

<p>DE</p> <p>HINWEISE ZUR PFLEGE UND REINIGUNG</p> <p>Vielen Dank für den Kauf eines Besteck Sets der Marke ECHTWERK. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Produktes. Die Anleitung beinhaltet wichtige Informationen. Bewahren Sie diese Pflegehinweise zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe an Dritte ist sind diese Hinweise mitzugeben.</p> <p>Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Besteckteile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch gründlich ab. Benutzen Sie jedoch keine Stahlwolle, Lösungs- oder Scheuermittel!</p> <p>Ihr Besteck Set aus hochwertigem Chrom-Nickel Stahl gefertigt. Dieser Edelstahl ist sehr robust.</p> <p>Messerklingen werden unabhängig vom sonstigen Material einer Besteckreihe grundsätzlich mit einfachem Chrom-Edelstahl hergestellt und benötigen deshalb besonders aufmerksame Pflege.</p> <p>Im Allgemeinen gelten folgende Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sporenreste sollten nie lange auf Bestecke einwirken – bitte nach Gebrauch sofort reinigen oder heiß abspülen. Längerer Kontakt mit diesen Säuren und Säuren kann zu Schäden an Ihrem Besteck führen. - Besteck nie lange feucht liegen lassen, sondern sobald wie möglich abtrocknen. - Vermeiden Sie Kratzer durch Aneinander-schlagen oder – reiben der Besteckteile. - Sollten doch einmal Flecken auf den Metallteilen entstehen, können diese meist mühelos mit einem Pflegemittel entfernt werden. <p>Sollten Sie das Besteck in der Geschirrspülmaschine reinigen, beachten Sie bitte die u.g. Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Anweisungen des Maschinen-Herstellers genau beachten. - Insbesondere Dosierung von Salz- und Klarspüler. - Bestecke vor dem Spülgang abspülen. Längerer Kontakt mit Säuren und Säuren, die in Lebensmittel enthalten sind, können zu Schäden an Ihrem Besteck führen. - Die Besteckteile möglichst mit dem Griff nach unten, gemischt in den Korb stellen. - Kurz nach Abschluss des Trockenvorganges die Teile entnehmen und mit einem weichen Tuch nachpolieren. - Spülmaschine sofort öffnen, um Fleckenbildung zu vermeiden. <p>WICHTIG: Trotz hochwertigem Chrom-Nickel Stahl können Flugrost oder Flecken entstehen. In diesem Fall prüfen Sie bitte, Ihre Spülmaschine neben Reiner auch ausreichend mit Spül- und Klarspüler versorgt ist und ob sich Fremdgegenstände aus nicht rostfreien Edelstahl in der Geschirrspülmaschine befinden.</p> <p>GARANTIE: ECHTWERK-Produkte werden mit größter Sorgfalt hergestellt und sorgfältig geprüft, um langjährigen Genuss zu gewährleisten. Korrosion und Schäden, die durch unangemessenes Gebrauch oder Nichtpflege des Bestecks entstehen, fallen nicht unter die Garantie.</p> <p>Bitte beachten Sie die o.g. Hinweise, damit Sie noch viel Freude am Glanz Ihres Besteckes haben.</p> <p>Ihr ECHTWERK-TEAM</p>	<p>EN</p> <p>CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS FOR FLATWARE</p> <p>Thank you for purchasing an ECHTWERK product. This manual is an important part of the product and contains important information. Keep these care instructions for future reference. If passed on to third parties, these instructions must be provided.</p> <p>Before first use, rinse all parts of the cutlery set thoroughly with dishwashing liquid, warm water and a soft cloth. In order to avoid damage, we strongly advise against using steel wool, solvents or any abrasives!</p> <p>Given that your cutlery set is made of high quality and robust CN stainless steel, it can be cleaned in the dishwasher without any concerns. Regarding knife blades, exceptions apply, because they are manufactured independently of the other material of the cutlery series with simple chrome metal. Here it requires particularly attentive care.</p> <p>The following information is to be applied:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Never leave it undran for a long time. Rinse immediately after use or at least clean under running water. - Never leave cleaned cutlery moist for a long time, but dry as soon as possible - Avoid beating or rubbing the pieces of cutlery, as this may cause scratches. - Stains that arise once, can be easily removed with the help of a care product. <p>Any damage caused by the use of a dishwasher can be avoided if you observe the following instructions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Please observe exactly the instructions of the machine manufacturer, such as the dosage of salt and rinsing aid. - Rinse cutlery before washing. Prolonged contact with salts and acids contained in food can damage your cutlery. - Mix cutlery pieces and if possible place them with the handle down in the collecting basket. - After completing the drying process, polish the cutlery pieces as quickly as possible with a soft cloth. - Open the dishwasher immediately to avoid staining <p>IMPORTANT: Rust or stains may occur even in high quality chrome nickel steel. In this case, please check whether your dishwasher in addition to the detergent, is also sufficiently supplied with rinsing salt and rinsing aid. Foreign objects made of non-stainless steel should by no means be in the dishwasher.</p> <p>WARANTY: ECHTWERK products are manufactured with great care and examined very carefully to ensure long-standing enjoyment. Corrosion and damage caused by improper use or carelessness are not covered by the guarantee.</p> <p>We ask you to pay attention to the above mentioned hints, so that you still enjoy the brilliance of your cutlery.</p> <p>Your ECHTWERK staff</p>	<p>FR</p> <p>INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE</p> <p>Merci d'avoir acheté un ensemble de couverts de la marque „ECHTWERK". Ce manuel est une partie importante du produit. Le manuel contient des informations importantes. Conservez ces informations d'entretien pour référence future. Lors de la transmission à des tiers, ces notes doivent être données.</p> <p>Avant la première utilisation, rincez soigneusement toutes les pièces de la couvert avec du détergent à vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux. Évitez tout dommage, il est fortement déconseillé d'utiliser de la laine d'acier, des solvants ou des abrasifs!</p> <p>Étant donné que votre ensemble de couverts est en acier inoxydable CN robuste et de haute qualité, il peut être nettoyé au lave-vaisselle sans aucun problème. Les lames de couteau sont exceptionnelles, car elles sont fabriquées indépendamment des autres matériaux de la série de la couverts avec du chrome simple. Ici, cela nécessite des soins particulièrement attentifs.</p> <p>En général, les remarques suivantes s'appliquent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne le laissez jamais impur pendant longtemps. Rincer immédiatement après utilisation ou au moins nettoyer sous l'eau courante. - Ne laissez jamais les couverts nettoyés humides pendant une longue période, mais secs au plus vite. - Évitez de cogner les couverts car cela pourrait provoquer des égratignures. - Les taches qui apparaissent une fois peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un produit de soin. <p>Tout dommage causé par l'utilisation d'un lave-vaisselle peut être en grande partie évité si vous observez les instructions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respectez soigneusement les instructions du fabricant de la machine, telles que le dosage du sel et du produit de rinçage. - Rincer les couverts avant le lavage. Un contact prolongé avec les sels et acides contenus dans les aliments pourrait entraîner des dommages sur vos couverts. - Les taches qui apparaissent une fois peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un produit de soin. <p>Tout dommage causé par l'utilisation d'un lave-vaisselle peut être en grande partie évité si vous observez les instructions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respectez soigneusement les instructions du fabricant de la machine, telles que le dosage du sel et du produit de rinçage. - Rincer les couverts avant le lavage. Un contact prolongé avec les sels et acides contenus dans les aliments pourrait entraîner des dommages sur vos couverts. - Mélanguez les couverts et, si possible, placez-les avec la poignée dans le panier. - Une fois le séchage terminé, polissez les couverts le plus rapidement possible avec un chiffon doux. - Ouvrez le lave-vaisselle immédiatement pour éviter la formation de taches. <p>ATTENTION: Points de rouille ou des taches peuvent apparaître même l'acier au nickel-chrome de haute qualité. Dans ce cas, vérifiez si votre lave-vaisselle est suffisamment approvisionné en sel de rinçage et en produit de rinçage. Les corps étrangers en acier non inoxydable ne doivent en aucun cas être au lave-vaisselle.</p> <p>GARANTIE: Les produits ECHTWERK sont fabriqués avec grand soin et minutieusement contrôlés afin de garantir de longues années de plaisir. La corrosion et les dommages causés par une utilisation non conforme ou un manque de soin des couverts ne sont pas couverts par la garantie.</p> <p>Nous vous demandons de faire attention aux les remarques mentionnées afin que vous puissiez toujours profiter de la brillance de vos couverts.</p> <p>Votre équipe de ECHTWERK</p>	<p>NL</p> <p>ONDERHOUDS- EN REINIGINGSINSTRUCTIES</p> <p>Gefeliciteerd met de aanschaf van een bestekset van het merk ECHTWERK. Deze handleiding vormt een belangrijk onderdeel van het product. De handleiding bevat belangrijke informatie. Bewaar deze onderhouden- en reinigingsinstructies voor toekomstig gebruik. Als u de bestekset verkoopt of weggeeft, geeft u er ook deze onderhouden- en reinigingsinstructies bij.</p> <p>Vóór het eerste gebruik moeten alle onderdelen van de bestekset grondig worden afgewassen met afwasmiddel, warm water en een zachte doek. Ter voorkoming van schade raden wij u ten zeerste af om staalwol, oplos-, ontvet- of schuurmiddelen te gebruiken!</p> <p>Omdat uw bestekset is gemaakt van hoogwaardig en robuust roestvrij chroomnikkelstaal, kan deze zonder problemen in de vaatwasser worden gereinigd. Uitzonderingen hierop zijn de bladen van de messen, omdat ze gemaakt zijn van eenvoudig verchroomd metaal in tegenstelling tot het andere materiaal van de bestekset. De messen vereisen bijzondere zorg.</p> <p>In het algemeen zijn de volgende instructies van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat het bestek nooit lang ongereinigd liggen. Spoel het bestek na gebruik grondig af of in reinig dit in ieder geval onder stromend water. - Laat gereinigd bestek nooit langere tijd nat liggen, maar laat het zo snel mogelijk drogen. - Voorkom dat het bestek tegen elkaar komt of schuurt, omdat dit krassen kan veroorzaken. - Vlekken die toch optreden, kunnen gemakkelijk worden verwijderd met behulp van een verzorgingsproduct. <p>U kunt schade die wordt veroorzaakt door het gebruik van een vaatwasser grotendeels voorkomen als u de volgende instructies in acht neemt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Let goed op de instructies van de machefabrikant, zoals de dosering van zout en spoelingsmiddel. - Bestek afspelen vóór de afwasmachine start. Een wet langer contact met de zouten en zuren die in levensmiddelen voorkomen zijn kan tot schade aan uw bestek leiden. - Flats het bestek gemengd in de opvangmand, liefst met het handvat omhoog. - Proeft het bestek na afloop van het droogproces zo snel mogelijk op met een zachte doek. - Afwasmachine direct openen om vlekvoering te vermijden. <p>BELANGRIJK: Roestfilm of roestvlekken kunnen ook ondanks hoogwaardig chroomnikkelstaal voorkomen. Controleer in dit geval of uw vaatwasser naast de reiniger ook voldoende spoelwater en spoelingsmiddel bevat. Imediatamente después de usarlos, o al menos, límpalos con agua corriente.</p> <p>GARANTIE: ECHTWERK-producten worden met de grootste zorgvuldigheid geproduceerd en nauwkeurig gecontroleerd, om op die manier veel jaren plezier van uw product te hebben. Corrosie en schade die ontstaat door verkeerd gebruik of gebruik aan onderhoud van het bestek vallen niet onder de garantie.</p> <p>Wij verzoeken u bovenstaande instructies op te volgen, zodat u kunt blijven genieten van de glans van uw bestek.</p> <p>Uw ECHTWERK-team</p>	<p>IT</p> <p>ISTRUZIONI PER LA CURA E LA PULIZIA</p> <p>Grazie per avere acquistato un servizio di posate ECHTWERK. Le presenti istruzioni sono un'importante parte integrante del prodotto e contengono informazioni importanti. Pertanto, vanno conservate per poter essere nuovamente consultate in futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, dovranno essere consegnate anche le istruzioni.</p> <p>Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi e abrasivi di qualunque tipo!</p> <p>Vista la resistenza e l'alta qualità dell'acciaio inox al cromo-nichel di cui è composto, il servizio di posate può essere tranquillamente lavato in lavastoviglie. Tuttavia, per le lame dei coltelli si applicano delle eccezioni poiché, indipendentemente dal materiale di cui è composto il resto delle posate, sono realizzate in lega di solo cromo e richiedono una cura particolarmente attenta.</p> <p>In generale valgono le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non lasciare le posate sporche a lungo. Dopo l'uso lavarle immediatamente o almeno sciacquarle sotto l'acqua corrente. - Dopo avere lavato le posate non lasciarle bagnate a lungo, ma asciugarle il prima possibile. - Evitare di fare battute o sfregare tra loro le posate, in quanto si possono graffiare. - Le macchie che si possono formare, possono essere tranquillamente rimosse con l'uso di un prodotto per la cura delle posate. <p> Gli eventuali danni dovuti all'uso della lavastoviglie possono essere in gran parte evitati osservando le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attenersi scrupolosamente alle istruzioni del costruttore della lavastoviglie, come ad esempio in relazione alla quantità di sale e brillantante. - Posizionare le posate nel cestello in ordine sparso e possibilmente con il manico rivolto verso il basso. - Dopo aver opoluto l'asciugatura delle posate, ripassarle il prima possibile con un panno morbido. <p>IMPORTANTE: Le piccole di ruggine o le macchie si possono formare nonostante l'alta qualità dell'acciaio al cromo-nichel. In tal caso, verificare che oltre al detersivo nella lavastoviglie sia anche stata aggiunta una quantità sufficiente di sale e brillantante. Non inserire nella lavastoviglie altri oggetti che non siano in acciaio inossidabile.</p> <p>INFORMAZIONI SULLA GARANZIA: In presenza di un utilizzo conforme è prevista una garanzia di 24 mesi. La garanzia è applicabile nel contesto di un uso privato e può essere fatta valere nella Repubblica Federale Tedesca, in Austria, nei Paesi Bassi, in Belgio e in Francia. Per poter ricorrere alla garanzia è necessario presentare la ricevuta di acquisto, in assenza della quale la garanzia non può essere applicata.</p> <p>Attenendosi alle istruzioni di cui sopra, sarà possibile godere a lungo di posate brillanti.</p> <p>IL TEAM ECHTWERK</p>	<p>DK</p> <p>ANVISNINGER VEDRØRENDE PLEJE OG RENGØRING</p> <p>Mange tak for Deres køb af et bestikset af mærket ECHTWERK. Herovrende vejledning er en vigtig bestanddel af dette produkt. Vejledning indeholder vigtige oplysninger. Opbevar dem til senere brug. Hvis de overføres til tredje part, så disse anvisninger ligeledes udleveres.</p> <p>Før første brug bør alle dele af dette bestikset afskylles grundigt med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud. For at undgå skader, frarådes det på det kraftigste at benytte ståltråd, opløsningsmidler eller enhver form for skuremiddel.</p> <p>Da Deres bestikset er fremstillet af stiktråst, rustfrit krom-nikkel-stål i første-klasses kvalitet, kan det rengøres uden nogen form for betænkelighed i opvaskemaskinen. Ved knivblade gælder der undtagelser, fordi disse produceres uafhængigt af det øvrige materiale i forbindelse med bestikserien med simpelt krom-materiale. Her er det nødvendigt med særlig opmærksomhed på pleje.</p> <p>I almindelighed gælder der følgende anvisninger:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det må aldrig være i urengort stand i længere tid. Skal afskylles straks efter brug eller det mindste rengøres under rindende vand. - Efter rengøring må bestik aldrig forblive fugtigt for en længere tid; det skal tørres hurtigst muligt af. - Udhæld, at de enkelte bestikdel kan slå eller gride mod hinanden, fordi dette kan medføre ridser. - De pletter, der alligevel måtte opstå, kan fjernes uden besvær ved hjælp af et plejemiddel. <p>Eventuelle skader som følge af anvendelsen af en opvaskemaskine kan i vid udstrækning undgås ved at følge de følgende anvisninger:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Følg nøje maskinproducentens anvisninger; som for eksempel dosering af opvaskemiddel og skyllemiddel. - Bestikde anbringes usorteret i bestikkurven og så vidt muligt med skålfæerne nedad. - Efter afsluttet tøringsproces skal bestikdelene efterpølves hurtigst muligt med en blød klud. <p>VIGTIGT: Flyvemøt eller pletter kan opstå på trods af første-klasses krom-nikkel-stål. Hvis i dette tilfælde, om Deres opvaskemaskine, ud over rengøringsmiddel, også er forsynet med tilstrækkeligt opvaskesalt og skyllemiddel. Fremmede genstande af ikke-rustfrit stål bør under ingen omstændigheder befinde sig i opvaskemaskinen.</p> <p>GARANTIBETINGELSER: Ved henligstbestilling har De krav på 24 måneders garanti. Denne garanti er gældig i forbindelse med privat brug. Der kan gøres brug af garantien i Forbundsrepublikken Tyskland, i Østrig, Nederlandene, Belgien og Frankrig. For at kunne gøre brug af garantien, er det påkrævet at fremlægge et bevis for købet. Såfremt dette bevis for købet ikke kan leveres, er det ikke muligt at gøre et garantikrav gældende.</p> <p>Vi beder Dem om at være opmærksom på de ovenfor anførte anvisninger, således at De også fremover har meget glæde af glansen af Deres bestik.</p> <p>Deres ECHTWERK-TEAM</p>
---	---	---	--	--	--

<p>CARE SYMBOLS</p> <p>HANDWASH</p>  <p>A mild cleaner ensures shiny surfaces</p>  <p>Hand wash recommended</p>  <p>Dry directly after hand washing</p> <p>DISHWASHER</p>  <p>Note care instructions before using dishwasher</p>  <p>Note the dosage of salt and rins aid</p>  <p>Ensure sufficient distance of the wash ware in the machine</p>	<p>PL</p> <p>INFORMACJE DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI I CZYSZCZENIA</p> <p>Dziękujemy za zakup zestawu sztućców marki ECHTWERK. Niniejsza instrukcja jest ważnym częścią niniejszego produktu. Znajdują się w niej istotne informacje. Prosimy zachować informacje dotyczące pielęgnacji do późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania produktu osobie trzeciej należy przekazać jej również te informacje.</p> <p>Przed pierwszym použitím umyťe nože prostriedkami na nádobí, teplou vodou a mliečnym hadrom. Nepoužívajte drábkovú, rozpuštědla ani čistiť prípravky!</p> <p>Zakupiny przez Państwa zestaw sztućców to produkt wykonany z wysokiej jakości stali chromowo-niklowej. Ta stal szlachetna jest bardzo wytrzymała, co sprawia, że świetnie nadaje się do mycia w zmywarce. Niezależnie od materiału, z którego wykonane są poszczególne elementy kompletu, ostrza noży produkowane są ze zwykłej chromowej stali szlachetnej, w związku z czym wymagają szczególnej pielęgnacji.</p> <p>Zásadniczo obowiązują następujące zasady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pożostłości z potraw nie powinny długo przylegać do sztućców – po użyciu należy niezwłocznie umyć sztućce albo opłukać je gorącą wodą. Duższy kontakt z solami i kwasami mogłyby doprowadzić do uszkodzenia sztućców. - Nie pozostawiać mokrych sztućców, lecz osuszać je jak najszybciej. - Unikaj powstawania pyłu poprzez uderzenie i tarcie sztućców o siebie. - W przypadku powstania plam na metalowych elementach zwykle można bez problemu usunąć je środkiem pielęgnacyjnym. <p>W razie mycia sztućców w zmywarce należy przestrzegać także poniższych punktów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dokładnie przestrzegać instrukcji przekazanych przez producenta urządzenia. W szczególności przestrzegać wytycznych dotyczących dozowania soli i nabłyszczacza. - Przed włączeniem zmywarki przepłukać sztućce. Duższy kontakt z solami i kwasami zawartymi w produktach spożywczych może doprowadzić do uszkodzenia sztućców. - W miarę możliwości wkładać sztućce razem do koszyka, rączką do dołu. Krótko po zakończeniu cyklu suszenia wyjąć sztućce i wypolerować je miękką szmatką. - Niezwłocznie otworzyć zmywarkę, aby uniknąć tworzenia się plam. <p>WARNAJ: mimo zastosowania wysokiej jakości stali chromowo-niklowej mogą powstać naloty rdzy albo plamy. W takim wypadku należy sprawdzić, czy w zmywarce poza środkiem czyszczącym dostępna jest dostateczna ilość soli oraz nabłyszczacza i czy w zmywarce ewentualnie znajdujący się przedmioty wykonane nie ze stali nierdzewnej.</p> <p>GWARANCJA: Produkty ECHTWERK są wytwarzane z najwyższą starannością, a następnie podlegają rygorystycznym kontrolom, tak aby zapewnić klientom wieloletnią radość z produktów. Gwarancja nie obejmuje korozji oraz uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego użycia albo braku pielęgnacji sztućców.</p> <p>Prosimy o przestrzeganie powyższych zasad, aby możliwe było zachować blask sztućców.</p> <p>Zespół ECHTWERK</p>	<p>CZ</p> <p>POKYNY PRO ÚDRŽBU A ČIŠTENÍ</p> <p>Děkujeme Vám za zakoupení sady příborů značky ECHTWERK. Tento návod je důležitou součástí výrobku a obsahuje důležité informace. Uchovejte si pokyny pro údržbu pro pozdější použití. Pokud předešléte sadu jiné osobě, dejte jí tento návod.</p> <p>Před prvním použitím umyťe nože prostředkem na nádobí, teplou vodou a mliečnym hadrom. Nepoužívajte drábkovú, rozpuštědla ani čistiť prípravky!</p> <p>Váš príbor je vyroben z kvalitní chromikové nerezové oceli. Tato ušlechtilá ocel je velmi robustní a proto je možné pro čládní použití mytí na nádobí. Čepelě nožů jsou, bez ohledu na další materiál použité v sadě příborů, vyrobeny z běžné chromové oceli a vyžadují proto zvláštní péči u údržby.</p> <p>Obecné platí následující pokyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příbor by nikdy neměl být dlouhodobě vystaven zbytkům jídla. - Po použití je vždy ihned umyťe nebo opláchněte horkou vodou. - Dlouhý kontakt se solí nebo kyselinou může vést příboru poškodit. - Příboru nenechávejte dlouho ležet vlhké, co nejdříve je osušte. - Zabráňte poškození způsobenému třením nebo narušením čísta sady příborů o sebe navzájem. - Pokud by se na kovových částech vytvořily fleky, je možné je odstranit snadno odstranit údržbovým prostředkem. <p>Pokud umýváte příborů v myčce, dodržte níže uvedené zásady:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodržujte návod výrobce myčky. Především dbejte na solí a oplachového prostředku. - Příboru před mytím opláchněte. Delší kontakt se solí nebo kyselinami, které jsou obsaženy v potravinách, může vést příboru poškodit. - Pokud je to možné používejte příborů do kole nahoře dole. - Pokud po ukončení sušení vyměňte příborů z myčky a dobeštěte je jemným hadrem. - Myčku okamžitě otevřete, aby se zabránilo tvorbě fleků. <p>DŮLEŽITÉ: I přes kvalitu chromikové oceli se mohou objevit stopy korozie nebo fleky. V takovém případě zkontrolujte, zda má myčka dostatek mychho prostředku, soli a lešidla a zda se v ní nenacházejí předměty z oceli, které není nerezová.</p> <p>ZÁRUKA: Výrobky ECHTWERK jsou vyrobeny s největší pečlivostí a jsou pečlivě kontrolovány, aby byla zaručena dlouhá životnost. Záruka se nevztahuje na fleky, které vzniknou nesprávným zacházením nebo zanedbaním údržby příborů.</p> <p>Pro dodržení výše uvedených pokynů se budete dlouho radovat z lesku příborů.</p> <p>Váš ECHTWERK-TEAM</p>	<p>ESP</p> <p>NOTAS SOBRE EL CUIDADO Y LA LIMPIEZA</p> <p>Gracias por adquirir un juego de cubiertos ECHTWERK. Estas instrucciones son una parte importante del producto. Las instrucciones contienen información importante. Conserve estas instrucciones de cuidado para futuras consultas. Si el producto se cede a un tercero, estas instrucciones deben incluirse.</p> <p>Antes del primer uso, todas las piezas del juego de cubiertos deben enjuagarse a fondo con detergente líquido, agua tibia y un paño suave. Para evitar daños, le recomendamos expresamente que no utilice estropajos de acero, disolventes ni productos abrasivos.</p> <p>Dado que su cubertería es de acero inoxidable CN, robusto y de alta calidad, puede lavarse sin problemas en el lavavajillas. La excepción son las hojas de los cuchillos, ya que están fabricadas con un material cromado simple, independiente temente del otro material del juego de cubiertos. En este caso hay que tener especial cuidado.</p> <p>En general, se aplican las siguientes instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No dejar nunca sin limpiar durante mucho tiempo. Asílores inmediatamente después de usarlos, o al menos, límpalos con agua corriente. - No deje nunca los cubiertos limpios húmedos durante mucho tiempo, sino séquelos lo antes posible. - Evite golpear o frotar las piezas de la cubertería entre sí, ya que puede provocar arañazos. - Las manchas que se producen pueden eliminarse fácilmente con la ayuda de un producto de cuidado. <p>Puede evitar en gran medida los posibles daños causados por el uso del lavavajillas si observa las siguientes instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sigá exactamente las instrucciones del fabricante de la máquina. - Como la dosificación de sal y abrillantador. - Coloque los cubiertos mezclados y, si ser posible, con el mango hacia abajo en la cesta de recogida. - Después del secado, pald los cubiertos con un paño suave lo antes posible. <p>IMPORTANTE: Pueden aparecer manchas de óxido incluso con acero al cromo-níquel de alta calidad. En este caso, compruebe si su lavavajillas está suficientemente provisto de sal de aclarado y abrillantador además de detergente. Nunca debe introducirse en el lavavajillas objetos extraños que no sean de acero inoxidable.</p> <p>INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA: La garantía es válida durante 24 meses si el lavavajillas se utiliza correctamente. La garantía es válida para uso privado. La garantía es válida en la República Federal de Alemania, Austria, Países Bajos, Bélgica y Francia. Para hacer valer la garantía, debe presentarse el justificante de compra. Si no se presenta el justificante de compra, no se podrá hacer valer la garantía.</p> <p>Le rogamos que observe las indicaciones anteriores para que pueda seguir disfrutando durante mucho tiempo del brillo de sus cubiertos</p> <p>Su EQUIPO ECHTWERK</p>	<p>SK</p> <p>PŮSOBNÝK K OŠETROVANIU A ČISTENIU</p> <p>Děkujeme, že ste si zakúpili súpravu príborov ECHTWERK. Tieto pokyny sú dôležitou súčasťou výrobku. Návod obsahuje dôležité informácie. Uchovajte si tieto pokyny na údržbu pre budúce použitie. Ak sa výrobok odovzdáva tretej osobe, tento návod musí byť priložený.</p> <p>Pred prvým použitím je potrebné všetky časti súpravy príborov dôkladne opláchnuť prostriedkom na umývanie nádob, teplou vodou a mliečkov handhrobom. Aby ste prediši poškodeniu, dôrazne vám odporúčame nepoužívať oceľovú vlnu, rozpuštědla ani hadce. Čistite prostredky!</p> <p>Keďže je vaša súprava príborov vyrobená z kvalitnej a odolnej nerezavajúcej ocele CN, môže byť aj bez obáv umývaná v umývačke nádob. Výnimka sa vzťahuje na čepel noža, pretože tie sú vyrobené z jednoduchej chromovho materiálu bez ohľadu na ostatný materiál súpravy príborov. Tu je potrebné obzvlášť starostlivo starať.</p> <p>Vo všeobecnosti platia nasledujúce pokyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - N nikdy nenechávajte nože dlhš čas nevyčistené. <p>Prípadnému poškodeniu spôsobenému používaním umývačky nádob môžete do značnej miery predísť, ak budete dodržiavať nasledujúce pokyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presne dodržiavajte pokyny výrobcu umývačky nádob. - Dodržujte dávkovanie soli a abrillantora. - Prbor vkladať do koše zmiešaný a podľa možnosti rúčkami smerom nadol. - Po vysušení príbor lo najkôr vyčistite mliečkov handhrobom. <p>DŮLEŽITÉ: Bežkoví hrdza alebo vlhky sa môžu objaviť aj napriek vysokokvalitnej chromikovej oceli. V takom prípade zkontrolujte, či je vaša umývačka nádob okrem umývaého prostriedku dostatočne zásobená aj solou na oplachovanie a prostriedkom na oplachovanie. Do umývačky nádob by sa nikdy nemali vkladať cudzie predmety vyrobené z inej ako nerezovej oceli.</p> <p>INFORMÁCIE O ZÁRUKĚ: Záruka platí 24 mesiacov, ak sa umývačka nádob používa správne. Záruka platí v rámci súkromného používania. Záruka platí v Spoločnej republike Nemecko, Rakúsko, Holandsko, Belgicko a Francúzsko. Na uplatnenie nároku zo záruky je potrebné predložiť doklad o kúpe. V prípade nepredloženia dokladu o kúpe nie je možné uplatniť žiadne nároky zo záruky.</p> <p>Žiadame vás, aby ste dodržiavali vyššie uvedené pokyny, aby ste sa mohli ešte dlho tešiť z lesku vašej súpravy.</p> <p>Váš ECHTWERK TEAM</p>	<p>BUL</p> <p>ИНСТРУКЦИИ ЗА ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ</p> <p>Благодарим ви, че закупите комплект прибори за хранене ECHTWERK. Тези инструкции са важна част от продукта. Инструкциите съдържат важни информации. Моля, запазете тези инструкции за грижа за бъдещи случаи. Ако предавате тези инструкции на трета страна, моля, включете ги.</p> <p>Преди първата употреба всички части на комплекта прибори за хранене трябва да се изплакнат обилно с тенюват за миење, топла вода и млека мляко. За да избягнете повреди, настоятелно ви съветваме да не използвате стоманена вълна без минимално проточване. Използване приравн остриетата на ножовете, тъй като те са изработени от обикновен хромован материал, независимо от другия материал на комплекта прибори за хранене. Тук е необходима особено внимателна грижа.</p> <p>Тъй като вашият комплект прибори за хранене е изработен от висококачествена и здрава нержъждат стомана CN, той може да се почиства в съдомиялна машина без минимално проточване. Използване приравн остриетата на ножовете, тъй като те са изработени от обикновен хромован материал, независимо от другия материал на комплекта прибори за хранене. Тук е необходима особено внимателна грижа.</p> <p>Като цяло се прилагат следните инструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Никога не оставяйте непочистени за дълго време. - Изплавайте веднага след употреба или поне помисляйте под течаща вода. - Никога не оставяйте почиствени прибори за хранене влажни за по-дълъг период от време, а ги подсушавате внимателно, най-бързо. - Избягвайте да ударите или търкате частите на приборите за хранене една в друга, тъй като това може да доведе до деформации. - Появилите се петна могат лесно да бъдат отстранени с помощта на продукт за грижа. <p>Може да порем стени да избягнете възможни повреди, причинени от използването на съдомиялна машина, ако спазвате следните инструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Моля, спазвайте точно инструкциите на произвождателя на машината, като например дозировката на солта и абразива за изплачване. - Преди включването за хранене осмесено и по възможност с дръжките надолу в кошиците за събиране. - След като изсъхнат, полирайте приборите за хранене с млека мляко възможно най-скоро. <p>ВАЖНО: Сплавената рждза или петна могат да се появят дори въпреки висококачествената хром-никелова стомана. В този случай, моля, проверете дали вшата съдомиялна машина е достатъчно снабдена със сол, за изплачване и полиращо средство.Завина е възможно и допълнително е минимално проточване. Използването на остриетата на ножовете, тъй като те са изработени от обикновен хромован материал, независимо от другия материал на комплекта прибори за хранене, изисква особено внимателна грижа.</p> <p>ГОВАРНОСТНА ИНФОРМАЦИЯ: Гаранцията е валидна за 24 месеца, ако съдомиялната машина се използва правилно. Гаранцията е валидна в рамките на частната употреба. Гаранцията е валидна във Федеративна република Германия, Австрия, Нидерландия, Белгия и Франция. За да предвидите претенции по гаранцията, трябва да представите документ за покупка. Ако не е предоставено доказателство за покупка, не могат да се предоставят претенции по гаранцията.</p> <p>Молим ви да спазвате горепосочените инструкции, за да можете да продължите да се наслаждавате на близката до вашия прибори за хранене още дълго време.</p> <p>Вашият екип на ECHTWERK.</p>	<p>ECHTWERK®</p> <p>Pflegehinweise</p> <p>Care and cleaning instructions</p> <p>Instructions de nettoyage</p> <p>Onderhouds- en reinigingsinstructies</p> <p>Istruzioni per la cura e la pulizia</p> <p>Anvisninger vedrørende pleje og rengøring</p> <p>Instrukcje opieki</p> <p>Pokyny pro péči</p> <p>Instrucciones de cuidado</p> <p>Pokyny na starostlivosť</p> <p>Инструкции за грижа</p> <p><small>Follow Noh GmbH Am Rotberg 11, 66740 Saarburg, Germany</small></p>
---	--	---	---	---	--	---