

BEDIENUNGSANLEITUNG

»»» MIKROWELLE

SM822RVS

Verwendete Symbole



Wichtig zu wissen



Tipp

INHALTSANGABE

Ihre Mikrowelle

Einleitung	4
Gerätebeschreibung	5
Bedienfeld	6

Erste Verwendung

Vor der ersten Verwendung	7
Aufstellung	7
Mikrowellen	7
Richtlinien für Kochgeschirr im Mikrowellenmodus	8

Bedienung

Achtung!	10
Verwendung der Mikrowelle	10

Kochtipps

Aufwärmen und Garen	11
Auftauen	11
Faktoren, die den Garprozess beeinflussen	12
Grundtechniken	12
Garen von Gemüse	13
Garen von Fisch	13

Pflege

Reinigung des Geräts	14
Austausch der Ofenbeleuchtung	14

Störungen

Probleme lösen	15
Funken in der Mikrowelle	15

Technische Daten

Technische Daten	16
------------------	----

Einbau

Einbau	17
--------	----

Umweltaspekte

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	19
--	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieser Mikrowelle von Etna. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir besonders die simple Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihre Mikrowelle am besten verwenden können. Hier finden Sie neben Informationen zur Bedienung auch Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.



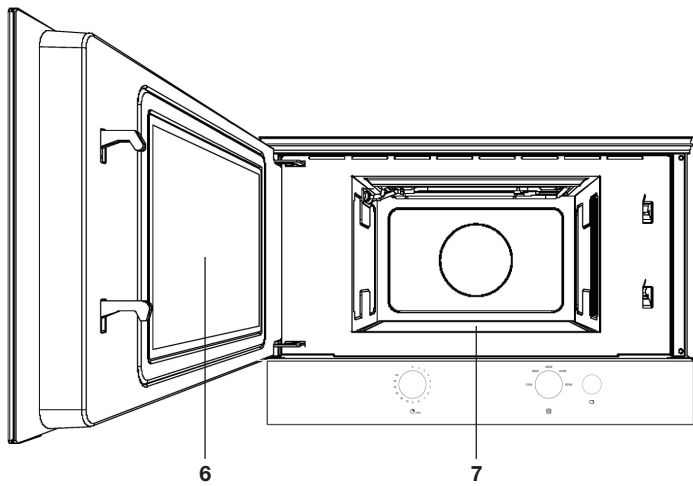
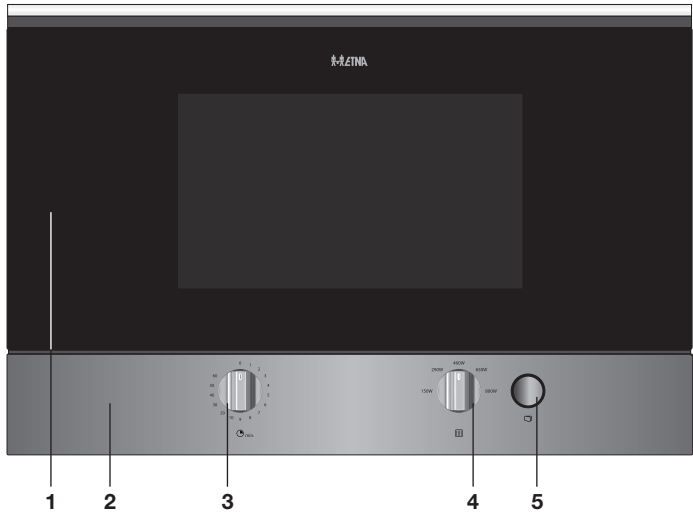
Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

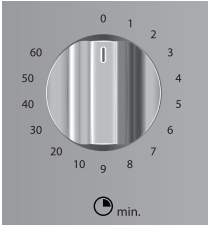
IHRE MIKROWELLE

Gerätebeschreibung

1. Tür
2. Bedienleiste
3. Zeitschalter
4. Leistungsschalter
5. Türentriegelung
6. Glas der Tür
7. Keramikboden



Bedienleiste



Zeitschalter

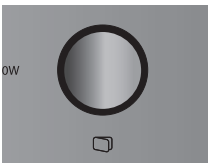
- Die maximal einstellbare Garzeit ist 60 Minuten.
- Wenn Sie eine Zeit von weniger als 2 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Zeitschalter über 2 Minuten hinaus und dann zurück auf die gewünschte Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



Leistungsschalter

In nachstehender Tabelle sehen Sie, aus welchen Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für was sie geeignet sind.

Leistung	Verwendung
800 Watt	Schnelles Garen
650 Watt	Normales Garen
460 Watt	Langsames Garen
290 Watt	Schnelles Auftauen
150 Watt	Langsames Auftauen/Warmhalten



Türentriegelung

Drücken Sie auf die Taste, um die Tür zu öffnen.

ERSTE VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.

Aufstellung

- Stellen Sie die Mikrowelle auf einen festen und ebenen Untergrund.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Mikrowelle herum. Halten Sie auf der Oberseite mindestens 20 cm Abstand frei. Halten Sie auf der Rückseite mindestens 10 cm und an den Seiten mindestens 5 cm Abstand frei.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht zu.
- Weitere Informationen zum Einbau der Mikrowelle finden Sie im Kapitel „Einbau“.

Mikrowellen

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

Garprinzip

- Die Verteilung der von der Mikrowelle erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Die Speise wird so gleichmäßig gegart.
- Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von der Speise aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in der Speise verteilt wird.
- Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speise:
 - ▷ Menge und Dichte
 - ▷ Wassergehalt
 - ▷ Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)



Achtung!

Die Speise wird von innen heraus aufgrund der Wärmeverteilung gegart. Der Garprozess wird auch dann fortgesetzt, wenn Sie die Speise bereits aus dem Ofen genommen haben. Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis ins Innere erwärmt wird.
- In allen Bereichen der Speise die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Kochgeschirr im Mikrowellenmodus

Kochgeschirr, das Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, darf die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher kein Kochgeschirr aus Metall! Kochgeschirr, auf dem angegeben ist, dass es mikrowellengeeignet sind, kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Kochgeschirr können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen.

- ✓ Empfohlen
- ✓ X Vorsichtig
- X Unsicher

Kochgeschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Manchmal sind tiefgekühlte Fertigmahlzeiten in Einmalgeschirr verpackt.

ERSTE VERWENDUNG

Kochgeschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrolbecher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ ✗ 	Kann für das Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann sich entzünden. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren <ul style="list-style-type: none"> • Ofenformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ 	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Zum Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

Achtung!



Warnung!

Das Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann zu einer Verzögerung des Siedepunktes führen. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit erst nach dem Entfernen aus der Mikrowelle heftig zu kochen beginnt, wobei das Risiko besteht, dass Sie sich verbrennen. Den Effekt der Verzögerung des Siedepunktes können Sie verhindern, indem Sie einen Teelöffel aus Kunststoff oder Glas in die Flüssigkeit setzen, bevor Sie die Flüssigkeit in der Mikrowelle erhitzen.



Warnung!

Seien Sie vorsichtig mit Babynahrung:

- Schütteln oder rühren Sie den Inhalt von Babyflaschen oder -gläschen nach dem Aufwärmen durch.
- Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrung sorgfältig vor dem Verzehr, um Brandwunden zu verhindern.



Warnung!

Besteck und Geschirr können nach der Verwendung in der Mikrowelle heiß sein.

Verwendung der Mikrowelle

1. Schließen Sie die Mikrowelle an die Netzspannung an.
 - ▷ Sorgen Sie dafür, dass der Zeitschalter auf „0“ steht.
2. Drücken Sie auf die Taste der Türentriegelung, um die Tür zu öffnen.
3. Stellen Sie das Gericht in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
4. Drehen Sie den Leistungsschalter, um die gewünschte Leistung einzustellen.
5. Drehen Sie den Zeitschalter, um die Zeit einzustellen.
 - ▷ Wenn Sie eine Zeit von weniger als 2 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Zeitschalter über 2 Minuten hinaus und dann zurück auf die gewünschte Zeit.
6. Nach dem Einstellen der Zeit wird die Mikrowelle eingeschaltet.
 - ▷ Sie können die Tür zwischendurch einfach öffnen, um das Gericht zu überprüfen; die Mikrowelle stoppt automatisch. Der Kühlventilator dreht sich jedoch weiter, das ist normal. Wenn die Tür geschlossen wird, startet die Mikrowelle wieder.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Mikrowelle wird ausgeschaltet.
 - ▷ Wenn Sie die Speise zuvor bereits aus der Mikrowelle genommen haben, sorgen Sie dafür, dass der Zeitschalter wieder auf „0“ gestellt wird.

Aufwärmen und Garen

- Die Mikrowelle wärmt immer mit der gleichen Intensität auf. Je mehr Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache und breite Gerichte sind schneller warm als schmale, hohe Gerichte.
- Das Abdecken von Speisen mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel verhindert Spritzer, verkürzt die Garzeit und hilft beim Erhalten des Feuchtigkeitsgehalts. Im Anschluss die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen. Achtung! Der austretende Dampf kann sehr heiß sein!
- Speisen, die schnell austrocknen, eventuell befeuchten. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse zunächst kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in die Mikrowelle geben. Dadurch verhindern Sie, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten, können Sie die Gerichte ein- oder zweimal umrühren oder wenden.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Speisen immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Garen brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz oder Gewürze zu verwenden. Salz können Sie am besten zum Schluss hinzufügen. Dadurch verhindern Sie, dass dem Gericht Feuchtigkeit entzogen wird.
- Nachdem die Mikrowelle ausgeschaltet ist, gart das Gericht noch einige Zeit nach. Berücksichtigen Sie dies und wärmen Sie die Speise nicht zu lange auf.



Achtung!

Stellen Sie beim Aufwärmen kleiner Mengen pulverisierter Produkte (zum Beispiel beim Trocknen von Kräutern) immer ein Glas Wasser in die Mikrowelle. Sonst besteht, aufgrund der geringen Menge, die Gefahr von Selbstentzündung.

Auftauen

- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mit der dafür geeigneten Leistung auf (siehe Tabelle mit Leistungen und Anwendungen). Indem das Gericht allmählich und gleichmäßig auftaut, vermeiden Sie die Gefahr, dass der Außenrand austrocknet, während der Kern noch gefroren ist.
- Um den Auftauprozess zu beschleunigen, wird empfohlen, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu zerteilen.
- Führen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause durch.
- Beim Auftauen unregelmäßig geformter Speisen können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Auftauzeit abdecken oder in Aluminiumfolie einwickeln.



Die folgende Tabelle enthält Richtlinien für die Auftauzeit für verschiedene Lebensmittel.

Lebensmittel	Gewichtsbereich	Auftauzeit
Fleisch	0,1 - 1,0 kg	1:30 - 26:00
Geflügel	0,2 - 1,0 kg	2:30 - 22:00
Meeresfrüchte	0,1 - 0,9 kg	1:30 - 14:00

Faktoren, die den Garprozess beeinflussen

- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Zubereitungszeit aus. Eine kalte Mahlzeit hat immer eine längere Garzeit als eine mit Zimmertemperatur.
- Leichte Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Ofengerichte oder Rouladen. Seien Sie vorsichtig beim Zubereiten von leichten, porösen Gerichten. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Gerichte werden gleichmäßiger erhitzt, wenn Sie sie getrennt voneinander, am besten im Kreis, in die Mikrowelle stellen.
- Knochen und Fett leiten Hitze besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Durch das Abdecken dünnerer Teile von Gerichten (wie Hühnerbeine) vermeiden Sie, dass diese zu schnell garen.
- Fettfreies Papier verhindert Spritzer und unterstützt die Bewahrung der Wärme.

