



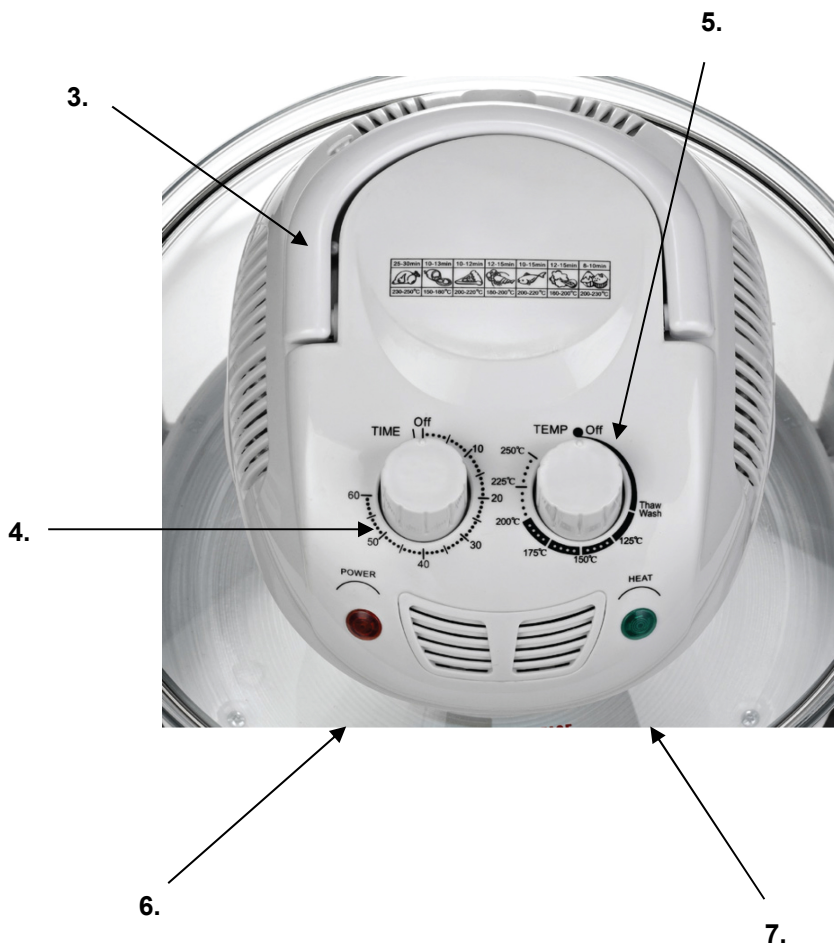
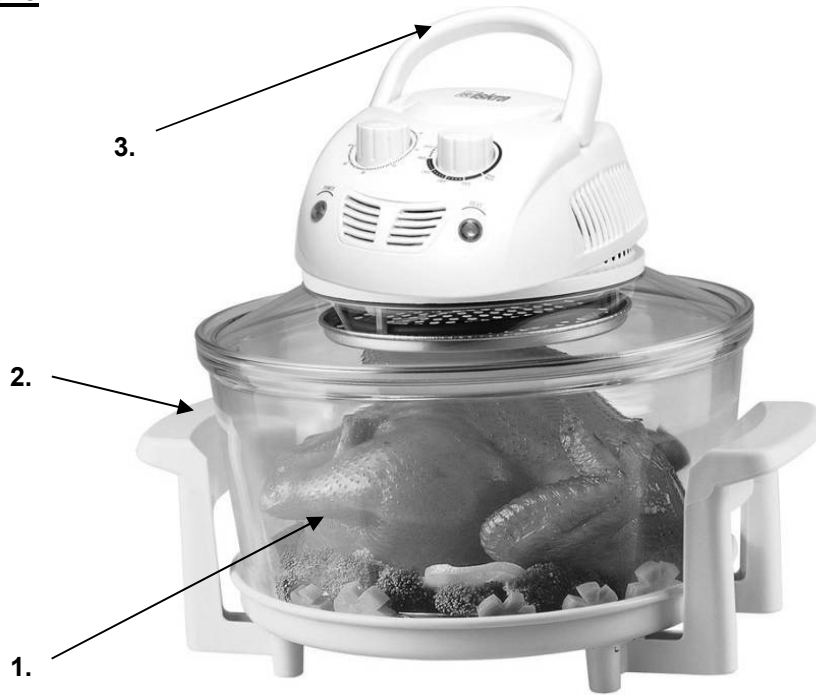
MODEL: KP-628



MODEL: KP-618

MODEL: KP-628, KP-618

Model: KP-618



Návod na použitie

- Tento návod na použitie platí pre toto zariadenie. Obsahuje dôležité informácie pre začatie používania a zaobchádzania s výrobkom.
- Skôr ako začnete zariadenie používať, prečítajte si pozorne a celý návod na použitie, zvlášť potom bezpečnostné pokyny. Nedodržanie tohto návodu na použitie môže viesť k vážnym zraneniam alebo poškodeniu zariadenia.
- Návod na použitie vychádza z noriem a predpisov platných v Európskej únii.
- V zahraničí by ste tiež mali dodržiavať predpisy a zákony danej krajiny.
- Návod na použitie uschovajte pre neskoršie použitie. Ak zariadenie odovzdáte tretej osobe, odovzdajte jej aj návod na použitie.

Vysvetlenie znakov

V návode na použitie alebo na zariadení sú použité nasledujúce symboly a výstražné slová:



VAROVANIE!

Tento výstražný symbol/slovo znamená nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, môže viesť k vecným škodám, vážnym zraneniam alebo



POZNÁMKA!

Symbol poskytuje užitočné dodatočné informácie o používaní zariadenia.



VAROVANIE!

Výrobca neručí za škody vzniknuté nesprávnym používaním zariadenia, nesprávnou údržbou a zásahmi do zariadenia za účelom výmeny alebo úpravy jeho častí. Práce na zariadení smie vykonávať iba výrobcom autorizovaný servisný technik.

Nedodržanie pokynov a varovaní uvedených v návode môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar a/alebo dokonca vážne zranenia.

V prípade použitia zariadenia, kde jeho kovové časti môžu prísť do kontaktu so skrytými elektrickými vodičmi alebo s vlastným elektrickým káblom (ak je inštalovaný), vždy držte zariadenie za plastovú izolovanú rukoväť.

ÚČEL POUŽITIA

Zariadenie je domáci spotrebič a nie je určené pre komerčné alebo remeselné činnosti. Tento návod si starostlivo uschovajte a v prípade potreby ho odovzdajte ďalšiemu užívateľovi.

Zariadenie je určené na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú:

- obchody, kancelárie a ďalšie pracovné priestory využívané personálom kuchyne,
- poľnohospodárske prevádzky,
- hostí v hoteloch, motelloch a ďalších prostrediach, ktoré ponúkajú ubytovanie,
- ubytovanie, ktoré ponúka nocľah s raňajkami.

