classbach®

Pflegehinweise / Garantie

Care Instructions • Onderhoud • Instruction d'entretien • Instrucciones de mantenimiento
Istruzioni di manutenzione • Instrukcje dotyczące konserwacji / Gwarancja • Használati utasítások
Рекомендации по использованию • تعليمات العناية

Messerblockset C-MBS 4018

Knife Block Set • Messenblokset • Ensemble de blocs de couteaux
Juego de bloques de cuchillos • Set di coltelli • Zestaw bloków do noży
Késblokk készlet • Набор ножевых блоков • حامل طقم السكاكين

CE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Damit Sie lange Freude an den Messern haben, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Die Klingen der Messer und der Schere sind scharf! Handhaben Sie die Messer und die Schere mit der nötigen Sorgfalt!
- Testen Sie nie die Schärfe eines Messers, indem Sie mit dem Finger an der Klinge entlang streichen.
- Bewahren Sie den Messerblock mit den Messern und der Schere außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⚠ ACHTUNG:

- Schneiden auf Glas- oder Granitflächen macht das Messer schneller stumpf.
- Reinigen Sie die Messer, den Messerblock und die Schere nicht im Geschirrspüler.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Messer vor dem ersten und nach jedem Gebrauch in heißem Wasser unter Zusatz eines Spülmittels. Halten Sie das scharfe Ende des Messers immer weg von sich und halten Sie das Messer am Griff fest. Anschließend trocknen Sie die Messer mit einem Tuch, bevor Sie sie wieder im Messerblock platzieren.
- Den Messerblock reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Ist der Messerblock aus Holz, tauchen Sie diesen nicht in Wasser.
- Die Schere können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

Schärfen

- Sollte ein Messer nicht mehr die gewünschte Schärfe haben, können Sie diese mit einem im Handel erhältlichen Schleifmittel (Wetzstahl, Messerschärfer usw.) wiedererlangen.
- Die Schere können Sie ebenfalls schärfen (Wetzstahl usw.).

Garantie

Garantiebedingungen

- Wir übernehmen für das von uns vertriebene Produkt eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Produkts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 08 2021

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Produkt innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, lässt es sich in unserem Serviceportal zur kostenlosen Garantieabwicklung anmelden.

Bitte besuchen Sie hierzu unsere Service-Seite **www.classbach.de/service** und klicken Sie auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

Sie erhalten nach Abschluss der Anmeldung ein Versandticket per E-Mail sowie weitere Informationen rund um die Abwicklung Ihrer Reklamation.

Stand 08 2021

Thank you for choosing our product. In order for you to enjoy the knives for a long time, please observe the following instructions:

⚠ WARNING: Risk of Injury!

- The blades of the knives and scissors are sharp! Handle the knives and scissors with due care!
- Never test the sharpness of a knife by running your finger along the blade.
- Keep the knife block with the knives and scissors out of the reach of children.

⚠ CAUTION:

- Cutting on glass or granite surfaces will make the knife dull more quickly.
- Do not clean the knives, knife block and scissors in the dishwasher.
- Do not use any harsh or abrasive cleaners.

Cleaning and Care

- Clean the knives before the first and after each use in hot water, while adding detergent. Always keep the sharp end of the knife away from you and hold the knife by the handle. Then, dry the knife with a towel before placing it back into the knife block.
- Clean the knife block with a moist towel. If the knife block is made of wood, do not immerse it in water.
- You can wipe the scissors with a damp cloth.

Sharpening

- If a knife should no longer have the desired sharpness, you may regain it with a commercially available abrasive (sharpening steel, knife sharpener, etc.).
- You can also sharpen the scissors (sharpening steel, etc.).

Dank u voor het kiezen van ons product. Neem de onderstaande aanwijzingen in acht om jaren plezier te hebben van uw messen:

⚠ **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- De messen en de schaar zijn scherp! Behandel de messen en scharen voorzichtig!
- Test nooit de scherpte van een mes door met uw vinger langs het lemmet te gaan.
- Houd het messenblok met de messen en scharen buiten het bereik van kinderen.

⚠ **LET OP:**

- Snijden op glazen of granieten oppervlakken zal de messen snel stomp maken.
- Maak de messen, messenblok en schaar niet schoon in de vaatwasser.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

Reinigen en onderhoud

- Reinig de messen voor ingebruikname en na elk gebruik in heet water met een afwasmiddel. Houd het scherpe uiteinde van het mes altijd van u af en houd het mes bij het handvat vast. De messen drogen voordat u ze weer in het messenblok plaatst.
- De messenblok reinigen met een vochtige doek. Als het messenblok van hout is, dompel het dan niet onder in water.
- U kunt de schaar afnemen met een vochtige doek.

Slijpen

- Als een mes niet meer de gewenste scherpte heeft, kunt u het slijpen met een normaal verkrijgbare messenslijper (aanzetstaal, messenslijper, enz.).
- U kunt de schaar ook slijpen (aanzetstaal enz.).

Merci d'avoir choisi notre produit. Afin de pouvoir profiter de vos couteaux pendant de longues années, veuillez suivre les instructions suivantes :

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Les lames des couteaux et des ciseaux sont tranchantes ! Manipulez les couteaux et les ciseaux avec précaution !
- Ne testez jamais le tranchant d'un couteau en passant votre doigt le long de la lame.
- Gardez le bloc de couteaux avec les couteaux et les ciseaux hors de portée des enfants.

⚠ **ATTENTION :**

- Couper sur des surfaces en verre ou en granite émoussera les couteaux plus rapidement.
- Ne nettoyez pas les couteaux, le bloc à couteaux et les ciseaux dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage durs ou abrasifs.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez les couteaux à l'eau chaude et au détergent avant la première utilisation et après chaque utilisation. Tenez toujours l'extrémité tranchante du couteau loin de vous et tenez le couteau par le manche. Séchez ensuite le couteau à l'aide d'un torchon avant de le remettre dans le bloc à couteaux.
- Nettoyez le bloc à couteaux à l'aide d'un linge humide. Si le bloc à couteaux est en bois, ne le plongez pas dans l'eau.
- Vous pouvez essuyer les ciseaux avec un chiffon humide.

Aiguisage

- Si un couteau a besoin d'être aiguisé, vous pouvez utiliser un produit abrasif disponible dans le commerce (acier à affûter, pierre à aiguiser, etc.).
- Vous pouvez également aiguiser les ciseaux (fusil à aiguiser, etc.).

Gracias por elegir nuestro producto. Para disfrutar de los cuchillos durante mucho tiempo, siga las instrucciones siguientes:

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de peligro!**

- ¡Las hojas de los cuchillos y las tijeras están afiladas! ¡Manipule los cuchillos y las tijeras con el debido cuidado!
- No compruebe nunca el afilado de un cuchillo pasando el dedo por la hoja.
- Mantenga el bloque de cuchillos con los cuchillos y las tijeras fuera del alcance de los niños.

⚠ **ATENCIÓN:**

- Si se corta sobre superficies de cristal o granito hará que se desafile más rápidamente el cuchillo.
- No limpie los cuchillos, el bloque de cuchillos y las tijeras en el lavavajillas.
- No utilice limpiadores duros o abrasivos.

Limpieza y mantenimiento

- Limpie los cuchillos antes del primer uso y después de cada uso en agua caliente, mientras añade detergente. Mantenga siempre el extremo afilado del cuchillo alejado de usted y sujete el cuchillo por el mango. A continuación, seque el cuchillo con una toalla antes de volver a colocarlo en el bloque de cuchillos.
- Limpie el bloque de cuchillos con una toalla húmeda. Si el bloque de cuchillos es de madera, no lo sumerja en agua.
- Puede limpiar las tijeras con un paño húmedo.

