

Multifunkčný hrniec

# erava

## MH-02

Návod na obsluhu/Záruka

SK



CE

MH-02

## Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- **Pred uvedením tohto zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na použitie!**
- Odložte si tento návod na použitie so záručným listom, pokladničný blok a krabicu s vnútorným obalom pre prípad reklamácie výrobku!
- Zariadenie je určené výhradne na používanie v domácnosti. Nejde o profesionálne zariadenie.
- Keď zariadenie nepoužívate, čistíte ho alebo keď sa vyskytne porucha, zariadenie odpojte z elektrickej siete. Zariadenie vypnite otočením ovládača nastavenia teploty aj času do polôh OFF. Sieťovú šnúru odpájajte potiahnutím za koncovku. Nikdy neťahajte za samotnú sieťovú šnúru.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom detí, nenechávajte ich nikdy bez dozoru s elektrickým zariadením. Zvoľte také umiestnenie zariadenia, aby bolo mimo dosahu detí. Nezabudnite pri tom na to, že zariadenie je možné stiahnuť aj za voľne prístupnú sieťovú šnúru.
- Kontrolujte pravidelne sieťovú šnúru, ako aj samotné zariadenie. Pri výskyte akéhokoľvek poškodenia sa zariadenie nesmie používať.
- Zariadenie nerozoberajte. Opravu prenechajte na autorizovaný servis.
- Nevystavujte zariadenie ani sieťovú šnúru pôsobeniu tepla, priamemu slnečnému žiareniu, vlhkosti, mechanickému poškodeniu ostrými predmetmi ani iným nepriaznivým vplyvom.
- Zariadenie používajte len spôsobom popísaným v návode.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Zariadenie nesmie prísť do styku s dažďom, vodou alebo inou tekutinou. Zariadenie neponárajte do vody. Zariadenia sa nedotýkajte vlhkými ani mokrými rukami.
- Ak zariadenie navlhlo alebo je mokré, okamžite odpojte sieťovú šnúru z elektrickej siete. Nesiahajte do vody!
- Zariadenie používajte len na stanovený účel.
- Pred prenášaním zariadenia nechajte zariadenie úplne vychladnúť. Olej vnútri zariadenia môže byť horúci.
- Pred použitím skontrolujte, či hladina oleja nepresahuje nad značku MAX.
- Prázdne zariadenie bez oleja alebo inej náplne nezapínajte.
- Nevylievajte horúci olej. Pred vyliatím nechajte olej úplne vychladnúť.
- Po dokončení fritovania a pred otvorením krytu najskôr podvihnite fritovací kôš a chvíľu vyčkajte, aby poklesol vnútorný tlak.
- Pred úpravou potraviny mierne osušte. Do horúceho oleja neponárajte mokré potraviny.

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 roku veku a staršie, ak sa im poskytuje dohľad alebo sa im poskytnú inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú príslušnému nebezpečenstvu. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a to pod dohľadom. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí, pokiaľ majú menej ako 8 rokov.
- Tento spotrebič môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak sa im poskytol dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

## Zvláštne bezpečnostné upozornenia

- Počas prevádzky majte zariadenie pod neustálym dozorom! (Riziko vzniku požiaru!)
- Kovové diely sa výrazne zahrievajú. **NEBEZPEČIE POPÁLENÍ!**
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov (napr. záclony, drevo atď.).



### Producent

ORAVA retail s.r.o.  
Seberínho 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

### Distribútori

ORAVA retail s.r.o.  
Seberínho 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

ORAVA retail sales s.r.o.  
Ostravská 494  
739 25 Sviadnov  
Česká republika

ORAVA retail Sp. z o.o.  
ul. Kaczyńiec 12  
42-600  
Polska

### Odpad z elektrických a elektronických zariadení - nariadenie Európskej únie 2002/96/EC a upravujúce problematiku separovaného zberu odpadu



Toto označenie na zariadení alebo jeho obale znamená, že sa nesmie likvidovať v netriedenom komunálnom odpade. Odovzdajte ho do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Správna likvidácia nespôsobí negatívne vplyvy na životné prostredie a zdravie obyvateľstva. Prispejete tak k ochrane a k zlepšeniu životného prostredia. Toto zariadenie je označené podľa európskeho nariadenia 2002/96/EC o elektrickom odpade a elektronickom vybavení (WEEE). Táto smernica tvorí rámec celoeurópskej odôvodnenosti o zbere a recyklácii elektrického odpadu a elektronického vybavenia.