Než začnete zariadenie používať, je dôležité, aby ste si prečítali a riadili sa pokynmi, ktoré by ste mali mať po ruke aj pre neskoršie použitie. Venujte zvláštnu pozornosť kapitole „Vaša bezpečnosť“.

PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- Používanie, čistenie a údržba zariadenia nie je povolená deťom mladším ako 8 rokov a starším osobám iba v prípade, že sú pod neustálym dohľadom dospelých.
- Zariadenie a jeho prepojovací kábel nesmú byť v dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- So zariadením je možné použiť iba vhodný konektor.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte zariadenie, napájací kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Zariadenie nesmú používať deti alebo telesne nespôsobilé osoby bez dozoru. Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
- Pred čistením alebo pokiaľ prístroj nepoužívate, vypnite ho a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pre odpojenie uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel. Nikdy neprenášajte zariadenie držaním za napájací kábel.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo ak došlo k akémukoľvek inému poškodeniu.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky alebo sa dotýkať horúcich povrchov. Neumiestňujte zariadenie do blízkosti plynových horákov, elektrických ohrievačov alebo pecí.

- Položte zariadenie na rovný povrch. Neumiestňujte zariadenie na dosky alebo nerovné povrchy.
- Nepokúšajte sa zariadenie opravovať ani rozoberať. Na zariadení nie sú žiadne diely, ktoré by ste si mohli sami vymeniť. Pre opravu kontaktujte autorizovaného servisného technika.
- Zariadenie skladujte v uzavretom a suchom priestore, mimo dosahu detí.
- Nečistite zariadenie hrubými materiálmi.
- Nepoužívajte zariadenie na iné účely, než ktoré sú popísané v tomto návode.

VAROVANIE

Zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek potenciálnemu riziku. Toto zariadenie je určené na pripojenie do štandardnej elektrickej zásuvky. Zariadenie nie je určené pre priemyselné alebo komerčné použitie.

ŠPECIÁLNE UPOZORNENIE



POZOR: Horúci povrch! Nebezpečenstvo popálenia!
Časti zariadenia sa počas prevádzky zahrievajú.
Nedotýkajte sa horúcich častí. Použite rukoväte alebo tlačidlá.

VAROVANIE!

- Nenalievajte do nádoby studenú vodu, pokiaľ je nádoba ešte horúca.
- Nestavajte nádobu na mokrý povrch, pokiaľ je nádoba ešte horúca.
- Nevkladajte do rúry plastové predmety.

POPIS DIELOV

Sklenená misa
Rukoväť na prenášanie
Rukoväť s bezpečnostným spínačom
Gombík na nastavenie doby prevádzky

Gombík na nastavenie teploty
Indikátor napájania
Indikátor zahrievania

OPIS

V halogénovej konvekčnej rúre pripravíte chutné a zdravé jedlá za kratšiu dobu ako v klasických rúrach. Príprava je až o 30 % rýchlejšia a spotrebuje sa až o 80 % menej energie. Profesionálni kuchári už dlho vedia, že môžu zlepšiť tradičné varenie v rúre pomocou ventilátora, ktorý urýchli cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Halogénová konvekčná rúra má okrúhle ventilátory, ktoré sú umiestnené na spodnej časti kovového boxu.

Multifunkčná halogénová rúra využíva na prípravu jedla tri rôzne moderné technológie:

- **Infračervené lúče** prenikajú dovnútra jedla a ohrievajú ich zvnútra von - jedlo je tak šťavnatejšie a lahodne prepečené.
- **Ventilátor** vytvára umelý konvekčný prúd, ktorý smeruje horúci vzduch ku dnu varnej nádoby a potom späť hore. To vytvára prúdenie vzduchu podobné tornádu, ktoré varí alebo pečie jedlo rovnomerne a dôkladne.
- **Halogénové svetlo** zaisťuje veľmi rýchle zahriatie vnútrajška nádoby až na 250 °C, takže prípravou jedla strávime až 3x menej času a až o 80% menej energie.

Zlepšite varenie / pečenie v halogénovej rúre nasledujúcimi spôsobmi:

- Nádoba teplovzdušnej rúry je vyrobená zo skla, takže dobre vidíte, čo sa práve varí alebo pečie.
- Okrúhla misa s veľkým ventilátorom zabudovaným do veka umožňuje horúcemu vzduchu cirkulovať nad jedlom a okolo misy po stranách a späť k ventilátoru. To vytvára stály prúd horúceho vzduchu, ktorý varí jedlo rýchlo a dôkladne.
- V teplovzdušnej rúre môžete použiť rošty, ktoré vám umožnia variť na dvoch alebo troch úrovniach súčasne. Pri varení mäsa, hydiny alebo rýb stekajú tuky a oleje na dno panvice. Varíte takmer bez tuku (nižší obsah tuku a cholesterolu) výživnejšie jedlo s prirodzenou chuťou.

Zvážte ďalšie možnosti:

- Mäso a hydina sú zo všetkých strán hnedé a chrumkavé, vo vnútri vlhké a šťavnaté s menším množstvom tuku a cholesterolu a tiež lepšie chutia.
- Nakrájané zemiaky je možné piecť na vzduchu s veľmi malým množstvom oleja. Pečené zemiaky sú chrumkavé a dozlatista hnedé a majú veľmi nízky obsah tuku, zvyčajne sa stratí približne 98 % tuku.
- Chleby a pečivo sú plnšie a zadržujú vlhkosť.
- Môžete ušetriť až 80% energie, ktorú by ste inak spotrebovali so štandardnou rúrou.
- Ušetríte až 25% energie a času v porovnaní s inými štandardnými rúrami.
- Viacúrovňové varenie umožňuje variť celé jedlo naraz.

Vďaka všetkým vyššie uvedeným výhodám je príprava jedál v halogénovej konvekčnej rúre rýchlejšia ako v štandardnej rúre, preto halogénová konvekčná rúra predstavuje novú generáciu varenia.

Výhody halogénovej konvekčnej rúry

- Jedlo je možné grilovať, smažiť, piecť, variť alebo dusiť.
- Jedlo sa varí rýchlejšie v teplovzdušnej rúre ako v štandardnej rúre.
- Teplovzdušná rúra je prenosná, nie je potrebné zriaďovať štandardnú rúru.
- Jednoduché ovládanie-môžete nastaviť hodiny a teplotu.
- Okolo jedla cirkuluje horúci vzduch, takže sa varí rovnomerne a rýchlejšie.
- Mäso sa zvonku rýchlo prepeče, vo vnútri zostane šťavnaté, uvoľnia sa tuky a cholesterol.
- Horúci vzduch umožňuje lepšie kysnutie koláčov a sušienok.
- Teplovzdušná rúra spotrebuje menej elektriny ako klasická štandardná rúra - až o 80 % vyššia úspora energie.
- Halogénová konvekčná rúra má vstavaný cyklus prečistenia, ktorý je veľmi jednoduchý.

VLASTNOSTI VAŠEJ HALOGÉNOVÉ KONVEKČNÉ RÚRY

Konvekčnou rúrou môžete nahradiť niekoľko spotrebičov:

Štandardná rúra	Elektrická rúra
Grilovaná rúra	Fritéza
Mikrovlnná rúra	Sporák
Hriankovač	Elektrický parný hrniec

Zdravší životný štýl

S teplovzdušnou rúrou budete vždy variť horúcim vzduchom. V dôsledku toho sa znižuje obsah tuku v potravinách, čo znamená menej kalórií, tuku a cholesterolu a zdravší životný štýl. Do jedla nie je potrebné pridávať tuk, olej, maslo alebo margarín; môžete to urobiť, ak chcete.

Vaša teplovzdušná rúra vám umožňuje variť úplne bez sadzí.

Výhodou teplovzdušnej rúry je možnosť prípravy celého jedla naraz v jednej nádobe (napr. spoločné varenie kurčťa, zemiakov a chleba bez miešania chuti). Až budete hotoví, nechajte stroj automaticky panvicu vyčistiť, potom jednoducho opláchnite a osušte.

Použitie halogénovej konvekčnej rúry

1. Nastavte čas
 2. Nastavte teplotu
 3. Nastavte rukoväť dole do vodorovnej polohy
- Vložte potraviny do sklenenej nádoby a pevne uzavrite veko nádoby. Umiestnite potraviny na stojan, pokiaľ nie je uvedené inak.
 - Zapojte zástrčku do elektrickej siete.
 - Čím viac vzduchu okolo jedla cirkuluje, tým rýchlejšie sa uvarí.
 - Nastavte dobu varenia od 1 minúty do 60 minút.
 - Nastavte teplotu od 60 do 250 °C.
 - Teraz ste začali variť.

70°C	Umývanie
90°C	Rozmrazovanie
120 °C	Pomalé varenie (I)
140°C	Pomalé varenie (II)
160 °C	Prehrievanie
170 °C	Párenie
170 °C	Pečenie
180 °C	Grilovanie
200°C	Praženie
220 °C	Zahrievanie
220 °C	Opekanie na ražni
240°C	Grilovanie
250 °C	Suché vyprážanie

Príprava halogénovej konvekčnej rúry

Pred prvým použitím je nutné zariadenie zahriať.

Pred prvým použitím nechajte zariadenie niekoľko minút bežať, aby ste sa zbavili prebytočných mazív, ktoré boli použité pri výrobe.

Postupujte podľa týchto jednoduchých krokov:

- Utrite vnútro nádoby čistou vlhkou handričkou.
 - Umiestnite stojany do nádoby.
- POZOR!**
Do nádoby neumiestňujte madlá s plastovými rukoväťami.
Nevkladajte do nádoby plastové predmety.
- Zatvorte veko nádoby.
 - Nastavte časovač na približne 10 minút.
 - Nastavte termostat na 200 °C a potom rúru zapnite.
 - Po vypnutí rúry ju nechajte 10 minút vychladnúť, potom môžete otvoriť veko.
- Teraz je vaša teplovzdušná rúra pripravená na prípravu vášho prvého jedla!**

Referenčná tabuľka pre čas a teplotu pri varení rôznych potravín

TYP JEDLA	ČAS	TEPLOTA
Kurča	30-40 min	180-200 °C
Ryba	10-15 min	130-150 °C
Bravčové	15-20 min	180-200 °C
Torta	10-12 min	140-160 °C
Homár	12-15 min	140-160 °C
Malí kraby	10-12 min	150-180 °C
Klobásy	10-13 min	120-150 °C
Lieskové oriešky	10-15 min	140-160 °C
Chlieb	8-10 min	120-140 °C
Zemiaky	12-15 min	180-200 °C
Ryža	15-20 min	150-180 °C
Krabie mäso	10-13 min	140-160 °C

ČISTENIE

Jednoduché čistenie

- Vypnite rúru a nechajte ju vychladnúť.
- Použite čistou handričku s trochu jemného umývacieho prostriedku na riad a teplou vodou a potom riad utrite.
- Opláchnite a odstráňte všetok umývací prostriedok. Vytrite do sucha.
- Poznámka: Nikdy neponárajte veko konvekčnej rúry do vody alebo inej tekutiny.

Normálne čistenie

- Vypnite rúru a nechajte ju vychladnúť.
- Veko a ventilátor utrite vlhkou handričkou, nádobu vyčistite handričkou alebo hubkou s trochu jemného umývacieho prostriedku na riad.
- Nečistite povrch drôtenou kefou alebo hrubou handričkou a nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Vyčistite drôty stojana jemným čistiacim prostriedkom a vodou.
- Kovové časti čistite špongiou alebo handričkou s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Ak je potrebné čistenie, použite nylonovú alebo polyesterovú handričku. Pokiaľ je špina odolná, použite čistič na nerez alebo iné kovy.

Poznámka:

Všetky doby a metódy varenia uvedené v tomto návode sú iba návrhy. Osobné nastavenie vám pomôže dosiahnuť požadované výsledky podľa vášho vkusu.

Upozornenie: Nikdy neponárajte zariadenie do vody a nenamáčajte napájaci kábel.

Servis

Pre akýkoľvek servis počas záručnej doby alebo po nej sa obráťte na autorizované servisné stredisko, ktoré vám radi pomôže. Pokiaľ máte poškodený napájací kábel, odporúčame vám z bezpečnostných dôvodov kontaktovať autorizovaný servis, kde vám ho vymení.

Pred odovzdaním zariadenia do servisu je nutné ho očistiť od všetkých nečistôt a v pôvodnom obale.

POZNÁMKY: TECHNICKÉ DÁTA

1. Pred ponechaním zariadenia bez dozoru alebo pred jeho montážou, demontážou alebo čistením ho odpojte od siete.
2. Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
Pred výmenou príslušenstva vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo siete.

TECHNICKÉ DÁTA

Model: KP-618

- * Napätie: 220-240 V, 50/60 Hz
- * Výkon: 1200~1400 W (max)
- * Termostat: 60-250 °C
- * Časovač: 1- 60 minút
- * Veľkosť nádoby: Ø 333 x 217 mm
- * Kapacita: 12 l (max.)
- * Hrubá hmotnosť: 8 kg
- * Čistá hmotnosť: 7 kg
- *Spotreba energie pri vypnutom zariadení: 0 W

Model: KP-628

- *Napätie: 220-240 V, 50/60 Hz
- * Výkon: 1200-1400 W (max)
- * Termostat: 60-250 °C
- * Časovač: 1- 60 minút
- * Veľkosť nádoby: Ø 333 x 217 mm
- * Kapacita: 12 l (max.)
- * Hrubá hmotnosť: 8 kg
- * Čistá hmotnosť: 7 kg
- *Spotreba energie pri vypnutom zariadení: 0 W

RECEPTY

Všeobecné pokyny pre dobu a teplotu pečenia / varenia nájdete v KARTE RÝCHLYCH POKYNOV na používanie rúry.

→ NA PARENIE ZELENINY

Ak chcete zeleninu v pare, stačí ju pri varení alebo grilovaní mäsa zabaliť do alobalu. **Fóliu pevne uzavrite, aby sa pri varení neotvorila alebo nebola odstránená tlakom vzduchu.** Zeleninu zabalenú vo fólii vložte do teplovzdušnej rúry, aby mohol cirkulovať horúci vzduch. Zeleninu je možné umiestniť na hornú sieťovú základňu, pod ktorou sa varí alebo pečie iné jedlo. Varenie v pare trvá o niečo dlhšie ako v bežnom hrnci. Rybu môžete variť aj v alobale vo vlastnej šťave, ktorú pokvapkáte citrónovou šťavou a pridáte nakrájanú zeleninu.

→ NA PEČENIE TORT

Umiestnite plech na pečenie na mriežku v nádobe rúry. Ak chcete vláčný koláč takmer bez kôrky, prikryte pekáč alobalom, ktorý snímte tesne pred koncom pečenia, aby povrch trochu uschol. V teplovzdušnej rúre sa koláč pečie o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

→ NA PEČENIE PEČIVA, SUŠIENKY ATD.

Umiestnite nádobu s otvormi alebo inú nádobu na sieťovú základňu. Ak nechcete, aby sa pečivo prepieklo, prikryte panvicu v prvej polovici pečenia alobalom. Koláče a sušienky sa tiež pečú v teplovzdušnej rúre o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

UŽITOČNÉ POKYNY

1. Nedávajte do rúry príliš veľa jedla, pretože chcete variť všetko naraz. Horúci vzduch sa nemôže dostať ku všetkým potravinám, takže spáli iba hornú vrstvu. Medzi potravinami ponechajte priestor, aby vzduch mohol voľne cirkulovať, a na dosiahnutie lepšieho efektu použite radšej stojan s dvojitou výškou a nádobu s otvormi.
2. Keď je jedlo uvarené, vypnite termostat a nechajte bežať ventilátor, aby jedlo zostalo chrumkavé.
3. Po uvarení odoberte veko a jedlo podávajte priamo v sklenenej nádobe, aby zostalo horúce.
4. Pre uľahčenie čistenia halogény konvekčnej rúry nastriekajte pred každým použitím v rúre čistiaci sprej na kovové časti (sieťová základňa, dvojitý stojan, dierovaný plech a spodná strana veka).
5. Teplomer na mäso je možné použiť na kontrolu teploty v strede jedla počas varenia. Teplota 70 °C znamená, že jedlo je ešte surové, 85 °C znamená stredne prepečené a 100 °C znamená, že je jedlo pečené.

RAŇAJKY

ROŽKY

Na 3 až 4 rožky nastavte termostat na 100 °C a predhrejte rúru. Rožky zahrievajte 3 až 6 minút. Mrazené rožky sa pečú za 6 až 10 minút.

TOASTOVANÉ CHLIEBKY

Jednodenné bochníky chleba: trochu ich navlhčíte vodou a položte na mriežku s dvojnásobnou výškou. Nastavte termostat na 100 °C na 5 až 10 minút. Bochníky budú opäť ako čerstvo upečené.

GRILOVANÁ SLANINA

Pozdĺžne nakrájané prúžky slaniny zbavíme kôry a prebytočného tuku. Umiestnite pásy na hornú základňu. Termostat nastavte na 230 °C a pečte 6 až 8 minút alebo kým nebudú hotové podľa vašich predstáv.

KLOBÁSY

Umiestnite klobásky (párky) na hornú základňu. Nastavte termostat na 200 °C a pečte 10 až 12 minút.

MÄSO

PEČENÁ JAHNEČIA KORUNA

2	Kus najlepšieho jahňacieho krku, každý so 6-7 rebrami
½	Šálky jemne nakrájanej cibule
½	Šálky jemne nakrájaného zelerového koreňa
1	Jablko, olúpané a nakrájané nadrobno
2	Lyžica masla
3	Lyžica sušených marhúľ namočených vo vode
½	Šálky čerstvej strúhanky bieleho chleba
2	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
½	Jemne nastrúhaná citrónová kôra
1	Lyžica citrónovej šťavy
1	Malé vajíčko

Odrežte prebytočné kosti az mäsa odstráňte oba ramenné kĺby. Vyberte mäso z každej rebrovej kosti do hĺbky 2,5 cm. Spojte okolo mäsitej strany pečienka zahnite dovnútra a zviažte ich k sebe, aby ste vytvorili korunu. Odkryté kosti zakryte fóliou.

Na masle urestujte cibuľu, zeler a jablko dohnedá. Marhule vyberieme z vody, osušíme a nakrájame nadrobno a pridáme k ostatným surovinám na panvici. Ďalej dusíme, dobre osolíme a necháme vychladnúť. Túto plnku naplníme do jahňacej koruny a výpek zväžíme. Umiestnite pečienku na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry.

Pečenie pečieme **25 minút pri 175 ° C** na 500 gramov váhy a zalejeme omáčkou z nádoby. Pečieme ďalších 25 minút pri **200 ° C**, výpek občas podlievame omáčkou z nádoby a podľa potreby pevne zabalíme do alobalu, aby sa odkrytá horná časť alebo tenšie časti výpeku neprepiekli. Keď je pečienka upečená, zložte alobal a na vyčnievajúce kosti položte oválny ozdobný papier. Pečenie podávajte so zemiakmi, cuketou a dusenými zelenými fazuľkami. Jednotlivé porcie krájate a rozdeľujete, keď sa pečienka podáva na stôl.

PLNENÉ TELECIE PRSA

1500 g	Teľacie prsia vykostené, s vykrojeným dutým výrezom
2	Lyžica masla
	Cesnak, soľ a korenie

NÁPLN:

1	Lyžica masla
½	Šálky jemne nakrájanej cibule
1	Lyžica citrónovej šťavy
1	Lyžica nastrúhanej citrónovej kôry
1	Šálka šampiňónov nakrájaných na kocky
2	Šálky čerstvej strúhanky bieleho chleba
1	Vajce, zľahka rozšľahané
	Smotana
1	Lyžica masla

Predhrejte panvicu. Na panvici rozpustíme 1 lyžicu masla a orestujeme cibuľu do mäkka. Pridajte citrónovú kôru, citrónovú šťavu, cesnak a huby. Varte ďalšie 3 až 4 minúty, odstavte a pretrepte vo veľkej mise. Do dusenej zeleniny pridáme strúhanku, cesnak, soľ a korenie. Hmotu zmiešame s vajcom a takým množstvom smotany, aby bola hustá a jednotná. Náplň rovnomerne rozprestrieme po dutine v teľacích prsiach a zašijeme. Teľací výpek potrite rozpusteným maslom a dajte na spodnú mriežku teplovzdušnej rúry, ktorú ste predtým rozohriali na **160°C**. Pečte 20 minút, potom pečienku obráťte, znovu potrite maslom a pokračujte v pečení pri **150 ° C** ďalších **20 minút** so zemiakmi, kým nie sú pripravené na podávanie. Podávajte s hráškom. Nakrájané kúsky pečienky prelejte omáčkou z pekáča.

MEDOVÉ KURACIE KRÍDLA

1125 g	Kuracie krídla
2	Lyžice medu
2	Lyžice paradajkového pretlaku

MARINÁDA:

2	Lyžice citrónovej šťavy
2	Lyžice sójovej omáčky
1	Lyžica jemne nasekaného zázvoru

Odrežte prebytočný tuk z krídiel a odstráňte konce krídiel. Kuracie krídla osušíme a dáme do misy. V inej miske zmiešame citrónovú šťavu, sójovú omáčku a zázvor a marinádou zalejeme hydinu, premiešame a necháme **3 až 4 hodiny** odstáť. Občas premiešajte. V inej miske zmiešame med a paradajkový pretlak s 2 lyžicami marinády. Kuracie krídelká vyberieme z marinády a vložíme na dvojitú mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme **10 minút** pri **160 °C**. Kuracie krídelká vyberte z rúry a obaľte v zmesi medu a paradajkového pretlaku a vložte späť na mriežku do rúry a pečte **5 minút**. Kuracie krídelká opäť vyberte z rúry, obaľte ich v zmesi medu a paradajkového pretlaku, vložte ich na mriežku do rúry a pečte ďalších **5 minút**, kým nebudú upečené.

PEČENÉ KURA

1	Kurča
1	Malá cibuľa
1	Lyžica masla
½	Šálky húb
1½	Šálky čerstvej strúhanky
	Cesnak, soľ, korenie
1	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
1	Lyžička nastrúhanej citrónovej kôry
¼	Lyžičky suchej majoránky
1	Štipka muškátového orieška
1	Vajce

Vnútro kurčaťa dobre očistite, umyte a odstráňte všetok prebytočný tuk.

Cibuľu olúpeme a nakrájame nadrobno a orestujeme ju na panvici na masle do mäkkka. Pridajte huby a varte ďalšiu **1 minútu**.

Na náplň zmiešame v inej mise strúhanku, soľ, korenie, petržlen, citrónovú kôru, majoránku, muškátový oriešok a rozšľahané vajce. Naplníte kura a zatvorte otvor. Kuraciu kožu osoľte, okoreňte a dobre votrite. Kurča vložíme na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme **20 minút** pri **160 °C**. Kurča otočte a pečte ďalších **20 minút** spolu so zemiakmi. Kurča znovu otočte a pečte ešte asi **20 minút**, kým nie je mäkké a rovnomerne prepečené.

VÝBORNÉ HOVÄDZIE PEČENE

900 g	Hovädzia pečienka (v jednom kuse)
	Cesnak, soľ a korenie
½	Šálky červeného vína
2	Strúhaná mrkva
	Nastrúhaná kôra z 1 citróna
	Strúhaná kôra z 1 pomaranča
1	Nadrobno nakrájanú cibuľu
2	Lyžica jemne nasekanej petržlenovej vňate
1	Lyžica sladkej alebo kyslej smotany

Pripravte si marinádu z cesnaku, soli, korenia a červeného vína a vložte do nej celú pečienku a nechajte **4 hodiny** odstáť. Pečienku čas od času otočte a podlejte marinádou. Potom pečienku vyberieme z marinády a necháme odkvapkať, marinádu si ponecháme. Pečienku položíme na alobal a obložíme mrkvou, nastrúhanou citrónovou a pomarančovou kôrou, cibuľou a petržlenovou vňaťou a všetko zabalíme do alobalu. Umiestnite pečienku na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry.

Pečienku pečieme **30 minút** pri **190 °C**. Odstráňte alobal a pečte ďalších **30 minút**. Potom pečienku vyberte z rúry a udržujte teplú. Zvyšok marinády zmiešame s omáčkou z výpeku z rúry a vzniknutú omáčku varíme do zhustnutia na 2 lyžice. Do omáčky vmiešame smotanu a necháme ešte **1 minútu** prevariť. Nakrájanú pečienku prelejeme omáčkou a podávame.

HOVÄDZÍ STEAK WELLINGTON

700 g	10 cm hrubé steaky z hovädzieho filé
1	Lyžica masla
	Cesnak, soľ, korenie
2	Lyžica pečeňovej klobásky
1	Lyžica brandy
1	Obal lístkového cesta, ak sú mrazené, treba najprv rozmraziť
1	Žltok, rozšľahaný s trochou vody

Steaky zbavte prebytočného tuku a potrite ich cesnakom, soľou a mletým čiernym korením. Vložte ich na spodný sieťovaný základ do teplovzdušnej rúry predhriatej na **160 ° C** a pečte **4 minúty**. Vyberte steaky z rúry a nechajte ich vychladnúť. Pečeňovú klobásku zmiešame s brandy a zmesou prelejeme steaky. Listové cesto rozvalkáme a nakrájame na 4 štvorce dostatočne veľké, aby pokryli každý jeden steak. Umiestnite steak do stredu štvorca a úplne ho zabaľte do cesta. Okraje zalejeme trochou vody a povrch potrieme rozšľahaným žltkom. Steaky položte zadnou stranou dole na spodnú mriežku teplovzdušnej rúry a pečte **15 minút** pri **250 ° C** alebo kým cesto nezíska peknú zlatohnedú farbu-vystačí na 4 porcie.

PEČENÉ HOVÄDZIE REBRA

2000 g	Hovädzie rebrá
	Soľ a korenie
2	Lyžica červeného vína
2	Lyžica vody
2	Lyžice múky
	Dodatočná voda

Z mäsa okrájajte prebytočný tuk, ochuťte soľou a korením a oboje dobre votrite do mäsa, ktoré vložte do olejom vymasteného pekáča. Mäso zalejeme vínom a vodou a necháme **4 hodiny** marinovať. Pečieme **1 hodinu** pri **160 ° C** na spodnom sieťovanom podstavci v teplovzdušnej rúre. Pečenie otočte a pečte ďalších **40 minút** pri **175 ° C** pre surové (rare), **50 minút** pre stredné pečené (medium) a **1 hodinu** prepečené (well done) - vystačí na 6 jedál.

PEČENÉ HOVÄDZIE SO ZEMIAKMY

1500 g	Hovädzie rebrá
	Soľ
700 g	Zemiaky

Mäso umyte a utrite vlhkou čistou handričkou. Zemiaky olúpeme, umyjeme a nakrájame na rovnako veľké kúsky. Mäso vložíme na spodnú mriežku do teplovzdušnej rúry a pečieme pri **160 °C**. Pečte **20 minút** na každé kilo mäsa a ďalších **25 minút** na vykostené rebierko alebo **25 minút** na každé kilo mäsa a ďalších **30 minút** na rebierko s kosťou. Zemiaky pridajte, keď zostáva **50 minút** v rúre, a otočte ich, keď je vrch opečený. Pečienku podávajte obklopenú zemiakmi a mrkvou a zaliate omáčkou.

JAPONSKÉ KURACIE KRÍDLA

500 g	Kuracie krídla
½	Šálky sójovej omáčky
1	Strúčik prelisovaného cesnaku
1	Lyžica nadrobno nakrájaného čerstvého zázvoru
¼	Šálky japonského saké alebo suchého sherry

Kuracie krídelká zbavte prebytočného tuku, odrežte špičky kuracích krídielok a osušte ich (v papierovej utierke). Do sójovej omáčky vmiešame cesnak, zázvor, brandy alebo sherry a zmesou zalejeme kuracie krídelká a dobre premiešame (nádobou pretrepeme). Nádobu zakryte, za občasného miešania nechajte marinádu **3 hodiny** stáť. Potom kuracie krídelká vložíme na podložku s dvojnásobnou výškou do teplovzdušnej rúry a pečieme 10 minút pri **175 °C**. Sledujte proces pečenia. V prípade potreby kuracie krídelká otočte alebo presuňte. Pečte ďalších **8 až 10 minút**, kým nebudú zlatisto hnedé.

ČÍNSKE PEČENÉ KURA

1500 g	Kuracie mäso, kuracie krídelká alebo kuracie stehná
1/3	Šálky sójovej omáčky
1	Lyžica medu
1	Lyžica zmesi piatich korení
1	Lyžica rozotreného cesnaku
1	Lyžica jemne mletého čerstvého zázvoru
1	Lyžica sezamového oleja

Z potravín pripravíme marinádu, vložíme do nej kura aspoň na **2 hodiny** a občas premiešame. Kuracie kúsky dajte na mriežku do teplovzdušnej rúry a kuracie krídelká pečte **15 minút** pri **200 °C**, kuracie stehná **20 minút** a kuracie štvrtky alebo polovice **30 minút**. Kurča počas pečenia otáčajte, kým nie je pripravené na podávanie - je to 6 porcií.

TEĽACIA S MÁNGOM

1500 g	Teľacie mäso bez kostí a pripravené na pečenie
1	Šálka suchého bieleho vína
1/2	Poháre Grand Marnier
1	Lyžica brandy
1/2	Šálky pomarančovej šťavy
	Cesnak, soľ, korenie
450 g	Nakrájané mango
1/2	Šálky múky
3	Lyžice masla
	Štipka tymianu

Teľacie mäso potrieme rozpusteným maslom, potrieme cesnakom, osolíme, okoreníme a vložíme do teplovzdušnej rúry na mriežku s dvojnásobnou výškou. Pečieme **20 minút** pri **175 °C**. Teľacie mäso otočte a potrite maslom a pečte ďalších **40 minút**, kým nebude pripravené na podávanie.

ZEMIAKY PEČENÉ VO FÓLII

Stredné zemiaky (1 na osobu)	
Rozpustené maslo	
Cesnaková soľ	
Mleté čierne korenie	

Zemiaky dobre očistite, odstráňte všetky oká, šupku a zlé časti zemiakov a umyte ich. Osušte v papierovej utierke. Do zemiakov votrieme rozpustené maslo a položíme na alobal. Posypeme trochou cesnaku, soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Zemiaky zabalte do alobalu a vložte ich na rošt s dvoma výškami do halogénovej rúry okolo mäsa a pečte **45 minút** pri **190 °C**. Počas pečenia zemiaky občas prepichnete vidličkou, aby ste skontrolovali, či sú upečené. Zemiaky podávame s kyslou smotanou, pažitkou, strúhaným syrom a kúskami varenej slaniny.

Na obmenu vmiešajte do masla trochu sójovej omáčky, než ju votrite do zemiakov, vynechajte cesnak a soľ.

VARENIE ZELENINY V PARE

Zeleninu zabalíme do alobalu a pri varení alebo pečení mäsa varíme. Fóliu pevne uzavrite, aby sa pri varení neotvorila alebo nebola odstránená tlakom vzduchu. Zeleninu zabalenu vo fólii vložte do teplovzdušnej rúry, aby mohol cirkulovať horúci vzduch. Zeleninu je možné umiestniť na hornú sieťovú základňu, pod ktorou sa varí alebo pečie iné jedlo. Varenie v pare trvá o niečo dlhšie ako v bežnom hrnci. Rybu môžete variť aj v alobale vo vlastnej šťave, ktorú pokvapkáte citrónovou šťavou a pridáte nakrájanú zeleninu.

PEČENIE TORTOV

Umiestnite plech na pečenie na mriežku v nádobe rúry. Ak chcete vláčný koláč takmer bez kôrky, prikryte pekáč alobalom, ktorý snímte tesne pred koncom pečenia, aby povrch trochu uschol. V teplovzdušnej rúre sa koláč pečie o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

PEČENIE PEČIVA, COOKIES ATD.

Umiestnite perforovanú nádobu alebo inú nádobu na sieťovú základňu. Ak nechcete, aby sa pečivo prepieklo, prikryte panvicu v prvej polovici pečenia alobalom. Koláče a sušienky sa tiež pečú v teplovzdušnej rúre o niečo rýchlejšie ako v klasickej rúre.

UŽITOČNÉ POKYNY

1. Nedávajte do rúry príliš veľa jedla, pretože chcete variť všetko naraz. Horúci vzduch sa nemôže dostať ku všetkým potravinám, takže dobre prepečie iba hornú vrstvu. Medzi potravinami ponechajte priestor, aby vzduch mohol voľne cirkulovať, a na dosiahnutie lepšieho efektu použijete radšej rošt s dvojitou výškou a nádobu s otvormi.
2. Keď je jedlo uvarené, vypnite termostat a nechajte bežať ventilátor, aby jedlo zostalo chrumkavé.
3. Po uvarení odoberte veko a jedlo podávajte priamo v sklenenej nádobe, aby zostalo horúce.
4. Pre ľahšie čistenie teplovzdušnej rúry nastriekajte pred každým použitím v rúre sprej na varenie na kovové časti (sieťová základňa, stojan s dvojitou výškou, dierovaný plech a spodná strana veka).
5. Teplomér na mäso je možné použiť na kontrolu teploty v strede jedla počas varenia. Teplota 70 °C znamená, že jedlo je ešte surové, 85 °C znamená stredne prepečené a 100 °C znamená, že je jedlo uvarené.

OMÁČKA

Zahrejte panvicu a vložte do nej maslo, kým sa nestane tekutým. Potom panvicu zložte z platne. Pridajte múku a ½ šálky suchého bieleho vína. Dobre premiešajte. Potom dajte panvicu späť na oheň. Miešajte, kým nie je omáčka zlatisto hnedá. Aby sa nepripálila, pridajte víno alebo Grand Marnier, brandy alebo pomarančový džús. Miešajte, kým sa omáčka nevyvarí a nezhustne. Dochutíme cesnakom, soľou a korením. Pridajte tymian a šťavu z panvice. Pokračujte v miešaní. Nakoniec pridáme mango. Varte ďalšie **2 až 3 minúty** a podávajte na teľacom nakrájanom na tenké plátky.

ZELENINA**PEČENÁ ZELENINA**

Zeleninu ošúpeme, očistíme a nakrájame na zhruba rovnaké kúsky a osušíme. Vložte ju do veľkej misy a zalejte 2 až 3 lyžicami rastlinného oleja a pridajte cesnak, soľ a korenie. Nádobu zakryte viečkom a silne ju pretrepte krúživými pohybmi. Potom vložte zeleninu na mriežkový plech do halogénovej rúry.

Uistite sa, že po stranách nádoby je dostatok miesta na efektívne prúdenie horúceho vzduchu.

Halogénovú rúru nastavíme na **260 °C** a pečieme asi **30 až 45 minút** pri **180 °C**. Doba pečenia závisí od veľkosti kúskov zeleniny a množstva zeleniny. Zeleninu môžete opekať súčasne s varením mäsa, pokiaľ mäso umiestnite okolo zeleniny alebo pokiaľ zeleninu opekáte v nádobe s otvormi na hornom základe sita (mäso sa pečie na spodnom základe).

KARFIOL AU GRATIN (zapekaný karfiol)

1	Malý karfiol
¼	Šálky masla
3	Lyžica múky
1 ½	Šálky mlieka
⅓	Šálky syra (ementál/čedar)
	Soľ a korenie
½	Šálky čerstvej strúhanky

Karfiol zbavíme stopky. Kvety nakrájajte pozdĺžne na veľké kúsky. Varte ich v osolenej vode, aby trochu zmäkla. Vyberte kvety z vody, aby stekali. Kvety môžete tiež napariť.

Do panvice dajte **2 lyžice** masla a na strednom plameni ho rozpustite. Pridajte múku a premiešajte do hladka, varte **1 minútu**. Zmiešame strúhanku, syr a zvyšné maslo.

Ešte horúce ružičky karfiolu vložíme do nádoby vhodnej do teplovzdušnej rúry. Karfiol prelejte horúcou syrovou omáčkou z panvice. Navrch posypte strúhankovou zmesou. Pečieme **15-20 minút** pri teplote **150 °C**, kým vrchná vrstva nezíska zlatohnedú farbu.

Pokiaľ jedlo nie je pri vkladaní do rúry horúce, predĺži sa doba varenia/pečenia asi o **10-15 minút**.

KRÁTKY NÁVOD NA POUŽITIE-pokračovanie

→	Ako urobiť toast
	Pripravte si skvelý toast alebo desiatu v teplovzdušnej rúre bez predhrievania rúry.
	Umiestnite jedlo priamo na sieťovinu a sledujte, ako sa varí.
	Zvonku sa stane chrumkavým a vo vnútri mäkkým.
	Halogénové konvekčné rúry môžu zlepšiť chuť občerstvenia, ako sú pečivá, hranolky, a dokonca aj sušienky.
	Vložte ich na pár minút do rúry na najvyššiu teplotu a budú opäť chrumkavé.
→	Ako rozmraziť mrazené potraviny
	V teplovzdušnej rúre rozmrazíte mrazené potraviny rovnomernejšie ako v mikrovlnnej rúre. Nastavte teplotu na 50 °C , každých 5-10 minút kontrolujte rozmrazovanie potravín.
	Ak chcete variť zmrazené potraviny, znížte teplotu nastavenú na normálne varenie o 20 °C .
Príklad:	Znížte predpokladanú teplotu z 225 °C na 200 °C . Doba varenia v teplovzdušnej rúre je tiež kratšia o 30 až 50 percent (príklad: odhadovaná doba 20 minút sa skrúti na 10-15 minút).

VŠEOBECNÉ POKYNY A VAROVANIE

V teplovzdušnej rúre rozdeľte jedlo rovnomerne, aby horúci vzduch mohol rovnomerne cirkulovať okolo jedla.

Keď skúšate recept prvýkrát, sledujte proces varenia cez sklenenú stenu nádoby. Pred podávaním vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

Potraviny jednoducho položte na sieťovinu, ktorú najskôr navlhčíte neprilnavým sprejom.

Halogénová konvekčná rúra je samočistiaca. Na dno nádoby nalejte 5 cm vody a nastavte teplotu na **100 °C** na **10-12 minút**.

Pokiaľ je rúra príliš špinavá, pridajte do vody trochu prostriedku na umývanie riadu a podľa potreby škrvny z riadu utrite.

POZNÁMKA: Sklenené povrchy sú veľmi horúce!

Pri premiestňovaní rúry vždy používajte rukoväta a izolované plastové madlo. Nikdy rúru neprenášajte tak, že držíte iba nádobu!

Údaje o požadovanej dobe varenia sú iba orientačné. Pred podávaním sa uistite, že je jedlo úplne uvarené.

NÁVOD NA POUŽITIE HALOGENOVEJ KONVEKČNEJ RÚRY

	Čas na varenie (v minútach)	Teplota	Sieťovaná základňa
Pečené mäso			
Hovädzie	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
Jahňacie	16 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
Bravčové	24 min na 0,5 kg + 20 min	180-190 °C	Nižšie
Steaky			
Surové (rare)	3 min na každej strane	250 °C	Vyššie
Stredné pečené (medium)	5 min na každej strane	250 °C	Vyššie
Prepečené (well done)	7 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Iné mäso			
Klobásy	5-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Bravčové rebro	6-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Jahňacie rebro	6-8 minút na každej strane	250 °C	Vyššie
Kurča	35-40 min	190-200 °C	Nižšie
Kuracie časti	15-20 min	190-200 °C	Nižšie
Torta			
Jednvrstvová torta	20-25 min	200 °C	Nižšie
Roláda	35-40 min	150 °C	Nižšie
Sladkosti			
Tortová kôrka	10-12	200 °C	Vyššie
Kôra + náplň	25-30	175 °C	Nižšie
Dvojitá kôrka + náplň	30-35	175 °C	Nižšie
Pena z vaječného bielka	5-8	175 °C	Nižšie
Kváskov chlieb			
Bochník chleba	15-20	175 °C	Nižšie
Rožky	15-20	175 °C	Nižšie
Sušienky			
Muffiny	10-20	200 °C	Vyššie
Muffiny	15-18	175 °C	Nižšie
Kukurličný chlieb	10-20	175 °C	Nižšie
Piškótky			
Korálky	8-10	190 °C	Nižšie
Croissanty	12-15	190 °C	Nižšie
Dlaždice	15-20	190 °C	Nižšie
Mrazená pizza			
	9	200 °C	Vyššie
Plody mora			
Ryba	7-10	200 °C	Vyššie
Kraby	8-10	200 °C	Vyššie
Dusené mušle	3-5	160 °C	Nižšie
Homár	12-15	175 °C	Nižšie
Zelenina			
Pečené zemiaky	20-35	250 °C	Nižšie
Hranolky	12-15	200 °C	Vyššie

PREHLÁSENIE O ZÁRUKU

Firma MarexTrade s. r. o., K Šeberáku 180/1, Praha 4 – Kunratice, Česká Republika týmto prehlásením o záruke uvádza, že:

- Zaručuje kvalitnú a bezchybnú prevádzku predmetných výrobkov v záručnej dobe, ktorá začína dodaním produktu spotrebiteľovi.
- Výrobok bude počas záručnej doby bezchybne fungovať, pokiaľ bude používaný v súlade s jeho účelom a návodom na použitie.
- Na žiadosť zákazníka, ak bude samozrejme podaná v záručnej dobe, sa postará o odstránenie závad a prípadných nedostatkov na výrobku na vlastné náklady, najneskôr do 30 dní odo dňa oznámenia závady. Túto lehotu je možné predĺžiť maximálne o 15 dní, pokiaľ bol predmetný výrobok už v minulosti opravovaný. Pokiaľ nebude výrobok opravený v uvedenej lehote, bude vymenený za identický, nový a bezchybný výrobok. Záručnú dobu predĺži o dobu opravy. Na vymenený tovar alebo na výmenu podstatnej časti tovaru za novú vystaví zákazníkovi nový záručný list.
- Poskytuje servis, údržbu, náhradné diely a príslušenstvo po dobu ďalších 3 rokov od uplynutia záručnej doby.
- Záruka platí na území Českej a Slovenskej republiky.

ZÁRUČNÁ DOBA

Užitkové vlastnosti, prípadne bezchybná prevádzka výrobku sú garantované v záručnej dobe 24 mesiacov, ktorá začína plynúť dňom dodania výrobku spotrebiteľovi. V prípade použitia výrobku pre profesionálne alebo zárobkové účely, alebo pre účely nad rámec bežného použitia v domácnosti, alebo pokiaľ je produkt používaný osobou, ktorá nie je v súlade s platnými právnymi predpismi definovaná ako spotrebiteľ, je záručná doba 12 mesiacov. Všetky akumulátory / batérie majú záručnú dobu 12 mesiacov. Za stratený záručný list neručíme. Pokiaľ sa na výrobku nepreukáže reklamovaná vada, sme oprávnení účtovať vzniknuté diagnostické náklady.

UPOZORNENIE: Záruka nekráti práva spotrebiteľa vyplývajúce zo zodpovednosti predávajúceho za vady výrobkov.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY SÚ

- v prípade reklamácie je nutné predložiť vyplnený záručný list, originál nákupnej faktúry (alebo kópiu oboch);
- že výrobok nie je mechanicky poškodený;
- že s výrobkom nebolo manipulované neoprávnenou osobou;
- že zákazník (užívateľ) jednal a používal produkt v súlade s priloženým návodom;
- počas záručnej doby je autorizovaným servisným strediskom iba servis firmy MarexTrade s. r. o.;
- že záručné štítky a plomby nie sú poškodené alebo odstránené.

UKONČENIE ZARUKY

Záručný servis sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu (žiarovky, vykurovacie telesá, vlákna, kefy elektromotora, opotrebené ozubené kolesá).

Záruka sa ďalej nevzťahuje na vady vzniknuté pri preprave a manipulácii po dodaní zákazníkovi, v dôsledku nesprávneho nastavenia, mechanickej vady (fyzické rozbitie), vady v dôsledku neodborného a nedbalého zaobchádzania s výrobkom, pri akomkoľvek neoprávnenom zásahu, pokiaľ k závade došlo v dôsledku použitia nevhodného spotrebného materiálu, alebo kvapalín, pokiaľ boli do výrobku inštalované neoriginálne diely, v dôsledku nadmerného napätia, vyššej moci, úderu blesku, vytečenia batérie, čistenia výrobku alebo jeho častí a vniknutia kvapaliny do produktu.

Pred odovzdaním výrobku do servisu je nutné ho očistiť od všetkých nečistôt. V opačnom prípade vám budeme nútení účtovať náklady na očistenie výrobku podľa cenníku distribútora.

V prípade nesprávneho použitia, neprimeraného použitia sily a zásahov, ktoré neboli vykonané autorizovaným servisným strediskom, záruka zaniká. Táto záruka neobmedzuje vaše zákonné práva.

Manipulácia so starým elektrickým a elektronickým zariadením:

(platné v Európskej únii a ďalších európskych krajinách so samostatným systémom nakadania s odpadmi).



Tento symbol na produkte, na jeho obale alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s produktom nesmie byť zaobchádzané ako s domovým odpadom. Musíte ho zlikvidovať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Recyklácia tohto produktu pomôže zachovať prírodné zdroje a pomôže zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia produktu musí byť vykonaná v súlade s platnými predpismi pre likvidáciu odpadu. Pre podrobnejšie informácie o manipulácii a vrátení tohto výrobku kontaktujte prosím miestny mestský úrad, službu pre likvidáciu domového odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili. Odpadové elektrozariadenia je možné tiež bezplatne odovzdať distribútorovi priamo pri dodaní nového elektrozariadenia. V súlade so smernicou 2012/19/EU a smernicou 2006/66/ES o chybných alebo opotrebovaných akumulátoroch/batériách, musia byť predmetné výrobky zhromažďované oddelene a recyklované spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Všetky práva vyhradené.

ZÁRUKA



AUTORIZOVANÝ
SERVIS



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



+420 724 892 995
servis@marextrade.cz

Informácie o zákazníkovi

Meno a priezvisko

Titul

Email

Telefón

Dátum dodania výrobku / dátum začiatku záručnej doby

Informácie o výrobku

Typ výrobku / Názov

Typ a model

Sériové číslo

Výrobca

Pečiatka a podpis distribútora