

<i>Pánev</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ	3-6
<i>Panvica</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK	7-10
<i>Frying pan</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	EN	11-14
<i>Serpenyő</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	HU	15-18
<i>Patelnia</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL	19-22
<i>Bratpfanne</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	DE	23-27

ETA7930



CZ

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	3
II. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	3
III. POUŽITÍ	4
IV. ÚDRŽBA	4
V. EKOLOGIE	5
ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA TYTO SKUTEČNOSTI:	6

SK

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	7
II. PRED PRVÝM POUŽITÍM	8
III. POUŽITIE	8
IV. ÚDRŽBA	9
V. EKOLÓGIA	9
ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA TIETO SKUTOČNOSTI	10

EN

I. SAFETY PRECAUTIONS	11
II. BEFORE THE FIRST USE	12
III. USE	12
IV. MAINTENANCE	12
V. ENVIRONMENT	13
GUARANTEE DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING	14

HU

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	15
II. ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	16
III. HASZNÁLAT	16
IV. KARBANTARTÁS	17
V. KÖRNYEZETVÉDELEM	17
A JÓTÁLLÁS NEM ÉRVÉNYESÍTHETŐ A KÖVETKEZŐ ESETEKBEN	18

PL

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	19
II. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	20
III. UŻYCIE	20
IV. KONSERWACJA	21
V. EKOLOGIA	21
GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH FAKTÓW	22

DE

I. SICHERHEITSHINWEISE	23
II. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH	23
III. GEBRAUCH	24
IV. WARTUNG	24
V. UMWELTSCHUTZ	25
DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF DIESE TATSACHEN:	26

CZ – ETA7930 – PÁNEV, rozměr pánve Ø 24 cm, Ø 28 cm.

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před použitím si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást výrobku a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- Během používání se nedotýkejte nádoby, protože je **HORKÁ!** Pokud však budete nádobí užívat v troubě (např. el. / plynové / horkovzdušné), použijte při manipulaci ochranné rukavice!
- Používejte pouze dřevěné a umělohmotné kuchyňské náčiní. **Nepoužívejte kovové náčiní!** Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte, mohlo by dojít k poškození (degradaci) vrchní vrstvy.
- Používejte do max. teploty 220 °C!
- Nepoužívejte ke skladování kyselých potravin, nádobí je určeno k vaření, ne ke skladování! Při skladování pokrmů může dojít k loupání povlaku!
- Při zvedání víka buďte opatrní a víko odnímejte vždy směrem od sebe.
- Neumisťujte nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu (např. skleněné, papírové plastové desky a různé tkaniny/ubrusy), který se může teplem poškodit.
- **Zpracované potraviny v nádobě nikdy nekrájejte!**
- V zajmu zachování optimálních vlastností nepřilnavé vrstvy, nepřipravujte potraviny zabalené v pečicím / pergamenovém papíru nebo v alobalu.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním výrobku a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár) a není odpovědný za výrobek v případě nedodržení uvedených bezpečnostních upozornění.
- Drobné odchylky od celistvého vzhledu, jsou způsobeny ručním zpracováním výrobku a nemají vliv na funkčnost, ani užité vlastnosti nádobí. Nejsou tedy důvodem k reklamaci.

Pozor

Nepoužívejte maximální výkon sporáku delší dobu při prázdné nádobě (hlavně indukční vařiče). Mohlo by dojít k přepálení a tím k znehodnocení antiadhézního povlaku. Např. při použití max. výkonu (u plyn. / el.sporáku, nebo sklokeramické desky) po dobu nad 8 – 10 minut a u indukčního vařiče po dobu nad 2 – 3 minut. se může teplota nádoby vyšplhat až na 300 – 350 °C! **Maximální doporučená teplota pro antiadhézní povlak a madla/držadla je 220 °C.**

II. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pozorně si přečtěte návod k obsluze. Pro zachování kvality nádobí, je nutno dodržet následující doporučení. Odstraňte veškerý obalový materiál (včetně případné adhezivní fólie, samolepky, papíru atd.) z plochy a vyjměte nádobí.

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout. Lehce ubrouskem vytřete vnitřní plochu tukem nebo olejem. Nádobu, mírně zahřejte cca 3 – 5 min. (plyn, el. sporák, sklokeramická deska), cca 1-3 min (indukční sporák) a po zahřátí opět vytřete papírovým ubrouskem. Před každým použitím nádobu vždy důkladně prohřejte cca 2 – 5 minut na teplotu 170 – 180 °C. Pro ověření teploty doporučujeme provést zkoušku vodou tak, že do nádoby stříkněte pár kapek vody, které se při správné teplotě rozprsknou, začnou perlit a rychle se odpaří. Tehdy má nádoba správnou teplotu a ihned do nádoby vložte suroviny, které chcete vařit, péct či smažit.

Doporučení

Při použití nádobí v plynové a el. troubě s horním ohřevem, doporučujeme umístit nádobu co nejdále od topné spirály. Zejména u starších modelů trouby může docházet k přehřátí vrchní části trouby (280 - 320 °C), což může mít za následek překročení povolené teploty mádla na poklici (max 220 °C). Přehřátí může způsobit nepříjemný zápach nebo prasknutí mádla.

III. POUŽITÍ

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřina, sklokeramická a indukční deska. V případě, že jste zakoupili indukční variantu, je ji možno použít na všechny typy ohřevu (přesto doporučujeme používat indukční variantu na indukčních vaříčích). Zvolte správnou velikost plotýnky – průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen plynu nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádoby – v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození. **U plynu doporučujeme užití litinové rozptylovací plotýnky plamene** z důvodu jednodušší údržby. Po rozpálení nádoby na správnou teplotu (170 – 180 °C, přibližně 2 – 5 minut, ověřte zkouškou s vodou) položte maso do nádoby, nechejte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty. V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaříte jak jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívejte – šetřte energii i vlastní peníze! Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct. **Nepohybujte nádobím po sklokeramické nebo indukční varné desce, zabráníte tak poškození povrchu varné desky** (např. obroušení dekoru, poškrábání povrchu, vzniku tmavých skvrn).

IV. ÚDRŽBA

Čištění provádějte pravidelně po každém použití! **Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla)**! Nádobí lze mýt v myčce na nádobí. Silně znečištěné nádobí nechte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem. Pravidelně nádobu oplachujte neabrazivním tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejdete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení.

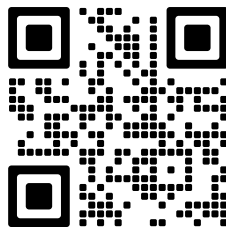
Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nádobí. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezuji funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být důvodem k reklamaci!

