

# Philipiak

MILANO

1967



## MULTICOOKER MODEL PH90 INSTRUCTION MANUAL

EN 2 / PL 16 / DE 30 / IT 44

Please read this manual fully before using the cooker.  
Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.  
Vor Beginn der Benutzung bitte mit dem Inhalt der Gebrauchsanleitung bekannt machen.  
Prima dell'uso leggere il manuale di istruzioni.

---

**Szanowni Państwo,**

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

Multicooker PH90 marki Philipiak Milano to nowoczesne urządzenie, które ułatwi przygotowanie znakomitych posiłków. Dzięki niemu, wykonanie nawet najtrudniejszych dań stanie się proste, szybkie i przyjemne.

Multicooker PH90 działa w oparciu o wiele nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dlatego prosimy, abyście 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,  
Zarząd Philipiak Milano 1967

# Opis urządzenia

---

Multicooker PH90 marki Philippiak Milano to jeden z najnowocześniejszych robotów – kucharzy dostępnych na rynku. Zastosowanie systemu sztucznej inteligencji pozwala na w pełni automatyczne gotowanie. Urządzenie pilotuje cały proces gotowania: reguluje czas, ciśnienie i temperaturę w zależności od wybranej potrawy i ilości składników. Ogromnym ułatwieniem są wskazówki i komunikaty głosowe, które pomogą w obsłudze urządzenia a także zapewnią bezpieczeństwo użytkowania.

## **Czterostrefowe nagrzewanie.**

Dzięki indukcyjnemu elementowi grzewczemu Multicooker PH90 szybko i równomiernie ogrzewa całą powierzchnię naczynia wewnętrznego. Cztery niezależne strefy grzewcze dostosowują działanie do wybranego programu. Temperatura i ciśnienie wewnątrz urządzenia regulowane są automatycznie dzięki zaworowi elektromagnetycznemu, który odprowadza parę.

## **Przepisy włoskiego szefa kuchni, za pomocą jednego przycisku.**

Do przygotowania znakomitego włoskiego dania wystarczy użycie jednego przycisku. Multicooker PH90 pozwala Państwu nie tylko gotować szybciej i prościej ale także sprawić radość podniebieniom wyrafinowanych smakoszy. Wypróbujcie Państwo oryginalne przepisy włoskiego szefa kuchni: risotto z owocami morza, ośmiornice i krem. Dla każdego przepisu uwzględniony jest automatyczny program gotowania. Wystarczy, że przygotujecie Państwo składniki i wybierzeć właściwy program.

# Urządzenie

---



A - Urządzenie Multicooker PH90

B - Dźwignia blokady pokrywy (na zdjęciu uchwyt z diamentem)

C - Przycisk otwierania pokrywy (srebrny nad logo Philips)

D - Wyświetlacz i panel sterowania

E - Zawór bezpieczeństwa (z tyłu, za diamentem)

F - Pojemnik z miarką

G - Pojemnik na wodę / skraplacz

H - Łopatką

I - Zestaw z grillem do gotowania na parze

Naczynie wewnętrzne (znajduje się wewnątrz urządzenia, pod pokrywą)

# Panel sterowania

---



1. Timer – funkcja ustawienia czasu
2. Auto Clean – funkcja ustawienia automatycznego czyszczenia
3. Warm / Reheat – funkcja podgrzewania / odgrzewania
4. Time remaining – funkcja wyświetlania pozostałego czasu
5. Auto Clean – wyświetla włączoną funkcję automatycznego czyszczenia
6. Warm – informuje, że funkcja podgrzewanie jest włączona
7. Risotto – automatyczny program do przygotowania Risotto
8. Octopus – automatyczny program do przygotowania ośmiornicy
9. Cream – automatyczny program do przygotowania kremu
10. Recipes – wybór automatycznego programu dla Risotto, ośmiornicy i kremu
11. Settings – wybierz ustawienia
12. Cancel – anuluj ustawienia
13. Buckwheat – Kasza gryczana
14. Rice – Ryż
15. Soup – Zupa
16. Curd Cheese – Twaróg
17. Broth – Wywar / Rosół
18. Pilaf – Pilaw
19. Fry – Smażenie
20. Stew – Duszenie
21. Steam – Gotowanie na parze
22. Oven – Pieczenie
23. Slow-cook – Powolne gotowanie / gotowanie na wolnym ogniu
24. Multi Chef – Ustawienia użytkownika
25. Start – Uruchamia wybrane ustawienia

# Wyświetlacz

---

- Pokazuje czas do zakończenia procesu gotowania.
- Wskazuje czas przed południem (AM) i po południu (PM).
- Wyświetla ustawioną temperaturę.
- Wyświetla wybrany język funkcji głosowej (01 - język angielski, 02 - język polski) a także poziom głosu (0-4).

## Użytkowanie

---

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka. Przed pierwszym użyciem wyjmij wszystkie opakowania i zdejmij folie reklamowe z obudowy Multicooker'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. Multicooker PH90 umieść na płaskiej powierzchni (np. blat kuchenny). Pamiętaj, by nigdy nie stawiać urządzenia na metalowych przedmiotach. Po odpowiednim umieszczeniu urządzenia, włóż do niego wewnętrzne naczynie. Możesz już dodać składniki, z których przygotujesz potrawę. Następnie zamknij górną pokrywę i zablokuj obracając diamentowy uchwyt do odpowiedniego położenia. Usłyszysz charakterystyczny dźwięk „klik”. Podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego. Jeśli pokrywa zamknięta jest prawidłowo, na wyświetlaczu zapali się światło. Jeżeli naczynie zostało niewłaściwie włożone, usłyszysz odpowiedź głosową „proszę włożyć wkład”.

Wybierz żądany program / tryb za pomocą gałki sterowania. Aby go uruchomić, kliknij przycisk „START”.

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

# Ustawienia

---

Za pomocą przycisku „Settings” wybierzesz ustawienia aktualnego czasu, język komunikatów głosowych, poziom głosu, temperaturę podgrzewania.

## **Ustawienia aktualnego czasu.**

Aby ustawić aktualną godzinę, kliknij raz przycisk „Settings”. Za pomocą gałki sterowania ustaw godzinę i minuty na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk „START” aby zatwierdzić ustawienia.

## **Ustawienia komunikatów głosowych.**

Procesowi gotowania towarzyszą instrukcje i komunikaty głosowe. Informują one użytkownika o aktualnym trybie pracy, uwalnianiu pary a także o zakończeniu gotowania. Funkcję głosową można włączyć lub wyłączyć a także regulować poziom głosu. Domyślnym językiem komunikatów jest język angielski. Aby go zmienić na język polski, kliknij dwa razy na przycisk „Settings” i obracaj gałką kontrolną. Obracając gałką kontrolną w pierwszej kolejności zmieni się poziom głosu w języku angielskim (0-4). Kontynuując czynność przejdziemy do języka polskiego i jego siły głosu. Dokonując dalszych obrotów, możemy wyłączyć funkcję głosową. Po wybraniu języka komunikatów i jego siły głosu, naciśnij „START”, aby zatwierdzić zmiany. Jeśli chcesz wrócić do poprzednich ustawień, wciśnij „CANCEL”.

## **Ustawienia temperatury podgrzewania.**

Aby wybrać temperaturę podgrzewania, kliknij trzy razy przycisk „Settings”. Domyślna temperatura podgrzewania to 60°C. Za pomocą gałki kontrolnej ustaw żadaną temperaturę podgrzewania w przedziale 35-80°C, a następnie kliknij przycisk „WARM/REHEAT”. Urządzenie zapamiętuje ostatnie ustawienia temperatury w trybie podgrzewania.

## **Zabezpieczenie przed dziećmi / kontrola rodzicielska.**

Ta funkcja pozwala zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, blokując panel sterowania. Aby włączyć/wyłączyć funkcję należy przez 3 sekundy przytrzymać jednocześnie wciśnięte przyciski „TIMER” i „RECIPES”.

# Ustawienia

---

## **Funkcja „opóźnionego startu”**

Multicooker pamięta o Twoim gorącym posiłku. Funkcja „opóźnionego startu” (w trybie rezerwacji) z ustawieniem do 13 godzin jest doskonałym rozwiązaniem. Pozwala ustawić czas, po upływie którego danie powinno być gotowe. Nastawiając czas „opóźnionego startu” należy uwzględnić czas działania wybranego programu. Funkcja dostępna jest dla wszystkich programów automatycznych za wyjątkiem „Twarogu”. Aby uruchomić funkcję, naciśnij przycisk „TIMER” i ustaw godzinę zakończenia gotowania za pomocą gałki sterowania. Zatwierdzając wybrany czas, wciśnij „Settings”, następnie za pomocą gałki wybierz program. Aby go zatwierdzić, wciśnij „START”.

## **Podgrzewanie / odgrzewanie.**

Funkcja pozwala na podgrzewanie zimnych dań, które wcześniej zostały ugotowane. Aby ją uruchomić, naciśnij dwa razy „WARM/REHEAT”. Rozpocznie się automatyczne podgrzewanie. Danie będzie gotowe za 15 minut.

Funkcja podgrzewania uruchamia się automatycznie po zakończeniu gotowania. Zapala się wtedy wskaźnik „Warm” a na wyświetlaczu pokazuje się czas utrzymania temperatury. W trybie podgrzewania utrzymuje się temperatura w przedziale 35-80°C.

Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij w trakcie gotowania „WARM/REHEAT”.

## **Funkcja Smart Warm.**

Smart Warm powiadomi Cię o czasie utrzymywania określonej temperatury podczas podgrzewania. Wskaźnik Smart Warm znajduje się w górnej części pokrywy. Jego kolor zmienia się w zależności od czasu podgrzewania.

0 – 6 godzin / 6 – 12 godzin / > 12 godzin

Po uaktywnieniu trybu podgrzewanie „Warm”, funkcja Smart Warm nie będzie działać.

## **Tryb oszczędzania energii.**

Jeśli w ciągu 1 minuty żaden przycisk nie zostanie aktywowany, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb oszczędzania energii. Urządzenie wyjdzie z tego trybu po naciśnięciu dowolnego przycisku lub po obrocie dźwigni blokowania pokrywy.

*Upewnij się, że funkcja kontroli rodzicielskiej jest wyłączona.*



# Ustawienia

---

## **Programy automatyczne.**

Kasza gryczana (Buckwheat) – nadaje się do gotowania potraw ze zbóż: gryki, jęczmienia, prosa. Za pomocą gałki kontrolnej wybierz program „Buckwheat” i naciśnij przycisk „START”.

Średni czas gotowania: 20 minut.

Ryż (Rice) – dany program pozwala gotować ulubione dania z ryżu. Za pomocą gałki wybierz program „Rice” i naciśnij przycisk „START”.

Czas gotowania ustawia się automatycznie.

Zupa (Soup) – za pomocą tego programu można gotować ulubione zupy a także kaszę z różnych zbóż, dodając do nich dodatkowe składniki. Za pomocą gałki kontrolnej wybierz „Soup” i naciśnij „START”.

Średni czas gotowania: 20 minut.

Twaróg (Curd Cheese) – dany program jest wykorzystywany do gotowania twarogu. Po umieszczeniu składników, wybierz program „Curd cheese” i naciśnij przycisk „START”.

Średni czas gotowania: 21 minut.

Wywar (Broth) – program przeznaczony do gotowania rosołów, zup a także zup-kremów, które wymagają ręcznego ustawienia czasu. Za pomocą gałki wybierz program „Broth” i ustaw czas gotowania. Aby uruchomić program naciśnij „START”.

Średni czas gotowania: 45 minut.

Przedział czasu gotowania: 10-90 minut

Pilaw (Pilaf) – program służy do gotowania pilawu: z mięsem, warzywami, owocami morza, suszonymi owocami. Za pomocą gałki wybierz program „Pilaf” i naciśnij „START”.

Czas gotowania ustawia się automatycznie.

# Ustawienia

---

## **Tryby automatyczne.**

Smażenie (Fry) – tryb zastępuje proces obsmażania na patelni. Smażenie może odbywać się przy otwartej jak i zamkniętej pokrywie. Nadaje się do wcześniejszego podsmażenia potraw. Za pomocą gałki wybierz tryb „Fry” i ustaw czas smażenia. Następnie wciśnij „START” celem uruchomienia trybu.

Domyślny czas smażenia: 5 minut.

Przedział czasu smażenia: 3-90 minut.

Duszenie (Stew) – w trybie duszenie produkt gotuje się pod ciśnieniem we własnym sosie. Dodanie wody nie jest konieczne. Tryb „duszenie” jest idealny do duszenia mięsa, wątroby, ryb, warzyw. Za pomocą gałki kontrolnej wybierz tryb „Stew” i ustaw czas duszenia. Następnie kliknij „START”.

Domyślny czas duszenia potrawy: 35 minut.

Przedział duszenia potrawy: 10-90 minut.

Gotowanie na parze (Steam) – w tym trybie należy użyć specjalnego zestawu z grillem, służącym do gotowania na parze i pod ciśnieniem. Gotując w ten sposób, potrawa w pełni zachowuje witaminy i smak produktów. Aby uruchomić tryb, za pomocą gałki wybierz program „Steam”, ustaw czas gotowania i naciśnij „START”.

Domyślny czas gotowania: 25 minut.

Przedział czasu gotowania: 10-90 minut.

Pieczenie (Oven) – tryb do pieczenia ciast, babeczek, ciastek i innych wyrobów cukierniczych, jak również do pieczenia mięsa, ryb i warzyw. Za pomocą gałki wybierz tryb „Oven”, następnie ustaw czas i temperaturę pieczenia. Wciśnij przycisk „START”.

Domyślny czas pieczenia: 60 minut.

Przedział czasu pieczenia: 10-90 minut.

Domyślna temperatura pieczenia: 130°C.

Zakres temperatur: 120 > 130 > 140°C.

*W czasie pieczenia, nie otwieraj pokrywy.*

# Ustawienia

---

Powolne gotowanie / gotowanie na wolnym ogniu (Slow-cook) – tryb jest przeznaczony dla potraw wymagających dłuższego gotowania. Technologia Multicooker'a PH90 pozwala na równomierne przygotowanie produktu w szczelnie zamkniętym naczyniu. Wewnątrz naczynia utrzymywana jest stała temperatura co pozwala na uzyskanie doskonałej soczystości potrawy.

Za pomocą gałki wybierz tryb „Slow-cook”, ustaw czas i temperaturę gotowania. Celem uruchomienia trybu, wciśnij „START”.

Po osiągnięciu wybranej temperatury, Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy.

Domyślny czas gotowania: 30 minut

Przedział czasu gotowania: 10 minut-16 godzin

Czas jest ustawiony w przedziale:

10 minut - 1 godzina z jednocinutowym odstępnem,

1 godzina - 4 godziny z pięćcinutowym odstępnem,

4 godziny - 16 godzin z dziesięćcinutowym odstępnem.

Domyślna temperatura gotowania: 55°C.

Przedział temperatury gotowania: 40-90°C.

Tryb Multi Chef – pozwala ustawić temperaturę i czas gotowania dla wybranego przez siebie przepisu. Wybrana temperatura będzie utrzymywana przez cały czas gotowania. Za pomocą tej funkcji, stworzysz własne przepisy i ich metodę gotowania. Za pomocą gałki wybierz „Multi Chef”, ustaw czas i temperaturę gotowania. Naciśnij przycisk „START”.

Domyślny czas gotowania: 50 minut.

Przedział czasu gotowania: 5-540 minut.

Domyślna temperatura gotowania: 100°C.

Przedział temperatury gotowania: 35-140°C.

Przy powtórnyln gotowaniu trzeba wziąć pod uwagę temperaturę naczynia. Jeśli naczynie/misa jest jeszcze gorąca, trzeba skrócić czas gotowania.

Tryb automatycznego czyszczenia (AUTO CLEAN) – patrz opis w dziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

# Czyszczenie i konserwacja

---

Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od sieci. Przy czyszczeniu należy pamiętać, aby nie moczyć w wodzie urządzenia ani przewodów zasilających. Aby ułatwić czyszczenie wymiennych części (tj. łożatka, naczynie wewnętrzne, grill) po zakończeniu gotowania i ostygnięciu elementów zaleca się umycie ich pod bieżącą wodą. Należy używać łagodnych płynów do mycia naczyń. Zabrania się używania druczianych gąbek, żrących środków chemicznych i kwasów.

*Nie zaleca się mycia elementów w zmywarce.*

Czyszczenie zewnętrznej obudowy – należy przetrzeć obudowę wilgotną szmatką, a następnie suchą i miękką szmatką.

Czyszczenie wewnętrznego naczynia / wkładu – po ugotowaniu należy zaczekać do ostygnięcia naczynia wewnętrznego. Zaleca się umycie naczynia pod bieżącą ciepłą wodą, używając do tego płynu do mycia naczyń.

Wymienna pokrywa wewnętrzna – aby wyjąć pokrywę wewnętrzną, w pierwszej kolejności obróć uchwyt blokujący na górnej części pokrywy. Pokrywa górna musi być otwarta. Kliknij na biały przycisk „PUSH” na wewnętrznej stronie pokrywy i zdejmij pokrywę wewnętrzną razem z uszczelką. Dokładnie spłucz pokrywę wewnętrzną i uszczelkę (uszczelki nie wyjmuj z pokrywy). Uszczelka musi dobrze przylegać do pokrywy.

Zawór ciśnieniowy – oczyszczenie zaworu ciśnieniowego musi być wykonane za każdym razem po użyciu urządzenia. Ostrożnie zdejmij zawór znajdujący się na zewnętrznej stronie pokrywy. Wyczyść przestrzeń pod zaworem miękką gąbką. Możesz także użyć pędzla. Przepłucz zawór pod bieżącą wodą, a następnie dokładnie osusz i ponownie zainstaluj.

