

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.

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.

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 444612_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.

Beknopte handleiding

Dit document is een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruikershandleiding.

Door de QR-code te scannen, komt u direct op de Lidl-servicepagina (www.lidl-service.com) en kunt u de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden door het artikelnummer IAN 444612_2307 in te voeren.

WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen. De snelstartgids maakt deel uit van dit product. Maak uzelf vertrouwd met alle bedieningsinstructies voordat u het product gebruikt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en overhandig alle documenten als het product aan derden wordt doorgegeven.

Tip voor mesonderhoud:

- Bewaar de gebruikershandleiding op een veilige plaats.
- De mesbladen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en zijn vaatwasmachinebestendig. We raden echter handwas aan om de hoogwaardige messen te beschermen tegen agressieve reinigingsmiddelen in de vaatwasser en tegen mechanische schade, zoals roestfilm die kan ontstaan door roestende schroeven op potten en deksels.
- Reinig je messen door ze met de hand af te spoelen met een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel en warm water. Vermijd agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Vermijd het reinigen met de schurende kant van afwaspennen of stalen sponzen om beschadiging van de coating te voorkomen.
- Reinig uw messen altijd direct na gebruik - vooral na het snijden van zure voedingsmiddelen. Etenresten kunnen anders leiden tot verkleuring en roestfilm. Droog je messen vervolgens af met een zachte doek.

ES

Guía rápida

Este documento es una versión impresa abreviada del manual de usuario completo.

Escanear el código QR lo lleva directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y puede ver y descargar las instrucciones de funcionamiento completas ingresando el número de artículo IAN 444612_2307.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta las instrucciones de uso completas para evitar lesiones personales y daños materiales. La Guía de inicio rápido es parte de este producto.

Familiarícese con todas las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el producto. Guarde las breves instrucciones en un lugar seguro y entregue todos los documentos si el producto se entrega a terceros.

Consejos para el cuidado de los cuchillos:

- Guarde el manual del usuario en un lugar seguro.
- Las hojas de los cuchillos están hechas de acero inoxidable de alta calidad y son aptas para lavavajillas. Sin embargo, recomendamos lavar a mano para proteger las cuchillas de alta calidad de los agentes de limpieza agresivos en el lavavajillas y de daños mecánicos, como la película de óxido que puede provenir de tornillos oxidados en ollas y tapas.
- Limpie sus cuchillos enjuagándolos a mano con un agente de limpieza disponible comercialmente y agua tibia. Evite los agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
- Evite limpiar con el lado abrasivo de esponjas para lavavajillas o esponjas de acero para evitar dañar el revestimiento.
- Siempre limpie sus cuchillos inmediatamente después de usarlos, especialmente después de cortar alimentos ácidos. De lo contrario, los restos de comida pueden provocar decoloración y una película de óxido. Luego seque sus cuchillos con un paño suave.

IT

CH

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 444612_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.

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

CZ

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 seznamte se všemi provozními pokyny. Stručný návod uschovejte na bezpečném místě a v případě předání výrobku třetím 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 rezavějších 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 skrátenou tlačenu verzioi 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 zadáním 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 postúpíte tretím osobám.

Tipy na starostlivosť o nože:

- Uchovávajúte 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 čepel 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. Vyhnite sa agresívnym alebo drsným čistiacim prostriedkom.
- Vyhybajte sa čisteniu abrazívnou stranou špongií na umývanie riadu alebo ocelových 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.

HU

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.

Tippek 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 sűrűlő 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.

PL

Szybki przewodnik

Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi.

Zeskanowanie kodu QR prowadzi bezpośrednio do strony serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i można wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wprowadzając numer pozycji IAN 444612_2307.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj pełnej instrukcji obsługi, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami obsługi. Skróconą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać wszystkie dokumenty w przypadku przekazania produktu osobom trzecim.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:

- Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.
- Ostrza noża są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ręczne, aby chronić wysokiej jakości ostrza przed agresywnymi środkami czyszczącymi w zmywarce i przed uszkodzeniami mechanicznymi, takimi jak rdzawy nalot, który może powstać z rdzewiejących śrub na garnkach i pokrywkach.
- Wyczyść noże, splukując je ręcznie dostępnym w handlu środkiem czyszczącym i ciepłą wodą. Unikaj agresywnych lub szorujących środków czyszczących.
- Unikaj czyszczenia szorstką stroną gąbek do mycia naczyń lub gąbek stalowych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki.
- Zawsze czyść noże natychmiast po użyciu - zwłaszcza po krojeniu kwaśnych potraw. Resztki jedzenia mogą w przeciwnym razie prowadzić do przebarwień i rdzy. Następnie wytrzyj noże miękką ściereczką.

DK

Hurtig vejledning

Dette dokument er en forkortet trykt version af den komplette brugervejledning.

Scanning af QR-koden fører dig direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com), og du kan se og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret IAN 444612_2307.

ADVARSEL!

Overhold hele betjeningsvejledningen for at undgå personskade og materielle skader. Quick Start Guide er en del af dette produkt. Gør dig bekendt med alle betjeningsvejledninger, før du bruger produktet. Opbevar den korte vejledning et sikkert sted og aflever alle dokumenter, hvis produktet videregives til tredjemand.

Tip til knivpleje:

- Opbevar brugervejledningen et sikkert sted.
- Knivbladene er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet og tåler opvaskemaskine. Vi anbefaler dog håndvask for at beskytte knivene af høj kvalitet mod aggressive rengøringsmidler i opvaskemaskinen og mod mekaniske skader, såsom rustfilm, der kan komme fra rustskruer på gryder og låg.
- Rengør dine knive i hånden med et almindeligt tilgængeligt rengøringsmiddel og varmt vand. Undgå aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Undgå at rengøre med den slibende side af opvaskesvampe eller stålsvampe for at undgå at beskadige belægningen.
- Rengør altid dine knive umiddelbart efter brug – især efter skæring af sure fødevarer. Madrester kan ellers føre til misfarvning og rustfilm. Tør derefter dine knive med en blød klud.

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