

ERNESTO®

(GB)

Care instructions for the knives:

- Keep the instruction manual in a safe place.
- Our knives are made of high-quality stainless steel and are suitable for dishwashers. It is nevertheless recommended to clean the blades by hand in order to protect the high-quality knives from aggressive cleaning agents in the dishwasher and from mechanical damage, such as flash rust, resulting from rusting screws in pots and lids.
- Clean the knives and scissors (only for model B) by hand using a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid using aggressive and abrasive cleaning agents.
- Always clean the knives and scissors (only for model B) immediately after each use – especially after cutting acidic foods. Food residue might otherwise cause discolouration or flash rust. Use a soft cloth to dry your knives and scissors (only for model B) afterwards.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(HU)

Ápolási tipppek a késhez:

- A használati útmutatót őrizze meg egy biztonságos helyen.
- Készeink minőségi rozsdamentes acélból készültek és alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra. Ennek ellenére javasoljuk a kézi mosogatást, hogy megóvja a minőségi pengéket a mosogatógépben lévő agresszív mosogatószer hatásától és a mechanikus sérülésektől, mint pl. a rozsdát, amely a fazekak és fedelek rozsdásodó csavarjaitól eredhet.
- A kést és az ollót (csak a B modellnél) kézzel mosogassa el háztartási mosogatószer és meleg víz segítségével. Ne használjon durva, vagy maró hatású mosogatószeret.
- A kést és az ollót (csak a B modellnél) mindig a használatot követően azonnal tisztítsa meg, főleg savas élelmiszerek vágása után. Ha nem így tesz, az ételmaradékok elszíneződéseket, vagy akár rozsdásodást okozhatnak. Ezt követően a kést és az ollót (csak a B modellnél) törölje szárazra egy puha ruha segítségével.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

(SI)

Nasveti za nego noža:

- Hranite navodila za uporabo na varnem mestu.
- Naši noži so izdelani iz visokokakovostnega legiranega jekla in primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu priporočamo ročno pomivanje, da visokokakovostna rezila zaščitite pred agresivnimi čistili v pomivalnem stroju in pred mehanskimi poškodbami, kot je na primer rja, ki lahko izhaja iz rjavečih vijakov na loncih in pokrovih.
- Nože in škarje (samo model B) ročno pomijite z običajnim čistilom in toplo vodo. Preprečite uporabo agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Nože in škarje (samo model B) vedno očistite takoj po uporabi – še predvsem po rezanju kislinskih živil. Ostanki hrane lahko v nasprotnem primeru povzročijo obarvanja in rjo. Na koncu nože in škarje (samo model B) obrišite z mehko krpo.

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080082034
E-Mail: owim@lidl.si

(CZ)

Tipy pro ošetřování nožů:

- Uchovávejte tento návod na obsluhu na bezpečném místě.
- Naše nože jsou z jakostní ušlechtilé oceli a jsou vhodné do myčky nádobí. My Vám ovšem doporučujeme ruční mytí, abyste ochránili jakostní čepel před agresivními čistícími prostředky v myčce a před mechanickým poškozením, jako např. nálet rzi, který může pocházet od reznoucích šroubů na hrncích a pokličkách.
- Čistěte své nože a nůžky (jen pro model B) ručním mytím s pomocí obvykle prodávaného čistícího prostředku a teplé vody. Vyhněte se agresivním nebo také abrazivním čistícím prostředkům.
- Čistěte své nože a nůžky (jen pro model B) vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídel mohou jinak vést k zbarvením a rovněž k náletu rzi. Následně osušte své nože a nůžky (jen pro model B) měkkým hadříkem.

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

Tipy na údržbu noža:

- Návod na používanie si uschovajte na bezpečnom mieste.
- Naše nože sú vyrobené z kvalitnej ušľachtilej ocele a sú vhodné do umývačky riadu. My však odporúčame umývanie ručne, aby boli kvalitné čepele chránené pred agresívnymi čistiacimi prostriedkami používanými v umývačke riadu a pred mechanickým poškodením, ako napr. jemná hrdza, ktorá sa môže vyskytnúť vďaka hrdzavejúcim skrutkám na hrncoch a pokrývk na hrnce.
- Nože a nožnice (len pri modeli B) umývajte bežným voľne predajným čistiacim prostriedkom a teplou vodou. Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nože a nožnice (len pri modeli B) umývajte vždy hneď po použití, predovšetkým po krájaní kyslých potravín. V opačnom prípade môžu zvyšky jedla spôsobiť zafarbenie alebo hrdzavenie. Následne nože a nožnice (len pri modeli B) osušte jemnou handrou.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

(DE) (AT) (CH)

Pflege Tipps Messer:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Die Messer bestehen aus hochwertigem Edelstahl und sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen Ihnen jedoch Handspülung, um die hochwertigen Klingen vor aggressiven Reinigungsmitteln in der Spülmaschine und vor mechanischer Beschädigung, wie z. B. Flugrost, der von rostenden Schrauben an Töpfen und Deckeln kommen kann, zu schützen.
- Reinigen Sie Ihre Messer und Schere (nur für Modell B) per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.

- Säubern Sie Ihre Messer und Schere (nur für Modell B) immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch zu Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer und Schere (nur für Modell B) mit einem weichen Tuch ab.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 374269_2104
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG00270A /
HG00270B
Version: 10/2021