## Charakteristické vlastnosti

Multifunkčný hrniec nie je bežná fritovacia nádoba.

Je to univerzálne zariadenie s 8 funkciami.

Multifunkčný hrniec zvládne nasledovné úpravy pokrmov:

### 1. BOIL (varenie)

Tradičné varenie vajec, cestovín, ryže, mäsa, hydiny a zeleniny.

### 2. STIR FRY (smaženie)

Ideálne pre rôzne špeciality a soté.

### 3. HOT POT (ohrev)

Ohrev jedla.

### 4. SLOW COOK (pomalý var)

Absolútne dokonalé pre „extra pomalé“ varenie.

### 5. FRY (vyprážanie)

Vyprážanie mäsa, syra, zeleniny atď.

### 6. GRILL (grilovanie/pečenie)

Tradičné pečenie mäsa a zeleniny.

### 7. STEAM (varenie v pare)

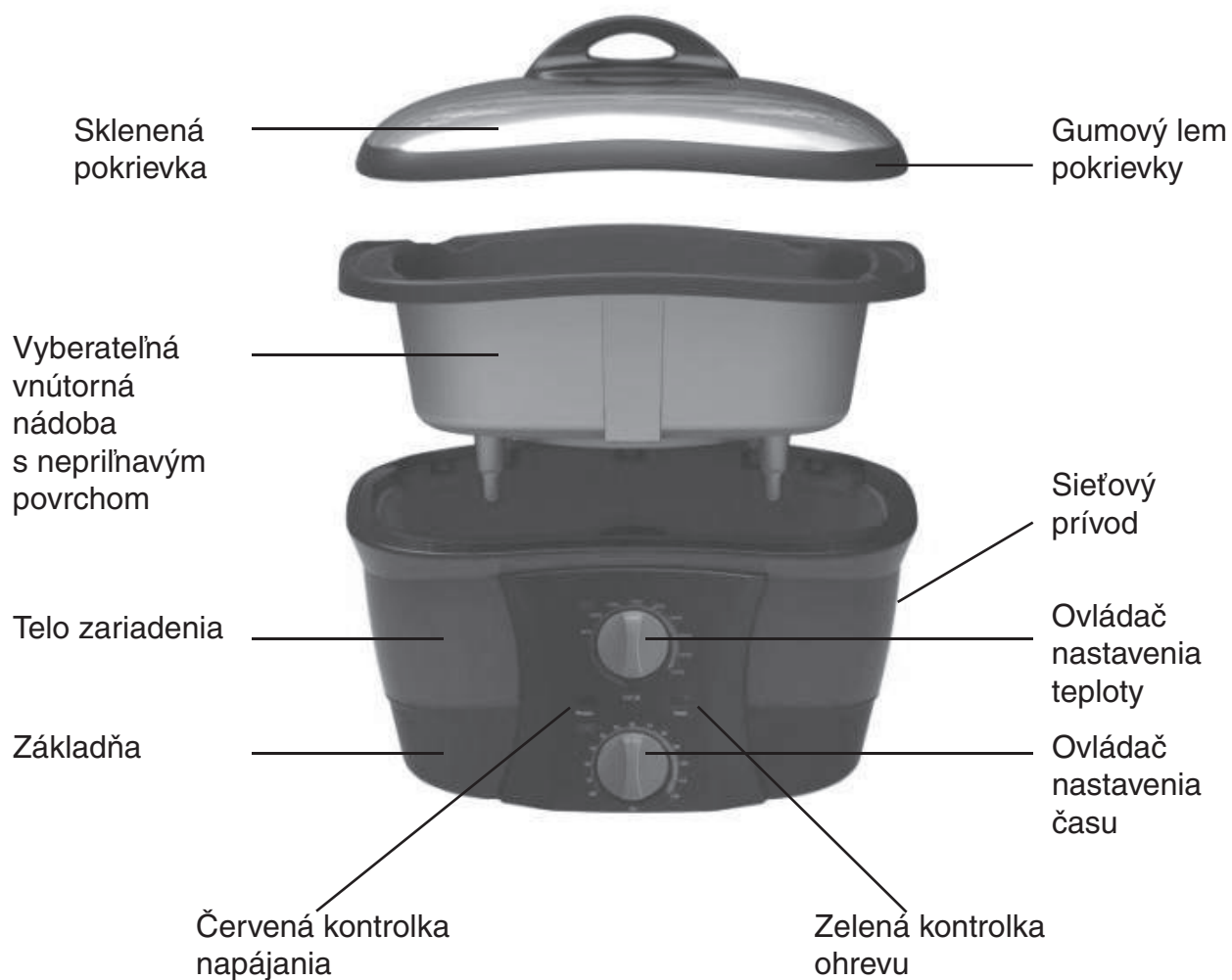
Zdravý spôsob úpravy čerstvej alebo zmrazenej zeleniny, hydiny, vajec, cestoviny atď.

