

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

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

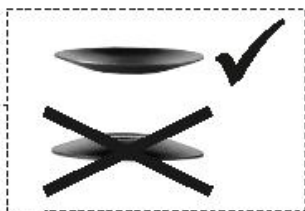
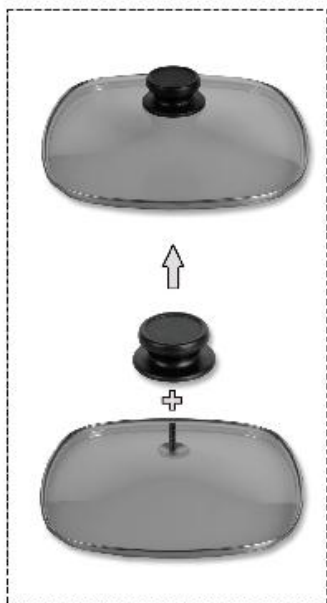
*Titanium cookware* • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 9-11

*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 přísadkou 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 dětí 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).

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!