

PL

Dziękujemy za zakup naczyń ze stali nierdzewnej NÁDOBA, dokonaliście dobrego wyboru. Nasze naczynia są wyprodukowane z materiałów wysokiej jakości, są trwałe i niezawodne, dzięki czemu idealnie nadają się do codziennego użytku. Uważnie przeczytaj instrukcję przed jak zacząć korzystać z naczyń.

PRZED UŻYCIEM

- Usuń z czajnika wszystkie etykiety, naklejki oraz metki, należynie umyć w gorącej wodzie z wykorzystaniem środka myjącego, splukać i wysuszyć.

GOTOWANIE

- Wybrać odpowiedni rozmiar fajerki, który powinien być równy lub mniejszy niż średnica spodu naczynia. Podczas gotowania na kuchenkach gazowych, upewnić się, że płomień nie dotyka ścian naczynia.
- Trzeba starać się korzystać z maksymalnej mocy płyty tylko na początku gotowania, a następnie z średniej lub niskiej.
- Nigdy nie podgrzewaj pustego czajnika i nie pozwól aby woda całkowicie odparowała.
- Nie należy przepelniać czajnik wodą. Może to spowodować oparzenia. Poziom wody wewnątrz czajnika zawsze powinien być nie wyższy niż podstawy dzióbka.
- Podczas gotowania uchwyt naczynia mogą się nagrzać, dlatego należy stosować rękawiczki kuchenne. Strzeż się pary wodnej, wychodzącego spod pokrywy nagrzewanego naczynia. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia naczynia z gorącymi potrawami. Nie dotykaj gorących części naczynia niezabezpieczonymi częściami ciała.
- Po wrzeniu wody należy wyłączyć ogrzewanie i odstawić czajnik na 15 sekund przed otwarciem dzióbka lub pokrywy. Należy zawsze kierować dźwięk od siebie podczas wrzenia wody lub otwarciu dzióbka.
- Nie należy liczyć na gwizdek jako przypomnienie o tym, że zostawiłeś czajnik. W niektórych przypadkach gwizdek może nie zadziałać.
- Nie wlewaj lub nie opuszczaj nagzanego naczynia w zimną wodę.
- Zawsze należy używać tylko zalecanych źródeł ciepła. Możesz korzystać z naczynia ze stali nierdzewnej NÁDOBA na wszelkich rodzajach płaszczyznach gotowania: gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych. Naczynia z uchwytami

metalicznymi mogą być stosowane w piecach. Naczynia z uchwytami z bakelitu i silikonu nie są dopuszczane do stosowania w piecach przy temperaturze powyżej 175 °C. Naczynia ze stali nierdzewnej nie są przeznaczone do mikrofalówek.

- Unikajcie uszkodzenia naczynia ostrymi przedmiotami.

KONSERWACJA

- Nie wolno używać do czyszczenia naczyń szorstkich ściereczek i szczotek oraz agresywnych środków czyszczących. Można myć w zmywarce do naczyń, kromě nádobí s externím barevným dekorativním krytem.
- Bezpośrednio po umyciu naczyń wytrzeć do sucha.
- Od niektórych produktów soli, octu, a także minerałów zawartych w wodzie pitnej wewnątrz garnka mogą pojawić się szare lub białe plamy. Są one łatwe do usunięcia za pomocą niewielkiej ilości octu lub soku z cytryny. Plamki te nie zmniejsza funkcjonalności lub higieniczności naczyń nie są usterekami i nie mogą stać się przyczyną skargi do producenta.
- W przypadku przegrzania się naczynia na powierzchni może pojawić się fioletowy, brązowy lub różowy kolor. Ta kolorystyka również nie jest usterką i nie zmniejsza funkcjonalności lub higieniczności naczyń i nie może być przyczyną skarg do producenta.

GWARANCJA

- Na czajniki ze stali nierdzewnej NÁDOBA udzielana jest gwarancja 5 lat od daty zakupu.
- Gwarancja nie rozpowszechnia się na przypadki, związane z naruszeniem przepisów niniejszej instrukcji, mechanicznego uszkodzenia naczyń lub uderzenia i upadku, oraz w przypadku samodzielnego korygowania defektów naczynia.
- W przypadku uzasadnionego roszczenia skontaktuj się ze sprzedawcą lub zwróć się do jednego z centrów usług wymienionych na www.nadoba.eu.

UA

Дякуємо Вам за покупку кухонного посуду з нержавіючої сталі NÁDOBA, ви зробили правильний вибір. Наш посуд відрізняється високою якістю, чудовими матеріалами, довговічністю, надійністю та відмінно підходить для щоденного використання. Уважно прочитайте це керівництво перед першим використанням посуду.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видалите з чайника все етикетки, наклейки та ярлики, ретельно вимийте його в гарячій воді з використанням мийного засобу, добре обполосніть і витріть досуха.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

- Правильно вибирайте діаметр конфорки, він має бути або рівним, або меншим діаметру дна посуду. При приготуванні їжі на газових плитках стежте за тим, щоб полум'я не торкалося стінок посуду.
- Намагайтеся використовувати максимальну потужність плити лише на початку приготування їжі, а потім знизьте потужність на середню або низьку.
- Ніколи не нагрівайте порожній чайник і не давайте воді повністю википіти.
- Не переполюйте чайник водою. Це може призвести до опіків. Рівень води всередині чайника завжди повинен бути не вище підстави носика.
- В процесі приготування ручки посуду можуть сильно нагрітися — використовуйте кухонні прихватки або рукавиці. Остерігайтеся пару, що виходить з нагрітого посуду. Дотримуйтеся обережності при перенесенні посуду з гарячими продуктами. Не доторкайтеся до нагрітих частин посуду незахищеними частинами тіла.
- Після закипання води відключіть підігрів і дайте чайнику постояти 15 секунд, перш чим відкривати носик або кришку. Завжди направляйте носик від себе, коли кип'ятити воду або відкриваєте носик.
- Не покладайте на свисток як нагадування про те, що ви залишили чайник без нагляду. У деяких випадках свисток може не спрацювати.
- Не наливайте в нагрітий посуд холодну рідину та не встромлюйте його в холодну воду.
- Завжди застосовуйте лише рекомендовані джерела тепла. Ви можете використовувати неірожавіючий посуд NÁDOBA з будь-

RU

Благодарим за покупку кухонной посуды из нержавеющей стали NÁDOBA, вы сделали правильный выбор. Наша посуда отличается высоким качеством, прекрасными материалами, долговечностью и надежностью и отлично подходит для ежедневного использования. Прочитайте внимательно это руководство перед первым использованием посуды.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с чайника все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи.
- Не нагревайте пустой чайник и не давайте воде полностью выкипеть.
- Не переполняйте чайник водой. Это может привести к ожогам. Уровень воды внутри чайника всегда должен быть не выше основания носика.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно нагреться — используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переносе посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.
- После закипания воды отключите подогрев и дайте чайнику постоять 15 секунд, прежде чем открывать носик или крышку. Всегда направляйте носик от себя, когда кипятите воду или открываете носик.
- Не полагайтесь на свисток в качестве напоминания о том, что вы оставили чайник без присмотра. В некоторых случаях свисток может не сработать.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла.

Вы можете использовать нержавеющую посуду NÁDOBA с любыми видами варочных плит: газовыми, электрическими, стеклокерамическими, галогенными и индукционными. Посуду с металлическими ручками допускается использовать в духовых шкафах. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не допускается использовать в духовых шкафах при температуре выше 175 °C. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для микроволновых печей.

- Избегайте повреждения посуды острыми предметами.

УХОД

- Не используйте для чистки посуды металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства. Допускается мытье посуды в посудомоечной машине, кроме посуды с внешним цветным декоративным покрытием.
- Сразу после мытья посуду следует вытереть насухо.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри чайника могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сода лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- При перегревании посуды на ее поверхности может появиться фиолетовая, коричневая или ржавая окраска. Также на внутренней поверхности чайников может быть заметен небольшой шов. Это не является браком, не снижает функциональность или гигиеничность посуды и не может являться причиной претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На чайники из нержавеющей стали NÁDOBA предоставляется гарантия 5 лет с момента покупки.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, на случаи механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также на случаи самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.

Whistling kettle

Instruction manual

Gebruiksaanweisung

Návod k použití

Návod na použití

Instrukcja obsługi

Інструкція з експлуатації

Инструкция по эксплуатации



NÁDOBA
kitchenware & tableware

NÁDOBA

Kuchařské náčiní NÁDOBA, s.r.o.
Blanická 590/3, 120 00 Praha 2 –
Vinohrady, Česká republika

www.nadoba.eu



EN

Thank you for choosing stainless kitchenware NADOBA. You've made the right choice. Our kitchenware is known for its high quality, excellent material, durability and reliability and is great for everyday usage. Before starting to use the kitchenware please read this manual carefully.

