

Quick guide

This document is an abbreviated printed version of the complete user manual.

Scanning the QR code takes you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and you can view and download the complete operating instructions by entering the item number IAN 444612_2307.

WARNING!

Observe the complete operating instructions in order to avoid personal injury and damage to property. The Quick Start Guide is part of this product. Familiarize yourself with all operating instructions before using the product. Keep the brief instructions in a safe place and hand over all documents if the product is passed on to third parties.

Knife care tips:

- Keep the user manual in a safe place.
- The knife blades are made of high-quality stainless steel and are dishwasher-safe. However, we recommend hand washing to protect the high-quality blades from aggressive cleaning agents in the dishwasher and from mechanical damage, such as rust film that can come from rusting screws on pots and lids.
- Clean your knives by hand rinsing with a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid aggressive or scouring cleaning agents.
- Avoid cleaning with the abrasive side of dishwashing sponges or steel sponges to avoid damaging the coating.
- Always clean your knives immediately after use - especially after cutting acidic foods. Leftover food can otherwise lead to discoloration and rust film. Then dry your knives with a soft cloth.

Gyors útmutató

Ez a dokumentum a teljes felhasználói kézikönyv rövidített nyomtatott változata.

A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl szervizoldalára (www.lidl-service.com) kerülhet, ahol az IAN 444612_2307 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati utasítást.

FIGYELEM!

Tartsa be a teljes használati utasítást a személyi sérülések és az anyagi károk elkerülése érdekében. A Gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg az összes használati utasítással. Tartsa biztonságos helyen a rövid útmutatót, és adja át az összes dokumentumot, ha a terméket harmadik félnek továbbadja.

Tipppek a kések ápolására:

- Tartsa biztonságos helyen a használati útmutatót.
- A kés pengéi kiváló minőségű rozsdamentes acélból készültek, és mosogatógépben moshatók. Javasoljuk azonban a kézi mosást, hogy megvédje a kiváló minőségű pengéket a mosogatógépben lévő agresszív tisztítószerektől és a mechanikai sérülésektől, például az edényeken és fedeleken lévő rozsdásodó csavaroktól származó rozsdarétegtől.
- Tisztítsa meg késeit kézzel, kereskedelemben kapható tisztítószerrel és meleg vízzel. Kerülje az agresszív vagy súroló tisztítószereket.
- Kerülje a mosogatószivacsok vagy acélszivacsok dörzsölő oldalával történő tisztítást, hogy elkerülje a bevonat károsodását.
- Használat után mindig azonnal tisztítsa meg késeit - különösen a savas ételek vágása után. Ellenkező esetben az ételmaradék elszíneződéshez és rozsdaréteg kialakulásához vezethet. Ezután törölje szárazra a késeket egy puha ruhával.

Hitri vodnik

Ta dokument je skrajšana tiskana različica celotnega uporabniškega priročnika.

Skeniranje kode QR vas pripelje neposredno na stran Lidl servis (www.lidl-service.com), kjer si lahko ogledate in prenesete celotna navodila za uporabo z vnosom številke artikla IAN 444612_2307.

OPOZORILO!

Upoštevajte popolna navodila za uporabo, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo. Priročnik za hiter začetek je del tega izdelka. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo. Kratka navodila hranite na varnem mestu in izročite vse dokumente, če izdelek predate tretji osebi.

Nasveti za gno nožev:

- Uporabniški priročnik hranite na varnem mestu.
- Rezila nožev so izdelana iz visokokakovostnega nerjavečega jekla in primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Vendar pa priporočamo ročno pranje, da zaščitite visokokakovostna rezila pred agresivnimi čistilnimi sredstvi v pomivalnem stroju in pred mehanskimi poškodbami, kot je rjasti film, ki lahko nastane zaradi rjavečih vijakov na lončkih in pokrovih.
- Očistite svoje nože z ročnim izpiranjem s komercialno dostopnim čistilnim sredstvom in toplo vodo. Izogibajte se agresivnim ali drgnječim čistilom.
- Izogibajte se čiščenju z abrazivno stranjo gobic za pomivanje posode ali jeklenih gobic, da ne poškodujete premaza.
- Nože vedno očistite takoj po uporabi - še posebej po rezanju kisle hrane. Ostanki hrane sicer lahko povzročijo razbarvanje in rjo. Nato nože osušite z mehko krpo.

Rychlý průvodce

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletní uživatelské příručky.

Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com), kde si můžete zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze zadáním čísla položky IAN 444612_2307.

VAROVÁNÍ!

Dodržujte celý návod k obsluze, abyste předešli zranění osob a věcným škodám. Rychlý průvodce je součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními pokyny. Stručný návod uschovejte na bezpečném místě a v případě předání výrobku třetí osobám předejte všechny dokumenty.

Tipy pro péči o nože:

- Uchovávejte uživatelskou příručku na bezpečném místě.
- Čepele nožů jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli a lze je mýt v myčce. Doporučujeme však ruční mytí, abyste ochránili kvalitní čepel před agresivními čistícími prostředky v myčce a před mechanickým poškozením, jako je rezavý film, který může pocházet z rezavějících šroubů na hrncích a pokličkách.
- Vyčistěte své nože ručním opláchnutím běžně dostupným čistícím prostředkem a teplou vodou. Vyhněte se agresivním nebo drhoucím čistícím prostředkům.
- Vyvarujte se čištění abrazivní stranou houbiček na nádobí nebo ocelových houbiček, aby nedošlo k poškození povlaku.
- Nože vždy čistěte ihned po použití - zvláště po krájení kyselých potravin. Zbytky jídla mohou jinak způsobit změnu barvy a vznik rzi. Poté nože osušte měkkým hadříkem.

SK

Rýchly sprievodca

Tento dokument je skrátanou tlačenu verzou kompletnej používateľskej príručky.

Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com), kde si môžete zobrazíť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu zadaním čísla položky IAN 444612_2307.

⚠ UPOZORNENIE!

Dodržiavajte celý návod na obsluhu, aby ste predišli zraneniu osôb a vecným škodám. Príručka pre rýchly štart je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými prevádzkovými pokynmi. Stručný návod uschovajte na bezpečnom mieste a odovzdajte všetky dokumenty, ak výrobok postúpite tretím osobám.

Tipy na starostlivosť o nože:

- Uchovávajte používateľskú príručku na bezpečnom mieste.
- Čepele nožov sú vyrobené z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele a sú vhodné do umývačky riadu. Odporúčame však ručné umývanie, aby ste ochránili kvalitné čepele pred agresívnymi čistiacimi prostriedkami v umývačke riadu a pred mechanickým poškodením, ako je napríklad hrdzavý film, ktorý môže pochádzať z hrdzavých skrutiek na hrncoch a pokrievkach.
- Nože čistíte ručným opláchnutím bežne dostupným čistiacim prostriedkom a teplou vodou. Vyhňte sa agresívnym alebo drsným čistiacim prostriedkom.
- Vyhýbajte sa čisteniu abrazívnou stranou špongií na umývanie riadu alebo oceľových špongií, aby nedošlo k poškodeniu povlaku.
- Nože vždy očistíte ihneď po použití – najmä po krájaní kyslých potravín. Zvyšky jedla môžu inak spôsobiť zmenu farby a hrdzavenie. Potom nože osušte mäkkou handričkou.

DE AT CH

Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer IAN 444612_2307 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedienhinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Pflegetipps Messer:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Die Messerklingen 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 zum Beispiel Flugrost, der von rostenden Schrauben an Töpfen und Deckeln kommen kann, zu schützen.
- Reinigen Sie Ihre Messer per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Reinigung mit der Scheuerseite von Spülschwämmen oder mit Stahlschwämmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Säubern Sie Ihre Messer immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer mit einem weichen Tuch ab.

IAN 444612_2307



QSOURCE GMBH
Auguste-Baur-Straße 1
D-22587 Hamburg
GERMANY

E-mail: service@qsource.de
Fon: +49 40 87932653
Fax: +49 40 87932637

Version: 09 / 2023