

Biokeramické nádobí • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 3-5

Biokeramický riad • NÁVOD NA OBSLUHU

SK 6-8

Bio-ceramic cookware • INSTRUCTIONS FOR USE

GB 9-11

Biokerámiás konyhai felszerelés • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

H 12-14

Bio-ceramiczne przybory kuchenne • INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL 15-17

6936



6937



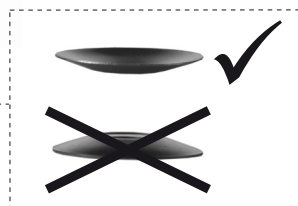
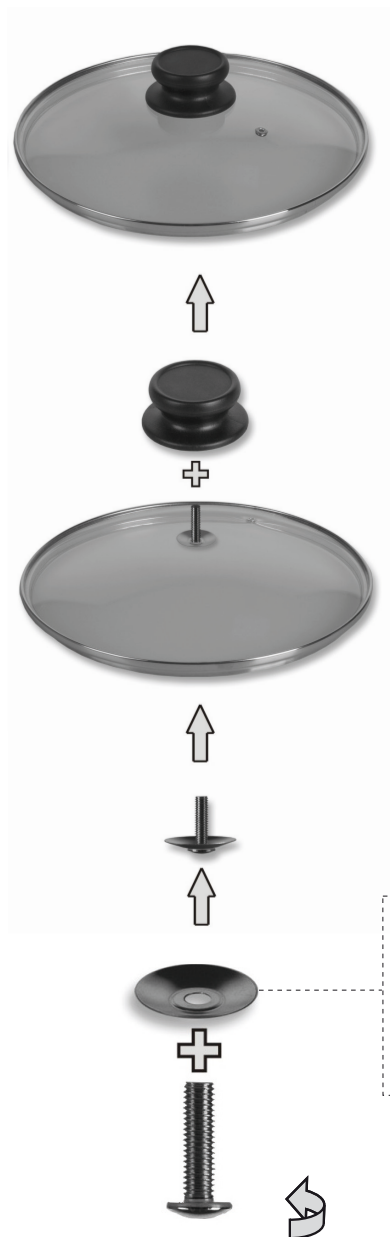
6938



6939, 6934



1



NÁVOD K OBSLUZE

ETA 6934 pánev ø 24 x 6,2 cm

ETA 6936 rendlík s poklicí ø 20 x 9,5 cm

ETA 6937 hrnec s poklicí ø 24 x 11,5 cm

ETA 6938 hrnec s poklicí ø 28 x 8 cm

ETA 6939 pánev ø 20 x 6 cm

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU, DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ NAŠEHO PRODUKTU.

Každá část Vašeho nádobí prošla během výrobního procesu kontrolou. Základní korpus nádob je vyroben technologií "cold forged" (tj. za studena lisovaný Al plech o síle 6 mm). K základnímu korpusu je následně připevněno metodou navaření feritického disku indukční dno o síle 2 mm. Tloušťka dna 8 mm a stěn 6 mm je naprosto optimální pro zcela homogenní a rovnoměrný rozvod tepla po celé nádobě. Pánve jsou na vnitřní straně opatřeny hybridním nanokeramickým povlakem na bázi technologie sol-gel, které díky tvrdosti a odolnosti vůči vysokým teplotám (do 400 °C) a současně i otěru zabraňují poškození pánve. Dna nádob jsou obráběna speciálními diamantovými nástroji za vysokých otáček. Takto obrobené dno zaručuje optimální přenos tepla mezi tepelným zdrojem a potravinou. Skleněné poklice se vyznačují vysokou odolností proti nárazům. Poklice i nádoba jsou opatřeny držadlem z plastu, který odolá teplotě do 260 °C. Skleněná poklice s nerezovým proužkem a speciálním ventilačním otvorem zajišťuje mírný přetlak páry v nádobě - důležité pro zdravé vaření (zachování živin). Sestavte skleněnou poklici a plastové držadlo dle obrázku 1.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pozorně si přečtěte návod k obsluze. Pro zachování kvality nádobí, je nutno dodržet následující doporučení. Vyjměte nádobí a odstraňte veškerý obalový materiál (včetně případné adhezivní fólie, samolepky, papíru atd.) z plochy. 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, mírně zahřejte cca 3-5 min. a po zahřátí opět vytřete. Před každým použitím nádobu vždy důkladně prohřejte cca 5-7 min. 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.

Během používání se nedotýkejte nádoby (vyjma plastových držadel), protože je HORKÁ! Pokud však budete nádobí užívat v troubě (např. el./plynové/horkovzdušné), použijte při manipulaci ochranné rukavice! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly děti a nesvéprávné osoby!

POUŽITÍ

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřina, sklokeramická a indukční deska. U plynu doporučujeme užití litinové rozptylovací plotýnky plamene z důvodu jednodušší údržby stříbrného dna. Po rozpálení nádoby na správnou teplotu (170 – 180 °C, přibližně 5 – 7 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 – šetříte energii i vlastní peníze! Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct. **Lze připravovat pokrmy zcela bez použití tuků. Nepohybujte nádobím po sklokeramické/indukční varné desce, zabráníte tak poškození povrchu varné desky** (např. obroušení dekoru, poškrábání povrchu, vzniku tmavých skvrn).

ÚDRŽBA

Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít nádobu obyčejným papírovým ubrouskem. Obecně existují tři možnosti čištění:

1. pro odolnější připáleniny které nejdou vytřít ubrouskem se doporučuje naplnit vodou a trochou detergentu, zahřát na 60°C a nechat 30 minut odstát.
2. do rozpálené nádoby nalijeme studenou vodu. Zbytky jídla se uvolní, odplaví a celý obsah vylijeme (tzv. tepelný šok),
3. necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem,
4. pravidelně nádobu oplachujte tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení. Nedoporučujeme používat myčky nádobí.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze dřevěné, umělohmotné a kovové zaoblené kuchyňské náčiní. Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte, mohlo by dojít k poškození (degradaci) vrchní vrstvy. Velkou předností pánve je nepřilnavost potravin k povrchu, takže jakékoliv násilí při vaření není třeba.

ZÁVĚR

Toto všechno jsou základní informace, jak efektivně využívat nádoby. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchačky. Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje. Ostatní již záleží pouze na Vaší bohaté fantazii.

SHRNUTÍ ZÁKLADNÍCH VLASTNOSTÍ

Vnitřní povrch je tvořen keramickou vrstvou švýcarské firmy ILAG Industrial. Jedná se o nejmodernější keramický povrch CERALON švýcarské firmy ILAG, která se specializuje na výzkum a výrobu speciálních povrchů určených do gastro provozoven. Povrch neobsahuje karcinogenní látky PTFE a PFOA a je odolný vůči teplotám do 400°C.

Pánev je vhodná pro všechny druhy ploten (sklokeramické, elektrické plotýnky, plyn, halogen, indukce). Lze vařit zcela bez tuku. Tuk použijte pouze v případě, že chcete dosáhnout specifické chuti, křupavosti atd. Nádherný design této pánve je podtržen vysokou kvalitou zpracování, výroba spotřebiče je ekologická. Snadná údržba a čištění. Nádobí je odolné vůči korozi, vysokým teplotám a tepelným šokům. Šířka stěny je 6mm.

EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. 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 (www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

LEGISLATIVA

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA TYTO SKUTEČNOSTI:

- Poškození plastové rukojeti víka a držadla nádoby) vlivem vysoké teploty (nad **260 °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. **žiravé 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 zabroušeného dna vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. **plynovým hořákem**), tj. nepoužití rozptylovací ploténky plamene.
- Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a aktuální servisní síti získáte na Infolince +420 577 055 333 nebo internetové adrese www.eta.cz.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci, si výrobce vyhrazuje.

Výrobce: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.

NÁVOD NA POUŽITIE

ETA 6934 panvica s vekom ø 24 x 6,2 cm

ETA 6936 rendlík s vekom ø 20 x 9,5 cm

ETA 6937 hrniec s vekom ø 24 x 11,5 cm

ETA 6938 hrniec s vekom ø 28 x 8 cm

ETA 6939 panvica grilovacia ø 20 x 8 cm

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK, ĎAKUJEME VÁM ZA ZAKÚPENIE NÁŠHO PRODUKTU.

Každá časť Vášho riadu prešla počas výrobného procesu kontrolou. Základný korpus nádob je vyrobený technológiou “Cold forged” (t.j. za studena lisovaný Al plech o sile 6 mm). K základnému korpusu je následne pripievané metódou navarenia feritického disku indukčné dno o sile 2 mm. Hrúbka dna 8 mm a stien 6 mm je optimálna pre rozvod tepla rovnomerne po celej nádobe. Panvice sú na vnútornej strane pokryté hybridným nanokeramickým povlakom na báze technológie sol-gél, ktorý vďaka tvrdosti a odolnosti voči zoderatiu zabraňujú poškodeniu panvice. Dná všetkých nádob sú obrábané špeciálnymi diamantovými nástrojmi pri vysokých otáčkach. Takto vypracované dno zaručuje optimálny prenos tepla medzi tepelným zdrojom a potravinou. Sklenené veko sa vyznačuje vysokou odolnosťou proti nárazom. Súčasťou veka a nádoby je rukoväť z plastu, ktorý odolá teplote do 260 °C. Sklenená pokrievka s nerezovým prúžkom a špeciálnym ventilačným otvorom zabezpečuje mierny pretlak pary v nádobe - dôležité pre zdravé varenie (zachovanie živín). Zostavte sklenené veko a rukoväť z plastu podľa obrázku 1.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu. Pre zachovanie kvality riadu je potrebné dodržať nasledujúce pokyny. Vyberte riad a odstráňte všetok obalový materiál z dosky (**vrátane prípadnej príľnavej fólie alebo papiera**) z plochy. 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, mierne zahrejte a po zahriatí opäť vytrite. Pred každým použitím riad vždy dôkladne predhrejte asi 5 — 7 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 alebo smažiť. **Počas používania sa nedotýkajte nádoby (okrem plastových držiadiel), 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!**

POUŽITIE

Pre ohrev riadu je možné použiť akýkoľvek zdroj tepla — plyn, elektriku, sklokeramickú / indukčnú dosku. Pri plyne odporúčame použitie liatinovej rozptyľovacej platničky plameňa z dôvodu následnej jednoduchšej údržby strieborného dna. Po rozpálení nádoby na správnu teplotu (170 — 180 °C, približne 5 — 7 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. Môžete pripravovať pokrmy úplne bez použitia tukov.

Nepohybujte nádobami po sklokeramickej varnej doske, zabránite tak poškodeniu povrchu varnej dosky (napr. obrúseniu dekóru, poškrabaniu povrchu, vzniku tmavých škvŕn).

ÚDRŽBA

Po varení nemastných pokrmov stačí vytrieť nádobu obyčajnou papierovou servítkou. Všeobecne existujú tri možnosti čistenia:

1. pre odolnejšie pripáleniny ktoré nejdú vytrieť obrúskom sa odporúča naplniť vodou a trochou čistiaceho prostriedku, zahriať na 60 ° C a nechať 30 minút odstáť.
2. do rozpálenej nádoby nalejeme studenú vodu, zvyšky jedla sa uvoľnia, odplavia a celý obsah vylejeme (tzv. tepelný šok),
3. necháme nádobu trocha ochladnúť a vytrieme papierovou servítkou,
4. pravidelne panvicu oplachujeme tekutým čistiacim prostriedkom, aby sme predošli nahromadeniu tuku a zvyškov po pečení. Neodporúčame používať umývačky riadu.

UPOZORNENIE

Používajte výlučne drevené, umelohmotné a kovové zaoblené kuchynské pomôcky. Prázdne nádoby nikdy zbytočne neprepaľujte, mohlo by dôjsť k poškodeniu (degradácii) vrchnej vrstvy CERAMIC. Veľkou prednosťou panvice je nepriľnavosť potravín k povrchu, takže akékoľvek násilie pri varení nie je potrebné.

ZHRNUTIE ZÁKLADNÝCH VLASTNOSTÍ

Vnútrotný povrch je tvorený keramickou vrstvou švajčiarskej firmy ILAG Industrial. Jedná sa o najmodernejšie keramický povrch CERALON švajčiarskej firmy ILAG, ktorá sa špecializuje na výskum a výrobu špeciálnych povrchov určených do gastro prevádzok. Povrch neobsahuje karcinogénne látky PTFE a PFOA a je odolný voči teplotám do 400° C.

Panvica je vhodná pre všetky druhy platní (sklokeramické, elektrické platničky, plyn, halogén, indukcia). Možno variť úplne bez tuku. Tuk použijete iba v prípade, že chcete dosiahnuť špecifické chuti, chrumkavosť atď. Nádherný dizajn tejto panvy je podčiarknutý vysokou kvalitou spracovania, výroba spotrebiča je ekologická. Jednoduchá údržba a čistenie. Riad je odolný voči korózii, vysokým teplotám a teplotným šokom. Šírka steny je 6mm.