BEFORE USE

- Remove all the labels, stickers and tags from the kettle, wash it in hot water with a detergent, rinse thoroughly and wipe dry.

COOKING

- Choose the right burner – it should be the same as diameter of the kettle bottom or less than that. If you use gas cooker watch that the flame does not reach kettle walls.
- It is recommended to use maximum capacity of the cooker only when you start cooking, decreasing it to average and low after that.
- Never heat the kettle while it's empty and never let the water to steam away.
- Don't overfill the kettle. It can bring to burn. Water level inside the kettle always must be not higher than spout base.
- Use potholders as the kettle handles can get hot in the process of cooking. Beware of steam coming from heated kettle. Be careful while carrying the kettle with hot water. Do not touch heated parts of the kettle with uncovered parts of the body.
- After water boiling turn off the heating and leave it for 15 seconds, before spout and lid opening. Always turn the spout out of yourself, while boil the water or open the spout.
- Don't rely on the whistle as a reminder that you have left the kettle unattended. Sometimes whistle may not work.
- Do not fill heated kettle with cold water and do not dip it in cold water.
- Always apply only recommended sources of heating. You can use stainless kitchenware NADOBA with any kind of cooker: gas, electric, glass-ceramic, halogen and inductive. The ware with metal handles can be used in ovens. The ware with bakelite and silicone handles cannot be used in ovens at temperature higher than 175 °C. Stainless kitchenware is not suitable for usage in microwave ovens.
- Avoid damaging the ware with sharp objects.

DE

Vielen Dank für den Kauf des Edelstahl-Kochgeschirrs NADOBA, Sie haben die richtige Wahl getroffen. Unser Kochgeschirr zeichnet sich durch die beste Qualität, hochwertige Materialien, hohe Lebensdauer und Robustheit aus und passt hervorragend für den täglichen Einsatz. Vor dem Erstgebrauch lesen Sie bitte aufmerksam diese Anweisung durch.

VOR GEBRAUCH

- Alle Etiketten, Aufkleber und Label entfernen, das Geschirr zunächst gründlich in heißem Wasser mit Seife spülen, dann mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen. Kochen Sie nur im sauberen Geschirr.

KOCHEN

- Wählen Sie den richtigen Durchmesser des Kochfeldes, dieser muss immer dem Geschirrboden-Durchmesser gleich oder kleiner sein. Beim Kochen auf dem Gasherd beachten Sie, dass die Gasflamme niemals über die Geschirrseiten herausragt.
- Nutzen Sie die maximale Heizleistung nur am Anfang des Kochens und danach halten Sie an einer der mittleren oder niedrigen Heizstufen.
- Heizen Sie nie den leeren Kessel auf und lassen Sie das Wasser nicht völlig auskochen.
- Überfüllen Sie den Kessel mit Wasser nicht. Das kann zu Brandwunden führen. Der Wasserstand im Kessel soll immer nicht höher als der Ausguss sein.
- Die Geschirrgriffe können während des Kochvorgangs richtig heiß werden – verwenden Sie zum Anfassen die Griffstäbe und Handschuh. Schützen Sie sich vor Dampf, der aus dem erhitzten Geschirr austritt. Beim Tragen von Geschirr mit heißen Produkten immer Vorsicht beachten. Vermeiden Sie den Kontakt von ungeschützten Körperteilen mit heißem Geschirr.
- Nachdem das Wasser kocht, schalten Sie die Heizung aus und lassen Sie den Kessel 15 Sekunden stehen, bevor Sie den Ausguss oder die Decke öffnen. Richten Sie immer den Ausguss von sich weg, wenn Sie das Wasser kochen oder den Ausguss öffnen.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Pfeife als Erinnerung daran, dass Sie den Kessel ohne Aufsicht gelassen haben. In einigen Fällen kann die Pfeife nicht funktionieren.
- Das heiße Geschirr nicht mit kaltem Wasser befüllen oder in das

kalte Wasser eintauchen lassen.

- Verwenden Sie immer die empfohlenen Heizquellen. Das Edelstahl-Kochgeschirr NADOBA darf mit allen Typen von Kochplatten benutzt werden: Gas-, Elektro-, Glaskeramik, Hallogen- und Induktionskochplatten. Das Geschirr mit metallischen Griffen darf auch im Backofen verwendet werden. Das Geschirr mit den Griffen aus Bakelit und Silikon darf im Backofen nur bei Kochtemperatur bis zu 175 °C verwendet werden. Das Edelstahl-Geschirr ist für den Einsatz in den Mikrowellen-Ofen nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Geschirrs durch scharfe und spitze Gegenstände.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vermeiden Sie die metallischen Bürsten und Schwämme sowie Scheur- und aggressive Reinigungsmittel zur Geschirreinigung nicht. Das Spülen in der Spülmaschine ist zulässig aber außer dem Küchengeschirr tragen mit einem externen farbige dekorative Abdeckung.
- Das Geschirr nach der Reinigung gut abtrocknen.
- Einige Produkte, Salz, Essig sowie die im Trinkwasser enthaltenen Mineralstoffe können weiße und graue Flecken an den Innenwänden bewirken. Diese können mit ein Paar Tropfen Essig bzw. Zitronensaft leicht beseitigt werden. Diese Flecken beeinträchtigen in keiner Weise die Leistung und die Hygienität des Kochgeschirrs, stellen kein Defekt dar und sind kein Grund für die Mängelansprüche.
- Beim Überhitzen kann die Geschirr-Oberfläche eine blaurote, braune oder rosige Färbung aufweisen. Diese Färbungen sind auch kein Defekt, beeinträchtigen nicht die Leistung und die Hygienität und dürfen nicht beanstandet werden.

GARANTIE

- Für Kessel aus Edelstahl NADOBA wird die Garantie 5 Jahre ab Kaufdatum gegeben.
- Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle der Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanweisung, mechanischer Schäden durch Aufprallen und Fallen sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Erzeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite www.nadoba.eu. Angegebenen Servicestellen.

CZ

Děkujeme za zakoupení nádobí z nerezavějící oceli NADOBA, udělali jste správnou volbu. Naše nádobí se vyznačuje vysokou kvalitou, výbornými materiály, dlouhou životností a spolehlivostí a perfektně se hodí pro každodenní použití. Pozorně si přečtěte tento návod před prvním použitím nádobí.

PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte z konvici všechny etikety a nálepky, důkladně ho umyjte v horké vodě s čistícím prostředkem, opláchněte velkým množstvím vody a vytřete do sucha.

VAŘENÍ

- Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádobí.
- Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, potom pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou konvici a nenechte vodu vyvařit úplně.
- Nepřepínejte konvici vodou. To může způsobit popáleniny. Hladina vody v konvici by nikdy neměla překračovat dolní částí hubice.
- V průběhu vaření se uchytí a rukojeti mohou silně ohřát – používejte kuchyňské chňapky a rukavice. Dávejte pozor na páru vycházející z ohřáté nádoby. Buďte opatrní při přenášení nádoby s horkým obsahem. Nedotýkejte se ohřátých částí nádobí nechráněnými částmi těla.
- Nenaplňujte ohřátou nádobu studenou vodou a neponořujte ji do studené vody.
- Po uvaření vody vypnete ohřev a nechte konvici stát po dobu 15 sekund před otevřením hubice nebo víka. Při vaření vody či otevírání hubice vždy směřujte hubici pryč od sebe.
- Nespoléhejte se na píšťalku jako na připomínku toho, že jste nechali konvici bez dozoru. V některých případech píšťalka může se nespustit.
- Vždy používejte jen doporučené zdroje tepla. Nerezové nádobí NADOBA je vhodné pro všechny typy sporáků – plynové, elektrické, sklokeramické, halogenní i indukční. Nádobí s kovovými úchyty a rukojetmi lze používat i v troubě při teplotě přes 175 °C. Nádobí z nerezavějící oceli není vhodné pro mikrovlnné trouby.
- Chraňte nádobí před poškozením ostrými předměty.

ÚDRŽBA

- Nepoužívejte k čištění nádobí kovové drátěnky a kartáče, brusné a agresivní čistící prostředky. Nádobí je vhodné pro mytí v myčce, kromě nádobí s externím barevným dekorativním krytem.
- Ihned po umytí nádobí vytřete do sucha.
- Objeví-li se uvnitř nádobí bílé nebo šedé skvrny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu. Jde o sedimenty minerálů obsažených v pitné vodě, jejich tvoření mohou také vyvolávat některé potraviny, sůl, ocet. Tyto skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.
- Při přehřívání nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé nebo duhové zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Na konvice z nerezové oceli značky NADOBA poskytujeme záruku po dobu 5 let od data zakoupení.
- Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití, závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací, a také v případě, že na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.nadoba.eu.

SK

Ďakujeme za nákup kuchynského riadu z nehrdzavejúcej ocele NADOBA, vybrali ste si správne. Naš riad sa vyznačuje vysokou kvalitou, výbornými materiálmi, trvácnosťou, spoľahlivosťou a výborne sa hodí pre každodenné využitie. Pred prvým použitím riadu si pozorne prečítajte tento návod.

PRED POUŽITÍM

- Odstrániť z čajníka všetky štítky, nálepky a vinety, starostlivo ho umyte v horúcej vode s využitím umývacieho prostriedku, dobre opláchnite a utrite dosucha.

VARENIE

- Správne vyberte priemer horáku, ktorý musí byť alebo rovnaký alebo menší ako je priemer dna nádoby. Pri varení na plynových platniach dávajte pozor na to, aby sa plameň nedotýkal stien nádoby.
- Maximálny výkon platne využite len na začiatku varenia a potom používajte mierny alebo nižší výkon.
- Nikdy nenahrievajte prázdný čajník a nenechajte aby voda úplne vykipela
- Neprepĺňajte čajník vodou. To môže spôsobiť popáleniny. Hladina vody vo vnútri čajníka musí byť vždy vyššia než základ náustka.
- Počas varenia sa môže rukovať nádoby silno zahriať – používajte kuchynské chňapky a rukavice. Dávajte si pozor na paru, vychádzajúcu zo zohriatej nádoby. Pri prenášaní nádoby s horúcim jedlom buďte opatrní. Nechránenými časťami tela sa nedotýkajte horúcich častí nádoby.
- Po prevarení vody vypnete nahrievanie a nechajte čajník stáť 15 sekúnd pred otvorením náustka alebo veka. Vždy obracajte náustok od seba, keď si varíte vodu, alebo otvoríte náustok.
- Nespoliehajte sa na píšťalku ako pripomienku k tomu, aby ste opustili čajník bez dozoru. V niektorých prípadoch píšťalka môže nefungovať.
- Do zohriatej nádoby nenalievajte studenú vodu a neponárajte ju do studenej vody.
- Vždy používajte len odporúčané tepelné zdroje. Nehrdzavejúci riad NADOBA môžete použiť na akýchkoľvek druhoch varných platní: plynových, elektrických, sklokeramických, halogenových a indukčných. Riad s kovovými rukoväťami je možné používať aj v rúrach. Riad s bakelitovými a silikónovými rukoväťami nie je možné

používať v rúrach pri teplote vyššej ako 175 °C. Riad z nehrdzavejúcej ocele nie je určený pre mikrovlnné pece.

- Nádoby chráňte pred poškodením ostrými predmetmi.

STAROSTLIVOSŤ

- Pri čistení nádob nepoužívajte kovové drôtenky a kefký, abrazívne a agresívne umývacie prostriedky. Nádoby je možné čistiť aj v umývačke riadov, okrem nádob s externým farebným dekoratívnym krytom.
- Po umytí je potrebné nádobu utrieť dosucha.
- Pôsobením niektorých potravín, soli, octu a taktiež minerálov, nachádzajúcich sa v pitnej vode, sa môžu vo vnútri nádoby objaviť biele alebo sivé flaky. Tieto flaky sa ľahko odstraňia s pomocou trochu octu alebo citrónovej šťavy. Dané flaky neznižujú funkčnosť alebo hygienickosť riadu, nie sú defektom a nemôžu byť dôvodom pre reklamáciu výrobku.
- Pri prehrievaní nádoby sa na jej povrchu môže objaviť fialové, hnedé alebo dúhové sfarbenie. Toto sfarbenie taktiež nie je závadou, neznižuje funkčnosť alebo hygienickosť riadu a nemôže byť dôvodom pre reklamáciu výrobku.

ZÁRUKA

- Na čajníky nerezové NADOBA poskytujú záruku 5 rokov od dátumu zakúpenia.
- Záruka sa nevzťahuje na prípady porušenia zásad daného návodu na použitie, na prípady mechanického poškodenia riadu následkom úderov alebo pádov a taktiež na prípady samoopravy vád riadu.
- V prípade oprávnenej reklamácie sa obracajte na predaju výrobku alebo na servisné centrá, ktoré sú uvedené na www.nadoba.eu.