

Philipiak

MILANO

1967



COOKOVER MODEL S500

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Please read this manual fully before using the cooker.

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

Prima dell'uso leggere il manuale di istruzioni.

Vor Beginn der Benutzung bitte mit dem Inhalt der Gebrauchsanleitung bekannt machen.

Szanowni Państwo,

gratulujemy dobrego zakupu i dziękujemy Państwu za zaufanie okazane naszej marce. Jesteśmy przekonani, że dokonali Państwo dobrego wyboru.

Cookover S500 marki Philipiak Milano to nowoczesne urządzenie, które ułatwi przygotowanie znakomitych posiłków. Dzięki niemu, wykonanie nawet najtrudniejszych dań stanie się proste, szybkie i przyjemne.

Cookover S500 działa w oparciu o wiele nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dlatego prosimy, aby Państwo z uwagą zapoznali się z instrukcją. Sugerujemy też zachowanie jej na przyszłość.

Gdyby jednak pojawiły się z Państwa strony dodatkowe pytania, prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,

Zespół Philipiak Milano

Opis urządzenia

Cookover marki Philipiak Milano to dzieło techniki, którym jest inteligentny robot-kucharz. Zastosowanie systemu IQ pozwala na w pełni automatyczne gotowanie. Urządzenie przejmuje pełną kontrolę nad procesem gotowania: reguluje czas, ciśnienie i temperaturę w zależności od wybranej potrawy i ilości składników. Ogromną zaletą urządzenia są wskazówki głosowe, które pomogą w jego obsłudze a także zapewnią bezpieczeństwo użytkownika.

Czterostrefowe nagrzewanie.

Dzięki indukcyjnemu elementowi grzewczemu możliwe jest szybkie i równomierne ogrzewanie całej powierzchni naczynia wewnętrznego. Cztery niezależne strefy grzewcze działają kompatybilnie z wybranym programem. Temperatura i ciśnienie wewnątrz urządzenia regulowane są automatycznie dzięki elektromagnetycznemu zaworowi, który odprowadza parę. Połączenie indukcyjnego elementu grzewczego i wysokiego ciśnienia zapewnia przygotowanie potrawy w możliwie krótkim czasie przy zachowaniu korzystnych dla zdrowia właściwości i intensywnego smaku.

Opis urządzenia

Komputerowy moduł kontrolujący.

Obecność nowoczesnego, skomputeryzowanego modułu kontrolującego pracę urządzenia zapewnia maksymalną wygodę i bezpieczeństwo użytkownika.

Tryb Multi Chef.

Tryb, w którym można przygotować niemal każdą potrawę samodzielnie, regulując czas i temperaturę przygotowania. Za pomocą tej funkcji, stworzysz własne przepisy.

Funkcja „Asystenta Głosowego”.

Ta funkcja pomoże bez trudu opanować obsługę Cookover'a. Urządzenie chętnie poinformuje użytkownika o aktualnym trybie pracy, uwalnianiu pary a także o zakończeniu gotowania.

Zautomatyzowany zawór parowy.

W pełni automatyczny zawór parowy o unikalnej konstrukcji sprawnie odprowadza nadmiar pary wodnej.

Tryb oszczędzania energii.

Jeśli w ciągu 1 minuty żaden przycisk nie zostanie aktywowany, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb oszczędzania energii. Tryb oszczędzania energii zostanie przerwany po naciśnięciu dowolnego przycisku lub po obróceniu przez użytkownika dźwigni blokowania pokrywy.

Funkcja samooczyszczania.

Samooczyszczanie – to funkcja, która ułatwia użytkownikowi czyszczenie. Inteligentny Cookover posiada funkcję przeznaczoną do usunięcia zabrudzeń naczynia wewnętrznego i zaworu ciśnieniowego.

Funkcja gotowania w zadanym czasie/ funkcja opóźnionego startu.

Cookover pamięta o Twoim gorącym posiłku. Funkcja opóźnionego startu jest doskonałym rozwiązaniem. Pozwala ustawić czas, po upływie którego danie będzie gotowe.

Automatyczna funkcja podtrzymywania temperatury.

Po zakończeniu gotowania urządzenie utrzymuje temperaturę w wewnętrznym naczyniu zachowując smak i aromat świeżo przygotowanej potrawy.

Urządzenie



A – Urządzenie COOKOVER S500

B – Zawór bezpieczeństwa – kiedy zawór zacznie się obracać i wydawać charakterystyczne dźwięki, będzie to oznaczało, że osiągnięto właściwe ciśnienie i para wodna swobodnie wydostaje się na zewnątrz.

C – Dźwignia blokady pokrywy – zawsze blokuj pokrywę przed rozpoczęciem gotowania. W przeciwnym przypadku Cookover się nie włączy. W celu gotowania/ smażenia z otwartą pokrywą bez jej zamykania należy obrócić pokrętkę blokady do położenia ZAMKNIĘTE [CLOSE].

D – Przycisk otwierania pokrywy.

E – Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem – sterowanie wszystkimi funkcjami Cookover'a.

F – Naczynie wewnętrzne do gotowania z powłoką diamentową. Dla zwiększenia wygody użytkownika, naczynie posiada uchwyty, które nie nagrzewają się podczas pracy.

G – Pojemnik do zbierania kondensatu (skroplin). Zainstalowany z tyłu urządzenia.

H – Miarka.

I – Łopatka.

J – Zestaw z grillem do gotowania na parze (używany wyłącznie w naczyniu wewnętrznym).

Uwaga! Ze względów bezpieczeństwa nie można odblokować pokrywy podczas gotowania pod ciśnieniem. W celu otworzenia pokrywy należy najpierw wyłączyć program.





