

# TLAKOVÝ HRNIEC

Návod na použitie



## Ďakujeme Vám za prejavenu dôveru!

Váš záujem o naše produkty je najlepšou voľbou pre Vás, Vašu rodinu, životné prostredie a pre Vašu peňaženku!

Dokonalosť bola stále našou misiou a snahou poskytnúť Vám prvotriedne kuchynské riady, ktoré Vám napomôžu ušetriť čas, energiu a peniaze aby ste aj naďalej mohli žiť aktívny životný štýl.

Šéfkuchári na celom svete dennodenne profitujú z mimoriadnej kvality našich výrobkov. Nepretržitou a blízkou spoluprácou s Asociáciou Nemeckých Šéfkuchárov (German Chefs Association) a Nemeckým Národným Kulinárskym tímom, sme spoločne načrtli a vyvinuli mnoho nových a inovatívnych produktov.

Spájame tradíciu spracovávanía kovov s najvyspelejšou technológiou a našou odbornosťou spolu s najkvalitnejšími materiálmi, aby sme zaručili našim zákazníkom jedinečnú a prémiovú kvalitu. Aj Vy môžete používaním nášho kuchynského riadu dosiahnuť výborné kulinárske výsledky ako tí najlepší šéfkuchári. Najlepší na svete varia iba s najlepším na svete!

Na Kulinárskej Olympiáde IKA 2016, 65 zo 69 medzinárodných kulinárskych tímov, ktoré sa prihlásili na súťaž, varili s našimi produktami. Spolu s Nemeckým Národným Kulinárskym Tímom sme vyvinuli kuchynské riady pre najvyššie očakávania.

Odborná znalosť šéfov a naše testy produktov priamo prúdja do vývoja a produkcie našich produktov.

Pomôžte nám zachrániť životné prostredie! Naše ku-

chynské riady sú prvé svojho druhu, ktoré získali certifikát energetickej úspory triedy A. Vzhľadom na fakt, že hliník je najlepším vodičom tepla v kombinácii s naším 9 mm pevným liatym dnom, máte vynikajúci prenos tepla, ktoré je naakumulované dlhý čas v dne. Toto riešenie ušetrí náš najzávažnejší zdroj... energiu!

Lotan® je nová revolučná povlaková technológia pre moderné gastronomické účely.

Nelepivé vlastnosti nášho Lotan® povlaku zjednodušia umývanie Vášho riadu a zanechá povrch dôkladne čistým bez baktérií.

Vďaka nášmu povlaku Lotan® opláchnutie je až natolko jednoduché, že si znížite aj spotrebu vody, čo je ďalším vzácnym zdrojom energie.

Naše produkty sú taktiež recyklovateľné.

Ako jeden z mála výrobcov na trhu, vyrábame všetky naše produkty in-house. Z tohto dôvodu máme úplný prehľad nad celou produkciou, procedúrou a kontrolou kvality. Vždy spĺňame všetky štandardy, kritériá a smernice, pravidelne získavame dôležité ocenenia a sme honorovaní každý rok pre naše inovácie. Bežné testy kvality sú základom, ale naše testy kvality dosahujú oveľa viac.

Naša spoločnosť bola odmenená certifikátom za to, že sme splnili najvyššie ustanovené podmienky podľa štandardov ISO 9001-2008.

Naše kuchynské riady Vám dajú nový kulinársky zážitok.

## Výhody Vášho nového tlakového hrnca

Najväčšia časť minerálov a vitamínov zostáva vo vode pri príprave v bežnom hrnci, ktorú následne vylejete. Prakticky tak vylievate zdravé súčasti svojho jedla a konzumujete iba zvyšky.

V novom tlakovom hrnci zostávajú všetky výživné látky vo Vašom jedle vďaka tomu, že potrebujete iba malé množstvo vody a Vaše jedlo sa tak pripraví za 1/3 času.

To znamená, že šetríte čas, energiu, potrebné vitamíny, minerály, živiny a taktiež môžete tlakový hrniec použiť ako bežný hrniec so skleneným vekom a ušetríte tak aj miesto.

Dúfame, že zažijete veľa vzrušujúcich kulinárskych skúseností a zábavy pri varení s tlakovým hrncom.

## Bezpečnostné upozornenia

**Pred použitím tlakového hrnca si pozorne prečítajte celý návod!**

### Všeobecne

- Pred prvým použitím tlakového hrnca si pozorne prečítajte tieto pokyny a návod si uschovajte na bezpečnom mieste pre jeho ďalšie použitie.
- Ľudia, ktorí ešte nemali skúsenosť s použitím tlakového hrnca, by nemali začať používať tlakový hrniec bez prečítania tohto návodu.
- Tlakový hrniec nenechávajte bez dohľadu, kým je pod tlakom.
- Nikdy nenechávajte deti bez dohľadu pri tlakovom hrnci, kým je pod tlakom.
- Pred každým použitím skontrolujte, či sú tlakový prevádzkový ventil a tesnenie čisté. Funkčnosť ventilu skontrolujte ostrým predmetom, či sa voľne hýbe (proti pružinovému tlaku).

### Počas varenia

- Počas varenia sa v hrnci vytvára tlak, preto je nevyhnutné, aby ste pokrievku správne uzatvorili. Prečítajte si pokyny pre použitie a bezpečnostné pokyny. Nesprávne použitie tlakového hrnca môže viesť k jeho poškodeniu alebo zraneniu.
- Minimálne množstvo tekutiny je približne 350ml, bez ohľadu na množstvo jedla, ktoré sa pripravuje.
- Tlakový hrniec má byť naplnený najmenej v 1/3 potravinami.
- Tlakový hrniec nikdy neplňte viac ako do 2/3 jeho objemu. Ak varíte potraviny, ktoré pri varení zväčšujú objem alebo sa spenia (napr. ryža alebo strukoviny), tlakový hrniec naplňte iba do polovice nádoby.
- Tlakový hrniec umiestňujte iba na tepelný zdroj s rovnakým priemerom ako je hrniec. Ak používate maximálny výkon na ohrev, nikdy nenechávajte tlakový hrniec bez dozoru.
- Ak používate elektrický sporák, platňa musí byť rovnakého alebo menšieho priemeru, ako je priemer tlakového hrnca.
- Ak používate plynový sporák, plamene nesmú presahovať priemer nádoby. Veľký plameň môže poškodiť rukoväť nádoby.
- Ak používate sklo keramickú platňu, ubezpečte sa, že dno nádoby je čisté a suché.
- Tlakový hrniec s tlakovou pokrievkou sa môže použiť iba na rýchle varenie. Ináč môžete hrniec použiť aj na

bežné varenie s použitím sklenenej pokrievky alebo bez nej.

- Tlakový hrniec nikdy nekladajte do mikrovlnnej rúry.
- Ak používate tlakovú pokrievku, nikdy v hrnci potraviny nepečte. Nepoužívajte na fritovanie v oleji.
- V tlakovom hrnci nepoužívajte žiadne kovové ani ostré predmety.
- Tlakový hrniec nepoužívajte v pečiackej rúre.
- Pozorne si prečítajte pokyny návodu v časti „Tipy pre varenie“ pri varení špecifických potravinárskych výrobkov
- Pri varení mäsa napr. klobásy s umelou kožou, odporúča sa kožu najprv prepichnúť. Ak sa koža neprepichne, môže sa pod vplyvom tlaku vyduť a prasknúť. Akékoľvek postriekanie, môže spôsobiť popálenie.
- Ak pripravujete mäso s tenkou kožou, ktorá sa po varení vydula, nikdy ju neprepichujte, ale nechajte ju splasnúť. Inak sa môžete popáliť.
- Potraviny, ktoré sa varením spenia, nie sú vhodné na varenie v tlakovom hrnci. Medzi tieto potraviny patrí jablkové pyré, rebarbora, cestoviny, ovos a iné druhy cereálií. Tieto potraviny na môžu počas varenia dostať nahor, a tak dochádza k nebezpečenstvu upchania tlakového prevádzkového ventilu.
- Ak varíte mazľavé potraviny, tlakový hrniec pred otvorením treba jemne potriať.
- Počas varenia bude v prevádzkového ventilu vertikálne vychádzať para.
- Ak je tlakový hrniec stále horúci, prenášajte a dotýkajte sa ho opatrne, použite rukoväť nádoby, nie rukoväť pokrievky. Rukoväť môžu byť teplé v dôsledku zahrievania. Použite ochranné rukavice.
- Horúci tlakový hrniec uchopte iba za jeho rukoväť. Nikdy sa nedotýkajte jeho vonkajšej časti počas varenia. Môže spôsobiť popálenie.
- Nikdy neotvárajte tlakový hrniec nasilu. Pred jeho otvorením sa stále uistite, že tlak vo vnútri úplne klesol. (pozri ďalšie pokyny návodu)
- Ak je nádoba stále pod tlakom, nesmie sa otvárať nasilu. V takomto prípade tlak v nádobe viete znížiť tak, že hrniec schladíte pod prúdom tečúcej studenej vody. Ventil na odvod pary musí byť uvoľnený, inak tlakový hrniec neviete otvoriť.
- Prosím prečítajte si pokyny pre otváranie na str. 5.
- Počas varenia sa nesmie zasahovať do bezpečnostných systémov.
- Ak vychádza z nádoby para, chráňte sa pred unikajúcou parou.

## Čistenie a údržba

- Pokrievku ani iné časti nikdy nekladajte do umývačky riadov.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo ocelovú škrabku na čistenie tlakového hrnca.
- Dbajte na to, aby ste sa nedostali do kontaktu s horúcou parou.
- Používajte iba originálne príslušenstvo a náhradné diely ako aj pokrievky a nádoby.
- Nikdy nevykonávajte modifikáciu bezpečnostných systémov, ináč môže dôjsť k popáleniu. Ak sa uvoľňuje para, chráňte sa pred unikajúcou parou.
- Zdeformované alebo poškodené tlakové hrnce alebo ich príslušenstvo nepoužívajte.
- Ak je nevyhnutná oprava, prosím kontaktujte oddelenie pre zákazníkov.
- Zaobchádzajte so svojim tlakovým hrncom opatrne a bude Vám dlho slúžiť.
- Tento návod si uschovajte pre jeho ďalšie použitie.



## Popis

### Prevádzkový ventil (obr. 1)

Použite prevádzkový ventil pre nastavenie požadovanej varnej intenzity.

- Pozícia I: jemné varenia (0,7 barov / 70kPa)  
Pozícia II: rýchle varenie (1,2 barov / 120kPa)  
Pozícia „para“: postupné uvoľnenie tlaku, môže sa otvoriť nádoba
- Pozícia 0: odobratie a čistenie ventilu  
Maximálny povolený tlak pre tlakový hrniec je: 2,7 barov / 270 kPa

## Bezpečnostné prvky

Počas varenia sa zvyšuje tlak v nádobe, svieti červený indikátor (obr. 2b), hrniec je uzatvorený (nikdy ho neotvárajte násilu). Ak indikátor tlaku nesvieti (obr. 2a), hrniec už nie je pod tlakom a môžete ho otvoriť. Ak by došlo k neočakávaným príčinám a prevádzkový ventil (obr. 1) nevypúšťa paru ako by mal, tento ventil sa otvorí podľa predpísaných hodnôt tlaku.

### Patentovaný systém otvárania/zatvárania jednou rukou (obr. 4a/b)

Otváranie a odobranie pokrievky je možné iba jednou rukou a viete ju umiestniť späť na nádobu do akejkoľvek pozície.

VAROVANIE: nechajte tlak klesnúť, neotvárajte násilu.

### Pokrievka s tesnením (obr. 5)

Tesnenie časom môže byť opotrebované, preto je nevyhnutné v prípade potreby ho vymeniť.

Dôležité: používajte iba originálne diely.

### Bezpečnostný otvor (obr. 6)

Ďalšou jednotkou bezpečnostného systému je bezpečnostný otvor na okraji pokrievky. Ak je v nádobe nadmerný tlak, para vychádza cez otvor.

### Nádoba (obr. 7)

Tlakový hrniec je vyrobený z vysokokvalitného liateho hliníka, má atraktívnu a trvácnu formu. Bez tlakovej pokrievky, použitím sklenej pokrievky alebo bez sklenej pokrievky, je možné ho využívať aj ako bežný hrniec.

## Používanie tlakového hrnca

### Otvorenie tlakového hrnca

Otočte úchytom na pokrievke v smere hodinových ručičiek a tým pádom sa uvoľní čelúste pokrievky z nádoby.

### Pridávanie potravín do nádoby

Teraz môžete pridať potraviny, ktoré chcete pripraviť. Ak potraviny vytvárajú penu alebo zväčšujú svoj objem pri varení, uistite sa, že nádobu naplníte iba do polovice. Inak môžete nádobu naplniť do 2/3 jej objemu.

Množstvo sa vždy udáva pre potraviny a tekutinu spolu. Nezabudnite, že stále treba pridať tekutinu do nádoby (vodu alebo vývar), pretože je to nevyhnutné na vytvorenie tlaku počas varenia.

VAROVANIE: Vždy pridávajte adekvátne množstvo tekutiny. Nikdy nenechávajte tlakový hrniec v prevádzke bez tekutiny.

Skontrolujte, či máte adekvátny priestor medzi potravinami a bezpečnostnými ventilmi.

UPOZORNENIE: Nikdy nedávajte soľ na dno nádoby. Pridávajte soľ iba do vriacej vody a jemne zamiešajte.

## Zatvorenie nádoby

Pokrievku umiestnite na nádobu. Otočte úchytom na pokrievke proti smeru hodinových ručičiek a zachyťte čelúste na nádobu.

Pomocou systému zatvárania/ otvárania jednou rukou, môžete umiestniť pokrievku na nádobu v akejkoľvek pozícii.

## Nastavenie stupňa tlaku

Nastavte požadovaný stupeň pomocou bezpečnostného ventilu:

### Pozícia I:

Jemné varenie : približne 113 °C pre varenie v pare a dusenie delikatesných potravín ako napr: zelenina, ryba, ovocie...

### Pozícia II:

Rýchle varenia: približne 120 °C pre varenie a dusenie napr: mäsa, polievok, duseného mäsa...

Umiestnite tlakový hrniec s nastaveným stupňom tlaku na tepelný zdroj, ktorý zapnete na maximálny výkon.

## Varenie v tlakovom hrnci

Stúpaním tlaku v nádobe sa rozsvieti červený indikátor na pokrievke. Nádobu nesmiete otvárať až po dobu, kým tlak klesne.

Cez bezpečnostný otvor na okraji pokrievky vychádza para, treba zdroj tepla znížiť alebo nastaviť na minimálny výkon. Varenie sa začne (pozri str. 7).

V závislosti od naplnenia nádoby trvá iba niekoľko minút, kým začne samotné varenie. Proces varenia zistíte tak, že para nepretržite vychádza z bezpečnostného otvoru na okraji pokrievky. Zdroj tepla teraz môžete znížiť na menší výkon.

## Doba varenia

Vypnite sporák.

Pomaly vypúšťajte paru alebo počkajte, kým tlak v nádobe klesne. Nikdy neotáčajte priamo pozíciu II na pozíciu „para“. Najprv otočte pozíciu II na pozíciu I, chvíľku počkajte a potom otočte na pozíciu „para“. Priamo môžete otáčať pozíciu I na pozíciu „para“, iba keď nastavujete parametre varenia I.

VAROVANIE: Vychádzajúca para je veľmi horúca – hrozí nebezpečenstvo popálenie a obarenia. Vždy chráňte svoju tvár, telo a ruky pred unikajúcou parou. (pozri obr. 4)

## Otváranie tlakového hrnca

Keď už para nevychádza cez ventil a tlakový indikátor už nesvieti, môžete otvoriť tlakový hrniec. Pokrievku môžete odobrať z nádoby.

VAROVANIE: Nikdy pokrievku neotvárajte násilu.

Existujú 3 postupy pre znižovanie tlaku:

### A) Nechajte hrniec vychladnúť

Počkajte, kým sa červený indikátor na bezpečnostnom ventilu samovoľne nevypne. Tento postup sa odporúča pri potravinách, ktoré sú mazľavé alebo sa penia pri varení.

### B) Pomalé zníženie tlaku

Pomaly otočte tlakový ventil do pozície „para“.

Nikdy neotáčajte z pozície II priamo na pozíciu „para“. Otočte z pozície II na pozíciu I, počkajte chvíľku a potom môžete otočiť pozíciu I na pozíciu „para“.

Keď varíte pod tlakom na pozícii I, vtedy môžete priamo otočiť na pozíciu para.

VAROVANIE: Vychádzajúca para je veľmi horúca.

NIKDY neotvárajte pokrievku násilu ani nezasahujte do bezpečnostných systémov. Tlakový hrniec sa môže otvoriť iba ak nie je pod tlakom.

### C) Rýchle zníženie tlaku

Tlakový hrniec dajte pod prúd studenej vody a nechajte vodu tiecť na hrniec, až kým červený indikátor nezmizne. Potom nastavte prevádzkový ventil na pozíciu „para“. Keď už z nádoby nevychádza para, môžete odobrať pokrievku.

## Čistenie a údržba

Tlakový hrniec umyte po každom použití teplou vodou a čistiacim prostriedkom na riad. Nepoužívajte dráždivé čistiace prostriedky, ocelovú škrabku, bieliace ani chlórové čistiace prostriedky. Pokrievku vždy umývajte ručne.

### Čistenie a výmena tesnenia

Tesnenie umyte prúdom vody z vodovodu a nechajte ho vysušiť. Ak by tesnenie začalo tvrdnúť (keď začína meniť farbu do hnedá), treba ho vymeniť.

### Čistenie bezpečnostného ventilu

Bezpečnostný ventil ako aj pokrievku, umyte prúdom vody z vodovodu.

## Čistenie prevádzkového ventilu

Odstráňte plastový vrch. Zatlačte ventil smerom dole a otočte ho do pozície „0“. Teraz môžete ventil nadvihnúť a vybrať ho z miesta uchytenia. Umyte ho pod prúdom vody z vodovodu a umiestnite naspäť na miesto uchytenia. Uistite sa, že úchytky sú správne osadené.

Tlakový hrniec treba skladovať na čistom a suchom mieste. Pokrievku nedávajte na nádobu a neuzatvárajte ju.

Nádobu skladujte s pokrievkou položenou opačne.

## Časté otázky od Vás

### Ak doba pre začatie varenia trvá dlho:

- Zdroj tepla nie je dostatočne zohriaty
- Zdroj tepla zapnite na maximálny výkon

### Ak červený indikátor na bezpečnostnom ventilu nevystúpi, para nevychádza počas varenia z ventilu

- Počas prvých minút ide o normálny jav (vytváranie tlaku)

### Ak tento jav pretrváva, skontrolujte:

- Zdroj tepla je dostatočne teplý, ak nie zvýšte hodnotu tepla
- V nádobe je dostatočné množstvo tekutiny
- Prevádzkový ventil je nastavený v polohe I alebo II
- Pokrievka je správne osadená
- Tesnenie alebo okraj nádoby je poškodený

### Ak červený indikátor na bezpečnostnom ventilu vystúpi, para nevychádza počas varenia z prevádzkového ventilu

- Tlakový hrniec dajte pod studenú vodu a znížte tak tlak
- Otvorte tlakový hrniec
- Vyčistite prevádzkový ventil a bezpečnostný ventil

### Ak para uniká po obvode pokrievky, skontrolujte:

- Či je pokrievka správne zatvorená
- Či je tesnenie založené na pokrievke
- Či je tesnenie v bezchybnom stave, v prípade potreby ho vymeňte.
- Či je pokrievka, bezpečnostný ventil a prevádzkový ventil v čistom stave
- Či je okraj nádoby v dobrom stave

### Keď pokrievku nemôžeme otvoriť:

- Skontrolujte, či je prevádzkový ventil v pozícii „para“, ak nie, postupne znižujte tlak.
- Ak je nevyhnutné, znížte tlak pod prúdom studenej vody

### Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú prevarené, skontrolujte:

- Doba varenia (krátka alebo dlhá)
- Výkon zdroja tepla
- Správnu funkčnosť prevádzkového ventilu
- Množstvo tekutiny

### Ak sa rukoväte na tlakovom hrnci uvoľnia:

- Pomocou skrutkovača ich dotiahnite

### Keď potraviny v tlakovom hrnci zhoria:

- Nádobu pred umývaním nechajte istý čas namočenú
- Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok, ani chlórové čistiace prostriedky

### Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov:

- Vypnite zdroj tepla
- Nechajte tlakový hrniec vychladnúť
- Otvorte hrniec.
- Skontrolujte a očistite prevádzkový ventil, bezpečnostný ventil a tesnenie.

## Tipy pre varenie

Doba potrebná na varenie závisí od množstva a kvality potravín, ktoré chcete pripraviť. Preto doby varenia, ktoré sú uvedené nižšie sú iba informatívne.

Zmrazené potraviny netreba vopred rozmrazovať. V takomto prípade treba trochu predĺžiť dobu varenia.

Pokyny v receptoch a tabuľka pre doby varenia sú iba príklady. Po čase sami získate vlastné skúsenosti, a presne budete vedieť dobu varenia nevyhnutnú na prípravu jedla.

### Polievky a dusené mäso

Ak doba varenia nie je veľmi rozdielna pri jednotlivých ingredienciách (napr. pre mäso a zeleninu) mäso a zeleninu dusíme spolu s pridanou vodou. Ak je doba varenia veľmi rozdielna, prerušte varenie mäsa, pridajte zeleninu a v prípade potreby dolejte vodu. Takto sa mäso a zelenina rovnako dovaria.

Keď je varenie dokončené, nechajte paru pomaly vychádzať alebo dajte hrniec vychladnúť.

### Zelenina

Ak je zelenina pokrúpaná na jemno, na jej prípravu je potrebná kratšia doba varenia. Ak ju preferujete mať chrumkavú, potrebujete ešte kratšiu dobu varenia. Pri väčšom množstve zeleniny, potrebujete dlhšiu dobu varenia.

Odporúčanie: je lepšie neuvarené – dovariť je vždy možné.

### Mäso

Mäso sa môže podľa potreby variť v celosti alebo aj nakrájané s primeraným množstvom tekutiny. Takto získaný vývar sa potom môže ďalej upraviť napr. na deglazovanie.

### Čerstvá ryba

Vždy varte s primeraným množstvom tekutiny k obsahu pripravovaného jedla. Keďže ryba má veľmi jemnú konzistenciu, je nevyhnutné nádobu otvoriť ihneď po vypnutí červeného indikátora.

### Zmrazené jedlo

Doba potrebná na rozmrazenie je stanovená minútami, ale takisto závisí od množstva. Rozmrazovanie v tlakovom hrnci zachováva vitamíny, minerály a chuť Vášho jedla.

## Doby pre varenie

Polievka	Minúty	Stupeň
Fazuľová polievka	20	II
Suchý hrach	20-25	II
Zeleninová polievka	4-8	II
Polievka v hovädzieho chvosta	10-15	II
Zemiaková polievka	5-6	II
Hovädzí vývar	20-25	II
Minestrone	8-10	II
Ryžová polievka	6-8	II
Slepačia polievka	25-35	II
Paradajková polievka s ryžou	6-8	II

Dusené	Minúty	Stupeň
Dusená kapusta	15	II
Šošovica (napučaná)	13-15	II
Hovädzie na Srbský spôsob	8-10	II

Ryba	Minúty	Stupeň
Dusená ryba so zemiakmi	6-8	I
Ryba s vínovou omáčkou so zemiakmi	6-8	I
Treska	4-6	I

Zelenina	Minúty	Stupeň
Karfiol	3-7	I
Zelený hrášok	3-5	I

# Záručný list na tlakový hrniec Ego\*line

Záručná doba 25 rokov na dno nádoby

Záručná doba 3 roky na povrch

Pôvod: Nemecko

Dovozca a distribútor pre SR: Ego\*line s.r.o., Janka Kráľa 43/6, 936 01 Šahy

Výrobca zaručuje vlastníčkovi tlakového hrnca funkčnosť, bezchybnosť materiálu a vypracovanie produktu. Ak sa správne dodrží zahrievanie, používanie a čistenie, riad Vám bude slúžiť dlhé roky.

Výrobca zaručuje, že pri výskyte výrobnnej či materiálnej závady výrobok opraví alebo pri výskyte neodstrániteľnej výrobnnej či materiálnej závady výrobok nahradí novým rovnakej kvality a hodnoty.

Táto záruka nekryje škodu alebo znehodnotenie spôsobené chybným používaním, zlým zaobchádzaním, nepredvídanou udalosťou, prehriatím alebo komerčným použitím. Táto záruka nezahŕňa škvrny, stratu farby, ryhy alebo zárezy. Výhradzujeme si právo neuznania záruky v prípade, ak neboli dodržané všetky inštrukcie na bezpečné použitie nádoby uvedené v tomto manuáli a ak starostlivosť a údržba nezodpovedali našim inštrukciám.

Záruka sa uplatňuje s platným dokladom o kúpe (faktúra, pokladničný doklad) a potvrdeným záručným listom. Výrobok určený k reklamácii musí byť doručený poštou alebo osobne na adresu predajcu, resp. dovozcu. Výrobky na reklamáciu sa prijímajú iba vyčistené!



Pečiatka na potvrdenie záruky

Dodávateľ na SR: Ego\*line s.r.o. J.Kráľa43/6, 936 01 Šahy, www.egoline.sk, e-mail: info@egoline.sk