

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Sous Vide Garer PC-SV 1126

Sous-vide-pan • Cuiseur sous vide • Olla sous vide • Pentola sottovuoto • Sous Vide Cooker
Urządzenie do gotowania sous-vide • Sous Vide főzőkészülék
Прибор Sous Vide (су-вид, готовим в вакуумной упаковке) • طبخ سو فيد



BedienungsanleitungSeite 5

DEUTSCH

GebruiksaanwijzingPagina 13

NEDERLANDS

Mode d'emploiPage 20

FRANÇAIS

Instrucciones de servicio.....Página 27

ESPAÑOL

Istruzioni per l'usoPagina 34

ITALIANO

Instruction ManualPage 41

ENGLISH

Instrukcja obsługiStrona 48

JEZYK POLSKI

Használati utasítás..... Oldal 56

MAGYARUL

Руководство по эксплуатациистр. 63

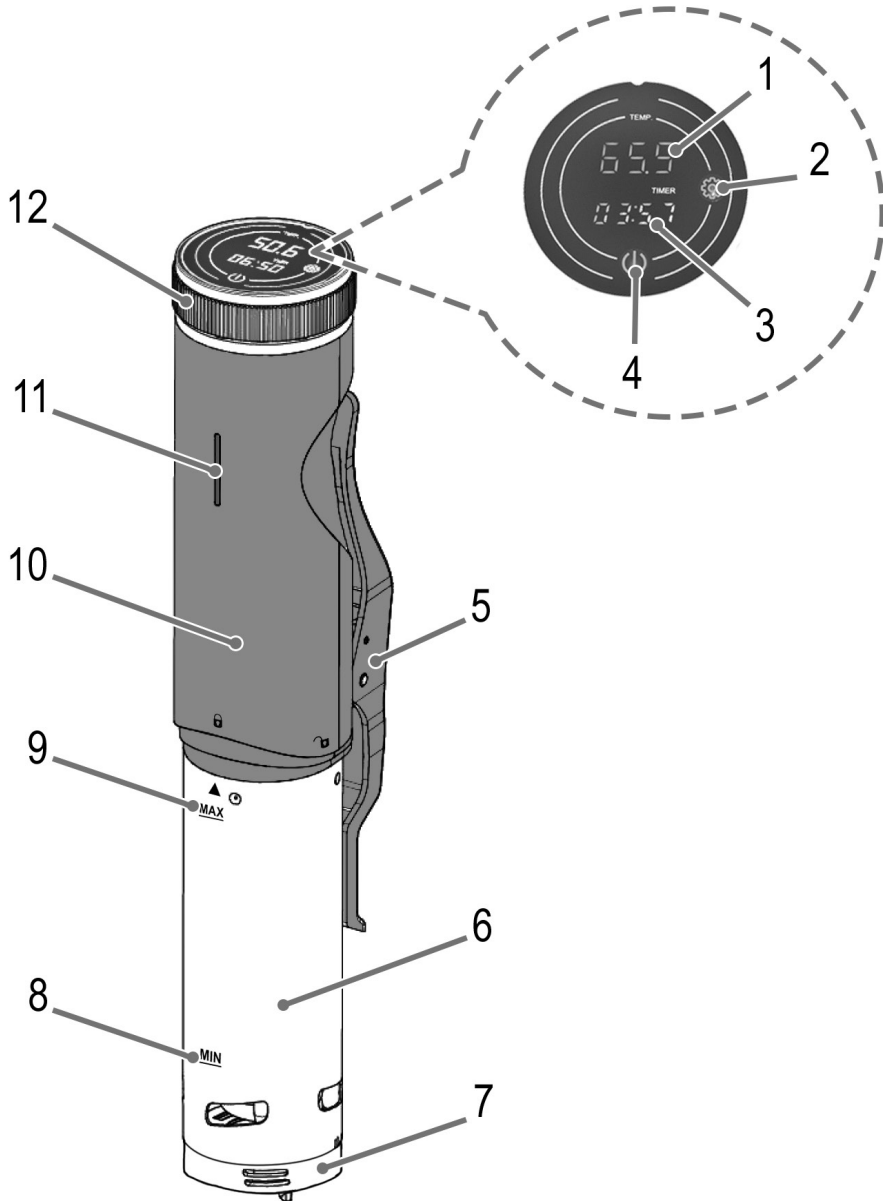
РУССКИЙ

75 دليل التعليمات.....صفحة

العربية

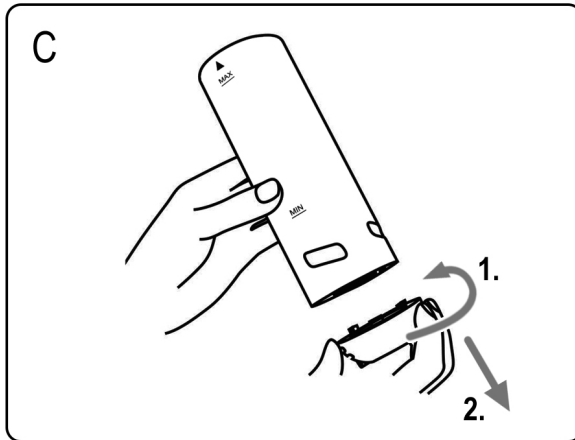
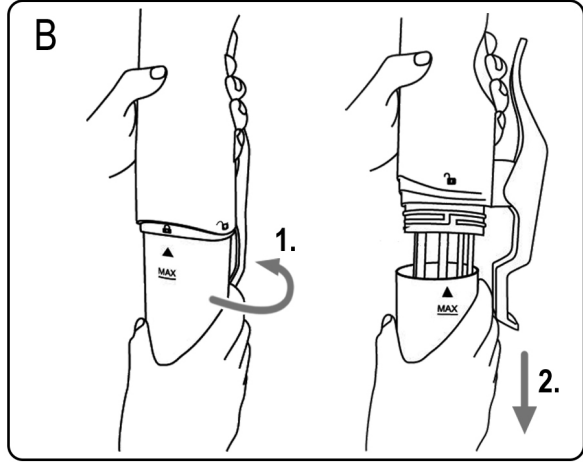
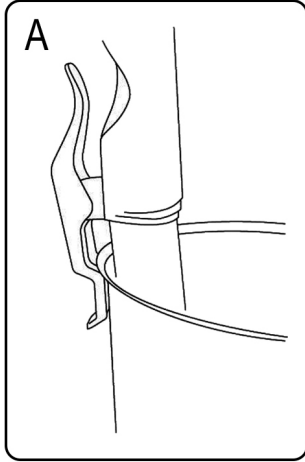
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Abbildungen A-C

Afbeeldingen A-C • Illustrations A-C • Figuras A-C • Illustrazioni A-C
Illustrations A-C • Ilustracje A-C • Ábrák A-C
Иллюстрации A-C • C-A توضیحات



Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Иллюстрации А-С.....	4
Общая информация	63
Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором	64
Назначение	65
Распаковка устройства.....	65
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	65
Интересные факты о технологии приготовления блюд "су-вид"	66
Вакуумирование пищи.....	66
Инструкции по применению оборудования	66
Расположение.....	66
Подключение	66
Функциональные кнопки	66
Зажим для крепления	66
Объем воды	66
Выбор времени приготовления	67
Аварийное отключение электричества.....	67
Порядок работы.....	67
Преждевременное завершение работы	67
После приготовления	67
Подогрев продуктов	68
Немедленная подача блюда.....	68
Хранение приготовленной пищи	68

Приготовление йогурта.....	68
Интересные факты о йогурте.....	68
Приготовление йогурта.....	68
Чистка	69
Корпус двигателя.....	69
Корпус нагревателя и крышка.....	69
Удаление накипи	69
Хранение	69
Устранение неисправностей	69
Технические данные	70

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Не подвергайте корпус двигателя воздействию источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте в жидкости) и острых предметов. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если корпус двигателя станет влажным или мокрым, немедленно отключите его от сети.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!

Во время и после использования чайника температура доступных поверхностей будет очень высокой.

- Всегда берите прибор только за корпус двигателя.

ВНИМАНИЕ:

Во время чистки запрещается погружать корпус двигателя в воду. Выполняйте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.

- Форма, в которой планируется использовать прибор, должна быть жаропрочной и устойчивой. Использовать пластмассовую посуду **запрещено**.
- Уровень воды должен находиться между метками MIN и MAX.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- Не двигайте устройство и форму и не прикасайтесь к ним во время эксплуатации.
- Используйте прибор **только** в полностью собранном виде.
- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Чайник может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, если они это делают под присмотром старших или проинструктированы относительно мер безопасности при его **использовании** и осознают возникающие при этом риски.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.

- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющими опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

Назначение

Су-вид предназначен для использования исключительно в домашних условиях. Су-вид **не** предназначен для использования в следующих местах:

- в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других подобных заведениях;
- в местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.