Panel sterowania



1. Anuluj – anulowanie ustawień. Przycisk anulowania wykonywania określonego programu lub ustawień / Ustawienie regulacji głośno Asystenta Głosowego.
2. Menu – przycisk wyboru programu gotowania.
3. Ustawienia – przycisk programowania temperatury w trybie Multi Chef lub uruchomienie funkcji automatycznego samooczyszczania.
4. Regulacja „+” i „-” - przyciski regulacji wyłącznika czasowego/opóźnionego startu, temperatury, czasu oraz ustawienie głośności wskazówek głosowych.
5. Opóźniony start – przycisk programowania czasu zakończenia przygotowania potrawy.
6. Start – przycisk uruchamiania programu gotowania, potwierdzenie ustalonych parametrów.
7. Podgrzewanie – włączanie trybu podtrzymania temperatury/ podgrzewania.

Cookover został wyposażony w dotykowy panel sterowania. W celu aktywacji przycisków wystarczy lekkie dotknięcie środka przycisku. Nie należy naciskać mocno na przyciski. Po dotknięciu przycisków włącza się podświetlenie aktywnych przycisków i odpowiednie wskazanie wyświetlacza. Nigdy nie należy czyścić panelu sterowania za pomocą rozpuszczalników, takich jak alkohol lub aceton, aby nie uszkodzić powłoki napisów.

Wyświetlacz

- Wskazuje czas przed południem (AM) i po południu (PM). Pamiętaj o tym podczas ustawiania zegara.
- Pokazuje czas do zakończenia procesu gotowania.
- Wskazuje sposób gotowania różnych rodzajów ziaren :
 - 1 – ziarna miękkie
 - 2 – ziarna średnio twarde
 - 3 – ziarna twarde
- Wskaźnik blokady pokrywy. Przed rozpoczęciem gotowania pokrywa powinna być zablokowana. Patrz symbol na wyświetlaczu.
- Wyświetla ustawioną temperaturę. T°C pojawia się podczas ustawienia temperatury gotowania w trybie Multi Chef.
-  Tryb czuwania – jeżeli w ciągu 1 minuty żaden z przycisków nie zostanie aktywowany, Cookover automatycznie przełącza się na tryb oszczędzania energii. W celu wyjścia z trybu oszczędzania energii, należy nacisnąć dowolny przycisk lub obrócić pokrętkę blokady na pokrywie.
-  Wskaźnik pozostałego czasu.
-  Wskaźnik funkcji „Asystent Głosowy”.
-  Wskaźnik trybu „Samooczyszczanie”.

Naczynie wewnętrzne

W wewnętrznej części naczynia są dwie podziałki skali:

- Skala CUP służy do określenia ilości wody w zależności od ilości przygotowanej potrawy. Na przykład jeżeli chcesz przygotować 5 miarek kaszy, najpierw umieść w naczyniu przepłukaną kaszę, a następnie dolej wody do poziomu 5. Skala ta ma charakter rekomendacji. Ilość wody może się różnić w zależności od jakości kaszy i pożądanego stopnia sypkości.
- Skala LITRE pokazuje pojemność w litrach.

Uwaga! Należy pamiętać, aby ilość płynu nie przekraczała maksymalnego poziomu oznaczonego w naczyniu wewnętrznym. W przeciwnym wypadku podczas gotowania płyn może się wylewać przez zawór wypuszczający parę.

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem.

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka. Przed pierwszym użyciem zdejmij wszystkie opakowania i folie z obudowy Cookover'a.

Przed rozpoczęciem gotowania wyjmij naczynie z urządzenia i wytrzyj wnętrze suchą, miękką szmatką. Wyjęte naczynie umyj pod bieżącą wodą i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej szmatki. CookoverS500 należy umieścić na płaskiej powierzchni (np. blat kuchenny). Pamiętaj, aby nigdy nie umieszczać urządzenia na metalowych przedmiotach. Po odpowiednim umieszczeniu urządzenia, włóż do niego naczynie wewnętrzne. Możesz teraz dodać składniki, z których przygotujesz potrawę. Następnie zamknij górną pokrywę i zablokuj obracając uchwyt w prawo. Usłyszysz charakterystyczny dźwięk „klik”. Podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego. Jeśli pokrywa jest zamknięta prawidłowo, na wyświetlaczu zapali się symbol. Jeżeli naczynie zostało niewłaściwie włożone, usłyszysz wypowiedź głosową.

Wybierz żądany program / tryb za pomocą MENU dostępnego na wyświetlaczu. Aby go uruchomić, kliknij przycisk START.

Ważne: ilość produktów i wody nie powinna przekraczać 3000 ml.

Asystent Głosowy.

Funkcja ta pomoże bez trudu opanować obsługę Cookover'a. Procesowi sterowania towarzyszą instrukcje głosowe. Komunikaty pojawiają się z każdym naciśnięciem przycisku. Asystent Głosowy pomoże w przygotowaniu dania, udzieli porad, a także powiadomi o zakończeniu procesu gotowania. Przestrzeganie zaleceń Asystenta Głosowego zapewni doskonałe rezultaty nawet przy pierwszym użyciu urządzenia.

Regulacja poziomu głośności Asystenta Głosowego.

Regulacja poziomu głośności Asystenta Głosowego jest możliwa tylko w trybie oczekiwania.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk ANULUJ.
2. Wyreguluj poziom głośności w zakresie od 1 do 4 przy pomocy przycisków „+” lub „-”.
3. W celu wyłączenia dźwięku wybierz poziom 0.

Wyłączenie Asystenta Głosowego w żaden sposób nie wpływa na pracę Cookover'a. Komunikaty głosowe są jednak bardzo przydatne, dlatego zalecamy, aby Asystent Głosowy był włączony.

Ustawienia

Ustawienia zegara.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk „+” lub „-”, aby wejść w tryb ustawienia zegara.
2. Naciśnij przycisk „+” i „-” aby ustawić właściwy czas.

Wartość ustawienia dla godzin wynosi 1 godzinę, dla minut – 1 minutę. Format czasu odpowiada systemowi angielskiemu, więc upewnij się co do właściwego wyboru pory dnia: AM (od godziny 0 do godziny 12:00 w ciągu dnia) lub PM (od godziny 12:00 w ciągu dnia do godziny 00:00).

Uwaga! W trybie ustawienia zegara naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk „+” lub „-”, aby przełączanie wartości odbywało się szybciej.

3. W celu zatwierdzenia ustawień zegara, naciśnij przycisk START.

Jeżeli ustawienie nie zostanie potwierdzone w ciągu 15 sekund, Cookover automatycznie zatwierdzi ostatnie ustawienie zegara.

W celu anulowania ustawienia godziny, naciśnij przycisk ANULUJ.

Gotowanie

1. Przed rozpoczęciem gotowania należy wyjąć naczynie wewnętrzne z Cookover'a i upewnić się, że na powierzchni grzewczą nie dostały się kawałki jedzenia lub innych przedmiotów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Powierzchnia wewnętrznych i zewnętrznych czujników temperatury musi być czysta.
2. Umieść w naczyniu wewnętrznym składniki zgodnie z przepisem.
3. Umieść naczynie wewnętrzne w Cookoverze. Przed instalacją upewnij się, że zewnętrzna część naczynia jest czysta i sucha.
4. Podłącz Cookover do sieci elektrycznej, zamknij pokrywę i zablokuj obracając pokrętkę blokady w pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE]. Jeżeli pokrywa nie jest zablokowana, Cookover nie włączy się. Upewnij się, że kapturek zaworu parowego jest umieszczony prawidłowo w pozycji prostopadłej do pokrywy Cookover'a.
5. Jeżeli chcesz, aby w czasie gotowania pokrywa była otwarta, obróć pokrętkę blokady do pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE] bez jej zamykania.

Gotowanie

6. Naciskając przycisk MENU wybierz żądany program przygotowania. Z każdym naciśnięciem tego przycisku programy są przełączane kolejno:

Kasza na mleku -> Makaron -> Ragout -> Zupa -> Pilaw -> Ziarna miękkie [1] -> Ziarna średnio twarde [2] -> Ziarna twarde [3] -> Smażenie -> Duszenie -> Wolne gotowanie -> Gotowanie na parze -> Pieczenie -> Multi Chef -> Samooczyszczanie -> Kasza na mleku itd.

Ustawianie czasu gotowania.

Po wybraniu programu, na wyświetlaczu pojawi się standardowy dla niego czas gotowania. W celu zmiany czasu użyj przycisków „+” lub „-”.

Minimalny i maksymalny czas gotowania dla każdego programu podany jest w tabeli 1. Czas gotowania PILAW zależy od czasu trwania każdego etapu gotowania. Patrz opis w rozdziale PROGRAMY GOTOWANIA.

Czas gotowania w programie MAKARON jest ustalony bez uwzględniania czasu na zagotowanie wody. Patrz opis w rozdziale PROGRAMY GOTOWANIA.

Uruchamianie programu.

Aby uruchomić wybrany program należy nacisnąć przycisk START – Cookover wyemituje krótki sygnał dźwiękowy, a podświetlenie przycisku START zacznie świecić na stałe. Na wyświetlaczu pojawi się ikona wybranego programu i czas pozostały do zakończenia gotowania.

Jeżeli naciśniesz przycisk START bez wyboru programu, Cookover zacznie gotować w trybie KASZA NA MLEKU.

Programowanie gotowania w zadanym czasie / opóźnionego startu.

Aby danie zostało przygotowane w określonym czasie należy użyć funkcji OPÓŹNIONY START.

- Programy MAKARON i PILAW mają kilka etapów gotowania, które wymagają obecności kucharza, a więc dla nich nie jest dostępna funkcja OPÓŹNIONE-GO STARTU.
- Ze względów bezpieczeństwa funkcja opóźnionego startu nie jest zainstalowana w programach SMAŻENIE i SAMOOCZYSZCZANIE.
 1. Sprawdź ustawienia zegara. W celu prawidłowego zaprogramowania opóźnionego startu należy ustawić właściwy czas.
 2. Naciśnij przycisk OPÓŹNIONY START, aby wejść w tryb programowania wyłącznika czasowego.

Gotowanie

Uwaga! Trybu programowania opóźnionego startu nie można włączyć, jeżeli pokrywa Cookover'a nie jest prawidłowo zamknięta.

3. Ustaw czas zakończenia gotowania za pomocą przycisków „+” i „-”.
4. Naciśnij przycisk MENU i wybierz program gotowania. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków „+” i „-”.
5. Naciśnij przycisk START, aby potwierdzić ustawienia i rozpocząć gotowanie w wyznaczonym czasie.
6. Po zatwierdzeniu ustawień na wyświetlaczu pojawi się ikona wybranego programu, wskaźnik trybu OPÓŹNIONY START i ustalony czas. W celu wyświetlenia aktualnej godziny, naciśnij przycisk „+” lub „-”.

Tabela 1.

PROGRAM	WYŁĄCZNIE AUTOMATYCZNY	CZAS STANDARDOWY	MINIMALNY CZAS (MINUTY)	MAKSYMALNY CZAS (MINUTY)
Kasza na mleku	+	25 min	-	-
Makaron		10 min	5	30
Ragout		40 min	10	90
Zupa		60 min	10	90
Pilaw	+	80 min	-	-
Ziarna miękkie	+	30 min	-	-
Ziarna średnio twarde	+	35 min	-	-
Ziarna twarde	+	50 min	-	-
Smażenie		20 min	10	90
Duszenie		40 min	10	90
Wolne gotowanie		6 h	60	12 h 50 min
Gotowanie na parze		25 min	10	90
Pieczenie		50 min	10	90
MultiChef		50 min	10	140
Samoczyszczanie	+	15 min		

Gotowanie

Uwaga! Maksymalny czas opóźnienia startu wynosi 13 godzin. Przy próbie ustawienia czasu, przekraczającego tę wartość pojawi się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się symbol „13Ho”, przy tym wartość opóźnionego startu automatycznie przełączy się na maksymalnie dopuszczalną.

PRZYKŁAD

Aktualny czas 8:00 wieczorem. Jeśli chcesz, aby kasza na mleku była gotowa na 9:00 rano następnego dnia:

1. Umieść w naczyniu wewnętrznym składniki, zamknij i zablokuj pokrywę.
2. Sprawdź bieżący czas – 8:00 PM.
3. Naciśnij przycisk OPÓŹNIONY START – na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik trybu programowania i domyślne wartości czasu – 7:30 AM.
4. Za pomocą przycisków „+” i „-”, ustaw żądany czas 9:00 AM.
5. Za pomocą przycisku MENU wybierz program KASZA NA MLEKU.
6. Naciśnij przycisk START.

Zakończenie programu.

Po zakończeniu procesu gotowania Cookover wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb podtrzymania temperatury.

Uwaga! Na kilka minut przed końcem gotowania, Cookover rozpocznie wypuszczanie pary, aby zmniejszyć ciśnienie wewnętrzne. Zachowaj ostrożność, chroń ręce i twarz przed wydobywającą się parą.

Przy aktywnej funkcji Asystent Głosowy, Cookover ostrzega z wyprzedzeniem o wypuszczaniu pary. Jest to spowodowane względami bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia parą i wykluczyć element zaskoczenia.

Tryb podtrzymywania temperatury.

Aby danie nie wystygło po ugotowaniu, Cookover automatycznie przełącza się w tryb podtrzymania temperatury. Po przełączeniu w ten tryb na wyświetlaczu pojawi się symbol „OH”, który po godzinie zmieni się na „1H” itp. Funkcja informuje użytkownika o czasie podtrzymywania temperatury.

Gotowanie

Zalecenia.

- Przemieszaj danie po przygotowaniu.
- Nie zostawiaj łopatkki do mieszania w naczyniu wewnętrznym podczas podgrzewania.
- Nie zaleca się pozostawiania dania w trybie podtrzymywania temperatury dłużej niż 12 godzin – danie może się zepsuć.

Ustawienie temperatury dla funkcji PODGRZEWANIE.

Temperatura domyślna wynosi **74 °C**.

W celu zmiany temperatury podgrzewania:

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk PODGRZEWANIE.
2. Za pomocą przycisków „+” lub „-” ustaw żądaną temperaturę w zakresie 69 – 77 °C.
3. Naciśnij przycisk PODGRZEWANIE, aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

Ustawienie czasu podtrzymywania temperatury.

Aby zaprogramować czas zakończenia trybu podtrzymywania temperatury:

1. Sprawdź ustawienia zegara. W celu prawidłowego zaprogramowania czasu podtrzymywania temperatury należy ustawić właściwy czas.
2. Naciśnij przycisk PODGRZEWANIE, a następnie naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk OPÓŹNIONY START, aby wejść w tryb programowania.
3. Za pomocą przycisków „+” lub „-” ustaw żądany czas zakończenia trybu podtrzymywania temperatury.
4. Naciśnij przycisk PODGRZEWANIE lub OPÓŹNIONY START, aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

W celu wyjścia z trybu podtrzymywania temperatury naciśnij przycisk ANULUJ.

Tryb podgrzewania.

Jeżeli chcesz podgrzać danie lub jeżeli danie utrzymywane w ciepłe nie jest wystarczająco gorące, użyj trybu PODGRZEWANIE.

1. W celu podgrzania dania wybierz program, w którym było przygotowane danie, a następnie naciśnij 2 razy PODGRZEWANIE.

Gotowanie

2. W celu przejścia w tryb podgrzewania z trybu podtrzymywania temperatury naciśnij PODGRZEWANIE.
3. W celu powrotu do trybu podtrzymania temperatury naciśnij na PODGRZEWANIE jeszcze raz.
4. W celu wyjścia z trybu podgrzewania naciśnij przycisk ANULUJ.

Programy gotowania

Kasza na mleku.

Program do przygotowania kasz, w tym z różnymi dodatkami. Kasza w tym czasie gotuje się do miękkości. Zmieniając proporcje można zmienić sypkość kaszy.

Makaron.

Program do gotowania makaronu.

Uwaga! Program przewiduje gotowanie z otwartą pokrywą. W celu włączenia Cookover'a przed naciśnięciem przycisku START należy ustawić pokrętko na pokrywie w pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE].

1. W trybie „makaron” ustaw czas gotowania bez uwzględnienia czasu na zagotowanie wody.
2. Wlej do naczynia wewnętrznego wodę i naciśnij przycisk START. Na wyświetlaczu pojawi się czas od rozpoczęcia włączenia. W celu skrócenia czasu gotowania wlej do naczynia wrzącą wodę.
3. Po zagotowaniu wody dodaj makaron, wymieszaj. Poczekaj, aż woda ponownie się zagotuje, a następnie naciśnij START. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas gotowania.
4. Po upływie ustawionego czasu Cookover wyda sygnał dźwiękowy programu i przejdzie w tryb podtrzymania temperatury.
5. Odcedź i wymieszaj makaron. W celu pozostawienia go w trybie podtrzymania temperatury – zamknij i zablokuj pokrywę.

Ragout.

Program do gotowania potraw z mięsa, warzyzy i zbóż.

Programy gotowania

Zupa.

Program do przygotowania wywarów, zup i różnych zup kremów.

Pilaw.

Program składa się z 3 etapów, jak przy tradycyjnym gotowaniu. Taki sposób przygotowania wpływa na zwiększenie jakości smaku potrawy.

1. Obsmażanie mięsa.
2. Duszenie warzyw.
3. Gotowanie ryżu na parze.

Aby uzyskać dobry rezultat, składniki należy dodać kolejno postępując zgodnie z instrukcjami asystenta głosowego.

1. W celu uruchomienia programu nie zamykaj pokrywy, obróć pokrętło na pokrywie do pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE] i naciśnij START.
2. Wlej do naczynia wewnętrznego trochę oleju. Gdy naczynie się podgrzeje, dodaj mięso i smaż około 5- 10 minut.
3. Według wskazań asystenta głosowego, ułóż na mięsie warstwę warzyw. Przymknij pokrywę, obróć pokrętło do pozycji OTWARTE [OPEN] i szybko zamknij pokrywę, a następnie ponownie ustaw pokrętło w pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE]. Naciśnij przycisk START.
4. Po około 18 – 20 minutach należy dodać ryż i pozostałe składniki. Otwórz pokrywę, w tym celu obróć pokrętło w pozycję OTWARTE [OPEN], a następnie naciśnij przycisk otwierania pokrywy. Kiedy tylko pokrywa uchyli się na tyle, aby można było obrócić pokrętło, od razu ponownie ustaw pokrętło w pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE]. Połóż ryż na warstwę warzyw, dodaj przyprawy, wodę i resztę składników.
5. Zamknij pokrywę, jak opisano wyżej i ponownie naciśnij START.

Uwaga! Maksymalny czas na otwieranie/zamykanie pokrywy podczas gotowania to 10 sekund. Po przekroczeniu tego czasu program się wyłącza.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa w programie przewidziano automatyczne wyłączenie, jeżeli po kilku przypomnieniach Asystenta Głosowego nie zostanie naciśnięty przycisk START. Przygotuj składniki wcześniej i postępuj zgodnie z instrukcjami Asystenta Głosowego.

Programy gotowania

Ziarna.

Ten program nadaje się do przyrządzania wszystkich odmian ryżu, kasz i innych zbóż. W zależności od preferencji można przygotować ziarna miękkie, średnio twarde lub twarde, wybierając odpowiednio tryb 1, 2 lub 3.

Smażenie.

- Służy do przygotowania pieczonego mięsa, ryb lub drobiu.
- Nadaje się do wcześniejszego obsmażenia mięsa lub warzyw dla trybów RAGOUT, ZUPA itp.
- Dzięki nieprzywierającej powłoce Cookover pozwala na wygodniejsze smażenie produktów. Należy włączyć tylko trochę oleju.

Program przewiduje smażenie zarówno z otwartą i z zamkniętą pokrywą. Aby wyłączyć Cookover z otwartą pokrywą, przed naciśnięciem START, obróć pokrętko na pokrywie do pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE].

Duszenie.

Nadaje się do gotowania potraw z mięsa, warzyw, kasz itp.

Dzięki duszeniu pod ciśnieniem, gotowanie w Cookoverze zajmuje znacznie mniej czasu niż w tradycyjny sposób, przy tym mięso jest soczyste i miękkie.

Wolne gotowanie/ Gotowanie na wolnym ogniu.

Nadaje się do przyrządzania potraw z mięsa, warzyw, owoców itp. zapewniając długotrwałe podgrzewanie produktu w temperaturze około 85 °C, na przykład mięso w galarecie, kompot, lub pieczeń. Proces podgrzewania symuluje gotowanie w tradycyjnym piecu. Dlatego potrawy przygotowane w tym trybie zachowują wszystkie cenne wartości.

Gotowanie na parze.

Ten program nadaje się do gotowania mięsa, owoców morza, drobiu, warzyw, jaj, wyrobów z ciasta i wielu innych. Dzięki dwupoziomowemu koszykowi (w zestawie) w Cookoverze można jednocześnie gotować różne potrawy.

Pieczenie.

Do pieczenia biszkoptów, zapiekanek, ciast, ciastek i innych słodkich wypieków. Poza tym świetnie nadaje się do pieczenia mięsa, drobiu i warzyw.

Programy gotowania

Multi Chef.

Regulując temperaturę i czas gotowania, w tym programie można przygotować prawie każde danie. Aby ustawić czas gotowania użyj przycisków „+” i „-”.

W celu wyboru temperatury gotowania naciśnij przycisk USTAWIENIA. Temperatura domyślna to 100 °C. Za pomocą „+” i „-” można ustawić żadaną temperaturę w zakresie 50 – 130 °C.

Przykład:

Chcesz gotować mięso w temperaturze 120 °C. przez 30 minut.

1. Umieść mięso i pozostałe składniki w naczyniu wewnętrznym. Zamknij pokrywę, ustaw pokrętło blokady do pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE].
2. Za pomocą przycisku MENU, wybierz tryb Multi Chef.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas przygotowania 30 minut.
4. Naciśnij przycisk USTAWIENIA. Użyj przycisków „+” i „-” aby ustawić temperaturę 120 °C.
5. W celu rozpoczęcia gotowania, naciśnij START.

Funkcja samooczyszczania

Tryb automatycznego czyszczenia ułatwia czyszczenie Cookover'a. Jest on przeznaczony do czyszczenia zaworu parowego, usuwania zanieczyszczeń i dezynfekcji urządzenia. Więcej informacji o wyżej wymienionym trybie czytaj w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Czyszczenie i konserwacja

- W celu uniknięcia pojawienia się trwałych nieprzyjemnych zapachów, zawsze należy czyścić Cookover'a po każdym użyciu.
 - Nie przechowuj przygotowanego dania w urządzeniu. W przeciwnym przypadku późniejsze czyszczenie Cookover'a będzie utrudnione.
 - Przed czyszczeniem, a także po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
-

Czyszczenie i konserwacja

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać Cookover'a, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż Cookover całkowicie ostygnie. Po czyszczeniu dokładnie wysuszyć wszystkie części.
- Do mycia naczyń wewnętrznych używaj tylko neutralnych detergentów, np. środków do mycia naczyń.
- Do czyszczenia nie używaj środków zawierających alkohol lub rozpuszczalniki, a także twardych gąbek lub środków ściernych.
- Nie myj akcesoriów w zmywarce.