Pojemnik na skroploną parę / do gromadzenia kondensatu – wyczyść pojemnik za pomocą płynu do mycia naczyń i wysusz. Po oczyszczeniu ustaw pojemnik z powrotem na miejsce.

Automatyczne czyszczenie (Auto Clean) – to funkcja, która ułatwia użytkownikowi czyszczenie. Inteligentny Multicooker PH90 posiada funkcję przeznaczoną do czyszczenia naczynia, zaworu ciśnieniowego i usunięcia zabrudzeń. Aby rozpocząć tryb Auto Clean należy wlać 2 szklanki wody do naczynia, następnie zamknąć pokrywę i ją zablokować. Wybierz tryb „Auto Clean”.

Czas pracy: 16 minut.

Komunikat głosowy poinformuje gdy praca będzie zakończona.

W trybie automatycznego czyszczenia gorąca para będzie wydobywać się przez zawór ciśnieniowy.

*Nie otwieraj pokrywy od razu po zakończeniu procesu automatycznego czyszczenia.*

*Należy stosować tylko czystą wodę. Nie dodawaj żadnych środków czyszczących ani innych środków chemicznych.*

# Środki ostrożności / ostrzeżenia

---

- Producent / dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane przez niestosowanie się do zaleceń z instrukcji obsługi i nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu, należy sprawdzić czy poziom napięcia na jakim pracuje urządzenie, odpowiada napięciu sieciowemu. Patrz dane techniczne.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem – jest to wymóg bezpieczeństwa, mający na celu ochronę przed porażeniem prądem.
- Nie zginaj przewodu zasilającego ani nie kładź na nim przedmiotów. Przypadkowe uszkodzenie przewodu może doprowadzić do zwarcia lub porażenia prądem.
- Nie nakrywaj urządzenia w trakcie pracy. Może to spowodować awarię.
- Multicooker PH90 jest przeznaczony do użytku domowego. Zabrania się użytkowania przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
- Przed użyciem produktu upewnij się, że jest on prawidłowo i kompletnie zainstalowany. Pamiętaj by przed użyciem wyczyścić wszystkie wymienne elementy. Urządzenie ustaw na suchej, płaskiej powierzchni. Nie należy ustawiać Multicooker'a bezpośrednio przy źródle ciepła.
- W trakcie gotowania nie wkładać do naczynia folii aluminiowej, form lub podobnych przedmiotów z materiałów metalowych. Nie włączać urządzenia bez włożonego naczynia wewnętrznego.
- Zapewnij wolną przestrzeń nad urządzeniem w celu bezpiecznego uwalniania pary. Nie poruszaj Multicooker'em w trakcie pracy.
- Nigdy nie zanurzaj Multicooker'a, przewodu zasilającego ani wtyczki do wody lub innego płynu. Nie używaj urządzenia w miejscach o dużej wilgotności.
- Nie przepelniaj wewnętrznego naczynia. Należy ostrożnie używać wewnętrznego naczynia. Podczas gotowania używaj specjalnej łopatkki, wchodzącej w skład zestawu.
- Nie zaleca się mycia w zmywarce wewnętrznego naczynia.
- Po zakończeniu gotowania, należy delikatnie otworzyć pokrywę unikając kontaktu z parą wodną.
- Nie zatykaj ręką zaworu wypuszczającego parę. Może to spowodować oparzenia.
- Nie rozpylaj i nie stosuj w urządzeniu żadnych substancji chemicznych.
- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia należy wyjąć kabel zasilający z sieci i niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy i konserwacje, inne niż czyszczenie powinny być wykonane wyłącznie w autoryzowanym serwisie.

# Środki ostrożności / ostrzeżenia

---



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.

## Parametry techniczne.

Napięcie: 220-240 V. Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 1400 W

Wymiary (Wysokość x szerokość x długość): 290 x 280 x 400 mm

Pojemność całkowita naczynia: 5000 ml

Maksymalna pojemność produktów (wraz z wodą) w naczyniu: 3000 ml

Waga: 7,5 kg

## Wyposażenie zestawu.

Multicooker PH90 – 1 szt.

Wkład / naczynie wewnętrzne – 1 szt.

Pojemnik na skraplaną parę – 1 szt.

Miarka – 1 szt.

Łopatka – 1 szt.

Grill do gotowania na parze – 1 szt.

**Uwaga:** z uwagi na ciągle doskonalenie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w zakresie projektowania, pakowania i specyfikacji.

# 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.

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

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

---



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!

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!

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!

---

