

*Titanové a Granitové nádobí* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-6

*Titánový a Granitové riad* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 7-10

*Titanium and Granitium cookware* • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 11-14

*Titanium és Gránium főzőedény* • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 15-18

*Naczynia Titanium i Granytowe* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 19-22

## Titanium+



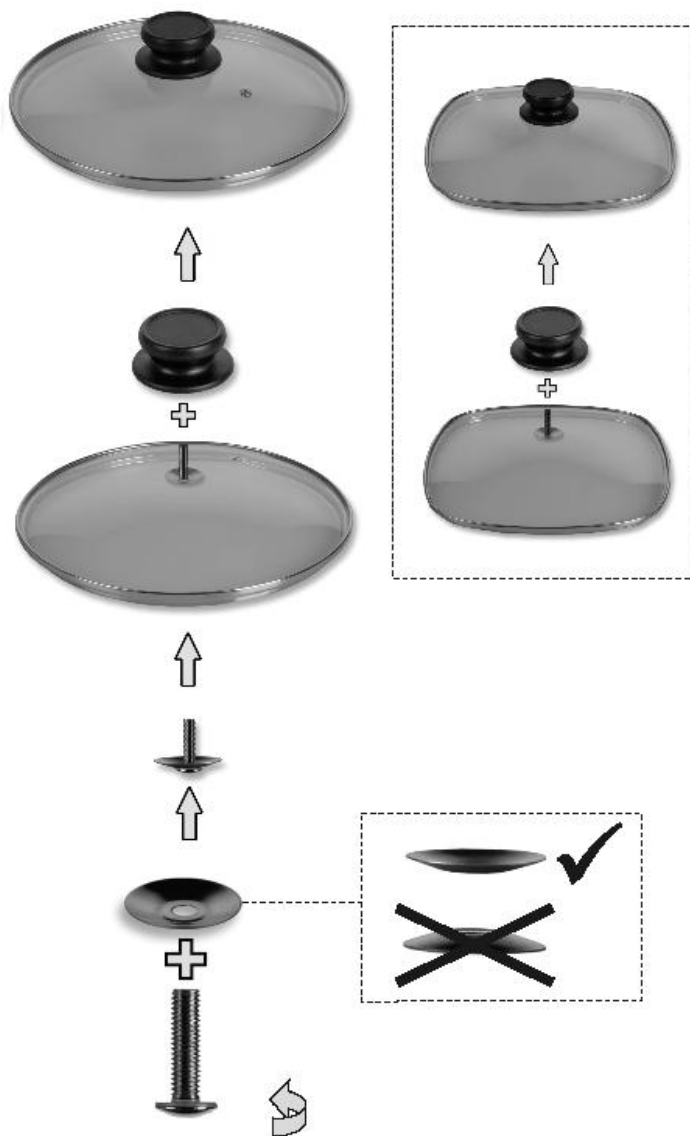
## Granit



12.8.2015

*eta*

1



Obrázek je pouze ilustrační. Vámi zakoupené provedení se nemusí shodovat s vyobrazením výše. Princip montáže však zůstává stejný.

Obrázok je iba ilustračný. Vami zakúpené prevedenie sa nemusí zhodovať s vyobrazením vyššie. Princíp montáže však zostáva rovnaký.

## Návod k použití a informace o výrobku

ETA 6940, ETA 6941, ETA 6942, ETA 6943, ETA 6944, ETA 6945 – neindukční řada  
 ETA 6950, ETA 6951, ETA 6952, ETA 6953, ETA 6954, ETA 6955 – indukční řada  
 ETA 6960, ETA 6961, ETA 6962, ETA 6963, ETA 6964, ETA 6965, ETA 6966, ETA 6967

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 a hrnce 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 (platí pro ETA 6940 – ETA 6955).

Pánve a hrnce jsou na vnitřní straně opatřeny čtyřvrstevným antiadhézním systémem s dvojitým vnitřním vyztužením, přičemž čtvrtá vrstva obsahuje částice granitu, které díky tvrdosti a odolnosti vůči otěru zabraňují poškození pánve (platí pro ETA 6960 – ETA 6967). 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. Nádoba i poklice je opatřena držadlem z plastu (neplatí pro ETA 6966 a ETA 6967), které odolá teplotě do **220 °C**.

## Před prvním použitím

Pozorně si přečtete 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. Ke skleněné poklici správně připevněte držadlo viz obrázky. 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.

