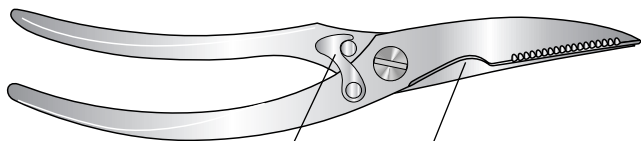




Geflügelschere
Poultry Shears
Ciseaux à volaille
Nůžky na drůbež
Nożyce do drobiu
Nožnice na hydinu
Szárnyasolló
Tavuk makası



Verriegelungshebel
locking lever
verrouillage de sécurité
blokovácí páčka
dźwignia blokująca
zamykacia páčka
zárókar
Emniyet kolu

Knochenbrecher
bone cutter
encoche brise-os
drtič kostí
łamacz kości
lámač kostí
csontvágó
Kemik kırıcı

(de) **Produktinformation**

(fr) **Fiche produit**

(pl) **Informacja o produkcie**

(hu) **Termékismertető**

(en) **Product information**

(cs) **Informace o výrobku**

(sk) **Informácia o výrobku**

(tr) **Ürün bilgisi**

**GEFAHR für Kinder**

- Die Geflügelschere ist scharf und man kann damit sehr große Kraft ausüben. Halten Sie die Geflügelschere von Kindern fern und bewahren Sie sie außerhalb deren Reichweite auf!
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Zum Schneiden klappen Sie den Verriegelungshebel nach unten. Drücken Sie dabei die Geflügelschere leicht zusammen.

Drücken Sie nach dem Gebrauch die Geflügelschere zusammen und klappen Sie den Hebel wieder nach oben.

Tipps zur Pflege:

Lassen Sie die Geflügelschere nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie sie nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.

Die Geflügelschere kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie sie dann nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Ölen Sie das Gelenk mit z.B. lebensmittelechtem Öl nach.

Wir empfehlen das **schonendere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Geflügelschere anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.

Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Messerklingen und Scherenschneiden fest und sind zunächst als Rostflecken sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

**DANGER to children**

- These poultry shears are sharp and you can exert great force with them. Keep the shears away from children and store them out of the reach of children!
- Keep the packing material out of children's reach. Dispose of it immediately.

For cutting, fold the locking lever down. While doing so, press the shears together slightly.

After use, press the shears together and fold the lever up again.

Care:

Do not leave the shears with scraps of food sticking to them; always clean them thoroughly directly after use. If you cannot clean the shears immediately, give them a quick rinse with warm water.

The shears can be cleaned in a dishwasher. Take them out of the dishwasher as soon as possible after cleaning and dry them well if necessary. Oil the joint as required, e.g. with a food-safe oil.

We recommend the **gentler method of handwashing**. Use only a mild washing-up liquid and immediately polish the poultry shears dry afterwards with a soft cloth. This prevents natural limescale stains.

Minute rust particles from pots, pans or defective tableware baskets tend to collect on knife blades and the cutting edges of shears, where they manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

fr



DANGER: risques pour les enfants

- Les ciseaux à volaille sont très coupants et permettent d'exercer une force très importante. Il faut toujours les tenir et ranger hors de portée des enfants!
- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.

Pour ouvrir les ciseaux à volaille, appuyez légèrement sur les poignées et abaissez le verrouillage de sécurité.

Après utilisation, refermez les ciseaux à volaille et repoussez le verrouillage vers le haut.

Conseils d'entretien:

Ne laissez pas traîner les ciseaux à volaille après utilisation, mais nettoyez-les toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.

Les ciseaux à volaille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien. Lubrifiez les ciseaux au niveau du pivot, p. ex. avec de l'huile alimentaire.

Nous conseillons le **lavage à la main, plus respectueux des qualités** de vos ciseaux. Utilisez uniquement des liquides vaisselle doux et polissez ensuite les ciseaux à volaille immédiatement avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.

Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les lames de couteaux et de ciseaux où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

CS



NEBEZPEČÍ pro děti

- Nůžky na drůbež jsou ostré a lze jimi vyvinout velmi velkou sílu. Nůžky na drůbež nepatří do rukou dětem. Proto je uchovávejte mimo jejich dosah.
- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem. Okamžitě jej zlikvidujte.

Ke stříhání sklopte pojistnou páčku dolů. Přitom nůžky na drůbež lehce stlačte k sobě.

Po použití nůžky na drůbež stlačte k sobě a páčku zase posuňte nahoru.

Tipy k ošetřování:

Nůžky na drůbež nikdy nenechávejte ležet se zbytky pokrmů, ale po použití je ihned pořádně vyčistěte. Nemůžete-li je hned vyčistit, pak je alespoň krátce opláchněte teplou vodou.

Nůžky na drůbež lze čistit v myčce na nádobí. Po umytí je ale co možno brzy vyjměte a podle potřeby dobře osušte. Kloub nůžek naolejujte - např. potravinářským olejem.

Doporučujeme **šetrné ruční mytí**. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nůžky na drůbež ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Tak zabráníte skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.

Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na ostřích nožů a nůžek a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla dzieci

- Nożyce są ostre i zdolne do wywierania bardzo dużej siły na cięty obiekt. Nożyce należy trzymać z dala od dzieci i przechowywać w miejscu dla nich niedostępnym!
- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

Przed rozpoczęciem cięcia należy odchylić dźwignię blokującą w dół. W tym celu należy lekko ścisnąć nożyce do drobiu.

Po użyciu należy ścisnąć nożyce i przesunąć dźwignię blokującą z powrotem do góry.

Wskazówki pielęgnacyjne:

Nie pozostawiać nożyc do drobiu zabrudzonych resztkami potraw. Nożyce należy umyć dokładnie bezpośrednio po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać je ciepłą wodą.

Nożyce mogą być myte w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i dobrze osuszyć. Naoliwić przegub np. olejem nadającym się do kontaktu z żywnością.

Zalecamy **delikatniejsze mycie ręczne**. Używać tylko łagodnych płynów do mycia naczyń, a zaraz po umyciu wypolerować nożyce miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.

Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencję do przywierania do ostrza noży i nożyczek. Początkowo są one widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Nožnice na hydinu sú ostré a umožňujú vytváranie mimoriadne veľkej sily. Zabráňte deťom v prístupe k nožniciam na hydinu a uchovávejte ich mimo ich dosahu!
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.

Na strihanie sklopte zamykáciu páčku nadol. Pritom jemne stlačte rukoväť nožníc na hydinu.

Po použití stlačte rukoväť nožníc na hydinu k sebe a vyklopte zamykáciu páčku opäť nahor.

Tipy na ošetrovanie:

Nenechávajte nožnice na hydinu s nalepenými zvyškami pokrmov, ale okamžite po použití ich dôkladne vyčistite. Ak ich nemôžete vyčistiť okamžite, opláchnite ich krátko teplou vodou.

Nožnice na hydinu sa dajú umývať v umývačkách riadu. Po umytí ich podľa možnosti vyberte z umývačky riadu čo najskôr a nechajte ich podľa potreby dobre vysušiť. Kľb naolejujte napríklad potravinárskym olejom.

Odporúčame **šetrnejšie ručné čistenie**. Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nožnice na hydinu následne okamžite vyleštite mäkkou handrou. Vyhnite sa tak fľakom vznikajúcim pri prirodzenom vyžrážaní vodného kameňa.

Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na čepeliach nožov a ostriach nožníc a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé fľaky. Odstráňte tieto fľaky pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozširovaniu.

hu



VESZÉLY gyermekek esetében

- A szárnyasolló nagyon éles, és nagy erővel lehet kifejténi vele. A szárnyasollót gyermekektől tartsa távol, és olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá!
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azzonnal távolítsa el.

A vágáshoz hajtsa le a zárókart, és közben kissé nyomja össze a szárnyasollót. A használat után nyomja össze a szárnyasollót, és hajtsa fel a zárókart.

Tippek az ápoláshoz:

Ne hagyja a szárnyasollót a rátapadt ételmaradékkal állni, hanem lehetőleg a használat után azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal megtisztítani, röviden öblítse le meleg vízzel.

A szárnyasolló mosogatógépben tisztítható. A tisztítás után lehetőleg azonnal vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén törölje szárazra. Olajozza meg az olló csuklóját pl. élelmiszeriparban használatos olajjal.

Javasoljuk, hogy az ollót **kíméletesen, kézzel tisztítsa**. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószer használjon, majd egy puha kendővel azonnal fényesítse ki a szárnyasollót. Ezzel megakadályozza a természetes vízkőlerakódás okozta foltokat.

Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a kések vagy ollók pengéjén, és ezek rozsdafoltként válnak láthatóvá. Hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el ezeket fémápoló szerrel.

tr



Çocuklar için TEHLİKE

- Tavuk makası çok keskindir ve bu makasla aşırı güç uygulanabilir. Makası çocuklardan uzak tutun ve ürünü çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Ambalajı derhal imha edin.

Makasla kesmek için emniyet kolunu aşağı katlayın. Aynı anda tavuk makası biraz sıkıştırın.

Kullanımdan sonra makası sıkıştırın ve emniyet kolunu tekrar yukarı katlayın.

Bakım önerileri:

Makası, üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.

Tavuk kesme makası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yıkandır yıkanmaz bulaşık makinesinin içinden çıkarın ve gerektiğinde kurulayın. Ardından aksamını örneğin gıda maddesine uygun yağı ile yağlayın.

Biz **daha hassas olan elle yıkamayı tavsiye ediyoruz**. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve yıkamanın ardından hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntısı lekelerini önlemiş olursunuz.

Tencere, tava veya bozulmuş olan bulaşık sepetinden kaynaklanan küçük pas parçacıkları, bıçaklara ve makas uçlarına yapışarak pas lekesi gibi görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmaması için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası :

370 650

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch
www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr