

ERNESTO®

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 Klängen 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

GB IE

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

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

FR

BE

Instructions d'entretien des couteaux :

- Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.
- Nos couteaux sont en acier inoxydable de qualité supérieure et sont lavables au lave-vaisselle. Il est toutefois recommandé de nettoyer les couteaux à la main, afin de protéger les couteaux de qualité supérieure des produits de nettoyage agressifs du lave-vaisselle et de tout dommage mécanique, tel que la rouille instantanée résultant de vis qui s'oxydent dans les casseroles et les couvercles.
- Nettoyez vos couteaux et ciseaux (modèle B uniquement) en les lavant à la main à l'eau chaude avec un produit de nettoyage standard, disponible dans le commerce. Évitez les produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- Nettoyez vos couteaux et vos ciseaux (modèle B uniquement) tout de suite après leur utilisation, en particulier après avoir coupé des aliments acides. Les restes de nourriture peuvent causer une décoloration mais aussi l'apparition de rouille. Ensuite, séchez vos couteaux et ciseaux (modèle B uniquement) avec un torchon doux.

Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

NL BE

Onderhoudsinstructies voor het mes:

- Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats.
- Onze messen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en geschikt voor de vaatwasmachine. We bevelen echter aan om de messen met de hand te reinigen om de hoogwaardige messen in de vaatwasmachine te beschermen tegen agressieve schoonmaakmiddelen en tegen mechanische schade, zoals vliegroeist dat door verroeste schroeven in pannen en deksels wordt veroorzaakt.
- Reinig uw messen en scharen met de hand (alleen model B) met een commercieel verkrijgbaar schoonmaakmiddel en warm water. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak uw messen en scharen (alleen model B) altijd direct na gebruik schoon - vooral als u er zure voedingsmiddelen mee heeft gesneden. Etensoverresten kunnen anders verkleuringen en zelfs vliegroeist veroorzaken. Droog vervolgens uw messen en scharen (alleen model B) af met een zachte doek.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

PL

Rady pielęgnacyjne:

- Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.
- Noże są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Jednakże zaleca się mycie ręczne, aby chronić wysokiej jakości ostrza przed agresywnymi detergentami używanymi w zmywarce oraz mechanicznymi uszkodzeniami, np. rdzą, która może pochodzić z zardzewiałych śrub na garnkach i pokrywach.
- Noże i nożyce (tylko model B) czyścić płuczczą ręcznie dostępnym w handlu detergentem i ciepłą wodą. Unikaj agresywnych i ściernych detergentów.

- Zawsze czyścić noże i nożyce (tylko model B) zaraz po użyciu – zwłaszcza po krojeniu kwaśnych potraw. Pozostawianie resztek może prowadzić do przebarwień, a także do tworzenia się rdzy. Następnie noże i nożyce (tylko model B) osuszyć miękką ściereczką.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

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 prodáváného čistícího prostředku a teplé vody. Vyhýbejte 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 jídla mohou jinak vést k zbarvení a rovněž k náletu rzi. Následně osušte své nože a nůžky (jen pro model B) měkkým hadříkem.

Serwis

CZ

Serwis 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 pokrývkov 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

ES

Instrucciones para el cuidado del cuchillo:

- Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro.
- Nuestros cuchillos están hechos de acero inoxidable de alta calidad y se pueden lavar en el lavavajillas. No obstante se recomienda lavarlos a mano para protegerlos de los agentes de limpieza agresivos del lavavajillas y de los daños mecánicos como, por ejemplo, la oxidación inmediata que pueden producir los tornillos oxidados de tapas y cacerolas.
- Limpie sus cuchillos y tijeras (solo para modelo B) a mano con un detergente convencional y agua caliente. Evite detergentes agresivos o abrasivos.
- Limpie siempre sus cuchillos y tijeras (solo para modelo B) después del uso - sobre todo después de cortar alimentos que contengan ácidos. En caso contrario, los restos de comida pueden provocar decoloraciones y corrosión. A continuación, seque sus cuchillos y tijeras (solo para modelo B) con un paño suave.

Asistencia

ES **Asistencia en España**
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es

DK

Vedligeholdelse af kniv:

- Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted.
- Kniven er af højkvalitets rustfrit stål og egnet til opvaskemaskine. Vi anbefaler alligevel opvask i hånden for at beskytte højkvalitetsklingerne mod aggressive opvaskemidler i opvaskemaskinen samt mekanisk beskadigelse i form af f.eks. flyverust, der kan opstå ved vask af gryder og låg med rustne skruer.
- Rengør knive og sakse (kun model B) ved opvask i hånden med et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at bruge aggressive og/eller slibende rengøringsmidler.
- Aftør knive og sakse (kun model B) straks efter brug - især efter skæring i syreholdige levnedsmidler. Madrester kan desuden medføre misfarvning og flyverust. Knive og sakse (kun model B) tørres derefter med en blød klud.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk



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

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