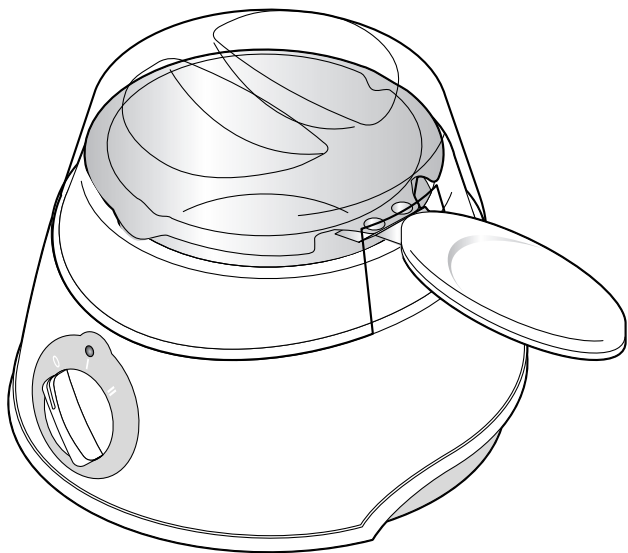




Csokoládé- és pralinékészítő



Használati útmutató és jótállási jegy

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68590AB1X1111

Kedves Vásárlónk!

Új csokoládé- és pralinékészítője segítségével saját csokoládékreációkat készíthet és a legfinomabb pralinéötleteket is megvalósíthatja.

Most már csak csokoládéra, néhány finom hozzávalóra és egy kis fantáziára van szüksége. Hasznos tippeket talál az útmutatóban.

A készüléket csokoládéfondü készítéséhez is használhatja.

Kívánjuk, legyen öröme a finom pralinék készítésében!

A Tchibo csapata



Tartalom

- 4 Megjegyzések az útmutatóhoz**
- 5 Biztonsági előírások**
- 9 Termékrajz (tartozékok)**
- 10 Használat**
 - 10 Az első használat előtt
 - 10 A készülék elhelyezése és csatlakoztatása
 - 10 Csokoládé olvasztása
 - 11 Használat után
 - 12 Csokoládéfondü
 - 13 Praliné készítése
- 14 Tippek a csokoládé kiválasztásához**
- 15 Tippek a pralinékészítéshez**
- 16 Tisztítás**
- 17 Üzemzavar / hibaelhárítás**
- 18 Műszaki adatok**
- 19 Hulladékkezelés**
- 20 Jótállási jegy**

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.



Rendeltetés

A csokoládé- és pralinékészítő csokoládé olvasztására szolgál. A folyékony csokoládét praliné készítésére, valamint csokoládé-fondühöz is használhatja.

Kizárólag olyan csokoládét válasszon, amelyik olvasztható (pl. ét- vagy főzőcsokoládé, tortabevonó). Ne használjon olyan csokoládét, amelyben szilárd, nem olvasztható hozzávalók találhatók, mint pl. mogyoró, krokant, szőlő stb.

A csokoládé- és pralinékészítőt háztartási mennyiségek feldolgozásához tervezték.

A készülék nem alkalmas pl. ipari létesítmények, mezőgazdasági telepek, reggeliztetők üzemi konyhájában való használatra, illetve szállodák, motelek stb. vendégei által való használatra, valamint ipari célokra.

VESZÉLY gyermekek és elektromos készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket nem használhatják gyermekek és olyan személyek, akik fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik miatt, illetve kellő tapasztalat vagy megfelelő ismeretek hiányában nem képesek biztonságosan kezelni azt. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ne hagyja, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY elektromos áram használata következtében

- Az olvasztó tégelyt és a hálózati csatlakozót ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. Ha a készülék vízbe esett, vagy más módon víz jutott a belsejébe, ne használja tovább. Adott esetben azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Forduljon a kereskedőhöz.

- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel. Ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben (pl. garázsban vagy pincében).
- Ne dugjon semmilyen tárgyat a készülék nyílásaiba, ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy ne lehessen lerántani a készüléket.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol a forró felületektől és az éles szélektől.
- Ne használja a készüléket, ha azon, a tartozékain vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... használat után,
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... mielőtt megtisztítja a készüléket,
... vihar esetén.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetéket.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a készüléken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A készüléken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakemberre vagy forduljon a kereskedőhöz.

A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készüléket használó személyre nézve.

VIGYÁZAT égési sérülések/tűzveszély

- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- Soha ne melegítse fel üresen az edényt. A csokoládét mindig a bekapcsolás előtt helyezze bele az edénybe. Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs behelyezve az edény.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba.
- Ne takarja le a bekapcsolt készüléket (pl. konyharuhával vagy ehhez hasonlóval). A készülék alján található szellőzőnyílásokat hagyja mindig szabadon.
- A csokoládé és az edény is felforrósodik. Óvakodjon a közvetlen érintkezéstől. Ne dugja az ujját a forró csokoládéba. Mindig hagyja először kissé lehűlni a csokoládét, mielőtt azt, illetve a belemártott élelmiszert megeszi.
- Az edényt kizárólag a fogantyúnál fogja meg.
- Mielőtt megtisztítja a készüléket, várja meg, hogy az teljesen lehűljön.
- A készüléket egyenes, stabil felületre állítsa. Gondoskodjon arról, hogy ne tudjon véletlenül felborulni és a csokoládé ne folyjon ki.
- Soha ne mozdítsa el a készüléket a behelyezett edénnyel együtt, amíg a készülék be van kapcsolva, vagy ha még forró a csokoládé. A csokoládé kilötytenhet és megégetheti Önt vagy másokat.

VIGYÁZAT - baktériumok

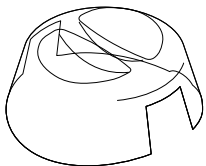
- Higiéniai okokból ne használja fel újra az edényben található maradékokat, dobja ki őket. Minden használat után tisztítsa meg alaposan a készüléket.

FIGYELEM - anyagi károk

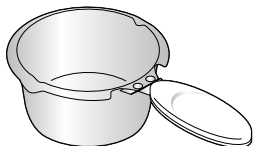
- A készüléket kizárólag a mellékelt edénnyel használja. Soha ne olvassza fel a csokoládét magában az olvasztó tégelyben.
- Ne melegítse fel az edényt a tűzhelyen.
- Mivel a csokoládé kifröccsenése elkerülhetetlen, a készüléket mindig stabil, egyenes, hőálló és fröccsenésre nem érzékeny alátétre állítsa, amely könnyen tisztítható és hozzáférhető. Viseljen ennek megfelelő ruhát vagy vegyen fel egy kötényt vagy hasonlót.
- Tartson kellő távolságot különféle hőforrásoktól, pl. tűzhelylapoktól vagy sütőktől.
- A csokoládé keveréséhez ne használjon hegyes vagy karcoló tárgyakat (pl. kést, villát), de még a mellékelt spatulát sem. Ezek megkarcolhatják az edény felületét. Használjon hőálló fa- vagy műanyagkanalat.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószeret, illetve kemény kefét stb.
- A készülék és tartozékai nem tisztíthatók mosogatógépben.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakk- és műanyag bevonatok vagy különböző bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják és károsítják. Szükség esetén helyezzen a termék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.

Termékrajz (tartozékok)

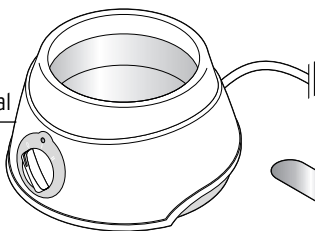
fedél



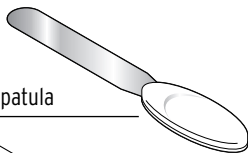
edény



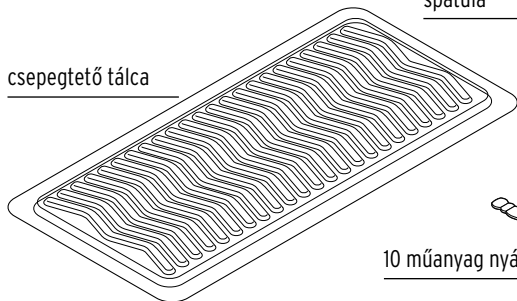
olvasztó tégely
2 fűtési fokozattal
és kontroll-lámpával



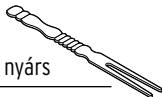
spatula



csepegtető tálca



10 műanyag nyárs



Kép nélkül:
• 6 pralinéforma

Használat

Az első használat előtt

1. Csomagolja ki a készüléket és ellenőrizze, hogy minden része megvan-e és sértetlen-e.
2. Mivel emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszert állít elő, minden használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” fejezetet). Alaposan törölje szárazra a részeket, mielőtt használná a készüléket.

A készülék elhelyezése és csatlakoztatása

1. A készüléket egy stabil, egyenes felületre állítsa. Mivel a csokoládé kifröccsenése elkerülhetetlen, a felület legyen hőálló és fröccsenésre nem érzékeny.
2. Dugja be a hálózati csatlakozót egy csatlakozóaljzatba.

Csokoládé olvasztása



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A csokoládé és az edény is felforrósodik. Óvakodjon a közvetlen érintkezéstől. Ne dugja az ujját a forró csokoládéba. Az edényt kizárólag a fogantyújánál fogja meg.

FIGYELEM - anyagi károk

- A csokoládé keveréséhez ne használjon hegyes vagy karcoló tárgyakat (pl. kést, villát), de még a mellékelt spatulát sem. Ezek megkarcolhatják az edény felületét. Használjon hőálló fa- vagy műanyagkanalat.

1. Tördeljen egy kevés csokoládét az edénybe, és helyezze az olvasztó tégelybe.
Tegye rá a fedelet (a fedélen található nyílás a hátoldalon a hálózati vezeték felett legyen).



Legfeljebb 100 g csokoládét tegyen az edénybe.
Ne töltsen meg túlságosan az edényt!

2. A csokoládé olvasztásához állítsa a be-/kikapcsoló gombot a **II** állásba.
Az olvasztó tégely be van kapcsolva. A kontroll-lámpa világít.
3. Amint a csokoládé olvadni kezd, folyamatos kevergetés mellett apránként adjon hozzá még több csokoládédarabot.
A csokoládét folyamatosan kevergetni kell, nehogy oda-égjen.
Kb. 15 - 25 perc elteltével (a csokoládé mennyiségétől és fajtájától függően) a csokoládé folyékony és forró lesz.
4. Állítsa a be-/kikapcsoló gombot ...
... az **I** állásba a csokoládé melegen tartásához, pl. csokoládéfondühöz.
... a **0** állásba a készülék kikapcsolásához.
A kontroll-lámpa kialszik, a készülék ki van kapcsolva.

Használat után

1. Állítsa a be-/kikapcsoló gombot a **0** állásba.
2. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni.
3. Alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” fejezetet).

Csokoládéfondü

A csokoládéfondühöz használt élelmiszereket mártsa közvetlenül a fondü edénybe.

Vegye figyelembe:

- A gyümölcsöket, mint pl. az epret, szőlőt, szedret, málnát, mandarint szúrja fel a mellékelt nyársakra, és úgy mártsa a forró csokoládéba.
- A kekszet, babapiskótát és más kemény süteményt kézzel mártsa óvatosan a forró csokoládéba.
- A palacsintadarabokat és hasonló finomságokat szúrja a nyársra vagy egy villára.

Recept 2 személyre

Hozzávalók:

50-50 g ét- és tejszokoládés tortabevonó

75 g tejszín

esetleg 1 cl konyak vagy cseresznyepálinka

ízlés szerint: fehér kenyér kockák/piskóta darabok, banán és/vagy körte szeletek, szőlő (vagy egyéb gyümölcs)

Elkészítés:

Forralja fel a tejszínt, és ízlés szerint adjon hozzá egy kevés konyakot vagy cseresznyepálinkát.

A csokoládéfondü azonban alkohol nélkül is ízleni fog.

Törje szét, illetve aprítsa fel a csokoládét lehetőleg kis darabokra, és olvassza fel a forró tejszínben. Keverjen össze mindent egyenletesen.

Tegyen fehér kenyér kockákat, piskótadarabokat és/vagy gyümölcsöt a nyársakra és mártsa a forró csokoládéba.

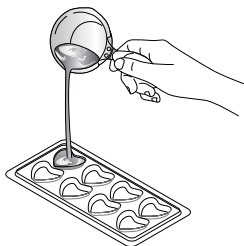
Időnként keverje meg a csokoládét.

Praliné készítése



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Legyen óvatos, amikor a forró csokoládéval megtöltött formákat a hűtőszekrénybe helyezi. Edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg őket.



1. Óvatosan öntse a forró csokoládét a kívánt formába. Majd néhányszor ütögesse meg a formát, hogy a folyékony csokoládé egyenletesen oszoljon el a formában. A felesleges csokoládét lehúzhatja a spatulával.
2. Helyezze a megtöltött formákat a gyorsabb lehűlés érdekében óvatosan a hűtőszekrénybe.

Néhány hűtőszekrényben töltött óra után a pralinék megszilárdulnak.

3. Óvatosan nyomja ki a pralinékat a formából.



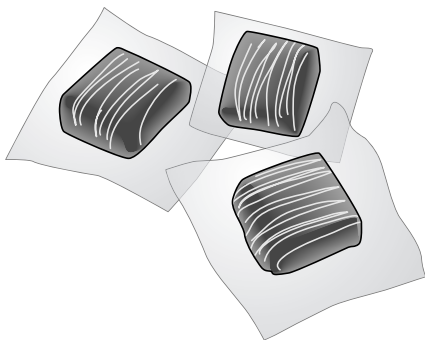
A pralinék lehűtése szobahőmérsékleten is lehetséges, azonban a használt csokoládé fajtájától függően viszonylag sokáig tart. Ehhez helyezze a megtöltött formákat a csepegtető tálcára. Amikor a pralinék megszilárdultak, óvatosan nyomja ki őket a formákból, és hagyja őket a rácson teljesen kihűlni.

Tippek a csokoládé kiválasztásához

A praliné és a csokoládéfondü sikere nagymértékben függ a megfelelő csokoládé kiválasztásától.

Vegye figyelembe a következő pontokat:

- Használjon lehetőleg magas kakaótartalmú, kereskedelmi forgalomban kapható csokoládét. A tortabevonó, ét- vagy főzőcsokoládé különösen alkalmas erre a célra.
- Mogorót, krokantot, joghurtot stb. tartalmazó csokoládé nem megfelelő. Ezek odaéghetnek.
- Az olvasztási idő a csokoládé fajtájától és mennyiségtől függően 15 - 25 percet vesz igénybe.



Tippek a pralinékészítéshez

Saját pralinéjának elkészítése során semmi sem szab határt fantáziájának. A következő tippek segítenek Önnek a kezdetekben:

- Soha ne öntsön vizet a forró csokoládéba.
- Ha az olvasztott csokoládé túl folyékony, adjon hozzá még egy kevés csokoládét.
- A fényes felület elérése érdekében adjon hozzá 2 teáskanál kakaó- vagy kókuszvaját.
- Különleges aromát kölcsönözhet a folyékony csokoládénak, ha pl. fahéjjal vagy chilivel, tejszínnel vagy kávéval ízesíti.
- A magas alkoholtartalmú italok, mint pl. a whisky vagy a cseresznyepálinka, kellemes aromát adnak. Azonban ne használjon túl sok folyadékot, különben túl folyékony lesz a csokoládé.
- Mielőtt beleönti a forró csokoládét a formákba, helyezhet bele pl. egy mogyorót.
- A formákat rétegesen is feltöltheti és két csokoládéfajtát is használhat a praliné elkészítéséhez, pl. egy világos és egy sötét csokoládét.
Hagyja teljesen kihűlni az egyik réteget, mielőtt a következő csokoládéréteget ráönti.
- A két csokoládéréteg közé helyezhet pl. mogyorót, kukoricapelyhet vagy mazsolát is a formába.

Tisztítás



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készüléket nem szabad nedvességnek kitenni. Óvja csepegtető és spriccelő víztől egyaránt.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Hagyjon minden részt lehűlni, mielőtt megtisztítja.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon éles, karcoló vagy hegyes tárgyat, maró vegyszert, agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A készülék és tartozékai nem tisztíthatók mosogatógépben.


1. Tisztítsa meg kézzel az edényt, a spatulát, a csepegtető tálcát, a nyársakat és a pralinéformákat meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel.
2. Óvatosan törölje le az olvasztó tégelyt egy puha, enyhén nedves kendővel.
3. Alaposan törölje szárazra a részeket, mielőtt újra használja vagy elpakolja őket.