Afilado

- Si el cuchillo no tiene el afilado deseado, puede recuperarlo con un abrasivo disponible en comercios (acero afilador, afilador de cuchillos, etc.).
- También puede afilar las tijeras (chaira, etc.).

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per poter godere dei coltelli per lungo tempo, si prega di osservare le seguenti istruzioni:

⚠ AVVISO: Rischio di lesioni!

- Le lame dei coltelli e delle forbici sono affilate! Impugnare i coltelli e le forbici con la dovuta attenzione!
- Non verificare mai l'affilatura di un coltello facendo scorrere il dito sulla lama.
- Tenere il ceppo con i coltelli e le forbici fuori dalla portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE:

- Tagliare su vetro o superfici di granite renderà il coltello non affilato più in fretta.
- Non pulire i coltelli, il ceppo e le forbici in lavastoviglie.
- Non usare alcun detersivo aggressivo o abrasivo.

Pulizia e cura

- Pulisci i coltelli prima del primo e dopo ogni utilizzo in acqua calda, mentre si aggiunge il detersivo. Tenere sempre l'estremità affilata del coltello lontano da sé e tenere il coltello per l'impugnatura. Quindi, asciugare il coltello con un asciugamano prima di riporlo nel portacoltelli.
- Pulisci il portacoltelli con un panno umido. Se il portacoltelli è in legno, non immergerlo in acqua.
- Le forbici possono essere pulite con un panno umido.

Affilamento

- Se un coltello non è più tagliente come si desidera, puoi trattarlo con un abrasivo reperibile in commercio (acciaio arrotante, affila coltelli, ecc.).
- È anche possibile affilare le forbici (acciaino, ecc.).

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Aby mogli Państwo korzystać z noży przez długi czas, należy przestrzegać następujących zaleceń:

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo zranienia!

- Ostrza noży i nożyczek są ostre! Z nożami i nożyczkami należy obchodzić się z należytą ostrożnością!
- Nigdy nie sprawdzaj ostrości noża, przejeżdżając palcem po jego ostrzu.
- Blok z nożami i nożyczkami należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

⚠ UWAGA:

- Krojenie na powierzchni szklane lub granitowej powoduje szybsze stępienie noży.
- Nie myć noży, bloku z nożami i nożyczek w zmywarce.
- Nie stosować ostrych lub ścierających środków czyszczących.

Czyszczenie i konserwacja

- Umyć noże przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu w gorącej wodzie, z dodatkiem detergentu. Zawsze trzymaj ostry koniec noża z dala od siebie i trzymaj nóż za uchwyt. Następnie osusz nóż ręcznikiem przed umieszczeniem go z powrotem w bloku z nożami.
- Blok z nożami czyścić wilgotnym ręcznikiem. Jeśli blok z nożami jest wykonany z drewna, nie należy zanurzać go w wodzie.
- Możesz przetrzeć nożyczki wilgotną szmatką.

Ostrzenie

- Jeśli nóż nie posiada już odpowiedniej ostrości, można naostrzyć go za pomocą powszechnie dostępnych urządzeń (ostrzałka, osełka itp.).
- Możesz również naostrzyć nożyczki (stalka do ostrzenia itp.).

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Ahhoz, hogy minél tovább élvezhesse a kések használatát, kérjük tartsa be a következő utasításokat:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- A kések és az olló pengéi élesek! A késeket és az ollót kellő óvatossággal kezelje!
- Soha ne tesztelje a kés élességét úgy, hogy ujját végigsimítja a pengén.
- Tartsa a késblokkot a késekkel és az ollóval együtt gyermekek számára elérhetetlen helyen.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- Ha üveg vagy gránitfelületeken vág, akkor a kések éle hamarabb kicsorbul.
- Ne tisztítsa a késeket, a késblokkot és az ollót a mosogatógépben.
- Ne használjon súroló vagy dörzsölő tisztítószereket, eszközöket.

Tisztítás és karbantartás

- A késeket az első előtt, és minden egyes használat után is tisztítsa meg forró vízben, tisztítószer hozzáadásával. A kés éles végét mindig tartsa magától távol, és a kést a nyélnél fogva tartsa. Ezután törölje szárazra a késeket, mielőtt visszahelyezné a késtartó blokkba.
- A késtartó blokkot nedves ruhával tisztítsa. Ha a késtömb fából készült, ne merítse vízbe.
- Az ollót nedves ruhával törölje át.

Élezés, fenés

- Ha egy kés elveszti a kívánt élességét, a fenéshez használjon kereskedelmi forgalomban kapható csiszolóanyagot (fenőacélt, fenőkövet, stb.).
- Az ollót meg is élezheti (élezőacél stb.).

Спасибо за выбор нашего продукта. Для того, чтобы ножи прослужили Вам максимально долго, пожалуйста, следуйте нашим рекомендациям:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Угроза получения травмы!

- Лезвия ножей и ножниц острые! Обращайтесь с ножами и ножницами с должной осторожностью!
- Никогда не проверяйте остроту ножа, проводя пальцем по лезвию.
- Храните блок для ножей с ножами и ножницами в недоступном для детей месте.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Использование ножей на стеклянной или гранитной поверхности приводит к тому, что ножи быстрее затупляются.
- Не мойте ножи, блок ножей и ножницы в посудомоечной машине.
- Не пользуйтесь грубыми или абразивными чистящими средствами.

Очистка и обслуживание

- Промойте ножи перед первым и после каждого использования в горячей воде, добавив моющего средства. Всегда держите острый конец ножа подальше от себя и держите нож за рукоятку. Затем протрите полотенцем перед помещением его в подставку для ножей.
- Протрите подставку для ножей мокрым полотенцем. Если блок ножей изготовлен из дерева, не погружайте его в воду.
- Ножницы можно протирать влажной тряпкой.

Заточка

- Если лезвие ножа потеряет желаемую остроту, воспользуйтесь специальными заточками для ножей, продающимися в магазинах (сталь для заточки, заточка для ножей и т.д.).
- Ножницы можно также заточить (точильная сталь и т.д.).

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. الرجاء مراعاة التعليمات التالية للحافظة على السكاكين لأطول وقت ممكن:

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- نصال السكاكين والمقصات حادة! تعامل مع السكاكين والمقصات بعناية فائقة!
- لا تختبر أبدًا حدة السكين عن طريق تمرير أصبعك على طول النصل.
- احتفظ بماسك السكين مع السكاكين والمقصات بعيدًا عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه:

- يؤدي استخدام السكين على الأسطح الزجاجية والأسطح المصنوعة من الجرانيت إلى جعل نصل السكين غير حاد.
- لا تنظف السكاكين وماسك السكاكين والمقصات في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم أي منظفات جافة أو مواد كاشطة.

تنظيف حافظة السكاكين والعناية بها

- قم بتنظيف السكاكين قبل الاستخدام وبعده بالمياه الساخنة مع إضافة المنظفات. ابق دائما الطرف الحاد للسكين بعيدا عنك واحمل السكين من المقبض. ثم جفف السكين بمنشفة قبل وضعها في الحافظة.
- نظف حافظة السكاكين بمنشفة مبللة. لا تُغمر ماسك السكين في الماء، إذا كان مصنوعًا من الخشب.
- يمكنك مسح المقص بقطعة قماش مُبللة.

تحسين حدة السكين

- إذا لم تعد شفرة السكين حادة بشكل كاف، يمكن تحسين حدة الشفرة باستخدام منتجات المواد الكاشطة المتاحة (الفولاذ الحاد، ومبراة السكين، وغير ذلك).
- يمكنك أيضًا سن المقص بواسطة (مسن السكاكين، وما إلى ذلك).

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

C-MBS 4018

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

classbach®

www.classbach.de

classbach®

Internet: www.classbach.de
Made in P.R.C.

Stand 11/2022