ERNESTO®

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) 379060_2110 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:

- Die Messer 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 z. B. Flugrost, der von rostenden Schrauben an Töpfen und Deckeln kommen kann, zu schützen.
- Reinigen Sie Ihre Messer und Schere per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Säubern Sie Ihre Messer und Schere 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 und Schere mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Holzblock mit einem trockenen Tuch.

GB IE

Short Manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 379060_2110.

⚠ **WARNING!** Observe the complete instruction manual to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.

Care instructions for the knives:

- Our knives are made of high-quality stainless steel and are suitable for dishwashers. It is nevertheless recommended to clean the blades by hand in order to protect the high-quality knives from aggressive cleaning agents in the dishwasher and from mechanical damage, such as flash rust, resulting from rusting screws in pots and lids.
- Clean the knives and scissors by hand using a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid using aggressive and abrasive cleaning agents.
- Always clean the knives and scissors immediately after each use – especially after cutting acidic foods. Food residue might otherwise cause discolouration or flash rust. Use a soft cloth to dry your knives and scissors afterwards.
- Clean the wooden block with a dry cloth.

FR BE

Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 379060_2110, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation. Conservez le guide de démarrage rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

Instructions d'entretien des couteaux :

- Nos couteaux sont en acier inoxydable de qualité supérieure et sont lavables au lave-vaisselle. Il est toutefois recommandé de nettoyer les couteaux à la main, afin de protéger les couteaux de qualité supérieure des produits de nettoyage agressifs du lave-vaisselle et de tout dommage mécanique, tel que la rouille instantanée résultant de vis qui s'oxydent dans les casseroles et les couvercles.
- Nettoyez vos couteaux et ciseaux en les lavant à la main à l'eau chaude avec un produit de nettoyage standard, disponible dans le commerce. Évitez les produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- Nettoyez vos couteaux et vos ciseaux tout de suite après leur utilisation, en particulier après avoir coupé des aliments acides. Les restes de nourriture peuvent causer une décoloration mais aussi l'apparition de rouille. Ensuite, séchez vos couteaux et ciseaux avec un torchon doux.
- Nettoyez le bloc en bois avec un chiffon sec.

NL BE

Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 379060_2110 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Neem de volledige gebruiksaanwijzing in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedieningsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

Onderhoudsinstructies voor het mes:

- Onze messen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en geschikt voor de vaatwasmachine. We bevelen echter aan om de messen met de hand te reinigen om de hoogwaardige messen in de vaatwasmachine te beschermen tegen agressieve schoonmaakmiddelen en tegen mechanische schade, zoals vliegroest dat door verroeste schroeven in pannen en deksels wordt veroorzaakt.
- Reinig uw messen en scharen met de hand met een commercieel verkrijgbaar schoonmaakmiddel en warm water. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak uw messen en scharen altijd direct na gebruik schoon - vooral als u er zure voedingsmiddelen mee heeft gesneden. Etensresten kunnen anders verkleuringen en zelfs vliegroest veroorzaken. Droog vervolgens uw messen en scharen af met een zachte doek.
- Maak het houten blok schoon met een droge doek.

PL

Krótka instrukcja

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 379060_2110 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy dołączyć do niego całą dokumentację.

Rady pielęgnacyjne:

- Noże są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Jednakże zaleca się mycie ręczne, aby chronić wysokiej jakości ostrza przed agresywnymi detergentami używanymi w zmywarce oraz mechanicznymi uszkodzeniami, np. rdzą, która może pochodzić z zardzewiałych śrub na garnkach i pokrywach.
- Noże i nożyce czyścić płucząc ręcznie dostępnym w handlu detergentem i ciepłą wodą. Unikać agresywnych i ściernych detergentów.
- Zawsze czyścić noże i nożyce zaraz po użyciu – zwłaszcza po krojeniu kwaśnych potraw. Pozostawianie resztek może prowadzić do przebarwień, a także do tworzenia się rdzy. Następnie noże i nożyce osuszyć miękką ściereczką.
- Drewniany klocek czyścić suchą szmatką.

CZ

Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 379060_2110 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Dodržujte kompletní návod k obsluze, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se nejdříve seznamte se všemi pokyny k obsluze. Krátký návod si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.

Tipy pro ošetřování nožů:

- Naše nože jsou z jakostní ušlechtilé oceli a jsou vhodné do myčky nádobí. My Vám ovšem doporučujeme ruční mytí, abyste ochránili jakostní čepele před agresivními čisticími prostředky v myčce a před mechanickým poškozením, jako např. nálet rzi, který může pocházet od reznoucích šroubů na hrncích a pokličkách.
- Čistěte své nože a nůžky ručním mytím s pomocí obvykle prodávaného čisticího prostředku a teplé vody. Vyhýbejte se agresívním nebo také abrazivním čisticím prostředkům.
- Čistěte své nože a nůžky vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídel mohou jinak vést k zbarvením a rovněž k náletu rzi. Následně osušte své nože a nůžky měkkým hadříkem.
- Čistěte dřevěný blok suchou utěrkou.

SK

Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačenou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadaním čísla výrobku (IAN) 379060_2110 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

⚠ **VAROVANIE!** Dodržiavajte celý návod na ovládanie, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými ovládacími pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

Tipy na údržbu noža:

- Naše nože sú vyrobené z kvalitnej ušľachtilej ocele a sú vhodné do umývačky riadu. My však odporúčame umývanie ručne, aby boli kvalitné čepele chránené pred agresívnymi čistiacimi prostriedkami používanými v umývačke riadu a pred mechanickým poškodením, ako napr. jemná hrdza, ktorá sa môže vyskytnúť vďaka hrdzavejúcim skrutkám na hrncoch a pokrývok na hrnce.
- Nože a nožnice umývajte bežným voľne predajným čistiacim prostriedkom a teplou vodou. Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nože a nožnice umývajte vždy hneď po použití, predovšetkým po krájaní kyslých potravín. V opačnom prípade môžu zvyšky jedla spôsobiť zafarbenie alebo hrdzavenie. Následne nože a nožnice osušte jemnou handrou.
- Drevený blok vyčistite suchou handrou.

ES

Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 379060_2110, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Observe el manual de instrucciones completo para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

Instrucciones para el cuidado del cuchillo:

- Nuestros cuchillos están hechos de acero inoxidable de alta calidad y se pueden lavar en el lavavajillas. No obstante se recomienda lavarlos a mano para protegerlos de los agentes de limpieza agresivos del lavavajillas y de los daños mecánicos como, por ejemplo, la oxidación inmediata que pueden producir los tornillos oxidados de tapas y cacerolas.
- Limpie sus cuchillos y tijeras a mano con un detergente convencional y agua caliente. Evite detergentes agresivos o abrasivos.
- Limpie siempre sus cuchillos y tijeras después del uso - sobre todo después de cortar alimentos que contengan ácidos. En caso contrario, los restos de comida pueden provocar decoloraciones y corrosión. A continuación, seque sus cuchillos y tijeras con un paño suave.
- Limpie la parte de madera con un paño seco.

DK

Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 379060_2110 og downloade den.

⚠ **ADVARSEL!** Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning, for at undgå personskader og materielle skader. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjeningshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

Vedligeholdelse af kniv:

- Kniven er af højkvalitets rustfrit stål og egnet til opvaskemaskine. Vi anbefaler alligevel opvask i hånden for at beskytte højkvalitetsklingerne mod aggressive opvaskemidler i opvaskemaskinen samt mekanisk beskadigelse i form af f.eks. flyverust, der kan opstå ved vask af gryder og låg med rustne skruer.
- Rengør knive og sakse ved opvask i hånden med et almindeligt opvaskemiddel. Undgå at bruge aggressive og/eller slibende rengøringsmidler.
- Aftør knive og sakse straks efter brug – især efter skæring i syreholdige levnedsmidler. Madrester kan desuden medføre misfarvning og flyverust. Knive og sakse tørres derefter med en blød klud.
- Rengør træblokken med en tør klud.

IT

Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 379060_2110 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso. Conservare la Guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

Suggerimenti per la manutenzione dei coltelli:

- I coltelli sono realizzati in acciaio inox di alta qualità e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia un lavaggio a mano, al fine di proteggere i coltelli di alta qualità dai detergenti aggressivi usati nella lavastoviglie o da danni di natura meccanica, come ad esempio l'ossidazione causata dalle viti di pentole e coperchi.
- Pulire i coltelli e le forbici sciacquando a mano con un detergente di uso commerciale e acqua calda. Evitare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire sempre i coltelli e le forbici subito dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato cibi acidi. Gli avanzi di cibo possono altrimenti portare a scolorimento e alla formazione di pellicola di ruggine. Poi asciugare i coltelli e le forbici con un panno morbido.
- Pulire il blocco di legno con un panno asciutto.

HU

Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a (IAN) 379060_2110 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa be a teljes használati útmutatót a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót a termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a dokumentációt is.

Ápolási tippek a késhez:

- Késeink minőségi rozsdamentes acélból készültek és alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra. Ennek ellenére javasoljuk a kézi mosogatást, hogy megóvja a minőségi pengéket a mosogatógépben lévő agresszív mosogatószerek hatásától és a mechanikus sérülésektől, mint pl. a rozsda, amely a fazekak és fedelek rozsdásodó csavarjaitól eredhet.
- A kést és az ollót kézzel mosogassa el háztartási mosogatószer és meleg víz segítségével. Ne használjon durva, vagy maró hatású mosogatószereket.
- A kést és az ollót mindig a használatot követően azonnal tisztítsa meg, főleg savas élelmiszerek vágása után. Ha nem így tesz, az ételmaradékok elszíneződéseket, vagy akár rozsdásodást okozhatnak. Ezt követően a kést és az ollót törölje szárazra egy puha ruha segítségével.
- A fa késtartó blokkot egy száraz ruha segítségével tisztítsa.

SI

Kratka navodila

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 379060_2110 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ **OPOZORILO!** Upoštevajte celotna navodila za uporabo, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite tudi vso dokumentacijo.

Nasveti za nego noža:

- Naši noži so izdelani iz visokokakovostnega legiranega jekla in primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu priporočamo ročno pomivanje, da visokokakovostna rezila zaščitite pred agresivnimi čistili v pomivalnem stroju in pred mehanskimi poškodbami, kot je na primer rja, ki lahko izhaja iz rjavečih vijakov na loncih in pokrovih.
- Nože in škarje ročno pomijte z običajnim čistilom in toplo vodo. Preprečite uporabo agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Nože in škarje vedno očistite takoj po uporabi – še predvsem po rezanju kislinskih živil. Ostanki hrane lahko v nasprotnem primeru povzročijo obarvanja in rjo. Na koncu nože in škarje obrišite z mehko krpo.
- Leseni blok čistite s suho krpo.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 379060_2110
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06895
Version: 04/2022