Samooczyszczanie.

1. Wlej wodę do naczyń wewnętrznych, do poziomu 2 wg. skali CUP.
2. Włóż naczynie wewnętrzne do Cookover'a. Zamknij pokrywę i zablokuj obracając pokrętkę blokady do pozycji ZAMKNIĘTE [CLOSE].
3. Wybierz program SAMOOCZYSZCZANIE. Na wyświetlaczu powinna zapalić się kontrolka , a następnie naciśnij przycisk START.
4. Po zakończeniu programu, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Odczekaj kilka minut, a następnie otwórz pokrywę. Wylej wodę, poczekaj aż naczynie ostygnie i umyj je.

Środki ostrożności podczas korzystania z trybu SAMOOCZYSZCZANIA:

- W trybie automatycznego czyszczenia gorąca para wodna pod ciśnieniem wydostaje się z zaworu parowego. Należy chronić ręce i twarz przed wydobywającą się parą.
- Należy uważać, aby nie otwierać pokrywy natychmiast po zakończeniu trybu – wewnątrz jest jeszcze gorąca para.
- Do mycia urządzenia w trybie SAMOOCZYSZCZANIE należy używać tylko czystej wody. Nie należy dodawać do wody żadnych detergentów lub innych substancji chemicznych.

Czyszczenie zewnętrznej obudowy.

Należy przetrzeć obudowę wilgotną szmatką, a następnie suchą i miękką szmatką.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie wymiennej pokrywy wewnętrznej.

1. Naciśnij biały prostokątny przycisk PUSH na wewnętrznej stronie pokrywy i zdejmij pokrywę wewnętrzną wraz z uszczelką. Następnie zdejmij uszczelkę, dokładnie umyj i wytrzyj do sucha.
2. Dokładnie umyj pokrywę wewnętrzną, a następnie wytrzyj do sucha. Włóż uszczelkę w rowek wewnętrznej pokrywy, przesuwając ją palcami wzdłuż krawędzi pokrywy - uszczelka musi bardzo mocno i dokładnie przylegać do pokrywy na całym obwodzie.

Uwaga! Ważne jest prawidłowe zainstalowanie uszczelki, w przeciwnym przypadku w trakcie pracy Cookover'a może wystąpić niekontrolowane wydostanie się pary!



Prawidłowe ułożenie uszczelki

Uszczelka dokładnie przylega do wewnętrznej pokrywy na całym obwodzie.



Nieprawidłowe ułożenie uszczelki

Uszczelka nierówno przylega do wewnętrznej pokrywy.

3. Wytrzyj wewnętrzną stronę pokrywy. Użyj czystej, wilgotnej i dobrze wyciśniętej ściereczki. Należy uważać, aby na wewnętrznej powierzchni osłony nie było resztek jedzenia.
4. Załóż pokrywę wewnętrzną. Aby to wykonać, włóż odstający fragment na zdejmowanej pokrywie w rowek na wewnętrznej stronie pokrywy, przy tym wskaźnik w kształcie strzałki na zdejmowanej pokrywie musi być skierowany prosto w dół, a napis „Steam” [Para] - w stronę użytkownika.

Czyszczenie i konserwacja

5. Następnie naciśnij na górną krawędź zdejmowanej pokrywy, aby ją zatrzasnąć.
6. Upewnij się, że pokrywa wewnętrzna została poprawnie zamocowana i prawidłowo zamknięta. W przeciwnym przypadku pokrywy Cookover'a nie będzie można zablokować.

Uwaga! Nie jest konieczne zdejmowanie za każdym razem pokrywy wewnętrznej i uszczelki. Wystarczy przetrzeć powierzchnię czystą, wilgotną ściereczką.

Czyszczenie naczynia wewnętrznego.

- Do mycia naczynia wewnętrznego należy używać tylko miękkiej gąbki i neutralnego detergentu.
- Nie używaj do czyszczenia naczynia wewnętrznego twardych zmywaków czy środków ściernych, aby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.

Czyszczenie powierzchni wewnętrznych urządzenia.

Wyjmij naczynie wewnętrzne i usuń zanieczyszczenia wewnątrz urządzenia za pomocą czystej, wilgotnej ściereczki.

Czyszczenie pojemnika do gromadzenia kondensatu.

Wyjmij pojemnik, wylej wodę. Do mycia pojemnika należy używać miękkiej gąbki i neutralnego detergentu. Wytrzyj pojemnik suchą ściereczką i włóż na miejsce. Pojemnik należy czyścić po każdym użyciu Cookover'a.

Czyszczenie akcesoriów.

Do mycia akcesoriów należy używać miękkiej gąbki i neutralnego detergentu. Po umyciu należy wytrzeć wszystkie akcesoria do sucha. Nie należy myć akcesoriów w trybie SAMOOCZYSZCZANIE.

Czyszczenie zaworu parowego/ciśnieniowego.

Do czyszczenia otworów wyprowadzania pary użyj funkcji samooczyszczania.

Naprawa i usuwanie usterek

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa naprawa urządzenia elektrycznego powinna być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany serwis sprzedawcy.
- Gwarancją nie są objęte uszkodzenia spowodowane przez nieautoryzowaną naprawę, a także nieprawidłową eksploatację urządzenia elektrycznego (patrz „środki ostrożności”).
- Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, a także, w przypadku uszkodzeń mechanicznych lub innych uszkodzeń samego urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki.
- Nigdy nie należy demontować urządzenia samodzielnie, nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów w obudowie urządzenia.

Zanim zadzwonisz do serwisu, zapoznaj się z informacjami poniżej. Możliwe, że awaria nie jest uszkodzeniem i uda się rozwiązać problem samodzielnie postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tabeli 2. Jeżeli problem powtarza się, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Tabela 2.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Cookover nie działa.	<ol style="list-style-type: none">1. Cookover nie jest podłączony do sieci elektrycznej.2. W sieci elektrycznej brak napięcia.3. Przypadkowo naciśnięty przycisk ANULUJ lub inny przycisk podczas pracy urządzenia.	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdź podłączenie do sieci elektrycznej.2. Zaczekaj, aż zasilanie elektryczne zostanie przywrócone. Jeżeli odłączenie energii elektrycznej trwało długo, należy zacząć gotowanie od nowa.3. Nie naciskaj żadnych przycisków podczas pracy urządzenia.
Podczas pracy z zaworu wycieka woda.	<ol style="list-style-type: none">1. Kapturek zaworu pary jest przechylony.2. Niewłaściwa ilość wody w naczyniu wewnętrznym.	<ol style="list-style-type: none">1. Popraw położenie kapturek zaworu pary.2. W celu zmierzenia ilości wody skorzystaj z miarki. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu naczynia wewnętrznego.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu Er2.	Wewnątrz Cookover'a jest bardzo wysokie ciśnienie lub temperatura. Być może jest zanieczyszczony zawór parowy.	Zwróć się do Biura Obsługi Klienta.

Naprawa i usuwanie usterek

<p>Kasza jest niedogotowana lub rozgotowana.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nieprawidłowe proporcje wody i kaszy. 2. Nieszczelne przyleganie naczynia wewnętrznego do elementu grzewczego. Zewnętrzna powierzchnia naczynia jest zanieczyszczona. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przestrzegaj właściwych proporcji wody i kaszy. Do pomiarów ilości kaszy korzystaj z miarki. 2. Usuń zanieczyszczenia zewnętrznej powierzchni naczynia.
<p>Para wydostaje się spod pokrywy Cookover'a.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do uszczelki pokrywy wewnętrznej przykleiły się resztki jedzenia. 2. Zużyła się uszczelka pokrywy wewnętrznej. 3. Nieprawidłowo włożona uszczelka pokrywy wewnętrznej. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usuń zanieczyszczenia z uszczelki pokrywy wewnętrznej i z górnej krawędzi naczynia wewnętrznego. 2. Wymień uszczelkę. W tym celu zwróć się do Biura Obsługi Klienta. 3. Sprawdź prawidłowość montażu uszczelki pokrywy wewnętrznej.
<p>Brak możliwości użycia trybu opóźnionego startu.</p>	<p>Wybrany program nie przewiduje wykorzystania funkcji opóźnionego startu.</p>	<p>Patrz informację o wykorzystaniu funkcji opóźnionego startu w instrukcji.</p>
<p>Na wyświetlaczu pokazuje się kod błędu 13Ho.</p>	<p>Wybrano czas opóźnionego startu ponad 13 godzin.</p>	<p>Czas opóźnionego startu nie powinien przekraczać 13 godzin. Popraw ustawienia zegara.</p>
<p>Na wyświetlaczu pokazuje się kod błędu Er1, Er3, Er5, Er6, lub Er7.</p>	<p>Niesprawny czujnik temperatury.</p>	<p>Zwróć się do Biura obsługi Klienta.</p>
<p>Cookover hałasuje podczas pracy.</p>	<p>Pracy Cookover'a może towarzyszyć nieznaną hałas wentylatora chłodzącego wewnętrzne elementy urządzenia.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko nieświadczące o usterek urządzenia.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawił się kod błędu LI</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naczynie wewnętrzne nie jest włożone do urządzenia. 2. Napięcie w sieci elektrycznej nie spełnia wymagań podłączenia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie włączaj Cookover'a bez włożonego naczynia wewnętrznego. 2. Sprawdź zgodność napięcia z wymaganiami technicznymi.
<p>Danie przywiera do naczynia wewnętrznego.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naczynie wewnętrzne zostało niedokładnie umyte po poprzednim użytkowaniu. 2. Zanieczyszczony czujnik temperatury. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokładnie umyj naczynie wewnętrzne po każdym użyciu. 2. Usuń zanieczyszczenia z wewnętrznego czujnika temperatury (pod pokrywą wewnętrzną).
<p>Przyciski nie działają.</p>	<p>Nie naciskasz na środek przycisku.</p>	<p>W celu aktywacji przycisków delikatnie dotknij środka przycisku. Nie należy naciskać przycisku na siłę.</p>

Środki ostrożności

- Producent/ dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub straty powstałe w następstwie niewłaściwej eksploatacji urządzenia elektrycznego.
- Cookover jest elektrycznym urządzeniem gospodarstwa domowego przeznaczonym do użytku w warunkach domowych ściśle zgodnie z instrukcją obsługi. Niewłaściwe użytkowanie i techniczna modyfikacja Cookover'a mogą stworzyć zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.
- Cookover nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci lub dorosłych niezdolnych do czynności prawnych bez odpowiedniej kontroli, a także przez osoby, które nie posiadają wystarczającej wiedzy dotyczącej korzystania z urządzenia i nie znają niniejszej instrukcji obsługi.
- Osoby korzystające z kardiostymulatora (rozrusznika) przed użyciem Cookover'a powinny koniecznie skonsultować się z lekarzem .
- Przed podłączeniem Cookover'a do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem znamionowym dla tego urządzenia elektrycznego.
- W celu uniknięcia przeciążenia sieci elektrycznej nie należy podłączać do jednego źródła zasilania razem z Cookover'em innych urządzeń elektrycznych o dużej mocy.
- Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej nie należy przekręcać przewodu zasilającego, nie przyciskać go jakimikolwiek przedmiotami. Upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego jest czysta i sucha. Wtyczka przewodu zasilającego musi być mocno i do końca włożona do gniazda.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Nie przesuwaj Cookover'a pociągając za przewód zasilający.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę powinien wykonać specjalista centrum serwisowego. Nie należy używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka przewodu zasilającego są uszkodzone.
- Cookover należy postawić wyłącznie na suchej, równej i stabilnej powierzchni, w bezpiecznej odległości od krawędzi tej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni z miękką powłoką materiałową zatrzymującej ciepło.

Środki ostrożności

- Nie należy używać Cookover'a w miejscach o podwyższonej wilgotności lub w pobliżu źródeł ciepła. Nie pozwól, żeby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni wszelkich urządzeń grzewczych lub powierzchni, które mogą go uszkodzić. Należy uważać, aby uniemożliwić potknięcie się o przewód.
- Nie używaj i nie przechowuj Cookover'a w jednym pomieszczeniu z łatwopalnymi substancjami, odczynnikami chemicznymi lub w pomieszczeniach silnie zapyłonych.
- Nie przenoś Cookover'a w czasie pracy.
- Nie włączaj Cookover'a bez włożenia naczynia wewnętrznego.
- Używaj tylko naczynia znajdującego się w zestawie. Nigdy nie należy wymieniać naczynia wewnętrznego z zestawu na inne naczynie.
- Nie należy używać naczynia z zestawu Cookover'a do gotowania na płycie lub do innych celów kulinarnych.
- Przed uruchomieniem programu należy upewnić się, że pokrywa Cookover'a jest prawidłowo zamknięta i bezpiecznie zablokowana.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie należy zakrywać otworu wyjścia pary podczas pracy urządzenia.
- Podczas pracy naczynie wewnętrzne silnie się nagrzewa. Nie należy dotykać naczynia gołymi rękami, aby uniknąć poparzenia. Chroń twarz i ręce przed wydobywającą się parą.
- Podczas gotowania w naczyniu wewnętrznym nie należy używać folii aluminiowej oraz przyrządów z materiałów zawierających metale.
- Nigdy nie otwieraj pokrywy natychmiast po zakończeniu gotowania. Należy pamiętać, że wewnątrz Cookover'a znajduje się gorąca para pod ciśnieniem. Po wypuszczeniu pary odczekaj około 5 minut przed otwarciem pokrywy. Jeżeli chcesz otworzyć pokrywę przed zakończeniem cyklu gotowania, naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie poczekaj, aż urządzenie całkowicie wypuści parę. Następnie ostrożnie otwórz pokrywę.
- W celu uniknięcia porażenia prądem nie wolno zanurzać Cookover'a, kabla zasilającego lub jego wtyczki w wodzie lub innych płynach. Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy odłączać urządzenie od źródła zasilania. Nie wolno dopuścić do przedostania się wilgoci do panelu sterowania lub wnętrza urządzenia.

Środki ostrożności / ostrzeżenia

- Utrzymuj Cookover w czystości, starannie czyść naczynie wewnętrzne, pokrywę, pojemnik do zbierania kondensatu po każdym użyciu.
- Nie przechowuj przygotowanego dania w Cookoverze. Zawsze należy czyścić urządzenie po użyciu, w przeciwnym razie dalszy proces czyszczenia będzie utrudniony.

Parametry techniczne:

Napięcie: 220 – 240 V, 60 Hz

Moc: 1400 W (gotowanie)

100 W (podgrzewanie)

Pojemność całkowita naczynia wewnętrznego: 5000 ml

Maksymalna pojemność produktów wraz z wodą w naczyniu wewnętrznym: 3000 ml

Zakres ciśnienia roboczego: 88,3 – 166,7 kPa

Wymiary: 411 x 298 x 286 mm

Waga: 7,2 kg

Zawartość zestawu:

Urządzenie Cookover S500 – 1 szt.

Naczynie wewnętrzne – 1 szt.

Instrukcja obsługi – 1 szt.

Książka kucharska – 1 szt.

Pojemnik do gromadzenia kondensatu – 1 szt.

Łopatka – 1 szt.

Miarka – 1 szt.

Dwupoziomowy zestaw do gotowania na parze – 1 szt.



Zgodnie z wymogami dyrektywy WEEE zużyte albo uszkodzone produkty elektryczne i elektroniczne należy utylizować w sposób bezpieczny dla środowiska.

Ten symbol oznacza, że produkt należy utylizować osobno. Należy skontaktować się z punktem utylizacji odpadów.

Notes

Thank you for using our product.
Please keep this manual for your future reference.

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.
Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.

Grazie per aver usato il nostro prodotto.
Si prega di conservare il manuale per il futuro.

Danke für den Kauf unseres Produktes.
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.



RoHS



The **QC** mark on a product means that it passed quality control.
Please note: We reserve the copyright to the product design and its interpretations.
We reserve the right to make changes without prior notification.
Product photos are for demonstration purposes only.

Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.
Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.
Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych. Dziękujemy!

Marchio **QC** sul prodotto dimostra di condotto controllo di qualità. Attenzione: Riserviamo il diritto sul design del prodotto e delle sue interpretazioni. Riserviamo il diritto di apportare modifiche senza precedente preavviso. Le foto dei prodotti servono solo a scopo dimostrativo. Grazie!

Das QC-Zeichen auf dem Produkt zeugt davon, dass dieses einer Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Es ist auch eine Bedingung für die Aufnahme des Produktes durch die Servicestelle sowie eine Grundlage für die Reparatur im Rahmen der Garantie. Achtung: Wir behalten uns das Recht auf das Produktdesign sowie dessen Auslegungen vor. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Die Produktbilder dienen ausschließlich Demonstrationszwecken. Danke!

