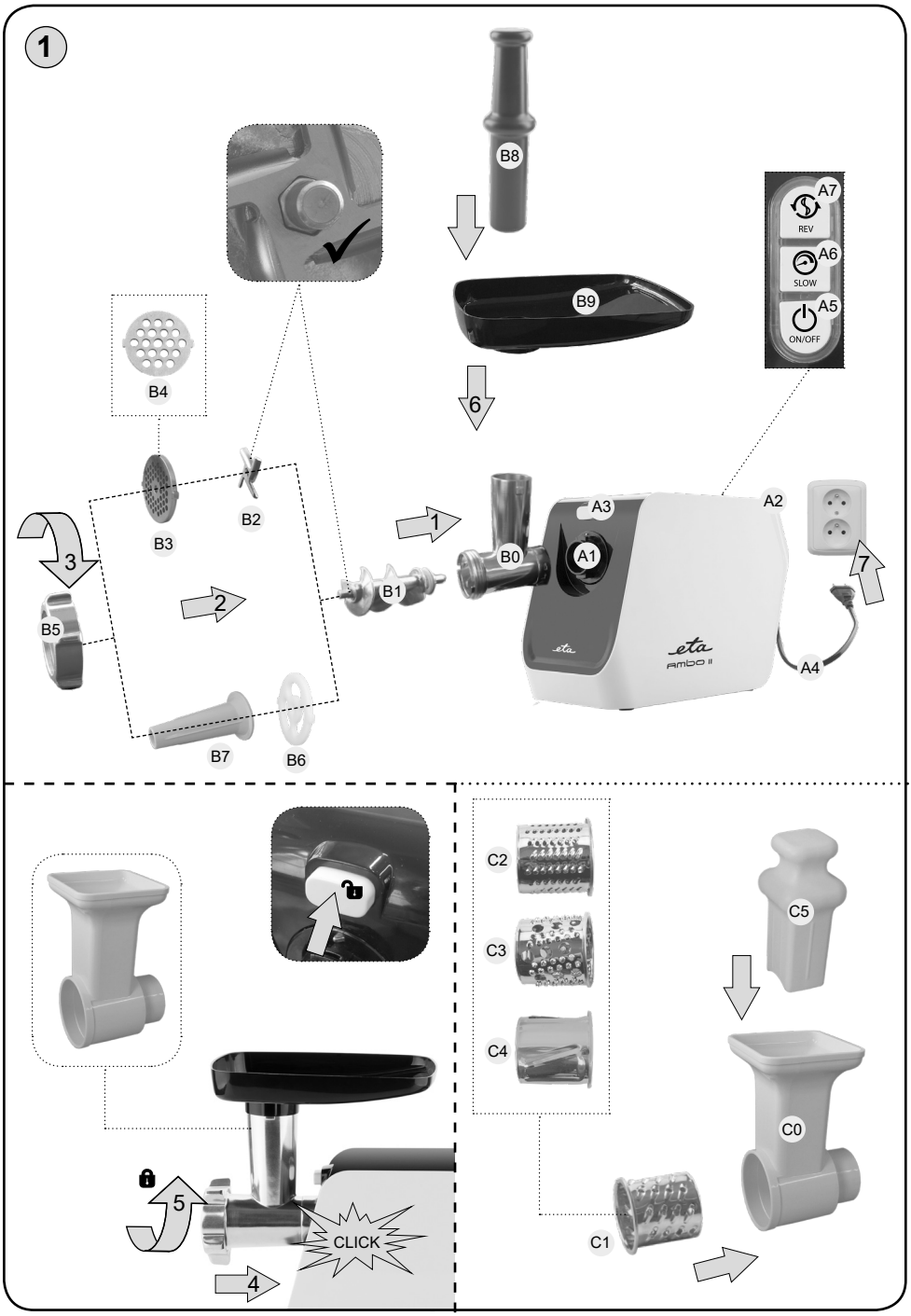
Fleischwolf • BEDIENUNGSANLEITUNG (D) 4-11

