

COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INŠTALÁCIA



PRED ZAPOJENÍM DO ELEKTRICKEJ SIETE



SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.

RÚRU POLOŽTE NA STABILNÚ, ROVNÚ PLOCHU, ktorá je dostatočne silná na to, aby uniesla rúru a nádobu s jedlom, ktorú do nej vložíte. Pri manipulácii dávajte pozor.



RÚRU UMIESTNITE ĎALEKO od iných zdrojov tepla. Aby bolo zabezpečené správne vetranie, nechajte nad rúrou voľný priestor aspoň 30 cm. Spotrebič musíte uložiť zadnou stenou k múru, pričom sa uistite, že pod ním, nad ním a po jeho bokoch je dosť voľného priestoru na zabezpečenie prúdenia vzduchu. Mikrovlnnú rúru nekladajte do modulu kuchynskej linky.

SKONTROLUJTE, ČI SPOTREBIČ NIE JE POŠKODENÝ. Skontrolujte, či dvierka rúry tesne priliehajú. Rúru vyprázdňte a jej vnútro vyčistite mäkkou, vlhkou handrou.

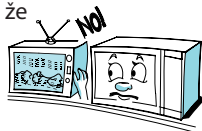


SPOTREBIČ NEUVÁDZAJTE DO ČINNOSTI, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Napájací kábel, ani zástrčku neponárajte do vody. Neaprobližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Mohlo by to spôsobiť úraz elektrinou, požiar alebo iné nebezpečenstvo.

PO ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKEJ SIETE

RÚRU MÔŽETE POUŽÍVAŤ IBA ak sú jej dvierka pevne zatvorené.

ZLÝ TELEVÍZNY PRÍJEM a rušenie rádiových vln môže byť výsledkom toho, že rúra je umiestnená v blízkosti televízora, rádia alebo antény.



UZEMNENIE SPOTREBIČA je povinné. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za zranenia osôb, zvierat, ani za poškodenie majetku vyplývajúce z nedodržania tejto požiadavky.

Výrobcovia nenesú zodpovednosť za problémy spôsobené nedodržaním týchto pokynov.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE BUDÚCE POUŽITIE



NEZOHRIEVAJTE, ANI NEPOUŽÍVAJTE V RÚRE, ANI V JEJ BLÍZKOSTI horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.



NEPOUŽÍVAJTE VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU na sušenie textilu, papiera, bylín, dreva, kvetín, ovocia, ani iných horľavých materiálov. Mohol by vzniknúť požiar.



PRI VZNIETENÍ MATERIÁLU V RÚRE ALEBO V JEJ BLÍZKOSTI A AK ZBADÁTE DYM, nechajte jej dvierka zatvorené a vypnite ju. Vytiahnite zástrčku elektrického prírodného kábla alebo vypínačom okruhu.



JEDLÁ NEVARTE PRÍLIŠ DLHO. Mohol by vzniknúť požiar.



RÚRU NENECHÁVAJTE BEZ DOZORU, hlavne, keď pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri ohrievaní jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztaviť.

Nenechávajte rúru bez dozoru, ak pripravujete jedlá s veľkým množstvom tukov alebo oleja, pretože tuk sa môže vznietiť!



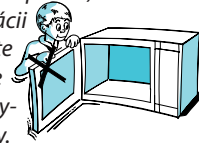
V TOMTO SPOTREBIČI NEPOUŽÍVAJTE korozívne chemikálie, ani ich výpary. Tento druh rúry je špeciálne navrhnutý na ohrievanie alebo varenie jedál. Nie je určený na priemyselné, ani laboratórne použitie.



NA DVIERKA NIČ NEVEŠAJTE, ani nekladte keď sú otvorené, poškodili by sa tým samotné dvierka a závesy. Rukoväť dvierok nepoužívajte na vešanie.



DETI SMÚ RÚRU používať iba pod dozorom dospelých osoby a po dôkladnom poučení o bezpečnom používaní, aby boli schopné rúru používať bezpečne. Musia si uvedomovať nebezpečenstvo hroziace pri nesprávnom používaní. Pri používaní iných zdrojov tepla (ak sú k dispozícii) samostatných alebo v kombinácii s mikrovlnami, dávajte pozor na deti, pretože pri príprave jedál sa využívajú vysoké teploty.



TENTO SPOTREBIČ NEMÚ BEZ DOZORU používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo ak im chýbajú skúsenosti a znalosti bez toho, že by ich o používaní spotrebiča poučila osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.

NENECHAJTE DETI BEZ DOZORU, aby ste sa ubezpečili, že sa nebudú so spotrebičom hrať.



RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na ohrievanie ničoho, čo je uzavreté vo vzduchotesných obaloch. Tlak sa ohrevom zvyšuje a pri otvorení obalu môže spôsobiť škody alebo môže dokonca explodovať.



PRAVIDELNE KONTROLUJTE, ČI NIE SÚ POŠKODENÉ TESNENIA DVIEROK a dosadacie plochy dvierok. Ak sú tieto poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým nebude opravený vyškoleným servisným technikom.



SPOTREBIČE NIE SÚ URČENÉ na ovládanie prostredníctvom vonkajších časomerov alebo nezávislého diaľkového ovládania.

VAJÍČKA

MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na prípravu, ani na ohrev celých vajčiek so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.





OCHRANNÉ OPATRENIA



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI!

SPOTREBIČ SA NESMIE PRI POUŽITÍ MIKROVLN ZAPÍNAŤ bez potravín vnútri rúry. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.

VENTILACIE OTVORY rúry sa nesmú prikryvať. Zablokovanie vetracích otvorov môže spôsobiť poškodenie rúry a nedostatočné výsledky pri príprave jedál.

PRI SKÚŠANÍ OVLÁDANIA rúry vložte do vnútra pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra sa nepoškodí.

RÚRU NEUMIESTŇUJTE a nepoužívajte vonku.

NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič v blízkosti kuchynského drezu, vo vlhkej pivnici, v blízkosti bazénu a pod.

VNÚTRO RÚRY NEPOUŽÍVAJTE na skladovanie.

PRED VLOŽENÍM DO RÚRY odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.



SMAŽENIE

MIKROVLNŇNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať.



VŽDY, KEĎ SA PO VARENÍ DOTÝKATE NÁDOB, RÚRY ALEBO PANVICE, používajte chňapky, predídete tak popáleninám. Počas používania rúry sa prístupné časti veľmi zohrejú, nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

TEKUTINY

NAPR. NÁPOJE ALEBO VODA. Tekutiny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek. Preto môžu horúce tekutiny náhle vykypieť.



Aby ste tomu predišli, dodržiavajte nasledujúce opatrenia:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Tekutiny v nádobe pred vložením do rúry premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby z rúry ju znovu premiešajte.

DETSKÉ JEDLÁ ALEBO NÁPOJE vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu.



Zabezpečte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.

Pred ohrevom vždy vyberte viečko a cumlík!



PRÍSLUŠENSTVO



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

V SÚČASNOSTI je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

PRED VARENÍM SA PRESVEDČTE, ČI POUŽÍVANÉ POMÔCKY sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.



PO VLOŽENÍ NÁDOBY S JEDLOM do mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa nedotýka vnútorných stien.

Je to mimoriadne dôležité pri použití kuchynských pomôcok vyrobených z kovu alebo s kovovými časťami.

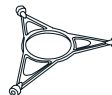
DOTYK KOVOVÝCH ČASŤÍ s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť.

PRED ZAPNUTÍM RÚRY VŽDY SKONTROLUJTE, či sa otočný tanier môže voľne otáčať. Ak sa otočný tanier nemôže voľne otáčať, použite menšiu nádobu.

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA POUŽÍVAJTE pod sklenným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad.

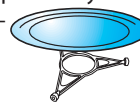
☞ Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.



SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER POUŽÍVAJTE pri všetkých spôsoboch varenia. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usádzovali v rúre a znečisťovali ju.

☞ Položte sklenný otočný tanier na držiak otočného taniera.



PARÁK (dostupný iba v prípade špecifických modelov)

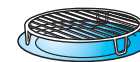
POUŽÍVAJTE PARÁK S VLOŽENÝM SITKOM pri príprave jedál ako ryby, zelenina alebo zemiaky.

VŽDY POLOŽTE parák na sklenný otočný tanier.



DRÔTENÝ ROŠT (dostupný iba v prípade špecifických modelov)

DRÔTENÝ ROŠT POUŽÍVAJTE s funkciou grilu.



OCHRANA PRED NÁHODNÝM ZAPNUTÍM / DETSKÁ POISTKA



TÁTO AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÁ FUNKCIA SA AKTIVUJE MINÚTU po prepnutí rúry do režimu "stand by". (Rúra je v režime "stand by", keď sa zobrazuje presný čas alebo, ak neboli nastavené hodiny, keď je displej prázdny).

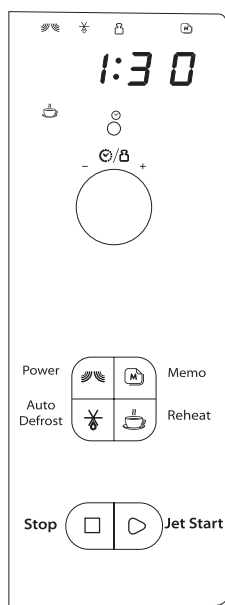


BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK SA ODBLOKUJE OTVORENÍM A ZATVORENÍM DVIEROK, napr. pri vložení potravín. Inak sa na displeji zobrazí "door" (dvierka).

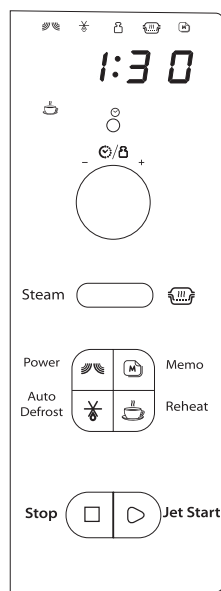
door

OVLÁDACÍ PANEĽ

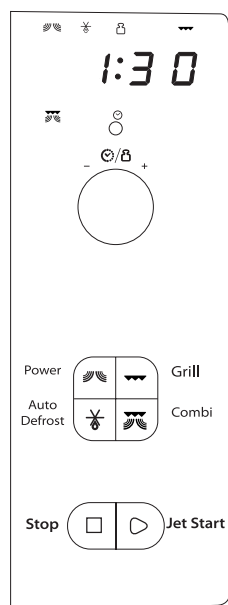
MWD240



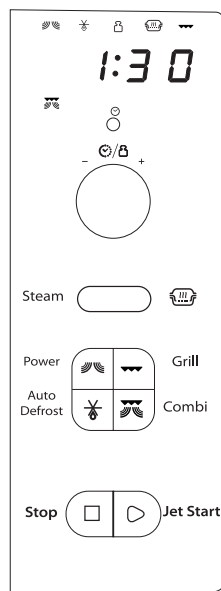
MWD242



MWD244



MWD246



PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA

PRERUŠENIE VARENIA:

VARENIE MÔŽETE PRERUŠIŤ OTVORENÍM DVIEROK, aby ste jedlo skontrolovali, obrátili alebo premiešali. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút.