Üzemzavar / hibaelhárítás

-
- | | |
|--------------------------------|--|
| • A készülék nem működik. | • Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba? |
| • A csokoládé lassan olvad el. | • Nincs megfelelően behelyezve az edény?
• A kapcsoló a II állásban van?
• Próbálkozzon egy másik csokoládéfajttával.
• A kis csokoládédarabok vagy a reszelék gyorsabban olvadnak el, mint a nagy darabok. |
-

Műszaki adatok

Modell: 290 455
Hálózati feszültség: 230-240 V ~ 50 Hz

Érintésvédelmi osztály: II 

Teljesítmény: 25 watt

Felmelegedési idő: < 15 perc

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.hu



Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Hulladékkezelés

A készülék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő hulladékgyűjtőkkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Jótállási jegy

Ezt a terméket a legújabb gyártási eljárásokkal állították elő, és szigorú minőségellenőrzésnek vetették alá. A Tchibo Budapest Kft. (a továbbiakban: „Forgalmazó”) garanciát vállal a termék kifogástalan minőségéért.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK:

A Forgalmazó – az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003 (IX. 22.) Kormányrendelet alapján – fogyasztói szerződés keretében általa értékesített, jelen jótállási jegyen feltüntetett, új tartós fogyasztási cikkre **3 éves időtartamra kötelező jótállást vállal**. A kötelező jótállás 3 éves időtartama a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásával, vagy ha az üzembe helyezést a Forgalmazó illetve megbízottja végzi, az üzembe helyezése napjával kezdődik. A kötelező jótállás Magyarország közigazgatási területén érvényes.

A jótállási igény **a jótállási jeggyel** érvényesíthető (151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet 4 . §. (1)).

A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (A Ptk. 685 § d) pontja alapján fogyasztó a gazdasági vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy.)

A 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet 2. §-a értelmében, amennyiben a fogyasztó bemutatja **az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot**, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni. A Forgalmazó kéri a Tisztelt Vásárlókat, hogy a jótállási igények zökkenőmentes érvényesítése érdekében az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot feltétlenül őrizzék meg!

A Forgalmazó kéri továbbá a Vásárlókat, hogy a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassák végig a használati (kezelési) útmutatót.

A Vásárló jótálláson és szavatosságon alapuló jogai:

Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény („Ptk.”), valamint az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet, továbbá a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet szabályozza.

A jelen jótállási jegybe foglalt kötelező jótállás a Vásárlók törvényből eredő szavatossági és egyéb jogait nem érinti.

A Forgalmazó tájékoztatja a Tisztelt Vásárlókat, hogy – mivel Magyarországon javítószolgálatot nem működtet – a Vásárlók a jótállás alapján őket megillető jogok közül a kijavítás helyett a kicserélést választhatják.

A termék kicserélése esetén a jótállási idő újratezdődik.

A Ptk. 306. §-ának (1) bekezdése b) pontja szerint, ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a Ptk. 306. §-ának (2) bekezdésében foglalt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől, mely esetben a fogyasztónak a kifizetett vételár visszajár.

A 151/2003. (IX.22) Kormányrendelet 7. §-a szerint, ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül

érvényesít csereigényt, a forgalmazó nem hivatkozhat a Ptk. 306. §-a (1) bekezdésének a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetés-szerű használatot akadályozza.

A vásárlónak a jótálláson alapuló igénye érvényesítésével kapcsolatos nyilatkozatát a kereskedőhöz kell intéznie.

A nem rendeltetés-szerű használat elkerülése érdekében a termékhez használati (kezelési) útmutatót mellékelünk.

Kérjük, hogy az abban foglaltakat, saját érdekében tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés folytán bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk.

Nem vonatkozik a jótállás a kopásnak kitett részekre, a vízkő okozta károkra és a felhasználásra kerülő anyagokra sem.

A kötelező jótállás megszűnését eredményezi a szakszerűtlen szerelés és üzembe helyezés, a jótállási időn belül történő illetéktelen beavatkozás.

Kérjük, a jótállási jegyet nyomtatott betűkkel töltsse ki!

Termék megnevezése

Jótállás kezdete

Gyártó:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Importőr:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Forgalmazó:

Tchibo
Budapest Kft.
2040 Budaörs
Iparos u. 3-5.
MAGYARORSZÁG

Cikkszám: HU 290 455

Cikkszám: HU 290 455