### 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 min a u indukčního vařiče po dobu nad 2 – 3 min se může teplota nádoby vyšplhat až na 300 – 350 °C! **Maximální doporučená teplota pro antiadhézní povlak a madla/držadla je 220 °C.**

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. **Během používání se nedotýkejte nádoby** (vyjma plastových madel/držadel), **protože je HORKÁ!**

**Pokud však budete nádobí užívat v troubě (např. el. / plynové / horkovzdušné), použijte při manipulaci ochranné rukavice (platí vždy pro ETA 6966 a ETA 6967)! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly děti a nesvéprávné osoby!**

### 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 madla na poklici (max 220 °C). Přehřátí může způsobit nepříjemný zápach nebo prasknutí madla

### Použití

Nádobí můžete používat na jakémkoliv zdroji tepla – plyn, elektřina, sklokeramická deska. V případě, že jste zakoupili indukční variantu, je ji možno použít na všechny typy ohřevu (přesto doporučujeme používat indukční variantu na indukčních vařičích). **U plynu doporučujeme užití litinové rozptylovací plotýnky plamene** z důvodu jednodušší údržby leštěného hliníkového dna nebo napovlakovaného dna (indukce). Po rozpálení nádoby na správnou teplotu (170 – 180 °C, přibližně 2 – 5 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 nepřehřívajte – 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).

### Upozornění

Používejte pouze dřevěné a umělohmotné kuchyňské náčiní. **Nepoužívejte kovové 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.

- Používejte do max. teploty 220 °C!
- Nepoužívejte ke skladování potravin, nádobí je určeno k vaření, ne ke skladování!
- Při skladování pokrmů může dojít k loupání povlaku!
- **Neskladujte nádoby s potravinami v lednici ani v mrazáku!**
- Pokud je skleněné víko horké, neponořujte ho do studené vody ani nemyjte pod proudem tekoucí studené vody! Náhlá změna teploty by mohla způsobit k poškození (prasknutí). Dbejte na to, aby nedošlo k poškrábání povrchu skla.
- 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, 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.
- Drobné odchylky od celistvého vzhledu, jsou způsobeny ručním zpracováním výrobku a nemají vliv na funkčnost, ani užitné vlastnosti nádobí. Nejsou tedy důvodem k reklamaci.

## 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)!

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. Nechejte nádobu trochu zchladnout a vytřete papírovým ubrouskem.
3. Pravidelně nádobu oplachujte neabrazivním tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejdete tak nahromadění tuku a zbytků po pečení.
4. Nádobu **nedoporučujeme mýt v myčce nádobí** z důvodu možného zoxidování leštěného hliníkového dna (může se zbarvit do černa). Tato „závada“ nemá vliv na funkčnost nádobí a tudíž se na ní nevztahuje záruka.

Normální je, že v průběhu času se barva povrchů mění. Tato změna, ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci výrobku! Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

## Závěr

Výše uvedené jsou základní informace, jak efektivně využívat nádobí. 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.

## 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 (viz [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 pokrmy. 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 nádoby nebo víka 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 čistících 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 zabroušeného dna vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. **plynovým hořákem**), tj. nepoužití rozptylovací ploténky plamene.

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

### Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

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

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



UPOZORNĚNÍ

## Návod na obsluhu a informácie o výrobku

ETA 6940, ETA 6941, ETA 6942, ETA 6943, ETA 6944, ETA 6945 — neindukčné  
 ETA 6950, ETA 6951, ETA 6952, ETA 6953, ETA 6954, ETA 6955 — indukčné  
 ETA 6960, ETA 6961, ETA 6962, ETA 6963, ETA 6964, ETA 6965, ETA 6966, ETA 6967

### 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 a hrnce sú na vnútornej strane pokryté trojvrstvom antiadhéznym systémom s dvojitém vnútorným vystužením, pričom prvá i druhá vrstva obsahuje častice titánové keramiky, ktoré vďaka tvrdosti a odolnosti voči zodratu zabraňujú poškodeniu panvice (platné pre ETA 6940 - ETA 6955). Panvice a hrnce sú na vnútornej strane pokryté štvorvrstvom antiadhéznym systémom s dvojitém vnútorným vystužením, pričom štvrtá vrstva obsahuje častice granitu ktoré vďaka tvrdosti a odolnosti voči zodratu zabraňujú poškodeniu panvice (platné pre ETA 6960 — ETA 6967). 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 6966 a ETA 6967), ktoré odolá teplote do 220 °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. Nádobu mierne zahrejte 3 — 5 min. (plyn, el. sporák, sklokeramická doska), cca 1 — 3 min (indukčný sporák) a po zahriatí opäť vytrite papierovým obrúskom.

#### 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 min a u indukčného variča po dobu nad 2 — 3 min sa môže teplota nádoby vyšplhať až na 300 — 350 °C!

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

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. **Počas používania sa nedotýkajte nádoby (okrem plastových drždadiel) pretože je HORÚCA! Pokiaľ však budete riad používať v (el./plynovej/teplovzdušnej) rúre, použite pri manipulácii ochranné rukavice (platné vždy pre ETA 6966 a ETA 6967)!**

**Najmä dbajte na to, aby sa nádoby nedotkli deti a nesvojprávne osoby!**

### 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.

## Použitie

Pre ohrev riadu je možné použiť akýkoľvek zdroj tepla — plyn, elektriku, sklokeramickú 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).

Pri plyne odporúčame použitie liatinovej rozptylovacej platničky plameňa z dôvodu následnej jednoduchšej údržby lešteného hliníkového dna alebo napovlakovaného dna (indukcia). 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 varnej doske, zabránite tak poškodeniu povrchu varnej dosky (napr. obrúseniu dekoru, poškrabaniu povrchu, vzniku tmavých škvŕn).**

### Upozornenie

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

- Používajte do maximálnej teploty 220 °C!
- Nepoužívajte na skladovanie potravín, riad je určený na varenie nie na skladovanie! Pri skladovaní pokrmov môže dôjsť k lúpané povlaku!
- **Neskladujte riad s potravinami v chladničke ani v mrazničke!**
- Ak je véko horúce, neponárajte ho do studenej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej studenej vody! Náhla zmena teploty by mohla spôsobiť poškodenie (prasknutie). Dbajte na to, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu skla.
- Pri zdvíhaní vecka buďte opatrní a vecko odoberajte vždy smerom od seba.
- Neumiestňujte nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, 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.
- 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.



## 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)!

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 predošli nahromadeniu tuku a zvyškov po pečení.
4. Nádobu neodporúčame umývať v myčke z dôvodu možného zoxidovaniu lešteného hlinikového dna (môže sa sfarbiť do čierne). Táto „porucha“ nemá vplyv na funkčnosť riadu a preto sa na ňu nevzťahuje záruka.

Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchov riadu mení. To však nemá na funkciu žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle za určitý čas samo zmizne.

## Záver

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.

## 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 (viď [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 **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 zabruseného 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. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

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

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



UPOZORNENIE

## Instructions for use and information about product

ETA 6940, ETA 6941, ETA 6942, ETA 6943, ETA 6944, ETA 6945 - not induction series  
 ETA 6950, ETA 6951, ETA 6952, ETA 6953, ETA 6954, ETA 6955 - induction series  
 ETA 6960, ETA 6961, ETA 6962, ETA 6963, ETA 6964, ETA 6965, ETA 6966, ETA 6967

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 of particles of titanium ceramics which prevents damage of the pan thanks to toughness and resistance to abrasion (valid for ETA 6940 and ETA 6955). The inner part of pans is covered with four-layer antiadhesive system with double inner reinforcement while the four and layer contains of particles of granitium which prevents damage of the pan thanks to toughness and resistance to abrasion (valid for ETA 6960 and ETA 6967). 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 which is resistant to the temperature of up to **220 °C** (invalid for ETA 6966 and ETA 6967).

## 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 (gas / el. stove or glass ceramic cooktop), about 1-3 min (induction cooktop) and wipe again after heating.

### 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, 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.**

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. **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. gas/electric/hot air), use protective gloves when handling (valid for ETA 6966 and ETA 6967)! Be specially careful and prevent children and incapable persons from touching the dish!**

### 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.

## Use

The kitchenware can be use 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 (150 – 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.

### Warning

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). A big advantage of the pan is its resistance to adhesion to the surface so any force in cooking is not necessary.

- Use in temperature up to max. 220 °C!
- Do not use for storing food. The utensils are designed for cooking, not for storing! Storing food may lead to peeling of the coating!
- **Do not store the utensils with food in a fridge or a freezer!**
- If the glass lid is hot, do not immerse it into cold water or do not wash it under stream of running cold water! Sudden change in temperature could cause damage to the lid (cracking). Make sure that scratching of the glass surface is prevented.
- 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.
- 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.

## 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)! 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.
4. **We do not recommend washing the utensil in a dishwasher**, the polished aluminium bottom could oxidize (it may turn black). This "flaw" has no effect on the functionality of the utensil and thus is not covered by the warranty.

It is common for the surface colour to change in time. This change, however, does not have any influence on the surface characteristics in any way and it cannot be subject to a complaint under warranty! This colouring usually disappears after some time.

## Conclusion

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 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.

## 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 **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.

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.



NOTICE!

## Használati utasítás és tájékoztatás a termékről

ETA 6940, ETA 6941, ETA 6942, ETA 6943, ETA 6944, ETA 6945 - nem indukciós sorozat  
 ETA 6950, ETA 6951, ETA 6952, ETA 6953, ETA 6954, ETA 6955 - indukciós sorozat  
 ETA 6960, ETA 6961, ETA 6962, ETA 6963, ETA 6964, ETA 6965, ETA 6966, ETA 6967

**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 (csak az ETA 6940 – ETA6955 típusoknál). A serpenyők belső oldalukon négy tapadásgátló réteggel vannak ellátva kiváló minőségű durit resisit anyagból, melynek az negyedik rétege granit részecskéket tartalmaz, amelyek megakadályozzák a serpenyő belső részének a sérülését (csak az ETA 6960 – ETA6967 típusoknál). 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 ütészállók. Az edény és a fedő műanyag fogantyúval (érvénytelen típusú ETA 6966 és ETA 6967) van ellátva, mely **220 °C**-ig ellenáll a hőnek.

## 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.

### Figyelmeztetés

Ne használja a tűzhely maximális teljesítményét hosszú ideig üres edénnyel. Ellenkező esetben elég lehet az edény és annak tapadásmentes felülete károsodhat. Pl. a maximális teljesítmény használatánál (gáz tűzhely / elektromos tűzhely, vagy kerámia lapok), 8 – 10 perc alatt az edény hőmérséklete elérheti a 300 – 350 °C-t!

**A tapadásmentes bevonat és a fogantyú ajánlott maximális hőmérséklete 220 °C.**

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.**

### TIPP

A gáz- és elektromos sütőben ha felső sütést használ, akkor figyeljen 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.

## 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 az edényben lehet főzni vagy sütni. A felforrósításhoz maximálisan 2 – 5 percig (150 – 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 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).** Normális, hogy idővel a készülék elszíneződik. Ez a változás nem jelenti a készülék meghibásodását és nem jelent okot a készülék reklamációjára!

## Karbantartás

Tisztítsa ki a készüléket minden használat után! Ne használjon semmilyen agresszív tisztítószereket (éles tárgyakat, higítókat, benzint, stb.)! Zsiradékot nem tartalmazó ételke főzése után elegendő az edény kitörlése közönséges konyhai törlőpapírral. Általában háromféle tisztítási lehetőség létezik:

1. A felforrósított edénybe hideg vizet öntünk és az edény teljes tartalmát kiöntjük (ún. hősokk) = JAVASOLJUK.
2. Megvárjuk, amíg az edény kissé kihűl és ezután konyhai törlőpapírral kitöröljük.
3. A serpenyőt rendszeresen kiöblítjük folyékony mosogatószerrel, hogy megelőzzük a zsiradék és a sütés utáni maradékok lerakódását.
4. Nem ajánlott az edényt mosogatógépben mosni, a polírozott alumínium alap lehetséges oxidációja miatt (feketevé válhat). Ez a „hiba” nem befolyásolja a működését és ilyen esetben a garancia sem érvényes.

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 eltelté után magától eltűnik.



### Figyelmeztetés

Csak fából készült, műanyag konyhai eszközök használatát. **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 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.

