

ERNESTO®

(DE) (AT) (CH)

Pflegетipps Messer:

Messer richtig schärfen mit dem Wetzstahl

Vorsicht! Messer mit einem Wellenschliff dürfen nicht mit Wetzstahl geschärft werden!

Setzen Sie die Messerklinge angewinkelt an das obere Ende des Wetzstahls an. Ziehen Sie die Messerklinge anschließend vom Griffansatz bis zur Messerspitze in einem leichten Bogen an dem Wetzstahl nach unten. Achten Sie darauf, dass Sie nur die Messerklinge und nicht den antihaftbeschichteten Stahl anlegen!

Führen Sie das Messer vorsichtig abwechselnd vor und hinter dem Wetzstahl entlang, um Ihr Messer beidseitig zu schärfen.

Messer richtig schärfen mit dem Messerschärfer

Wählen Sie die richtige Öffnung für Ihr Messer.

Legen Sie die Messerklinge mit dem hinteren Ende in den Schlitz des Messerschärfers und ziehen Sie mit leichtem Druck die komplette Klinge durch den Messerschärfer in Ihre Richtung. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Ihr Messer nicht scharf genug sein sollte.

Reiben Sie das Messer nach dem Schleifen mit einem weichen Tuch ab, um Schleifpartikel zu entfernen.

Reinigen Sie Ihre Messer per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel. Säubern Sie Ihre Messer immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch zu Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer mit einem weichen Tuch ab. Wir empfehlen, das Produkt nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

Service

(DE)	Service Deutschland
	Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
	E-Mail: owim@lidl.de
(AT)	Service Österreich
	Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.at
(CH)	Service Schweiz
	Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.ch

(GB) (IE) (NI) (MT) (CY)

Care instructions for the knives:

How to sharpen your knife with a sharpening steel

Caution! Knife with a serrated edge cannot be sharpened with a sharpening steel!

Place the knife’s blade bent on the upper end of the sharpening steel. Pull the blade from the knife handle to the knife tip in a slight arc downwards along the sharpening steel. Make sure to only apply the blade and not the non-stick coated steel!

Run the knife carefully alternately in front and behind the sharpening steel to sharpen your knife on both sides.

How to sharpen your knife with a knife sharpener

Select the right opening for your knife.

Place the knife blade with the rear end into the slot of the knife sharpener and pull the entire blade with light pressure in your direction. Repeat the process if your knife should not be sharp enough.

Wipe the knife with a soft cloth to remove abrasive particles after sharpening.

Clean the knives by hand using a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid using aggressive and abrasive cleaning agents.

Always clean the knives immediately after each use – especially after cutting acidic foods. Food residue might otherwise cause discoloration or flash rust. Use a soft cloth to dry the blades afterwards. We recommend to not clean the product in a dishwasher.

Service

(GB)	Service Great Britain
	Tel.: 0800 404 7657
	E-Mail: owim@lidl.co.uk
(IE)	Service Ireland
(NI)	Service Northern Ireland
	Tel.: 1890 930 034 (0,08 EUR/Min., (peak)) (0,06 EUR/Min., (off peak))
	E-Mail: owim@lidl.ie
(MT)	Service Malta
	Tel.: 80062230
	E-Mail: owim@lidl.com.mt
(CY)	Service Cyprus
	Tel.: 8009 4409
	E-Mail: owim@lidl.com.cy

(FR) (CH) (BE)

Instructions d’entretien des couteaux :
Comment aiguiser votre couteau à l’aide d’un fusil à aiguiser

Prudence ! Il est impossible d’aiguiser un couteau à fil dentelé à l’aide d’un fusil à aiguiser !

Placez la lame du couteau inclinée contre la partie supérieure du fusil à aiguiser. En commençant le mouvement avec la partie de la lame la plus proche du manche du couteau, tirez le tranchant de la lame contre le fusil à aiguiser jusqu’à la pointe en formant un léger arc vers le bas. Assurez-vous d’appliquer uniquement le tranchant de la lame et non le revêtement antiadhésif !

Glissez le couteau avec précaution alternativement à l’avant et à l’arrière du fusil à aiguiser afin d’aiguiser les deux tranchants de votre couteau.

Comment aiguiser votre couteau à l’aide d’un affûteur pour couteaux

Choisissez l’ouverture adaptée à votre couteau.

Placez la partie arrière de la lame du couteau dans la fente de l’affûteur pour couteaux, puis tirez la lame sur toute sa longueur vers vous en exerçant une légère pression. Répétez le processus au cas où votre couteau ne serait pas suffisamment tranchant.

Essuyez le couteau à l’aide d’un chiffon doux pour éliminer toute particule abrasive après affûtage.

Nettoyez les couteaux à la main à l’aide d’un produit de nettoyage disponible dans le commerce et d’eau tiède. Évitez d’utiliser des produits de nettoyage agressifs et abrasifs. Nettoyez toujours les couteaux immédiatement après chaque utilisation, surtout après la découpe d’aliments acides. Sans quoi les résidus d’aliments risquent de provoquer décoloration et rouille instantanée. Utilisez ensuite un chiffon doux pour sécher les couteaux. Nous déconseillons le nettoyage du produit au lave-vaisselle.

Service après-vente

(FR)	Service après-vente France
	Tél.: 0800 919270
	E-Mail: owim@lidl.fr
(CH)	Service après-vente Suisse
	Tél.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.ch
(BE)	Service après-vente Belgique
	Tél.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.be

(IT) (CH) (MT)

Suggerimenti per la manutenzione dei coltelli:
Come affilare un coltello con un acciaiino

Cautela! Non affilare i coltelli con lama seghettata con un acciaiino!

Rivolgere la lama del coltello verso l’estremità superiore dell’acciaiino. Muovere verso il basso la lama del coltello dal manico fino alla punta sull’acciaiino formando un leggero arco. Fare attenzione ad appoggiare solo la lama e non la parte in acciaio con rivestimento antiaderente!

Guidare attentamente il coltello lungo l’acciaiino con movimenti alternati davanti e dietro all’acciaiino in modo da affilare entrambi i lati.

Come affilare un coltello con un’affilatrice

Scegliere l’apertura adatta al coltello.

Posizionare la lama del coltello inserendo l’estremità posteriore nella fessura dell’affilatrice e tirare l’intera lama verso di sé esercitando una leggera pressione. Ripetere l’operazione nel caso in cui il coltello non dovesse risultare abbastanza affilato.

Passare un panno morbido sul coltello per rimuovere eventuali particelle abrasive rimaste dopo l’affilatura.

Lavare i coltelli a mano utilizzando del detergente comune e acqua calda. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Pulire i coltelli dopo ogni utilizzo, soprattutto dopo aver affettato alimenti acidi. I residui di cibo potrebbero provocare scolorimento e ossidazione. Asciugare i coltelli con un panno pulito.

- Si consiglia di non lavare il prodotto in lavastoviglie.

Assistenza

(IT)	Assistenza Italia
	Tel.: 02 36003201
	E-Mail: owim@lidl.it
(CH)	Assistenza Svizzera
	Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.ch
(MT)	Assistenza Malta
	Tel.: 80062230
	E-Mail: owim@lidl.com.mt

(ES)

Instrucciones para el cuidado del cuchillo:
Afilar el cuchillo correctamente con una chaira de acero

¡Cuidado! ¡No afilar los cuchillos dentados con una chaira de acero!

Coloque la hoja del cuchillo con un poco de ángulo en la parte superior de la chaira de acero. A continuación, arrastre la hoja del cuchillo en la chaira de acero desde el mango hasta la punta del cuchillo con un ligero movimiento arqueado hacia abajo. Asegúrese de colocar solo la hoja y no el acero con recubrimiento antiadherente.

Mueva el cuchillo con cuidado de forma alternada por delante y por detrás de la chaira de acero para afilar su cuchillo por ambas partes.

Afilar el cuchillo correctamente con un afilador

Seleccione la abertura correcta para su cuchillo.

Coloque la hoja del cuchillo con la parte trasera en la ranura del afilador de cuchillos y arrastre hacia usted la totalidad de la hoja realizando una ligera presión. Repita el proceso si el cuchillo no se ha afilado lo suficiente.

Limpie el cuchillo con un paño suave para quitar las partículas abrasivas luego de afilarlo.

Limpie sus cuchillos a mano con ayuda de un detergente convencional y agua caliente. Evite utilizar detergentes agresivos y abrasivos. Limpie siempre sus cuchillos inmediatamente después de cada uso, especialmente después de cortar alimentos que contengan ácidos. En caso contrario, los residuos de comida podrían provocar decoloración y oxidación inmediata. A continuación, seque sus cuchillos con un paño suave.

- Recomendamos no lavar el producto en un lavavajillas.

Asistencia

(ES)	Asistencia en España
	Tel.: 902 599 922 (0,08 EUR/Min. +0,11 EUR/llamada (tarifa normal)) (0,05 EUR/Min. +0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
	E-Mail: owim@lidl.es

(PT)

Instruções de manutenção da faca:
Como afiar corretamente a faca com um fuzil

Cuidado! As facas que dispõem de uma lâmina serrilhada não podem ser afiadas com o fuzil!

Coloque a lâmina da faca numa posição inclinada sobre a ponta superior do fuzil. Segure na pega da faca e puxe a lâmina até à ponta realizando um ligeiro arco descendente no fuzil em direção para baixo. Certifique-se de que coloque apenas a lâmina e não o aço revestido antiaderente em cima do fuzil!

Move a faca cuidadosamente e alternadamente pela frente e por trás do fuzil para afiar a faca em ambos os lados.

Como afiar corretamente a faca com um afiador de facas

Selecione a abertura adequada para a faca.

Coloque a lâmina da faca com a ponta traseira na ranhura do afiador de facas e puxe a lâmina toda pelo afiador exercendo uma pressão suave em sua direção. Repita o processo se a sua faca ainda não estiver suficientemente afiada.

Limpe a faca com um pano macio para remover as partículas abrasivas após o processo de afiar.

Lave as facas à mão utilizando um detergente comum e água morna. Evite utilizar detergentes agressivos e abrasivos. Lave sempre as facas logo após cada utilização – especialmente após cortar alimentos ácidos. Os resíduos de alimentos podem causar descoloração ou manchas de ferrugem. Utilize em seguida um pano macio para secar as facas. Recomendamos de não lavar o produto na máquina de lavar louça.

Assistência técnica

(PT)	Serviço Portugal
	Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.pt

(NL) (BE)

Onderhoudsinstructies voor het mes:
Het mes met een aanzetstaal slijpen

Voorzichtig! Een kartelmes kan niet met een aanzetstaal worden geslepen!

Plaats het lemmet van het mes gebogen op het bovenste uiteinde van het aanzetstaal. Trek het lemmet vanaf het handvat tot aan de punt van het mes in een lichte boog omlaag langs het aanzetstaal. Breng enkel het lemmet aan en niet het staal met de antikleeflaag!

Breng het mes voorzichtig en afwisselend voor en achter het aanzetstaal om het mes aan beide kanten te slijpen.

Het mes met een messenslijper slijpen

Selecteer de juiste opening voor uw mes.

Plaats het lemmet met het achterste uiteinde in de gleuf van de messenslijper en trek het volledig lemmet in uw richting terwijl u er lichtjes op drukt. Herhaal de procedure als uw mes onvoldoende scherp is.

Veeg het mes met een zachte doek schoon om slijpdeeltjes na het slijpen te verwijderen.

Reinig de messen met de hand en gebruik in een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel en warm water. Gebruik geen agressieve en schurende schoonmaakmiddelen. Maak de messen onmiddellijk na elk gebruik schoon, vooral na het snijden van zuurhoudend voedsel. Voedingsresten kunnen verkleuring en vliegroest veroorzaken. Droog de messen af vervolgens met een zachte doek. We raden u aan om het product niet in de vaatwasser te plaatsen.

Service

(NL)	Service Nederland
	Tel.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.nl
(BE)	Service België
	Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
	E-Mail: owim@lidl.be

(GR) (CY)

Συμβουλές περποίησης για μαχαίρια:
Πώς να ακονίσετε το μαχαίρι σας με ράβδο ακονίσματος

Προσοχή! Μαχαίρια με οδοντωτές άκρες δεν μπορούν να ακονιστούν με ράβδο ακονίσματος!

Τοποθετήστε το κυρτό άκρο της λεπίδας του μαχαiriού στο πάνω άκρο της ράβδου ακονίσματος. Στη συνέχεια, σύρετε τη λεπίδα από τη λαβή του μαχαiriού μέχρι την άκρη προς τα κάτω, κατά μήκος της ράβδου ακονίσματος, με ελαφρώς τοξωτή κίνηση. Σιγουρευτείτε ότι ακουμπάει μόνο η λεπίδα και όχι η αντικολλητική επίστρωση!

Σύρετε προσεκτικά το μαχαίρι μπροστά και πίσω από τη ράβδο ακονίσματος εναλλάξ για να ακονίσετε και τις δύο πλευρές.

Πώς να ακονίσετε το μαχαίρι σας με ακονιστήρι

Επιλέξτε το κατάλληλο άνοιγμα για το μαχαίρι σας.

Τοποθετήστε το πίσω άκρο της λεπίδας του μαχαiriού στην υποδοχή του ακονιστηριού και τραβήξτε με ελαφρά πίεση ολόκληρη τη λεπίδα ελαφρά προς το μέρος σας μέσα από το ακονιστήρι. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να ακονιστεί καλά το μαχαίρι σας.

Σκουπίστε το μαχαίρι με ένα απαλό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν σωματίδια μετά το ακόνισμα.

Κατά το πλύσιμο των μαχαiriών στο χέρι χρησιμοποιήστε κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό. Αποφύγετε τα σκληρά και λειαντικά καθαριστικά. Καθαρίζετε τα μαχαίρια αμέσως μετά τη χρήση, ειδικάσε περίπτωση που κόψετε όξινα τρόφιμα. Διαφορετικάτα υπολείμματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν απώλεια του χρώματος ή ακόμη και σκουριά. Στη συνέχεια σκουπίστε τα μαχαίρια με απαλό πανί. Συνιστάται να μην καθαρίζετε το προϊόν σε πλυντήριο πιάτων.

Service

(GR)	Service Ελλάδα
	Τηλ: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
	Email: owim@lidl.gr
(CY)	Service Κύπρος
	Τηλ: 8009 4409
	Email: owim@lidl.com.cy

(DK)

Vedligeholdelse af kniv:
Sådan slibes kniven med et strygstål

Forsigtig! Knive med bølgeskær kan ikke slibes med et strygstål!

Sæt knivbladet på skrå øverst på strygstålet. Før knivbladet fra håndtaget og ned til knivspidsen i en let bue langs strygstålet. Sørg for at det kun er knivbladet der rører stålet og ikke det non-stick belagte stål!

Før kniven omhyggeligt og skiftevis foran og bagpå strygstålet for at slibe kniven på begge sider.

Sådan slibes kniven med en knivsliber

Vælg den åbning der passer til kniven.

Sæt knivbladets bageste del ind i spalten og træk hele knivbladet mod dig selv med et let pres. Gentag processen hvis kniven ikke er blevet tilstrækkelig skarp.

Tør kniven af med en blød klud for at fjerne slibemiddelrester efter slibning.

Rengør kniven ved opvask i hånden med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå aggressive og slibende opvaskemidler. Rengør kniven straks efter brug – især efter anvendelse med syreholdige levnedsmidler. Madrester kan forårsage farveændringer eller fliverust. Aftør til sidst kniven med en blød klud.

- Vi fraråder at vaske produktet i en opvaskemaskine.

Service

(DK)	Service Danmark
	Tel.: 32 710005
	E-Mail: owim@lidl.dk

(FI)

Veitsen hoito-ohjeet:
Veitsen teroittaminen teroituspaukolla

Varo! Sahalaitaista veistä ei saa teroittaa teroituspaukolla!

Aseta veitsen terä kallistettuna teroituspaukon yläpäättyyn. Vedä terää veitsen kahvasta kärkeen hieman kaarevassa asennossa alaspäin teroituspaukkoa pitkin. Huomioi, että teroitat vain veitsen terän etkä tarttumattomalla pinnoitteella varustettua terästä!

Liikuta veistä varovasti vuoroin teroituspaukon edestä ja takaa, jotta veitsi teroituu molemmin puolin.

Veitsen teroittaminen veitsenteroitimella

Valitse veitseen sopiva aukko.

Aseta veitsen terä kahvapäästä teroitimen aukkoon ja vedä veitsi koko terän pituudelta kevyesti painaen omaan suuntaasi. Jos veitsi ei ole vielä tarpeeksi terävä toista teroitus.

Pyyhi veitsi pehmeällä liinalla teroituksen jälkeen, jotta teroitussäänteet irtoavat terästä.

Puhdista veitset käsin käyttämällä tavallista astianpesuainetta ja lämmintä vettä. Älä käytä voimakkaita tai hankasavia pesuaineita. Puhdista veitset aina heti käytön jälkeen – erityisesti kun olet leikannut niillä happoa sisältäviä raaka-aineita. Ruuantähteet saattavat muutoin värjätä tai ruostuttaa terät. Kuivaa veitset pehmeällä liinalla. Emme suosittele tuotteen puhdistamista astianpesukoneessa.

Huoltopalvelu

(FI)	Huoltopalvelu Suomi
	Puhelin: 010309 3582
	E-Mail: owim@lidl.fi

(SE)

Skötselråd för knivarna:
Hur man slipar kniven med ett skärpstål

Var försiktig! Kniv med en tandad kant kan inte slipas med ett skärpställ

Placera knivens blad böjt på den övre änden av skärpstålet. Dra klingan från knivens handtag till knivspetsen i en svag båge nedåt längs skärpstålet. Se till att endast slipa bladet och inte stålet med ett PTFE-skitt!

Dra kniven försiktigt växelvis framför och bakom skärpstålet för att slipa din kniv på båda sidor.

Hur man slipar kniven med en knivslip

Välj rätt öppning för din kniv.

Placera knivbladet med den bakre änden i spåret av knivslipen och dra hela bladet i din riktning medan du trycker lätt. Upprepa processen om din kniv inte är vass nog.

Torka kniven med en mjuk trasa för att avlägsna slipartiklar efter slipning.

Rengör knivarna för hand med ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel och varmt vatten. Undvik att använda aggressiva och slipande rengöringsmedel. Rengör alltid knivarna omedelbart efter varje användning - speciellt när du skurit syltiga livsmedel. Madrester kan annars orsaka missfärgning eller ätterröstning. Använd en mjuk trasa för att torka bladen efteråt. Vi rekommenderar att inte rengöra produkten i en diskmaskin.

Service

(SE)	Service Sverige
	Tel.: 0770 930 739
	E-Mail: owim@lidl.se
(FI)	Service Finland
	Tel: 010309 3582
	E-Mail: owim@lidl.fi

(PL)

Wskazówki dotyczące konserwacji ostrza noża:

Ostrzenie noża za pomocą stalowej ostrzałki

Ostrożnie! Noży z ząbkowanymi krawędziami nie wolno ostrzyć za pomocą stalowej ostrzałki!

Przyłożyć nóż ząbkowanym ostrzem do górnego końca stalowej ostrzałki. Przeciagnąć ostrze od rękojści do czubka noża po stalowej ostrzałce, prowadząc je po lekkim łuku. Upewnić się, że kontakt z ostrzałką ma jedynie ostrze a nie część powlekana stalą nieprzystwierającą!

Prowadzić nóż na zmianę z jednej i drugiej strony, aby równomiernie je naostrzyć.

Ostrzenie noża za pomocą ostrzałki do noży

Wybrać otwór dopasowany do danego noża.

Umieścić ostrze noża w szczelinie ostrzałki do noży i całkowicie przeciągnąć do siebie ostrze, wywierając lekki nacisk. Powtórzyć tę czynność, jeśli nóż w dalszym ciągu nie jest odpowiednio naostrzony.

Przetrzeć nóż miękką szmatką, aby usunąć resztki materiału ściernego pozostalego po ostrzeniu.

Noże należy myć ręcznie dostępnym w sprzedaży środkiem czyszczącym i ciepłą wodą. Unikać żrących środków czyszczących. Zawsze należy wyczyścić nóż po użyciu – zwłaszcza po krojeniu kwaśnych potraw. Resztki mogą spowodować przebarwienia lub powstawanie rdzy. Następnie należy wysuszyć nóż miękką szmatką.

- Nie zaleca się czyszczenia produktu w zmywarce.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: owim@lidl.pl

(HU)

Ápolási tippek a késhez:
Kés élezése fenőacéllal

Vigyázat! Recés élű késeket ne élezzen fenőacéllal!

Helyezze a kés élét lefelé fordítva a fenőacél felső végéhez. Húzza a kés élét végig a fenőacélon a nyélről a kés hegye felé enyhén ívesen. Ügyeljen arra, hogy csak a kés élét húzza, ne érintse a tapadásmentes bevonatú felületet!

Futtassa végig a kést óvatosan a fenőacél elülső és hátsó részén is, így a kés mindkét oldala megfelelően éles lesz.

Kés élezése késélező segítségével

Válassa ki a késének megfelelő nyílást.

Helyezze bele a kés élét a hátsó felénél a késélező nyílásába, majd húzza a kés élét végig maga felé enyhe nyomással. Ha a kés még nem elég éles, ismételje meg az eljárást.

Az élezésnél lesúlylódott anyagok eltávolításához törölje át a kést egy puha ruha segítségével.

Tisztítsa késeit kézi mosogatással egy kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószerrel és meleg vízzel. Kerülje az agresszív vagy súroló tisztítószerek használatát.

Mindig tisztítsa meg késeit közvetlenül a használat után, legfőképpen savtartalmú élelmiszerek vágása után. Ellenkező esetben az ételmaradékok elszíneződésekhez és akár rozsdához is vezethetnek. Végül törölje szárazra késeit egy puha kendővel. A terméket nem ajánlatos mosogatógépben tisztítani.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06 800 21225
E-mail: owim@lidl.hu

(SI)

Nasveti za nego noža:
Pravilno brušenje noža z brusilno palico

Previdno! Z brusilno palico ni mogoče brusiti nožev z nazobčanim rezilom!

Postavite rezilo noža pod kotom na zgornji konec brusilne palice. Povlecite rezilo od ročaja noža do vrha noža v loku navzdol po brusilni palici. Pazite, da naslonite samo rezilo in ne jekla z oblogo proti prijemanju!

Vlecite nož izmenoma z zgornje in spodnje strani brusilne palice, da nabrusite obe strani noža.

Pravilno brušenje noža z brusilom za nože

Izberite ustrezno odprtino za svoj nož.

Vstavite zadnji konec rezila noža v režo na brusilu za nože in povlecite celotno rezilo proti sebi z rahlim pritiskom navzdol. Ponovite postopek, če nož ni dovolj oster.

Obrišite nož z mehko krpo, da odstranite abrazivne delce po brušenju.

Nože ročno pomijte z običajnim čistilom in toplo vodo. Ne uporabljajte agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

Nože vedno očistite takoj po uporabi – še predvsem po rezanju kislinskih živil. Ostanke hrane lahko v nasprotnem primeru povzročijo obarvanja in rjo. Na koncu nože obrišite z mehko krpo.

- Priporočamo, da izdelek ne čistite v pomivalnem stroju.

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: owim@lidl.si

(CZ)

Tipy pro ošetřování nožů:
Jak ostřit svůj nůž očílkou

Opatrně! Nůž s pilovitým ostřím nemůže být ostřen očílkou!

Dejte ohyb čepele nože na horní konec očílky. Táhněte čepel od rukojeti nože ke špičce v mírném oblouku dolů podél očílky. Zajistěte, že to provádíte jen na čepeli, a ne na oceli s nepřilnavým povrchem!

Protáhněte nůž opatrně střídavo před a za očílkou, abyste nůž nabrousili z obou stran.

Jak ostřit svůj nůž s pomocí ostříče nožů

Zvolte správný otvor pro svůj nůž.

Dejte čepel nože zadním koncem do výřezu v ostříči nožů a protáhněte celou čepel s lehkým přitlakem ve směru k vám. Pokud by váš nůž nebyl dost ostrý, proces opakujte.

Po broušení ořtře nůž měkkým hadříkem, abyste odstranili abrazivní částice.

Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvykle prodávaneého čistícího prostředku a teplé vody. Vyhybejte se agresivním nebo také drhnoucím čistícím prostředkům. Čistěte své nože vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídel mohou jinak vést k zbarvením a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.

- Doporučujeme nečistit výrobek v myčce na nádobí.

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

Tipy na údržbu noža:
Ako naostríť váš nôž s oceľkou

Pozor! S oceľkou nemôžete ostríť nôž s vrúbkovanou čepeľou!

Čepeľ noža priložte na horný koniec oceľky pod uhlom. Potom potiahnite čepeľ noža po oceľke od úchytky rukoväte po špičku noža v miernom oblúku smerom nadol. Dbajte na to, aby ste priložili len čepeľ noža a nie antiadhéznou oceľ.

Nôž opatrne vedťe striedavo pred a za oceľkou, aby ste si nabrúslili nôž na oboch stranách.

Ako naostríť váš nôž s brúskou

Vyberte správny otvor pre váš nôž.

Vložte čepeľ noža zadným koncom do drážky na brúske a jemným tlakom potiahnite celú čepeľ cez brúsku smerom k sebe. Postup opakujte až kým bude váš nôž dostatočne ostrý.

Po brúsení utrite nôž mäkkou handričkou, aby ste odstránili zvyšky po brúsení.

Vaše nože čistite ručne s bežným čistiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drsné čistiace prostriedky. Nože čistite ihneď po použití – predovšetkým po krájaní potravín s obsahom kyselín. Zvyšky jedál môžu spôsobiť sfarbenie alebo vznik jemnej hrdze. Nože následne osušte jemnou utierkou.

- Odporúčame, aby ste výrobok neumývali v umývačke.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

(HR)

Savjeti za održavanje noževa:
Pravilno oštrenje noža s čelikom za oštrenje

Oprez! Noževe s nazubljenom oštricom nije moguće oštriti s čelikom za oštrenje!

Postavite oštricu noža pod kutom ma gornji kraj čelika za oštrenje. Povlačite oštricu od ručke noža do vrha noža u laganom luku prema dalje duž čelika za oštrenje. Pazite da prislonite samo oštricu, a ne čelik s oblogom protiv prijanjanja!

Pažljivo povlačite nož naizmjence s prednje i stražnje strane čelika za oštrenje kako biste naoštrili nož s obje strane.

Pravilno oštrenje noža oštračem noževa

Odaberite odgovarajući otvor za vaš nož.

Umetnite stražnji kraj oštrice noža u utor u oštraču noževa i povucite prema sebi cijelu oštricu uz lagani pritisak. Ponovite postupak ako se nož nije dovoljno naoštrio.

Obrišite nož mekom krpom kako biste uklonili abrazivne čestice nakon oštrenja.

Noževe perite ručno koristeći uobičajeno sredstvo za čišćenje i toplu vodu. Izbjegavajte nagrizajuća sredstva i sredstva za ribanje. Očistite noževe odmah nakon korištenja – posebice nakon rezanja namirnica koje sadrže kiseline. Ostaci hrane mogu uzrokovati promjenu boje i lebdeću hrdu. Potom osušite noževe mekanom krpom. Preporučujemo da proizvod ne perete u perilici posuda.

Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

(RS)

Saveti za održavanje noževa:
Ispravno oštrenje noževa čeličnim brusom

Oprez! Reckaste noževe nije dozvoljeno oštriti čeličnim brusom!

Stavite sečivo noža pod uglom na gornji kraj čeličnog brusa. Zatim u blagom luku, po čeličnom brusu povucite prema dole sečivo noža od početka ručke do vrha noža. Vodite računa da stavite samo sečivo noža, a ne i čelik obložen nelepljivim slojem!

Pažljivo povlačite nož naizmenično ispred i iza duž čeličnog brusa, kako biste naoštrili nož sa obe strane.

Ispravno naoštrite nož oštračem za noževe

Izaberite odgovarajući otvor za vaš nož.

Stavite oštricu noža tako da zadnji deo uđe u prorez na oštraču za noževe i pažljivo povucite prema sebi celu oštricu kroz oštrač za noževe. Ponovite postupak ako smatrate da nož još uvek nije dovoljno naoštren.

Nakon oštrenja, obrišite oštricu mekom krpom da biste uklonili sitne čestice.

Ručno očistite noževe komercijalnim deterdžentom i toplom vodom. Izbegavajte agresivne ili abrazivne deterdžente. Uvek očistite noževe odmah nakon upotrebe – naročito nakon rezanja kiselih namirnica. Ostaci hrane mogu u suprotnom dovesti do promene boje, a takođe i do rđe. Zatim osušite noževe mekom krpom. Preporučujemo da proizvod ne perete u mašini za pranje sudova.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda / perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

da pozovete korisnički servis: 0800-300-180

pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs

posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD
Prva južna radna 3
22330 Nova Pazova
Republika Srbija
Tel. 0800-300-180
E-mail: kontakt@lidl.rs

Servis

(RS) **Servis Srbija**
Tel.: 0800-300-180
E-Mail: owim@lidl.rs

(RO)

Sfaturi de îngrijire pentru cuțit:
Ascuirea corectă a cuțitului cu oțelul de ascuțit

Precauție! Cuțitele cu rectificare ondulată nu trebuie ascuțite cu oțelul de ascuțit!

Așezați lama cuțitului înclinată pe capătul superior al oțelului de ascuțit. Trageți apoi în jos lama cuțitului de la mâner până la vârș, într-o ușoară curbă, pe oțelul de ascuțit. Aveți grijă să puneți numai lama cuțitului, nu și oțelul cu acoperire antiaderentă!

Duceți cuțitul cu atenție, înainte și înapoi, alternativ, de-a lungul oțelului de ascuțit, pentru a ascuți cuțitul pe ambele părți.

Ascuirea corectă a cuțitului cu dispozitivul de ascuțit cuțite

Alegeți deschiderea corectă pentru cuțitul dvs.

Puneți lama cuțitului cu capătul din spate în fanta dispozitivului de ascuțit cuțite și trageți cu apăsare ușoară tot cuțitul către dvs. prin dispozitiivul de ascuțit. Repetați procesul dacă nu ați obținut rezultatul dorit.

După șlefuire, frecați cuțitul cu o cârpă moale pentru a îndepărta particulele de la șlefuire.

Curățați cuțitele prin spălare manuală, cu un detergent obișnuit din comerț și cu apă caldă. Evitați detergenții agresivi și cei de frecare. Curățați cuțitele întotdeauna imediat după folosire – mai ales după tăierea alimentelor care conțin acizi. Altfel, resturile de mâncare pot duce la decolorări și la ruginire. Uscați apoi cuțitele cu o cârpă moale. Recomandăm să nu curățați produsul în mașina de spălat vase.

Service

(RO) **Service România**
Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

(BG)

Съвети за поддръжка на ножа:
Как да заточите нож със стоманено точило

Прелпазливост! Нож с назъбено острие не може да бъде заточван със стоманено точило!

Поставете острието на ножа под наклон към горния край на стоманеното точило. Издрпайте острието от дръжката до върха на ножа по стоманеното точило с лека дъга надолу. Уверете се, че дипирате само острието, а не незащепващото покритие на ножа! Внимателно движете ножа последователно отпред и отзад на стоманеното точило, за да заточите ножа и от двете страни.

Как да заточите нож с точило за нож

Изберете правилния отвор за Вашия нож.

Поставете задния край на острието на ножа в процепа на точилото за нож и издрпайте цялото острие с лек натиск към Вас. Повторете процедурата, ако ножът не е достатъчно остър.

След заточването избършете ножа с мека кърпа, за да отстраните абразивните частици.

Почиствайте ножовете чрез измиване на ръка с обикновен почистващ препарат и топла вода. Избягвайте агресивни или абразивни почистващи средства. Винаги почиствайте ножовете веднага след използване – преди всичко след рязане на съдържащи киселини хранителни продукти. В противен случай остатъци от храни могат да доведат до промени по цвета, а също и до повърхността ръжда. След това подсушавайте ножовете с мека кърпа. Препоръчваме да не миете продукта в съдомиялна машина.

Сервиз

(BG) **Сервиз България**
Телефон: 00800 111 4920
Е-мейл: owim@lidl.bg

(LT)

Peilių priežiūros instrukcijos:
Kaip pagalsti peili su plieniniu galstuvu

Atsargiai! Dantytų peilių negalima galsti plieniniu galstuvu!

Padėkite peilio ašmenis ant viršutinio plieninio galstuvo galo. Slinkite ašmenis nuo peilio rankenos galo link ašmenų galo šiek tiek judėdami lanku žemyn išilgai plieninio galstuvo. Įsitinkinkite, kad galandate tik ašmenis, o ne nelimpantį plieninį paviršių!

Atsargiai galaskite peiliį plieniniu galstuvu ir pagalaskite abi peilio puses.

Kaip pagalsti peili peilių galastuvu

Pasirinkite tinkamą įsų peiliui angą.

Įstatykite peilio ašmenis peilio galstuvo angą ir lengvai traukite peiliį link savęs. Kartokite procesą, jei nepakankamai pagalandote savo peilį.

Nuvalykite peiliį minkšta šluoste, kad pašalintumėte braižančias daleles, susidariusias galandimo metu.

Nuvalykite peilius ranka naudodami valymo priemonę ir šiltą vandenį. Venkite naudoti braižančias valymo priemones. Stenkitės visada valyti peilius po kiekvieno naudojimo, ypač įjaustydami rūgščius maisto produktus. Priešingu atveju maisto likučiai gali lemti spalvos nublukimą arba rūdis. Ašmenis nusauskinkite švelnia šluoste.

- Rekomenduojame įrankio neplauti indaplovėje.

Klientų aptarnavimas

(LT) **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**
Tel.: 8 800 33144
El. paštas: owim@lidl.lt

(EE)

Noa hooldamise nõuanded:
Noa õigesti teritamine teritusviiliga

Ettevaatus! Lainlise lõikeservaga nugasid ei tohi teritada teritusviiliga!

Asetage noatera lõikeserv nurga all vastu teritusviili ülemist otsa. Seejärel tõmmake noatera lõikeserva käepideme juurest kuni tera otsani kerge kaarega vastu teritusviili alla. Jälgige, et hoiaksite vastu teritusviili ainult noatera lõikeserva ja mitte nakkumisvastase kihiga kaetud tera külge!

Liigutage nuga ettevaatlikult vaheldumisi piki teritusviili edasi-tagasi, et teritada nuga mõlemalt poolt.

Noa õigesti teritamine noateritajaga

Valige noa jaoks sobiv ava.

Asetage noatera tagumine ots noateritaja pilusse ning tõmmake kergelt surudes kogu tera läbi noateritaja enda poole. Korrake toimingut, kui nuga ei ole piisavalt terav.

Pärast teritamist pühkige nuga pehme lapiga üle, et eemaldada lihvimisjäägid.

Puhastage nuga kaubanduses saadaoleva tavalise puhastusvahendi ja sooja veega. Vältige agressiivseid ja abrasiivseid puhastusvahendeid. Alati puhastage nuga kohe pärast kasutamist – eelkõige pärast happeliste toiduainete lõikamist. Vastasel juhul võivad toidujäägid põhjustada värvimuutusi ja ka lendroostet. Seejärel kuivatage nuga pehme lapiga.

- Toodet ei ole soovitatav pesta nõudepesumasinas.

Teenindus

(EE) **Teenindus Saksamaal**
Tel.: 8000 049 109

(LV)

Naža kopšanas padomi:
Rūpīgi uzasiniet nazi ar galodu

Uzmanību! Vilņveidīgi asinātus nažus nedrīkst asināt ar galodu!

Pielieciet naža asmeni pie galodas noteiktā leņķī. Tad velciet naža asmeni lejup pa galodu virzienā no roktura līdz naža smailei un ar nelielu loku. Raugiet, lai galodai piegultu tikai naža asmens, nevis ar pretpielīšanas slāni pārklātais tēraudsl!

Visbeidzot uzmanīgi pārvietojiet nazi pa galodu turp un atpakaļ, lai uzasinātu abas asmens puses.

Rūpīgi uzasiniet nazi ar naža asinātāju

Izvēlieties jūsu nazim atbilstošo atveri.

Novietojiet naža asmeni ar rokturim tuvāko pusi asinātāja atverē un, viegli uzspiežot, velciet asmeni cauri naža asinātājam jūsu virzienā. Atkārtojiet darbību, ja nazis nav pietiekami ass.

Pēc asināšanas notīriet nazi ar mikstu drānu, lai notīrītu asināšanas daļā atdalītās metāla daļiņas.

Nomazgājiet jūsu nažus ar tīrzdzniecībā pieejamo tīršanas līdzekli un siltu ūdeni. Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Vienmēr tīriet jūsu nažus uzreiz pēc lietošanas – jo īpaši tad, ja ir grieztī skābi saturoši pārtikas līdzekļi. Pretējā gadījumā ēdiena atlikumi var radīt krāsas izmaiņas un arī rūsu. Nožāvējiet jūsu nažus ar mikstu drāniņu. Izstrādājumu iesakām nemazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

Serviss

(LV) **Serviss Vācijā**
Tālr.: 8000 5808

IAN 336654_1907

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05969A /

HG05969B /

HG05969C

Version: 01/2020