MULTIFUNKČNÍ SENDVIČOVAČ A TOUSTOVAČ 3V1 S VYMĚNITELNÝMI DESKAMI 1 500 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



KONCEPT 3V1	PŘÍKON MOTORU	VÝMĚNNÉ DESKY	REGULACE TEPLOTY
Toustovač + vaflovač + kontaktní panini gril	**1 500 W (extra rychlý ohřev a křupavost)**	**3 sady s kvalitním nepřilnavým povrchem**	**Plynulý termostat Min – Max**

PŘEDNOSTI MULTIFUNKČNÍHO SENDVIČOVAČE 3V1 KD4133

- Univerzální řešení 3v1 nahradí v kuchyni tři samostatné spotřebiče: sendvičovač, vaflovač i elektrický kontaktní gril.
- Vysoký příkon 1 500 W zaručuje bleskový náhřev desek, rovnoměrné opékání a dokonale křupavou kůrku toastů i vaflí.
- Jednoduchý systém zacvakávacích zámků umožňuje výměnu pečicích desek během několika sekund pouhým stiskem tlačítka.
- Prémiový nepřilnavý povrch zabraňuje připalování sýrů i těsta a umožňuje snadné čištění pod tekoucí vodou či v myčce.
- Plynulá regulace teploty otočným termostatem dává plnou kontrolu nad propečením od lehkého ohřátí po prudké zapečení.
- Možnost bezpečného svislého uložení s navinutým kabelem pro maximální úsporu místa v kuchyňské lince.

VÝSTRAHA PŘED POPÁLENÍM A POŠKOZENÍM NEPŘILNAVÉHO POVRCHU:
PEČICÍ DESKY DOSAHUJÍ PŘI PROVOZU TEPLOTY PŘES +200 °C – NIKDY SE JICH NEDOTÝKEJTE HOLÝMA RUKAMA! DESKY VYMĚŇUJTE VÝHRADNĚ TEHDY, KDYŽ JE SPOTŘEBIČ ZCELA VYCHLADLÝ A ODPOJENÝ ZE ZÁSUVKY 230 V! K VYJÍMÁNÍ TOASTŮ NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ VIDLIČKY ANI NOŽE (HROZÍ ZNIČENÍ NEPŘILNAVÉ VRSTVY)! PŘÍSTROJ NIKDY NEMYJTE POD TEKOUCÍ VODOU!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA SENDVIČOVAČE KD4133

Modelové označení	Kraft&Dele KD4133
Typ spotřebiče	Multifunkční sendvičovač a kontaktní gril 3v1
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	1 500 W
Sady vyměnitelných desek	3 páry: trojúhelníkové sendviče, belgické vafle, žebrovaný panini gril
Typ povrchu desek	Kvalitní antiadhezní nepřilnavá vrstva (PFOA Free)
Regulace teploty	Plynulý otočný termostat (stupně Min až Max)
Světelná indikace	Červená LED (napájení) + zelená LED (nahřáto na provozní teplotu)
Bezpečnostní prvky	Tepelně izolovaná rukojeť, uzamykatelná spona, tepelná pojistka
Skladování	Svislá poloha + úložný prostor pro kabel na spodku
Délka přívodního kabelu	cca 0,8 metru
Hmotnost přístroje s deskami	cca 2,4 kg

2. KONCEPCE 3V1 A SYSTÉM PEČICÍCH DESEK

TŘI VYMĚNITELNÉ GRILOVACÍ A PEČICÍ SADY

- **Trojúhelníkové tousty (Sandwich):** Dělí a hermeticky uzavírá okraje toastového chleba; sýr nevyteká.
- **Belgické vafle (Waffle):** Hluboký rastr pro rovnoměrně propečené, nadýchané a křupavé vafle.
- **Žebrovaný panini gril (Grill):** Univerzální drážkovaná plocha pro panini, tortilly, burgery, klobásky i zeleninu.
- **Rychloupínací západky:** Samostatná tlačítka uvolňují horní i spodní desku jedním stiskem.

TOPNÝ SYSTÉM A TEPELNÝ MANAGEMENT 1 500 W

- **Topná tělesa v obou čelistech:** Zajišťují identickou teplotu a rovnoměrné opékání z horní i dolní strany.
- **Plynulá regulace teploty:** Otočný termostat umožňuje zvolit šetrný ohřev nebo intenzivní zapékání.
- **Dvoustupňová světelná indikace:** Červená kontrolka indikuje připojení, zelená dosažení pracovní teploty.
- **Izolovaný kryt Cool-Touch:** Vnější plášť z ušlechtilé oceli a žáruvzdorného plastu chrání před popálením.

3. ERGONOMIE A SKLADOVÁNÍ SPOTŘEBIČE

PRAKTICKÁ KONSTRUKCE ŠETŘÍCÍ PROSTOR V KUCHYNI

Sendvičovač Kraft&Dele KD4133 je navržen s ohledem na každodenní komfort v moderních kuchyních. Masivní rukojeť je opatřena robustní mechanickou západkou, která pevně stlačuje sendviče během zapékání a zároveň umožňuje bezpečné vertikální parkování přístroje.

Vertikální poloha: Stabilní opěrné nohy umožňují svislé uložení do skříňky či na polici.

Kabelový management: Spodní prolis se svorkou pro snadné navinutí 80cm přívodního kabelu.

Protiskluzová základna: Pryžové patky eliminují klouzání po hladkém kuchyňském pultu.

1. VŠEOBECNÉ ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ

Spotřebič vyvíjí vysoké provozní teploty přesahující +200 °C. Dodržujte veškeré bezpečnostní pokyny dle norem ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-9 pro zamezení popálení obsluhy nebo vzniku požáru v domácnosti.

PŘÍSNĚ ZAKÁZANÉ MANIPULACE

- **Zákaz dotyku horkých desek:** Nikdy se nedotýkejte hliníkových pečicích ploch za chodu ani bezprostředně po vypnutí!
- **Zákaz ponoření do tekutin:** Tělo spotřebiče s topnou spirálou se nikdy nesmí ponořit do vody ani mýt pod kohoutkem!
- **Zákaz kovových nástrojů:** Nikdy nepoužívejte nože, vidličky ani drátěnky – dojde k poškození teflonové vrstvy.
- **Zákaz provozu bez desek:** Spotřebič nikdy nezapínejte, pokud v něm nejsou řádně zacvaknuty pečicí desky.
- **Zákaz hořlavých materiálů:** Neumisťujte přístroj do blízkosti záclon, papíru, utěrek ani pod nástěnné skříňky.

POVINNÉ PRACOVNÍ POSTUPY

- **Použití rukojeti:** K otevírání a zavírání víka používejte výhradně tepelně izolované přední držadlo.
- **Vychladnutí před výměnou:** Pečicí desky vyměňujte až po úplném vychladnutí na pokojovou teplotu.
- **Dřevěné či silikonové náčiní:** K obracení a vyjímání toastů používejte pouze dřevěné či silikonové obracečky.
- **Dozor nad spotřebičem:** Zapnutý sendvičovač nenechávejte v provozu bez dozoru dospělé osoby.
- **Odpojení po dokončení:** Po dopečení okamžitě otočte termostat na minimum a vytáhněte kabel ze sítě.

2. ELEKTRICKÉ JIŠTĚNÍ A CERTIFIKACE

TŘÍDA OCHRANY I (OCHRANNÉ UZEMNĚNÍ)

Zařízení vyžaduje řádně uzemněnou síťovou zásuvku 230 V / 16 A s ochranným kolíkem (PE). Nepoužívejte poškozené rozdvojky ani prodlužovací šňůry s nedostatečným průřezem.

TEPELNÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

V případě selhání provozního termostatu nevratná tepelná pojistka odpojí topná tělesa dříve, než by došlo k přehřátí pláště spotřebiče.

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (PFOA FREE)

Nepřilnavá vrstva pečicích desek je certifikována dle Nařízení (ES) č. 1935/2004, neuvolňuje při zahřívání žádné toxické látky ani PFOA.

UPOZORNĚNÍ PRO PRVNÍ POUŽITÍ: Při prvním zahřátí nového přístroje může dojít ke vzniku slabého dýmu a charakteristického zápachu z vypalování ochranných látek z výroby topných spirál. Tento jev je zcela normální. Nechte přístroj hřát cca 10 minut v dobře větrané místnosti naprázdno, poté nechte vychladnout a omyjte desky.

1. KONSTRUKČNÍ ANATOMIE SENDVIČOVAČE KD4133

PŘEHLED HLAVNÍCH OVLÁDACÍCH PRVKŮ A MECHANICKÝCH ČÁSTÍ

1. Nerezový horní plášť: Kartáčovaný nerezový plech dodává přístroji elegantní vzhled a snadno se čistí.
2. Tepelně izolované madlo: Masivní plastové držadlo, které zůstává chladné i při maximální teplotě pečení.
3. Aretační uzamykací spona: Mechanická západka na madle pevně stlačí obě poloviny přístroje k sobě.
4. Otočný regulátor teploty: Plynulý termostat umožňující nastavení výkonu od ohřevu po intenzivní pečení.
5. Světelné kontrolky (LED): Červená dioda signalizuje zapnutí; zelená dioda zhasne/rozsvítí se při dosažení nastavené teploty.
6. Tlačítka pro uvolnění desek: Pružinové zámky (samostatně pro horní a spodní desku) pro bleskovou výměnu plotýnek.
7. Výměnné hliníkové desky (3 páry): Toastové trojúhelníky, vaflovací mřížka a žebrovaný gril.
8. Základna s nožkami a navíječem: Protiskluzové patky a prolisy pro uložení síťového kabelu.

2. POSTUP VÝMĚNY PEČICÍCH DESEK

VYJMUTÍ STÁVAJÍCÍCH DESEK

1. Ujistěte se, že přístroj je **odpojen ze zásuvky 230 V a zcela studený**.
2. Otevřete horní víko sendvičovače do úhlu cca 90°.
3. Stiskněte tlačítko uvolnění desky na horní nebo dolní čelisti.
4. Deska se mírně nadzvedne; uchopte ji za okraje a opatrně vysuňte z vodicích západek.

ZASUNUTÍ A ZAJIŠTĚNÍ NOVÝCH DESEK

1. Zvolte požadovanou sadu desek (vždy použijte odpovídající pár horní + spodní).
2. Zasuňte zadní fixační výstupky desky do otvorů v těle přístroje.
3. Přední stranu desky zatlačte směrem dolů k topnému tělesu, dokud neuslyšíte zřetelné **mechanické „cvaknutí“** zámku.
4. Zkontrolujte, zda je deska v lůžku rovnoměrně a pevně usazena.

3. CHARAKTERISTIKA DODÁVANÝCH SAD DESEK

TECHNICKÁ SPECIFIKACE A URČENÍ JEDNOTLIVÝCH PLOTÝNEK

Sendvičové desky (Toast):
- 2 komory s diagonálním dělením (4 trojúhelníky)
- Šikmé hrany slisují okraje chleba k sobě
- Ideální pro klasické toasty se šunkou a sýrem
- Zamezuje vytékání rozpuštěné náplně

Vaflové desky (Waffle):
- Klasický belgický hluboký rastr 4 × 5 polí
- Umožňuje rychlé vykynutí a propečení těsta
- Vytváří křupavou kůrku a vláčné těsto uvnitř
- Zvýšený obvodový okraj brání přetečení těsta

Grilovací desky (Panini / Grill):
- Podélné žebrování pro odvod přebytečného tuku
- Pro panini, ciabatty, tortilly, burgery i ryby
- Zanechává typické grilovací proužky
- Rychlý oboustranný kontaktní ohřev

1. KROK ZA KROKEM: PŘÍPRAVA A PEČENÍ POKRMŮ

KROKY 1 AŽ 3: PŘEDEHŘÁTÍ SPOTŘEBIČE

1. **Volba a kontrola desek:** Zacvakněte požadované desky, zavřete víko a zajistěte sponu.
2. **Připojení k síti:** Zasuňte zástrčku do zásuvky 230 V. Rozsvítí se **červená LED** (přístroj je pod napětím).
3. **Nastavení termostatu:** Nastavte otočný knoflík na požadovaný stupeň pečení. Přístroj se začne zahřívat.
4. **Indikace nahřátí:** Jakmile se rozsvítí **zelená LED**, desky dosáhly provozní teploty (cca 3–5 minut).

KROKY 4 AŽ 6: VKLÁDÁNÍ A PEČENÍ

5. **Vložení surovin:** Odjistěte sponu, zvedněte víko a položte toasty, vaflové těsto či maso na spodní desku.
6. **Uzavření a aretace:** Přiklopte horní víko a zajistěte západku na madle (pokud suroviny nejsou příliš vysoké).
7. **Pečení:** Průběžně kontrolujte stupeň propečení. Zelená LED může cyklicky zhasínat a rozsvěcet se (udržování teploty).
8. **Vyjmutí pokrmu:** Po dopečení otevřete víko a jídlo vyjměte dřevěnou nebo silikonovou špachtlí.

2. ZÁSADY PRO DOCÍLENÍ DOKONALÉHO VÝSLEDKU

TIPY PRO PRÁCI S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM A TĚSTY

Promazání desek:
Před prvním použitím nebo při pečení těst s nízkým obsahem tuku lehce potřete desky mašlovačkou s trochou rostlinného oleje či rozpuštěného másla.

Množství těsta na vafle:
Těsto nalévejte pouze do 80 % výšky rastru desky. Při zapékání těsto vykyne; přelití způsobuje zbytečné vytékání po stranách přístroje.

Tloušťka plněných sendvičů:
Nepřeplňujte sendviče příliš silnou vrstvou náplně. Násilné zacvakávání madla přes silný sendvič může poškodit plastovou aretační západku!

3. TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ A TEPLOTNÍCH STUPŇŮ

DRUH POKRMU	DOPORUČENÁ DESKA	NASTAVENÍ TERMOSTATU	ORIENTAČNÍ ČAS PEČENÍ
Klasický toast (šunka / sýr)	Trojúhelníková (Sandwich)	Střední až Vyšší (Medium–Max)	3–4 minuty
Belgické sladké vafle	Vaflovací mřížka (Waffle)	Maximální (Max)	4–6 minut
Panini a plněné tortilly	Žebrovaný gril (Grill)	Maximální (Max)	3–5 minut
Kuřecí plátky / zelenina	Žebrovaný gril (Grill)	Maximální (Max)	5–8 minut

1. RECEPTY PRO KUCHYŇSKÝ MULTIFUNKČNÍ PŘÍSTROJ KD4133

KŘUPAVÉ BELGICKÉ VAFLE (CCA 8 KS)

Suroviny: 250 g hladké mouky, 2 vejce (oddělené žloutky a bílky), 350 ml polotučného mléka, 80 g rozpuštěného másla, 2 lžíce vanilkového cukru, 1 lžička kypřicího prášku, špetka soli.

Postup: Žloutky vyšlehejte s cukrem, přidejte máslo a mléko. Vmíchejte mouku s práškem. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a zlehka zapracujte do těsta. Nalijte na rozpálenou vaflovou desku a pečte 4–5 minut dozlatova. Podávejte se šlehačkou a ovocem.

ITALSKÉ PANINI S MOZZARELLOU A PROSCIUTTEM

Suroviny: 2 podlouhlé ciabatty, 100 g sušené šunky Prosciutto Crudo, 1 balení čerstvé mozzarelly, 2 lžičky bazalkového pesta, hrst čerstvých lístků bazalky, plátky rajčat.

Postup: Ciabatty podélně rozkrojte, potřete pestem, naskládejte šunku, plátky mozzarelly a rajčata. Přiklopte a vložte na žebrovanou grilovací desku. Přitlačte víko a zapékejte cca 4 minuty, dokud se sýr nerozpustí a chléb nezíská křupavé pruhy.

ZAPEČENÁ QUESADILLA S KUŘECÍM MASEM A ČEDAREM

Suroviny: 2 pšeničné tortilly, 150 g pečeného trhaného kuřecího masa, 100 g strouhaného čedaru, sterilovaná kukuřice, sterilované jalapeños, lžíce zakysané smetany.

Postup: Na polovinu tortilly rozprostřete maso, zeleninu a čedar, přeložte napůl. Vložte na grilovací desky KD4133. Pečte cca 3–4 minuty, dokud není tortilla křupavá a sýr tekutý. Podávejte s dipem z rajčatové salsy a zakysané smetany.

KRÁLOVSKÝ SÝROVÝ TOAST SE ŠUNKOU A DIJONSKOU HOŘČICÍ

Suroviny: 4 plátky světlého toastového chleba, 4 plátky kvalitní šunky od kosti, 4 plátky sýra Gouda nebo Gruyère, tenká vrstva dijonské hořčice, máslo na potření vnějších stran chleba.

Postup: Vnitřní stranu chleba potřete hořčicí, vložte šunku a sýr. Vnější strany lehce potřete máslem (pro extra křupavost a zlatavou barvu). Pečte na trojúhelníkových deskách 3–4 minuty.

2. ZÁSADY ZDRAVÉHO GRILOVÁNÍ

VÝHODY KONTAKTNÍHO ZAPÉKÁNÍ BEZ PŘIDANÉHO TUKU

Redukce kalorií:
Díky špičkovému nepřilnavému povrchu není nutné používat velké množství oleje ani másla. Pokrmy si zachovávají přirozenou šťavnatost s minimem tuku.

Rovnoměrný tlak:
Kontaktní tlak z obou stran zajišťuje rychlý přenos tepla hluboko do struktury masa či zeleniny bez vysušení vnitřku suroviny.

Zachování vitamínů:
Krátká doba tepelné úpravy (3–5 min) chrání nutriční hodnoty zeleniny (cuketa, papriky, lilek) a udržuje ji příjemně křupavou.

