

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 444571_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.

Pflege Tipps 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.

Guide rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du manuel d'utilisation complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article IAN 444571_2307.

⚠️ ATTENTION !

Respectez les instructions d'utilisation complètes afin d'éviter des blessures corporelles et des dommages matériels. Le Guide de démarrage rapide fait partie de ce produit. Familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation avant d'utiliser le produit. Conservez la notice succincte dans un endroit sûr et remettez tous les documents si le produit est transmis à des tiers.

Conseils d'entretien des couteaux :

- Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit sûr.
- Les lames des couteaux sont en acier inoxydable de haute qualité et passent au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons un lavage à la main pour protéger les lames de haute qualité des agents de nettoyage agressifs du lave-vaisselle et des dommages mécaniques, tels que le film de rouille qui peut provenir de la rouille des vis sur les casseroles et les couvercles.
- Nettoyez vos couteaux en les rinçant à la main avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce et de l'eau tiède. Évitez les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Évitez de nettoyer avec le côté abrasif des éponges à vaisselle ou des éponges en acier pour ne pas abîmer le revêtement.
- Nettoyez toujours vos couteaux immédiatement après utilisation, surtout après avoir coupé des aliments acides. Les restes de nourriture peuvent sinon entraîner une décoloration et un film de rouille. Séchez ensuite vos couteaux avec un chiffon doux.

Guida rapida

Questo documento è una versione stampata abbreviata del manuale utente completo. La scansione del codice QR ti porta direttamente alla pagina del servizio Lidl (www.lidl-service.com) e puoi visualizzare e scaricare le istruzioni per l'uso complete inserendo il numero dell'articolo IAN 444571_2307.

⚠️ ATTENZIONE!

Osservare le istruzioni per l'uso complete per evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida fa parte di questo prodotto. Acquisire familiarità con tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto. Conservare le brevi istruzioni in un luogo sicuro e consegnare tutti i documenti in caso di cessione del prodotto a terzi.

Suggerimenti per la cura dei coltelli:

- Conservare il manuale dell'utente in un luogo sicuro.
- Le lame dei coltelli sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano per proteggere le lame di alta qualità da detergenti aggressivi in lavastoviglie e da danni meccanici, come la pellicola di ruggine che può derivare da viti arrugginite su pentole e coperchi.
- Pulisci i tuoi coltelli sciacquandoli a mano con un detergente disponibile in commercio e acqua calda. Evitare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Evitare di pulire con il lato abrasivo delle spugne per piatti o con le spugne in acciaio per evitare di danneggiare il rivestimento.
- Pulisci sempre i coltelli subito dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato cibi acidi. Gli avanzi di cibo possono altrimenti causare scolorimento e pellicola di ruggine. Quindi asciugare i coltelli con un panno morbido.

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 444571_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.

IAN 444571_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