



**MODEL: KP-628**

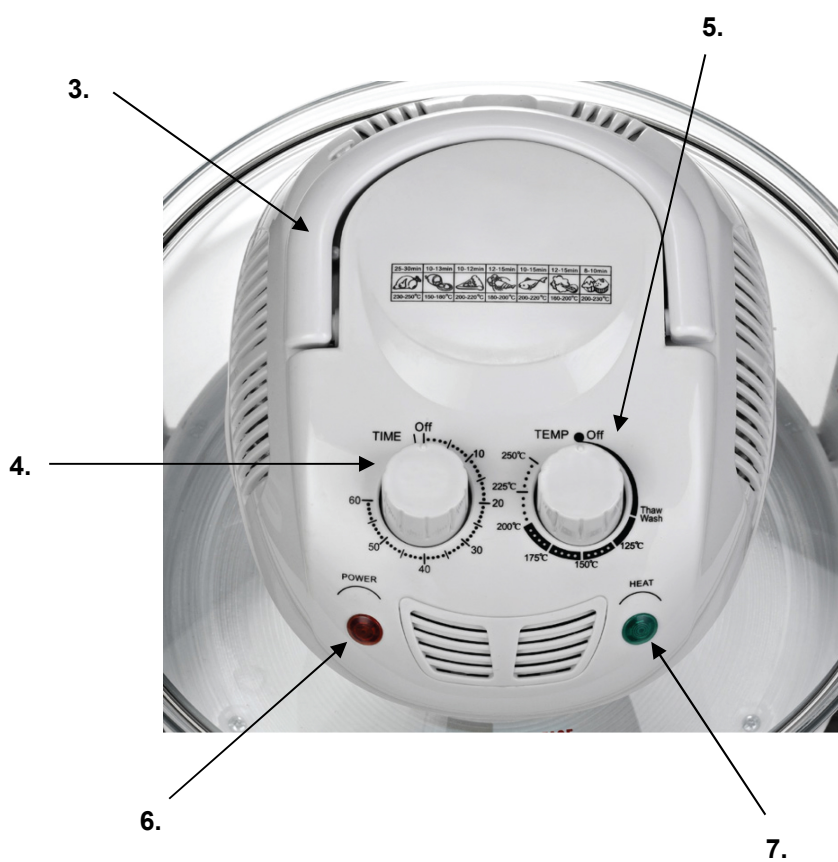
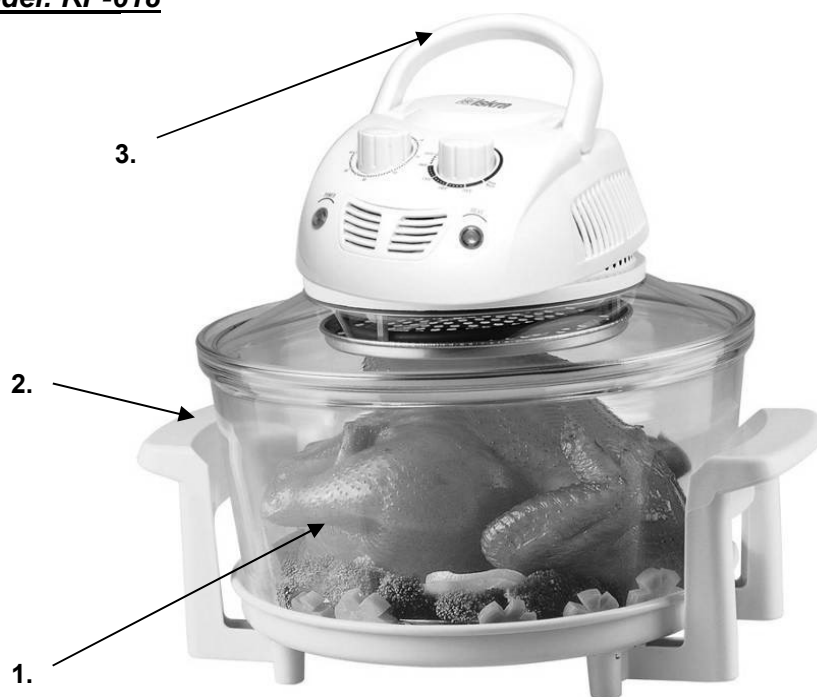


**MODEL: KP-618**

**MODEL: KP-628, KP-618**

**CZ HALOGENOVÁ KONVEKČNÍ TROUBA PŘEKLAD ORIGINALNÍHO NÁVODU**

**Model: KP-618**



## Návod k použití

- Tento návod k použití platí pro toto zařízení. Obsahuje důležité informace o zahájení používání a zacházení s výrobkem.
- Než začnete zařízení používat, přečtěte si pozorně celý návod k použití, zvláště pak bezpečnostní pokyny. Nedodržení tohoto návodu k použití může vést k vážným zraněním nebo poškození zařízení.
- Návod k použití vychází z norem a předpisů platných v Evropské unii.
- V zahraničí byste také měli dodržovat předpisy a zákony dané země.
- Návod k použití uschovejte pro pozdější použití. Pokud zařízení předáte třetí osobě, předejte jí také návod k použití.

## Vysvětlení znaků

V návodu k použití nebo na zařízení jsou použity následující symboly a výstražná slova:



### **VAROVÁNÍ!**

Tento výstražný symbol/slovo znamená nebezpečí se středním stupněm rizika, které, pokud se mu nevyhnete, může vést k věcným škodám, vážným zraněním nebo smrti.



### **POZNÁMKA!**

Symbol poskytuje užitečné doplňkové informace o použití zařízení.



### **VAROVÁNÍ!**

**Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním zařízení, nesprávnou údržbou a zásahy do zařízení za účelem výměny nebo úpravy jeho částí. Práce na zařízení smí provádět pouze výrobcem autorizovaný servisní technik. Nedodržení pokynů a varování uvedených v návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár a/nebo dokonce vážná zranění.**

**V případě použití zařízení, kde jeho kovové části mohou přijít do kontaktu se skrytými elektrickými vodiči nebo s vlastním elektrickým kabelem (pokud je instalován), vždy držte zařízení za plastovou izolovanou rukojeť.**

## ÚČEL POUŽITÍ

Zařízení je určeno pro domácí použití, nikoli pro průmyslové nebo komerční použití. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte a v případě potřeby je předejte dalšímu uživateli.

Zařízení je určeno pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:

- v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorách, využívaných personálem kuchyně,
- v zemědělských provozech,
- hosty v hotelech, motelech a dalších prostředích, která nabízejí ubytování,
- ubytování, které nabízí nocleh se snídaní.

Než začnete zařízení používat, je důležité, abyste si přečetli a řídili se pokyny, které byste měli mít po ruce i pro pozdější použití. Věnujte zvláštní pozornost kapitole „Vaše bezpečnost“.

## PRO VAŠI BEZPEČNOST

- Používání, čištění a údržba zařízení není povolena dětem do 8 let a starším dětem pouze v případě, že jsou pod neustálým dohledem dospělých.
- Zařízení nesmějí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou při používání pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo neobdržely pokyny k bezpečnému používání a rozumí související nebezpečí.
- Zařízení a jeho propojovací kabel nesmí být v dosahu dětí mladších 8 let.
- Zařízení není určeno pro použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.
- Se zařízením lze použít pouze vhodný konektor.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte zařízení, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Zařízení nesmí používat děti nebo nemohoucí osoby, které jsou bez dozoru. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.

- Před čištěním nebo pokud zařízení nepoužíváte, vypněte jej a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel. Nikdy nepřenášejte zařízení držením za napájecí kabel.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo pokud došlo k jakémukoli jinému poškození.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky nebo se dotýkat horkých povrchů. Neumísťujte zařízení do blízkosti plynových hořáků, elektrických ohříváčů nebo pecí.
- Vždy pokládejte zařízení na rovné povrchy. Nepokládejte zařízení na desky nebo nerovné povrchy.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat nebo rozebírat. Na zařízení nejsou žádné díly, které byste mohli sami vyměnit. Pro opravu kontaktujte autorizovaného servisního technika.
- Zařízení skladujte v uzavřeném a suchém prostoru, mimo dosah dětí.
- Nečistěte zařízení hrubými materiály.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je účel popsán v návodu.

## VAROVÁNÍ

**Zařízení není určeno pro použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.**

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo jakémukoli potenciálnímu riziku. Toto zařízení je určeno k provozu připojení do standardní elektrické zásuvky. Zařízení není určeno pro průmyslové nebo komerční použití.

## ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ



**POZOR: Horký povrch! Nebezpečí popálení!**

**Části zařízení se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se horkých částí. Použijte rukojeti nebo tlačítka.**

**VAROVÁNÍ!**

- **Nenalévejte do nádoby studenou vodu, pokud je nádoba ještě horká.**
- **Nestavte nádobu na mokrý povrch, pokud je nádoba ještě horká.**
- **Nevkládejte do trouby plastové předměty.**

**POPIS DÍLŮ**

1. Skleněná mísa
2. Rukojeť na přenášení
3. Rukojeť s bezpečnostním spínačem
4. Knoflík pro nastavení doby provozu
5. Knoflík pro nastavení teploty
6. Indikátor napájení
7. Indikátor zahřívání

**POPIS**

V halogenové konvekční troubě připravíte chutné a zdravá jídla za kratší dobu než v klasických troubách. Příprava je až o 30 % rychlejší a spotřebuje se až o 80 % méně energie. Profesionální kuchaři již dlouho vědí, že mohou zlepšit tradiční vaření v troubě pomocí ventilátoru, který urychlí cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Halogenová konvekční trouba má kulaté ventilátory, které jsou umístěny na spodní části kovového boxu.

**Multifunkční halogenová trouba využívá k přípravě jídla tři různé moderní technologie:**

- **Infračervené paprsky** pronikají dovnitř jídla a ohřívají je zevnitř ven – jídlo je tak šťavnatější a lahodně propečené.
- **Ventilátor** vytváří umělý konvekční proud, který směřuje horký vzduch ke dnu varné nádoby a poté zpět nahoru. To vytváří proudění vzduchu podobné tornádu, které vaří nebo peče jídlo rovnoměrně a důkladně.
- **Halogenové světlo** zajišťuje velmi rychlé zahřátí vnitřku nádoby až na 250 °C, takže přípravou jídla strávíme až 3x méně času a až o 80 % méně energie.

**Zlepšete vaření / pečení v halogenové troubě následujícími způsoby:**

- Nádoba horkovzdušné trouby je vyrobena ze skla, takže dobře vidíte, co se právě vaří nebo peče.
- Kulatá mísa s velkým ventilátorem zabudovaným do víka umožňuje horkému vzduchu cirkulovat nad jídlem a kolem mísy po stranách a zpět k ventilátoru. To vytváří stálý proud horkého vzduchu, který vaří jídlo rychle a důkladně.
- V horkovzdušné troubě můžete použít rošty, které vám umožní vařit na dvou nebo třech úrovních současně. Při vaření masa, drůbeže nebo ryb stékají tuky a oleje na dno pánve. Vaříte téměř bez tuku (nižší obsah tuku a cholesterolu) výživnější jídlo s přirozenou chutí.

**Zvažte další možnosti:**

- Maso a drůbež jsou ze všech stran hnědé a křupavé, uvnitř vlhké a šťavnaté s menším množstvím tuku a cholesterolu a také lépe chutnají.
- Nakrájené brambory lze péct na vzduchu s velmi malým množstvím oleje. Pečené brambory jsou křupavé a dozlatova hnědé a mají velmi nízký obsah tuku, obvykle se ztratí přibližně 98 % tuku.
- Chleby a pečivo jsou plnější a zadržují vlhkost.
- Můžete ušetřit až 80 % energie, kterou byste jinak spotřebovali se standardní troubou.
- Ušetříte až 25 % energie a času ve srovnání s jinými standardními troubami.
- Víceúrovňové vaření umožňuje vařit celé jídlo najednou.

**Díky všem výše uvedeným výhodám je příprava jídel v halogenové konvekční troubě rychlejší než ve standardní troubě, proto halogenová konvekční trouba představuje novou generaci vaření.**

## Výhody halogenové konvekční trouby

- Jídlo lze grilovat, smažit, péct, vařit nebo dusit.
- Jídlo se vaří rychleji v horkovzdušné troubě než ve standardní troubě.
- Horkovzdušná trouba je přenosná, není třeba zřizovat standardní troubu.
- Jednoduché ovládání-můžete nastavit hodiny a teplotu.
- Kolem jídla cirkuluje horký vzduch, takže se vaří rovnoměrně a rychleji.
- Maso se zvenku rychle propeče, uvnitř zůstane šťavnaté, uvolní se tuky a cholesterol.
- Horký vzduch umožňuje lepší kynutí koláčů a sušenek.
- Horkovzdušná trouba spotřebuje méně elektřiny než klasická standardní trouba – až o 80 % vyšší úspora energie.
- Halogenová konvekční trouba má vestavěný cyklus předčištění, který je velmi jednoduchý.

## VLASTNOSTI VAŠÍ HALOGENOVÉ KONVEKČNÍ TROUBY

### Konvekční troubou můžete nahradit několik spotřebičů:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardní trouba</li> <li>• Grilovaná trouba</li> <li>• Mikrovlnná trouba</li> <li>• Toustovač</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrická trouba</li> <li>• Fritéza</li> <li>• Sporák</li> <li>• Elektrický parní hrnec</li> </ul> |
|---|--|

## Zdravější životní styl

S horkovzdušnou troubou budete vždy vařit horkým vzduchem. V důsledku toho se snižuje obsah tuku v potravinách, což znamená méně kalorií, tuku a cholesterolu a zdravější životní styl. Do jídla není třeba přidávat tuk, olej, máslo nebo margarín; můžete to udělat, pokud chcete.

Vaše horkovzdušná trouba vám umožňuje vařit zcela bez sazí.

Výhodou horkovzdušné trouby je možnost přípravy celého jídla najednou v jedné nádobě (např. společné vaření kuřete, brambor a chleba bez míchání chutí). Až budete hotovi, nechte stroj automaticky pánev vyčistit, poté jednoduše opláchněte a osušte.

## Použití halogenové konvekční trouby

1. Nastavte čas
  2. Nastavte teplotu
  3. Nastavte rukojeť dolů do vodorovné polohy
- Vložte potraviny do skleněné nádoby a pevně uzavřete víko nádoby. Umístěte potraviny na stojan, pokud není uvedeno jinak.
  - Zapojte zástrčku do elektrické sítě.
  - Čím více vzduchu kolem jídla cirkuluje, tím rychleji se uvaří.
  - Nastavte dobu vaření od 1 minuty do 60 minut.
  - Nastavte teplotu od 60 °C do 250 °C.
  - Nyní jste začali vařit.

70 °C	Mytí
90 °C	Rozmrazování
120 °C	Pomalé vaření (I)
140 °C	Pomalé vaření (II)
160 °C	Přehřívání
170 °C	Páření
170 °C	Pečení
180 °C	Grilování
200 °C	Pražení
220 °C	Zahřívání
220 °C	Opékání na rožni
240 °C	Grilování

## Příprava halogenové konvekční trouby

Před prvním použitím je nutné zařízení zahřát.

Před prvním použitím nechte zařízení několik minut běžet, abyste se zbavili přebytečných maziv, která byla použita při výrobě.

## Postupujte podle těchto jednoduchých kroků:

- Otřete vnitřek nádoby čistým vlhkým hadříkem.
- Umístěte stojany do nádoby.  
**POZOR!**  
**Do nádoby neumist'ujte madla s plastovými rukojet'mi.**  
**Nevkládejte do nádoby plastové předměty.**
- Zavřete víko nádoby.
- Nastavte časovač na přibližně 10 minut.
- Nastavte termostat na 200 °C a poté troubu zapněte.
- Po vypnutí trouby ji nechte 10 minut vychladnout, poté můžete otevřít víko.

Nyní je vaše horkovzdušná trouba připravena k přípravě vašeho prvního jídla!

## Referenční tabulka pro čas a teplotu při vaření různých potravin

DRUH JÍDLA	ČAS	TEPLOTA
Kuře	30-40 min	180-200 °C
Ryba	10-15 min	130-150 °C
Vepřové	15-20 min	180-200 °C
Dort	10-12 min	140-160 °C
Humr	12-15 min	140-160 °C
Malí krabi	10-12 min	150-180 °C
Klobásy	10-13 min	120-150 °C
Lískové oříšky	10-15 min	140-160 °C
Chléb	8-10 min	120-140 °C
Brambory	12-15 min	180-200 °C
Rýže	15-20 min	150-180 °C
Krabí maso	10-13 min	140-160 °C

## ČIŠTĚNÍ

### Jednoduché čištění

- Vypněte troubu a nechte ji vychladnout.
- Použijte čistý hadřík s trochou jemného mycího prostředku na nádobí a teplou vodou a poté nádobí otřete.
- Opláchněte a odstraňte veškerý mycí prostředek. Vytřete do sucha.
- Poznámka: Nikdy neponořujte víko konvekční trouby do vody nebo jiné tekutiny.

### Normální čištění

- Vypněte troubu a nechte ji vychladnout.
- Víko a ventilátor otřete vlhkým hadříkem, nádobu vyčistěte hadříkem nebo houbičkou s trochou jemného mycího prostředku na nádobí.
- Nečistěte povrch drátěným kartáčem nebo hrubým hadříkem a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Vyčistěte dráty stojanu jemným čisticím prostředkem a vodou.
- Kovové části čistěte houbou nebo hadříkem s jemným prostředkem na mytí nádobí. Pokud je nutné drhnoutí, použijte nylonový nebo polyesterový hadřík. Pokud je špína odolná, použijte čistič na nerez nebo jiné kovy.

**Poznámka:**



Všechny doby a metody vaření uvedené v tomto návodu jsou pouze návrhy. Osobní nastavení vám pomůže dosáhnout požadovaných výsledků podle vašeho vkusu.

**Upozornění: Nikdy neponořujte zařízení do vody a nenamáčejte napájecí kabel.**

## Servis

Pro jakýkoli servis během záruční doby nebo po ní se obraťte na autorizované servisní středisko, které vám rádi pomůže. Pokud máte poškozený napájecí kabel, doporučujeme vám z bezpečnostních důvodů kontaktovat autorizované servisní středisko a požádat o výměnu.

**Před předáním zařízení do servisu je nutné jej očistit od všech nečistot a v původním obalu.**

## POZNÁMKY:

1. Před ponecháním zařízení bez dozoru nebo před jeho montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od sítě.
2. Toto zařízení není určeno k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.  
Před výměnou příslušenství vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze sítě.

## TECHNICKÁ DATA

### Model: KP-618

- \* Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200~1400 W
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1-60 minut
- \* Velikost nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnost: 6,5 kg
- \* Čistá hmotnost: 5,5 kg

**Spotřeba energie při vypnutém zařízení: 0 W**

### Model: KP-628

- \* Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz
- \* Výkon: 1200-1400 W
- \* Termostat: 60-250 °C
- \* Časovač: 1-60 minut
- \* Velikost nádoby: Ø 333 x 217 mm
- \* Kapacita: 12 l (max.)
- \* Hrubá hmotnost: 6,5 kg
- \* Čistá hmotnost: 5,5 kg

## RECEPTY

Obecné pokyny pro dobu a teplotu pečení / vaření najdete v KARTĚ RYCHLÝCH POKYŇŮ pro používání trouby.

## → NA PĚŘENÍ ZELENINY

Chcete-li zeleninu v páře, stačí ji při vaření nebo grilování masa zabalit do alobalu. **Fólii pevně uzavřete, aby se při vaření neotevřela nebo nebyla odstraněna tlakem vzduchu.** Zeleninu zabalenou ve fólii vložte do horkovzdušné trouby, aby mohl cirkulovat horký vzduch. Zeleninu lze umístit na horní síťovou základnu, pod kterou se vaří nebo peče jiné jídlo. Vaření v páře trvá o něco déle než v běžném hrnci. Rybu můžete vařit i v alobalu ve vlastní šťávě, kterou pokapete citronovou šťávou a přidáte nakrájenou zeleninu.

## → NA PEČENÍ DORTŮ

Umístěte pečicí plech na mřížku v nádobě trouby. Pokud chcete vláčný koláč téměř bez kůrky, přikryjte pekáč alobalem, který sejměte těsně před koncem pečení, aby povrch trochu oschl. V horkovzdušné troubě se koláč peče o něco rychleji než v klasické troubě.

## → NA PEČENÍ PEČIVA, SUŠENKY ATD.

Umístěte perforovanou nádobu nebo jinou nádobu na síťovou základnu. Pokud nechcete, aby se pečivo přepeklo, přikryjte pánev v první polovině pečení alobalem. Koláče a sušenky se také pečou v horkovzdušné troubě o něco rychleji než v klasické troubě.

## UŽITEČNÉ POKYNY

1. Nedávejte do trouby příliš mnoho jídla, protože chcete vařit vše najednou. Horký vzduch se nemůže dostat ke všem potravinám, takže spálí pouze horní vrstvu. Mezi potravinami ponechte prostor, aby vzduch mohl volně cirkulovat, a pro dosažení lepšího efektu použijte raději stojan s dvojitou výškou a nádobu s otvory.
2. Když je jídlo uvařené, vypněte termostat a nechte běžet ventilátor, aby jídlo zůstalo křupavé.
3. Po uvaření sejměte víko a jídlo podávejte přímo ve skleněné nádobě, aby zůstalo horké.
4. Pro usnadnění čištění halogeny konvekční trouby nastříkejte před každým použitím v troubě čisticí sprej na kovové části (síťová základna, dvojitý stojan, děrovaný plech a spodní strana víka).
5. Teploměr na maso lze použít ke kontrole teploty ve středu jídla během vaření.

## SNÍDANÍ

## • ROHLÍKY

Na **3 až 4** rohlíky nastavte termostat na **100 °C** a předehejte troubu. Rohlíky zahřívejte **3 až 6** minut. Mražené rohlíky se pečou za **6 až 10** minut.

## • TOASTOVANÉ CHLÉBIČKY

Jednodenní bochníky chleba: trochu je navlhčete vodou a položte na mřížku s dvojnásobnou výškou. Nastavte termostat na **100 °C** na **5 až 10** minut. Bochníky budou opět jako čerstvě upečené.

## • GRILOVANÁ SLANINA

Podélně nakrájené proužky slaniny zbavíme kůry a přebytečného tuku. Umístěte pásy na horní základnu. Termostat nastavte na **230 °C** a pečte **6 až 8** minut nebo dokud nebudou hotové podle vašich představ.

## • KLOBÁSY

Umístěte klobásy (párky) na horní základnu. Nastavte termostat na **200 °C** a pečte **10 až 12** minut.

## MASO

## • PEČENÁ JEHNĚČÍ KORUNA

2	Kus nejlepšího jehněčího krku, každý se 6-7 žebry
½	Šálky jemně nakrájené cibule
½	Šálky jemně nakrájeného celerového kořene
1	Jablko, oloupané a nakrájené nadrobno
2	Lžíce másla
3	Lžíce sušených meruněk namočených ve vodě
½	Šálky čerstvé strouhanky bílého chleba
2	Lžíce jemně nasekané petrželky
½	Jemně nastrouhaná citronová kůra
1	Lžíce citronové šťávy
1	Malé vajíčko

Odřízněte přebytečné kosti a z masa odstraňte oba ramenní klouby. Vyjměte maso z každé žeberní kosti do hloubky 2,5 cm. Spojte kolem masité strany pečeně zahrňte dovnitř a svažte je k sobě, abyste vytvořili korunu. Odkryté kosti zakryjte fólií.

Na másle orestujte cibuli, celer a jablko dohněda. Meruňky vyjmeme z vody, osušíme a nakrájíme nadrobno a přidáme k ostatním surovinám na pánvi. Dále dusíme, dobře osolíme a necháme vychladnout. Tuto nádivku naplníme do jehněčí koruny a výpek zvažíme. Umístěte pečeně na spodní mřížku do horkovzdušné trouby.

Pečení pečeme **25 minut** při **175 °C** na 500 gramů váhy a zalijeme omáčkou z nádoby. Pečeme dalších **25 minut** při **200 °C**, výpek občas podléváme omáčkou z nádoby a podle potřeby pevně zabalíme do alobalu, aby se odkrytá horní část nebo tenčí části výpeku nepřepekly. Když je pečeně upečená, sejměte alobal a na vyčnívající kosti položte oválný ozdobný papír. Pečení podávejte s bramborem, cuketou a dušenými zelenými fazolkami. Jednotlivé porce krájejte a rozděľujete, když se pečeně podává na stůl.

## • PLNĚNÁ TELECÍ PRSA

1500 g	Telecí prso vykostěné, s vykrojeným dutým výřezem
2	Lžíce másla
	Česnek, sůl a pepř
NÁPLN:	
1	Lžíce másla
½	Šálky jemně nakrájené cibule
1	Lžíce citronové šťávy
1	Lžíce nastrouhané citronové kůry
1	Šálek žampionů nakrájených na kostičky
2	Šálky čerstvé strouhanky bílého chleba
1	Vejce, lehce rozšlehané
	Krém
1	Lžíce másla

Předehejte pánev. Na pánvi rozpustíme 1 lžici másla a orestujeme cibuli do měkka. Přidejte citronovou kůru, citronovou šťávu, česnek a houby. Vařte další **3 až 4 minuty**, odstavte a protřepejte ve velké míse. Do dušené zeleniny přidáme strouhanku, česnek, sůl a pepř. Hmotu smícháme s vejcem a takovým množstvím smetany, aby byla hustá a jednotná. Náplň rovnoměrně rozprostřeme po dutině v telecích prsou a zašijeme. Telecí výpek potřete rozpuštěným máslem a dejte na spodní mřížku horkovzdušné trouby, kterou jste předtím rozešli na **160°C**. Pečte **20 minut**, poté pečinku obraťte, znovu potřete máslem a pokračujte v pečení při **150 °C** dalších **20 minut** s bramborami, dokud nejsou připraveny k podávání. Podávejte s hráškem. Nakrájené kousky pečeně přelijte omáčkou z pekáče.

### • MEDOVÁ KUŘECÍ KŘÍDLA

1125 g	Kuřecí křídla
2	Lžice medu
2	Lžice rajčatového protlaku
MARINÁDA:	
2	Lžice citronové šťávy
2	Lžice sójové omáčky
1	Lžice jemně nasekaného zázvoru

Odřízněte přebytečný tuk z křídel a odstraňte konce křídel. Kuřecí křídla osušíme a dáme do mísy. V jiné misce smícháme citronovou šťávu, sójovou omáčku a zázvor a marinádou zalijeme drůbež, promícháme a necháme **3 až 4 hodiny** odstát. Občas promíchejte. V jiné misce smícháme med a rajčatový protlak se 2 lžicemi marinády. Kuřecí křídélka vyjmeme z marinády a vložíme na dvojitou mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme **10 minut** při **160 °C**. Kuřecí křídélka vyndejte z trouby a obalte ve směsi medu a rajčatového protlaku a vložte zpět na mřížku do trouby a pečte **5 minut**. Kuřecí křídélka opět vyndejte z trouby, obalte je ve směsi medu a rajčatového protlaku, vložte je na mřížku do trouby a pečte dalších **5 minut**, dokud nebudou upečená.

### • PEČENÉ KUŘE

1	Kuře
1	Malá cibule
1	Lžice másla
½	Šálky hub
1½	Šálky čerstvé strouhanky
	Česnek, sůl, pepř
1	Lžice jemně nasekané petrželky
1	Lžička nastrouhané citronové kůry
¼	Lžičky suché majoránky
1	Špetka muškátového oříšku
1	Vejce

Vnitřek kuřete dobře očistěte, omyjte a odstraňte veškerý přebytečný tuk. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na pánvi na másle do měkka. Přidejte houby a vařte další **1 minutu**. Na náplň smícháme v jiné míse strouhanku, sůl, pepř, petržel, citronovou kůru, majoránku, muškátový oříšek a rozšlehaná vejce. Naplněte kuře a zavřete otvor. Kuřecí kůži osolte, opepřete a dobře vetřete. Kuře vložíme na spodní mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme **20 minut** při **160 °C**. Kuře otočte a pečte dalších **20 minut** spolu s bramborami. Kuře znovu otočte a pečte ještě asi **20 minut**, dokud není měkké a rovnoměrně propečené.

### • VÝBORNÉ HOVĚZÍ PEČENĚ

900 g	Hovězí pečínka (v jednom kuse)
	Česnek, sůl a pepř
½	Šálky červeného vína
2	Strouhaná mrkev
	Nastrouhaná kůra z 1 citronu
	Strouhaná kůra z 1 pomeranče
1	Nadrobno nakrájenou cibuli
2	Lžice jemně nasekané petrželky
1	Lžice sladké nebo zakysané smetany

Připravte si marinádu z česneku, soli, pepře a červeného vína a vložte do ní celou pečínku a nechte **4 hodiny** odstát. Pečínku čas od času otočte a podlijte marinádou. Poté pečínku vyjmeme z marinády a necháme okapat, marinádu si ponecháme. Pečínku položíme na alobal a obložíme mrkví, nastrouhanou citronovou a pomerančovou kůrou, cibulí a petrželkou a vše zabalíme do alobalu. Umístěte pečínku na spodní mřížku do horkovzdušné trouby.

Pečínku pečeme **30 minut** při **190 °C**. Odstraňte alobal a pečte dalších **30 minut**. Poté pečínku vyjměte z trouby a udržujte teplou. Zbytek marinády smícháme s omáčkou z výpeku z trouby a vzniklou omáčku vaříme do zhoustnutí na 2 lžice. Do omáčky vmícháme smetanu a necháme ještě **1 minutu** provařit. Nakrájenou pečínku přelijeme omáčkou a podáváme.

### • HOVĚZÍ STEAK WELLINGTON

700 g	10 cm silné steaky z hovězího filé
1	Lžice másla
	Česnek, sůl, pepř
2	Lžice jádrové klobásy
1	Lžice brandy
1	Obal listového těsta, pokud jsou zmrazené, je třeba nejprve rozmrazit
1	Žloutek, rozšlehaný s trochou vody

Steaky zbavte přebytečného tuku a potřete je česnekem, solí a mletým pepřem. Vložte je na spodní síťovaný základ do horkovzdušné trouby předehřáté na **160 °C** a pečte **4 minuty**. Vyjměte steaky z trouby a nechte je vychladnout. Jádrovou klobásu smícháme s brandy a směsí přelijeme steaky. Listové těsto rozválíme a nakrájíme na 4 čtverce dostatečně velké, aby pokryly každý jeden steak. Umístěte steak do středu čtverce a zcela jej zabalte do těsta. Okraje zalijeme trochou vody a povrch potřeme rozšlehaným žloutkem. Steaky položte zadní stranou dolů na spodní mřížku horkovzdušné trouby a pečte **15 minut** při **250 °C** nebo dokud těsto nezíská pěknou zlatohnědou barvu-vystačí na 4 porce.

### • PEČENÁ HOVĚZÍ ŽEBRA

2000 g	Hovězí žebra
	Sůl a pepř
2	Lžice červeného vína
2	Lžice vody
2	Lžice mouky
	Dodatečná voda

Z masa okrájete přebytečný tuk, ochuťte solí a pepřem a obojí dobře vetřete do masa, které vložte do olejem vymazaného pekáčku. Maso zalijeme vínem a vodou a necháme **4 hodiny** marinovat. Pečeme **1 hodinu** při **160 °C** na spodním síťovaném podstavci v horkovzdušné troubě. Pečení otočte a pečte dalších **40 minut** při **175 °C** pro surové (rare), **50 minut** pro střední pečené (medium) a **1 hodinu** propečené (well done) -vystačí na 6 jídel.

### • PEČENÁ HOVĚZÍ S BRAMBORAMI

1500 g	Hovězí žebra
	Sůl
700 g	Brambory

Maso omyjte a otřete vlhkým čistým hadříkem. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na stejně velké kousky. Maso vložíme na spodní mřížku do horkovzdušné trouby a pečeme při **160 °C**. Pečte **20 minut** na každé kilo masa a dalších **25 minut** na vykostěné žebírko nebo **25 minut** na každé kilo masa a dalších **30 minut** na žebírko s kostí. Brambory přidejte, když zbývá **50 minut** v troubě, a otočte je, když je vršek opečený. Pečeně podávejte obklopené bramborami a mrkví a zalité omáčkou.

### • JAPONSKÁ KUŘECÍ KŘÍDLA

500 g	Kuřecí křídla
½	Šálky sójové omáčky
1	Stroužek prolisovaného česneku
1	Lžice nadrobno nakrájeného čerstvého zázvoru
¼	Šálky japonského saké nebo suchého sherry

Kuřecí křídélka zbavte přebytečného tuku, odřízněte špičky kuřecích křidélek a osušte je (v papírové utěrce). Do sójové omáčky vmícháme česnek, zázvor, brandy nebo sherry a směsí zalijeme kuřecí křídélka a dobře promícháme (nádobou protřepeme). Nádobu zakryjte, za občasného míchání nechte marinádu **3 hodiny** stát. Poté kuřecí křídélka vložíme na podložku o dvojnásobné výšce do horkovzdušné trouby a pečeme **10 minut** při **175 °C**. Sledujte proces pečení. V případě potřeby Kuřecí křídélka otočte nebo přesuňte. Pečte dalších **8 až 10 minut**, dokud nebudou zlatavě hnědé.

### • ČÍNSKÉ PEČENÉ KUŘE

1500 g	Kuřecí maso, kuřecí křídélka nebo kuřecí stehna/kýta
1/3	Šálky sójové omáčky
1	Lžice medu
1	Lžice směsi pěti koření
1	Lžice utřeného česneku
1	Lžice jemně mletého čerstvého zázvoru
1	Lžice sezamového oleje

Z potravin připravíme marinádu, vložíme do ní kuře alespoň na **2 hodiny** a občas promícháme. Kuřecí kousky dejte na mřížku do horkovzdušné trouby a kuřecí křídélka pečte **15 minut** při **200 °C**, kuřecí stehna **20 minut** a kuřecí čtvrtky nebo půlky **30 minut**. Kuře během pečení otáčejte, dokud není připraveno k podávání-je to 6 porcí.

### • TELECÍ S MANGEM

1500 g	Telecí maso bez kostí a připravené k pečení
1	Šálek suchého bílého vína
1/2	Poháry Grand Marnier
1	Lžice brandy
1/2	Šálky pomerančové šťávy
	Česnek, sůl, pepř
450 g	Nakrájené mango
1/2	Šálky mouky
3	Lžice másla
	Špetka tymiánu

Telecí maso potřeme rozpuštěným máslem, potřeme česnekem, osolíme, opepříme a vložíme do horkovzdušné trouby na mřížku s dvojnásobnou výškou. Pečeme **20 minut** při **175 °C**. Telecí maso otočte a potřete máslem a pečte dalších **40 minut**, dokud nebude připraveno k podávání.

### • BRAMBORY PEČENÉ VE FÓLII

Střední brambory (1 na osobu)
Rozpuštěné máslo
Česneková sůl
Mletý černý pepř

Brambory dobře očistěte, odstraňte všechna oka, slupku a špatné části brambor a omyjte je. Osušte v papírové utěrce. Do brambor vetřeme rozpuštěné máslo a položíme na alobal. Posypeme trochou česneku, solí a čerstvě mletým pepřem. Brambory zabalte do alobalu a vložte je na rošt o dvou výškách do halogenové trouby kolem masa a pečte **45 minut** při **190 °C**. Během pečení brambory občas propíchněte vidličkou, abyste zkontrolovali, zda jsou upečené. Brambory podáváme se zakysanou smetanou, pažitkou, strouhaným sýrem a kousky vařené slaniny.

**Pro obměnu** vmíchejte do másla trochu sójové omáčky, než ji vetřete do brambor, vynechejte česnek a sůl.

### • VAŘENÍ ZELENINY V PÁŘE

Zeleninu zabalíme do alobalu a při vaření nebo pečení masa vaříme. Fólii pevně uzavřete, aby se při vaření neotevřela nebo nebyla odstraněna tlakem vzduchu. Zeleninu zabalenou ve fólii vložte do horkovzdušné trouby, aby mohl cirkulovat horký vzduch. Zeleninu lze umístit na horní síťovou základnu, pod kterou se vaří nebo peče jiné jídlo. Vaření v páře trvá o něco déle než v běžném hrnci. Rybu můžete vařit i v alobalu ve vlastní šťávě, kterou pokapete citronovou šťávou a přidáte nakrájenou zeleninu.

### • PEČENÍ DORTŮ

Umístěte pečicí plech na mřížku v nádobě trouby. Pokud chcete vláčný koláč téměř bez kůrky, přikryjte pekáč alobalem, který sejměte těsně před koncem pečení, aby povrch trochu oschl. V horkovzdušné troubě se koláč peče o něco rychleji než v klasické troubě.

### • PEČENÍ PEČIVA, COOKIES ATD.

Umístěte perforovanou nádobu nebo jinou nádobu na síťovou základnu. Pokud nechcete, aby se pečivo přepeklo, přikryjte pánev v první polovině pečení alobalem. Koláče a sušenky se také pečou v horkovzdušné troubě o něco

rychleji než v klasické troubě.

### UŽITEČNÉ POKYNY

1. Nedávejte do trouby příliš mnoho jídla, protože chcete vařit vše najednou. Horký vzduch se nemůže dostat ke všem potravinám, takže dobře propeče pouze horní vrstvu. Mezi potravinami ponechte prostor, aby vzduch mohl volně cirkulovat, a pro dosažení lepšího efektu použijte raději rošt s dvojitou výškou a nádobu s otvory.
2. Když je jídlo uvařené, vypněte termostat a nechte běžet ventilátor, aby jídlo zůstalo křupavé.
3. Po uvaření sejměte víko a jídlo podávejte přímo ve skleněné nádobě, aby zůstalo horké.
4. Pro snazší čištění horkovzdušné trouby nastříkejte před každým použitím v troubě sprej na vaření na kovové části (síťová základna, stojan s dvojitou výškou, děrovaný plech a spodní strana víka).
5. Teploměr na maso lze použít ke kontrole teploty ve středu jídla během vaření. Teplota **70 °C** znamená, že jídlo je ještě **syrové**, **85 °C** znamená **středně propečené** a **100 °C** znamená, že je jídlo **uvařené**.

### • OMÁČKA

Zahřejte pánev a vložte do ní máslo, dokud se nestane tekutým. Poté pánev sundejte z plotny. Přidejte mouku a ½ šálku suchého bílého vína. Dobře promíchejte. Poté dejte pánev zpět na oheň. Míchejte, dokud není omáčka zlatavě hnědá. Aby se nepřipálila, přidejte víno nebo Grand Marnier, brandy nebo pomerančový džus. Míchejte, dokud se omáčka nevyvaří a nezhoustne. Dochutíme česnekem, solí a pepřem. Přidejte tymián a šťávu z pánve. Pokračujte v míchání. Nakonec přidáme mango. Vařte další 2 až 3 minuty a podávejte na telecím nakrájeném na tenké plátky.

### ZELENINA

#### • PEČENÁ ZELENINA

Zeleninu oloupeme, očistíme a nakrájíme na zhruba stejné kousky a osušíme. Vložte ji do velké mísy a zalijte 2 až 3 lžicemi rostlinného oleje a přidejte česnek, sůl a pepř. Nádobu zakryjte víčkem a silně ji protřepejte krouživými pohyby. Poté vložte zeleninu na mřížkový plech do halogenové trouby.

**Ujistěte se, že po stranách nádoby je dostatek místa pro efektivní proudění horkého vzduchu.**

Halogenovou troubu nastavíme na **260 °C** a pečeme asi **30 až 45 minut** při **180 °C**. Doba pečení závisí na velikosti kousků zeleniny a množství zeleniny. Zeleninu můžete opékat současně s vařením masa, pokud maso umístíte kolem zeleniny nebo pokud zeleninu opékáte v nádobě s otvory na horním základu síta (maso se peče na spodním základu).

### KVĚTÁK AU GRATIN (zapékaný květák)

1	Malý květák
¼	Šálky másla
3	Lžice mouky
1 ½	Šálky mléka
⅓	Šálky sýra (ementál/čedar)
	Sůl a pepř
½	Šálky čerstvé strouhanky

Květák zbavíme stopky. Květiny nakrájete podélně na velké kousky. Vařte je v osolené vodě, aby trochu změkla. Vyjměte květy z vody, aby stékaly. Květiny můžete také napařit.

Do pánve dejte **2 lžice** másla a na středním plameni ho rozpustíte. Přidejte mouku a promíchejte do hladka, vařte **1 minutu**. Smícháme strouhanku, sýr a zbylé máslo.

Ještě horké růžičky květáku vložíme do nádoby vhodné do horkovzdušné trouby. Květák přelijte horkou sýrovou omáčkou z pánve. Navrch posypte strouhankovou směsí. Pečeme **15–20 minut** při teplotě **150 °C**, dokud vrchní vrstva nezíská zlatohnědou barvu.

Pokud jídlo není při vkládání do trouby horké, prodlouží se doba vaření/pečení asi o **10-15 minut**.

**KRÁTKÝ NÁVOD K POUŽITÍ-pokračování**

→	<b>Jak udělat toast</b>
	Připravte si skvělý toast nebo svačinu v horkovzdušné troubě bez předehřívání trouby.
	Umístěte jídlo přímo na síťovinu a sledujte, jak se vaří.
	Zvenku se stane křupavým a uvnitř měkkým.
	Halogenové konvekční trouby mohou zlepšit chuť občerstvení, jako jsou pečiva, hranolky, a dokonce i sušenky.
	Vložte je na pár minut do trouby na nejvyšší teplotu a budou opět křupavé.
→	<b>Jak rozmrazit zmrazené potraviny</b>
	V horkovzdušné troubě rozmrazíte mražené potraviny rovnoměrněji než v mikrovlnné troubě. Nastavte teplotu na <b>50 °C</b> , každých <b>5-10 minut</b> kontrolujte rozmrazování potravin.
	Chcete-li vařit zmrazené potraviny, snižte teplotu nastavenou pro normální vaření o <b>20 °C</b> .
Příklad:	Snižte předpokládanou teplotu z <b>225 °C</b> na <b>200 °C</b> . Doba vaření v horkovzdušné troubě je také kratší o 30 až 50 procent (příklad: odhadovaná doba <b>20 minut</b> se zkrátí na <b>10-15 minut</b> ).
<b>VŠEOBECNÉ POKYNY A VAROVÁNÍ</b>	
V horkovzdušné troubě rozdělte jídlo rovnoměrně, aby horký vzduch mohl rovnoměrně cirkulovat kolem jídla.	
Když zkoušíte recept poprvé, sledujte proces vaření přes skleněnou stěnu nádoby. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je jídlo zcela uvařené.	
Potraviny jednoduše položte na síťovinu, kterou nejprve navlhčete nepřilnavým sprejem.	
Halogenová konvekční trouba je samočistící. Na dno nádoby nalijte 5 cm vody a nastavte teplotu na <b>100 °C</b> na <b>10-12 minut</b> .	
Pokud je trouba příliš špinavá, přidejte do vody trochu prostředku na mytí nádobí a podle potřeby skvrny z nádobí otřete.	
<b>POZNÁMKA:</b>	<b>Skleněné povrchy jsou velmi horké!</b>
Při přemísťování trouby vždy používejte rukojeti a izolované plastové madlo. Nikdy troubu nepřenášejte tak, že držíte pouze nádobí!	

Údaje o požadované době vaření jsou pouze orientační. Před podáváním se ujistěte, že je jídlo zcela uvařené.



**NÁVOD K POUŽITÍ HALOGENOVÉ KONVEKČNÍ TROUBY**

	Čas na vaření (v minutách)	Teplota	Síťovaná základna
<b>• Pečené maso</b>			
Hovězí	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
Jehněčí	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
Vepřové	24 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Níže
<b>• Steaky</b>			
Surové (rare)	3 min na každé straně	250 °C	Výše
Střední pečené (medium)	5 min na každé straně	250 °C	Výše
Propečené (well done)	7 minut na každé straně	250 °C	Výše
<b>• Jiné maso</b>			
Klobásy	5-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Vepřová panenka	6-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Jehněčí žebro	6-8 minut na každé straně	250 °C	Výše
Kuře	35-40 min	190-200 °C	Níže
Kuřecí části	15-20 min	190-200 °C	Níže
<b>• Dort</b>			
Jednovrstvý dort	20-25 min	200 °C	Níže
Roláda	35-40 min	150 °C	Níže
<b>• Sladkosti</b>			
Dortová kůrka	10-12	200 °C	Výše
Kůra + náplň	25-30	175 °C	Níže
Dvojitá kůrka + náplň	30-35	175 °C	Níže
Pěna z vaječného bílku	5-8	175 °C	Níže
<b>• Kváskový chléb</b>			
Bochník chleba	15-20	175 °C	Níže
Rohlíky	15-20	175 °C	Níže
<b>• Sušenky</b>			
Muffiny	15-18	175 °C	Níže
Kukuřičný chléb	10-20	175 °C	Níže
<b>• Piškotky</b>			
Korálky	8-10	190 °C	Níže
Croissanty	12-15	190 °C	Níže
Dlaždice	15-20	190 °C	Níže
<b>Zmrazená pizza</b>	9	200 °C	Výše
<b>• Plody moře</b>			
Ryba	7-10	200 °C	Výše
Krabi	8-10	200 °C	Výše
Dušené mušle	3-5	160 °C	Níže
Humr	12-15	175 °C	Níže
<b>• Zelenina</b>			
Pečené brambory	20-35	250 °C	Níže
Hranolky	12-15	200 °C	Výše

## PROHLÁŠENÍ O ZÁRUCE

Firma MarexTrade s. r. o., K Šeberáku 180/1, Praha 4 – Kunratice, Česká Republika tímto prohlášením o záruce uvádí, že:

- Zaručuje kvalitní a bezchybný provoz předmětných výrobků v záruční době, která začíná dodáním produktu spotřebiteli.
- Výrobek bude během záruční doby bezchybně fungovat, pokud bude používán v souladu s jeho účelem a návodem k použití.
- Na žádost zákazníka, bude-li samozřejmě podána v záruční době, se postará o odstranění závad a případných nedostatků na výrobku na vlastní náklady, nejpozději do 30 dnů ode dne oznámení závady. Tuto lhůtu lze prodloužit maximálně o 15 dnů, pokud byl předmětný výrobek již v minulosti opravován. Pokud nebude výrobek opraven v uvedené lhůtě, vymění jej za identický, nový a bezchybný výrobek. Záruční dobu prodlouží o dobu opravy. Na vyměněné zboží nebo na výměnu podstatné části zboží za nové vystaví zákazníkovi nový záruční list.
- Poskytuje servis, údržbu, náhradní díly a příslušenství po dobu dalších 3 let od uplynutí záruční doby.
- Záruka platí na území České a Slovenské republiky.

### ZÁRUČNÍ DOBA

Užitečné vlastnosti, případně bezchybný provoz výrobku jsou garantovány v záruční době 24 měsíců, která začíná běžet dnem dodáním výrobku spotřebiteli. V případě použití výrobku pro profesionální nebo výdělečné účely, nebo pro účely nad rámec běžného použití v domácnosti, nebo pokud je produkt používán osobou, která není v souladu s platnými právními předpisy definována jako spotřebitel, je záruční doba 12 měsíců. Všechny akumulátory / baterie mají záruční dobu 12 měsíců. Za ztracený záruční list neručíme. Pokud na se na výrobku neprokáže reklamovaná vada, jsme oprávněni účtovat vzniklé diagnostické náklady.

**UPOZORNĚNÍ: Záruka nekrátí práva spotřebitele vyplývající z odpovědnosti prodávajícího za vady výrobků.**

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY JSOU

- v případě reklamace je nutné předložit vyplněný záruční list, originál nákupní faktury (nebo kopii obou);
- že výrobek není mechanicky poškozen;
- že s výrobkem nebylo manipulováno neoprávněnou osobou;
- že zákazník (uživatel) jednal a používal produkt v souladu s přiloženým návodem;
- během záruční doby je autorizovaným servisním střediskem pouze servis firmy MarexTrade s. r. o.;
- že záruční štítky a plomby nejsou poškozené nebo odstraněné.

### UKONČENÍ ZÁRUKY

Záruční servis se nevztahuje na díly podléhající opotřebení (žárovky, topná tělesa, vlákna, kartáče elektromotoru, opotřebovaná ozubená kola).

Záruka se dále nevztahuje na vady vzniklé při přepravě a manipulaci po dodání zákazníkovi, v důsledku nesprávného seřízení, mechanické vady (fyzické rozbití), vady v důsledku neodborného a nedbalého zacházení s výrobkem, při jakémkoli neoprávněném zásahu, pokud k závadě došlo v důsledku použití nevhodného spotřebního materiálu nebo kapalin, pokud byly do výrobku instalovány neoriginální díly, v důsledku nadměrného napětí, vyšší moci, úderu blesku, vytečení baterie, čištění výrobku nebo jeho částí a vniknutí kapaliny do produktu.

Před předáním výrobku do servisu je nutné jej očistit od všech nečistot. V opačném případě vám budeme nuceni účtovat náklady na očištění výrobku dle ceníku distributora.

V případě nesprávného použití, nepřiměřeného použití síly a zásahů, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká. Tato záruka neomezuje vaše zákonná práva.

### Nakládání se starým elektrickým a elektronickým zařízením:

(platné v Evropské unii a dalších evropských zemích se samostatným systémem nakládání s odpady).



Tento symbol na produktu, na jeho obalu nebo v průvodních dokumentech znamená, že s produktem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Musíte jej zlikvidovat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Recyklace tohoto produktu pomůže zachovat přírodní zdroje a pomůže zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Likvidace produktu musí být provedena v souladu s platnými předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o manipulaci a vrácení tohoto výrobku kontaktujte prosím místní městský úřad, službu pro likvidaci domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili. Odpadní elektrozařízení lze také bezplatně předat distributorovi přímo při dodání nového elektrozařízení. V souladu se směrnicí 2012/19/EU a směrnicí 2006/66/ES o vadných nebo opotřebovaných akumulátorech/bateriích, musí být předmětné výrobky shromažďovány odděleně a recyklovány způsobem šetrným k životnímu prostředí.

**Všechna práva vyhrazena.**

## ZÁRUKA



AUTORIZOVANÝ  
SERVIS



MarexTrade s. r. o.  
K Šeberáku 180/1, Praha  
4 – Kunratice  
Česká republika



+420 724 892 995  
servis@marextrade.cz

### Informace o zákazníkovi

Jméno a příjmení

Titul

Email

Telefon

Datum dodání výrobku / datum počátku záruční doby

### Informace o výrobku

Typ výrobku / Název

Typ a model

Sériové číslo

Výrobce

Razítko a podpis distributora

