbarsch), 2 Stück à 100 g Fish fillets (tuna, redfish), 2 pieces a 100 g	200 g	100 ml	5	–
Auberginen / Aubergines	300 g	100 ml	8	–
Blumenkohlröschen / Cauliflower florets	400 g	100 ml	10	14
Grüne Bohnen / Green beans	300 g	100 ml	14	16
Spargeln / Asparagus	400 g	100 ml	8–10	–
Karotten, ganz / Whole carrots	400 g	100 ml	10	–
Maiskolben Corncob	2 Stück 2 pieces	100 ml	8–10	–
Kohlrabi / Kohlrabi	400 g	100 ml	13	–
Lauch / Leeks	400 g	100 ml	10	–
Blattspinat / Spinach leaves	450 g	100 ml	10	13
Tomaten / Tomatoes	400 g	100 ml	3,5	–
Zucchini / Courgettes	400 g	100 ml	8	–
Gemüsemischung / Mixed vegetables	250 g	100 ml	–	12
Kartoffeln mit Schale / Potatoes with skin	400 g	100 ml	12	–
Kartoffeln, Salzkartoffeln, geschält, in Stücken Boiled potatoes, Potatoes, peeled and in pieces	400 g	100 ml	10	–

EN

Steamer

1. **Wash the product before the first use.**
2. **Add ½ cup of water to the Rotho Steamer and place the basket inside.**
3. **Add food e. g., vegetables, fish to the basket.**
4. **Place inside microwave with the locked lid and the open vent.**

   Cook in the microwave according to the recommended times: ★

   These guidelines are based on a 600 w microwave. As all microwaves vary, adjust cooking times.

   To promote a quicker cooking time, cut the raw food in small even sizes. When the cooking time is over, stir the content and confirm it is well-done. If it is not cooked thoroughly enough, replace the lid and cook in steps of 30 seconds up to 1 minute until it is done.
5. **Remove from the microwave and allow to stand for 1 min.**
6. **Serve straight to the table.**
7. **If storing food in the steamer close the vent on the lid.**

600W

Tableau des temps de cuisson du steamer ★
Tabella dei tempi di cottura per il micro steamer

Cuisson en minutes
Tempo di cottura in minuti

Aliments Cibo	Poids Peso	Quantité d'eau Quantità d'acqua	Frais Fresco	Congelé Congelato
Filets de poisson (thon, sébaste), 2 pièces de 100 g Filetti di pesce (tonno, scorfano), 2 pezzi da 100g	200 g	100 ml	5	–
Aubergines / Melanzane	300 g	100 ml	8	–
Rosettes de chou-fleur / Cimette di cavolfiore	400 g	100 ml	10	14
Haricots verts / Fagiolini verdi	300 g	100 ml	14	16
Aspargi / Asparagi	400 g	100 ml	8–10	–
Carottes, entières / Carote, intere	400 g	100 ml	10	–
Epis de maïs Pannocchia	2 morceaux 2 pezzi	100 ml	8–10	–
Chou-rave / Cavolo rapa	400 g	100 ml	13	–
Poireau / Porro	400 g	100 ml	10	–
Epinards en branches / Spinaci in foglie	450 g	100 ml	10	13
Tomates / Pomodori	400 g	100 ml	3,5	–
Zucchine / Zucchine	400 g	100 ml	8	–
Légumes variés / Verdure miste	250 g	100 ml	–	12
Pommes de terre avec la peau / Patate con la buccia	400 g	100 ml	12	–
Pommes de terre, pommes de terre à l'eau, pelées, en morceaux Patate, patate lesse, sbucciate e a pezzi	400 g	100 ml	10	–

IT

Contenitore per cottura a vapore

1. **Lavare il prodotto prima del primo utilizzo.**
2. **Aggiungere mezza tazza di acqua al contenitore per cottura a vapore Rotho e mettere il cesto all'interno.**
3. **Aggiungere alimenti p.es., verdure, pesce all'interno del cesto.**
4. **Inserire nel microonde con il coperchio chiuso e la ventola aperta.**

   Cuocere nel microonde secondo i tempi consigliati: ★

   Queste linee guida si basano su un forno a microonde da 600 w. Dato che i forni a microonde sono diversi, regolare i tempi di cottura adattandoli alla potenza dello specifi co microonde.

   Per ottenere un tempo di cottura più rapido, tagliare il cibo crudo in piccoli pezzi. Quando il tempo di cottura è terminato, mescolare il contenuto e verifi care che sia ben cotto. Se non è cotto, riposizionare il coperchio e cucinare per intervalli di 30 secondi – 1 minuto fi no a cottura ultimata.
5. **Togliere dal microonde e lasciarlo riposare per un minuto.**
6. **Servire direttamente a tavola.**
7. **Se si conserva il cibo nel contenitore, chiudere la ventola sul coperchio.**

Rotho Kunststoff AG CH-5303 Würenlingen
Rotho Sp. z o.o. Ul. Grabskiego 2, PL 75-209 Koszalin
info@rotho.com rotho.com

FR Al Azul

IT CARTA PAP 22 RACCOLTA DIFFERENZIATA, SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE.

>PP<

Rotho Kunststoff AG CH-5303 Würenlingen
Rotho Sp. z o.o. Ul. Grabskiego 2, PL 75-209 Koszalin
info@rotho.com rotho.com

FR Al Azul

IT CARTA PAP 22 RACCOLTA DIFFERENZIATA, SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE.

>PP<

360 mm

90 mm

80 mm

320 mm

8874437

rotho
SWISS DESIGN

PAROWAR
PARNÍ NÁDOBA
2,5 l 260 x 208 x 250 mm

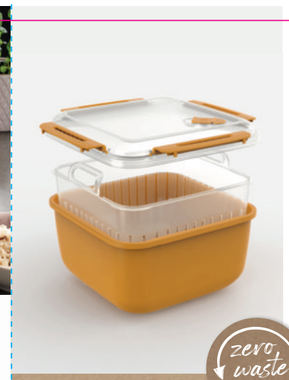
Instrukcje użytkowania
Návod k použití

zero waste vision

100% RECYCLABLE | **ZERO** FOOD WASTE

MADE WITH NO BPA

PASTA COOKER | STEAMER | RICE COOKER | EGG COOKER



rotho
SWISS DESIGN

GŐZHAJÓ
PARNÝ VARIC
2,5 l 260 x 208 x 250 mm

Használati utasítás
Návod na použitie

zero waste vision

100% RECYCLABLE | **ZERO** FOOD WASTE

MADE WITH NO BPA

PASTA COOKER | STEAMER | RICE COOKER | EGG COOKER

Pielęgnacja i czyszczenie
PL

Uwaga: Podczas wyjmowania pojemnika z kuchenki mikrofalowej należy zawsze chronić ręce. Pojemnik lub jego zawartość może być bardzo gorąca. Proszę zachować szczególną ostrożność podczas odlewania gorącej wody.
Pielęgnacja i czyszczenie: Nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Nie wolno używać tego produktu w piecu konwekcyjnym, kuchence tradycyjnej, mikrofalowej konwekcyjnej, z grillem lub na płycie grzewczej.

Péče a čištění
CZ

Upozornění: Při vyjímání nádoby z mikrovlnné trouby si vždy chraňte ruce. Nádoba nebo její obsah mohou být velmi horké. Po celou dobu vaření pravidelně kontrolujte, zda máte dostatek tekutiny.
Péče a čištění: Výrobek lze mýt v myčce nádobí.

Vejce by neměla být připravena v parníku.
Brambory nebo jiné potraviny, které mají tendenci prasknout, by měly být probodnuty.
Nekteré zeleniny nebo koření (např. Rajčata nebo kari) může košík v parníku zbarvit. To však neznamená ztrátu kvality a nemá vliv na další použití parníku.

Parowar
PL

1. **Proszę umyć produkt przed pierwszym użyciem.**
2. **Proszę dodać ½ szklanki wody do parowaru firmy Rotho a następnie umieścić wewnątrz koszyk.**
3. **W koszyku proszę umieścić przygotowaną żywność, np. warzywa, ryby.**
4. **Proszę umieścić naczynie w kuchence mikrofalowej z zamkniętą pokrywką i otwartym odpowietrznikiem.**

   Gotować w kuchence mikrofalowej zgodnie z zalecanym czasem gotowania: ★

   Poniższe wytyczne dotyczą kuchenki mikrofalowej o mocy 600 W. Ponieważ kuchenki mikrofalowe mogą się różnić, należy dostosować podane poniżej czasy gotowania do mocy posiadanej kuchenki mikrofalowej.

   Aby skrócić czas gotowania, należy pokroić surowe produkty na mniejsze, równomierne kawałki. Po zakończeniu gotowania proszę przemieszać zawartość koszyka i sprawdzić, czy jest ona ugotowana. Jeśli jest jeszcze niegotowa, proszę ponownie nałożyć pokrywę, gotować przez kolejne 30 – 60 sekund i następnie raz jeszcze sprawdzić stan przygotowania potrawy.
5. **Proszę wyjąć naczynie z kuchenki mikrofalowej i pozostawić na 1 minutę.**
6. **Potrawę można podawać bezpośrednio do stołu.**
7. **Chcąc przechowywać żywność w parowarze, proszę zamknąć odpowietrznik usytuowany na pokrywce.**

Ápolás és tisztítás
HU

Vigyázat: Mindig védje a kezét, amikor kiveszi az edényt a mikrohullámú sütőből.
Az edény vagy annak tartalma nagyon forró lehet. A főzési idő alatt rendszeresen ellenőrizze a folyadék elegendő mennyiségét.
Ápolás és tisztítás: a termék mosogatógépben mosható.

A tojásokat nem szabad párolóban főzni.
A burgonyát vagy más, repedésre hajlamos élelmiszereket át kell szúrni.
Az elszíneződött zöldségek vagy fűszerek (pl. paradicsom vagy curry) elszínezhetik a betétet. Ez azonban nem jelent minőségromlást, és nem befolyásolja a termék további használatát.

Starostlivosť a čistenie
SK

Upozornenie: Pri vyberaní nádoby z mikrovlnnej rúry si vždy chráňte ruky. Nádoba alebo jej obsah môžu byť veľmi horúce. Počas varenia pravidelne kontrolujte, aby ste sa uistili, že máte dostatok tekutiny
Starostlivosť a čistenie: Výrobok je vhodný do umývačky riadu.

Vajíčka by sa nemali variť v parnom hrnci.
Zemiaky alebo iné potraviny, ktoré sú náchylné na praskanie, by sa mali prepichovať.
Farebná zelenina alebo korenie (napr. paradajky alebo kari) môžu zmeniť farbu výstelky.
To však nepredstavuje stratu kvality a nemá vplyv na ďalšie použitie výrobku.

Pároló
HU

1. **Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt.**
2. **Öntsön fél csésze vizet a Rotho párolóedénybe, és helyezze be a szűrőt.**
3. **Helyezze az élelmiszert, például zöldséget vagy halat a szitába.**
4. **Helyezze a párolóedényt a mikrohullámú sütőbe zárt fedéllel és nyitott szeleppel.**

   Mikrohullámú sütőhöz a következő főzési időket javasoljuk: ★

   Az ajánlások 600 W teljesítményű mikrohullámú sütőre vonatkoznak.

   Mivel különböző típusú mikrohullámú sütők léteznek, állítsa be megfelelően a főzési időt és a mikrohullámú sütője teljesítményét. Ha rövidebb főzési időt szeretne elérni, a nyers ételt feldarabolhatja apró, egyenletes méretű darabokra. A főzési idő leteltével keverje át az ételt, és ellenőrizze, hogy megpárolódott-e. Ha még nem párolódott meg, zárja le ismét a fedelet, és hagyja főni az ételt további 0,5–1 percig.
5. **Vegye ki a gőzölőt a mikrohullámú sütőből, és hagyja állni 1 percig.**
6. **Tálalja frissen az elkészült ételt.**
7. **Ha ételt tárol a Pároló, zárja el a szellőzést a fedélen.**

Tabelka czasów gotowania w parowarze ★
Tabulka doby vaření pro parní nádobu

600W

Czas gotowania w minutach
Doba vaření v minutách

Żywność Potraviny	Waga Hmotnost	Ilość wody Množství vody	Świeże Čerstvé	Zamrożone Zmrazené
Filety rybne (tuńczyk, karmazyn), 2 kawałki po 100 g Rybí filety (tuňák, okoun), 2 kusy po 100 g	200 g	100 ml	5	–
Bakłażany / Lilek	300 g	100 ml	8	–
Różyczki kalafiora / Růžičky květáku	400 g	100 ml	10	14
Fasolka szparagowa / Zelené fazolky	300 g	100 ml	14	16
Szparagi / Chřest	400 g	100 ml	8–10	–
Marchew, cała / Mrkev, celá	400 g	100 ml	10	–
Kaczan kukurydzy Kukuřičný	2 kawałki 2 kusy	100 ml	8–10	–
Kalarepa / Kedlubna	400 g	100 ml	13	–
Por / Pórek	400 g	100 ml	10	–
Liście szpinaku / Špenátové listy	450 g	100 ml	10	13
Pomidory / Rajčata	400 g	100 ml	3,5	–
Cukinia / Cuketa	400 g	100 ml	8	–
Mieszanka warzywna / Zeleninová směs	250 g	100 ml	–	12
Ziemniaki w mundurkach / Brambory ve slupce	400 g	100 ml	12	–
Ziemniaki, obrane, w kawałkach, gotowane Brambory, vařené, brambory, loupané, kousky	400 g	100 ml	10	–

Parní nádoba
CZ

1. **Před prvním použitím výrobek umyjte.**
2. **Do parní nádoby Rotho nalijte půl šálku vody a vložte do něj sítko.**
3. **Do sítka vložte potraviny, například zeleninu nebo ryby.**
4. **Parní nádobu se zavřeným víkem a otevřeným ventilem vložte do mikrovlnné trouby.**

   Pro mikrovlnnou troubu doporučujeme následující dobu vaření: ★

   Tato doporučení platí pro mikrovlnnou troubu s výkonem 600 W.

   Vzhledem k tomu, že existují různé typy mikrovlnných trub, upravte prosím na vaší mikrovlnné troubě dobu vaření a výkon. Chcete-li zkrátit dobu vaření, můžete syrové potraviny nakrájet na menší, stejně velké kousky. Po uplynutí doby vaření obsah promíchejte a zkontrolujte, zda je uvařený. Pokud tomu tak není, znovu zavřete víko a nechte obsah vařit dalších 30 sekund až jednu minutu.
5. **Vyjměte parní nádobu z mikrovlnné trouby a jednu minutu počkejte.**
6. **Ihned podávejte.**
7. **Při skladování potravin v nádobě na vaření parní uzavřete ventilační otvor na víku.**

Időtáblázat a párolóedényhez ★
Tabuľka časov varenia pre steamer cooking

600W

Párolási idő percben
Doba varenia v minútach

Élelmiszer Potravina	Tömeg Hmotnosť	Víz mennyisége Množstvo vody	Friss Čerstvé	Fagyasztott Mrazené
Halfilé (tonhal, vörös sügér), 2 x 100 g Rybie filety (tuniak, rotbarsch), 2 ks à 100 g	200 g	100 ml	5	–
Padlizsán / Baklažán	300 g	100 ml	8	–
Karfiolrózsák / Karfiol	400 g	100 ml	10	14
Cukorborsó / Zelené fazuľové struky	300 g	100 ml	14	16
Spárga / Špargľa	400 g	100 ml	8–10	–
Sárgarépa, egész / Mrkva, celá	400 g	100 ml	10	–
csöves kukorica Kukuričný klas	2 db 2 ks	100 ml	8–10	–
Karalábé / Kaleráb	400 g	100 ml	13	–
Póréhagyma/ Cibuľa	400 g	100 ml	10	–
Leveles spenót / Listový špenát	450 g	100 ml	10	13
Paradicsom/ Paradajky	400 g	100 ml	3,5	–
Cukkini / Cukety	400 g	100 ml	8	–
Zöldségkeverék / Zeleninová zmes	250 g	100 ml	–	12
Burgonya héjában / zemiakov so šupkou	400 g	100 ml	12	–
Burgonya, sós főtt burgonya hámozva és darabolva Zemiaky, varené zemiaky, Zemiaky, varené zemiaky, ošúpané, v kusoch	400 g	100 ml	10	–

PARNÝ VARIČ
SK

1. **Pred prvým použitím výrobok vyčistite.**
2. **Nalejte pol šálky vody do parného varича Rotho a vložte dnu sitko.**
3. **Pridajte potraviny, ako je zelenina alebo ryby, do sitka.**
4. **Dajte parný varič do mikrovlnnej rúry so zatvoreným vekom a otvoreným ventilom.**

   Pre mikrovlnnú rúru odporúčame nasledujúce časy varenia: ★

   Tieto odporúčania platia pre mikrovlnnú rúru s výkonom 600 W.

   Kedže existujú rôzne typy mikrovlnných rúr, upravte časy varenia a výkon mikrovlnnej rúry. Ak chcete dosiahnuť kratší čas varenia, môžete surovú potravinu nakrájať na malé, rovnako veľké kúsky. Po uplynutí času varenia obsah premiešajte a skontrolujte, či je uvarený. Ak tomu tak nie je, veko znova zatvorte a obsah nechajte variť ďalších 30 sekúnd až jednu minútu.
5. **Vyberte parný varič z mikrovlnnej rúry a nechajte ho stáť 1 minútu.**
6. **Hneď servírujte.**
7. **Ak potraviny skladujete vo varičі na ryžu, zatvorte vetrací otvor na veku.**

Rotho Kunststoff AG CH-5303 Würenlingen
Rotho Sp. z o.o. Ul. Grabskiego 2, PL 75-209 Koszalin
info@rotho.com rotho.com

FR Al Azul

IT CARTA PAP 22 RACCOLTA DIFFERENZIATA, SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE.

>PP<

Rotho Kunststoff AG CH-5303 Würenlingen
Rotho Sp. z o.o. Ul. Grabskiego 2, PL 75-209 Koszalin
info@rotho.com rotho.com

FR Al Azul

IT CARTA PAP 22 RACCOLTA DIFFERENZIATA, SEGUI LE REGOLE DEL TUO COMUNE.

>PP<