Распаковка устройства


1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. На панель управления (дисплей) для транспортировки нанесена защитная пленка. Снимите эту пленку.
4. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
5. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Дисплей температуры
- 2 Кнопка  со встроенной индикаторной лампочкой
- 3 Дисплей времени приготовления

- 4 Кнопка  со встроенной индикаторной лампочкой
- 5 Зажим для крепления
- 6 Корпус нагревателя
- 7 Крышка
- 8 Отметка MIN (минимальный объем воды)
- 9 Отметка MAX (максимальный уровень воды)
- 10 Корпус двигателя
- 11 Индикаторная лампочка электропитания
- 12 Колесико выбора режима

Интересные факты о технологии приготовления блюд "су-вид"

Су-вид - (от фр. sous-vide, "под вакуумом") - метод приготовления пищи при котором мясо, рыба или овощи медленно готовятся при низких температурах. Перед приготовлением продукты помещаются в пластиковый пакет, из которого выкачивается воздух с помощью вакуумного насоса, после чего пища готовится в воде при постоянной температуре в пределах от 45 до 90 °С.

Благодаря этому блюда пастеризуются и срок их хранения увеличивается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Пастеризованные продукты следует либо сразу употребить в пищу, либо охладить и быстро заморозить для предотвращения роста и размножения спор.
- Пища, приготовленная методом "су-вид", не подходит для лиц с ослабленной иммунной системой.

Вакуумирование пищи

Благодаря вакуумированию блюда сохраняют свой оригинальный вкус и аромат. При добавлении таких ингредиентов, как специи или травы в пакет, вкус становится более интенсивным.

- Используйте только жаропрочные и подходящие для вакуумирования пакеты. При использовании других пакетов не гарантируется их правильное закрывание.
- Следите за тем, чтобы область сварного шва оставалась сухой и чистой. Избегайте появления неровностей. В таких местах шов может быть не герметичным.
- Отдельно можно приобрести специальный прибор для вакуумной упаковки. Мы рекомендуем использовать прибор для вакуумной упаковки **PC-VK 1080** из линейки наших продуктов и соответствующие дополнительные пакеты и пленку. Свяжитесь с местным представителем компании.
 - Прибор для вакуумной упаковки PC-VK 1080 № продукта 501 080
 - Дополнительный пакет, размер 22 x 30 см № продукта 8 910 151
 - Дополнительный пакет, размер 28 x 40 см № продукта 8 910 152

- Пленка в рулоне 28 см x 6 м
№ продукта 8 910 155

Инструкции по применению оборудования

Расположение




- Поставьте форму, в которой вы хотите использовать прибор, на нескользкую, ровную и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Подключение

- Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
- Подключайте устройство только к правильно установленной, исправной розетке.

Функциональные кнопки

Кнопки на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем.

Кнопка	Описание функции
	Включить или выключить прибор / Запуск фазы нагрева; запуск времени приготовления / остановка процесса Для отключения прибора или прекращения процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку  в течение прим. 3 секунд.
	Для выбора следующей настройки (Температура воды ↔ Часы ↔ Минуты)

Если су-вид включен в сеть, то при нажатии на любую кнопку будет звучать сигнал.

Зажим для крепления

Используйте зажим для крепления Су-вида на подходящей форме. Емкость формы должна составлять от 6 до 15 литров. Чтобы надежно закрепить прибор на форме с помощью зажима, убедитесь в том, что высота формы составляет не менее 15 см. (См. Страницу 4, Рис. А)

Объем воды

- Сначала закрепите Су-вид на форме, затем положите туда пищу. Наполните форму водой до отметки MAX, указанной на приборе. Благодаря этому установленная температура сможет поддерживаться в пределах +/- 1 °С.
- Продукты в запаянных пакетах **должны всегда** быть покрыты водой.

- Если пища не покрыта водой из-за пузырьков воздуха, поместите на пакет груз (например, тарелку).
- Если уровень воды упадет ниже отметки MIN, запустится устройство тепловой защиты. Раздастся гудок, и прибор отключится. На дисплее появится предупреждение: "EE I". Поэтому обеспечьте, чтобы уровень воды был между отметками MIN и MAX. После этого необходимо перезапустить процесс.

