

ERNESTO®

DE AT CH

Pflege Tipps Messer:

- 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

GB IE CY MT NI

Care instructions for the knives:

- 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

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800927852
E-Mail: owim@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062960
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4211
E-Mail: owim@lidl.com.cy

FR CH BE

Instructions d'entretien des couteaux :

- 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

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

BE Service après-vente Belgique

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

IT CH MT

Suggerimenti per la manutenzione dei coltelli:

- I coltelli sono realizzati in acciaio inox di alta qualità e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia un lavaggio a mano, al fine di proteggere i coltelli di alta qualità dai detergenti aggressivi usati nella lavastoviglie o da danni di natura meccanica, come ad esempio l'ossidazione causata dalle viti di pentole e coperchi.
- Pulire i coltelli e le forbici (solo per il modello B) sciacquando a mano con un detergente di uso commerciale e acqua calda. Evitare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire sempre i coltelli e le forbici (solo per il modello B) subito dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato cibi acidi. Gli avanzati di cibo possono altrimenti portare a scolorimento e alla formazione di pellicola di ruggine. Poi asciugare i coltelli e le forbici (solo per il modello B) con un panno morbido.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062960
E-Mail: owim@lidl.com.mt

NL BE

Onderhoudsinstructies voor het mes:

- 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. Etensresten 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

FI

Veitsien hoito-ohje:

- Veitset on valmistettu kestävästä teräksestä, ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin, että ne pestäisiin käsin, sillä astianpesukoneessa käytettävät voimakkaat pesuaineet ja mekaaninen kulutus esim. kattiloiden ja kansien ruosteiset ruuvit voivat vaurioittaa laadukkaita teriä.
- Puhdista veitset ja sakset (vain malli B) käsin tavallisella pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Vältä voimakkaiden ja hankaavien pesuaineiden käyttöä.
- Puhdista veitset ja sakset (vain malli B) aina heti käytön jälkeen – etenkin happoa sisältäviä elintarvikkeita leikattaessa. Ruuantähteet voivat muutoin värjätä terät ja ne voivat ruostua. Kuivaa veitset ja sakset (vain malli B) lopuksi pehmeällä liinalla.

Huoltopalvelu

FI Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi

SE

Skötselråd om kniven:

- Kniven består av rostfritt stål av hög kvalitet och kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar dock diskning för hand för att skydda bladen på dessa kvalitetsknivar för det aggressiva diskmedlet i diskmaskiner och för mekaniska skador, t.ex. det rost som kan uppstå på skruvar i kastruller och lock.
- Rengör dina knivar och saxen (endast för modell B) med handdisk, ett vanligt diskmedel och varmt vatten. Undvik att använda aggressivt eller slipande diskmedel.
- Rengör dina knivar och saxen (endast för modell B) direkt efter användningen, framför allt efter att ha skurit syrahaltiga livsmedel. Annars kan matrester leda till att kniven missfärgas eller blir rostig. Torka därefter dina knivar och saxen (endast för modell B) med en mjuk duk.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 020791808
E-Mail: owim@lidl.se

FI Service Finland

Tel.: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi

DK

Vedligeholdelse af kniv:

- Kniven er af høj kvalitets rustfrit stål og egnet til opvaskemaskine. Vi anbefaler alligevel opvask i hånden for at beskytte høj kvalitetsklingerne 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

PL

Rady pielęgnacyjne:

- 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 płuczac 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

HU

Ápolási tippék a késhez:

- Késeink 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 rozsdásodás csavarjaitól eredhet.
- A kés és az olló (csak a B modellnél) kézzel mosogassa el háztartási mosogatószer és meleg víz segítségével. Ne használjon durva, vagy maró hatású mosogatószeret.
- A kés és az olló (csak a B modellnél) mindig a használatot követően azonnal tisztítsa meg, főleg savas élelmiszerek vágása után. Ha nem így tesz, az ételmaradékok színeződéseket, vagy akár rozsdásodást okozhatnak. Ezt követően a kés és az olló (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:

- 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. Ostanke 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

Typy pro ošetřování nožů:

- Naše nože jsou z jakostní ušlechtilé oceli a jsou vhodné do myčky nádobí. My Vám ovšem doporučujeme ruční mytí, abyste ochránili jakostní čepele před agresivními čistícími prostředky v myčce a před mechanickým poškozením, jako např. nálet rzi, který může pocházet od reznoucích šroubů na hrncích a poklíčkách.
- Čistíte své nože a nůžky (jen pro model B) ručním mytím s pomocí obvykle prodávaneho čistícího prostředku a teplé vody. Vyhybejte se agresivním nebo také abrazivním čistícím prostředkům.
- Čistíte své nože a nůžky (jen pro model B) vždy hned po použití – především po fezáni 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

Typy na údržbu noža:

- 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 hrádza, 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 ihneď 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:

- 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

PT

Instruções dos cuidados a ter com a faca:

- As nossas facas são feitas de aço inoxidável de alta qualidade e são laváveis na máquina de lavar louça. É no entanto recomendável lavar as facas à mão, de modo a proteger as lâminas de alta qualidade dos produtos de limpeza agressivos na máquina de lavar louça, e de danos mecânicos tais como manchas de ferrugem resultante de parafusos enferrujados em painéis e tampas.
- Limpe as facas e a tesoura (apenas para o modelo B) manualmente utilizando um detergente convencional e água quente. Evite utilizar detergentes agressivos e abrasivos.
- Limpe as facas e a tesoura (apenas para o modelo B) logo após a utilização - em especial após cortar alimentos ácidos. Os vestígios de alimentos podem causar mudança de cor e ferrugem. Em seguida seque as facas e a tesoura (apenas para o modelo B) com um pano macio.

Assistência Técnica

PT Serviço Portugal

Tel.: 800849093
E-Mail: owim@lidl.pt

HR

Savjet i za održavanje noževa:

- Naši su noževi izrađeni od vrhunskog plemenitog čelika te su prikladni za pranje u perilici posuđa. Ipak, preporučujemo ručno pranje kako biste zaštitili vrhunske oštrice od nagrizujućih sredstava za čišćenje unutar perilice posuđa te od mehaničkih oštećenja, kao što je lebdeća hrđa, koja može dospjeti s hrdavim vijakama na loncima i poklopcima.
- Noževi i škare (samo model B) čistite ručnim pranjem koristeći uobičajeno sredstvo za čišćenje i toplu vodu. Izbjegavajte nagrizajuća sredstva i sredstva za ribanje.
- Očistite noževe i škare (samo model B) odmah nakon korištenja - posebice nakon rezanja namirnica koje sadrže kiseline. Ostaci hrane mogu uzrokovati promjenu boje i lebdeću hrđu. Potom osušite noževe i škare (samo model B) mekanom krpom.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355
E-Mail: owim@lidl.hr

RS

Saveti za negu noževa:

- Noževi se sastoje uglavnom od visokokvalitetnog nerđajućeg čelika i pogodni su za pranje u mašini za sudove. Međutim,

preporučujemo ručno pranje za zaštitu visoko kvalitetnog sečiva od agresivnih deterdženata u mašini za pranje sudova i od mehaničkih oštećenja, kao npr. rđe, koje može doći od rdavih šrafova na posudama i poklopcima.

- Ručno operite noževe i makaze (samo za B model) komercijalnim deterdžentom i toplom vodom. Izbjegavajte abrazivne ili nagrizajuće deterdžente.
- Uvek čistite noževe i makaze (samo za B model) odmah nakon upotrebe - naročito nakon sečenja prehrambenih proizvoda koji sadrže kiseline. Ostaci hrane inače mogu dovesti do promene u boji, a takođe i do rđe. Na kraju osušite svoje noževe i makaze (samo za B model) mekom krpom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800-300-180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Uvozi i stavlja u promet:

Lidl Srbija KD

Prva južna radna 3
22330 Nova Pazova
Republika Srbija
Tel. 0800-300-180
E-mail: kontakt@lidl.rs

Servis

RS Servis Srbija

Tel.: 0800190639
E-Mail: owim@lidl.rs

RO

Sfaturi de îngrijire pentru cuțit:

- Cuțitele noastre sunt făcute în esență din oțel inoxidabil de înaltă calitate și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Vă recomandăm totuși, o spălare manuală, pentru a proteja lamele de înaltă calitate de detergenții agresivi din mașina de spălat vase și de deteriorările mecanice, cum ar fi rugina care poate veni de la șuruburile ruginite de la oale și capace.
- Curățați cuțitele și foarfecele (numai pentru modelul B) prin spălare manuală, cu un detergent obișnuit din comerț și cu apă caldă. Evitați detergenții agresivi și cei de frecare.
- Curățați întotdeauna cuțitele și foarfecele (numai pentru modelul B) imediat după folosire - mai ales după tăierea alimentelor care conțin acizi. Alfel, resturile de mâncare pot duce la decolorări și la ruginire. Uscați apoi cuțitele și foarfecele (numai pentru modelul B) cu un prosop moale.

Service

RO Service România

Tel.: 0800890239
E-Mail: owim@lidl.ro

BG

Свети за поддръжка на ножа:

- Нашите ножове са изработени от висококачествена благородна стомана и са подходящи за съдомиялна машина. Въпреки това препоръчваме измиването им на ръка, за да се предпазят висококачествените остриета от агресивни почистващи препарати в съдомиялната машина и от механични повреди, като напр. повърхностна ръжда, която може да дойде от ръждавящи винтове на тенджерни и капаци.
- Почиствайте Вашите ножове и ножица (само за модел B)

чрез измиване на ръка с обикновен почистващ препарат и топла вода. Избягвайте агресивни или абразивни почистващи препарати.

- Винаги почиствайте Вашите ножове и ножица (само за модел B) веднага след използването - най-вече след рязане на съдържащи киселини хранителни продукти. В противен случай остатъци от храна могат да доведат до обезцветявания или до повърхностна ръжда. След това подсушавайте Вашите ножове и ножица (само за модел B) с мека кърпа.

Сервис

BG Сервис България

Телефон: 008001184975
E-мейл: owim@lidl.bg

GR

CY

Συμβουλές περιποίησης για τους κόφτες:

- Οι κόφτες είναι κατασκευασμένοι από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι και ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι, προκειμένου οι υψηλής ποιότητας λάμες να προστατευτούν από τα σκληρά απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων και από μηχανικές βλάβες, όπως π.χ. η σκουρία που μπορεί να οφείλεται σε μη ανοξείδωτες βίδες σε σκεύη και καπάκια.
- Κατά το πλύσιμο των μαχαιριών και του ψαλιδιού (μόνο για το μοντέλο B) στο χέρι χρησιμοποιήστε κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό. Αποφύγετε τα σκληρά και λειαντικά καθαριστικά.
- Καθαρίζετε τα μαχαιρία και το ψαλίδι (μόνο για το μοντέλο B) αμέσως μετά τη χρήση, ειδικά σε περίπτωση που κόψετε όξινα τρόφιμα. Διαφορετικά τα υπολείμματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν αποχρωμασμό ή ακόμη και σκουριά. Στη συνέχεια, στεγνώνετε πάντα τα μαχαιρία και το ψαλίδι (μόνο για το μοντέλο B) με ένα απαλό πανί.

Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674
Email: owim@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211
Email: owim@lidl.com.cy

LT

Peilių priežiūros patarimai:

- Peilių pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančiojo ir tinkamos plauti indaplovėje. Tačiau, kad peiliis išliktų aukščiausios kokybės ir nenukentėtų dėl indaplovės naudojimo agresyvių ploviklių bei mechaninių pažeidimų, galinčių kilti, pvz., dėl rūdžių, susikaupusių ant puodų ir dangtelių, rekomenduojame jį plauti rankomis.
- Plaukite peilius ir žirkles (tik B modelio) rankomis naudodami įprastą ploviklį ir šiltą vandenį. Nenaudokite agresyvių ar abrazyvių ploviklių.
- Peilius ir žirkles (tik B modelio) visada valykite iškart panaudoję - ypač tais atvejais, jei pjaunate ar kirpote rūgščius maisto produktus. Ant peilio likę maisto likučiai gali sukelti spalvos pakeitimą ir paskatinti rūdžių susidarymą. Tada naususinkite peilius ir žirkles (tik B modelio) sausa minkšta šluoste.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 880033500
El. paštas: owim@lidl.lt

IAN 345744_2004

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG00270A /
HG00270B

Version: 10/2020