



SILVER  
**MONIX**

¡Qué menox... que Monix!

**KÄYTTÖOHJEET**

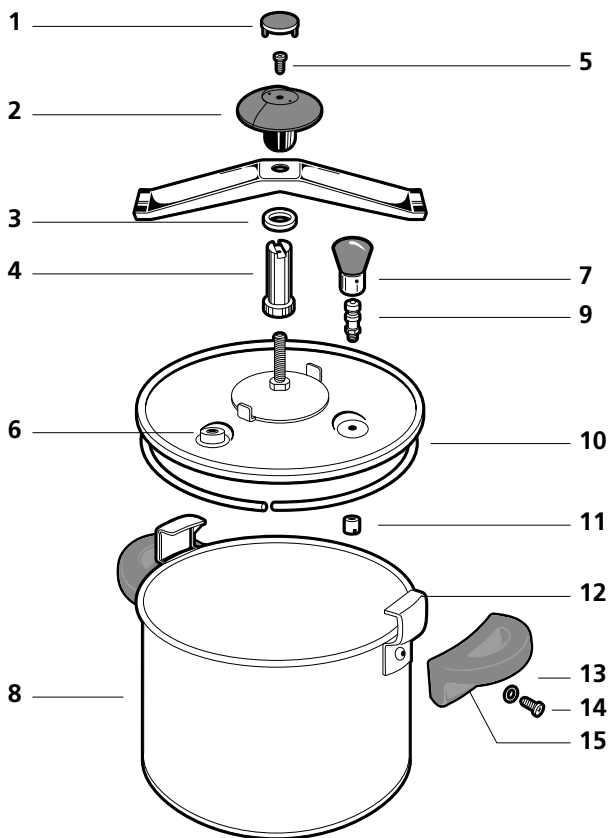
**CLASSICA**



<b>HAKEMISTO</b>	
<b>TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET</b>	4
<b>KUVAUS</b>	5
Kaavio Ominaisuudet	5
<b>KÄYTTÖ</b>	7
Sulkeminen	7
Avaaminen	7
Vähimmäistäyttömäärä	7
Enimmäistäyttömäärä	7
Ensimmäinen käyttökerta	8
Ennen ruoan valmistusta	9
Ruoan valmistuksen aikana	10
Ruoan valmistuksen jälkeen	11
<b>VALMISTUSAJAT</b>	12
<b>PUHDISTUS</b>	13
Painekeittimen puhdistaminen	13
Käyttöventtiilin puhdistaminen	13
Varoventtiilin puhdistaminen	13
<b>HUOLTO</b>	14
Säilytys	14
Suosituksset käyttöiän pidentämiseen	14
<b>TURVAJÄRJESTELMÄT</b>	15
<b>USEIN ESITETYT KYSYMYKSET</b>	16
<b>TAKUU</b>	17

# TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

1. LUE ENNEN PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖÄ. SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.
2. Noudata turvallisuusmääräyksiä aina kun käytät painekeitintä.
3. Pidä lapset poissa painekeitimen luota sen käytön aikana.
4. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä nuppia ja kahvaa.
5. Varmista, että kahvat ovat kiinni ja oikein paikoillaan.
6. Ole varovainen, kun kuljetat kuumaa nestettä täynnä olevaa painekeitintä.
7. Älä sijoita painekeitintä kuuman hellan päälle.
8. Älä koskaan käytä painekeitintä sen käyttötarkoituksen vastaisella tavalla. Tällä laitteella valmistetaan ruokaa paineella. Virheellinen käyttö aiheuttaa palovammoja. Varmista, että painekeitin on hyvin tiivistetty ennen käyttöä. Lisätietoa käytöstä on ohjeissa.
9. Älä täytä painekeitintä yli 2/3. Painekeitimen kokonaistilavuudesta saa täyttää vain puolet (1/2) kypsennettäessä aineksia, joiden tilavuus kasvaa, kuten riisiä tai vihanneksia.
10. Ruokia kuten omena- tai mustikkasoseita, ohraa, kauraa tai muita viljoja, herneitä, pastaa, makaroneja, raparperia tai spagettia ei saa valmistaa laitteella. Nämä ainekset yleensä synnyttävät vaahtoa ja kuplia ja voivat tukkia varoventtiilin.
11. Kypsennettäessä ihoa sisältävää lihaa (esim. naudan kieltä), joka voi turvota paineen vaikutuksesta, lihaa ei saa lävistää ihon vaikuttaessa ilmantäytteiseltä; se aiheuttaa kuuman nesteen vuoksi palovammojen vaaran.
12. Mikäli kypsennät tiiviitä ruoka-aineksia, ravista painekeitintä kevyesti ennen kannen avaamista, etteivät ruoka-ainekset roisku ulos keittimestä.
13. Varmista aina ennen käyttöä, etteivät varoventtiilit ole tukossa. Lue käyttöohjeet.
14. On tärkeää sulkea painekeitin sopivalla tavalla ennen sen käyttöä.
15. Painekeitintä ei saa käyttää pelkästään öljyn keittämiseen.
16. Laitetta ei saa käyttää ilman vettä, se voi aiheuttaa vakavan vaurion.
17. Kun normaali kypsennyslämpötila saavutetaan, alenna lämpötilaa; se estää nesteen luoman höyryn häviämisen. Valvo painekeitintä sen käytön aikana.
18. Painekeitimen saa avata vasta, kun sen sisällä ei ole painetta. Sitä ei saa koskaan avata väkisin. Lue käyttöohjeet.
19. Painekeitimen alkuperäisosa, ei varsinkaan turvaelementtejä, ei saa muokata tämän käyttöoppaan ohjeita ylittävällä tavalla; se voi poistaa turvaelementit toiminnasta. Jos yksi tai useampi osa ei vastaa tämän oppaan kuvausta, kysy neuvoa asentajalta niiden selvittämiseksi.
20. Ainoastaan vastaavaan malliin kuuluvia valmistajan osia saa käyttää. Käytä erityisesti saman valmistajan keitintä ja kantta, jotka on tarkoitettu yhteensopiviksi.
21. Vain myynnin jälkeinen huoltohenkilökunta saa tehdä laitteeseen korjauksia.



## KAAVIO

1. Nupin peitelevy
2. Nuppi
3. Laakeri
4. Nostoruuvin ankkuri
5. Nupin kiinnitysruuvi
6. Varoventtiili
7. Pyörivä käyttöventtiili
8. Kattila
9. Venttiilin keskitin
10. Kannen tiiviste
11. Venttiilin pultti
12. Kiinnitysosa
13. Ruuvien aluslaatta
14. Kahvan kiinnitysruuvi
15. Kahva

## Ominaisuudet

Painekeittimen halkaisija:

TILAVUUS	HALKAI SIJA	VIITE
4 L	22 cm	M530001
6 L	22 cm	M530002
8 L	24 cm	M530003
10 L	24 cm	M530004
12 L	24 cm	M530005

## YHTEENSOPIVAT LÄMMÖNLÄHTEET:



**INDUCTION**

MONIX CLASSICA-PAINEKEITINMALLIT OVAT YHTEENSOPIVIA KAIKKIEN LÄMMÖNLÄHTEIDEN KANSSA, INDUKTIO MUKAAN LUKIEN.

- Sähköliesiä käytettäessä suositellaan painekeitin ulkohalkaisijaa vastaavaa tai sitä pienemmän keittotason käyttöä.
- Lasikeraamisia liesiä käytettäessä on suositeltavaa varmistaa, että painekeitin ulkopinta on täysin puhdas ja ilman jäämiä.
- Kaasuliesiä käytettäessä on suositeltavaa varmistaa, etteivät liekit koskaan ylitä painekeitin pohjan halkaisijaa.
- Induktioallasia käytettäessä suositellaan painekeitin ulkohalkaisijaa vastaavaa tai sitä hieman (joka kattaa vähintään 70 %) pienemmän keittotason käyttöä.

MONIX-VARAOSIA ON SAATAVILLA TEKNISEN TUEN PALVELUIDEN KAUTTA:

### Ominaisuudet

#### KUVAUS

#### VIITE

KAAREN SULKUNUPPI

M957002

KÄYTTÖVENTTIILI

M957004

SIVUKAHVA SIS. RUUVI

M957003

SILIKONITIIVISTE 4/6 LITRALLE

M957000

SILIKONITIIVISTE 8/10 LITRALLE

M957001

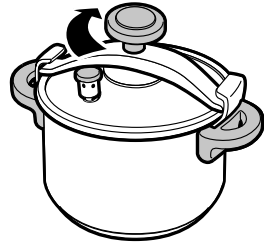
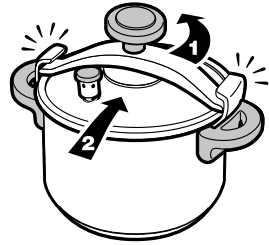
TERÄKSINEN HÖYRYKORI 22C

M530010

Ota yhteyttä MONIX:n myynnin jälkeiseen palveluun, jos muut kuin tässä mainitut osat edellyttävät vaihtoa tai korjausta. Ainoastaan vastaavaan malliin kuuluvia valmistajan osia saa käyttää.

## Sulkeminen

- Kierrä nuppia vasemmalle kaaren laskemiseksi.
- Liu'uta kantta vaakasuunnassa ja sijoita se painekeitin reunoille ja varmista, että kansi on asemoituna kattilaosan päälle ja että osat tulevat täydellisesti toisiaan vasten.
- Kierrä nuppia oikealle, kunnes painekeitin kaari koskettaa keittimen kiinnitysosia.
- Kierrä nuppia uudelleen (kaksi täyttä kierrosta) varmistaaksesi, että painekeitin on suljettu oikein ja ilmatiiviisti.

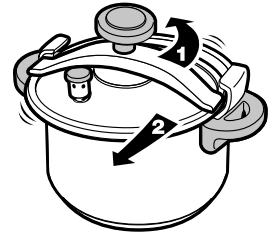


## Avaaminen

- Kierrä nuppia vasemmalle kaaren laskemiseksi kokonaan.
- Nosta kantta kevyesti ja liu'uta sitä vaakasuuntaan ulospäin.

## Vähimmäistäyttömäärä

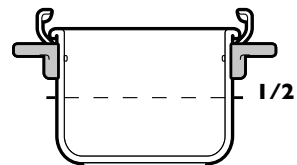
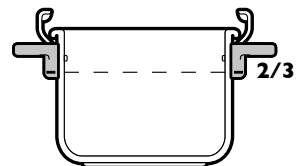
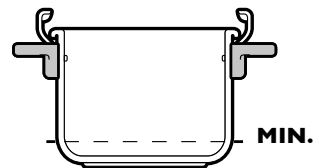
- Lisää painekeittimeen aina vähimmäistäyttömäärä, joka on 25 cl (2 kuppiä vettä).



## Enimmäistäyttömäärä

- Älä KOSKAAN täytä keittimen kattilaa yli 2/3-tilavuuden.
- Mikäli aiot valmistaa hitaasti kypsennettäviä ruokia, kuten riisiä, kuivattuja vihanneksia tai hilloja, älä koskaan käytä keittimen kattilaa yli sen puolivälin.

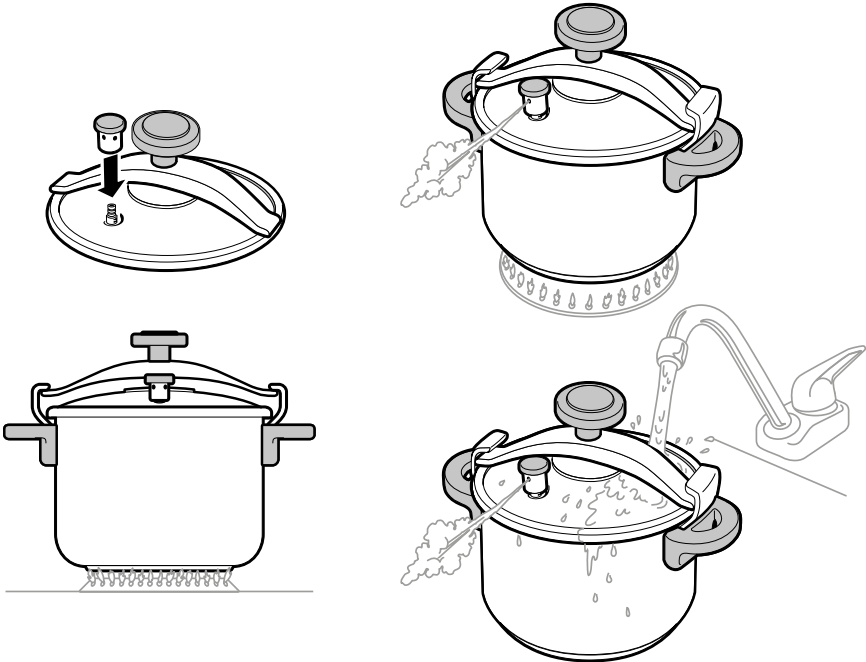
*Mikäli painekeitin on lämmitetty ilman nestettä, ota yhteyttä MONIX:n myynnin jälkeiseen palveluun tarastusta varten.*



# Ensimmäinen käyttökerta

Sijoita käyttöventtiili venttiilin keskittimen päälle ja paina alas.

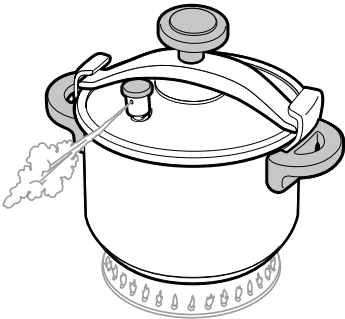
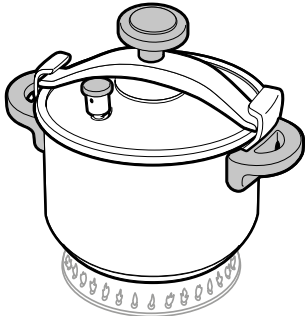
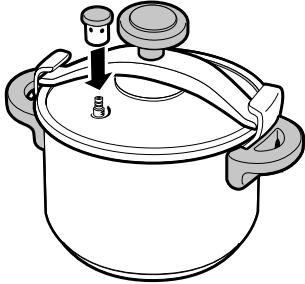
- Lisää keittimen kattilaan vettä enintään 2/3-korkeuteen.
- Sulje painekeitin (katso edellinen sivu: Sulkeminen).
- Sijoita painekeitin enimmäisteholla olevan lämmönlähteen päälle.
- Kun höyryä alkaa tulla ulos käyttöventtiilistä, alenna lämpö vähimmäistasolle ja aseta ajaksi 20 minuuttia.
- Kytke lämpö kokonaan pois, kun 20 minuuttia on kulunut.
- Poista painekeitimestä paine sijoittamalla se juoksevan kylmän veden alle.
- Kun käyttöventtiilistä alkaa poistua höyryä, poista venttiili kostean rievun avulla ja avaa painekeitin.
- Pese ja kuivaa painekeitimen kansi ja kattila.





## Ennen ruoan valmistusta

- Varmista ennen jokaista käyttökertaa, ettei käyttöventtiilin keskitin ole estetty.
- Aseta käyttöventtiili asentoonsa.
- Sijoita painekeitin enimmäisteholla olevan lämmönlähteen päälle.
- Kun käyttöventtiili alkaa kääntyä säännöllisesti ja jatkuvasti ja vapauttaa hieman höyryä, ruoan kypsentyminen on alkanut.

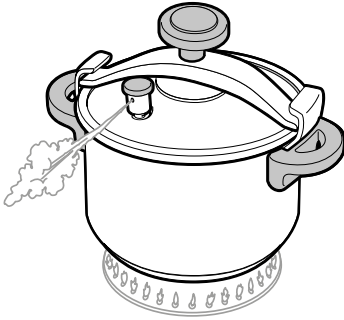


ELLEI KÄYTTÖVENTTIILIN KAUTTA POISTU HÖYRYÄ EIKÄ RUOAN VALMISTUKSEN AIKANA KUULU ÄÄNIÄ:

- Paine ei ole noussut. Tämä on normaalia keittimen ensimmäisten käyttöminuuttien aikana.

JOS TÄMÄ TILA PYSYY, TARKISTA SEURAAVAT:

- Lämmönlähde on riittävän voimakas.
- Ellei näin ole, lisää lämpöä.
- Painekeittimessä oleva nesteen määrä on riittävä.
- Käyttöventtiili on oikein paikoillaan, puhdas ja ilman jäämiä.
- Painekeitin on oikein suljettu.
- Silikonitiiviste ja laitteen reunat eivät ole vaurioituneita.



## Ruoan valmistuksen aikana

- Kun käyttöventtiili alkaa kääntyä säännöllisesti ja jatkuvasti ja vapauttaa hieman höyryä, kytke lämmönlähdettä pienemmälle.  
*Painekeitintä on ehdottomasti valvottava, kun läsnä on lapsia.*
- Aseta valmistusajat tämän ohjekirjan taulukon ”VALMISTUSAJAT” mukaan.  
*Vähäisen höyryn poistuminen käyttöventtiilin kautta painekeitin käytön aikana on normaalia.*
- Varmista painekeitinajan aikana, että pieni määrä höyryä poistuu säännöllisesti käyttöventtiilin kautta. Ellei näin käy, suurena lämmönlähdettä hieman. Jos käy päinvastoin, jos höyryä poistuu suuri määrä, alenna lämmönlähteen tehoa.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, käännä lämmönlähde pois päältä

### JOS JOKIN TURVAJÄRJESTELMISTÄ ALKAA TOIMIA:

- Kytke lämmönlähde välittömästi pois päältä. • Anna painekeitin jäähtyä.
- Tarkasta käyttöventtiili ja sen keskitin (poista turvallisuussyistä painekeitimestä paine ennen minkään tarkastusten suorittamista).

### JOS HÖYRY POISTUU PAINEKEITTIMEN KANNEN REUNOJEN KAUTTA, VARMISTA:

- Painekeitin on kiinni ja varmista tarvittaessa tiivis sulku.
- Ilmatiivis tiiviste on hyväkuntoinen ja vaihda se uuteen tarvittaessa.
- Ilmatiivis tiiviste on asetettu oikein painekeittimeen.
- Kansi, varoventtiili ja käyttöventtiili ovat puhtaita.
- Keittimen kattilan reunat ovat hyväkuntoisia.

# Ruoan valmistuksen jälkeä

- Painekeittimen sisältä poistetaan paine lämmönlähteen poiskytkennän jälkeen valitsemalla:

1. Hidas puristus Nosta kostean rievun avulla kevyesti venttiiliä venttiilin keskittimen ensimmäiseen kierteesen saakka höyryn vapauttamiseksi vähitellen. Jos haluat vapauttaa höyryn nopeammin keittimestä, poista kokonaan käyttöventtiili. Suosittelemme tässä tapauksessa, että teet tämän vähintään viisi minuuttia lämmönlähteen poiskytkennän jälkeen ja käytä aina apuna märkää riepua.

*Vapauta höyry erityisen varoen.*

2. Nopea puristus: Sijoita kylmän veden alle.

- Kun käyttöventtiilin kautta ei poistu enää höyryä, se tarkoittaa, ettei painekeittimen sisällä ole enää painetta.
- Irrota käyttöventtiili.
- Avaa painekeitin.

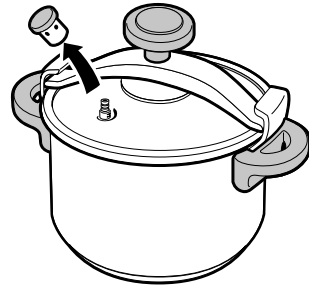
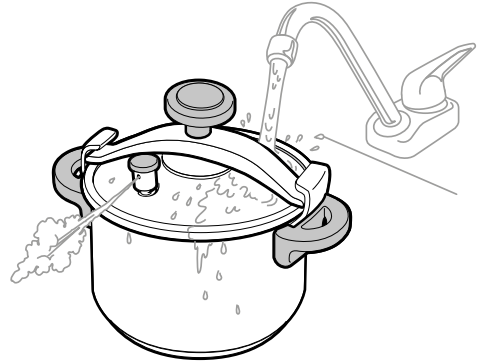
*Siirrä painekeitintä kahvoista kiinnittämällä.*

## ELLEI PAINEKEITTIMEN KANTTA VOI AVATA

- Päästä painekeittimestä paine ja poista käyttöventtiili.
- Varmista, ettei keittimen sisällä ole enää painetta. Lämmitä keitintä tarvittaessa hetken ajan ilman käyttöventtiilin avaamista.

## ELLEI RUOKIA OLE KYPSENNETTY TAI NIITÄ ON PALANUT, TARKISTA:

- Käytetty valmistusaika.
- Lämmönlähteen voimakkuus.
- Käyttöventtiilin oikea sijainti.
- Käytettävän veden määrä.



# Valmistusajat

## LIHA

### *Naudanliha*

Paisti	35 min.
Muhennos	25 min.
Ragu	30 min.
Sianliha	
Paisti	25 min.
Kyljykset	15 min.
Kieli	25 min.
Kylkipaisti	30 min.

### *Lammas*

Paisti	30 min.
Kyljykset	15 min.
Ragu	15 min.
Koivet	25 min.

### *Vasikka*

Paisti	20 min.
Ribsit	15 min.
Ragu	20 min.
Maksa	12 min.

## KUIVAT

### VIHANNEKSET

Riisi	8 min.
Kikherneet	35 min.
Herneet	25 min.
Pavut	40 min.
Linssit	30 min.

## SIIPIKARJA JA RIISTA

Kani	20 min.
Fasaani	15 min.
Jänis	35 min.
Ankka	25 min.
Kalkkuna	40 min.
Viiriäinen	20 min.
Kyyhky	15 min.
Kana	20 min.

## SÄILYKKEET

### *Hedelmät*

Aprikoosi	10 min.
Kirsikka	10 min.
Luumu	10 min.
Vadelma	5 min.
Punaherukka	5 min.
Omena	10 min.
Persikka	10 min.
Päärynät	10 min.

### *Vihannes*

	Esikeittäminen	Keittäminen
Parsa	4 min.	25 min.
Herneet	4 min.	35 min.
Pavut	4 min.	35 min.
Punajuuret	20 min.	35 min.
Sienet	4 min.	25 min.
Porkkana	10 min.	25 min.

## VIHANNEKSET

Artisokka	10 min.
Kurpitsa	12 min.
Sipuli	8 min.
Kukkakaali	10 min.
Ruusukaali	8 min.
Parsa	10 min.
Pinaatti	4 min.
Herneet	10 min.
Pehmeät	10 min.
härkäpavut	
Vihreät pavut	10 min.
Nauriit	12 min.
Perunat	10 min.
Punajuuret	30 min.
Kaali	10 min.
Tomaatti	8 min.
Porkkana	12 min.

## HEDELMÄT

### *Tuoreet*

Aprikoosi	2 min.
Kirsikka	2 min.
Omena	6 min.
Persikka	8 min.
Päärynä	10 min.

### *Kuivatut*

Aprikoosi	8 min..
Luumu	10 min.
Viikuna	30 min.
Viinirypäle	8 min.

## MERENANTIMET

Simpukka	4 min.
Ankerias	10 min.
Tonnikala	10 min.
Mustekala	12 min.
Meriankerias	10 min.
Hummeri	12 min.
Katkarapu	10 min.
Meriantura	6 min.
Sinisimpukka	4 min.
Kummeli-turska	8 min.

## **Painekeittimen puhdistaminen**

*Älä jätä ruokia painekeittimen sisään pitkäksi aikaa.*

*Älä KOSKAAN käytä valkaisuaineita tai vetykloridiyhdisteitä sisältäviä tuotteita.*

- Pese painekeitin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ennen jokaista käyttökertaa.
- Voit pestä keittimen sisäpuolen miedolla pesuaineella ja normaalilla pesusienellä sen kärkeä puolta käyttämällä.
- Voit pestä keittimen ulkopuolen miedolla pesuaineella ja normaalilla pesusienellä sen kärkeä puolta käyttämällä.
- Voit pestä keittimen kannen miedolla pesuaineella ja normaalilla pesusienellä sen pehmeää puolta käyttämällä.
- Voit pestä painekeittimen kattilan käsin tai astianpesukoneessa.

*ÄLÄ jätä painekeittimen kantta likoamaan.*

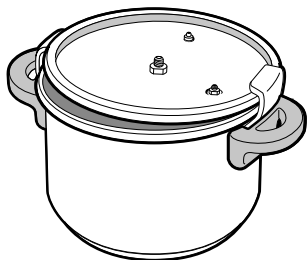
*ÄLÄ pese painekeittimen kantta astianpesukoneessa.*

## **Käyttöventtiilin puhdistaminen**

- Puhdista käyttöventtiili juoksevassa vedessä.
- Puhdista käyttöventtiilin keskitin runsaassa ja voimakkaassa veden virtauksessa neulan avulla.

## **Varoventtiilin puhdistaminen**

- Puhdista painekeittimen kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin kanta.
- Varmista sen moitteeton toiminta painamalla kevyesti punaista keskikappaletta ja varmistamalla, että uppoaa helposti



## HUOLTO

### Painekeittimen säilytykseen laitto

- Käännä painekeittimen kansi ympäri ja sijoita se painekeittimen kattilan päälle

### Suosituksset käyttöiän pidentämiseen

- Kypsennettyä ruokaa ei saa jättää pitkäksi aikaa painekeittimeen, koska sillä on tapana tarttua kiinni. Painekeittimen peseminen on silloin hankalampaa ja tarvitaan enemmän kemikaaleja (pesuainetta), ja painekeittimen naarmuuntumisen ja vaurioitumisen vaara kasvaa.
- Kalkkikiven jäljet voidaan välttää kuivaamalla painekeitin kuivalla liinalla eikä jättää kuivumaan sitä yksin. Tällä tavoin vältetään kloorin ja muiden veden sisältämien aineiden jättämät jäljet.
- Jos on itsepintaisia jälkiä, voidaan hangata painekeitintä kuumaan etikkaan kastetulla liinalla. Painekeitin pestään sen jälkeen normaalisti ja kuivataan kuivausliinalla.
- Jos painekeitin on menettänyt kiiltonsa, voidaan hangata sen kattilaa alkoholiin kastetulla liinalla.

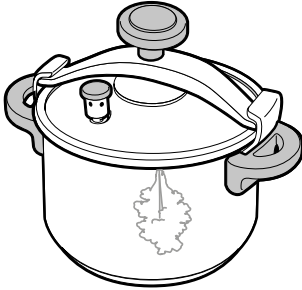
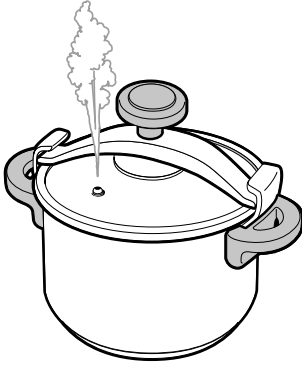
### Silikonitiivisteiden vaihtaminen

- Upota tiiviste saippuaveteen, huuhtelee ja asemoi se vähitellen sormilla painamalla, kunnes se sopii täydellisesti kannen sisäpuolelle.
- Älä koskaan leikkaa silikonitiivistettä.

*Anna painekeitin valtuutetun MONIX-huoltoasentajan tarkastettavaksi, jos se on ollut käytössä yli 10 vuotta.*

Mikäli painekeittimeen on palanut ruokaa kiinni:

- Anna keittimen kattilan liota ennen kuin aloitat sen puhdistuksen.
- Älä KOSKAAN käytä valkaisuaineita tai vetykloridihydristeitä sisältäviä tuotteita.



## Turvajärjestelmät

MONIX CLASSICA -painekeittimessä on kaksi turvajärjestelmää, jotka suojaavat paineylikuormituksesta:

Jos laite sisältää paineenpoistojärjestelmän, käytön aikana voi aktivoitua kaksi turvajärjestelmää:

1. Ensimmäinen turvajärjestelmä: Varoventtiili vapauttaa painekeitin sisältä liian paineen.
2. Toinen turvajärjestelmä: Tämä vapauttaa paineen painekeitin kattilan ja kannen välillä keittimen kahvojen ohjatun liikkeen seurauksena.

JOS KUMPI TAHANSA TURVAJÄRJESTELMISTÄ AKTIVOITUU:

- Kytke lämmönlähde pois päältä.
- Anna painekeitin jäähtyä.
- Tarkista venttiilin keskitin, käyttöventtiili ja varoventtiili.

KORJAUKSET JA VARAOSAT:

Ota yhteyttä maahantuojaan ostoliikkeen kautta.

## **USEIN ESITETYT KYSYMYKSET**

### **Mitä teen, jos en voi avata kantta?**

- Päästä painekeitimestä paine ja poista käyttöventtiili.
- Varmista, ettei keittimen sisällä ole enää painetta.
- Lämmitä keitintä tarvittaessa hetken ajan ilman käyttöventtiilin avaamista.

### **Mitä minun tulee tehdä, jos painekeitintä käytetään ilman nestettä?**

- Ota yhteyttä MONIX:n myynnin jälkeiseen palveluun ja tarkista. Mitä minun tulee tehdä, jos käyttöventtiilistä ei tule ulos höyryä eikä painekeitimestä kuulu höyryn ulostulon ääntä?
- Paine ei ole noussut. Tämä on normaalia keittimen ensimmäisten käyttöminuuttien aikana.

### **JOS TÄMÄ TILA PYSYY, TARKISTA SEURAAVAT:**

- Lämmönlähde on riittävän voimakas. Ellei näin ole, lisää lämpöä.
- Painekeitimessä oleva nesteen määrä on riittävä.
- Käyttöventtiili on oikein paikoillaan, puhdas ja ilman jäämiä.
- Painekeitin on oikein suljettu.
- Ilmatiivis tiiviste ja painekeitimen reunat eivät ole rappeutuneita.

### **Mitä minun tulee tehdä, jos varoventtiili aktivoituu?**

- Kytke lämmönlähde pois päältä.
- Anna painekeitimen jäähtyä.
- Tarkista venttiilin keskitin, käyttöventtiili ja varoventtiili.

### **Mitä minun pitää tehdä, jos painekeitimen kannen ja kattilan välistä pääsee höyryä?**

- Tarkista, että painekeitin on kiinni ja varmista tarvittaessa tiivis sulku.
- Tarkista, että ilmatiivis tiiviste on hyväkuntoinen ja vaihda se uuteen tarvittaessa.
- Tarkista, että ilmatiivis tiiviste on asetettu oikein painekeittimeen.
- Tarkista, että kansi, varoventtiili ja käyttöventtiili ovat puhtaita.
- Tarkista, että keittimen kattilan reunat ovat hyväkuntoisia.

### **Mitä minun pitää tehdä, ellei ruoka ole kypsää tai on palanut?**

- Tarkista käytetty valmistusaika.
- Tarkista lämmönlähteen voimakkuus.
- Tarkista käyttöventtiilin oikea sijainti.
- Tarkista käytettävän veden määrä.

### **Miten puhdistan painekeitimen, jos ruokaa on palanut kiinni sen sisäpuolelle?**

- Anna keittimen kattilan liota ennen kuin aloitat sen puhdistuksen.
- Älä KOSKAAN käytä valkaisuaineita tai vetykloridihdisteitä sisältäviä tuotteita.



## TAKUU

Tämä takuu on voimassa kaksi vuotta tuotteen ostopäivämäärästä ja se kattaa mahdolliset valmistusviat, mutta ei kata laitteen väärinkäytön, virheellisen käytön ja iskujen aiheuttamien vaurioiden synnyttämiä vikoja. Kuluttajien täytyy tämän takuun hyödyntämiseksi mennä aina ostotositteen kanssa liikkeeseen, josta he ovat ostaneet tämän tuotteen. Kuluttajat voivat ottaa yhteyttä valmistajaan tuotteen korjaus- tai vaihtopyynnön osalta vain, mikäli yllä mainittu ei ole mahdollista tai tulee liian kalliiksi, lähettämällä takuuvaateen osoitteeseen:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Tämän takuun kattamat mahdolliset vialliset tuotteet hyväksytään, korjataan ja/tai vaihdetaan maksutta ja palautetaan maksutta ostajalle. Tämä takuu ei vaikuta kuluttajien ja käyttäjien oikeuksia puolustavan yleisen Espanjan lain RDL 1/2007 sisältöön. Tämä dokumentti tulkitaan Espanjan lakien mukaan, ja Espanjan tuomioistuimilla on toimivalta päättää ristiriidoista.

\* Mikäli tuote on ostettu Italiasta tai Saksasta, asiakkaiden tulisi mennä takuuasioissa aina ostokuitti mukanaan liikkeeseen, josta he ovat ostaneet tuotteen. Kuluttajat voivat ottaa yhteyttä valmistajaan tuotteen korjaus- tai vaihtopyynnön osalta vain, mikäli yllä mainittu ei ole mahdollista tai tulee liian kalliiksi, lähettämällä takuuvaateen osoitteeseen:

ITALIA: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia SAKSA: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Germany.

\*\* Mikäli tuote on ostettu muusta maasta kuin Espanjasta, asiakkaiden tulisi mennä takuuasioissa aina ostokuitti mukanaan liikkeeseen, josta he ovat ostaneet tuotteen. Vain mikäli edellä mainittu on mahdotonta tai tulee liian kalliiksi, asiakkaat voivat ottaa yhteyttä maahan-tuojaan edellä mainittujen liikkeiden kautta.





ISOGONA, S.L.  
Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)  
Tel. +34 977 608 810  
comercial@monix-original.com

[www.monix-original.com](http://www.monix-original.com)



**MADE IN SPAIN**



**¡Qué menox... que Monix!**