

# ERNESTO®



## EDELSTAHL-DÄMPFER / STAINLESS STEEL STEAMER / CUISEUR VAPEUR EN ACIER INOXYDABLE

(DE) (AT) (CH)

### EDELSTAHL-DÄMPFER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

### CUISEUR VAPEUR EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

### GARNEK DO GOTOWANIA NA PARZE ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

### PARNÝ HRNIEC Z UŠLACHTILEJ OCELE

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(GB) (IE)

### STAINLESS STEEL STEAMER

Operation and safety notes

(NL) (BE)

### EDELSTALEN STOOMPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

### NAPAŘOVAČ Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

# IAN 314672

OS

|          |                                                     |        |    |
|----------|-----------------------------------------------------|--------|----|
| DE/AT/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise                 | Seite  | 3  |
| GB/IE    | Operation and safety notes                          | Page   | 6  |
| FR/BE    | Instructions d'utilisation et consignes de sécurité | Page   | 9  |
| NL/BE    | Bedienings- en veiligheidsinstructies               | Pagina | 12 |
| PL       | Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa        | Strona | 15 |
| CZ       | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny            | Strana | 18 |
| SK       | Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny            | Strana | 21 |

# Edelstahl-Dämpfer

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Topf ist zum Erhitzen von Lebensmitteln auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktions-Kochfeldern geeignet.

## ● Technische Daten

Durchmesser innen: ca. ø 20 cm  
Wirksamer Bodendurchmesser: ca. ø 18 cm

## ● Lieferumfang

1 x Topf  
1 x Dünstaufsatz  
1 x Glasdeckel  
1 x Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**



## Verletzungsgefahr!

■



Bitte beachten Sie, dass die Griffe beim Kochen heiß werden können. Verwenden Sie daher zu Ihrem Schutz Topflappen oder Grillhandschuhe.



## Gefahr der Sachbeschädigung!

- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie Töpfe, in denen Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer dichten Wolldecke.
- Geben Sie kein Salz bzw. Salzwasser in das vorgewärmte leere Produkt, da dies zu Korrosion führen könnte. Eine Minderung der Leistung des Produktes wäre dadurch übrigens nicht zu erwarten.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **Sparen Sie Energie!** Wählen Sie die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechende Kochstelle aus, um einen Hitzeverlust zu vermeiden. Wirksamer Bodendurchmesser: ca. 18 cm
- **ACHTUNG! VERKRATZUNGSGEFAHR!** Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern! Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Oberfläche des Kochfelds und den Boden des Kochgeschirrs mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (zum Beispiel Mikrofaser) abzuwischen. Dadurch können Sie Kratzer vorbeugen.
- Das heiße Produkt niemals unter laufendes kaltes Wasser halten. Die Unterseite des Produkts könnte dadurch beschädigt werden oder vom Produkt abfallen.

■



## **LEBENSMITTELECHT!**

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses

Produkt nicht beeinträchtigt.

- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Griffe lose sind.

## ● Hinweis für Induktionskochfelder

- Beachten Sie den wirksamen Bodendurchmesser von 18 cm.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, dass auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfs / der Pfanne zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin.

- Der Topf / die Pfanne ist mittig auf dem Induktionskochfeld zu platzieren.
- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit! Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen.
- Im Fall einer Überhitzung muss der Raum gründlich gelüftet werden.

## ● Gebrauch

- Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuelle Aufkleber von dem Artikel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus.
- Dieses Produkt ist für den Backofen geeignet.
  - Glasdeckel hitzebeständig bis 180 °C.
  - Topf und Dünstaufsatz hitzebeständig bis 250 °C.
- Achten Sie darauf, den Topf nicht in leerem Zustand zu erwärmen.
- Füllen Sie den Topf bis etwas unterhalb des Dünstaufsatzes mit Wasser. Fügen Sie bei Bedarf Gewürze zum Wasser hinzu.
- Legen Sie das Gargut (Gemüse, Fisch, etc.) in den Dünstaufsatz.
- Setzen Sie den Dünstaufsatz mit dem Gargut auf den Topf.
- Legen Sie den Glasdeckel auf den Dünstaufsatz auf und bringen Sie das Wasser im Topf zum Kochen.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit mit einer Gabel, ob das Gargut bereits gar ist.

## ⚠ VORSICHT! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Der Dampf ist sehr heiß. Verwenden Sie lange Grillhandschuhe, die den Unterarm abdecken, wenn Sie den Glasdeckel abnehmen.

- Sie können nach dem Dampfgaren die verbleibende Flüssigkeit als Basis für Saucen verwenden, da die Flüssigkeit viele Aromen und Nährstoffe des Garguts enthält.

## ● Reinigung und Pflege



Das Produkt ist für die Spülmaschine geeignet. Der Glasdeckel ist spülmaschinengeeignet.

**Achtung!** Zerbrechlich, nicht stoßfest!

- Beim Spülen von Hand reinigen Sie den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Vermeiden Sie dabei den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Scheuermittel.
- Mit der Zeit können durch die Mineralien im Wasser Flecken oder Verfärbungen am Produkt entstehen. Diese können Sie entfernen, indem Sie mit einer halben Zitrone über diese Stellen reiben. Hartnäckigere Flecken können Sie mit einer Mischung aus neun Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz entfernen.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissen-

haft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

# Stainless Steel Steamer

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Proper use

The vegetable steamer is suitable for heating food on gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs.

## ● Technical data

Internal diameter: approx. ø 20 cm  
Effective bottom diameter: approx. ø 18 cm

## ● Scope of delivery

1 x Pot  
1 x Steamer insert  
1 x Glass lid  
1 x Directions for use



## Safety advice

PLEASE KEEP ALL SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE CONSULTATION!



## Danger of injury!



Please note that the handles may become hot during cooking. For your safety, use a potholder or barbecue gloves.



## Danger of damage to property!



Pots in which fat is being heated up must never be left unattended. Fat can very quickly overheat and ignite. Never try to extinguish a fat fire with water. Cover the flames with a pot/pan lid or a thick cloth.



Never add salt or brine into the empty pre-heated product as this could lead to corrosion. However, a reduction in product performance is not likely.



Do not place meat which is still dripping with liquid into hot fat. The fat splattering out on to a hot hob could easily cause a fire.



**Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pot. Effective bottom diameter: approx. 18 cm



### **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!**

Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs! We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.



Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.



**FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.



Do not use the product if the handles are loose.

## ● Note for induction hobs

- Please note the effective bottom diameter of 18 cm.  
**Note:** a noise may occur under certain conditions, resulting from the electromagnetic properties of the heat source and the pot/pan. This is totally normal and does not imply that your induction hob or your cookware is damaged.
- Place the pot/pan in the middle of the induction hotplate.
- **ATTENTION!** High heating-up rate! Do not overheat cookware when preheating.
- The room must be aired out well, in the event cookware overheats.

## ● Usage

- Before first use, remove any stickers or labels from the article and rinse it in hot water.
  - This product is suitable into oven.
    - Glass lid heat resistant up to 180 °C.
    - Pot and steamer heat resistant up to 250 °C.
  - Never heat the pot if it is empty.
  - Fill the pot with water to a level slightly below the steamer insert. Season the water as required.
  - Place the food to be cooked (vegetables, fish etc.) into the steamer insert.
  - Place the steamer insert with the food to be cooked on to the pot.
  - Place the lid on to the steamer insert and bring the water in the pot to the boil.
  - From time to time, check using a fork to see whether the food is fully cooked.
- ⚠ CAUTION! RISK OF SCALDING!** Steam is very hot. Wear long barbecue gloves of a type that cover your lower arm when you lift the lid.
- After steaming your food, you can use the liquid remaining in the pot as the base for sauces as the liquid contains many of the aromas and nutrients from the food.

## ● Cleaning and care

-  This pot is suitable for dishwasher. The glass lid is suitable for dishwasher.  
**Attention!** Fragile / not impact-resistant!
- For washing the pot by hand, use hot water with a little ordinary washing-up liquid. Avoid using sharp or pointed objects for this in order not to damage the product.
- Do not use harsh scouring agents.
- In time, the minerals in the water could give rise to stains or discolorations on the product. You can get rid of them by rubbing half a lemon over them. More stubborn stains can be removed with a mixture of nine parts water to one part vinegar essence.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in

a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

# Cuiseur vapeur en acier inoxydable

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● Utilisation conforme à l'usage prévu

Ce pot est conçu pour réchauffer des aliments sur des champs de cuisson à gaz, électriques, halogènes, vitrocéramiques et à induction.

## ● Caractéristiques

Diamètre : env. ø 20 cm  
Diamètre effectif du fond : env. ø 18 cm

## ● Contenu de livraison

1 x Casserole  
1 x Panier de cuisson  
1 x Couvercle en verre  
1 x Mode d'emploi



## Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !



### Risque de blessures !

-  Tenir compte que les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Veuillez donc utiliser un chiffon ou des gants thermoisolants.



### Risque de dégâts matériels !

- Il est essentiel de ne pas laisser les casseroles contenant de la graisse sans surveillance pendant la cuisson. La graisse peut rapidement surchauffer et prendre feu. Si la graisse s'enflamme, ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes avec le couvercle de la casserole ou une couverture épaisse en laine.
- Ne versez pas de sel ou d'eau salée si l'appareil est vide et préchauffé car cela pourrait provoquer de la corrosion. Une réduction de la performance du produit s'en suivrait.
- Ne pas déposer un morceau de viande déglacé dans de la graisse chaude. Les projections de graisse sur la plaque de cuisinière chaude peuvent aisément causer un incendie.
- **Faites des économies d'énergie !**  
Choisissez une zone de cuisson équivalente au diamètre de contact de la casserole pour éviter des pertes de chaleur. Diamètre du fond efficace : env. 18 cm
- **ATTENTION ! RISQUE DE RAYURES !**  
Évitez de faire glisser le récipient de cuisson sur les plaques vitrocéramiques. Avant de commencer la cuisson, nous vous conseillons d'essuyer la surface du champ de cuisson, ainsi que le dessous du récipient de cuisson, au moyen d'un chiffon propre et non pelucheux (par exemple en microfibras). Vous pouvez éviter ainsi tout risque de rayures.

- Ne tenez jamais l'appareil sous de l'eau courante froide. La partie inférieure de l'appareil pourrait être endommagée ou abîmer le produit.
-  Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.
- Ne pas utiliser ce produit si les poignées sont lâches.

## ● Remarque relative aux cuisinières à induction

- Remarque importante : le diamètre effectif de la partie inférieure est de 18 cm.  
**Remarque :** un bruit peut se produire dans certaines conditions, causé par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la marmite/casserole. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et n'indique nullement que votre cuisinière à induction ou votre batterie de cuisine est endommagée.
- Placez la marmite/casserole au centre de la plaque chauffante à induction.
- **ATTENTION !** Vitesse de chauffe élevée !  
Ne chauffez pas excessivement la batterie de cuisine lors du préchauffage.
- La pièce doit être bien aérée, en cas de surchauffe de la batterie de cuisine.

## ● Usage

- Avant la première utilisation, veuillez décoller les éventuelles étiquettes adhésives et rincer l'article à l'eau chaude.
- Ce produit peut être utilisé au four.
  - Couvercle en verre résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C.
  - Casserole et accessoire vapeur résistants à la chaleur jusqu'à 250 °C.
- Veiller à ne jamais chauffer une casserole vide.
- Remplir la casserole d'eau de manière à ce que le niveau soit un peu en-dessous du panier de cuisson. Le cas échéant, ajouter les épices dans l'eau.
- Déposer les aliments (légumes, poisson, etc.) dans le panier de cuisson.

- Placer le panier de cuisson contenant les aliments sur la casserole.
- Placer le couvercle sur le panier de cuisson et faire bouillir l'eau de la casserole.
- De temps à autre, contrôler le degré de cuisson des aliments en piquant avec une fourchette.

### ⚠ **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES !**

- La vapeur est très chaude. Utiliser des gants thermo isolants longs recouvrant l'avant-bras pour ôter le couvercle.
- Après la cuisson à la vapeur, vous pouvez utiliser le liquide restant comme base pour des sauces, car il contient les nombreux arômes et éléments nutritifs des aliments.

## ● Nettoyage et entretien

-  Ce produit est lavable dans le lave-vaisselle. Le couvercle en verre est lavable en lave-vaisselle.  
**Attention !** Fragile, ne résiste pas aux chocs !
- Pour laver la marmite à la main, utiliser de l'eau chaude et du liquide-vaisselle courant. Proscrire l'utilisation de tout objet coupant et pointu afin de ne pas endommager le produit.
- Ne pas nettoyer avec des produits récurants.
- Avec le temps, les minéraux contenus dans l'eau peuvent causer des taches ou des décolorations du produit. Pour les éliminer, frotter ces zones avec un demi-citron. Pour éliminer les taches plus tenaces, utiliser une solution constituée de 9 doses d'eau et d'1 dose d'essence de vinaigre.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

## Edelstalen stoompan

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

### ● Doelmatig gebruik

De pan is geschikt voor het verwarmen van levensmiddelen op gasfornuizen, elektrische, halogeeneraan-, en inductiekookvelden.

### ● Technische gegevens

Diameter binnen: ca. ø 20 cm  
Effectieve bodemdiameter: ca. ø 18 cm

### ● Leveringsomvang

1 x pan  
1 x stoomopzet  
1 x glazen deksel  
1 x gebruiksaanwijzing



### Veiligheidsinstructies

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!**



### **Gevaar voor letsel!**

■



Denk eraan dat de handgrepen bij het koken heet kunnen worden.

Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenhandschoenen als bescherming.



### **Gevaar voor materiële schade!**

■

Het is belangrijk dat u tijdens het koken toezicht houdt op pannen waarin vet verhit wordt. Vet kan snel oververhit raken en ontbranden. Wanneer vet eenmaal brandt, mag u het nooit met water blussen! Doof de vlammen met een deksel of met een dichte wollen deken.

■

Doel geen zout resp. zout water in het voorgewarmde lege product, aangezien dit corrosie kan veroorzaken. Er hoeft trouwens geen rekening te worden gehouden met een afname van de werking van het product is hierdoor.

■

Leg geen druipend vlees in heet vet. Door op de gloeiende fornuisplaat spattend vet kan snel een brand ontstaan.

■

**Bespaar energie!** Voorkom hitteverlies en kies een kookplaat met een diameter die bij de panbodem past. Effectieve bodemdiameter: ca. 18 cm

■

**WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR KRASSEN!** Vermijd het heen- en weer schuiven van het kookgerei op vitrokeramische kookplaten! Voordat u begint met koken, raden wij u aan, het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei met een schone, pluïsvrije doek (bijvoorbeeld microvezel) af te vegen. Hierdoor kunnen krassen worden voorkomen.

■

Het hete product nooit onder stromend koud water houden. De onderkant van het product kan hierdoor beschadigd raken of loslaten van het product.

■



**GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

- Gebruik het product niet als de handvaten los zitten.

## ● **Opmerking voor inductiekookplaten**

- Houd rekening met de werkelijke bodemdiameter van 18 cm.

**Opmerking:** In bepaalde omstandigheden kan er lawaai optreden. Dit wordt veroorzaakt door de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en de pot/pan. Dit is normaal en wijst niet op een defect van uw inductiekookplaat of kookgerei.

- Plaats de pot/pan in het midden van de inductiekookplaat.
- **OPGELET!** Hoge opwarm snelheid! Oververhit het kookgerei niet tijdens het voorverwarmen.
- In geval van oververhitting, verlucht de kamer grondig.

## ● **Gebruik**

- Verwijder vóór het eerste gebruik eventuele stickers van de pan en spoel hem uit met heet water.
- Dit product is geschikt voor de oven.
  - Glazen deksel hittebestendig tot 180 °C.
  - Pan en stoommand hittebestendig tot 250 °C.
- Voorkom dat de pan in lege toestand verhit wordt.
- Vul de pan tot iets onder de stoomopzet met water. Voeg zo nodig kruiden toe aan het water.
- Plaats het te garen levensmiddel (groenten, vlees, enz.) in de stoomopzet.
- Plaats de stoomopzet met de te garen levensmiddelen op de pan.
- Leg het deksel op de stoomopzet en breng het water aan de kook.
- Controleer af en toe met een vork, of de levensmiddelen al gaar zijn.

- ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN!** De stoom is zeer heet. Draag lange grilhandschoenen die de onderarmen bedekken als u het deksel verwijderd.
- U kunt de resterende vloeistof na het stoomgaren

gebruiken als basis voor sauzen omdat de vloeistof veel aroma en voedingsstoffen van de te garen levensmiddelen bevat.

## ● **Reiniging en onderhoud**



Het product is geschikt voor de vaatwasmachine. Het glazen deksel is vaatwasmachinebestendig.

**Opgelet!** Breekbaar, niet stootvast!

- Was de pan en het deksel af in een sopje van heet water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik daarbij géén scherpe en spitse voorwerpen die het product zouden kunnen aantasten.
- Gebruik voor de reiniging géén scherpe schuurmiddelen.
- Na verloop van tijd kunnen door de mineralen in het water vlekken of verkleuringen aan het product ontstaan. U kunt deze vlekken en verkleuringen verwijderen door met een halve citroen over de desbetreffende plek te wrijven. Hardnekkige vlekken kunt u met een oplossing van negen delen water en een deel azijn essence verwijderen.

## ● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgedien-de product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

## ● **Garantie**

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

# Garnek do gotowania na parze ze stali szlachetnej

## ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

## ● Zastosowanie produktu zgodne z przeznaczeniem

Niniejszy garnek przeznaczony jest do podgrzewania artykułów spożywczych na płytach kuchennych gazowych, elektrycznych, halogenowych, ze szkła ceramicznego oraz indukcyjnych.

## ● Dane techniczne

Przekrój wewnętrzny: ok.  $\varnothing$  20 cm  
Użytkowa średnica dna: ok.  $\varnothing$  18 cm

## ● Zawartość kompletu

1 x Garnek  
1 x Wkład do gotowania na parze  
1 x Przykrywa szklana  
1 x Instrukcja obsługi



## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!



## Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

-  Należy pamiętać o tym, że uchwyty podczas gotowania mogą stać się gorące. Z tego też względu dla własnej ochrony trzeba używać ścierek do garnków albo rękawic do grillowania.



## Niebezpieczeństwo uszkodzenia rzeczy!

- Podczas gotowania ważnym jest, aby garnki, w których nagrzewa się tłuszcz były pod stałym nadzorem. Tłuszcz może się szybko przegrzać oraz zapalić. W przypadku zapalenia się tłuszczu nie wolno go w żadnym przypadku gasić wodą! Proszę zdławić płomienie za pomocą przykrywy lub grubego koca wełnianego.
- Nie dodawać soli ani wody z solą do wcześniej rozgrzanego pustego produktu, ponieważ może to prowadzić do korozji. Nie zmniejszaj się przez to wydajność produktu.
- Proszę nie wkładać mokrego mięsa do gorącego tłuszczu. Tłuszcz rozpryskujący się na gorącą płytę może szybko doprowadzić do pożaru.
- **Oszczędzaj energię!** Aby uniknąć strat ciepła, garnek należy ustawiać na palniku odpowiadającym wielkością średnicy dna garnka. Odpowiednia średnica dna: ok. 18 cm
- **UWAGA! ZAGROŻENIE ZARYSOWANIEM!** Należy unikać przesuwania naczyń kuchennych na szklano-ceramicznych płytach kuchennych! Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy przetarcie powierzchni płyty kuchennej i dna garnka czystą, niemechaczącą się szmatką (na przykład z mikrowłókna). W ten sposób można zapobiec zarysowaniu.

- Nigdy nie trzymać gorącego produktu pod zimną bieżącą wodą. Dolna strona produktu mogłaby zostać uszkodzona lub odpaść od produktu.
-  **NADAJE SIĘ DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ!** Niniejszy produkt nie wywiera wpływu na wartości smakowe oraz zapachowe.
- Proszę nie stosować produktu, w przypadku kiedy jego uchwyty nie są dostatecznie umocowane.

## ● Uwagi dotyczące płyt indukcyjnych

- Zwrócić uwagę na skuteczną średnicę podstawy 18 cm.  
**Wskazówka:** w pewnych warunkach może być słyszalny hałas wynikający z właściwości elektromagnetycznych źródła ciepła oraz garnka / patelni. Jest to całkowicie normalne i nie oznacza, że płyta indukcyjna lub naczynie kuchenne jest uszkodzone.
- Umieścić garnek / patelnię na środku płyty indukcyjnej.
- **UWAGA!** Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewać naczyń podczas podgrzewania.
- Pomieszczenie musi zostać dobrze przewietrzone, w przypadku przegrzania naczyń kuchennych.

## ● Użytkowanie

- Przed użyciem garnka po raz pierwszy należy usunąć z niego ewentualne nalepki oraz umyć go w gorącej wodzie.
- Produkt ten jest przeznaczony do piekarnika.
  - Szklana pokrywa jest żaroodporna do 180 °C.
  - Garnek i wkładka do gotowania na parze są żaroodporne do 250 °C.
- Proszę zwracać uwagę na to, żeby nie nagrzewać pustego garnka.
- Proszę napełnić garnek wodą do poziomu poniżej wkładu do gotowania na parze. W razie potrzeby proszę dodać przypraw do wody.
- Proszę włożyć surowce przeznaczone do paro-

wania (jarzynę, rybę, itd.) do wkładu do gotowania na parze.

- Proszę nałożyć wkład do gotowania na parze wraz z surowcami do parowania na garnek.
- Proszę nałożyć przykrywkę na wkład do gotowania na parze oraz doprowadzić do zagotowania wodę w garnku.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić widelcem stan parowanych surowców.

### ⚠ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!**

Para jest bardzo gorąca. W trakcie zdejmowania przykrywkę należy stosować długie rękawice do rożna, okrywające przedramię.

- Ciecz pozostała po parowaniu mogą państwo zastosować jako podstawę do sosów, jako że zawiera ona wiele aromatów oraz właściwości odżywczych z parowanych surowców.

## ● Czyszczenie i pielęgnacja

-  Niniejszy produkt nadaje się do zmywarek mechanicznych. Przykrywa ze szkła nadaje się do zmywarek mechanicznych.

**Uwaga!** Tłukliwa, nie odporna na uderzenia!

- Podczas czyszczenia ręcznego należy czyścić niniejszy garnek za pomocą gorącej wody oraz środków czyszczących, ogólnie dostępnych w placówkach handlowych. Proszę unikać zastosowania ostrych oraz szpiczastych przedmiotów, aby nie doprowadzić do uszkodzenia niniejszego produktu.
- Podczas czyszczenia proszę nie stosować ostrych środków do szorowania.
- Po upływie czasu może dojść do tworzenia się plam lub odbarwień, spowodowanych minerałami znajdującymi się w wodzie. Można je usunąć, pocierając przekrojoną cytryną po powierzchni garnka. Trwałe plamy mogą państwo usunąć za pomocą roztworu składającego się z dziewięciu części wody oraz jednej części esencji octu.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

## ● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

## Napařovač z nerezové oceli

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

### ● Použití ke stanovenému účelu

Hrnc se hodí k ohřívání potravin na plynových, elektrických, halogenových, sklokeramických, a indukčních varných zónách.

### ● Technické údaje

Vnitřní průměr: cca. ø 20 cm  
Efektivní průměr dna: cca. ø 18 cm

### ● Obsah dodávky

1 x hrnec  
1 x nástavec pro dušení  
1 x skleněná poklice  
1 x návod k obsluze



### Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A  
NÁVODY PRO BUDOUCNOST!



### Nebezpečí poranění!



Mějte laskavě na paměti, že úchyty při vaření mohou být horké. Použijte proto ke své ochraně chňapky na hrnce nebo rukavice pro grilování.



### Nebezpečí poškození věci!



Při vaření je velmi důležité, abyste hrnce, v nichž se ohřívá tuk, nespustili z očí. Tuk se může rychle přehřát a zapálit se. V případě, že tuk jednou hoří, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uduste poklicí nebo hustou vlhčenou dekou.



Nedávejte sůl resp. neplňte slanou vodu do prázdného předeřhátého výrobku, může rezivět. Snížení výkonu výrobku se ale nedá očekávat.



Do horkého tuku nedávejte mokré maso. Vzhledem k tuku stříkajícímu na žhavou desku sporáku se může snadno vznítit požár.



**Šetřete energii!** K zabránění ztráty tepla zvolte příslušnou varnou zónu podle průměru dna hrnce. Účinný průměr dna: cca 18 cm



### **POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKRÁBÁNÍ!**

Neposouvejte nádobí po povrchu sklokeramických plotýnek! Před vařením Vám doporučujeme ořízt povrch varné plochy a dno nádobí čistým hadrem, který nepoužítí vlákna (například hadrem s mikrovláknem). Tím můžete předejít poškrábání.



Horký výrobek neomývat studenou tekoucí vodou. Spodní strana výrobku se může poškodit nebo odpadnout.



### **VHODNÉ PRO POTRAVINY!**

Chuť a vůně potravin se tímto výrobkem neomezí.



Výrobek nepoužívejte, jsou-li ucha volná.

## ● Poznámka pro indukční varné desky

- Povšimněte si, prosím, efektivního spodního průměru 18 cm.

**Upozornění:** za určitých podmínek se může vyskytovat hluk, který vyplývá z elektromagnetických vlastností zdroje tepla a hrnce/pánve. To je naprosto normální a neznamená, že indukční varná deska nebo vaše nádobí jsou poškozeny.

- Dejte hrnec/pánev do středu na indukční plotýnku.
- **UPOZORNĚNÍ!** Vysoká rychlost ohřevu! Nepřehřívejte nádobí při přehřívání.
- V případě, že se nádobí přehřeje, musí být místnost dobře větrána.

## ● Použití

- Odstraňte laskavě před prvním použitím eventální nálepky z výrobku a vypláchněte hrnec horkou vodou.
- Tento výrobek je vhodný k používání v troubě.
  - skleněná poklice žáruvzdorná do 180 °C.
  - hrnec a napařovací nástavec žáruvzdorné do 250 °C.
- Dbejte na to, abyste hrnec nezahřáli v prázdném stavu.
- Hrnec naplňte vodou až trochu pod nástavec pro dušení. V případě potřeby přidejte k vodě koření.
- Vložte potraviny, které se mají dusit (zelenina, ryba atd.) do nástavce pro dušení.
- Nasadte nástavec pro dušení s dušenými potravinami na hrnec.
- Položte poklici na nástavec pro dušení a uveďte vodu v hrnci do varu.
- Přezkoušejte čas od času vidličkou, jsou-li už potraviny měkké.

- ⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ!** Pára je velmi horká. Při sejmutí poklice použijte dlouhé rukavice pro grilování přikrývající předloktí.
- Po dušení v páře můžete použít zbývající tekutinu jako základ pro omáčky, neboť kapalina obsahuje mnoho aromatických a živých látek

## ● Čistění a ošetřování



Výrobek je vhodný pro myčku na nádobí. Skleněná poklice je vhodná pro myčku na nádobí.

**Pozor!** Rozbitelné, není odolné proti nárazu!

- Při ručním proplachování vyčistěte hrnec horkou vodou a běžným prostředkem k proplachování. Vyhněte se při tom použití ostrých a špičatých předmětů, aby se výrobek nepoškodil.
- K čištění nepoužívejte ostré drhací prostředky.
- Během času mohou vzhledem k mineráliím obsaženým ve vodě vzniknout skvrny nebo zbarvení na výrobku. Tyto odstraníte tím, že tato místa přetřete půlkou citrónu. Tvrdší skvrny lze beze stopy odstranit směsí z devíti dílů vody a jednoho dílu octové esence.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se

výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

# Parný hrniec z ušľachtilej ocele

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

## ● Používanie v súlade s určením

Hrnec je vhodný na zahrievanie potravín na plynových, elektrických, halogénových, sklokeramických a indukčných varných doskách.

## ● Technické údaje

Vnútorý priemer: cca ø 20 cm

Účinný priemer dna: cca ø 18 cm

## ● Rozsah dodávky

- 1 x hrniec
- 1 x nadstavec na parenie
- 1 x sklenená pokrievka
- 1 x návod na používanie



## Bezpečnostné pokyny

**VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BU-  
DÚCNOSTI!**



## Nebezpečenstvo!



rukavice.

Myslite na to, že rukoväte môžu byť pri varení horúce. Ako ochranu preto používajte kuchynské alebo grilovacie



## Nebezpečenstvo poškodenia materiálu!

- Pri varení je veľmi dôležité mať hrnce, na ktorých sa zohrieva tuk, stále pod kontrolou. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pomocou pokrievky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Do predhriateho prázdneho výrobku nedávajte soľ resp. slanú vodu, pretože by to mohlo viesť ku korózii. Nevedie to však k zníženému výkonu produktu.
- Do horúceho tuku nekladte mäso, z ktorého kvapká voda. Tuk vystrekujúci na rozžeravenú platňu sporáka môže ľahko spôsobiť vznik požiaru.
- **Šetrte energiou!** Vyberte varnú platňu, ktorá zodpovedá priemeru dna hrnca, aby ste tak zabránili stratám tepla. Účinný priemer dna: cca. 18 cm
- **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKRA-  
BANIA!** Zabráňte posúvaniu riadu sem a tam na sklokeramických platniach! Predtým, ako začnete variť, Vám odporúčame utrieť povrch platní a vonkajšie dno riadu čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna (napr. mikrovláknovou handričkou). Tým môžete zabrániť tvorbe škra-  
bancov.
- Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou. Horúci produkt nikdy nedržte pod tečúcou studenou vodou.
- **ZDRAVIU NEŠKODNÉ!** Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.
- V žiadnom prípade nepoužívajte výrobok vtedy, ak sú rukoväte uvoľnené.



## ● Poznámky pre indukčné platne

- Vezmite do úvahy 18 cm účinný priemer dna.  
**Upozornenie:** za určitých podmienok sa môže vyskytnúť hluk, ktorý je výsledkom elektromagnetických vlastností tepelného zdroja a hrnca/kastrólika. Je to úplne normálne a neznamená to, že je vaša indukčná platňa alebo nádoba na varenie poškodená.
- Hrnec / kastrólik umiestnite do stredu indukčnej platne.
- **POZOR!** Vysoký ohrevný výkon! Počas predhrievania neprehrejte nádobu na varenie.
- V prípade prehriatia nádoby na varenie musíte miestnosť riadne vyvetrať.

## ● Použitie

- Pred prvým použitím odstráňte príp. nálepky z výrobku a umyte ho horúcou vodou.
- Tento výrobok je vhodný pre rúru.
  - Sklenená pokrievka odolná voči teplote do 180 °C.
  - Hrnec a parný nástavec odolné voči teplote do 250 °C.
- Dbajte na to, aby ste nezohrievali prázdny hrniec.
- Naplňte hrniec vodou tesne pod nadstavec na parenie. Do vody prípadne pridajte korenie.
- Do nadstavca na parenie vložte potraviny (zelenina, ryba atď.).
- Nadstavec s potravinami na parenie nasadíte na hrniec.
- Na nadstavec položte pokrievku a vodu v hrnci privedte do varu.
- Občas vidličkou skontrolujte, či sú už potraviny v pare uvarené.
- ▲ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO OBARENIA!** Para je veľmi horúca. Pri odoberaní pokrievky používajte dlhé grilovacie rukavice, ktoré zakrývajú predlaktie.
- Po uvarení v pare môžete zvyškovú tekutinu použiť ako základ pre omáčky, pretože tekutina obsahuje množstvo arómy a výživných látok z potravín, ktoré sa varili v pare.

## ● Čistenie a ošetrovanie

-  Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Sklenená pokrievka je vhodná na umývanie v umývačke riadu.  
**Pozor!** Krehké, bez odolnosti voči nárazom!
- Pri ručnom umývaní umyte hrniec horúcou vodou a bežným umývacím prostriedkom. Nepoužívajte pritom ostré a špicaté predmety, aby ste nepoškodili výrobok.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré prostriedky na drhnutie.
- Postupom času môžu minerály obsiahnuté vo vode spôsobiť tvorbu škvŕn alebo zafarbení na výrobku. Môžete ich odstrániť tak, že ich vydrhnete polovicou citrónu. Usadené škvŕny sa dajú odstrániť aj pomocou zmesi deviatich dielov vody a jedného dielu octovej esencie.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
DE-74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-No.: HG00746

Version: 03 / 2019

Stand der Informationen · Last Information

Update · Version des informations · Stand

van de informatie · Stan informacii · Stav

informací · Stav informácií: 12 / 2018

Ident.-No.: HG00746122018-8

---

IAN 314672