

INSTRUCTION MANUAL

USAGE

- Remove all labels, stickers and tags, wash the cutlery thoroughly in warm water using a mild detergent, rinse well and wipe dry.
- Be careful to avoid injury when handling sharp objects. Hold the table knives by the handle, do not touch the blade.
- Keep cutlery out of the reach of children and pets.

MAINTENANCE

- After use, rinse the cutlery to remove food residue. Rinse gently with a soft sponge. Natural salts and acids present in food can cause pitting and indentations if cutlery is left dirty for extended periods.
- When washing by hand, do not use abrasive sponges or harsh cleaning agents, as these can damage the outer layer of the metal and cause pitting (localized) corrosion.
- Do not soak the cutlery. Thoroughly dry the cutlery immediately after washing.
- When using a dishwasher to clean cutlery, ensure that the detergent is suitable for stainless steel items. Do not overload the cutlery basket to avoid impeding water circulation. Remove cutlery from the dishwasher immediately after the cycle is complete and dry thoroughly with a towel.
- Prevent stainless steel from coming into contact with other metals, especially pure silver, as it may leave marks on the silverware. Rust stains on cutlery can occur from washing them together with other items, such as cast iron or regular steel.
- Some parts may change color as a result of regular washing. This is a natural wear product and cannot be basis for claims against the manufacturer.
- Rainbow and blue streaks can appear on the surface of cutlery due to poorly rinsed detergent or contact with hot oil or acidic foods, such as vinegar. Limescale can form when hard water dries on the surface of the cutlery. The appearance of the aforementioned stains is not a defect, does not impair functionality, and cannot be basis for claims against the manufacturer. These stains can be removed using stainless steel cookware care products.

WARRANTY

- NÁDOBA cutlery comes with a 10-year warranty from the date of sale.
- The warranty does not cover cases of violations of the given manual instructions, mechanical damages caused by blows and falls, and also self-reliant repair of the ware defects.
- In case of valid claim consult the seller or one of the service centers stated at www.nadoba.eu.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ANWENDUNG

- Entfernen Sie alle Etiketten, Aufkleber und Anhänger von den Produkten, waschen Sie diese gründlich in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Seien Sie beim Umgang mit scharfen Gegenständen vorsichtig, um Verletzungen vorzubeugen. Halten Sie Tischmesser am Griff und berühren Sie nicht die Klinge.
- Bewahren Sie das Besteck außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vorsichtig mit einem weichen Schwamm abspülen. Die in Lebensmitteln enthaltenen natürlichen Salze und Säuren können Mikrosenkungen und Vertiefungen verursachen, wenn Besteck für längere Zeit verschmutzt bleibt.
- Verwenden Sie bei der Handwäsche keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel, da dies die äußere Metallschicht beschädigen und zu Lochfraßkorrosion (Pitting) führen kann.
- Weichen Sie das Besteck nicht ein. Trocknen Sie das Besteck sofort nach dem Waschen gründlich ab.
- Achten Sie bei der Reinigung von Besteck in der Spülmaschine darauf, dass das verwendete Reinigungsmittel für Edelstahl geeignet ist. Überladen Sie den Besteckkorb nicht, um die Wasserzirkulation nicht zu behindern. Nehmen Sie das Besteck sofort nach Beendigung des Spülvorgangs aus dem Geschirrspüler und trocknen Sie es mit einem Handtuch ab.
- Edelstahl darf nicht mit anderen Metallen, insbesondere mit reinem Silber, in Berührung kommen, da dies Schlieren auf dem Silberbesteck hinterlassen kann. Rostflecken auf das Besteck können entstehen, wenn es zusammen mit anderen Produkten aus Materialien wie Gusseisen oder Normalstahl gewaschen wird.
- Durch regelmäßiges Waschen kann sich die Farbe einiger Teile verändern. Dies ist ein natürlicher Verschleiß des Produktes und kann keinen Anspruch gegen den Hersteller begründen.
- Regenbogenfarbene und blaue Flecken können auf der Oberfläche von Besteck durch schlecht ausgespültes Spülmittel, den Kontakt mit heißem Öl oder Lebensmitteln mit hohem Säuregehalt, wie z. B. Essig, entstehen. Kalkablagerungen entstehen, wenn hartes Wasser auf der Oberfläche der Produkte trocknet. Das Auftreten der oben genannten Flecken ist kein Mangel, beeinträchtigt nicht die Funktionalität und kann nicht als Grundlage für Ansprüche gegen den Hersteller gelten. Diese Flecken lassen sich mit Pflegemitteln für Edelstahlgeschirr entfernen.

GARANTIE

- Für NÁDOBA-Besteck gilt eine Garantie von 10 Jahren ab Verkaufsdatum.
- Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle der Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanweisung, mechanischer Schäden durch Aufprallen und Fallen sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Erzeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite www.nadoba.eu. Angegebenen Servicestellen.

NÁVOD K POUŽITÍ

POUŽITÍ

- Odstraňte ze zboží všechny štítky, nálepky a etikety, důkladně je umyjte v horké vodě s použitím jemného mycího prostředku, dobře opláchněte a osušte.
- Buďte opatrní při práci s ostrými předměty, aby nedošlo ke zranění. Držte stolní nože za rukojeť, nedotýkejte se ostří.
- Uchovávejte příbory mimo dosah dětí a domácích zvířat.

ÚDRŽBA

- Po použití opláchněte příbory, aby se odstranily zbytky jídla. Opatrně je umyjte měkkou houbičkou. Přírodní soli a kyseliny přítomné v jídle mohou způsobit vznik mikrotrhin a prohlubní, pokud zůstanou výrobky dlouho špinavé.
- Při ručním mytí nepoužívejte houbičky s abrazivním povrchem a agresivní čisticí prostředky, protože to může poškodit vnější vrstvu kovu a způsobit bodovou korozi.
- Nenechávejte příbory namočené ve vodě. Důkladně je osušte ihned po mytí.
- Při používání myčky na nádobí k péči o příbory se ujistěte, že používaný mycí prostředek je určen pro výrobky z nerezové oceli. Nepřetěžujte koš na příbory, aby nedocházelo k omezení cirkulace vody. Vyjměte příbory z myčky nádobí ihned po skončení cyklu, osušte je ručníkem dosucha.
- Nedovolte kontakt nerezové oceli s jinými kovy, zejména s čistým stříbrem, protože na stříbrných výrobcích mohou zůstat skvrny. Skvrny od rzi na přiborech mohou vzniknout při mytí spolu s jinými předměty, například z litiny nebo běžné oceli.
- V důsledku pravidelného mytí se může změnit barva některých částí. Jedná se o přirozené opotřebení výrobku a nemůže být důvodem k reklamaci u výrobce.
- Na povrchu příborů mohou vznikat duhové a modré skvrny kvůli špatně opláchnutému čisticímu prostředku nebo kontaktu s horkým olejem, nebo produkty s vysokým obsahem kyselin, například octem. Vápenaté usazeniny vznikají při vysychání tvrdé vody na povrchu výrobků. Výskyt výše uvedených skvrn není vadou, nesnižuje funkčnost a nemůže být důvodem k reklamaci u výrobce. Odstranit tyto skvrny je možné pomocí prostředků na péči o nádobí z nerezové oceli.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Na příbory NÁDOBA se poskytuje záruka 10 let od data prodeje.
- Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití, závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací, na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.nadoba.eu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Удалите с изделий все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте их в горячей воде с использованием мягкого моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Будьте осторожны при работе с острыми предметами во избежание травм. Держите столовые ножи за рукоять, не прикасайтесь к лезвию.
- Храните столовые приборы в местах, недоступных для детей и домашних животных.

УХОД

- После использования ополосните столовые приборы, чтобы удалить остатки еды. Осторожно промойте мягкой губкой. Натуральные соли и кислоты, присутствующие в еде, могут привести к образованию микроабразивов и углублений, если оставить изделия грязными в течение долгого времени.
- При ручной мойке не используйте губки с абразивной поверхностью и агрессивные чистящие средства, т.к. это может повредить внешний слой металла и привести к образованию питтинговой (точечной коррозии).
- Не замачивайте столовые приборы. Тщательно высушивайте сразу после мытья.
- При использовании посудомоечной машины для ухода за столовыми приборами убедитесь, что применяемое моющее средство предназначено для изделий из нержавеющей стали. Не перегружайте корзину столовыми приборами, чтобы не препятствовать циркуляции воды. Вынимайте столовые приборы из посудомоечной машины сразу после завершения цикла, вытирайте насухо полотенцем.
- Не допускайте соприкосновения нержавеющей стали с другими металлами, особенно с чистым серебром, так как на изделиях из серебра могут остаться разводы. Пятна ржавчины на столовых приборах могут возникнуть от мытья совместно с другими изделиями, например, из чугуна или обычной стали.
- В результате регулярного мытья цвет некоторых деталей может измениться. Это является естественным износом изделия и не может служить основанием для претензий к производителю.
- На поверхности столовых приборов могут возникать радужные и голубые разводы из-за плохо смытого моющего средства или из-за контакта изделий с раскалённым маслом, или продуктами с высоким содержанием кислоты, например, уксусом. Известковый налёт появляется при высыхании на поверхности изделий жёсткой воды. Появление обозначенных выше пятен не являются браком, не снижает функциональность и не может служить основанием для претензий к производителю. Удалить данные пятна возможно с помощью средств ухода за посудой из нержавеющей стали.

ГАРАНТИЯ

- На столовые приборы NÁDOBA предоставляется гарантия 10 лет с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства и механических повреждений в результате несоблюдения правил эксплуатации.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.ru.