Ambo II

22 PAP CE

28/5/2019

eta


1
B8
B9
6
A7
REV
A6
SLOW
A5
ON/OFF
B4
B3
B2
3
B5
2
B7
B6
1
B0
B1
A3
A1
A2
7
A4
eta
AMBO II
C2
C3
C4
C5
C0
C1
5
CLICK
4

D I. SICHERHEITSHINWEISE 4
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1) 6
III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG 7
IV. WARTUNG 9
V. UMWELTSCHUTZ 10
VI. TECHNISCHE DATEN 10

Fleischwolf

eta 3075

Ambo II

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

I. SICHERHEITSHINWEISE

– Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedwedem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
– Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine Steckdose der elektrischen Installation angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
– Dieses Gerät darf nicht durch Kinder bedient werden. Bewahren Sie den Fleischwolf und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen damit nicht spielen.
– Das Gerät können Personen mit verringerten physischen, geistigen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung in sicherer Weise belehrt worden sind und eventuelle Gefahren verstehen.
– Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
– Schalten Sie das Gerät vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Benutzung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
– Verwenden Sie den Verbraucher niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie den Fleischwolf in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.

- Gehen Sie bei der Handhabung mit Zubehör, insbesondere bei dessen Einsetzen und der Entnahme von Lochscheiben und Schneidemessern und bei deren Reinigung vorsichtig vor, das Zubehör ist scharf. Bei falscher Nutzung existiert das Risiko einer Verletzung.
- Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob sich der An/Ausschalter **A5** in OFF-Stellung befindet (Aus) und trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz.
- Stecken Sie nicht den Stecker der Anschlussleitung nicht mit nassen Händen in die elektrische Steckdose und ziehen Sie ihn nicht an der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose!
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt. Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Kontrollieren Sie den Fleischwolf während der gesamten Zubereitungszeitraums von Lebensmitteln!
- Stecken Sie das Zubehör in keine Körperöffnungen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. **Gardinen, Vorhängen** usw.), Wärmequellen (z.B. **Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißluftherden, Grills**) und feuchten Oberflächen (z.B. **Spülen, Waschbecken**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Der Fleischwolf darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (**Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden**).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser (auch nicht teilweise)!
- Greifen Sie niemals mit den Fingern während des Betriebs in die Füllöffung und verwenden Sie ebenfalls keine Gabel, kein Messer, keinen Löffel usw. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur den beigefügten Stopfer.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Betriebszeit, siehe Tabelle! Der maximale Zeitraum der Verarbeitung beträgt 5 Minuten. Halten Sie dann eine Pause von ca. 30 Minuten zur Abkühlung der Antriebseinheit ein.
- Verwenden Sie keine Sicherheitssicherung, z.B. Zeitschaltuhren etc.,!
- Der Fleischwolf ist mit einer Wärmeschutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einer Überlastung des Motors unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie ihn vom elektrischen Netz und lassen ihn abkühlen.
- Der Arbeitsaufsatz lässt sich aus Gründen der Sicherheit nicht während des Betriebs der Antriebseinheit austauschen
- Setzen Sie das Zubehör genau nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammen, jedwede andere Kombinationen des Zusammenbaus ist hinsichtlich der richtigen Funktion unzulässig!
- Bevor Sie Zubehör aus der Antriebseinheit entnehmen, lassen Sie sich rotierende Teile vollständig anhalten.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Ihre Kleidung oder Ihr Schmuck nicht in unmittelbare Nähe der rotierenden Teile gelangen! Sie gehen so der Gefahr aus dem Weg, dass diese auf das Zubehör aufgewickelt werden.

– **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Tätigkeit mittels eines externen Fleischwolf, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das den Verbraucher automatisch schaltet, da die Entstehungsgefahr eines Brands existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
– Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
– Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
– Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
– Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Fleischwolfs kommt.
– Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gewährleistet sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
– Verwenden Sie das Gerät einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den es bestimmt ist, so wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie den Fleischwolf niemals für einen anderen Zweck.
– Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)

A – Antriebseinheit

A1 – Antriebswelle
A2 – Griff
A3 – Freigabetaste
A4 – Anschlusskabel
A5 – Taste Ein / Aus-Schalter
A6 – Drehregler der Geschwindigkeit
A7 – Taste RÜCKWÄRTSGANG

B – Fleischwolf

B0 – Gehäuse des Fleischwolfs
B1 – Spiralzuführung
B2 – Schneidklinge
B3 – Lochscheibe für feines Mahlen
B4 – Lochscheibe für grobes Mahlen
B5 – Mutter
B6 – Separator
B7 – Aufsatz für die Herstellung von Wurst
B8 – Stopfer
B9 – Fülltrichter

C – Scheibenaufsatz zum Reiben

C0 – Aufsatzkörper
C1 – Reibeisen für grobes Reiben
C2 – Reibeisen für feines Reiben
C3 – Reibeisen für sehr grobes Reiben
C4 – Schneideisen für Scheiben
C5 – Stopfer

III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie zuerst sämtliches Verpackungsmaterial, entnehmen Sie den Fleischwolf und sämtliches Zubehör. Entfernen Sie dann vom Fleischwolf sowie vom Zubehör alle eventuellen Klebefolien, Aufkleber oder Papier. Waschen Sie vor der ersten Benutzung die Teile, welche in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, in warmen Wasser unter Hinzugabe von Spülmittel, spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie ab, lassen Sie sie eventuell trocknen. Stellen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf mit dem ausgewählten Zubehör auf eine ebene, stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen ab. Lassen Sie einen freien Raum für eine ordentliche Ventilation. Die Öffnungen im Gerät sichern eine Luftströmung bei der Ventilation und dürfen nicht abgedeckt oder anderweitig verdeckt werden. Es dürfen auch die Füße nicht abgenommen werden. Die elektrische Steckdose muss gut zugänglich sein, damit der Fleischwolf bei Gefahr leicht vom elektrischen Netz getrennt werden kann.

Bedienung

Vorm Einschalten stecken Sie den Stecker des Netzkabels **A4** in die Steckdose. Ein-/ Ausschalten des Fleischwolfs tätigen Sie mit der Taste **A5**. Die Taste **A6** dient zur Verringerung oder Erhöhung der Geschwindigkeit (mit wiederholtem Druck kehren Sie die Geschwindigkeit um). Für den Rückwertsgang schalten Sie zuerst den Fleischwolf mit der Taste **A5** aus und dann drücken und halten Sie die Taste **A7**.
Nach Beendigung schalten Sie das Gerät mit der Taste **A5** aus.

1) Fleischwolf

Sicherheitshinweis und -empfehlung

– Wir empfehlen, gelegentlich die Arbeit zu unterbrechen, Fleischwolf auszuschalten und eventuelle Lebensmittel zu entfernen, die am Zubehör anhaften (eventuell es verstopft haben).
–Schalten Sie den Fleischwolf nicht an, wenn der Fülltrichter leer ist.
– Wolfen Sie kein gefrorenes Fleisch!

Zusammenbau

Setzen Sie den Fleischwolf in Abhängigkeit von der gewählten Verwendung (Wolfen von Fleisch, Herstellung von Wurstwaren, Herstellung von Kebbe, Herstellung von Süßigkeiten) zusammen und schließen Sie ihn an den Kopf der Antriebseinheit nach den Abbildungen 1 an. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A3** gedrückt werden.

A) Wolfen von Fleisch

Er ermöglicht das Wolfen aller Fleischsorten, die von Knochen, Sehnen und Haut befreit sind. Durch die Verwendung der Lochscheiben (**B3, B4**) mit den verschiedenen Öffnungen können Sie die Feinheit für das Wolfen von Fleisch wählen. Schneiden Sie das Fleisch vorher in Würfel von ca. 3 x 3 x 3 cm. Platzieren Sie unter dem Fleischwolf eine Schüssel, in die Sie das gewolfte Fleisch geben. Legen Sie die einzelnen Fleischstücke in die Füllöffnung des Fülltrichters so, dass die Spiralzuführung **B1** sie erfassen kann und drücken Sie sie mit dem Stopfer **B8** leicht. Bei dieser Verarbeitungsweise kommt es nicht zu einer Überlastung der Antriebseinheit.

Tipps

– Während der Fleischverarbeitung kontrollieren Sie regelmäßig die Passierbarkeit der Lochscheibenöffnungen. Wenn das Mahlen von Fleisch mit unterschiedlicher Konsistenz (z. B. Schweinebauch, Leber) zu einer Verstopfung der Öffnungen führt, können die Fleischsäfte an der Siralförderwelle der Antriebseinheit vorbeiströmen. Kontrollieren Sie den fließenden Durchsatz der Rohstoffe und schalten Sie das Gerät beim Absenken sofort ab, demontieren Sie den Fleischwolf und reinigen Sie alle Komponenten. Bei der Blockierung schalten sie das Gerät aus und benutzen anschließend den "Rückwärtsgang" mit der Taste **A7**.

B) Herstellung von Wurstwaren (Wurst, Würstchen u.ä.)

Legen Sie das gewolfte Fleisch in den Fülltrichter **B9**. Verwenden Sie zum leichten Drücken des Fleischs in den Fleischwolf den Stopfer **B8**. Lassen Sie die Saiten (Därme) zum Füllen zuerst in warmem Wasser (ca. 10 min) einweichen, damit sich deren Elastizität verbessert. Schieben Sie die Saite als „Harmonika“ auf die Ausgangsöffnung. Lassen Sie am Ende der Saite 5 cm frei und binden Sie sie dann zu oder verschließen Sie sie mit einem Spieß. Füllen Sie in die Füllöffnung die vorbereitete Mischung und drücken Sie sie mit dem Stampfer **B8** leicht hinein. Gehen Sie bei der Füllung nach der gewählten Wurstart (z.B. **Leberwurst, Würste, Speckwürste** usw.) vor.

Tipps

– Die Füllung empfehlen wir, mit zwei Personen gleichzeitig durchzuführen, d.h. eine Person füllt die Mischung ein und die andere hält die Saite auf dem Aufsatz **B7**. Füllen Sie die Saite so, dass keine Luft hinein kommt.
– In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung der Ausgangsöffnung des Aufsatzes für die Herstellung von Wurst **B7** kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Aufsatz demontiert und gereinigt werden.

2) Scheibenaufsatz zum Reiben

Sicherheitshinweis und -empfehlung

– Drücken Sie niemals das zu reibende/schneidende Gemüse oder Obst mit den Fingern in den Aufsatz hinein! Führen Sie das Einschieben von Lebensmitteln in die Füllöffnung immer mit dem Stopfer durch, den Sie langsam und ohne großen Druck nach unten schieben.
– Gehen Sie bei der Handhabung mit den Reibeisen mit erhöhter Vorsicht vor. Sie haben sehr scharfe Messer.
– Verwenden Sie die Reibeisen niemals für die Verarbeitung von harten Rohstoffen, z.B. von Eiswürfeln, Kaffeebohnen, Getreide- oder Maiskörnern, Gewürzen u.ä.
– Kontrollieren Sie bei der Verarbeitung einer großen Menge an Lebensmitteln, ob es sich nicht unter und über dem Reibeisen ansammelt.
– In dem Fall, dass es zu einer Verstopfung des Reibaufsatzes kommt, muss die Antriebseinheit ausgeschaltet, der Körper des Aufsatzes demontiert und gereinigt werden.

Zusammenbau

Bauen Sie den Reibaufsatz nach der Abbildung 1 zusammen. Gehen Sie für die Demontage und die Abnahme vom Kopf der Antriebseinheit in umgekehrter Reihenfolge vor. Vor der Entnahme vom Kopf der Antriebseinheit muss jedoch zuerst die Freigabetaste **A3** gedrückt werden.

Hinweis

Beim Entfernen der Reibeisen müssen Sie sie zuerst drehen und dann aushaken.

Lebensmittelzubereitung

Das Zubehör lässt sich zum Hacken, Schneiden, Reiben von fast allen Arten von Obst und Gemüse verwenden. Es lassen sich Möhren, Kartoffeln, Kraut, Gurke, rote Beete, Pilze, Zwiebeln u.ä. in Scheiben schneiden. Verwenden Sie das Schneid- und Reibeisen zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Käse und Lebensmitteln mit ähnlicher Struktur. Verwenden Sie das Reissreibeisen **C3** zur Verarbeitung von harten Käsen und der Zubereitung von Semmelbröseln.

Verwendung

Stellen Sie unter den Aufsatz zum Reiben einen geeigneten Behälter. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die für das Einlegen in die Füllöffnung des Reibaufsatzes geeignet sind. Füllen Sie die Stücke in den Aufsatz ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer vorsichtig. Das verarbeitete Lebensmittel tritt durch die Ausgangsöffnung in den vorbereiteten Behälter aus.

Tipps

– Nach der Verwendung verbleibt immer am Reibeisen oder am Gerät eine bestimmte Menge an Rohstoffen. Dies ist völlig normal und kein Grund zu Reklamation.
– Schneiden Sie große Stücke im Voraus so, dass sie in die Füllöffnung passen.
– Verwenden Sie beim Reiben von weicheren Rohstoffen eine niedrige Geschwindigkeit, damit sich die Rohstoffe nicht zu Brei werden.
– Wenn Sie harten Käse oder Schokolade hacken, arbeiten Sie kurz. Die Rohstoffe erwärmen sich durch das Hacken übermäßig, sie beginnen zu schmelzen und können Bröckchen bilden.
– Schneiden Sie Kraut vor dem Reiben zuerst in Würfel und entfernen Sie die Strunke.
– Legen Sie bei der Verwendung des Schneideisens dünne / schmale Lebensmittel horizontal ein.

IV. WARTUNG

Verwenden Sie bei der Wartung keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Waschen Sie das Zubehör sofort nach der Verwendung mit einem Spülmittelzusatz in heißem Wasser und lassen Sie es trocknen. Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen der Teile die Schneiden, Messer und Wechselplättchen mit Speiseöl einzustreichen. Wolfen Sie für eine einfachere Reinigung des Fleischwolfs zum Schluss harte Brötchen (z.B. Hörnchen, Brötchen). Kunststoffteile können im Geschirrspüler gewaschen werden. Metallteile dürfen jedoch nicht in einen Geschirrspüler, weil die Reinigungsmittel deren Farbveränderung oder Verrosten verursachen können.

Achten Sie bei Zubehör, das scharfe Schneidekanten / Messer (**B2, C1-C4**) hat, darauf, dass sie nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen, die sie abstumpfen und dadurch deren Wirksamkeit verringern. Arbeiten Sie bei deren Reinigung sehr sorgfältig, weil sie scharf sind! Einige Lebensmittel können in bestimmter Weise das Zubehör verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und ist kein Grund zu einer Reklamation. Diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie Kunststoffspritzteile niemals über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, elektrischer Herd / Gasherd). Lagern Sie das Gerät einschließlich sämtlichen Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.

Lagerung
Die Anschlussleitung **A4** können Sie auf der Rückseite des Geräts aufwickeln.

V. UMWELT

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

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

VI. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typenschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	ca.5
Verbraucher der Schutzklasse	II.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,50 W
Schallleistungspegel 85 dB(A) re 1pW	

Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor. Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich!
Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

WARNZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF GERÄT VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

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

Das Symbol ⚠ bedeutet einen HINWEIS.

Hersteller/Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:
Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@omega-hausgeraete.de

eta