Při použití nádob v pečících troubách při teplotách nad 220 stupňů Celsia nebo při dlouhodobém přehřívání nádob na sporácích se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zbarvení. Tato změna, ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu či zdravotní nezávadnost nádobí a není důvodem k reklamaci výrobku!

Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale! Výše uvedené jsou základní informace, jak efektivně využívat nádobí. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchařky. **Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje.** Ostatní již záleží pouze na Vaší bohaté fantazii.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz. Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu. Kontakt na výrobce: info@eta.cz



V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

Upozornění a symboly použité na spotřebiči, obalech nebo v návodu

HOUSEHOLD USE ONLY. Pouze pro použití v domácnosti.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.



Nesmí být likvidováno společně s komunálním odpadem



UPOZORNĚNÍ Při čištění nože pracujte velmi opatrně!



Čtete návod k obsluze



Materiál určený pro styk s potravinami



ELECTRO CERAN GLASS HALOGEN INDUCTION GAS

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA TYTO SKUTEČNOSTI:

- poškození rukojeti nádoby vlivem vysoké teploty (nad **220 °C**). Např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavicí spirály, stěny trouby apod.,
- poškození povrchu (**poškrábání, proříznutí**) ostrým kovovým nástrojem (např. **nůž, vidlička**) nebo poškození povrchu (**poškrábáním**) při použití drsných a agresivních čisticích prostředků (např. **žíravé prostředky na čištění trub**) nebo poškození povrchu (**otlučením**) při neopatrné manipulaci (např. **víkem**). Tyto „stopy“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled,
- poškození povrchu (**spálení**) vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla,
- poškození vnějšího dna vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. **plynovým hořákem**), tj. nepoužití rozptylovací ploténky plamene.

SK – ETA7930 – PANVICA, rozmer panvice Ø 24 cm, Ø 28 cm

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred použitím riadu, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť výrobku a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi.
- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Počas používania sa nedotýkajte nádoby pretože je **HORÚCA!** Pokiaľ však budete riad používať v (el. / plynovej / teplovzdušnej) rúre, použite pri manipulácii ochranné rukavice! Najmä dbajte na to, aby sa nádoby nedotkli deti a nesvojprávne osoby!
- Používajte výlučne drevené a umelohmotné kuchynské pomôcky. **Nepoužívajte kovové náčinie!** Prázdne nádoby nikdy zbytočne neprepalujte, mohlo by dôjsť k poškodeniu (degradácii) vrchnej vrstvy.
- Používajte do maximálnej teploty 220 °C!
- Nepoužívajte na skladovanie kyslých potravín, riad je určený na varenie nie na skladovanie! Pri skladovaní pokrmov môže dôjsť k lúpané povlaku!
- Pri zdvíhaní veka buďte opatrní a veko odoberajte vždy smerom od seba.
- Neumiestňujte nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu (napr. sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/ obrusy), ktorý sa môže teplom poškodiť.
- **Spracované potraviny v nádobe nikdy nekrájajte**
- V záujme zachovania optimálnych vlastností nepríľnavé vrstvy, nepripravujte potraviny zabalené v pečenie / pergamenovom papiera alebo v alobale.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku a príslušenstva (napr. za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar) v prípade nedodržania uvedených bezpečnostných upozornení.
- Drobné odchýlky od celistvého vzhľadu, sú spôsobené ručným spracovaním výrobku a nemajú vplyv na funkčnosť, ani úžitkové vlastnosti riadu. Nie sú teda dôvodom na reklamáciu.

Pozor

Nepoužívajte maximálny výkon šporáku dlhšiu dobu pri prázdnej nádobe (hlavne indukčné variče). Mohlo by dôjsť k prepáleniu a tým k znehodnoteniu antiadhézneho povlaku. Napr. pri použití max výkonu (u plynového/elektrického šporáku, alebo sklokeramickej dosky) po dobu nad 8 — 10 minút a u indukčného variča po dobu nad 2— 3 minút sa môže teplota nádoby vyšplhať až na 300 — 350 °C!

Maximálna odporúčaná teplota pre antiadhézný povlak a madla je 220 °C.

II. PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pozorne prečítajte návod na obsluhu. Pre zachovanie kvality riadu, je potrebné dodržať nasledujúce pokyny. Odstráňte všetok obalový materiál z dosky (**vrátane prípadnej príľnavej fólie alebo papiera**) z plochy a vyberte riad. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami teplou vodou s prídavkom saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a vyutierajte ich dosucha alebo nechajte uschnúť. Zľahka vytrite obyčajnou papierovou servítkou vnútornú plochu tukom, alebo olejom. Nádobu mierne zahrejte 3 — 5 min. (plyn, el. sporák, sklokeramická doska), cca 1 — 3 min. (indukčný sporák) a po zahriatí opäť vytrite papierovým obrúskom. Pred každým použitím riad vždy dôkladne prehrejte asi 2 — 5 min. na teplotu 170 — 180 °C. Pre overenie teploty odporúčame vykonať skúšku vodou tak, že do nádoby striekneme pár kvapiek vody, ktoré sa pri správnej teplote rozprsknú, začnú perliť a rýchlo sa odparia. Vtedy má nádoba správnu teplotu a ihneď do nádoby vložte suroviny ktoré chcete variť, piecť či smažiť.

ODPORÚČANIE

Pri použití riadu v plynovej a el. rúre s horným ohrevom, odporúčame umiestniť nádobu čo najďalej od vykurovacej špirály. Najmä u starších modelov rúry môže dochádzať k prehriatiu vrchnej časti rúry (280—320 °C), čo môže mať za následok prekročenie povolenej teploty madlá na pokrievke (max 220 °C). Prehriatie môže spôsobiť nepríjemný zápach alebo prasknutie madlá.

III. POUŽITIE

Pre ohrev riadu je možné použiť akýkoľvek zdroj tepla — plyn, elektriku, sklokeramickú aj indukčnú dosku. V prípade, že ste zakúpili indukčný variant, je ju možné použiť na všetky typy ohrevu (napriek tomu odporúčame používať indukčnú variantu na indukčný varič). Voľte správnu veľkosť platničky – priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáka nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu – v takom prípade môžu úchytky páliť, prípadne môže dôjsť k ich poškodeniu. Pri plyne odporúčame použitie liatinovej rozptyľovacej platničky plameňa z dôvodu následnej jednoduchšej údržby. Po rozpálení nádoby na správnu teplotu (150 — 180 °C, približne 2 — 5 minút, overte skúškou s vodou) položte mäso do nádoby, nechajte ho chvíľu zatiahnuť a následne pokračujte v úprave už na strednom alebo nižšom stupni teploty. Pri našom riade sa nemusíte učiť variť. Varte tak, ako ste zvyknutý, jediné čo sa naučíte ovládať je tepelný zdroj. Riad zbytočne neprehrievajte – šetríte energiu i vlastné peniaze! Veľkou výhodou týchto nádob je, že neabsorbujú pachy, takže v jednej nádobe je možné variť, smažiť i piecť. **Nepohybujte nádobami po sklokeramickej alebo indukčnej varnej doske, zabránite tak poškodeniu povrchu varnej dosky (napr. obrúseniu dekoru, poškrabaniu povrchu, vzniku tmavých škvŕn).**

IV. ÚDRŽBA

Čistenie vykonávajte pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá)! Riad je možné umývať v umývačke riadu. Silno znečistený riad nechajte odmočiť vo vode alebo v roztoku vody so saponátom. Pravidelne panvicu oplachujeme tekutým čistiacim prostriedkom, aby sme predošli nahromadeniu tuku a zvyškov po pečení.

Ak sa vo vnútri riadu objavia biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na riad. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorba je závislá na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadením výrazne obmedzíte solením až do vriacej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť dôvodom na reklamáciu.

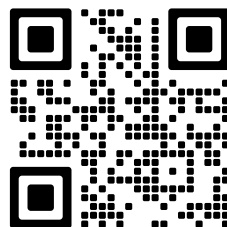
Pri použití nádob v pečúcich trúbach pri teplotách nad 220 stupňov Celsia alebo pri dlhodobom prehrievaní nádob na sporákoch sa môže na povrchu kovových častí objaviť či alové až hnedé zafarbenie. To však nemá na funkciu žiadny vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nie je dôvodom na reklamáciu výrobku.

Varte vždy len v dobre vyčistenom riade – len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvalo! Vyššie uvedené sú základné informácie, ako efektívne využívať riad. K tomuto riadu nepotrebujete žiadne špeciálne kuchárske recepty. **Základom je naučiť sa variť s využitím regulácie tepla a s minimálnym stupňom zdroja.** Ostatné už záleží výhradne na Vašej bohatej fantázii.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Informácie k reklamácií a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu. Kontakt na výrobcu: info@eta.cz



V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.

Upozornenia a symboly použité na spotrebiči, obaloch alebo v návode:

HOUSEHOLD USE ONLY. Len na použitie v domácnosti.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postielkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



Nesmie byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom



UPOZORNENIE



Čítajte návod na obsluhu



Materiál určený pre styk s potravinami



ELECTRO CERAM GLASS HALOGEN INDUCTION GAS

ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA TIETO SKUTOČNOSTI

- Poškodenie rukoväte nádoby pôsobením vysokej teploty (nad **220 °C**). Napr. pri umiestení rukoväte do blízkosti horáka, rozpálenej špirály, steny rúry apod.
- Poškodenie povrchu (poškriabanie, prerezanie) ostrým kovovým nástrojom (napr. **nôž**, **vidlička**) alebo poškodenie povrchu (poškriabaním) pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov (napr. **žieraviny na čistenie rúry**) alebo poškodenie povrchu (potlčením) pri neopatrnnej manipulácii (napr. **vekom**). Tieto „stopy“ nemajú žiaden vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, výlučne je narušený estetický vzhľad.
- Poškodenie povrchu (spálenie) vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla.
- Poškodenie vnútorného dna vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. **plynovým horákom**), t.j. nepoužití rozptyľovacej platničky plameňa.

EN – ETA7930 – Frying pan-Non-stick, size Ø 24 cm, Ø 28 cm**INSTRUCTIONS FOR USE**

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the product into operation and keep these instructions including the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SAFETY PRECAUTIONS

- Consider the instructions for use as a part of the product and pass them on to any other user of the product.
- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- Do not touch the dish while using because it is **HOT!** But if you use kitchenware in an oven (e.g. gas/electric/hot air), use protective gloves when handling! Be specially careful and prevent children and incapable persons from touching the dish!
- Use only round wooden and whole-plastic kitchenware. **Do not use metal tools!** Never overburn empty dishes uselessly, the upper organic layer could get damaged (degraded).
- Use in temperature up to max. 220 °C!
- Do not use for storing acidic food. The utensils are designed for cooking, not for storing! Storing food may lead to peeling of the coating!
- Be careful when lifting the lid and always remove the lid away from your body.
- Do not place the container on a wooden table, lacquered surface or any other sensitive surface that can be damaged by heat if the container is hot.
- **Never cut the processed food in the pot!**
- In order to maintain optimal properties of the non-stick layer, do not use the appliance to prepare food wrapped in baking/parchment paper or aluminium foil.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the product and the accessories (e.g. food deterioration, injury, burning, scalding, fire) and does not apply in the case of non-compliance with the safety instructions above.
- Small differences in the overall appearance are caused by the hand-making of the product, they have no effect on functionality or usability of the utensil. They are not a reason for the product to be returned.

Attention

Do not use the stove on maximum power with an empty utensil for a long time. It could lead to overheating and thus damaging the anti-adhesive coating. E.g. when using max. power (on gas / el. stove or glass ceramic cooktop) for longer than 8 – 10 min, and for an induction cooker for more than 2 – 3 min, the temperature of the utensil can rise up to 300 – 350 °C. **Maximum recommended temperature for the anti-adhesive coating and handle is 220 °C.**

II. BEFORE THE FIRST USE

Read the instructions for use carefully. For keeping the quality of the kitchenware, the following recommendations have to be complied with. Remove all packing material (including possible adhesive foil, adhesive labels, paper, etc.) from the surface and take out the kitchenware. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with detergent, rinse thoroughly with clean water and wipe till dry, or let dry. Use a napkin to spread fat or oil gently on the inner part, heat it lightly for about 3 to 5 minutes (gas / el. stove or glass ceramic cooktop), about 1-3 min (induction cooktop) and wipe again after heating. Heat the dish thoroughly before each use for about 2 to 5 minutes to the temperature of 170 – 180 °C. To check the temperature we recommend carrying out water test when you spray a few drops of water to the dish that shatter in the proper temperature, they start to pearl and evaporate quickly. Then the dish has the proper temperature; put in the ingredients that you want to cook, bake or fry.

RECOMMENDATION

When using utensils in a gas and el. oven with top heating, we recommend placing the utensil as far from the heating spiral. Especially with older models of ovens, parts of the oven may overheat (280 – 320 °C) which may lead to exceeding the max. temperature of the handle on the lid (max. 220 °C). Overheating may cause unpleasant smell or cracking of the handle.

III. USE

The kitchenware can be use on any heat source – gas, electricity, vitro-ceramic and induction cookers hob. Make sure that the size of the cooking range does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and avoid fl ame expanding over the bottom – if this happened, the grips could burn or even suffer damage. For gas we recommend using cast iron heat dispersing cooking plates for easier care for the bottom. After heating the dish to the proper temperature (170 – 180 °C, about 2 – 5 minutes, do the water test), put meat to the dish, fry it on the surface of a moment and then prepare the meat at the medium or lower temperature. You do not have to learn to cook in our kitchenware. You can cook in the way you are used to, you only learn how to operate the heat source. Do not overheat the kitchenware uselessly – you save energy and your own money! Big advantage of the dishes is that they do not absorb smells so you can cook, fry and bake in the same dish.

IV. MAINTENANCE

Clean the appliance regularly after every use! Do not use rough or aggressive detergents (e.g. sharp objects, peelers, chemical solvents, thinning agents, caustic agents for cleaning ovens or other solvents)! Cookware is dishwasher safe. Leave to soak excessively dirty cookware in water or water with detergent. Rinse the dish regularly with liquid detergent suitable for dish washing, you will avoid accumulation of fat and baking residues.

Should white stains appear on the inside surface, use vinegar, lemon drops or the special cleansing agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of the white stains, always add salt only after the water starts boiling.

The stains do not affect the function of the cooker and do not compromise health. They do not represent a fault and cannot be claimed. **When using the vessels in cooking ovens at temperatures exceeding 220 °C** or when overheating the vessels on cookers over a long time, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect the correct function, they do not represent a health hazard or fault and it cannot be subject to a complaint under warranty!

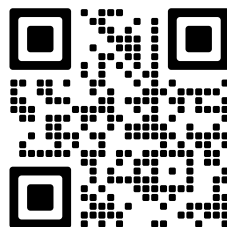
To permanently preserve good appearance, always cook in properly cleaned cookware! This is the basic information of how to use the kitchenware effectively. You do not need any special cookery books for the kitchenware. **The main thing is to learn how to cook using heat regulation and with the minimum level of the source.** The rest only depends on your rich imagination.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

Manufacturer contact: info@eta.cz



V. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are marks of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal, hand them over at the special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authority or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

Warnings and symbols used on the appliance, packaging or in the instructions manual

HOUSEHOLD USE ONLY



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRANGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



It is not allowed to dispose it together with communal waste.



NOTICE:



Please read the instructions manual



Material designed for contact with food



ELECTRO



CERAN GLASS



HALOGEN



INDUCTION



GAS



GUARANTEE DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING

- Damage of the handle due to high temperature (over **220 °C**). E.g. in placing the handle close to a burner, a heating spiral, a tube wall, etc.
- Damage of the surface (scratching, cutting) with a sharp metal tool (e.g. **knife, fork**) or damage of the surface (scratching) while using rough and aggressive detergents (e.g. **caustic preparations for cleaning ovens**) or damage of surface (by contusion) in careless handling (e.g. lid). These “marks” do not have any effect on the quality of the prepared food or the overall life of the pot, only the esthetic look is impaired,
- Damage of the surface (burning) due to setting high temperature of the heat source,
- Damage of the outer ground bottom due to high temperature of the heat source (e.g. **by gas burner**), i. e. not using the flame dispersion plate.

The purchaser was made familiar with the function and handling the product. The product was tested before dispatching from the production plant. The producer guarantees that the product will keep the properties specified in the respective technical standards for the whole guarantee period under the condition that the customer uses it in the way described in the instructions for use.

HU – ETA7930 – Serpenyő, mérete Ø 24 cm, Ø 28 cm

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Az útmutató utasításait tekintse a termék tartozékaként és juttassa el azt a termék bármilyen további felhasználójának.
- **FIGYELMEZTETÉS** – A termék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre! Használat közben ne érjen az edényhez, mert **FORRÓ!** Ha viszont az edényt (elektromos / gáz- / légkeverő) sütőben használja, vegyen fel védőkesztyűt!
- A termék mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a termék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy általi termék használatra vonatkozó utasítást adtak.
- Csak fából készült, műanyag konyhai eszközöket használjon. **Ne használjon a termékhez fémes főzőkanalat, evőeszközt!** Ne használjon éles tárgyakat és ételt sohasem az edényben vágja szét! Az éles fémtárgyak nagyobb nyomás esetében nyomot hagyhatnak, amely viszont egyáltalán nem befolyásolja az ételkészítés minőségét, sem pedig az edény élettartamát. **Ne használjon durva szemcsésű és agresszív tisztítószereket** (pl. maróanyagokat sütők tisztításához)! A felület ilyen megváltozására a garancia nem vonatkozik.
- Maximum 220 °C hőmérsékleten használja!
- Ne használja savas élelmiszer tárolásra, az edényt főzésre tervezték, nem tárolásra! Az élelmiszerek tárolásánál leválhat a tapadás mentes bevonat!
- A fedő felemelésekor legyen óvatos és a fedelet mindig önmagától távolodó irányban emelje fel. Ügyeljen arra, hogy ne karcolódjon meg az üveg felülete.
- Ne helyezze a forró edényt fából készült asztalra, lakkozott felületre, sem más olyan felületre, ami hő hatására megkárosodhat.
- **A feldolgozandó élelmiszert soha ne az edényben vágja fel!**
- Ne használjon sütő papírt, vagy alumínium fóliát, ellenkező esetben a tapadásmentes felület károsodását okozhatja.
- Gyártócég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért) és a fenti biztonságtechnikai figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából eredő károkra vonatkozó felelősségéért.
- Az edények között lehetnek kisebb eltérések, köszönhetően a termék kézi feldolgozásának, ám ezek az eltérések nem befolyásolják az edény funkcionalitását. Nem jelentenek okot reklamációra.

Figyelmeztetés

Ne használja a tűzhely maximális teljesítményét hosszú ideig üres edénnyel. Ellenkező esetben eléghet az edény és annak tapadásmentes felülete károsodhat. Pl. a maximális teljesítmény használatánál (gáz tűzhely / elektromos tűzhely, vagy kerámia lapok), 8 – 10 perc és indukciós tűzhelyen több mint 2 – 3 perc alatt az edény hőmérséklete elérheti a 300 – 350 °C-! **A tapadásmentes bevonat és a fogantyú ajánlott maximális hőmérséklete 220 °C.**

II. ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el a csomagolóanyagot (beleértve az esetleges tapadó fóliákat, címkéket, papírt stb.) az edényről és vegye ki a terméket. Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben azokat a részeket, amelyek érintkeznek az étellel, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Az edényt mossa el forró vízben és szárítsa meg. A belső felületét vékonyan kenje be zsiradékkal vagy olajjal, enyhén melegítse meg és felmelegedés után ismét kenje be. További használatkor az edényt alaposan melegítse át. A hőmérséklet értéke ellenőrzésére az edénybe néhány csepp vizet cseppentsen, amelyek megfelelő hőmérséklet esetén szétporladnak, gyöngyöződnek és gyorsan elpárolognak. Ekkor az edény hőmérséklete éppen megfelelő és behelyezheti az edénybe a főzésre vagy sütésre előkészített nyersanyagokat. Ezután főzhet, vagy süthet zsiradék további használata nélkül.

TIPP

A gáz -és elektromos sütőben ha felső sütést használ, akkor ügyeljen arra az edények használatánál, hogy az edényt minél távolabb helyezze el a fűtő spiráltól. Különösen az idősebb sütőknél fordulhat elő a felső résznek a túlmelegedése (280 – 320 °C), amelynek a következménye lehet, hogy a tető fogantyúja túllépi a megengedett hőmérsékletet (maximum 220 °C). Túlmelegedés esetén kellemetlen szagok keletkezhetnek, illetve letörhet a fogantyú.

III. HASZNÁLAT

Az edény bármilyen hőforráshoz – gáz, elektromos áram vagy kerámialap – használható. Gáz esetében javasoljuk öntöttvas lángelosztó használatát az alj egyszerűbb karbantartása miatt. Ezeknek az edényeknek nagy előnye, hogy a szagokat nem szívják magukba, úgyhogy ugyanabban z edényben lehet főzni vagy sütni. A felforrósításhoz maximálisan 2 – 5 percig (170 – 180 °C) használjon magas fűtési fokozatot, helyezze a húst a serpenyőbe és az ételkészítést folytassa közepes vagy alacsonyabb hőfokon. Ehhez az edényhez nem kell főzni tanulni. Úgy főzhet, ahogyan megszokta, csak meg kell tanulni a hőforrás kezelését. Az edényt fölöslegesen ne forrósítsa fel túl magas hőmérsékletre – ezzel energiát és pénzt takarít meg! Ezen edények nagy előnye, hogy nem veszik fel magukba a szagokat, úgyhogy ugyanabban z edényben lehet főzni, rántani vagy sütni. **Azokban lehet ételeket készíteni teljesen zsiradékmentesen. Ne húzza az edényt az üvegkerámia/indukciós főzőlapon át, elkerüli ezzel a főzőlapok felülete károsodását (pl. a díszítések ledörzsölését, a felület karcolását, sötét foltok keletkezését).** Normális, hogy idővel a készülék elszíneződik. Ez a változás nem jelenti a készülék meghibásodását és nem jelent okot a készülék reklamációjára!

IV. KARBANTARTÁS

Az ételmaradékok fellazulnak és az öblítéssel eltávolíthatók. Az öblítést az edények tisztításához használatos bármilyen mosogatószerrel elvégezhetjük. Tisztítsa ki a készüléket minden használat után! Ne használjon semmilyen agresszív tisztítószereket (éles tárgyakat, higítókat, benzint, stb.!) A serpenyőt rendszeresen kiöblítjük folyékony mosogatószerrel, hogy megelőzzük a zsiradék és a sütés utáni maradékok lerakódását.

Ha fehér foltok jelennek meg a belső felületen, ecetet, citromlevet vagy speciális tisztítószert használjon a tisztításhoz. A foltokat a vízben található ásványi lerakódások okozzák, és kialakulásuk a helyi víz minőségétől és keménységétől függ. A fehér foltok túlzott kialakulásának megelőzése érdekében a sót mindig csak akkor adja hozzá, amikor a víz már forr. A foltok nem befolyásolják a főzőedény működését, és nem jelentenek egészségügyi kockázatot. Nem tekinthetők hibának, és nem képezik reklamáció alapját.

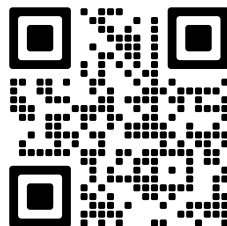
Ha az edényeket 220 °C-ot meghaladó hőmérsékletű sütőkben használja, vagy ha a az edényeket hosszú időn keresztül túlmelegíti a tűzhelyen, lila vagy barna foltok jelenhetnek meg a fémfelületeken. Normális, hogy idővel a készülék elszíneződik. Ez a változás nem jelenti a készülék meghibásodását és nem jelent okot a készülék reklamációjára! Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. Ezek az alapvető információk arról, hogyan kell hatékonyan kihasználni az edényeket. Ezekhez az edényekhez nincs szükség semmilyen speciális szakácskönyvre. **Az egészsnek az alapja az, hogy meg kell tanulni főzni**

a hő megfelelő szabályozásával és minimális hőfokon. A többi már csak az Ön gazdag fantáziáján múlik.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

A gyártó elérhetősége: info@eta.cz



V. KÖRNYEZETVÉDELLEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki.

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

A készüléken, annak csomagolásán vagy útmutatójában található figyelmeztetések és szimbólumok:

HOUSEHOLD USE ONLY Kizárólag háztartási használatra alkalmas.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban



Nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni!



FIGYELMEZTETÉS



Olvassa el a használati utasítást



Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról



ELECTRO CERAN GLASS HALOGEN INDUCTION GAS

A JÓTÁLLÁS NEM ÉRVÉNYESÍTHETŐ A KÖVETKEZŐ ESETEKBEN

- Az edénytartók magas (220 °C feletti) hőmérséklet által történt megkárosodása esetén. Pl. a fogantyúk égők, fűtőtestek, a sütő oldala közelében történő elhelyezések stb.
- Éles fémeszközzel (pl. kés, villa) által okozott felületi megkárosodásoknál (karcolás, vágás) vagy olyan felületi sérüléseknél, amelyeket karcos és agresszív tisztítószer használata váltott ki (pl. **sütők tisztítására szolgáló maró hatású anyagok**) vagy a fedővel történt figyelmen kívül hagyás okozta felületi sérüléseknél (ütődések). Ezek a „nyomok” semmilyen hatással sincsenek az elkészített étel minőségére, sem pedig az edény teljes élettartamára, csak azok esztétikai megjelenése szenved kárt.
- Felületi megkárosodás (égés) a hőforrás magas hőmérséklete beállítása következtében.
- A külső köszörült edényfenék megkárosodása a hőforrás magas hőmérséklete következtében (pl. gázégőnél), azaz ha a főzés lángterelő lemez használata nélkül történt.

A vásárló megismerte termék funkcióját és kezelését.

A terméket az üzemből való elküldése előtt kipróbálták. A gyártó szavatolja, hogy a termék a jótállás teljes időszaka alatt a megfelelő műszaki szabványok által megállapított tulajdonságokkal fog rendelkezni azzal a feltételezéssel, hogy a terméket a fogyasztó úgy fogja használni, ahogyan ez fel van tüntetve a használati utasításban. A termék nem rendeltetésszerű használatából eredő meghibásodásokra a jótállás nem vonatkozik.

PL – ETA7930 – Patelnia, Wymiar Ø 24 cm, Ø 28 cm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi produktu.
- **UWAGA:** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Podczas używania nie wolno dotykać naczyń, jest gorące!
Podczas przygotowywania potraw w piekarniku (elektryczny / gazowy / na gorące powietrze), należy podczas pracy używać rękawic ochronnych! Szczególnie należy uważać, aby naczynie nie dotykały dzieci i osoby nieupoważnione!
- Należy używać tylko drewnianych i plastikowych pomocy kuchennych. **Nie używać metalowych narzędzi kuchennych!** Puste naczynia nie powinny być zbyt mocno przegrzewane, przegrzewanie może spowodować uszkodzenie (degradację), wierzchniej warstwy.
- Używać maksymalnie do 220 °C!
- Nie używać do przechowywania kwaśnej żywności, naczynie jest przeznaczone do gotowania, nie do przechowywania! Podczas przechowywania żywności może odpryskiwać powłoka!
- Podczas podnoszenia pokrywy bądź ostrożny i zawsze pokrywę ściągać w kierunku od siebie.
- Nie wolno umieszczać naczyń, jeśli są gorące, na drewnianym stole, lakierowanej powierzchni - lub innym rodzaju wrażliwych powierzchni, które mogą poprzez działanie ciepła zostać uszkodzone.
- **Potraw nie wolno kroić w naczyniu!**
- W celu utrzymania optymalnych własności powłoki nieprzywierającej, nie przygotowywać potraw owiniętych w papier do pieczenia / pergamin lub folię aluminiową.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie produktu (np. pogorszenie jakości żywności, poranienia, poparzenia, pożar) i nie udziela świadczeń w przypadku niedostosowania się do wyżej wymienionych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.
- Drobne różnice w całkowitym wyglądzie są spowodowane przez ręczne opracowanie produktu i nie mają wpływu na funkcjonalność lub cechy użytkowe naczyń. Dlatego też nie są powodem do reklamacji.

Uwaga

Jeśli naczynie jest puste nie należy długo używać maksymalnej mocy kuchenki. Naczynie może się przepalić i zniszczyć powłokę antyadhezyjną. Np. przy użyciu maksymalnej mocy (kuchenka gazowa / elektryczna lub płyta ceramiczna) przez ponad 8 – 10 minut, i na kuchenke indukcyjnej dłużej niż 2 – 3 minut temperatura naczynia może wynosić 300 – 350 °C! **Maksymalna zalecana temperatura powłoki antyadhezyjnej oraz rękojeści wynosi 220 °C.**

II. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Należy przeczytać dokładnie instrukcję. Aby utrzymać wysoką jakość naczyń, konieczne jest dostosowanie się do następujących zaleceń. Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe (w tym folie, naklejki, papier, itp.) z powierzchni i wyjąć naczynie. Przed pierwszym użyciem należy umyć części będące w kontakcie z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą i wytrzeć suchą ściereczką lub pozostawić do wyschnięcia. Należy delikatnie przetrzeć powierzchnię wewnętrzną tłuszczem lub olejem, lekko ogrzewając 3 - 5 minuty i przetrzeć ponownie po podgrzaniu. Przed każdym użyciem należy naczynie dokładnie podgrzać około 2 – 5 minut do temperatury 170 – 180 °C. Aby sprawdzić temperaturę, zaleca się wykonanie testu z wodą. Do naczynia należy nastrzykać kilka kropli wody, które w odpowiedniej temperaturze rozprysną się, woda przyska i szybko wyparuje. Naczynie wtedy ma odpowiednią temperaturę i należy włożyć surowce, które są przeznaczone do gotowania, pieczenia lub smażenia.

Zalecenia

Podczas używania naczynia w piekarniku gazowym i elektrycznym z górnym ogrzewaniem, zaleca się umieszczać naczynie jak najdalej od spirali grzejnych. Szczególnie starsze modele piekarników mogą się przegrzewać w górnej części (280 – 320 °C), co może prowadzić do przekroczenia dopuszczalnej temperatury rękojeści na pokrywie (maks. 220 °C). Przegrzanie może spowodować nieprzyjemne zapachy lub uszkodzone rękojeści.

III. UŻYCIEM

Naczynia mogą być używane na jakimkolwiek źródle ciepła – gaz, prąd, płyta ceramiczna i indukcyjna! Wybrać właściwy rozmiar płytki grzewczej – średnica płytki musi być taka sama lub mniejsza od średnicy dna garnka, płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza krawędź dna, gdyż mogłoby w takim przypadku dojść do nadpalenia i uszkodzenia uchwytów. W przypadku gazu, zalecamy korzystanie z żeliwnych płyt rozpraszających płomień ze względu na łatwiejsze utrzymanie dna. Po rozgrzaniu naczynia na odpowiednią temperaturę (170 – 180 °C, około 2 – 5 minut, – test z wodą), należy włożyć mięso do naczynia, chwilę podsmażyć a następnie zmniejszyć na średni lub mniejszy stopień temperatury. W naszym naczyniu nie muszą Państwo uczyć się gotować. Gotują Państwo, jak są przyzwyczajeni, należy tylko nauczyć się kontrolować źródło ciepła. Naczynia nie należy zbyt mocno przegrzewać - oszczędność energii i własnych pieniędzy! Wielką zaletą tych naczyń jest to, że nie pochłaniają zapachów, można więc w jednym naczyniu gotować, piec i smażyć. **Nie należy ruszać naczyniem po płycie ceramicznej lub indukcyjnej, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty** (np. szlifowane wykończenia, zarysowanie powierzchni, tworzenie ciemnych plam).

IV. KONSERWACJA

Czyścić regularnie po każdym użyciu! Nie wolno używać żrących i agresywnych środków czyszczących np. ostrych przedmiotów, skrobaków, rozpuszczalników chemicznych, rozcieńczalników, żrących środków czyszczących lub innych rozpuszczalników! Garnki można myć w zmywarce do naczyń. Bardzo brudne garnki należy pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z detergentem. Regularnie przepłukujemy naczynie z płynnym środkiem do czyszczenia naczyń, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pozostałości po pieczeniu.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz garnków naczyń, można usunąć octem, kilka kropli soku z cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń. Chodzi o osady z zawartych w wodzie minerałów i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych oraz twardości wody. Powstawanie białych plam można wyraźnie ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do gotującej się potrawy. Białe plamy nie ograniczają funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Przy używaniu naczyń w piekarnikach w temperaturach powyżej 220 stopni

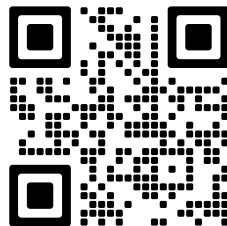
Celsjusza lub długookresowym podgrzewaniu naczyń na kuchenkach, na powierzchni elementach metalowych mogą pojawić się fi oletowe lub brązowe plamy. Nie ograniczają one jednak funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

Gotować zawsze w garnkach czystych – tylko pod tym warunkiem garnki wciąż zachowują swój dobry wygląd! Są to podstawowe informacje na temat jak skutecznie korzystać z naczyń. Do tych naczyń nie trzeba żadnych specjalnych książek kucharskich. Podstawą jest, aby nauczyć się gotować przy użyciu regulacji ciepła i z minimalnym stopniem. Wszystko inne już zależy wyłącznie od Państwa bogatej wyobraźni.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/serwis-eu.

Kontakt z producentem: info@eta.cz



V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko rozmiary na to pozwalają to na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowane elementy elektryczne lub elektroniczne nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i wspomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego.

Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. Kupujący był zapoznany z działaniem i obchodzeniem się z produktem.

Ostrzeżenia i symbole stosowane na urządzeniu, opakowaniu lub w instrukcji

HOUSEHOLD USE ONLY Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRANGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE połóż w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!



Nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi



OSTRZEŻENIE



Zapoznaj się z instrukcją obsługi



Materiał przeznaczonych do z żywnością



ELECTRO CERAN GLASS HALOGEN INDUCTION GAS

GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH FAKTÓW

- uszkodzenia uchwyty pokrywki lub naczynia pod wpływem wysokiej temperatury (powyżej **220 °C**) np. położenie uchwyty w pobliżu palnika, spirali, ściany pieca, itp.,
- uszkodzenia powierzchni (zadrapania, przecięcia), ostrym metalowym narzędziem (np. **nóż, widelec**), lub uszkodzenie powierzchni (zarysowania) przy stosowaniu ostrych i agresywnych środków czyszczących (np. **żrących płynów do piekarników**) lub uszkodzenie powierzchni (obicie) przy nieostrożnym obchodzeniu się (np. pokrywką). Te „ślady“ nie mają najmniejszego wpływu na jakość przygotowania żywności lub ogólny czas użytkowania naczynia, ma to tylko wpływ na estetyczny wygląd,
- uszkodzenia powierzchni (spalenie) z powodu wysokiej temperatury źródła ciepła,
- uszkodzenie zewnętrznego dna ze względu na wysoką temperaturę źródła ciepła (np. **palniki gazowe**), tj. niestosowanie płytki rozpraszające płomień,

Produkt był sprawdzony przed wysyłką z zakładu. Producent gwarantuje, że przez cały okres gwarancji produkt będzie posiadał własności ustanowione przez odpowiednie normy techniczne pod warunkiem, że użytkownik będzie go używać w sposób opisany w instrukcji. Gwarancją nie są objęte wady spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie produktu. Udzielona gwarancja zostanie przedłużona o czas przez który produkt był w naprawie gwarancyjnej. W przypadku wymiany produktu lub odstąpienia od umowy kupna sprzedaży obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego. Niniejsza gwarancja jest także „Świadectwem kompletności i jakości produktu“.

DE – ETA7930 – BRATPFANNE, ABMESSUNGEN Ø 24 CM, Ø 28 CM

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig die Bedienungsanleitung durch, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren die Bedienungsanleitung für einen zukünftigen Gebrauch auf.
- Bei der Handhabung mit dem Gerät gehen Sie so vor, dass es nicht zu einer Verletzung kommt (z.B. Verbrennungen) und verwenden Sie den Handgriff.
- **VORSICHT** – Einige Teile dieses Gerätes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besonderes Augenmerk muss auf die Anwesenheit von Kindern und körperlich beeinträchtigten Menschen gelegt werden.
- Verwenden Sie nur Küchengeschirr aus Holz und Kunststoff. Verwenden Sie keine Metall! Überhitzen Sie leere Behälter niemals unnötig, da dies die oberste Schicht beschädigen (zersetzen) könnte.
- Verwendung bis zu einer Höchsttemperatur von 220 °C!
- Nicht zum Aufbewahren von säurehaltigen Lebensmitteln verwenden. Kochgeschirr ist zum Kochen da, nicht zur Aufbewahrung! Die Beschichtung kann sich bei der Lagerung von Lebensmitteln ablösen!
- Nie verarbeitete Lebensmittel im Behälter schneiden!
- Um die optimalen Eigenschaften der Antihafbeschichtung zu erhalten, keine Lebensmittel in Back-/ Pergamentpapier oder Alufolie eingewickelt zubereiten.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Gerätes oder von Zubehör (z.B. Verderben von Lebensmittel, Verletzungen, Verbrennungen, Feuer u.a.).
- Kleine Abweichungen vom Gesamterscheinungsbild sind durch die manuelle Verarbeitung des Produktes bedingt und beeinträchtigen weder die Funktionalität noch Gebrauchseigenschaften des Geschirr. Sie sind daher kein Reklamationsgrund.

Achtung!

So kann z.B. die Temperatur des Kochgeschirr bei maximaler Leistung (auf einem Gas-/ Elektroherd oder Glaskeramikplatte) über 8 - 10 Minuten und auf einem Induktionsherd über 2 - 3 Minuten auf 300 - 350 °C ansteigen! **Die empfohlene Höchsttemperatur für die Antihafbeschichtung und die Griffe/ Halterungen beträgt 220 °C.**

II. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Um die Qualität des Kochgeschirr zu erhalten, müssen die folgenden Empfehlungen beachtet werden.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial (einschließlich aller Klebefolien, Aufkleber, Papier u.ä.) von der Oberfläche und nehmen Sie das Kochgeschirr heraus. Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich abspülen und trocken wischen. Befestigen Sie den Griff richtig am Glasdeckel, siehe Abbildung. Wischen Sie die Innenfläche leicht mit einer Serviette von Fett oder Öl ab. Den Behälter ca. 3 - 5 Min. (Gas-, Elektroherd, Glaskeramikplatte), ca. 1-3 Min. (Induktionsherd) leicht erwärmen und nach dem Erhitzen mit einer Papierserviette abwischen. Vor jedem Gebrauch den Behälter ca. 2 - 5 Minuten bei einer Temperatur von 170 - 180 °C gründlich erhitzen. Um die Temperatur zu überprüfen, empfehlen wir Ihnen, einen Test mit Wasser durchzuführen, indem Sie einige Tropfen Wasser in den Behälter spritzen, die bei der richtigen Temperatur spritzen, anfangen zu perlen und schnell verdampfen. Dann hat der Behälter die richtige Temperatur und Sie können sofort die Zutaten, die Sie kochen, backen oder braten wollen, in den Behälter geben.