### 8. DEEP FRY (fritovanie)

Výborné hranolčky, fritovaná zelenina atď.

- Hrnec má takmer štvorcový pôdorys, čo umožňuje efektívnu úsporu priestoru.
- Vonkajšie steny sú teplovzdorné.
- Zariadenie obsahuje sklenenú pokrievku.
- Pokrievku, ponorný kôš aj vnútornú nádobu je možné vybrať, aby sa dali jednoducho čistiť.
- Zariadenie disponuje svetelným indikátorom a ovládacím panelom pre nastavenia času a teploty.

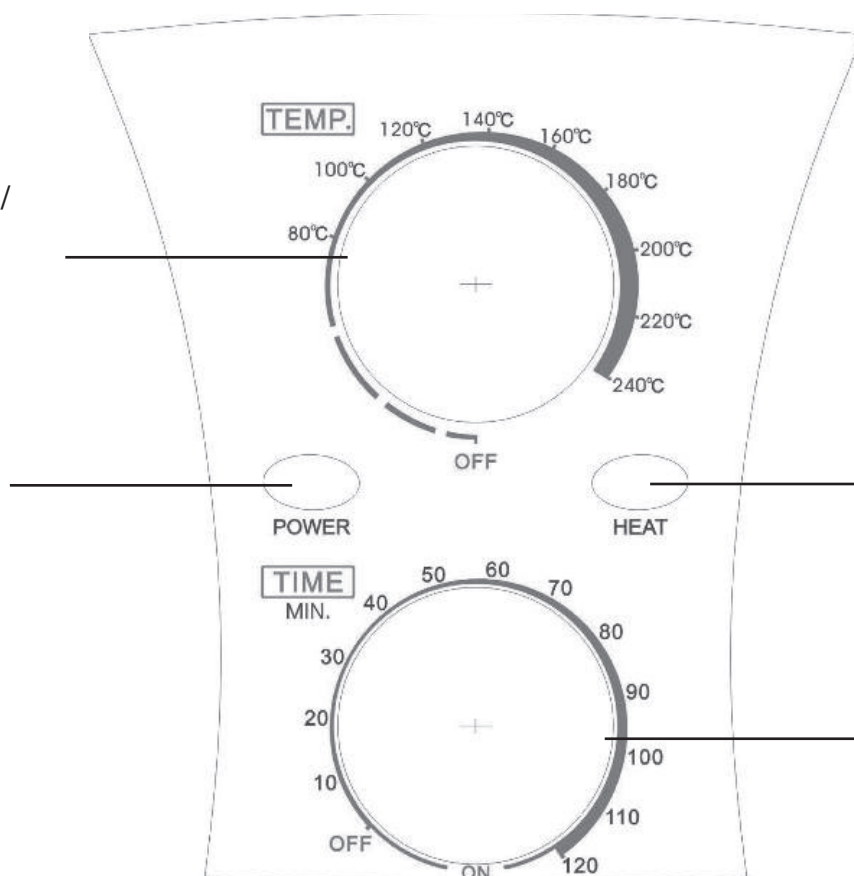
## Popis častí



## Popis ovládacieho panela

Ovládač nastavenia teploty (zvyšovanie/znižovanie teploty varenia)

Indikátor napájania (červený)



Indikátor teploty a ohrevu (zelený)

Ovládač nastavenia času (zvyšovanie/znižovanie času varenia)

## Príprava pred použitím

Zariadenie počas príprav nepripájajte do elektrickej siete. Vyberte príslušenstvo (fritovací kôš atď.) a pokrievku. Opláchnite ich vo vlažnej vode. Vyberateľnú nádobu s neprilnavým povrchom naplňte trochou vody a dôkladne ju umyte.

Teleso zariadenia neponárajte do vody! Povrch vyčistite handričkou navlhčenou vo vode.

Všetky diely dôkladne vysušte a nasadzte kôš a kryt.

### Dodávané príslušenstvo

Zariadenie sa dodáva s nasledovným príslušenstvom.

Po rozbalení skontrolujte, či ste dostali všetky uvedené položky:

Kôš na fritovanie s rukoväťou (1 ks)

Mriežka na varenie v pare (2 ks)

Naberačka s otvormi (1 ks)

Vidlička na fondue (6 ks)

Pomôcka na krájanie cibule na mesiačiky (1 ks)

Sieťová šnúra (1 ks)

# Prevádzka

## Naplnenie olejom

Vnútornú nádobu vložte do zariadenia a naplňte ju olejom. Na fritovanie a smaženie odporúčame použiť vhodný fritovací olej vhodnej kvality, prípadne kvalitný pevný rastlinný tuk. Nikdy však nemiešajte olej s tukom. Nádobu naplňte tak, aby hladina oleja nepresahovala nad značku MAX.

## Základné operácie

### 1. Pripojenie zariadenia k elektrickej sieti

Jeden koniec sieťovej šnúry nasuňte do sieťovej zásuvky na základni zariadenia a druhý pripojte do zástrčky elektrickej siete.

### 2. Nastavenie času

Otáčaním ovládača nastavenia času z polohy OFF nastavte časový interval od 10 minút až do 120 minút. Rozsvieti sa červený indikátor POWER. Prípadne môžete ovládač nastaviť do polohy ON, kedy bude zariadenie trvale zapnuté a nebude sa používať časovač.

### 3. Zapnutie zariadenia

Otočte ovládač nastavenia teploty z polohy OFF a nastavte želanú teplotu od 80° do 240°. Rozsvieti sa zelený indikátor teploty (HEAT), ktorý sa bude rozsvetovať a zhasínať podľa dosiahnutia nastavenej teploty.

### 4. Vypnutie zariadenia

Otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

### Upozornenie:

Správna teplota a čas varenia závisia od mnohých faktorov, ako je hmotnosť porcií, ich rozmer a tvar a pod.



# Hlavné funkcie varenia

## 1. BOIL (varenie)

Naplňte nádobu vodou tak, aby prekryla potravinu.

Nastavte ovládač nastavenia teploty na 220 - 240° a vyčkajte na var.

Na ponáranie potraviny do vriacej vody môžete použiť fritovací kôš.

Potravinu varte podľa potreby.

Neustále kontrolujte, či je v nádobe dostatok vody. Nádobu neprepĺňajte.

Voda môže vyvierať von.

### **Varenie cestovín**

Naplňte nádobu vodou podľa odporúčania na balení cestovín, pridajte trochu oleja a soľ. Nastavte ovládač nastavenia teploty na 220 - 240° a vyčkajte na var. Prázdny kôš ponorte do vriacej vody. Pridajte do koša cestovinu a varte s otvorenou alebo zatvorenou pokrievkou, kým sa cestovina neuvarí.

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

## 2. STIR FRY (smaženie)

Výborný režim na prípravu soté alebo rôznych iných pokrmov. Výborné výsledky dosiahnete pri smažení s otvorenou pokrievkou. Do vyberateľnej nádoby vlejte malé množstvo rastlinného oleja a nastavte ovládač nastavenia teploty na 180 - 220°.

Čas nastavte na cca 10 - 20 minút podľa množstva a rozmerov kúskov potraviny.

Keď je olej horúci, pridajte potravinu a smažte, kým nedosiahnete želaný výsledok. Na miešanie používajte drevenú alebo teploodolnú plastovú varešku, najlepšie dodávanú naberačku s dierami.

### **NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÉ NÁSTROJE!**

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

Bez použitia pokrievky dosiahnete rovnaké výsledky ako pri používaní tradičnej panvice wok. Pri použití pokrievky bude mať potravina vyššiu vlhkosť (ako pri dusení) - výber záleží na vás.

Pri použití pokrievky je varenie rýchlejšie.

### **Upozornenie:**

Varenie nikdy nezačínajte bez oleja alebo bez malého množstva vody!

### 3. HOT POT (ohrev jedla)

Do vnútornej nádoby vložte ohrievaný pokrm (napríklad polievka).

Zatvorte pokrievku a nastavte ovládač nastavenia teploty na 120 - 140°.

Nastavte želaný čas.

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

### 4. SLOW COOK (pomalý var/mierny var)

Do vnútornej nádoby vložte potravinu a nalejte vodu podľa receptu.

Zatvorte pokrievku a nastavte ovládač nastavenia teploty na 120 - 140°.

Nastavte želaný čas. Najlepšie výsledky sa dosiahnu pri dlhšom pomalom varení pri miernej teplote (ak chcete variť rýchlejšie, použite režim varenia **(BOIL)**).

Varte vždy aspoň podľa minimálnych časov uvádzaných v danom recepte.

Po dokončení vyskúšajte pokrm. V prípade potreby pokračujte vo varení, čím dlhšie varíte, tým jemnejšie bude upravené jedlo.

Aby sa udržala potrebná teplota a vlhkosť, neodporúčame otvárať pokrievku príliš často.

Kontrolujte, či je v nádobe dostatok vody (aby prekryla varenú potravinu).

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

#### **Rady k pomalému vareniu:**

1. Varte dostatočne dlho. Tento režim je citlivý, takže dlhší čas neznehodnotí jedlo.
2. Pred varením nie je potrebné potravinu osmažiť, s výnimkou, ak ju chcete zbaviť nadmerného tuku. Ak však chcete jedlo predsmažiť, urobte tak v inej nádobe a potom pokračujte vo varení.
3. Varenie niektorej čerstvej zeleniny (mrkva, zeler a pod.) môže trvať niekedy dlhšie ako varenie určitých druhov mäsa. Dodržujte údaje v receptoch.
4. Pri varení omáčok, polievok, dusení a pod. neplňte nádobu viac než cca 3 cm pod horný okraj.
5. Morské produkty, ryby, ryža, cestoviny a iné ľahké potraviny sa varia rýchlo. Pridávajte ich teda do vareného pokrmu až neskôr.
6. Časy varenia sa vždy líšia podľa viacerých faktorov. Sledujte dané recepty a hlavne časy zisťujte praxou.
7. Pri pomalom varení sa pracuje s ideálnou teplotou na úpravu vajec (krémy a pod.). Na miešanie používajte drevenú alebo teploodolnú plastovú varešku.

**NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÉ NÁSTROJE!**

## 5. FRY (vyprážanie)

Do nádoby nalejte malé množstvo oleja, nastavte ovládač nastavenia teploty na 180 - 220° a počkajte na dosiahnutie teploty.

Potom vložte do horúceho oleja mäso, zeleninu, syr alebo rezne v trojobale a pod. a vyprážajte, kým nebude pokrm hotový.

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.

## 6. GRILL (grilovanie/pečenie)

Tento profesionálny spôsob varenia sa používa dlhé roky.

Mäso sa zvyčajne pečie na zelenine (alebo slanine) a po zhnednutí mäsa sa prilieva trocha vody. Mäso pravidelne obracajte.

Dve základné pravidlá sú: Väčšie kusy mäsa sa pečú dlhšie (počítajte cca 10 minút na 1 cm hrúbky).

Podlievať treba teplou vodou v objeme cca 1 objemu mäsa.

Nastavte ovládač nastavenia teploty na 220 - 240°, nastavte požadovaný čas, pridajte potravinu podľa receptu a pečte podľa receptu.

Dosiahnete tak výborné výsledky.

### **Predpečenie mäsa a rýb dohnedá**

Pre takýto spôsob varenia tiež nastavte ovládač nastavenia teploty na 220 - 240°. Ak chcete, aby mäso zhnedlo, do nádoby pridajte malé množstvo oleja, masla alebo tuku. Opečte mäso zo všetkých strán. Keď je mäso hnedé, odkvapkajte z neho tuk a pokračujte v úprave podľa receptu.

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.



## 7. STEAM (varenie v pare)

Do vnútornej nádoby vložte dodávanú mriežku na varenie v pare a nádobu naplňte takmer po mriežku vodou. Parenú potravinu môžete položiť priamo na mriežku, alebo do fritovacieho koša, ktorý položíte na mriežku.

Nastavte ovládač nastavenia teploty na 200 - 240° a zatvorte pokrievku.

Aby nedošlo k opareniu, pokrievku príliš často počas varu neotvárajte a pri vyberaní potraviny dávajte pozor.

Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.



## 8. DEEP FRY (fritovanie)

Fritujte vždy s uzatvorenou pokrievkou. Do rozpáleného oleja nikdy nepridávajte vodu ani mokré potraviny. Aj malé množstvo vody spôsobí okamžitý var oleja a hrozí popálenie.

Používajte kvalitný olej vhodný na úpravy pri vysokých teplotách.

Fritovanie na pevných tukoch sa neodporúča. Rýchlo sa prepáli.

Predohrev trvá cca 30 minút. Počkajte, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Počas fritovania môže nastavená teplota poklesnúť, vtedy bude indikátor teploty (HEAT) svietiť, až kým sa nastavená teplota opäť nedosiahne.

Vnútorňú nádobu naplňte olejom po značku MAX (2,7 litra), ktorú neprekračujte.

Nastavte ovládač nastavenia teploty na 180 - 220° a zatvorte pokrievku.

Počkajte na dosiahnutie teploty, opatrne otvorte pokrievku a do rozpáleného oleja pomaly ponorte kôš s vloženou potravinou. Pokrm sa bude fritovať, môžete nastaviť čas podľa receptu alebo popisu na balení. Prípadne fritujte, až kým nebude jedlo úplne hotové. V takomto prípade však nastavte ovládač nastavenia času do polohy ON.

### Upozornenie:

- Snažte sa fritovať rovnaké kúsky potraviny. Budú sa pripravovať rovnomerne.
- Pred fritovaním vysušte potraviny od vody.
- Kôš ponárajte do rozpáleného oleja. Potravina sa nebude lepiť.
- Olej môžete používať opakovane, po fritovaní ho však vždy vyčistite (po príprave morských produktov ho však radšej z dôvodu zápachu vymeňte).
- Po fritovaní olej prelejte do inej nádoby a môžete ju označiť štítkom s dátum a druhom fritovanej potraviny.
- Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF. Zariadenie odpojte z elektrickej siete.



## **Dvojité fritovanie**

Ak chcete dosiahnuť pekný hnedý a chrumkavý povrch potraviny, najskôr ju určitý čas fritujte pri nižšej teplote. Potom potravinu vyberte a nastavte maximálnu teplotu. Po dosiahnutí teploty ponorte kôš na krátky čas znova do rozpáleného oleja.

Existujú dva postupy fritovania. Fritovanie všeobecných potravín a fritovanie obalovaných potravín (napr. v trojobale).

## **Fritovanie všeobecných potravín**

1. Po dosiahnutí nastavenej teploty opatrne otvorte pokrievku a do koša vložte maximálne osušené potraviny. Kôš by mal byť pri vkladaní potraviny vždy von mimo nádoby.
2. Ponorte kôš do oleja a zatvorte pokrievku.
3. Priebeh fritovania kontrolujte cez sklenenú pokrievku.
4. Po dokončení fritovania opatrne mierne podvihnite pokrievku, aby sa pomaly uvoľnila para. Pri úplnom odkladaní pokrievky však buďte opatrní, lebo aj po chvíli existuje v nádobe horúca para.  
Po otvorení pokrievky vyberte kôš, otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF.  
Zariadenie odpojte z elektrickej siete.

## **Fritovanie obalovaných potravín**

Pri tomto spôsobe môže dochádzať k prilepeniu potraviny ku košu, preto treba fritovať veľmi opatrne.

1. Po dosiahnutí nastavenej teploty ponechajte kôš ponorený a otvorte pokrievku.
2. Surovú potravinu obalte v trojobale a zľahka z nej odstráňte nadbytočnú strúhanku. Pomocou vhodného nástroja (vidlička, kliešte) veľmi zľahka ponárajte potravinu do oleja, takto trojobal mierne stvrdne, kým dôjde k jeho kontaktu s mriežkou koša, takže sa ku košu neprilepí.
3. Zatvorte pokrievku a fritujte.  
Čas nastavte pred ponorením koša s potravinou do oleja.  
Čas fritovania uvedený v prehľade na nasledujúcej strane je orientačný a závisí od množstva fritovanej potraviny. Presné časy potrebné pre fritovanie konkrétnych potravín získate praxou.
4. Po dokončení otočte ovládač nastavenia teploty do polohy OFF a tiež ovládač nastavenia času do polohy OFF. Zariadenie odpojte z elektrickej siete.

## Prehľad časov a teplôt potrebných na správne fritovanie

Časy fritovania a teploty uvedené v tomto prehľade sú orientačné a značne závisia od množstva fritovanej potraviny. Presné časy a teploty potrebné na fritovanie konkrétnych potravín získate praxou.

Potravina	Hmotnosť/ks	Teplota	Čas
Hranolky z čerstvých zemiakov	800 g	190 °C	10 - 12 min.
Zmrazené hranolky	800 g	190 °C	13 - 18 min.
Ryby	300 g	170 °C	4 - 6 min.
Slede	(plný kôš)	190 °C	2 - 3 min.
Čerstvé filé obalované	400	190 °C	5 - 15 min.
Mrazené filé obalované	400	170 °C	10 - 15 min.
<b>Mäso</b>			
Mrazená fašírka	4	150 °C	4 - 6 min.
Porciované kura (malé/stredné kúsky)	500 g	170 °C	15 - 20 min.
Porciované kura (veľké kúsky)	500 g	170 °C	20 - 30 min.
Mrazené teľacie rezne	500 g	170 °C	4 - 9 min.
Čerstvé kura obalované	600 g	170 °C	15 min.

## Rady k používaniu zariadenia

- Vždy používajte vhodný fritovací olej vhodnej kvality. Nepoužívajte margarín, maslo ani olivový olej.
- Pred nastavením teploty skontrolujte množstvo upravovanej potraviny. Predvarené potraviny fritujte pri vyššej teplote než surové potraviny.
- Zariadenie nepoužívajte pod kuchynskými policami, ktoré môžu brániť manipulácii s pokrievkou.
- Fritujte pozorne. Potravina má byť zlatohnedá, inak môže byť surová.
- Zariadenie skladujte vychladnuté, prázdne a čisté. Takto bude vždy pripravené na prevádzku.
- Každá potravina obsahuje určité množstvo vody. Po ponorení do horúceho oleja vzniká para. Para odchádza po odkrytí pokrievky, dávajte preto pozor na oparenie.



# Čistenie a údržba zariadenia

Pred čistením odpojte sieťovú šnúru z elektrickej siete a zariadenie nechajte úplne vychladnúť.

## 1. Čistenie pokrievky

Pokrievku pravidelne čistite vodou ako bežný sklenený riad. Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky. Môžete ju umývať v umývačke riadu. Pri čistení pokrievky môžete zložiť gumový lem po obvode pokrievky.

## 2. Čistenie koša, príslušenstva a nádoby s nepriľnavým povrchom

Kôš, nádobu a príslušenstvo čistite vodou s miernym roztokom saponátu.

Po čistení kôš a príslušenstvo dôkladne vysušte.

Po úplnom vychladnutí oleja vyberte kôš a olej z nádoby vylejte.

Nádobu naplňte teplou vodou a vyčistite ju. Nepoškriabte jej povrchovú úpravu!

Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

## 3. Čistenie povrchu zariadenia

Teleso zariadenia nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny! Na čistenie povrchu zariadenia a ovládacích prvkov používajte len mierne navlhčenú handričku. Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.

## Technické údaje

<b>Napájanie:</b>	230 V/50 Hz
<b>Príkion:</b>	1 500 W
<b>Kapacita nádoby:</b>	cca 5 l
<b>Rozmery (Š x V x H):</b>	330 x 360 x 260 mm
<b>Hmotnosť:</b>	3,8 kg

Právo na zmeny vyhradené!