Выбор времени приготовления

- Продолжительность приготовления зависит от толщины продуктов. Кроме того, на продолжительность приготовления влияет количество и консистенция продуктов. Поэтому приведенные значения времени являются справочными и должны быть изменены в соответствии с вашими потребностями.
- Время приготовления продуктов глубокой заморозки следует увеличить как минимум на 20 %.
- При приготовлении жесткого мяса время приготовления увеличивается вдвое.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Значения температур, приведенные в таблице, являются минимально допустимыми!

– Мясо: Температура - от 58 °С до 62 °С

Толщина	Время в минутах
10 мм	30
20 мм	45
30 мм	95
40 мм	120
50 мм	180
60 мм	250

– Курица: Температура - от 63 °С до 65 °С

Толщина	Время в минутах
10 мм	20
20 мм	40
30 мм	75
40 мм	90

– Рыба: Температура - от 55 °С до 58 °С

Толщина	Время в минутах
10 мм	10
20 мм	20
30 мм	30
40 мм	40
50 мм	50
60 мм	60






– Овощи: Температура - от 80 °С до 85 °С

Тип	Время в минутах
Картофель	40
Спаржа	25
Корнеплоды	70
Хрустящие овощи	70


Аварийное отключение электричества

В случае нарушения электроснабжения процесс приготовления необходимо начать заново.

Порядок работы

1. Закрепите прибор на подходящей форме.
2. Положите в форму упакованную в пакет пищу.
3. Налейте в форму теплую воду для снижения времени разогрева.
4. Нажмите кнопку , чтобы включить прибор. Раздастся гудок, и начнет мигать индикатор температуры.
5. Для настройки необходимой температуры используйте колесико выбора режима.
6. Подтвердите настройку нажатием на кнопку . Начнет мигать отображение часов.
7. Для настройки часов используйте колесико выбора режима.
8. Подтвердите настройку нажатием на кнопку . Начнет мигать отображение минут и контрольная лампочка кнопки .
9. Для настройки минут используйте колесико выбора режима.
10. Нажмите на кнопку . Отобразится текущая температура воды. Су-вид начнет нагревать воду. Индикатор электропитания загорится синим светом.
11. Когда будет достигнута заданная температура, раздастся два гудка. Начнет мигать двоеточие в отображаемом времени и индикаторная лампочка работы. Запустится таймер обратного отсчета.
12. По окончании установленного времени прозвучит сигнал. На дисплее появится предупреждение: "EPI". Су-вид отключится автоматически. Выдерните вилку из розетки.

Преждевременное завершение работы

- Также в любое время можно преждевременно прекратить работу. Удерживайте нажатой кнопку  в течение около 3 секунд.
- Выньте вилку из розетки.

После приготовления

Приготовленные блюда можно использовать разными способами:

Подогрев продуктов

До подачи продуктов на стол можно поддерживать температуру пастеризованной пищи на уровне 55 °С или выше. Поддержание высокой температуры продуктов предохраняет пищу от развития в ней микробов, мясо и овощи готовятся далее и могут развариться, если подогреть их чересчур долго. Это зависит от температуры и типа продуктов. Жесткие куски говядины могут быть приготовлены и храниться впоследствии в течение от 24 до 48 часов в водяной бане, при температуре 55 °С. Однако большинство продуктов не должны нагреваться более 8-10 часов, иначе они могут стать чересчур мягкими.

Выполняйте операции с су-видом как описано выше.

- Установите температуру 55 °С.
- Задайте максимальное время подогрева продуктов после приготовления.

Ниже приведены некоторые подсказки:

Продукт	Макс. время в часах
Мясо	6-10
Курица	2-3
Рыба	1
Овощи	2

Немедленная подача блюда

Приготовленную методом су-вид пищу можно употреблять непосредственно после приготовления.

ПОДСКАЗКА:

- Обжарьте приготовленное мясо в нагретой сковороде с небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки не более 1 минуты с каждой стороны. Чем быстрее будет происходить обжарка, тем сочнее получится мясо.
- Если вы добавите приправы к сырому мясу до приготовления, обжарите его в течение короткого времени и поместите в вакуумный пакет, то мясо будет полностью готово к употреблению после приготовления в су-виде.

Хранение приготовленной пищи

ВАЖНО:

Если вы хотите длительно хранить пастеризованную пищу, охладите ее в ледяной воде до 5 °С. Водяная баня должна быть наполнена льдом как минимум наполовину.

После этого можно заморозить продукты в вакуумном пакете или хранить их в холодильнике в течение примерно 5 дней.

Если вы хотите использовать замороженную, уже приготовленную пищу, необходимо разморозить продукт в вакуумной упаковке при температуре 55 °С в форме с

помощью Су-вида. После этого извлеките их из су-вида для дальнейшей обработки или употребления.

Приготовление йогурта

Интересные факты о йогурте

Йогурт - продукт, похожий на простоквашу, получаемый из молока под действием бактерий.

Молоко обогащается йогуртными культурами (с большим количеством бактерий). Бактерии размножаются при средней температуре 45 °С. При этом молочный сахар (лактоза), имеющийся в молоке превращается в молочную кислоту. В результате молоко свертывается.

Приготовление йогурта

- Вам понадобится пастеризованное молоко и натуральный йогурт в соотношении 100 мл : 15 мл (или 140 мл : 20 мл).
 - Отдельно можно приобрести специальные баночки для йогурта.
1. Поставьте форму с прибором в такое место, где они останутся неподвижными и не будут подвергаться вибрациям во время приготовления йогурта. В противном случае, йогурт получится жидким.
 2. Разогрейте пастеризованное молоко в кастрюле до температуры около 45 °С и смешайте его с натуральным йогуртом или йогуртной закваской. Если вы хотите использовать свежее молоко, сперва прокипятите его и охладите до температуры около 45 °С.
 3. Разлейте приготовленную смесь в предварительно очищенные баночки. Завинтите крышки на баночках.
 4. Поставьте закрытые баночки в форму с закрепленным Су-видом.
 5. Налейте в форму теплую воду (макс. 45 °С).
 6. Выполняйте операции с су-видом как описано выше.
 - Установите температуру 45 °С.
 - Установите таймер на 12 часов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Чем дольше йогурт созревает, тем более резким вкусом он будет обладать.
- Баночку полученного йогурта можно использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, поскольку эффект со временем ослабевает.
- Фрукты, орехи, джем и подобные ингредиенты должны добавляться только после приготовления.
- Хранить полученный йогурт следует только в холодильнике.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Ни в коем случае не погружайте моторный отсек в воду для очистки. После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

ВНИМАНИЕ:


- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

Корпус двигателя



Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды. Вытрите насухо ветошью.

Корпус нагревателя и крышка

Для основательной чистки корпус нагревателя необходимо снять.

1. Поверните корпус нагревателя в направлении "" и удалите его с корпуса двигателя. (См. Страницу 4, Рис. В)
2. Снимите крышку с корпуса нагревателя. (См. Страницу 4, Рис. С)
3. Мойте эти детали в емкости с горячей водой. После этого высушите их и соберите устройство снова.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время сборки проверьте, чтобы маркировка  на корпусе нагревателя и символ  на корпусе двигателя были на одной линии друг над другом.

Удаление накипи

- Регулярно удаляйте накипь с прибора.
 - Периодичность удаления накипи зависит от жесткости применяемой воды и частоты пользования электрочайником.
 - Не используйте уксус; пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи на основе лимонной кислоты. Дозируйте, пожалуйста, в соответствии с указаниями фирмы-изготовителя.
1. Закрепите прибор на подходящей форме.
 2. Заполните форму горячей водой и добавьте средство для удаления накипи.

3. Установите температуру и таймер, как описано в разделе "Порядок работы".
 - Задайте максимальную температуру.
 - Установите таймер на пару минут.
4. При необходимости повторяйте процесс до тех пор, пока известковый налет полностью не растворится.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Помощь
Прибор не функционирует.	Нет электропитания.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно вставьте штепсель в розетку.
		Проверьте выключатель.
Прибор преждевременно отключается или запускается устройство тепловой защиты (EE !).	Прибор покрыт накипью.	Удалите с прибора накипь в соответствии с указаниями.
	Уровень воды опустился ниже отметки уровня MIN.	Заполните водой и перезапустите процесс.

Технические данные

Модель: PC-SV 1126
Электропитание: 220-240 В~, 50/60 Гц
Номинальная мощность: 800 Вт
Класс защиты: I
Циркуляционный насос: 8 литров в минуту макс.
Температура: от 0 до 90 °С макс.
Температурная стабильность: $\pm 0,1$ °С
Подходящая высота формы: 15 см или выше
Вес нетто: прил. 1,18 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancija • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-SV 1126

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 mesiace gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 місяця согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečatňa obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الترخا، وند الوطفا المانع والتوقيع


PROFI COOK®
www.proficook.de


PROFI COOK®

Internet: www.proficook.de

Stand 08/2016