Empfehlungen

Bei der Verwendung von Kochgeschirr in Gas- und Elektroöfen mit Oberhitze empfehlen wir, das Kochgeschirr so weit wie möglich von der Heizspirale entfernt zu platzieren. Insbesondere bei älteren Backofenmodellen kann es zu einer Überhitzung der Oberseite des Backofen kommen (280 - 320 °C), wodurch die Temperatur des Griffes am Deckel überschritten werden kann (max. 220 °C). Überhitzung kann zu einem unangenehmen Geruch oder zum Reißen des Griffes führen.

III. GEBRAUCH

Sie können das Kochgeschirr auf jeder Wärmequelle verwenden – Gas, Strom, Glaskeramikplatte. Das Kochgeschirr ETA ist für sämtliche übliche Herdarten geeignet – Gas-, Elektro-, glaskeramische- und Induktionsherde! Wenn Sie die Induktionsversion gekauft haben, kann sie für alle Heizarten verwendet werden (wir empfehlen jedoch, die Induktionsversion auf Induktionsherden zu verwenden). Richtige Größe der Kochplatte wählen. Der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfboden sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfboden hinausragen. In diesem Fall werden die Griffe heiß, es kann zu Verbrennungen kommen. Für Gas empfehlen wir wegen der einfacheren Pflege des polierten Aluminiumboden oder beschichteten Boden (Induktion) die **Verwendung einer gusseisernen Flammverteilerplatte**. Sobald der Herd die richtige Temperatur erreicht hat (170 - 180 °C, ca. 2 - 5 Minuten, mit Wasser prüfen), das Fleisch in den Herd legen, einige Minuten ziehen lassen und dann auf mittlerer oder niedrigerer Temperatur weitergaren. Sie müssen nicht lernen, mit unserem Kochgeschirr zu kochen. Sie kochen so, wie Sie es gewohnt sind, Sie müssen nur lernen, die Wärmequelle zu kontrollieren.

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht unnötig. Sie sparen Energie und Ihren eigenen Geldbeutel! Der große Vorteil dieser Töpfe ist, dass sie keine Gerüche aufnehmen, so dass man in einem Topf kochen, braten und backen kann. **Bewegen Sie das Kochgeschirr auf dem Keramikkochfeld nicht, um Schäden an der Kochfeldoberfläche zu vermeiden** (z.B. Zerkratzen des Dekor, Zerkratzen der Oberfläche, dunkle Flecken).

IV. WARTUNG

Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden.

Das Kochgeschirr kann mit speziellen Reinigungsmitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirr reinigen. Das Kochgeschirrset ist spülmaschinengeeignet. Das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen. Spülen Sie den Behälter regelmäßig mit einem nicht scheuernden flüssigen Geschirrspülmittel aus, um die Ansammlung von Fett und Backrückständen zu verhindern.

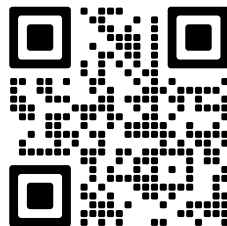
Treten im Kochgeschirr weiße Flecken auf, kann man diese mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für Kochgeschirr entfernen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das siedende Wasser zu salzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirr bzw. stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

Werden die Töpfe im Backofen bei den Temperaturen über 220 Grad Celsius eingesetzt, bzw. im Falle einer langzeitigen Überhitzung der Töpfe auf dem Kochherd kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirr und stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen. Nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirr dauerhaft aufrechterhalten werden! Das Obige sind grundlegende Informationen zur effektiven Verwendung von Geschirr. Für dieses Kochgeschirr brauchen Sie keine speziellen Kochbücher. Grundlage ist das Erlernen des Kochen mit Wärmeregulierung und mit minimaler Quellstufe. Der Rest hängt nur von Ihrer reichen Vorstellungskraft ab.

Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.



V. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften, Geldstrafen verhängt werden.

Kleinere Abweichungen von der Standardausführung, die die Produktfunktion nicht beeinträchtigen, bleiben dem Hersteller vorbehalten.

Auf dem gerät, den verpackungen oder in der anleitung verwendete hinweise und symbole.

HOUSEHOLD USE ONLY Nur für den Hausgebrauch bestimmt



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, ARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



Es darf nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden



Das Symbol bedeutet einen HINWEIS.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Lebensmittelkontaktmaterial



ELECTRO CERAN GLASS HALOGEN INDUCTION GAS

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service / Vertrieb: Omega electric GmbH, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF DIESE TATSACHEN:

- Die Garantie erstreckt sich nicht auf diese Tatsachen
- Beschädigung des Behältergriffes durch hohe Temperatur (über 220 Grad), z.B. beim Platzieren des Griffes in der Nähe des Brenner, der Heizspirale, der Ofenwand u.a.
- Beschädigung der Oberfläche (Kratzer, Schnitte) durch ein scharfes Metallwerkzeug (z.B. Messer, Gabel) oder Beschädigung der Oberfläche (Kratzer) bei der Verwendung von scharfen und aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. Ätzmittel zum Reinigen von Rohren) oder Beschädigung der Oberfläche (durch Abschlagen) bei unvorsichtiger Handhabung (z.B. Deckel). Diese „Spuren“ haben nicht den geringsten Einfluss auf die Qualität der Speisenzubereitung oder die Gesamtlebensdauer des Behälter, lediglich das ästhetische Erscheinungsbild wird gestört,
- Oberflächenbeschädigung (Verbrennung) aufgrund der hohen Temperatureinstellung der Wärmequelle,
- Beschädigung der äußeren Bodenoberfläche durch hohe Temperatur der Wärmequelle (z.B. Gasbrenner), d.h. keine Verwendung einer Flammstreuplatte.

Der Käufer war mit der Funktion und Handhabung des Produktes vertraut. Das Produkt wurde vor dem Versand ab Werk getestet.

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt während der gesamten Garantiezeit die in den einschlägigen technischen Normen festgelegten Eigenschaften beibehält, sofern der Kunde es in der in der Bedienungsanleitung beschriebenen Weise verwendet.

eta