Grundtechniken

Rühren

Durch regelmäßiges Umrühren der Gerichte verteilen Sie die gespeicherte Hitze. Rühren Sie immer von außen nach innen, da der Außenrand der Gerichte immer zuerst warm wird.

Wenden

Große, dicke Gerichte regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

Einstecken

Gerichte mit einer Haut oder Schale, wie Eidotter, Schalentiere und Früchte, platzen in der Mikrowelle auf. Vermeiden Sie dies, indem Sie zuvor einige Male mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen hineinstecken.

Kontrollieren

Gerichte werden schnell gar. Kontrollieren Sie sie deshalb regelmäßig. Holen Sie die Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus der Mikrowelle.

Nachgaren

Lassen Sie Gerichte, nachdem Sie sie aus der Mikrowelle geholt haben, im Allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen. Die Speisen garen dann nach. Gerichte mit einer trockenen Kruste wie Kuchen nicht zudecken.

Einfrieren

Beim Einfrieren können Sie bereits das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Aluminiumfolie oder -behälter verwenden und indem Sie flachere Portionen einfrieren.

Gemüse garen

- Verwenden Sie, insofern möglich, frisches Gemüse. Wenn das Gemüse durch längeres Liegen bereits etwas schlaff geworden ist, können Sie es eine Zeitlang in klares Wasser legen, damit es sich wieder vollsaugen kann.
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse eine geräumige Schüssel, sodass der Schüsselboden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt wird.
- Garen Sie Gemüse vorzugsweise mit anhaftendem Wasser, das nach dem Abspülen noch vorhanden ist.
- Decken Sie die Schüssel immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie ab.
- Fügen Sie kein Salz hinzu. Die von Natur aus in Gemüse vorhandenen Salze würzen die Speise ausreichend. Falls Sie dennoch Salz hinzufügen möchten, tun Sie dies erst nach dem Kochen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie das Nachgaren.
- Kontrollieren Sie mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch

Fisch muss nach und nach gegart werden. Schalten Sie deshalb bei dünnen Fischen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine niedrige Leistung ein (ca. 30 %). In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie das Nachgaren. Fisch ist gar, wenn er nicht mehr durchscheinend ist.

Reinigung des Geräts

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Türabdichtungen.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser. Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie die Innenseite direkt nach dem Gebrauch. Entfernen Sie übergekochte Feuchtigkeit und Speisereste mit einem feuchten Tuch. Verbliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellen und verlängern die Garzeit.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitronensaft in den Ofenraum stellen. Schalten Sie die Mikrowelle dazu zwei Minuten lang auf höchster Stufe ein. Anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.



Wichtig!

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder Metallkratzer zum Reinigen der Ofentür aus Glas. Die Oberfläche verkratzt dadurch, wodurch das Glas zerbrechen kann.
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck- oder Dampfreiniger, um die Mikrowelle zu reinigen.
- Wenn die Abdichtung der Mikrowelle stark verschmutzt ist, schließt die Tür nicht gut. Vorderfronten angrenzender Möbel können so beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.

Austausch der Ofenbeleuchtung



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbelichtung im Haushalt geeignet.



Achtung!

Die Ofenbeleuchtung muss von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Versuchen Sie nicht, die Ofenbeleuchtung selbst auszutauschen.

Probleme lösen

Wenn die Garergebnisse nicht nach Wunsch sind, es in der Mikrowelle zu Lichtbogenbildung kommt, die Mikrowelle nicht startet usw., probieren Sie dann zunächst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Servicedienst anrufen.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Sind die Leistung und die Zubereitungszeit richtig eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände in der Mikrowelle, die dort nicht hinein gehören?
- Wurde das richtige Kochgeschirr verwendet?
- Sind die Belüftungsöffnungen frei?
- Sind die Lebensmittel ausreichend aufgetaut?
- Wurden die Lebensmittel während der Zubereitung gewendet und durchgerührt?

Versuchen Sie auch Folgendes:

Stellen Sie einen Becher mit Wasser (ca. 150 ml) in die Mikrowelle, schließen Sie die Tür und stellen Sie die Zeit auf 1 Minute ein.

- Schaltet sich die Beleuchtung ein?
- Schaltet sich der Ventilator ein?
- Ist das Wasser im Becher heiß geworden?

Wenn eine der oben stehenden Fragen mit „NEIN“ beantwortet werden kann, prüfen Sie als letzten Schritt die Sicherung im Sicherungskasten. Wenn hier alles in Ordnung ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Funken in der Mikrowelle



Achtung!

Wenn Sie Funken in der Mikrowelle wahrnehmen, schalten Sie die Mikrowelle sofort aus. Funken können verursacht werden durch:

- Metall- oder Aluminiumfolie, die die Innenseite des Ofens berührt
- Aluminiumfolie, die nicht korrekt um die Lebensmittel gewickelt wurde (hochstehende Ecken, die wie eine Antenne funktionieren)
- Metall eines Verschlussstreifens oder Geschirr mit metallhaltigem Zierrand
- Recycelpapier, das kleine Metallteilchen enthält

TECHNISCHE DATEN

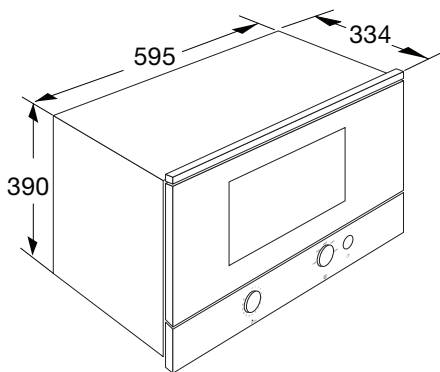
Technische Daten

Auf dem Typenschild stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Dieses Gerät erfüllt alle relevanten CE-Richtlinien.

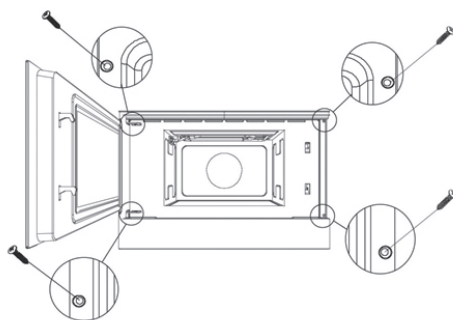
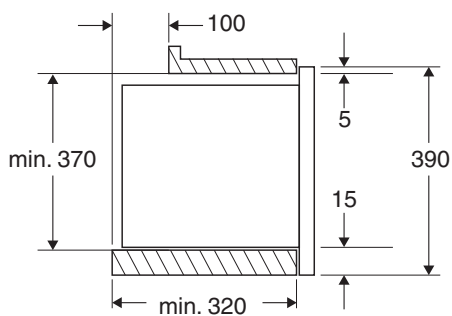
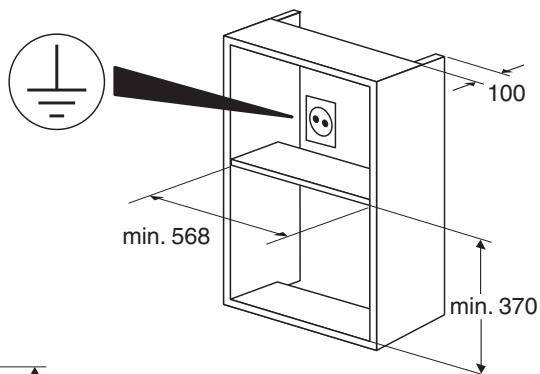
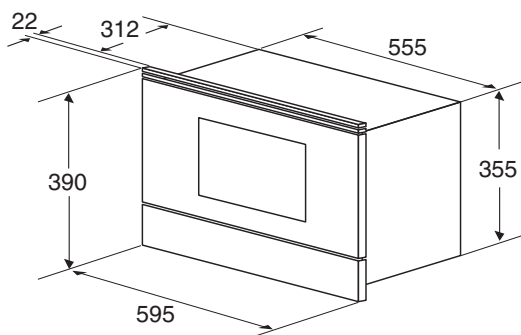
Geräteabmessungen (B x T x H)	595 mm x 334 mm* x 390 mm
Inhalt	22 Liter
Anschluss	220-240 V ~50Hz
Mikrowellenleistung	850 W

* Tiefe ausschließlich der Tasten auf dem Display.

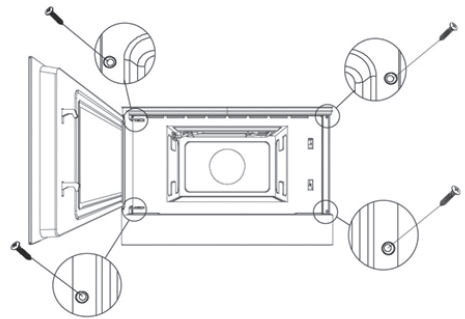
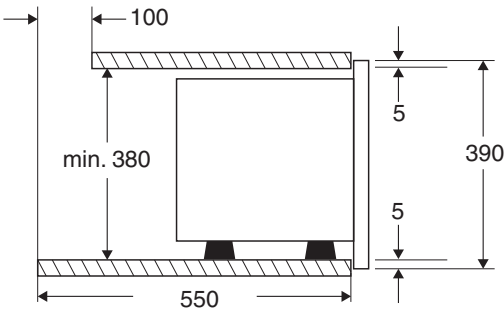
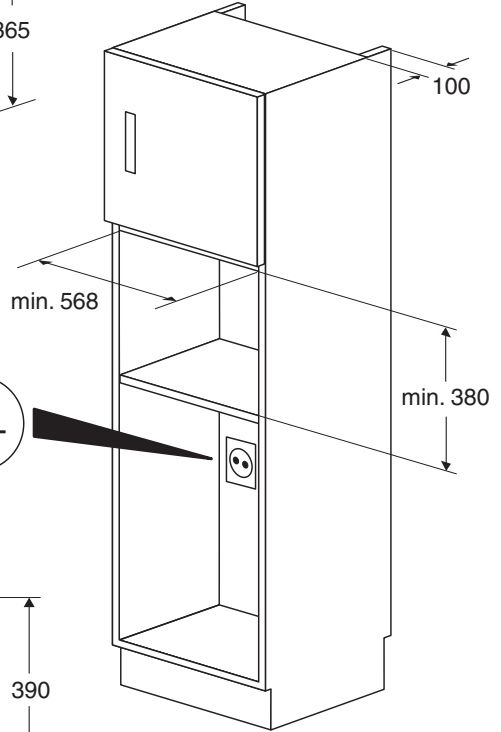
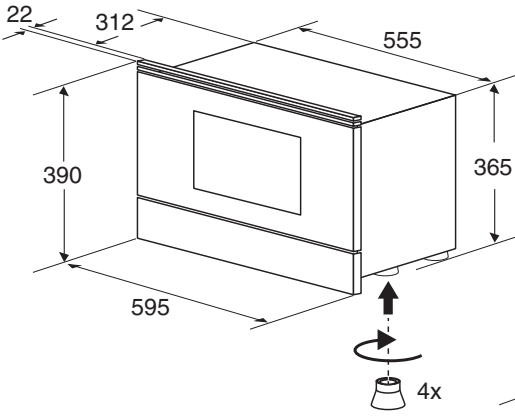


EINBAU

Einbau



EINBAU



Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können wiederverwendet werden, sodass auf diese Art und Weise eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die entsprechenden Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und die in den Normen erwähnten Anforderungen, auf die verwiesen wird, erfüllen.



612504

612504 / VER 3 / 08-03-2017

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