1. DIAGNOSTICKÁ TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A PŘÍČIN

PŘÍZNAK PORUCHY	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Červená LED nesvítí, desky nehřejí	Zástrčka není v zásuvce; zásuvka je bez napětí; vadná tepelná pojistka	Zkontrolujte jistič a síťové napětí; otestujte jinou zásuvku; kontaktujte servis
Zelená kontrolka se nerozsvěcí	Termostat je nastaven na minimum; přístroj se stále ještě nahřívá; porucha termostatu	Otočte regulátor doprava směrem k MAX; vyčkejte 5 minut; případně nechte prověřit termostat
Pokrm se k deskám připaluje a lepí	Poškozená antiadhezní vrstva kovovým náčiním; desky jsou mastné a znečištěné; těsto bez tuku	Před pečením desky lehce potřete tukem; vyčistěte desky; nepoužívejte kovové nože
Vafle nebo sendviče se pečou nerovnoměrně	Deska není zcela docvaknuta do držáku; nerovnoměrné množství těsta / vrstvy sendviče	Zkontrolujte usazení desky v lůžku; suroviny rozprostřete po celé ploše rovnoměrně
Madlo nelze zajistit sponou	Sendvič je příliš silný nebo obsahuje tvrdé neskladné suroviny	Netlačte silou na sponu! Ponechte madlo nezacvaknuté, tlak horního víka je dostatečný

2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O PEČICÍ DESKY

ZÁSADY ÚDRŽBY NEPŘILNAVÉHO POVRCHU KD4133

Postup po dopečení:
- Odpojte spotřebič ze zásuvky 230 V
- Nechte desky vychladnout cca 25–30 minut
- Papírovou utěrkou setřete mastnotu a zbytky sýra
- Stiskněte tlačítka a vyjměte desky ven

Mytí pečicích desek:
- Myjte v teplé vodě s jemným mycím gelem
- Používejte výhradně měkkou houbičku!
- Zákaz drátěnek a abrazivních písků!
- Desky lze mýt v myčce na šetrný program (do 50 °C)

Péče o tělo a skladování:
- Nerezový a plastový kryt otřete vlhkou utěrkou
- Nikdy nelijte vodu do prostoru topných spirál!
- Naviňte kabel a přístroj postavte svisle
- Náhradní desky skladujte v měkkém obalu

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v EU:
Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polsko

tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že níže uvedené strojní / technické zařízení:

Výrobek: Elektrický multifunkční sendvičovač, vaflovač a kontaktní panini gril 3v1 Kraft&Dele KD4133 s příkonem 1 500 W, třemi sadami vyměnitelných hliníkových desek s nepřilnavým povrchem (trojúhelníkové tousty, vafle, gril), plynulou regulací teploty termostatem, světelnou LED indikací a tepelně izolovanou rukojetí se západkou
Obchodní označení / Model: KRAFT&DELE KD4133 · Rok výroby: 2026

Splňuje požadavky evropských směrnic:
- Směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami

Aplikované harmonizované normy a specifikace:
- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9 (Zvláštní požadavky na sendvičovače, grily a vaflovače)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)

Osoba pověřená sestavením a archivací technické dokumentace v EU: Krzysztof Forein, sídlo společnosti Foreintrade S.A.

Místo a datum vydání: **Tarczyn, 15. ledna 2026**

Krzysztof Forein
Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na výrobek je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (IČO dle obchodního zákoníku) od data převzetí zboží.

Záruční i pozáruční servis, technické konzultace a dodávky originálních náhradních dílů pro Českou republiku zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Autorizované servisní centrum a distribuce Kraft&Dele
Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: **info@nasenaradi.cz**

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený sendvičovač vhazován do komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 02 – hliník desek, 17 04 05 – ocel, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (15 01 01).

Obalové materiály (lepenka, LDPE fólie) jsou 100% recyklovatelné a patří do sběrných nádob na separovaný komunální odpad. Chraňte životní prostředí a nevystavujte přírodu nebezpečným odpadům.

EVIDENČNÍ LIST PRAVIDELNÝCH ZÁRUČNÍCH A SERVISNÍCH REVIZÍ

DATUM ZÁZNAMU	DRUH REVIZE / SERVISNÍHO ÚKONU	POPIS PROVEDENÝCH PRACÍ A VYMĚNĚNÝCH DÍLŮ	RAZÍTKO A PODPIS TECHNIKA
15. 01. 2026	Výstupní kontrola kvality (QC)	Ověření kompletnosti, rozměrová inspekce, zkouška mechaniky	Foreintrade S.A. QC Dept. • Schváleno ✓
	Servisní prohlídka (12 měsíců)		
	Servisní prohlídka (24 měsíců)		
	Mimořádná oprava / údržba		