- Maximum 220 °C hőmérsékleten használja!
- Ne használja élelmiszer tárolásra, az edényt főzésre tervezték, nem tárolásra! Az élelmiszerek tárolásánál leválhat a tapadásmentes bevonat!
- **Ne tárolja az edényt a benne lévő élelmiszerekkel se a hűtőben, se a fagyasztoóban!**
- A fedő felemelésekor legyen óvatos és a fedelet mindig önmagától távolodó irányban emelje fel. Ügyeljen arra, hogy ne karcolódjon meg az üveg felülete.
- A forró ne fedél merítse hideg vízbe és ne öblítse azt le hideg folyóvízzel! A hideg fedél ne merítse forró vízbe és ne öblítse azt le forró folyóvízzel! A hirtelen hőmérsékletváltozás az edény megsérülését okozhatja (megrepedhet).
- 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.
- Az edények között lehetnek kisebb eltérések, köszönhetően a termék kézi feldolgozásának, ám ezek az eltérések nem befolyásolják az edény funkcionalitását. Nem jelentenek okot reklamációra.

### Javaslat

Javasoljuk a felforrósított edény kiöblítését hideg vízzel minél előbb a főzés után – ún. hősokk. Az ételmaradékok fellazulnak és az öblítéssel eltávolíthatók. Az öblítést az edények tisztításához használatos bármilyen mosogatószerrel elvégezhetjük.

### 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 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.

## Megfelelőség

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

**A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.**

## A jótállás nem érvényesíthető a következő esetekben

- A fedő műanyag fogantyúja és az edénytartók magas (**220 °C** feletti) 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 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 rendeltetészerű használatából eredő meghibásodásokra a jótállás nem vonatkozik.

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

Fulladásveszély. Ne használja ezt a zacskót bölcsoőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.

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



FIGYELMEZTETÉS

## Instrukcja obsługi

ETA 6940, ETA 6941, ETA 6942, ETA 6943, ETA 6944, ETA 6945 - bezindukcyjna seria  
 ETA 6950, ETA 6951, ETA 6952, ETA 6953, ETA 6954, ETA 6955 - indukcja seria  
 ETA 6960, ETA 6961, ETA 6962, ETA 6963, ETA 6964, ETA 6965, ETA 6966, ETA 6967

Zdecydowali się Państwo na produkt naszej firmy, to dobry wybór. Każda część naczynia 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 naczynia. Patelnie na wewnętrznej stronie posiadają trzy 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 (tylko typ ETA 6940 i ETA 6955). Patelnie na wewnętrznej stronie posiadają cztery warstwy nieprzylegającej powłoki i podwójne wewnętrzne wzmocnienie, przy czym czwarty warstwa posiada cząstki granit, które ze względu na twardość i odporność na ścieranie, zapobiegają uszkodzeniu patelni (tylko typ ETA 6960 i ETA 6967). 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 ETA 6966 i ETA 6967), która jest odporna na temperatury do **220 °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 ściereczką lub pozostawić do wyschnięcia. Należy delikatnie przetrzeć powierzchnię wewnętrzną tłuszczem lub olejem, lekko ogrzewając 3 - 5 minuty i przetrzeć ponownie po podgrzaniu.

### 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, temperatura naczynia może wynosić 300 – 350 °C! **Maksymalna zalecana temperatura powłoki antyadhezyjnej oraz rękojeści wynosi 220 °C.**

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. **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** (tylko typ ETA 6966 i ETA 6967)! **Szczególnie należy uważać, aby naczyni nie dotykały dzieci i osoby nieupoważnione!**

### 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.

### 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 naczynia na odpowiednią temperaturę (150 – 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, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty** (np. szlifowane wykończenia, zarysowanie powierzchni, tworzenie ciemnych plam).

### Ostrzeżenia

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

- Używać maksymalnie do 220 °C!
- Nie używać do przechowywania żywności, naczynie jest przeznaczone do gotowania, nie do przechowywania! Podczas przechowywania żywności może odpryskiwać powłoka!
- **Nie przechowywać naczynia z jedzeniem w lodówce lub w zamrażarce!**
- Podczas podnoszenia pokrywy bądź ostrożny i zawsze pokrywę ściągać w kierunku od siebie.
- Jeśli pokrywa jest gorąca, nie wolno go zanurzyć w zimnej wodzie ani myć pod zimną wodą! Jeśli pokrywa jest chłodna, nie wolno go zanurzyć w gorącej wodzie ani myć w gorącej wodzie! Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie (pęknięcie). Zadbaj, aby nie zarysować powierzchni szkła.
- 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 właściwości powłoki nieprzywierającej, nie przygotowywać potraw owiniętych w papier do pieczenia / pergamin lub folię aluminiową.
- Drobne różnice w całkowitym wyglądzie są spowodowane przez ręczne opracowanie produktu i nie mają wpływu na funkcjonalność lub cechy użytkowe naczynia. Dlatego też nie są powodem do reklamacji.

## 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! 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.
4. Naczynia nie zalecamy myć w zmywarce ze względu na możliwe utlenianie polerowanego aluminiowego dna (może szarzenie). Ta „wada“ nie wpływa na funkcjonalność naczynia, zatem nie jest objęta gwarancją.

Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie na akcesoriach. Jednak nie wpływa to na działanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Przebarwienia za jakiś czas zwykle znikają same.

## 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 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 mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [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 odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.**

Kupujący był zapoznany z działaniem i obchodzeniem się z produktem.

## Gwarancja nie obejmuje następujących faktów

- uszkodzenia plastikowego 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,
- nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

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. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

**PRODUCENT:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Republika Czeska.  
**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.

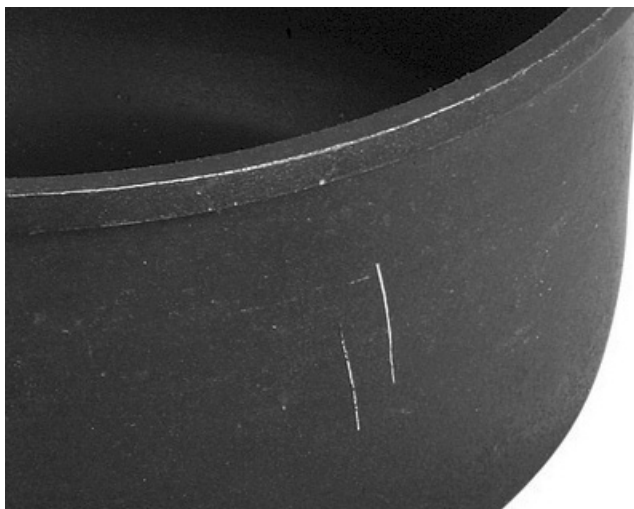


**OSTRZEŻENIE**

## **Reklamace ANO nebo NE? / Reklamácia ÁNO alebo NIE?**

### **Vnější poškrábání / Vnútorné poškríbanie**

- Nemá vliv na funkčnost nádobí, není důvodem k reklamaci.
- *Nemá vplyv na funkčnosť riadu, nie je dôvodom k reklamácií.*



### **Odřený okraj / Odrený okraj**

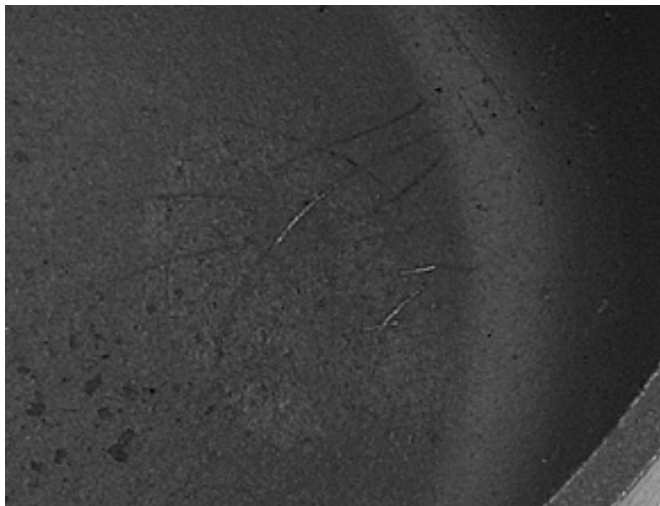
- Odřený okraj od pokličky nesnižuje funkčnost nádobí a není důvodem k reklamaci.
- *Odrený okraj od pokrievky neznižuje funkčnosť riadu a nie je dôvodom k reklamácií.*



## **Reklamacie ANO nebo NE? / Reklamácia ÁNO alebo NIE?**

### **Poškrábané dno / Poškriabané dno**

- Škrábance na povrchu jsou běžné stopy při používání hrnce v kuchyni, nemají žádný vliv na funkci hrnce, jsou jen optickou vadou a nejsou důvodem k reklamaci.
- Škrabance na povrchu sú bežné stopy pri používaní hrnca v kuchyni, nemajú žiadny vplyv na funkciu hrnca, sú len optickou vadou a nie sú dôvodom k reklamácii.



### **Znečištěné dno / Znečistené dno**

- Nemá vliv na funkčnost nádobí, není důvodem k reklamaci.
- Nemá vplyv na funkčnosť riadu, nie je dôvodom k reklamácii.

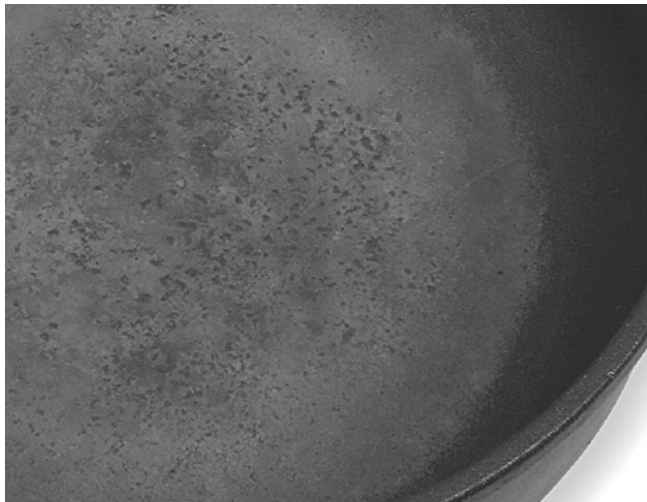




## **Reklamáce ANO nebo NE? / Reklamácia ÁNO alebo NIE?**

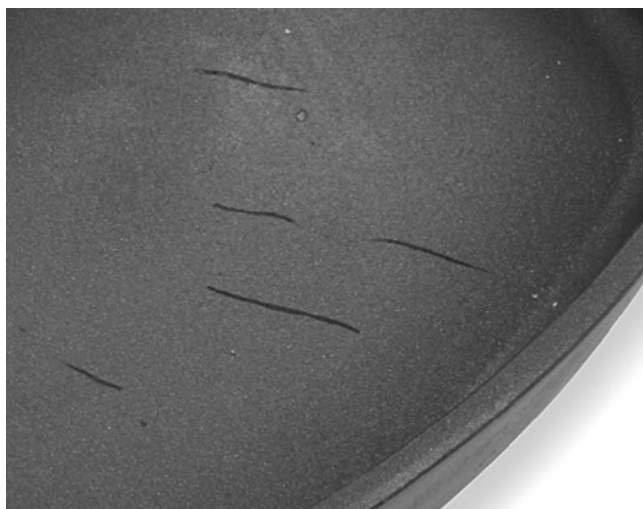
### **Propálené dno / Prepálené dno**

- Bylo způsobeno přílišným přehříváním prázdného hrnce, není důvodem k reklamaci.
- *Bolo spôsobené prílišným prehrievaním prázdneho hrnca, nie je dôvodom k reklamáci.*



### **Hluboké rýhy / Hlboké ryhy**

- Způsobená tvrdým ostrým předmětem (nožem, apod.) – viz informace o výrobku, nejsou důvodem k reklamaci.
- *Spôsobené tvrdým ostrým predmetom (nožom, apod.) – vid'. informácie o výrobku, nie sú dôvodom k reklamáci.*





### **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 obraťte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). 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 závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

### **Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách**

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zákazka číslo

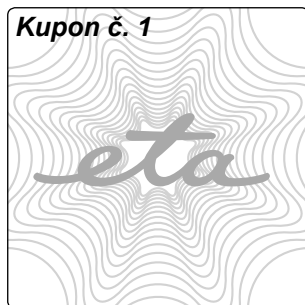
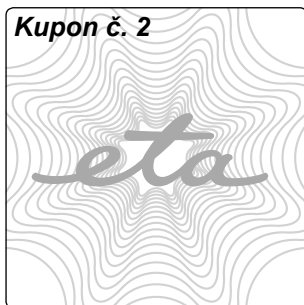
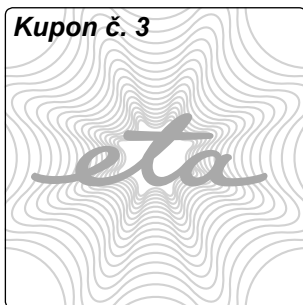
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zákazka číslo

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

69xx

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

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 opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.*

Kupon č. 1

Typ ETA 69xx

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ ETA 69xx

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ ETA 69xx

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis