



DE

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen KOCHMESSERS/ SANTOKU-MESSERS, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

Pflegетipps Messer:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Die Messer bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Messer sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen.
- Zum Schneiden ist stets ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff zu benutzen.
- 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.
- Das Schärfen der Klingen sollte mit einem hochwertigen Schleifmittel wie einem Schleifstein erfolgen.

Messer mit Bambusgriff

- Nicht geeignet für die Geschirrspülmaschine.
- Richtige Pflege hilft, die natürliche Schönheit des Bambusgriffs zu erhalten: Reiben Sie nach der Reinigung gelegentlich etwas Speiseöl auf den Bambusgriff.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Service

DE
Service Deutschland
Tel.: 0800 1528352
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

PL

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego NOŻA SZEFA KUCHNI/NOŻA SANTOKU, zwanych dalej „produktem”.

Wybrany został produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, obsługi i utylizacji. Przed rozpoczęciem obsługi produktu zapoznać się z produktem oraz wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje obsługi i bezpieczeństwa.

Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. Instrukcje przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dotaczyć do niego całą jego dokumentację.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:

- Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

- Nasze noże są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Przeznaczone wyłącznie do krojenia żywności.
- Kroić należy zawsze na deskach do krojenia, wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego.
- Noże należy myć ręcznie przy użyciu popularnego detergentu i ciepłej wody. Unikać żrących środków czyszczących.
- Zawsze należy wyczyścić noża po użyciu — zwłaszcza po spożyciu pokarmów kwaśnych. Resztki mogą spowodować przebarwienia lub powstawanie rdzy. Następnie należy wysuszyć noże miękką szmatką.
- Ostrzyć za pomocą wysokiej jakości środków, takich jak kamień do ostrzenia.

Nóż z bambusową rączką

- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Właściwa konserwacja pomaga zachować naturalne piękno bambusowej rączki: Po oczyszczeniu od czasu do czasu wcierać w bambusową rączkę trochę oleju jadalnego.

Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Serwis

PL
Serwis Polska
Tel.: 008004911946
E-Mail: kontakt@kaufland.pl

CZ

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového KUCHYŇSKÉHO NOŽE/NOŽE SANTOKU, dále nazývaného jen „výrobek”.

Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod na obsluhu je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, obsluhu a likvidaci. Před obsluhou výrobku se seznamte s výrobkem a se všemi pokyny k obsluhu a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující pokyny týkající se obsluhy a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

Typy pro ošetřování nožů:

- Uchovávejte tento návod na obsluhu na bezpečném místě.
- Naše nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli. Používá se výhradně pro řezání potravin.
- Řezání provádějte vždy na desce ze dřeva nebo z plastu.
- Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvykle prodávaného čistícího prostředku a teplé vody. Vyhýbejte se agresivním nebo také drhnoucím čistícím prostředkům.
- Čistěte své nože vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídal mohou jinak vést k zbarvením a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.
- Používejte vysoce kvalitní brusnou pomůcku, jako je brusný kámen pro ostření.

Nůž s bambusovým držadlem

- Nevhodné do myčky nádobí.
- Správná péče pomůže zachovat přirozenou krásu bambusového držadla: Větřete po čištění případně trochu jedlého oleje do bambusového držadla.

Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy své obce nebo města.

Servis

CZ
Servis Česká republika
Tel.: 800600632
E-Mail: kontakt@kaufland.cz

RO

MD

Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră CUȚIT AL BUCĂTARULUI/CUȚIT SANTOKU, denumit în continuare numai „produs”.

Ați ales un produs de înaltă calitate. Instrucțiunile de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Ele conțin informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu produsul și cu toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță. În acest scop, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni referitoare la utilizare și instrucțiunile de siguranță.

Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur. Predați neapărat toate documentele în cazul în care transferați produsul unei terțe persoane.

Sfaturi de îngrijire pentru cuțit:

- Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur.
- Cuțitele noastre sunt făcute din din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Ele sunt destinate exclusiv tăierii alimentelor.
- Tăiați întotdeauna folosind un tocător de lemn sau de plastic.
- 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. Curățați apoi cuțitele cu o cârpă moale.
- Ascuțiți lamele folosind ascuțitori de înaltă calitate, de exemplu o piatră abrazivă.

Cuțit cu mâner din bambus

- Nu este potrivit pentru mașina de spălat vase.
- Îngrijirea corectă ajută la păstrarea frumuseții naturale a mânerului din bambus: După curățare frecați ocazional mânerul din cu puțin ulei alimentar.

Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat puteți afla de la administrația locală sau comunală.

Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor de material sau de fabricație la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția noastră stabilită mai jos.

Garanția pentru acest produs este de 2 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța de achiziție originală într-un loc sigur, deoarece este nevoie de acest document ca dovadă a achiziției.

Orice daune sau defecte deja prezente în momentul achiziției trebuie raportate imediat după despachetarea produsului.

În cazul în care produsul prezintă un defect de material sau de fabricație în termen de 2 ani de la data achiziției, îl vom repara sau înlocui gratuit, la alegerea noastră. Perioada de garanție nu se prelungește prin acordarea unei cereri de garanție. Acest lucru e valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat sau este utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele produsului care sunt supuse uzurii normale și, prin urmare, sunt considerate piese de uzură (de ex. baterii, acumuloare, furtunuri, cartușe de cerneală) și nici nu acoperă deteriorarea pieselor fragile, cum ar fi întrerupătoarele sau piesele din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a asigura o prelucrare rapidă a cererii dvs., respectați următoarele indicații:

Păstrați la îndemână chitanța de cumpărare originală și numărul articolului (IAN 438928-2210/438929-2210) ca dovadă a achiziției.

Numărul articolului îl găsiți pe plăcuța de identificare, pe o gravură de pe produs, pe prima pagină a instrucțiunilor de utilizare (în stânga jos) sau ca autocolant pe partea din spate sau de jos a produsului.

În cazul în care apar erori de funcționare sau alte deficiențe, adresați-vă mai întâi departamentului de service menționat mai jos, prin telefon sau e-mail.

Odată ce produsul a fost înregistrat ca fiind defect, îl puteți returna gratuit la adresa de service care v-a fost furnizată. Asigurați-vă că includeți chitanța de cumpărare originală (bonul de casă) și o scurtă descriere scrisă, în care să fie prezentate detaliile defecțiunii și data apariției.

Service

RO
Service România și Moldova
MD
Tel.: 0800890239
E-Mail: client@kaufland.ro

SK

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového KUCHYNSKÉHO NOŽA/NOŽA SANTOKU, ktoré sa ďalej označujú len ako „produkt”.

Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný produkt. Návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou tohto produktu. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, obsluhy a likvidácie. Pred obsluhou produktu sa oboznámte s produktom, so všetkými upozorneniami k obsluhe a so všetkými bezpečnostnými upozorneniami. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledovné pokyny týkajúce sa obsluhy a bezpečnostné upozornenia.

Produkt používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. V prípade postúpenia produktu ďalším osobám bezpodmienečne odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k produktu.

Typy na údržbu noža:

- Návod na používanie si uschovajte na bezpečnom mieste.
- Naše nože sú vyrábané z vysokokvalitnej nehrdzavejúcej ocele. Sú určené výhradne na krájanie potravín.
- Krájanie vykonávajte na drevených alebo plastových doskách na krájanie.
- Vaše nože čistite ručne s bežným čistiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drhnúce 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.
- Na ostrenie používajte vysokokvalitnú pomôcku na brúsenie, ako napríklad brúsny kameň.

Nôž s bambusovou rukoväťou

- Nevhodný do umývačky na riad.
- Správna starostlivosť pomôže zachovať prirodzenú krásu bambusovej rukoväte: Bambusovú rukoväť natrite občas po vyčistení jedlým olejom.

Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného produktu sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Servis

SK
Servis Slovensko
Tel.: 0800 008158
E-pošta: info@kaufland.sk

● Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog KUHINJSKOG NOŽA/SANTOKU NOŽA, u daljnjem tekstu „proizvod“.

Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda se upoznajte sa svim njegovim uputama za uporabu i sigurnosnim uputama. U tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeće upute za rad i sigurnosne upute.

Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ove upute pohranite na sigurnom mjestu. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

Savjeti za održavanje noževa:

- Upute za uporabu pohranite na sigurnom mjestu.
- Naši su noževi izrađeni od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika. Koristi se isključivo za rezanje hrane.
- Uvijek režite na pločama za rezanje od drva ili plastike.
- Noževe čistite ručnim pranjem 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 hrđu. Potom osušite noževe mekanom krpom.
- Za oštrenje koristite visokokvalitetno pomagalo za brušenje, kao što je brus.

Nož s drškom od bambusa

- Nije prikladan za pranje u perilici posuđa.
- Pravilna njega pomaže u održavanju prirodne ljepote drške od bambusa: Nakon čišćenja bambusovu dršku povremeno istrljajte jestivim uljem.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

● Jamstvo

Proizvod je proizveden u skladu sa strogim smjernicama kvalitete i pažljivo provjeren prije isporuke. U slučaju greške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našim jamstvom navedenim u nastavku.

Jamstvo za ovaj proizvod je 2 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Svako oštećenje ili nedostatak koji je već prisutan u trenutku kupnje mora se prijaviti odmah nakon raspakiravanja proizvoda.

Ako se u roku od 2 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u pogledu materijala ili izrade, mi ćemo ga, prema vlastitom nahođenju, besplatno popraviti ili zamijeniti. Odobrenim jamstvenim zahtjevom se ne produljuje jamstveni rok. Ovo se također odnosi na zamijenjene i popravljene dijelove.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepravilno korišten ili održavan.

Jamstvo obuhvaća greške u materijalu i proizvodnji. Ovo se jamstvo ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju i habanju te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidači ili dijelovi od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako bismo osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, imajte na umu sljedeće:

Pripremite originalni račun i broj artikla (IAN 438928-2210/438929-2210) kao dokaz kupnje.

Broj artikla možete pronaći na natpisnoj pločici, gravuri na proizvodu, početnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili kao naljepnicu na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

Ako dođe do funkcionalnih grešaka ili drugih nedostataka, najprije se obratite dolje navedenom servisnom odjelu telefonom ili e-poštom.

Nakon što se proizvod evidentira kao neispravan, možete ga besplatno vratiti na adresu servisa koju ste dobili. Obavezno priložite originalni dokaz o kupnji (račun) i kratak pisani opis s pojedinostima kvara i vremena kada se on pojavio.

● Servis

Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов ГОТВАРСКИ НОЖ/НОЖ SANTOKU, наричан по-долу само „продукт“.

С това Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, експлоатация и изхвърляне. Преди експлоатацията на продукта се запознайте с продукта и с всички указания за експлоатация и безопасност. За целта прочетете внимателно следните инструкции относно експлоатацията и указанията за безопасност.

Използвайте продукта само според описанието и за посочените области на приложение. Съхранявайте това ръководство на сигурно място. Непременно предавайте всички документи при предаване на продукта на трети лица.

Съвети за поддръжка на ножа:

- Съхранявайте ръководството за експлоатация на сигурно място.
- Нашите ножове са изработени от висококачествена неръждаема стомана. Те са предназначени единствено за рязане на хранителни продукти.
- Винаги режете върху дървени или пластмасови дъски за рязане.
- 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 повърхностна ръжда. След това подсушавайте ножовете с мека кърпа.
- Използвайте висококачествено средство за заточване, като напр. точилен камък.

Нож с бамбукова дръжка

- Не е подходящ за миялна машина.
- Правилната поддръжка спомага за запазване на естествената красота на бамбуковата дръжка: От време на време след почистване натривайте бамбуковата дръжка с малко олио.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за изхвърляне на излезлия от употреба продукт се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

● Сервиз

Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: info@kaufland.bg



IAN 438928-2210

IAN 438929-2210

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY