

OPIS URZĄDZENIA

- A Pokrętko termostatu
- B Pokrętko timera
- C Lampka kontrolna
- D Pokrętko wyboru funkcji
- E Szklane drzwiczki
- F Grzałka dolna
- G Ruszt płaski
- H Tacka na ściekający tłuszcz
- I Rożen (jeżeli jest przewidziany)
- L Taca na okruszki
- M Grzałka górna
- N Oświetlenie wewnętrzne (jeżeli jest przewidziane)
- O Otwór na rożen (jeżeli jest przewidziany)
- P Ruszt do potraw dietetycznych (jeżeli jest przewidziany)
- Q Uchwyt do wyjmowania rożna (jeżeli jest przewidziany)

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie roboczePatrz tabliczka znamionowa
 Maksymalna pochłaniana
 mocPatrz tabliczka znamionowa

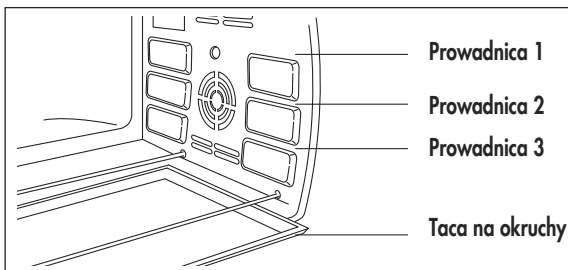
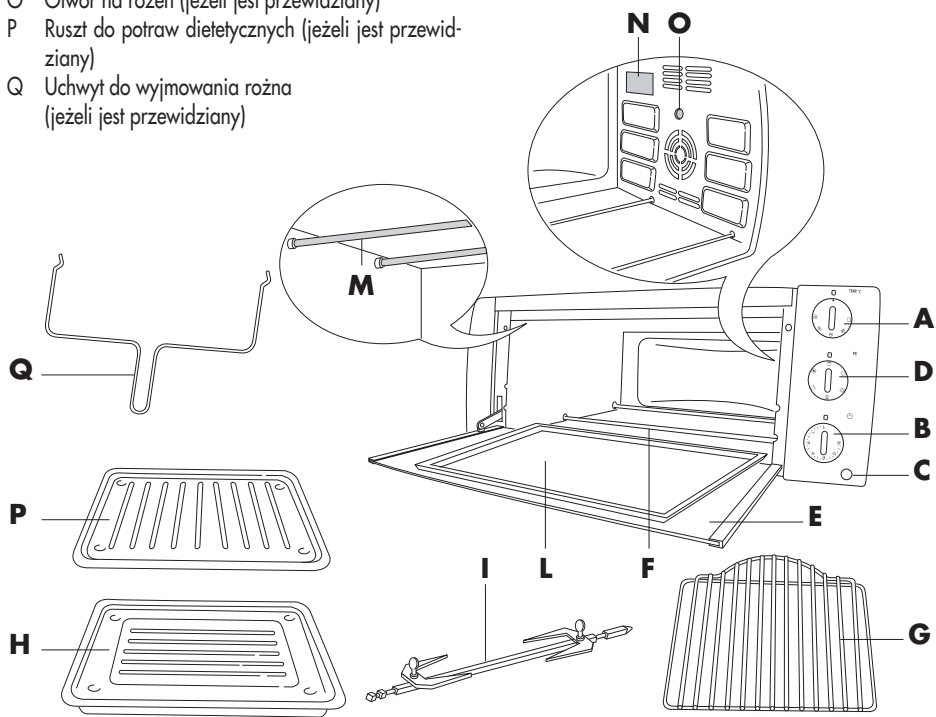
Zużycie prądu (norma CENELEC HD 376)

Aby osiągnąć temp. 200° C0,09 kWh

Aby utrzymać przez godzinę temp. 200° C ..0,58 kWh

Całkowite0,67 kWh

Niniejsze urządzenie jest zgodne z wymogami zawartymi w Dyrektywie 2004/108/WE o kompatybilności elektromagnetycznej oraz w Rozporządzeniu europejskim nr 1935/2004 z dnia 27/10/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.



Prowadnica 1

Prowadnica 2

Prowadnica 3

Taca na okruszki

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia oraz uzyskać doskonałe rezultaty kulinarne, należy **ZAWSZE** wsunąć tackę na okruszki (L) w przewidziane na nią miejsce w dolnej części piekarnika.

Ważne zalecenia i ostrzeżenia

- **Przed przystąpieniem do użytkowania należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje. Zachować niniejszą instrukcję**
- Kuchenka przeznaczona jest do gotowania potraw. Nie należy jej używać w innym celu ani też modyfikować bądź naprawiać w jakikolwiek sposób.
- Ustawić urządzenie na powierzchni poziomej na wysokości co najmniej 85 cm, z dala od zasięgu dzieci.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.
- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie umyć wszystkie akcesoria.
- **Przed wsadzeniem wtyczki do gniazdka wtyczkowego należy sprawdzić, czy:**
- Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
- Napięcie w gniazdku wtyczkowym ma obciążenie równe 16 A i jest wyposażone w uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza zasada bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcje obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie "na sucho", z termostatem w pozycji maksymalnej, na co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości i niewielką ilość dymu wynikającego z obecności substancji zabezpieczających zastosowanych na grzejnikach przed wykonaniem transportu. Podczas tej czynności wietrzyć pomieszczenie.
- **UWAGA:** Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy drzwiczki nie są uszkodzone. Ponieważ drzwiczki wykonane są ze szkła, a więc łatwe do uszkodzenia radzimy je wymienić, jeśli posiadają widoczne odpryski, nierówności lub zarysowania. Ponadto, podczas korzystania z urządzenia, czyszczenia i przenoszenia go, nie należy trząść drzwiczkami, uderzać nimi zbyt gwałtownie, ani wylewać zimnych płynów na szkło rozgrzanego urządzenia.
- **Kiedy urządzenie jest włączone, temperatura drzwiczek i powierzchni zewnętrznej może być bardzo wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych części lub**

szybki piekarnika. W razie konieczności używać rękawic.

- **Niniejsza kuchenka elektryczna działa w wysokich temperaturach, które mogą powodować poparzenia.**

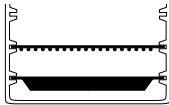


- Podczas eksploatacji elementy kuchenki mogą ulec silnemu nagrzaniu. Trzymać dzieci z dala od kuchenki.
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 r.ż. oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub bez doświadczenia i wiedzy, o ile znajdują się pod nadzorem lub wskazano im sposób bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związek z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonać dzieci poniżej 8 r.ż. i bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać z dala od dzieci poniżej 8 r.ż.
- Nie przenosić urządzenia, kiedy jest włączone.
- Nie używać urządzenia jeżeli:
- przewód zasilający jest uszkodzony
- urządzenie upadło lub są na nim widoczne inne wady lub nieprawidłowości w funkcjonowaniu. W tych przypadkach, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka, urządzenie powinno być zaniezione do najbliższego centrum serwisowego producenta.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał lub stykał się z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie wyłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy sprawdzić czy jest on w dobrym stanie, wyposażony we wtyczkę z uziemieniem i z przewodem zasilającym o przekroju mającym minimalne obciążenie równe temu, co w przewodzie zasilającym dostarczonym do urządzenia.
- Aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym nigdy nie należy zanurzać przewodu zasilającego, jego wtyczki lub całości urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

- Nigdy nie kłaść produktów łatwopalnych w pobliżu kuchenki lub tuż pod przedmiotem, na którym została umieszczona.
- Chleb jest produktem, który może się zapalić. Zawsze pilnować kuchenki podczas opiekania lub grillowania. Nigdy nie używać urządzenia umieszczonego pod jakimkolwiek zwisającym przedmiotem, na regale lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak: firanki, żaluzje, itp.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie wkładać papieru, tektury czy plastiku do wnętrza urządzenia i nie ustawiać go na przedmiotach wykonanych z tych materiałów (narzędzia, kratki, itp.).
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych. Nie zatykać ich.
- **W przypadku gdy potrawy lub inne części kuchenki zapalą się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Trzymać drzwiczki zamknięte, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zdusić płomień wilgotną szmatką.**
- Niniejsza kuchenka nie została przewidziana do użytku komercyjnego.
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać, aby:
 - nadmiernie ich nie obciążać ciężkimi przedmiotami ani nie ciągnąć uchwytu w dół.
 - na otwartych drzwiczkach nigdy nie kłaść ciężkich pojemników lub gorących naczyń dopiero co wyjętych z kuchenki.
- Biorąc pod uwagę różnice w obowiązujących przepisach, w przypadku korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy zanieść je do przeglądu do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Każde korzystanie z niego w innym celu, nielegalne i niezgodne z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody i naprawy w ramach gwarancji.
- W przypadku niekorzystania z urządzenia, a przed czyszczeniem, należy zawsze je wyłączyć.
- W przypadku uszkodzenia kabla jego wymiany może dokonać producent lub jego serwis techniczny bądź osoba o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- Nie używać ściernych środków czyszczących lub metalowych drapaków do czyszczenia szybki piekarnika, ponieważ mogłyby one uszkodzić jej powierzchnię lub spowodować pęknięcie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
- Urządzenie musi być ustawione i używane tak, aby jego tylna część była przysunięta do ściany.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przewidziane do użytku w: pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów roboczych, o rodach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych o rodach wypoczynkowych, kwaterach prywatnych.

Składowanie urządzenia
 Zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE, nie składać urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

TABELA ZBIORCZA

Program	Pozycja pokrętki wyboru funkcji	Pozycja pokrętki termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	Uwagi/Porady
Rożmrażanie (tylko niektóre modele)		•	 1 2 3	Ułożyć potrawę Bezpośrednio na ruszcie wsuniętym na prowadnicę 2.
Gotowanie potraw delikatnych		100°C-200°C	 1 2 3	Korzystać z tacki wsuniętej bezpośrednio w dolną prowadnicę 3.

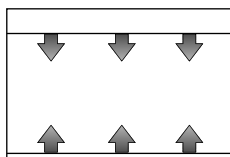
Program	Pozycja pokrętki wyboru funkcji	Pozycja pokrętki termostatu	Pozycja rusztu i akcesoriów	Uwagi/Porady
Utrzymanie temperatury potraw				Tę funkcję należy wybrać, jeżeli chce się utrzymać temperaturę potraw. Nie pozostawiać potrawy w rozgrzanym piekarniku przez ponad godzinę i nie używać tej funkcji do podgrzewania zimnych potraw. Jeżeli potrawa nie jest wystarczająco ciepła, aby można ją było podać, należy ustawić wyższą temperaturę na pokrętkę termostatu.
Gotowanie w wentylowanej kuchence (tylko niektóre modele)		100°C-200°C	 LUB 	Idealnie nadaje się do przyrządzania zalewanych ciast i innych potraw, oraz pieca.
Gotowanie tradycyjne		100°C-200°C	 LUB 	Idealne do przyrządzania mięs, pizzy, faszerowanych warzyw, ryb.
Opiekanie				Idealne do opiekania kromek chleba
Grillowanie				Oprócz ruszt do gotowania beztłuszczowego (P) (jeżeli jest przewidziany) nad tacką na ściekającą tłuszcz i umieścić na nim potrawę, po czym wsunąć wszystko w prowadnicę nr 1. Idealne do grillowania mięsa ryb i warzyw.
Gril obrotowy (Tylko niektóre modele)				Wsunąć rożen odpowiedni otwór (O) tak, jak pokazano na stronie 97. Wsunąć tacę na ściekającą tłuszcz w prowadnicę 3. Idealny do przyrządzania drobiu, wołowiny itp.

Użycie elementów sterowania

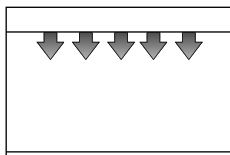
Pokrętko termostatu (A)

Wybrać żądaną temperaturę w następujący sposób:

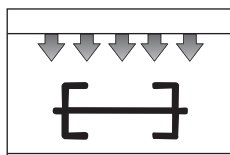
- Rozmrażanie (*tylko niektóre modele*) (patrz strona 95): Pokrętko termostatu w pozycji "•".
- Utrzymanie temperatury potrawy (patrz strona 95): Pokrętko termostatu w pozycji .
- Gotowanie w wentylowanej kuchence (*tylko niektóre modele*) lub gotowanie tradycyjne (patrz strona 95): Pokrętko termostatu od 100°C - 200°C.
- Opiekanie (patrz strona 95): Pokrętko termostatu w pozycji .
- Wszystkie typy grillowania (patrz strona 96): Pokrętko termostatu w pozycji .



(tylko grzałka górna i grzałka dolna)



(tylko grzałka górna ustawiona na maksymalną moc)



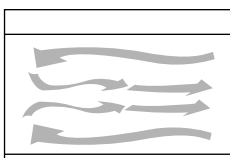
(*tylko niektóre modele*)
(tylko grzałka górna ustawiona na maksymalną moc + silnik różna)

Pokrętko timera (B)

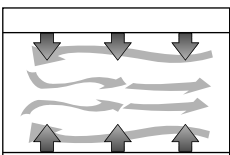
- Aby włączyć piec:
Przesunąć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Aby wyłączyć piec:
Przesunąć pokrętko do pozycji "0".

Pokrętko wyboru funkcji (D)

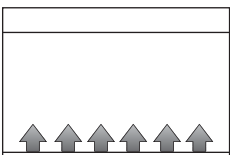
Przy pomocy tego pokrętła można wybrać dostępne funkcje gotowania/pieczenia lub:



(*tylko niektóre modele*)
(tylko wentylacja)



(*tylko niektóre modele*)
(grzałka górna, grzałka dolna i wentylacja)



(tylko grzałka dolna)

Oświetlenie wewnętrzne piekarnika (N) (*tylko niektóre modele*) i lampka kontrolna (C)

Gdy piec jest włączony, lampka kontrolna (C) i oświetlenie wewnętrzne piekarnika (N) (jeżeli zostało przewidziane) pozostają zapalone.

EKSPLLOATACJA KUCHENKI

Zalecenia ogólne

- W przypadku gotowania w wentylowanej kuchence, gotowania tradycyjnego zaleca się zawsze uprzednie nagrzewanie kuchenki przez 10/15 minut do wybranej temperatury, w celu uzyskania lepszych wyników gotowania.
- Czas gotowania zależy od jakości produktów, temperatury żywności oraz indywidualnych preferencji.
- W przypadku gotowania potraw mrożonych należy sprawdzić zalecany czas podany na opakowaniach produktów.

Rozmrażanie (tylko niektóre modele)

W celu uzyskania dobrego rezultatu rozmrożenia w krótkim czasie należy:

- Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętło termostatu (A) na pozycję "•".
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć tackę (H) do prowadnicy 3 i ustawić, ruszt (G) do prowadnicy 2 na nim niskie naczynie z potrawą przeznaczoną do rozmrożenia, po czym zamknąć drzwiczki.
- Po zakończeniu rozmrażania przekręcić ręcznie pokrętło timera (B) do pozycji „0”.

Przykładowy sposób rozmrożenia: 1 kg mięsa przez 80 – 90 minut bez odwracania go.

Gotowanie potraw delikatnych

Wskazany do pieczenia ciast i ciasteczek oraz lukrowanych tortów. Ta opcja umożliwia również osiągnięcie doskonałych rezultatów podczas przygotowywania potraw, które wymagają wysokiej temperatury głównie w dolnej części.

- Wsunąć tackę (H) do prowadnicy 3 tak, jak pokazano na ilustracji na stronie 92.
- Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara; po zakończeniu pieczenia/gotowania przekręcić ręcznie pokrętło timera (B) do pozycji „0”.

Utrzymanie temperatury potraw

- Przekręcić pokrętło termostatu (A) na pozycję .
- Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Wsunąć tackę (H) do prowadnicy dolnej 3 i umieścić na niej potrawę.
- Aby zakończyć operację, należy przekręcić ręcznie

pokrętło timera (B) do pozycji „0”.
Zaleca się, aby nie pozostawiać potrawy w piekarniku zbyt długo, ponieważ może się nadmiernie wysuszyć.

Gotowanie w wentylowanej kuchence (tylko niektóre modele)

Ta funkcja jest idealna do przyrządzania lazanii, ciast i tortów oraz chleba. Proszę wykonać następujące czynności:

- Wsunąć ruszt (G) lub tackę (H) do pozycji wskazanej w tabeli na stronie 93.
- Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Odczekać 10/15 minut, aż piekarnik się rozgrzeje i włożyć do niego potrawę.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętło timera (B) do pozycji „0”.

Gotowanie tradycyjne

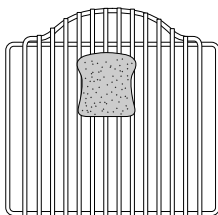
Ta funkcja idealnie do przyrządzania mięs, pizzy, faszerowanych warzyw, ryb, ciast.

Proszę wykonać następujące czynności:

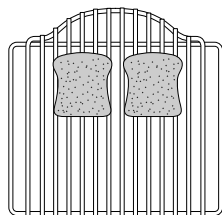
- Wsunąć ruszt (G) lub tackę (H) do pozycji wskazanej w tabeli na stronie 93.
- Przekręcić pokrętło wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przy pomocy pokrętła termostatu (A) ustawić żądaną temperaturę.
- Przekręcić pokrętło timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Odczekać 10/15 minut, aż piekarnik się rozgrzeje i włożyć do niego potrawę.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętło timera (B) do pozycji „0”.

Opiekanie

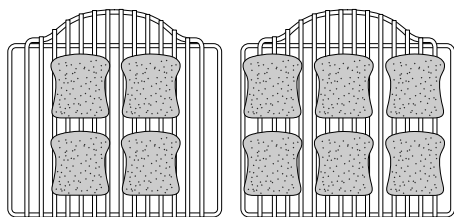
- Rozmiary rusztu (G) umożliwiają równoczesne opiekanie sześciu kromek chleba. Najlepsze rezultaty uzyskuje się jednak przy równoczesnym opiekaniu czterech kromek.
- Aby opiec kromki chleba, należy je rozłożyć w taki sposób, jak pokazano poniżej:



Opiekanie jednej kromki



Opiekanie dwóch kromek



Opiekanie czterech kromek Opiekanie sześciu kromek

Instrukcja opiekania chleba

Aby automatycznie opiec zamrożony chleb, bułki, placki, wafle i babeczki, należy zawsze używać rusztu.

1. Wsunąć ruszt w prowadnicę 2.
2. Rozłożyć potrawę do opiekania na środku rusztu. Zamknąć drzwiczki.
3. Obrócić pokrętkę termostatu (A) do pozycji, , natomiast pokrętkę wyboru funkcji (D) do pozycji .
4. Pokrętkę timera (B) należy obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zazwyczaj, w celu utrzymania opieczienia średniego stopnia, ustawić pokrętkę Timer (B) na 4-5 minuty. Gdy kuchenka jest używana po raz pierwszy, obrócić pokrętkę timera (B) na środkową wartość (4 - 5). Opiec kilka kromek, aby sprawdzić czas. W razie potrzeby wyregulować pokrętkę zgodnie z własnymi upodobaniami.
5. Podczas opiekania chleba włączona jest grzałka dolna i górna, aby równocześnie opiekać po obu stronach. W środku piekarnika może powstać nieco skroplonej pary. Jest to zupełnie normalnym zjawiskiem. Para zniknie podczas opiekania.
6. Po upływie zaprogramowanego czasu słysząc sygnał dźwiękowy. Opiekanie zostało zakończone, a grzałki wyłączają się automatycznie. Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję "•".

Uwaga: Piekarnik może automatycznie wykonać opiekanie na różnych poziomach. Jeżeli jednak chce się uzyskać delikatniejsze opiekanie, wystarczy przerwać cykl automatyczny, obracając w tym celu pokrętkę timera (B) na pozycję "0", aby wyłączyć piec w bezpieczny sposób. Jeżeli chce się uzyskać intensywniejsze opiekanie, należy ponownie uruchomić cykl, obracając pokrętkę timera (B) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do uzyskaniażądanego rezultatu.

Następnie należy ręcznie wyłączyć pokrętkę termostatu i programowania opiekacza tak, jak opisano we wcześniejszej części.

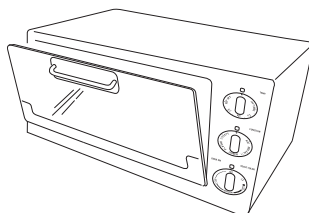
Przy regularnym korzystaniu z pieca szybko znajdą Państwo najdogodniejsze ustawienia.

Zalecenia dotyczące opiekania:

zamrożonego pieczywa należy ustawić wyższą temperaturę. Podczas opiekania jednej kromki należy ustawić pokrętkę na niższą wartość, niż w przypadku opiekania większej ilości pieczywa.

Grillowanie

- Ułożyć potrawę na ruszcie do pieczenia beztłuszczowego, opartym na tacce na ściekający tłuszcz (H) i wsunąć wszystko w prowadnicę 1.
- Zamknąć drzwiczki tak, aby zaskoczyły (patrz ilustracja 1).
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Po zakończeniu pieczenia przekręcić ręcznie pokrętkę timera (B) do pozycji "0".
- Po upływie połowy czasu obrócić potrawę.

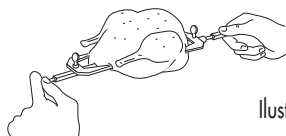


Ilustracja 1

Korzystanie z rożna obrotowego (tylko niektóre modele)

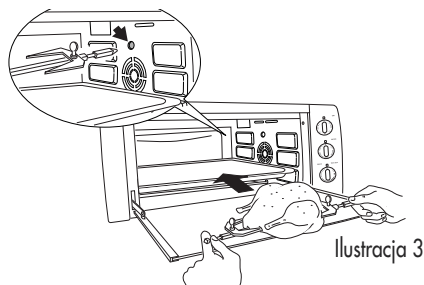
Ta funkcja idealnie nadaje się do przyrządzania drobiu, pieczenia wieprzowej i cielęcej. Można w ten sposób przyrządzić maksymalnie 1 kilogramy mięsa.

- Wsunąć mięso na rożen (I) i zablokować go przy pomocy specjalnych widełek (rys. 2) (aby uzyskać najlepszy rezultat, mięso należy dobrze związać sznurkiem kuchennym).



Ilustracja 2

- Wsunąć tacę (H) do prowadnicy 3 i rożen (I) w odpowiedni otwór (rys. 3).
- Zamknąć drzwiczki tak, aby zaskoczyły (patrz ilustracja 1).
- Przekręcić pokrętkę termostatu (A) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (D) na pozycję .
- Przekręcić pokrętkę timera (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Ilustracja 3

Informacje o czasie gotowania/pieczczenia podano w poniższej tabeli.

Program	Waga	Czas
Kurczak	0,5-1 Kg	120 min.
Pieczeń wieprzowa	0,5-1 Kg	90 min.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Częste czyszczenie zapobiega dymieniu i wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów w trakcie gotowania. Nie pozwala na gromadzenie się tłuszczu wewnątrz kuchenki. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności konserwacji czy czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić kuchenkę do ochłodzenia.

Wyczyścić drzwiczki, wewnętrzne ścianki kuchenki oraz powierzchnie lakierowane lub pomalowane roztworem wody i środka czyszczącego; dobrze osuszyć.

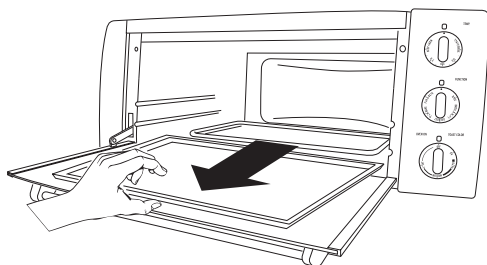
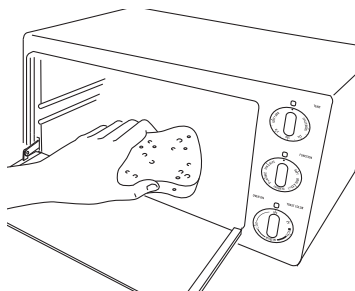
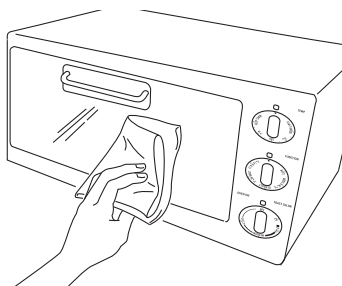
Aby wyczyścić części aluminiowe wewnątrz kuchenki nigdy nie należy stosować środków niszczących aluminium (środki czyszczące w płynie), a także rysować ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami.

Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używać zawsze wilgotnej gąbki. Unikać używania środków ściernych, które mogłyby zniszczyć lakier. Należy uważać, aby woda lub mydło w płynie nie przedostały się do środka szczelin znajdujących się w górnej części kuchenki. Nie wsuwać widelców, noży lub ostro zakończonych przedmiotów w otwory u góry i po bokach piekarnika.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć go pod strumieniem bieżącej wody.

Tutaj Wszystkie akcesoria mogą być czyszczone jak normalne naczynia, zarówno ręcznie.

Opróżnić dokładnie tacę. Umyć ją ręcznie. Jeżeli brud będzie trudny do zmycia, wypłukać tacę w wodzie z mydłem, a jeżeli to konieczne, potrzebować ją delikatnie bez zarysowywania.



Waga netto

E020311: 5,8 kg

E020791: 6,7 kg