AK VO VARENÍ NECHCETE POKRACOVAŤ:

VYBERTE JEDLO, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo STOP.



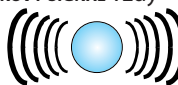
POKRAČOVANIE VARENIA:

ZATVORTE DVIERKA a RAZ stlačte tlačidlo Štart. Varenie bude pokračovať od miesta, v ktorom ste ho prerušili.



AK STLAČÍTE TLAČIDLO ŠTART DVAKRÁT, predĺžite dobu varenia o 30 sekúnd.

PO UKONČENÍ VARENIA ZAZNIE ZVUKOVÝ SIGNÁL vždy po minúte, počas 10 minút. Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.



POZNÁMKA: Ak dvierka po skončení varenia otvoríte a zatvoríte, rúra si udrží nastavenia iba 60 sekúnd.



KUCHYNSKÁ ČASOMIERA



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU, keď potrebujete odmerať presnú dobu prípravy jedla, ako pri varení vajčok alebo kysnutú cestu pred pečením a pod.

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO HODINY.**
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM NASTAVTE DOBU**, ktorá sa má merať.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

BLIKAJÚCI STĹPIK indikuje, že sa odmeriava čas.



PO UPLYNUTÍ NASTAVENÉHO ČASU ZAZNIE ZVUKOVÝ SIGNÁL.

PO STLAČENÍ TLAČIDLA HODÍN sa zobrazí zostávajúca doba časomiere. Bude sa zobrazovať 3 sekundy, potom sa bude znovu zobrazovať doba varenia (Ak práve varíte).

ABY STE FUNKCIU ČASOMIERY ZASTAVILI, keď je v činnosti popri inej funkcii, najprv ju musíte vyvolať stlačením tlačidla hodín, potom ju zastavte stlačením tlačidla Stop.



HODINY



PRI PRVOM ZAPOJENÍ SPOTREBIČA DO ELEKTRICKEJ SIETE alebo po výpadku dodávky elektriny, je displej prázdny. Ak nenastavíte hodiny, displej ostane prázdny, kým nenastavíte dobu varenia.

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO HODINY** (3 sekundy), aby začala blikať ľavá číslica (hodiny).
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte hodiny.
- 3 **STLAČTE EŠTE RAZ TLAČIDLO HODÍN.** (Dve pravé číslice (minúty) blikajú).
- 4 **OTÁČANÍM NASTAVOVACIEHO GOMBÍKA** nastavte minúty.
- 5 **STLAČTE EŠTE RAZ TLAČIDLO HODÍN.**

HODINY SÚ NASTAVENÉ a v chode.

AK CHCETE ZOBRAZOVANIE HODÍN PO NASTAVENÍ na displeji zrušiť, jednoducho stlačte ešte raz tlačidlo hodín na 3 sekundy a potom stlačte tlačidlo Stop.

ABY SA ZOBRAZOVANIE HODÍN ZNOVU OBNOVILO, zopakujte horeuvedený proces.

POZNÁMKA: POČAS NASTAVOVANIA PRESNÉHO ČASU NECHAJTE DVIERKA OTVORENÉ. Na nastavenie presného času na hodinách tak budete mať 10 minút. Inak musíte každý krok uskutočniť do 60 sekúnd.

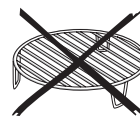


VARENIE A OHREV MIKROVLNAMI



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na bežné varenie a ohrev potravín, ako zelenina, ryby, zemiaky a mäso.

- 1 **STLÁČANÍM TLAČIDLA VÝKONU** nastavte výkon.
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu varenia.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**



Po ZAPNUTÍ VARENIA:

Dobu varenia môžete jednoducho predĺžovať stláčaním tlačidla Štart s 30-sekundovým krokom.

Každé stlačenie predĺži dobu o 30 sekúnd. Okrem toho môžete dobu varenia predĺžovať alebo skracovať nastavovacím gombíkom.

VOĽBA ÚROVNE VÝKONU

IBA MIKROVLNÝ	
VÝKON	ODPORÚČANÉ POUŽITIE:
JET (700 W)	OHREV NÁPOJOV , vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak potraviny obsahujú vajička alebo smotanu, znížte výkon.
600 W	VARENIE rýb, mäsa, zeleniny a pod.
500 W	ŠETRNEJŠIE VARENIE napr. omáčok s vysokým obsahom bielkovín, jedál so syrmí a vajčkami a na ukončenie varenia dusených jedál.
350 W	MIERNE DUSENIE , zmäkčovanie masla.
160 W	ROZMRAZOVANIE. Zmäkčovanie masla, syrov.
90 W	ZMÄKČOVANIE zmrzliny.



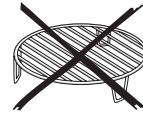
JET ŠTART



TÁTO FUNKCIA SA POUŽÍVA na rýchly ohrev potravín s vysokým obsahom vody, ako sú číre polievky, káva alebo čaj.

- 1** **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

TÁTO FUNKCIA SA AUTOMATICKY ZAPÍNA pri maximálnom mikrovlnnom výkone a doba varenia je nastavená na 30 sekúnd. Každým nasledujúcim stlačením sa doba predlžuje o 30 sekúnd. Okrem toho môžete dobu varenia po zapnutí funkcie predlžovať alebo skracovať aj nastavovacím gombíkom.



MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE



POSTUPUJTE PODĽA POKYNOV v časti "varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W, vhodný pre manuálne rozmrazovanie.

POTRAVINY PRAVIDELNE KONTROLUJTE.

MRAZENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH VRECKÁCH, plastovej fólii alebo v papierových škatuliach môžete vložiť priamo do rúry, ak na obale nie sú žiadne kovové časti (napr. kovové spony).

TVAR OBALU ovplyvňuje dobu rozmrazovania. Nízke balíčky sa rozmrazia rýchlejšie ako veľký kus.

JEDNOTLIVÉ KÚSKY ODDEĽTE, keď sa začínajú rozmrazovať.

Jednotlivé kusy sa rozmrazia oveľa ľahšie.

ČASTI POTRAVÍN, KTORÉ SA ZAČÍNajú VEĽMI ZOHRIEVAŤ (napr. nohy a špičky krídel kurčata) prikryte malými kúskami alobalu.



VEĽKÉ KUSY S KOSTOU v polovici rozmrazovania obráťte.

VARENÉ A DUSENÉ JEDLÁ A OMÁČKY sa rozmrazia lepšie, ak ich počas rozmrazovania premiešate.

POČAS ROZMRAZOVANIA je lepšie potraviny nerozmraziť úplne a nechať proces dokončiť počas odstátia.

DOBA ODSÁTIA PO ROZMRAZOVANÍ VŽDY ZLEPŠÍ výsledky, pretože teplota sa rovnomerne rozloží v celom objeme potravín.





AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU na rozmrazovanie mäsa, hydiny a rýb. **AUTOMATICKÉ** rozmrazovanie sa môže použiť iba ak majú potraviny čistú hmotnosť v rozmedzí 100 g - 2 kg.
VŽDY POLOŽTE POTRAVINY na sklenený otočný tanier.

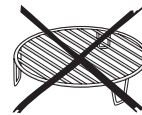
- 1 **OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA **AUTOMATICKÉHO** ROZMRAZOVANIA** nastavte triedu potravín.
- 2 **OTÁČANÍM NASTAVOVACIEHO GOMBÍKA** nastavte hmotnosť.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

NIEKTORÉ TRIEDY POTRAVÍN VYŽADUJÚ, aby ste ich počas rozmrazovania obrátili. V takých prípadoch sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste to urobili.

AK DVIERKA V UVEDENOM ČASE NEOTVORÍTE (do 2 minút), rúra budepokračovať v procese rozmrazovania. V takom prípade výsledok nebude optimálny.

- 🌀 Otvorte dvierka.
- 🌀 Urobte požadovaný úkon.
- 🌀 Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

PRI TEJTO FUNKCII JE POTREBNÉ POZNAŤ čistú hmotnosť potravín.



MRAZENÉ POTRAVINY:

AK JE HMOTNOSŤ POTRAVÍN NIŽŠIA ALEBO VYŠŠIA AKO ODPORÚČANÁ: Postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W vhodný na rozmrazovanie.



MRAZENÉ POTRAVINY:

AK JE TEPLOTA POTRAVÍN VYŠŠIA ako je teplota hlboko zmrazených potravín (-18°C), nastavte nižšiu hmotnosť potravín.

AK JE TEPLOTA POTRAVÍN NIŽŠIA ako je teplota hlboko zmrazených potravín (-18°C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.



TRIEDA POTRAVÍN		MNOŽSTVO	RADY
1	MÄSO	100G - 2KG	MLETÉ MÄSO, KOTLETY, REZNE ALEBO PEČENÉ MÄSO.
2	HYDINA	100G - 2KG	CELÉ KURČA, PORCIOVANÉ ALEBO REZNE.
3	RYBY	100G - 2KG	CELÉ, PORCIOVANÉ ALEBO FILÉ.

U POTRAVÍN, KTORÉ NIE SÚ UVEDENÉ V TEJTO TABULKE a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná, postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte výkon 160 W, vhodný na rozmrazovanie.



PAMÄŤ



FUNKCIA PAMÄTI UMOŽŇUJE jednoduché a rýchle vyvolanie nastavenia, ktoré uprednostňujete.
PRINCÍPOM FUNKCIE PAMÄTI je zapamätať si práve zobrazované nastavenie.

AKO ULOŽIŤ NASTAVENIE DO PAMÄTI:

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO MEMO.**
- 2 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

AKO ULOŽIŤ NASTAVENIE DO PAMÄTI:

- ☞ Nastavte akúkoľvek funkciu.
- ☞ Naprogramujte vaše nastavenie.
- ☞ Stlačte a podržte stlačené tlačidlo pamäte Memo 3 sekundy, kým nezaznie zvukový signál. Nastavenie je uložené do pamäti. Pamäť môžete zmeniť kedykoľvek podľa vašich potrieb.

PRI PRVOM ZAPOJENÍ SPOTREBIČA do elektrickej siete alebo po výpadku dodávky elektriny bude funkcia pamäti nastavená na pôvodné nastavenie, teda na dobu varenia 2 minúty pri plnom výkone.



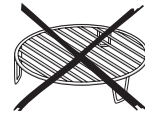
NÁPOJE OHREV



FUNKCIA NÁPOJE OHREV VÁM UMOŽNÍ rýchly ohrev 1-4 šálok nápoja.

- 1 **OPAKOVANE STLAČAJTE TLAČIDLO NÁPOJE OHREV**, aby ste nastavili množstvo šálok, ktoré chcete ohrievať.
- 2 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

1 ŠÁLKA ZODPOVEDÁ 150 ml nápoja.

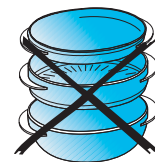


GRIL



POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA rýchle dosiahnutie príjemného hnedého povrchu jedla.

- 1 **STLAČTE TLAČIDLO GRIL.**
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu grilovania.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**



STLAČENÍM TLAČIDLA GRIL POČAS PRÍPRAVY JEDLA zapnete alebo vypnete grilovací článok. Časomiera bude odrátať dobu prípravy jedla aj keď je grilovací článok vypnutý.

KEĎ JE GRILOVACÍ ČLÁNOK V ČINNOSTI, NENECHÁVAJTE DVIERKA OTVORENÉ DLHO, spôsobí to prudké zníženie teploty.



PRED GRILOVANÍM SKONTROLUJTE, či používané kuchynské pomôcky odolávajú teplu a či sú vhodné na použitie v rúre.



PRI GRILOVANÍ NEPOUŽÍVAJTE PLASTOVÉ pomôcky. Roztavili by sa. Nie sú vhodné ani drevené, či papierové pomôcky.



KOMBI GRIL



TÚTO FUNKCIU POUŽÍVAJTE na prípravu gratinovaných jedál, lasagní, hydiny a pečených zemiakov.


- 1 **STLÁČANÍM TLAČIDLA VÝKONU** nastavte výkon.
- 2 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu prípravy jedla mikrovlnami.
- 3 **STLAČTE TLAČIDLO KOMBI.**
- 4 **NASTAVOVACÍM GOMBÍKOM** nastavte dobu grilovania.
- 5 **STLAČTE TLAČIDLO ŠTART.**

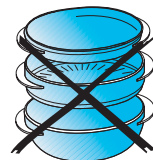
STLAČENÍM TLAČIDLA GRIL POČAS PRÍPRAVY JEDLA zapnete alebo vypnete grilovací článok.

MIKROVLNNÝ VÝKON MÔŽETE vypnúť znížením mikrovlnného výkonu na 0 W. Po dosiahnutí výkonu 0 W sa rúra prepne do režimu grilovania.

KEĎ JE GRILOVACÍ ČLÁNOK V ČINNOSTI, NENECHÁVAJTE DVIERKA OTVORENÉ DLHO, spôsobí to prudké zníženie teploty.

 **PRED GRILOVANÍM SKONTROLUJTE**, či **POUŽÍVANÉ KUCHYNSKÉ POMÔCKY** odolávajú teplu a či sú vhodné na použitie v rúre.

 **PRI GRILOVANÍ NEPOUŽÍVAJTE PLASTOVÉ POMÔCKY**. Roztavili by sa. Nie sú vhodné ani drevené, či papierové pomôcky.



VOĽBA ÚROVNE VÝKONU

KOMBI GRIL	
VÝKON	ODPORUČANÉ POUŽITIE:
600 - 700 W	PRÍPRAVA Zelenina a gratinované jedá
350 - 500 W	PRÍPRAVA Hydina a lasagne
160 - 350 W	PRÍPRAVA Ryby a mrazené gratinované jedlá
160 W	PRÍPRAVA Mäso
90 W	GRATINOVANIE ovocia
0 W	ZHNEDNUTIE iba počas prípravy

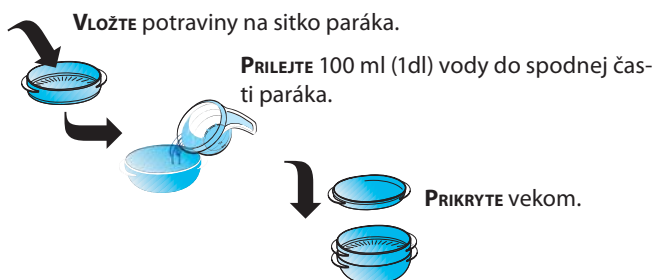



VARENIE V PARE

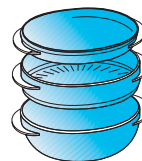


POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA prípravu jedál ako zelenina a ryby.
VŽDY POUŽÍVAJTE DODÁVANÝ PARÁK pri použití tejto funkcie.

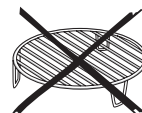
- 1** OPAKOVANÝM STLÁČANÍM TLAČIDLA **PARA** zvolíte triedu potravín. (pozri tabuľku)
- 2** OTÁČANÍM OVLÁDAČA nastavíte hmotnosť potravín.
- 3** STLAČTE TLAČIDLO **ŠTART**.



 **PARÁK** bol navrhnutý iba pre použitie s mikrovlnami!
NIKDY HO NEPOUŽÍVAJTE s inou funkciou.



POUŽITIE PARÁKA s inou funkciou môže spôsobiť jeho poškodenie.
PRED ZAPNUTÍM RÚRY VŽDY SKONTROLUJTE, či sa otočný tanier voľne otáča.
VŽDY POLOŽTE parák na sklenený otočný tanier.



1	ZEMIAKY / KOREŇOVÁ ZELENINA	150 G - 400 G	POUŽÍVAJTE ROVNAKO VEĽKÉ KÚSKY. Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kúsky. Po uvarení nechajte odstať 1 - 2 minúty.
2	ZELENINA (Karfiol a brokolica)	150 G - 400 G	
3	MRAZENÁ ZELENINA	150 G - 400 G	NECHAJTE ODSTÁŤ 1 - 2 minúty.
4	RYBIE FILÉ	150 G - 400 G	FILÉ ROVNOMERNE ROZLOŽTE na sitko paráka. Tenké časti vzájomne poprekładajte. Po uvarení nechajte odstať 1 - 2 minúty.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

PRI VÄČŠINE POTRAVÍN SA POUŽÍVA DLŠIA DOBA VARENIA ako je potrebné. Základným pravidlom je, že dvojnásobné množstvo potravín si vyžaduje takmer dvojnásobnú dobu prípravy.

AK JE TEPLOTA POTRAVÍN NA ZAČIATKU NIŽŠIA, bude potrebná dlhšia doba na prípravu jedla. Potraviny pri izbovej teplote sa uvaria rýchlejšie ako potraviny vybrané priamo z chladničky.

PRI VARENÍ NIEKOLKÝCH KUSOV rovnakých potravín, ako zemiaky v šupke, ich uložte do kruhu, aby sa uvarili rovnomerne.

NIEKOTRÉ POTRAVINY MAJÚ KOŽU ALEBO BLANU napr. zemiaky, jablká a vaječné žĺtky. Tieto potraviny treba pred prípravou prepichnúť vidličkou alebo špáradlom, aby sa uvoľnil tlak a tak sa predišlo ich prasknutiu.



MALÉ KÚSKY POTRAVÍN SA UVARIA RÝCHLEJŠIE ako veľké kusy a rovnomerné kusy sa uvaria v celom objeme lepšie ako nerovnomerne tvarované potraviny.

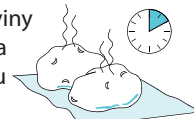
MIEŠANIE A OBRÁTENIE POTRAVÍN SÚ techniky používané pri konvenčnom varení, ako aj pri varení mikrovlnami na rýchlejšie rozloženie tepla k stredu jedla a predchádzajú prehriatiu vonkajších častí potravín.



KEĎ SÚ POTRAVINY, KTORÉ PRIPRAVUJETE, NEPRÁVIDELNÉHO TVARU alebo sú veľké, uložte tenšie časti potravín na stred taniera, kde sa ohrejú neskôr.

POTRAVINY S VYSOKÝM OBSAHO M TUKU A CUKRU sa uvaria rýchlejšie ako potraviny obsahujúce veľa vody. Tuk a cukor okrem toho dosiahnu vyššiu teplotu ako voda.

PO PRÍPRAVE NECHAJTE JEDLO vždy odstáť. Doba odstátia vždy zlepší výsledky, pretože teplota sa rovnomerne rozloží v celom objeme jedla.



DRUH POTRAVÍN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSTÁTIA	RADY
KURČA (vcelku)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	KURČA V polovici doby prípravy obráťte. Po ukončení varenia skontrolujte, či je šťava bezfarebná.
KURČA porcie alebo rezne	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	PO UKONČENÍ varenia skontrolujte, či je šťava bezfarebná.
SLANINA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	POLOŽTE NA PAPIER NA PEČENIE, na tanier, v 2 alebo 3 vrstvách a prikryte papierom na pečenie.
ZELENINA (čerstvá)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	VARTE PRIKRYTÚ a pridajte 2 pol. lyžice soli.
ZELENINA (mrazená)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	VARTE PRIKRYTÚ.
ZEMIAKY V ŠUPKE	1 KS 4 KS		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PREPICHNITE VIDLIČKOU. (1 ks = 250 g). V polovici doby prípravy obráťte.
MÄSO (väčší kus)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
RYBY (vcelku)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	KOŽU NAREŽTE a varte prikryté.
RYBY (porcie alebo filé)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	ULOŽTE TENŠIMI ČASŤAMI k stredu taniera. Varte prikryté.

TABUĽKA OHREVVU

AKO PRI TRADIČNÝCH SPÔSOBOCH VARENIA, potraviny v mikrovlnnej rúre treba vždy dostatočne ohriať.

NAJLEPŠIE VÝSLEDKY SA DOSIAHNU, ak potraviny uložíte hrubšími časťami k vonkajšiemu okraju taniera a tenšími časťami k stredu.

TENKÉ PLÁTKY MĀSA poprekładajte alebo uložte tak, aby sa prekryvali. Hrubšie kusy, ako fašírka a klobásky, uložte tesne k sebe.



PRI OHREVE DUSENÝCH JEDÁL ALEBO OMÁČOK je lepšie, ak ich premiešate, aby sa teplo rovnomernejšie rozložilo.

PRIKRYTIE JEDLA napomáha udržať vlhkosť vnútri jedla, znižuje prskanie a skracaie dobu ohrevu.

PRI OHREVE MRAZENÝCH POTRAVIN postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.

JEDLÁ, KTORÉ SA NEDAJÚ PREMIEŠAŤ, ako gratinované jedlá, je lepšie ohrievať pri výkone 400-600 W.

NIEKOLKO MINÚT ODSŤÁTIA zabezpečí rovnomerné rozloženie teploty v celom objeme jedla.

DRUH POTRAVIN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSŤÁTIA	RADY
JEDLO NA TANIERI	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TANIER PRIKRYTE
RYŽA	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	JEDLO PRIKRYTE
MĀSOVÉ GULKY	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	OHRIEVAJTE NEPRIKRYTÉ
NĀPOJ	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Do ŠĀLKY VLOŽTE KOVOVÚ LYŽIČKU, ABY STE PREDIŠLI PREHRIATIU.
POLIEVKA (vývar)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OHRIEVAJTE NEPRIKRYTÚ V POLIEVKOVOM TANIERI ALEBO V MISKE.
MLIEČNE POLIEVKY ALEBO OMÁČKY	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NĀDOBU NENAPĽŇAJTE VIAC AKO DO 3/4. Počas ohrevu premiešajte.
HOT DOGY	1 KS 2 KS	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABUĽKA ROZMRAZOVANIA

MRAZENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH VRECKÁCH, plastovej fólii alebo v papierových škatuliach môžete vložiť priamo do rúry, ak na obale nie sú žiadne kovové časti (napr. kovové spony).

TVAR OBALU ovplyvňuje dobu rozmrazenia. Nízke balíčky sa rozmrazia rýchlejšie ako veľký kus.

JEDNOTLIVÉ KÚSKY ODDEĽTE, keď sa začínajú rozmrazovať. Jednotlivé kúsky sa rozmrazia oveľa ľahšie.

ČASTI POTRAVÍN, KTORÉ SA ZAČÍNajú VEĽMI ZOHRIEVAŤ (napr. nohy a špičky krídel kurčata) prikryte malými kúskami alobalu.

VEĽKÉ KUSY S KOSTOU v polovici rozmrazovania obráťte.

VARENÉ A DUSENÉ JEDLÁ A OMÁČKY sa rozmrazia lepšie, ak ich počas rozmrazovania premiešate.

POČAS ROZMRAZOVANIA je lepšie potraviny nerozmraziť úplne a nechať proces dokončiť počas odstátia.

DOBA ODSŤÁTIA PO ROZMRAZOVANÍ VŽDY ZLEPŠÍ VÝSLEDKY, pretože teplota sa rovnomerne rozloží v celom objeme potravín.



vín.

DRUH POTRAVÍN	MNOŽSTVO	VÝKON	DOBA	DOBA ODSŤÁTIA	RADY
PEČENÉ MÄSÁ	800 - 1000 G	ROZMRAZOVANIE (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
MLETÉ MÄSO	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te.
REBIERKA, KOTLETY, REZNE	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
KURČA (vcelku)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
KURČA porcie alebo rezne	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte a oddel'te jednotlivé kusy. Špičky krídel a nohy chráňte pred prehriatím kúskami alobalu.
RYBY (vcelku)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte a chvost chráňte pred prehriatím kúskom alobalu.
RYBY (porcie alebo filé)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te.
BOCHNÍK CHLEBA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	V POLOVICI DOBY rozmrazovania obráťte.
ROŽKY A ŽEMLE	4 KS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	ULOŽTE do kruhu.
OVOCIE A BOBULOVITÉ OVOCIE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	POČAS ROZMRAZOVANIA oddel'te jednotlivé kusy.

TABUĽKA GRILOVANIA

FUNKCIA GRILOVANIA JE VYNIKAJÚCA na zhnedenutie jedla po jeho uvarení mikrovlnami.

DRÔTENÝ ROŠT môžete použiť na pre-miestnenie jedla bližšie ku grilovacie-mu článku, aby sa zhnedenie urýchlilo.

TENKÉ KUSKY POTRAVIN, ako plátky chleba a klo-básky, uložte na drôtený rošt a pripravujte ich iba grilovaním.



HRUBŠIE POTRAVINY, ako kurča alebo gratinované jedlá; Uvarte ich najprv mikrovlnami a potom nechajte na povrchu zhnednúť grilovaním, aby dostali krajšiu farbu.

NÁDOBU alebo gratinované jedlo mô-žete položiť priamo na sklenený otoč-ný tanier.

DRUH PO-TRAVÍN	MNOŽSTVO	NASTAVENIE	DOBA	RADY
SYROVÝ TOAST	3 KS	GRIL	4 - 5 MIN.	POLOŽTE na drôtený rošt
ZEMIAKOVÉ KROKETY	2 PORCIE		6 - 8 MIN.	JEDLO ULOŽTE na drôtený rošt.
KLOBÁSKY (100 G / KS)	2 - 3 KS		10 - 12 MIN.	ULOŽTE na drôtený rošt. V polovici doby prípravy obráťte.
KÚSKY KURČAĽA	1000 G	700 W POTOM GRIL	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	ULOŽTE na tanier kožou hore.
GRATINOVANÉ ZEMIAKY	4 PORCIE	600 W POTOM GRIL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE na otočný tanier.
LASAGNE (mrazené)	500 G		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE na otočný tanier.
GRATINOVANÉ RYBY (mrazené)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	NÁDOBU POLOŽTE na otočný tanier.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

JEDINOU BEŽNE POTREBNOU ÚDRŽBOU je čistenie. Čistenie sa vykonáva, keď je rúra odpojená od elektrickej siete.

NEDOSTATOČNÁ STAROSTLIVOSŤ O RÚRU, aby bola čistá, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

NEPOUŽÍVAJTE OCELOVÉ DRÔTENKY, ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY, drsné umývacie handričky a pod., ktoré poškodzujú ovládací panel a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Používajte handričku namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku.

NESTRIEKAJTE PRÍPRAVOK priamo na rúru.



PRAVIDELNE, hlavne ak v rúre niečo vykypelo, vyberajte otočný sklenený tanier a držiak a utierajte aj dno rúry.

TÁTO RÚRA JE URČENÁ na prevádzku s vloženým otočným tanierom.

MIKROVLNNÚ RÚRU nepoužívajte, ak ste otočný tanier vybrali na čistenie.

POUŽÍVAJTE mäkkú a vlhkú handričku namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo.

DBAJTE, ABY SA TUK alebo kúsky jedla neusadzovali okolo dvierok.

PRI ČISTENÍ ODOLNÝCH ŠKVŔN nechajte v rúre povariť 2 alebo 3 minúty vodu v šálke. Para nečistoty zmäkčí.

NEPRÍJEMNÝ ZÁPACH V RÚRE ODSTRÁNITE, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.

NA ČISTENIE RÚRY NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČE, KTORÉ využívajú prúd pary.

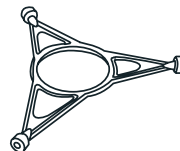
RÚRU by ste mali pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedál.

GRILOVACÍ ČLÁNOK netreba čistiť, pretože intenzívnym teplom sa všetky škvŕny spália, avšak horná stena za ním si vyžaduje pravidelné čistenie. Používajte handričku navlhčenú v teplej vode s prídavkom jemného prostriedku.

AK GRIL NEPOUŽÍVATE pravidelne, treba ho raz mesačne zapnúť na 10 minút, aby sa spálili zvyšky jedál a predišlo sa tak nebezpečenstvu požiaru.

V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ:

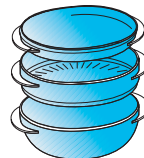
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA.



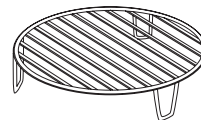
SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER.



PARÁK



DRÔTENÝ ROŠT.



PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

AK RÚRA NEFUNGUJE, skôr, ako zavoláte servisné stredisko, skontrolujte:

- ☞ Správne uloženie držiaka otočného taniera.
- ☞ Zástrčka elektrického kábla je správne zasunutá v sieťovej zásuvke.
- ☞ Dvierka sú správne zatvorené.
- ☞ Skontrolujte poistky a elektrickú sieť.
- ☞ Skontrolujte, či sú vetracie otvory voľné.
- ☞ Počkajte 10 minút a potom sa pokúste rúru zapnúť znovu.
- ☞ Pred opätovným pokusom otvorte a zatvorte dvierka.

PREDÍDETE TAK zbytočnejmu zásahu, za ktorý by ste museli zaplatiť.

Servisnej službe vždy nahláste výrobné číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozrite servisný štítok). Podrobnosti nájdete v záručnom liste.



AK JE POŠKODENÝ PRÍVODNÝ ELEKTRICKÝ KÁBEL, musíte ho dať vymeniť za originálny kábel, ktorý dostanete v servisnom stredisku. Prívodný elektrický kábel môže vymeniť iba vyškolený servisný technik.



OPRAVY SPOTREBIČA MÔŽE VYKONÁVAŤ IBA VYŠKOLENÝ SERVISNÝ TECHNIK. Ak sa pri oprave demontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, ako vyškolenému servisnému technikovi.

NEDEMONTUJTE ŽIADNY KRYT.



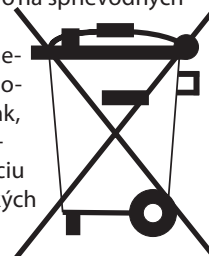
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

OBAL je recyklovateľný, ako potvrdzuje symbol recyklácie. Obal likvidujte podľa platných predpisov. Potenciálne nebezpečné obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) odkladajte mimo dosahu detí.



TENTO SPOTREBIČ je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EC o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli vzniknúť nesprávnou manipuláciou s týmto spotrebičom.

SYMBOL na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.



LIKVIDÁCIA musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

PODROBNEJŠIE INFORMÁCIE o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto spotrebiča vám na požiadanie poskytne kompetentný miestny orgán, služba zberu a likvidácie komunálneho odpadu alebo predajňa, v ktorej ste spotrebič kúpili.

PRED LIKVIDÁCIOU odrežte prívodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal pripojiť do siete.

V SÚLADE S IEC 60705.

MEDZINÁRODNÁ ELEKTROTECHNICKÁ KOMISIA vyvinula normy na porovnávacie testovanie výkonu ohrevu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru sa odporúča:

TEST	MNOŽSTVO	PRIBL. DOBA	ÚROVEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 MIN.	GRIL	
13.3	500 G	AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE		ULOŽTE NA OTOČNÝ TANIER

TECHNICKÉ ÚDAJE

PRIVÁDZANÉ NAPÄTIE	230 V/50 Hz
NOMINÁLNY PRÍKON	1100 W
POISTKA	10 A
MIKROVLNNÝ VÝKON	700 W
VÝKON GRILU	700 W
VONKAJŠIE ROZMERY (VxŠxH)	285 x 456 x 359
VNÚTORNÉ ROZMERY (VxŠxH)	196 x 292 x 295