ZÁVER

Toto všetko 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.

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. Po skončení životnosti spotrebiča tieto komponenty zlikvidujte. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

LEGISLATÍVA

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA TIETO SKUTOČNOSTI:

- Poškodenie plastovej rukoväte veka alebo rukoväte nádoby pôsobením vysokej teploty (nad **260 °C**) - napr. pri umiestnení rukoväte do blízkosti horáka, rozpálenej špirály, steny rúry a pod.
- 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 neopatrnej 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 zabrušeného dna vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. **plynovým horákom**), t.j. pri nepoužití rozptyľovacej platničky plameňa.
- Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4—Bráník, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.

INSTRUCTIONS FOR USE

ETA 6934 high frypan ø 24 x 6,2 cm

ETA 6936 saucepan with glass lid ø 20 x 9,5 cm

ETA 6937 dutch oven with glass lid ø 24 x 11,5 cm

ETA 6938 extra deep pan with glass lid ø 28 x 8 cm

ETA 6939 high frypan ø 20 x 6 cm

DEAR CUSTOMER, THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT.

Before putting the appliance into operation, read carefully these instructions for use and store this manual properly together with the certificate of warranty, a cash voucher and possibly with the package and the internal contents of the package. Every part of your kitchenware underwent a check during the production process. The core body of the dishes is made by the "cold forged" technology (i.e. 6 mm thick cold pressed Al sheet metal). A 2 mm thick induction bottom is subsequently fixed to the core body by the method of welding the ferrite disk. The 8 mm thick bottom and 6 mm thick walls are absolutely optimal for a completely homogenous and uniform heat distribution in the whole dish. The inner part of pans is covered by hybrid nano-ceramic layer based on the sol-gel technology which prevents damage of the pan thanks to toughness and resistance to high temperatures (up to 400 °C), as well as its abrasion resistance. The bottoms of dishes are machined with special diamond tools in high revs. The bottom machined in this way ensures optimum transmission of heat between the heat source and food. Glass lids have strong shock resistance. The lid and the dish are equipped with a plastic handle which is resistant to the temperature of up to 260 °C. Assemble the glass lid and plastic handle as shown in the picture 1.

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 and wipe again after heating. Heat the dish thoroughly before each use for about 5 to 7 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.

Do not touch the dish while using (except for plastic handles) because it is HOT! But if you use kitchenware in an oven (e.g. electric/gas/hot air), use protective gloves when handling! Be specially careful and prevent children and incapable persons from touching the dish!

USE

The kitchenware can be use on any heat source – gas, electricity, ceramic/induction hob. For gas we recommend using cast iron heat dispersing cooking plates for easier care for the silver bottom. After heating the dish to the proper temperature (170 – 180 °C, about 5 – 7 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. The dishes can be prepared entirely without the use of fat. **Do not move with the kitchenware on a glass-ceramic/induction hob to prevent damage of the hob surface** (e.g. scraping away the decor, scratching the surface, formation of dark stains).

MAINTENANCE

After cooking non-fatty food, all you have to do is to wipe the dish with a paper towel.

Generally there are three options how to clean:

1. For durable burned marks that cannot be wiped by tissue is recommended to fill with water and a little detergent, heated to 60 ° C and let stand for 30 minutes.
2. Put cold water to the heated dish. Food residues will be released, washed away and you can then pour out the whole contents (so called heat shock).
3. Let the dish cool down a bit and wipe with a paper towel.
4. Rinse the dish regularly with liquid detergent suitable for dish washing, you will avoid accumulation of fat and baking residues. We do not recommend the use of dishwashers.

WARNING

Use only round wooden, whole-plastic and metal kitchenware. Never overburn empty dishes uselessly, the upper layer could get damaged (degraded). A big advantage of the pan is its resistance to adhesion to the surface so any force in cooking is not necessary.

LEGISLATURE

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.

ECOLOGY

If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

CONFORMITY

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food. The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

GUARANTEE DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING:

- Damage of the plastic handle or the lid due to high temperature (over **260 °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.
- Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!

The manufacturer reserves the right to minor deviations from the standard design which do not have any impact on the function of the product.

PRODUCER: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Czech Republic.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ETA 6934 serpenyő fedővel $\varnothing$ 24 x 6,2 cm

ETA 6936 fazék fedővel $\varnothing$ 20 x 9,5 cm

ETA 6937 fazék fedővel $\varnothing$ 24 x 11,5 cm

ETA 6938 fazék fedővel $\varnothing$ 28 x 8 cm

ETA 6939 serpenyő $\varnothing$ 20 x 6 cm

TISZTELT VEVŐNK! KÖSZÖNJÜK, HOGY TERMÉKÜNKET MEGVÁSÁROLTA.

Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg. Az Ön által megvásárolt főzőedény valamennyi részét a gyártás során alaposan ellenőriztük. Az edénytest az u.n. "cold forged" technológiával készül (6 mm vastag, hidegen préselt alumíniumlemezből). Az edénytesthez ezt követően indukciós hegesztéssel 2 mm vastag ferrites alsó lemezkorongot erősítünk. A fenéklap 8 mm-es vastagsága és a 6 mm vastag oldalfal optimális, a teljes edényfelület mentén homogén és egyenletes hőmérsékleteloszlást biztosít. A edények belső felülete Sol Gel technológiával készült nano-hibrid kerámia bevonati réteggel rendelkezik, amely keménységének és magas hőmérsékletekkel (400 °C-ig) szembeni ellenállóképességének és egyben kopásállóságának is köszönhetően megakadályozza az edény megsérülését. Az edények fenékrészét speciális gyémántszerszámmal munkálták meg magas fordulatszám mellett. Az így megmunkált alj biztosítja az optimális hőátvitelt a hőforrás és az étel között. Az üvegfedők rendkívül ütésállóak. Az edény és a fedő műanyag fogantyúkkal vannak ellátva, melyek 260 °C-ig hőállóak. Az 1. ábra szerint állítsa össze az üvegfedőt és a műanyag fogantyúkat.

ELSŐ HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

Figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Az edény minőségének a megőrzéséhez be kell tartani az alábbi javaslatokat.

Távolítsa el az összes 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 érintkezésbe kerülnek az étellel, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja azokat megszáradni. Az edény belső felületét vékonyan kenje be zsiradékkal vagy olajjal, enyhén melegítse meg és felmelegedés után ismét kenje be. Minden egyes használatbavétel előtt melegítse fel az edényt mintegy 5-7 perces időtartamra kb. 170-180 °C-os hőmérsékletre. A hőmérséklet értéke ellenőrzésére az edénybe néhány csepp vizet csepegtessen, 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. **Használat közben ne érintse meg az edényt (kivéve a műanyag fogantyúkat), mert azok FORRÓK! Ha viszont az edényt (elektromos / gáz- / forró lég) sütőben használja, alkalmazzon hő ellen védő kesztyűt! Különösen ügyeljen arra, hogy az edényt ne érinthessék meg gyermekek és nem önálló személyek!**

AZ EDÉNY HASZNÁLATA

Az edény bármilyen hőforráson – gáz, elektromos, kerámia ill. indukciós főzőlapon – használható. Gáz esetében javasoljuk öntöttvas lángterelő használatát az ezüstözött alj egyszerűbb karbantartása miatt. A helyes hőmérsékletre felmelegedett edénybe (170-180 °C-os hőmérsékletű, kb. 5-7 percig tartó melegítés után, ellenőrizze azt vízzel), helyezze a húst az edénybe, hagyja néhány pillanatig bebőrösödni, majd folytassa a főzést közepső vagy alsó hőmérsékleti fokozaton. Edényünkben nem kell újra főzni tanulnia. Főzzön úgy, ahogy megszokta, csak a hőforrást kell tudnia kezelni. Az edényt feleslegesen ne melegítse túl – takarékoskodjon az energiával és saját pénzével! Ezen edények nagy előnye, hogy nem veszik fel magukba a szagokat, úgyhogy ugyanabban az 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).

KARBANTARTÁS

Zsiradékot nem tartalmazó ételek főzését követően elegendő az edény kitörlése közönséges konyhai törőlapírral. Általában háromféle tisztítási lehetőség létezik:

1. Ráégett szennyeződések esetén, amelyeket nem lehet kitörölni szalvétával, ajánlott a készüléket enyhén mosogatószeres vízzel megtölteni, felmelegíteni 60 °C-ra és hagyni, hogy álljon 30 percig.
2. A forró edénybe hideg vizet öntünk. Az ételmaradék felenged, leválik és az edény teljes tartalmát kiöntjük (ez az ún. hősokk).
3. Megvárjuk, amíg az edény kissé lehül és ezután konyhai törőlapírral kitöröljük.
4. Az edényt rendszeresen kiöblítjük folyékony edénmosogató szerrel, hogy megelőzzük a zsír- és a sütés utáni maradékok lerakódását. **Nem javasoljuk mosogatógép használatát.**

FIGYELMEZTETÉS

Csak fából készült, műanyag vagy lekerekített szélű fém konyhai eszközöket használjon. Üres edényt feleslegesen ne melegítsen túl, annak felső rétege megkárosodása (degradációja) következhet be. Az edény nagy előnye, hogy az étel nem ragad rá annak felületére, úgyhogy főzés közben semmilyen erőfeszítésre sincs szükség.

BEFEJEZŐ RÉSZ

Ezek az alapvető információk arról, hogyan kell hatékonyan használni az edényeket. Ezekhez az edényekhez nincs szükség semmilyen speciális szakácskönyvre. **Az egészséges az alapja az, hogy meg kell tanulni főzni a hőenergia megfelelő szabályozásával és minimális energiafelvételi szinten.** A többi már csak az Ön gazdag fantáziáján múlik.

ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek megengedik, akkor minden darabon megtalálhatók a csomagolóanyagok, a komponensek és a tartozékok anyagszáma, illetve azok újrahasznosítási jelzései. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen (www.elektrovin.cz). Ezen hulladékfajták helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat.

Törvényes rendelkezések

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A JÓTÁLLÁS NEM ÉRVÉNYESÍTHETŐ A KÖVETKEZŐ ESETEKBEN:

- A fedő műanyag fogantyúja és az edénytartók magas (**260 °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 közszerűlt edényfenék megkárosodása a hőforrás magas hőmérséklete következtében (pl. gázégőnél), azaz ha a főzés lángterelő lemez használata nélkül történt.
- A gyártó cég utasításai be nem tartása a garanciális javítási jogosultság megszűnésével jár!

A standard kivitelől eltérő nem alapvető jellegű, a termék működését nem befolyásoló eltérések kivitelezési jogát gyártó cég fenntartja.

Gyártja: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság.

Forgalmazó: METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ETA 6934 patelnia z pokrywką ø 24 x 6,2 cm

ETA 6936 garnek z pokrywką ø 20 x 9,5 cm

ETA 6937 garnek z pokrywką ø 24 x 11,5 cm

ETA 6938 garnek z pokrywką ø 28 x 8 cm

ETA 6939 patelnia ø 20 x 6 cm

SZANOWNY KLIENCIE, DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU.

Przed uruchomieniem urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję, którą wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, opakowaniem oraz zawartością przechowuj w bezpiecznym miejscu. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania. Każda część naczynia była kontrolowana podczas procesu produkcyjnego. Podstawowy korpus naczyń jest wyprodukowany w technologii “cold forged” (tj. prasowana na zimno blacha aluminiowa o grubości 6 mm). Do podstawowego korpusu jest następnie metodą zaspawania dysku ferrytowego mocowane dno indukcyjne o grubości 2 mm. Grubość dna 8 mm i ścian 6 mm jest absolutnie optymalna do całkowicie jednorodnego i jednolitego rozprowadzenia ciepła, po całym naczyniu. Patelnie posiadają na wewnętrznej stronie hybrydową nanoceramiczną powłokę opartą na bazie technologii zol-żel, która ze względu na twardość i odporność na działanie wysokich temperatur (do 400 °C), i równocześnie na ścieranie, zapobiega uszkodzeniu patelni. Dno naczyń wykonane są przy użyciu specjalnych diamentowych narzędzi przy dużych prędkościach. W ten sposób wykonane dno zapewnia optymalną rozprowadzenie ciepła między źródłem ciepła i pokarmem. Szklane pokrywki posiadają wysoką odporność na uderzenia. Pokrywka lub naczynie posiada plastikową rączkę, która jest odporna na temperatury do 260 °C. Zmontuj szklaną pokrywę i plastikową rączkę, jak pokazano na rysunku 1.

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 ścierką 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 5 - 7 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 pryska i szybko wyparuje. Naczynie wtedy ma odpowiednią temperaturę. Należy włożyć surowce, które są przeznaczone do gotowania, pieczenia lub smażenia.

UWAGA

Podczas używania nie wolno dotykać naczynia (z wyjątkiem plastikowych uchwytów), jest gorące! Podczas przygotowywania potraw w piekarniku (elektryczny / gazowy / na gorące powietrze), należy podczas pracy używać rękawic ochronnych! Szczególnie należy uważać, aby naczyń nie dotykały dzieci i osoby niezdolne!

UŻYCIE

Naczynia mogą być używane na jakimkolwiek źródle ciepła - gaz, prąd, płyta ceramiczna/ indukcyjna. W przypadku gazu, zalecamy korzystanie z żeliwnych płyt rozpraszających płomień ze względu na łatwiejsze utrzymanie srebrnego dna. Po rozgrzaniu naczynia na odpowiednią temperaturę (170-180 °C, około 5-7 minut, - test z wodą), należy włożyć mięso do naczynia, chwilę podsmażyć a następnie zmniejszyć na średni lub mniejszy stopień temperatury. W naszym naczyniu nie musisz uczyć się gotować. Gotujesz, jak jesteś przyzwyczajony, należy tylko nauczyć się kontrolować źródło ciepła. Naczynia nie należy zbyt mocno przegrzewać - oszczędność energii i własnych pieniędzy! Wielką zaletą tych naczyń jest nie pochłanianie zapachów, można, więc w jednym naczyniu gotować, piec i smażyć. **Potrawy mogą być przygotowane całkowicie bez tłuszczu. Nie należy ruszać naczyniem po płycie ceramicznej/indukcyjnej, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty (np. szlifowane wykończenia, zarysowanie powierzchni, tworzenie ciemnych plam).**

KONSERWACJA

Po ugotowaniu dań beztłuszczowych wystarczy przetrzeć naczynie zwykłym ręcznikiem papierowym. Generalnie istnieją trzy możliwości czyszczenia:

1. Na trwale przypieczone zabrudzenia, których nie może wytrzeć papierowym ręcznikiem zaleca się napełnić wodą i odrobiną detergentu, ogrzać do 60 ° C i pozostawić na 30 minut.
2. Do gorącego naczynia nalać zimną wodę. Resztki jedzenia są uwalniane i należy wylać całą zawartość (np. szok termiczny),
3. Pozostawiamy naczynie, aby nieco ostygło i wytrzymamy papierowym ręcznikiem,
4. Regularnie przepłukujemy naczynie z płynnym środkiem do czyszczenia naczyń, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pozostałości po pieczeniu. Nie zaleca się używania zmywarki.

OSTRZEŻENIA

Należy używać tylko drewnianych, plastikowych i metalowych zaokrąglonych pomocy kuchennych. Puste naczynia nie powinny być zbyt mocno przegrzewane, przegrzewanie może spowodować uszkodzenie (degradację), wierzchniej powłoki. Dużą zaletą jest nie przyleganie żywności do powierzchni patelni, użycie siły podczas gotowania nie jest konieczne.

ZAKOŃCZENIE

Wymieniono tutaj podstawowe informacje jak skutecznie korzystać z naczyń. Nie trzeba korzystać z żadnych specjalnych książek kucharских. **Podstawą jest nauczyć się gotować używając regulację ciepła i minimalny stopień źródła.** Wszystko inne już zależy wyłącznie od bogatej wyobraźni.

EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, 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 zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych 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 pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następnych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi.

LEGISLATYWA

Produkt jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady dot. materiałów i produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH FAKTÓW:

- Uszkodzenia plastikowego uchwytu pokrywki lub naczynia pod wpływem wysokiej temperatury (powyżej 260 °C) np. położenie uchwytu 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.
- Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyłeń od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.

Producent: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předějte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Kupujúci je povinný pri reklamácií predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a záadu popísať. Pri reklamácií v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielať poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácií v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka
--	--	--

The logo for eta, featuring the word "eta" in a stylized, lowercase, cursive script. The letters are dark grey and set against a background of light grey, wavy, concentric lines that create a sense of depth and movement, resembling a topographical map or a stylized landscape.

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

6934-39

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 6934-39**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 6934-39**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 6934-39**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis