

*Titanové nádobí* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-5

*Titánový riad* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 6-8

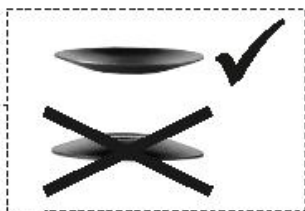
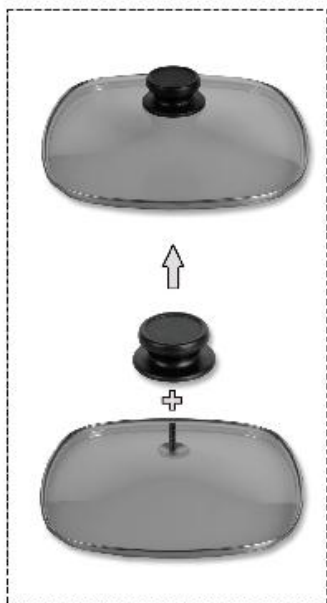
*Titanium cookware* • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 9-11

*Titanium főzőedény* • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 12-14

*Titanium Garnki* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 15-17



1



## NÁVOD K POUŽITÍ A INFORMACE O VÝROBKU

ETA 6900, ETA 6901, ETA 6902, ETA 6903, ETA 6905, ETA 6906, ETA 6907, ETA 6908, ETA 6909, ETA 6910, ETA 6911, ETA 6912, ETA 6915, ETA 6916, ETA 6917, ETA 6918.

Rozhodli jste se správně pro koupi tohoto výrobku. Každá část Vašeho nádobí prošla během výrobního procesu kontrolou. Základní korpus nádob je vyroben technologií gravitačního nebo tlakového lití ze směsi hliníku, křemíku a magnézia, která zaručuje optimální rozvod tepla rovnoměrně po celé nádobě. Pánve jsou na vnitřní straně opatřeny třívrstevným antiadhézním systémem s dvojitým vnitřním vyztužením, přičemž první i druhá vrstva obsahuje částice titanové keramiky, které díky tvrdosti a odolnosti vůči otěru zabraňují poškození pánve. Dno 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. Nádobka i poklice je opatřena držadlem z plastu (neplatí pro ETA6907 a ETA 6908), které odolá teplotě do **260 °C**, (u ETA 6915 do **130 °C**).

### 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 přidávkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout. Ke skleněné poklici správně připevněte držadlo viz obrázky. 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 nádobka 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! Obzvláště dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly děti a nesvéprávné osoby!**

### Použití

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřina, sklokeramická 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, nechte 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. **Nepohybujte nádobím po sklokeramické 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. do rozpálené nádoby nalijeme studenou vodu. Zbytky jídla se uvolní, odplaví a celý obsah vylijeme (tzv. tepelný šok) = **DOPORUČUJEME**,
2. necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem,
3. pravidelně nádobu oplachujte tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejdete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení. Nádobu je možné mýt v myčce, ale nedoporučujeme to.

## Upozornění

Používejte pouze dřevěné, umělohmotné a kovové zaoblené kuchyňské náčiní. Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte, mohlo by dojít k poškození (degradaci) vrchní organické PTFE 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 kuchařky. **Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje.** Ostatní již záleží pouze na Vaší bohaté fantazii.

## 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](http://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 pokrmů. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

## Záruka se nevztahuje na tyto skutečnosti:

- poškození plastové rukojeti nádoby nebo víka vlivem vysoké teploty (nad **260 °C**, u ETA 6915 nad **130 °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.

Případné další informace o nádobí získáte na Infolince +420 577 055 333 nebo internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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

## NÁVOD NA OBSLUHU A INFORMÁCIE O VÝROBKU

ETA 6900, ETA 6901, ETA 6902, ETA 6903, ETA 6905, ETA 6906, ETA 6907, ETA 6908, ETA 6909, ETA 6910, ETA 6911, ETA 6912, ETA 6915, ETA 6916, ETA 6917, ETA 6918

### Rozhodli ste sa správne pre zakúpenie tohto výrobku.

Každá časť Vášho riadu prešla počas výrobného procesu kontrolou. Základný korpus nádob je vyrobený technológiou gravitačného alebo tlakového liatia so zmesou hliníka, kremíka a magnézia, ktorá zaručuje optimálny rozvod tepla rovnomerne po celej nádobe. Panvice sú na vnútornej strane pokryté trojvrstvovým antiadhéznym systémom s dvojitém vnútorným vystužením, pričom prvá i druhá vrstva obsahuje častice titánové keramiky, ktoré 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 pokrievky sa vyznačujú vysokou odolnosťou proti nárazom. Súčasťou nádoby i pokrievky je držadlo z plastu (neplatné pre ETA 6907 a ETA 6908), ktoré odolá teplote do 260 °C, (pre ETA 6915 do 130 °C).

### 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. Sklenené veko zostavte podľa obrázku. Zľahka vytrite obyčajnou papierovou servítkou vnútornú plochu tukom, alebo olejom, mierne zahrejte a po zahriatí opäť vytrite. Pred každým použitím riad vždy dôkladne prehrejte 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 či smažiť. **Počas používania sa nedotýkajte nádoby** (okrem plastových držadiel) **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 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. **Nepohybujte nádobami po sklokeramickej varnej doske, zabránite tak poškodeniu povrchu varnej dosky (napr. obrúseniu dekoru, poškrabaniu povrchu, vzniku tmavých škvŕn).**

## Údržba

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

1. do rozpálenej nádoby nalejeme studenú vodu, zvyšky jedla sa uvoľnia, odplavia a celý obsah vylejeme (tzv. tepelný šok) = **ODPORUČUJEME**,
2. necháme nádobu trochu ochladnúť a vytrieme papierovou servítkou,
3. pravidelne panvicu oplachujeme tekutým čistiacim prostriedkom, aby sme predišli nahromadeniu tuku a zvyškov po pečení. Panvicu je možné umývať v umývačke na riad, ale neodporúčame to.

## Upozornenie

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

## Záver

Toto všetko sú základné informácie, ako efektívne využívať riad. K tomuto riadu nepotrebuje 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 (vid [www.envidom.sk](http://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 nádoby alebo veka pôsobením vysokej teploty (nad **260°C**, pre ETA 6915 nad **130 °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 zabrúseného dna vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. **plynovým horákom**), t.j. nepoužití rozptylovacej platničky plameňa.

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. PE, PP vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

**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 AND INFORMATION ABOUT PRODUCT

ETA 6900, ETA 6901, ETA 6902, ETA 6903, ETA 6905, ETA 6906, ETA 6907, ETA 6908, ETA 6909, ETA 6910, ETA 6911, ETA 6912, 6915, ETA 6916, ETA 6917, ETA 6918.

You have made the right decision to purchase this product. Every part of your kitchenware underwent a check during the production process. The core body of the dishes is made by the technology of gravitation or pressure casting from the compound of aluminum, silicon and magnesium which ensures optimum distribution of heat evenly in the whole dish. The inner part of pans is covered with three-layer antiadhesive system with double inner reinforcement while the first and the second layer contains particles of titanium ceramics which prevents damage of the pan thanks to toughness and resistance to abrasion. 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 dish and the lid are equipped with a plastic handle (invalid type ETA 6907 and ETA 6908) which is resistant to the temperature of up to **260 °C**, (for ETA 6915 the temperature of up to **130 °C**).

### 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. Fix the handle to the glass lid properly, see the figure. 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 used on any heat source – gas, electricity, ceramic 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.

## 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. 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) = **RECOMMENDED**.
2. Let the dish cool down a bit and wipe with a paper towel.
3. Rinse the dish regularly with liquid detergent suitable for dish washing, you will avoid accumulation of fat and baking residues. The dish can be washed in a dishwasher, but it is not recommended.

## Warning

Use only round wooden, whole-plastic and metal kitchenware. Never overburn empty dishes uselessly, the upper organic PTFE 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.

## Environment



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**, for ETA 6915 the temperature **over 130 °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.

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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉS TÁJÉKOZTATÁS A TERMÉKRŐL

ETA 6900, ETA 6901, ETA 6902, ETA 6903, ETA 6905, ETA 6906, ETA 6907, ETA 6908, ETA 6909, ETA6910, ETA 6911, ETA 6912, ETA6915, ETA 6916, ETA 6917, ETA 6918

**Helyesen döntött e termék megvásárlása mellett.**

**TISZTELT VEVŐNK! KÖSZÖNJÜK, HOGY TERMÉKÜNKET MEGVÁSÁROLTA.** Első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Az edény minőségének a megőrzéséhez be kell tartani az alábbi javaslatokat. A edények valamennyi része a gyártási folyamat során le lett ellenőrizve. Az edénytest gravitációs öntési technológiával készült alumínium, szilícium és magnézium ötvözetéből, mely biztosítja az optimális és egyenletes hőelosztást az edényben. A serpenyők belső oldalukon három tapadásgátló réteggel vannak ellátva kiváló minőségű durit resisit anyagból, melynek az első rétege titán és kerámia részecskéket tartalmaz, amelyek megakadályozzák a serpenyő belső részének a sérülését. Az edények alját 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 fogantyúval (érvénytelen típusú ETA 6907 és ETA 6908) van ellátva, mely **260 °C**-ig ellenáll a hőnek (ETA 6915 csak **130 °C**-ig).

### 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. Az 1. ábra szerint állítsa össze az üvegfedőt és a műanyag fogantyúkat. 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. **Használat közben ne érjen az edényhez** (kivéve a műanyag fogantyúkat), **mert FORRÓ! Ha viszont az edényt (elektromos / gáz- / légkeverő) sütőben használja, vegyen fel védőkesztyűt! A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék 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 készülék használatra vonatkozó utasítást adtak. Ügyelni kell, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.**

### Használat

Az edény bármilyen hőforráshoz – gáz, elektromos áram vagy kerámialap – használható. Gáz esetében javasoljuk öntöttvas lángelosztó használatát az ezüst 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 4-7 percig 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 főleslegesen ne forróvízre fel túl magas hőmérsékletre – ezzel energiát és pénzt takarít meg! 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 főzése után elegendő az edény kitörlése közönséges konyhai törölpapírral. Általában háromféle tisztítási lehetőség létezik:

1. a felforrósított edénybe hideg vizet öntünk és az edény teljes tartalmát kiöntjük (ún. hősök) = JAVASOLJUK
2. megvárjuk, amíg az edény kissé kihűl és ezután konyhai törölpapírral kitöröljük
3. a serpenyőt rendszeresen kiöblítjük folyékony mosogatószerrel, hogy megelőzzük a zsiradék és a sütés utáni maradékok lerakódását.

### Javaslat

Javasoljuk a felforrósított edény kiöblítését hideg vízzel minél előbb a főzés után – ún. hősök. Az ételmaradékok fellazulnak és az öblítéssel eltávolíthatók. Az öblítést az edények tisztításához használatos bármilyen mosogatószerrel elvégezhetjük. A serpenyő mosogatógépben is elmosható, de ezt nem javasoljuk.

### Figyelmeztetés

Csak fából készült, műanyag vagy lekerekített élű fém konyhai eszközöket használjon. Ne használjon éles tárgyakat és ételt sohase 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 szemcséjű és agresszív tisztítószereket** (pl. maróanyagokat sütők tisztításához)! A felület ilyen megváltozására a garancia nem vonatkozik. A serpenyő nagy előnye, hogy az étel nem ragad rá a felületére, úgyhogy főzés közben semmilyen erőszakra nincs szükség.

### Befejezés

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

### KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méreteket lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A konvektor élettartamának a befejeződése után ezeket az elemeket az e célra létesített gyűjtőhálózat közvetítésével semmisítse meg.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/ES sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel. A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

**A JÓTÁLLÁS NEM ÉRVÉNYESÍTHETŐ A KÖVETKEZŐ ESETEKBE:**

- A fedő műanyag fogantyúja és az edénytartók magas (**260 °C** feletti, ETA 6915 csak **130 °C**-ig) hőmérséklet által történt megkárosodása esetén. Pl. a fogantyúk égők, fűtőtestek, a sütő oldala közelében történő elhelyezésekor 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 kőszőrült 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 rendeltetészerű használatából eredő meghibásodásokra a jótállás nem vonatkozik.

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. A megfulladás veszélye. Gyermekek elől elzárva tartandó. A műanyag zacskó nem játékszer.

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

**Forgalmazó:** Metaker Kft., 2851 Környe, Alkotmány ut. 6-10.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

ETA 6900, ETA 6901, ETA 6902, ETA 6903, ETA 6905, ETA 6906, ETA 6907, ETA 6908, ETA 6909, ETA 6910, ETA 6911, ETA 6912, ETA 6915, ETA 6916, ETA 6917, ETA 6918.

Zdecydowali się Państwo na produkt naszej firmy, to dobry wybór. Każda część naczyń była kontrolowana podczas procesu produkcyjnego. Podstawowy korpus naczyń jest wyprodukowany technologią grawitacyjnego lub ciśnieniowego odlewania z mieszaniny aluminium, krzemu i magnezu, które zapewniają optymalną dystrybucję ciepła równomiernie na całej powierzchni naczyń. Patelnie na wewnętrznej stronie posiadają dwie warstwy nieprzylegającej powłoki i podwójne wewnętrzne wzmocnienie, przy czym pierwsza i druga warstwa posiada cząstki ceramiczne, które ze względu na twardość i odporność na ścieranie, zapobiegają uszkodzeniu patelni. Dno naczyń są wykonane przy użyciu specjalnych diamentowych narzędzi przy dużych prędkościach. W ten sposób wykonane dno zapewnia optymalną dystrybucję ciepła między źródłem ciepła i jedzeniem. Szklane pokrywki posiadają wysoką odporność na uderzenia. Pokrywka lub naczynie posiada plastikową rączkę (nie ETA6907 i ETA 6908), która jest odporna na temperatury do **260 °C** (z ETA 6915 do **130 °C**).

### 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 naczyń należy nastrzykać kilka kropli wody, które w odpowiedniej temperaturze rozprysną się, woda pryska i szybko wyparuje. Naczynie wtedy ma odpowiednią temperaturę i należy włożyć surowce, które są przeznaczone do gotowania, pieczenia lub smażenia. **Podczas używania nie wolno dotykać naczyń** (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 naczynie nie dotykały dzieci i osoby nieupoważnione!**

### Użycie

Naczynia mogą być używane na jakimkolwiek źródle ciepła - gaz, prąd, płyta ceramiczna. W przypadku gazu, zalecamy korzystanie z żeliwnych płyt rozpraszających płomień ze względu na łatwiejsze utrzymanie srebrnego dna. Po rozgrzaniu naczyń na odpowiednią temperaturę (170-180 °C, około 5-7 minut, - test z wodą), należy włożyć mięso do naczyń, 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, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty (np. szlifowane wykończenia, zarysowanie powierzchni, tworzenie ciemnych plam).**

## KONSERWACJA

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

1. do gorącego naczynia nalać zimną wodę. Resztki jedzenia są uwalniane i należy wylać całą zawartość (np. szok termiczny) = ZALECANE,
2. pozostawiamy naczynie, aby nieco ostygło i wytrzymamy papierowym ręcznikiem,
3. regularnie przepłukujemy naczynie z płynnym środkiem do czyszczenia naczyń, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu i pozostałości po pieczeniu. Naczynie można myć w zmywarce, ale nie jest to zalecane.

## 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 warstwy PTFE. Dużą zaletą jest nie przyleganie żywności do powierzchni patelni, wszelkie akty siły podczas gotowania nie są konieczne.

## Zakończenie

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.

## EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwolimy na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Produkt należy odnieść 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. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego ([www.elektroeko.pl](http://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 w sprawie materiałów i produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.

## Gwarancja nie obejmuje następujących faktów:

- uszkodzenia plastikowego uchwyty pokrywy lub naczynia pod wpływem wysokiej temperatury (powyżej **260 °C** i ETA 6915 powyżej **130 °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,
- nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu. Kupujący był zapoznany z działaniem i obchodzeniem się z produktem.

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”.

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, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Torebka plastikowa nie jest zabawką.

**PRODUCENT:** ETA a.s., ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.

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



## Postup při reklamaci

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 obračejte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Výrobek odešlete nebo předejte 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.

## Postup pri reklamácii

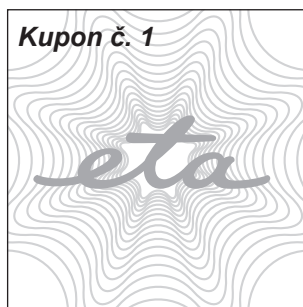
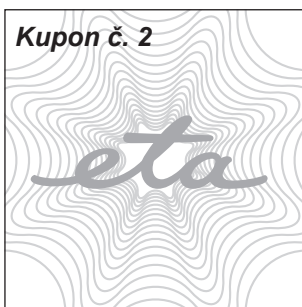
Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračejte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odeslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PŘESNŮ ADRESU**. Pri reklamácii 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 nepřijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	
do	
<b>Zakázka číslo</b>	<b>Zákazka číslo</b>
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	
do	
<b>Zakázka číslo</b>	<b>Zákazka číslo</b>
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od	
do	
<b>Zakázka číslo</b>	<b>Zákazka číslo</b>
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ 690x, 691x

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](http://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](http://www.eta.sk). Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. 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 690x, 691x

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ 690x, 691x

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ 690x, 691x

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis