

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Noże są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w kuchni.
- Zawsze używaj plastikowej lub drewnianej deski do krojenia, aby nie stępić ostrzy.
- Noże wymagają regularnego ostrzenia i powinny być czyszczone po każdym użyciu.
- Noże i nożyczki należy przed każdym użyciem sprawdzić pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy je ostrożnie wyrzucić.



OSTRZEŻENIE: OSTRE OSTRZA – OBCHODZIĆ SIĘ OSTROŻNIE. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI. NIE SPRZEDAWAĆ OSOBOM PONIŻEJ 18. ROKU ŻYCIA.

Przed pierwszym użyciem

Umyj ostrożnie ręcznie i dokładnie osusz.

Czyszczenie i konserwacja

Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Noże i nożyczki czyść w ciepłej, mydlanej wodzie, używając miękkiej ściereczki, a następnie dokładnie optucz i osusz. Nie namaczać.

Nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących ani zmywaków ściernych.

Przetrzyj blok na noże i ostrzałkę miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

Przechowywanie

Noże i nożyczki przechowuj ostrożnie i w bezpieczny sposób w bloku na noże.

Oprzyj występy rękojeści noży na górnej krawędzi bloku na noże, tak aby ostrza ściśle przylegały do jego powierzchni.

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Russell Hobbs® guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase. For any further queries and information, contact us at russellhobbshomewares@upplc.com.

EU CUSTOMERS ONLY

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse russellhobbshomewares@upplc.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via russellhobbshomewares@upplc.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter russellhobbshomewares@upplc.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para poder usar la garantía ampliada, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en russellhobbshomewares@upplc.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia estesa, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo russellhobbshomewares@upplc.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem russellhobbshomewares@upplc.com.



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

Supplied by:
Ultimate Products UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**
Ultimate Products Europe Ltd., 19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**
under licence from Spectrum Brands (UK) Limited.
Russell Hobbs® is the registered trademark of Spectrum Brands (UK) Limited.

MADE IN CHINA.

 www.russellhobbs.com

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Knives are intended for domestic kitchen use only.
- Always use a plastic or wooden cutting board to avoid blunting the blades.
- Knives require regular sharpening and should be cleaned after each use.
- The knives and scissors should be checked for damage before each use. If there are any signs of damage, they should be disposed of carefully.



WARNING: SHARP BLADES; HANDLE WITH CARE. KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN. NOT TO BE SOLD TO ANY PERSONS UNDER THE AGE OF 18.

Before first use

Hand-wash carefully and dry thoroughly.

Cleaning and maintenance

Not safe for dishwasher use.

Clean the knives and scissors in warm, soapy water with a soft cloth, rinse and dry thoroughly.

Do not soak.

Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers.

Wipe the knife block and sharpener with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

Storage

Store the knives and scissors carefully and safely within the knife block. Rest the lips of the knife handles on the top edge of the knife block, so that the knife blades are flush against it.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les couteaux sont destinés exclusivement à une utilisation domestique en cuisine.
- Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois afin d'éviter d'émousser les lames.
- Les couteaux doivent être aiguisés régulièrement et nettoyés après chaque utilisation.
- Les couteaux et les ciseaux doivent être vérifiés avant chaque utilisation afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. En cas de dommage constaté, ils doivent être mis au rebut avec précaution.



AVERTISSEMENT : LAMES TRANCHANTES ; MANIPULER AVEC PRÉCAUTION. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE PAS VENDRE AUX PERSONNES DE MOINS DE 18 ANS.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main et bien sécher.

Nettoyage et entretien

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Nettoyez les couteaux et les ciseaux à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon doux, rincez puis séchez soigneusement. Ne pas laisser tremper.

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, ni de tampons à recurer.

Essayez le bloc porte-couteaux et l'aiguiser avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez soigneusement.

Stockage

Rangez les couteaux et les ciseaux avec précaution et en toute sécurité dans le bloc porte-couteaux. Posez les rebords des manches des couteaux sur le bord supérieur du bloc porte-couteaux, de manière à ce que les lames soient bien à plat contre celui-ci.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- De messen zijn uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik in de keuken.
- Gebruik altijd een kunststof of houten snijplank om te voorkomen dat de lemmeten bot worden.
- Messen moeten regelmatig worden geslepen en na elk gebruik worden gereinigd.
- De messen en scharen moeten vóór elk gebruik op beschadigingen worden gecontroleerd. Als er tekenen van beschadiging zijn, moeten ze zorgvuldig worden afgevoerd.



WAARSCHUWING: SCHERPE LEMMETEN, VOORZICHTIG HANTEREN. BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN. NIET VERKOPEN AAN PERSONEN JONGER DAN 18 JAAR.

Voor eerste gebruik

Met de hand zorgvuldig afwassen en grondig drogen.

Reiniging en onderhoud

Niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Reinig de messen en scharen met een zachte doek in warm zeepwater, spoel ze af en droog ze grondig. Niet laten weken.

Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmaterialen.

Neem het messenblok en de slijper af met een zachte, vochtige doek en droog ze daarna grondig.

Opslag

Berg de messen en scharen zorgvuldig en veilig op in het messenblok.

Laat de uitstekende rand van de handgrepen op de bovenrand van het messenblok rusten, zodat de lemmeten er vlak tegenaan liggen.

DE | Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Messer sind ausschließlich für den Gebrauch in der privaten Küche bestimmt.
- Verwenden Sie stets ein Kunststoff- oder Holzschneidebrett, um ein Abstumpfen der Klingen zu vermeiden.
- Messer müssen regelmäßig geschärft und nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Die Messer und die Schere sind vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen zu überprüfen. Bei Anzeichen von Schäden sind sie sorgfältig zu entsorgen.



WARNUNG: SCHARFE KLINGEN, VORSICHTIG HANDHABEN. FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN. NICHT AN PERSONEN UNTER 18 JAHREN VERKAUFEN.

Vor dem ersten Gebrauch

Von Hand vorsichtig spülen und anschließend gründlich abtrocknen.

Reinigung und Pflege

Nicht spülmaschineneeignet.

Reinigen Sie Messer und Schere in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich. Nicht einweichen.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Wischen Sie den Messerblock und den Schärfer mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich.

Aufbewahrung

Bewahren Sie Messer und Schere sorgfältig und sicher im Messerblock auf.

Legen Sie die Auflageflächen der Messergriffe auf die obere Kante des Messerblocks, sodass die Messerklingen plan an dieser Kante anliegen.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los cuchillos están diseñados exclusivamente para uso doméstico en la cocina.
- Utilice siempre una tabla de corte de plástico o de madera para evitar que las hojas se emboten.
- Los cuchillos requieren un afilado periódico y deben limpiarse después de cada uso.
- Antes de cada uso, compruebe que los cuchillos y las tijeras no presenten daños. Si observa cualquier indicio de deterioro, deséchelos con cuidado.



ADVERTENCIA: HOJAS MUY AFILADAS; MANIPULE CON CUIDADO. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. NO VENDER A PERSONAS MENORES DE 18 AÑOS.

Antes del primer uso

Lávelos a mano con cuidado y séquelos completamente.

Limpeza y mantenimiento

No apto para uso en lavavajillas.

Limpie los cuchillos y las tijeras con agua tibia y jabón utilizando un paño suave, aclárelos y séquelos completamente. No los deje en remojo.

No utilice detergentes de limpieza agresivos ni productos abrasivos o estropajos.

Limpie el taco para cuchillos y el afilador con un paño suave y ligeramente humedecido, y séquelos completamente.

Almacenamiento

Guarde los cuchillos y las tijeras con cuidado y de forma segura dentro del taco para cuchillos.

Apoye los rebordes de los mangos de los cuchillos sobre el borde superior del taco para cuchillos, de modo que las hojas queden totalmente ajustadas contra él.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- I coltelli sono destinati esclusivamente all'uso domestico in cucina.
- Utilizzare sempre un tagliere in plastica o in legno per evitare di smussare le lame.
- I coltelli richiedono un'affilatura periodica e devono essere puliti dopo ogni utilizzo.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che coltelli e forbici non presentino danni. In presenza di qualsiasi segno di danneggiamento, smaltirli con cautela.



AVVERTENZA: LAME MOLTO AFFILATE; MANEGGIARE CON CURA. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. VIETATA LA VENDITA AI MINORI DI 18 ANNI.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano con cura e asciugare accuratamente.

Pulizia e manutenzione

Non idoneo al lavaggio in lavastoviglie.

Pulire coltelli e forbici in acqua tiepida e saponata con un panno morbido, quindi sciacquare e asciugare accuratamente. Non lasciare in ammollo.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né materiali abrasivi come pagliette o spugne abrasive.

Pulire il ceppo portacoltelli e l'affilcoltelli con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.

Conservazione

Riporre coltelli e forbici con cura e in modo sicuro all'interno del ceppo portacoltelli.

Appoggiare le sporgenze dei manici dei coltelli sul bordo superiore del ceppo portacoltelli, in modo che le lame restino a filo con esso.