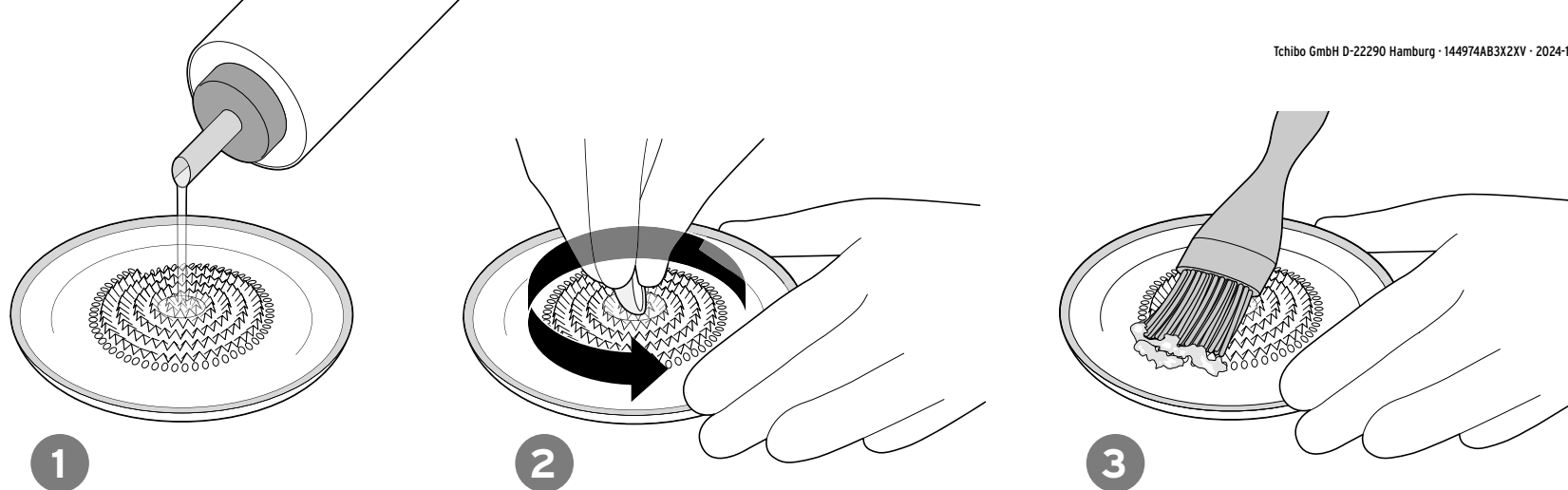


Knoblauchreibe Garlic grater Râpe à ail Třítko na česnek Tarka do czosnku Strúhadlo na cesnak Fokhagymareszelő



de	en	fr	cs	pl	sk	hu
Liebe Kundin, lieber Kunde	Dear Customer	Chère cliente, cher client,	Vážení zákazníci,	Drodzy Klienci!	Vážení zákazníci,	Kedves Vásárlónk!
Ihre neue Knoblauchreibe aus hochwertigem Qualitätsporzellan ist zum Reiben von Knoblauchzehen, Ingwer, Parmesan weiteren festen Gemüse- und Obstsorten vorgesehen. Harte Lebensmittel wie Nüsse oder Muskatnuss sind nicht geeignet. • Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie ihn von Kindern fern. • Nicht zum Erwärmen von Speisen geeignet! Verwenden Sie den Artikel nicht im Ofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle. • Die Reibezacken sind sehr spitz. Achten Sie auf Ihre Finger beim Reiben und bei der Reinigung. Verletzungsgefahr!	Your new garlic grater made of high-quality porcelain is designed for grating garlic cloves, ginger and parmesan as well as firm vegetables and fruit. It is not suitable for use with hard foods such as nuts or nutmeg. • This product is not a children's toy. Keep it out of the reach of children. • Not suitable for heating up food! Do not use the product in ovens, on stove tops or in microwaves. • The grater teeth are very sharp. Mind your fingers when grating and cleaning the grater. Risk of injury!	Votre nouvelle râpe à ail en porcelaine de haute qualité est conçue pour râper les gousses d'ail, le gingembre, le parmesan et d'autres fruits et légumes solides. Les aliments durs comme les noix ou la noix de muscade ne sont pas adaptés. • Cet article n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants. • Ne convient pas pour réchauffer des aliments! N'utilisez pas l'article au four, sur une plaque de cuisson ou au micro-ondes. • Les dents de la râpe sont très pointues. Faites attention à vos doigts en râpant et en nettoyant. Risque de blessure!	Vaše nové třítko na česnek z kvalitního porcelánu je určeno ke strouhání stroužků česneku, zázvoru, parmezánu a další pevné zeleniny a ovoce. Tvrdé potraviny jako jsou ořechy nebo muškátový oříšek, nejsou vhodné. • Tento výrobek není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí. • Není vhodné k ohřívání potravin! Nepoužívejte výrobek v troubě, na varné desce ani v mikrovlnné troubě. • Hroty třítky jsou velmi ostré. Při tření a čištění dávejte pozor na prsty. Nebezpečí poranění!	Państwa nowa tarka do czosnku jest wykonana z wysokiej jakości porcelany i przeznaczona do tarcia ząbków czosnku, imbiru, parmezanu i innych stałych warzyw oraz owoców. Twarde produkty spożywcze, takie jak orzechy lub gałka muszkatołowa, nie nadają się do tarcia na tej tarce. • Produkt nie jest zabawką. Dzieci nie mogą mieć do niego dostępu. • Produkt nie nadaje się do podgrzewania potraw! Nie wolno używać produktu w piekarniku, na płycie kuchennej ani w kuchence mikrofalowej. • Zęby tarki są bardzo ostre. Podczas tarcia oraz w trakcie czyszczenia tarki należy uważać na palce. Istnieje ryzyko skaleczenia!	Vaše nové strúhadlo na cesnak z kvalitného porcelánu je určené na strúhanie strúčikov cesnaku, zázvoru, parmezánu a iného pevného ovocia a zeleniny. Tvrdé potraviny, ako sú orechy alebo muškátový oriešok, nie sú vhodné. • Výrobok nie je hračka. Uchováajte ho mimo dosahu detí. • Nevhodné na ohrievanie potravín! Nepoužívajte výrobok v rúre, na sporáku ani v mikrovlnnej rúre. • Zúbky strúhadla sú veľmi ostré. Pri strúhaní a čistení si dávajte pozor na prsty. Nebezpečenstvo poranenia!	A kiváló minőségű porcelánból készült új fokhagymareszelőjével fokhagymagerezdeket, gyömbért, parmezánt és más kemény zöldségeket és gyümölcsöket reszelhet. Nagyon kemény élelmiszerek, mint dió-félék vagy szerecsendió reszelésére nem alkalmas. • A termék nem játékszer. Tartsa távol a gyermekektől. • Nem alkalmas ételek melegítésére! Ne használja a terméket sütőben, főzőlapon vagy mikrohullámú sütőben. • A reszelő fogai nagyon élesek. Reszelés és tisztítás közben vigyázzon az ujjaira. Sérülésveszély!
Anwendungsbeispiel: Reiben von Knoblauch	Example use: Grating garlic	Exemple d'application: râper de l'ail	Příklad použití: Tření česneku	Przykład zastosowania: tarcie czosnku	Príklad použitia: Strúhanie cesnaku	Alkalmazási példa: Fokhagyma reszelése
Wir empfehlen das Tragen von dünnen Handschuhen, um den typischen Knoblauchgeruch an den Fingern zu vermeiden. 1. Geben Sie nach Belieben ein wenig Olivenöl auf den Teller. (1) 2. Reiben Sie die Knoblauchzehe über die Zacken auf dem Teller, Sie erhalten eine Öl-Knoblauch-Mousse. (2) 3. Schieben Sie die Mousse mit einem Backpinsel an den Tellerrand. (3) ▷ Sie können die Mousse in ein Schälchen umfüllen oder direkt vom Teller mit einem Stück Brot aufnehmen.	We recommend wearing thin gloves to avoid the typical garlic odour on your fingers. 1. Pour a little olive oil, to your liking, onto the plate. (1) 2. Grate the garlic clove over the tines on the plate to create an oil and garlic mousse. (2) 3. Use a pastry brush to push the mousse to the edge of the plate. (3) ▷ You can transfer the mousse to a small bowl or eat it straight from the plate with a piece of bread.	Nous vous recommandons de porter des gants fins afin d'éviter l'odeur typique de l'ail sur les doigts. 1. Ajoutez un peu d'huile d'olive sur l'assiette si vous le souhaitez. (1) 2. Râpez la gousse d'ail sur les dents de l'assiette, vous obtiendrez une mousse à l'huile et à l'ail. (2) 3. Poussez la mousse vers le bord de l'assiette à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. (3) ▷ Vous pouvez transvaser la mousse dans un petit bol ou la saucer directement dans l'assiette avec un bout de pain.	Doporučujeme nosit tenké rukavice, abyste se vyhnuli typickému zápachu česneku na prstech. 1. Pokud chcete, přidejte na talíř trochu olivového oleje. (1) 2. Stroužek česneku třete přes hroty talířku, aby vznikla pasta z oleje a česneku. (2) 3. Pomocí štětce na pečení posuňte pastu až k okraji talíře. (3) ▷ Pastu můžete přenést do malé misky nebo ji jíst přímo z talíře s kouskem chleba.	Zalecamy noszenie cienkich rękawiczek, aby uniknąć typowego zapachu czosnku na palcach. 1. W zaleźności od upodobania można też nalać na talerz niewielką ilość oliwy z oliwek. (1) 2. Przetrzeć ząbek czosnku na zębach trących na talerzu tarki, aby uzyskać mus oliwno-czosnkowy. (2) 3. Za pomocą pędzla do ciasta przesunąć uzyskany mus do krawędzi talerza. (3) ▷ Gotowy mus oliwno-czosnkowy można przełożyć do miseczki albo pobierać za pomocą kawałka chleba bezpośrednio z talerza tarki.	Odporúčame nosiť tenké rukavice, aby ste sa vyhli typickému zápachu cesnaku na prstoch. 1. Podľa chuti pridajte na tanierik trochu olivového oleja. (1) 2. Strúčik cesnaku rozotrite na zúbkoch tanierika, aby sa vytvorila olejovo-cesnaková zmes. (2) 3. Pomocou cukrárskeho štetca vysuňte zmes na okraj tanierika. (3) ▷ Zmes si môžete preniesť do malej misky alebo ju konzumovať priamo z tanierika s kúskom chleba.	Javaosoljuk, hogy viseljen egy vékony kesztyűt, hogy elkerülje a jellegzetes fokhagymaszagot az ujjain. 1. Ha szeretne, tegyen egy kevés olívaolajat a táányérra. (1) 2. Reszelje a fokhagymagerezdeket a fogakon a táányérra, hogy olajos-fokhagymapépet kapjon. (2) 3. Egy sütőecsettel nyomja a pépet a táányér szélére. (3) ▷ A pépet átteheti egy tálkába, vagy egyenesen a táányérról egy szelet kenyérral fogyaszthatja.

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu
Číslo výrobku | Cikkszám : 697 691

Reinigen

▷ Reinigen Sie den Artikel vor und unmittelbar nach jedem Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit einem haushaltsüblichen Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Reste zwischen den Zacken hängenbleiben.

Der Artikel ist spülmaschinengeeignet.

Cleaning

▷ Before and immediately after use, clean the product thoroughly in warm water with a conventional washing-up liquid. Make sure that no food residue remains stuck in the tines.

The product is dishwasher safe.

Nettoyage

▷ Avant et juste après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'article dans de l'eau chaude avec un produit vaisselle courant. Veillez à ce qu'aucun résidu ne reste coincé entre les dents.

L'article va au lave-vaisselle.

Čištění

▷ Před každým použitím a bezprostředně po něm výrobek důkladně vyčistěte v teplé vodě s běžným čisticím prostředkem pro domácnost. Dbejte na to, aby mezi hroty neuvízly žádné zbytky. Výrobek je vhodný do myčky nádobí.

Czyszczenie

▷ Przed oraz bezpośrednio po każdym użyciu należy dokładnie wycisnąć produkt w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń. Zwrócić uwagę na to, aby pomiędzy zębami tarki nie pozostały żadne resztki.

Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Čistenie

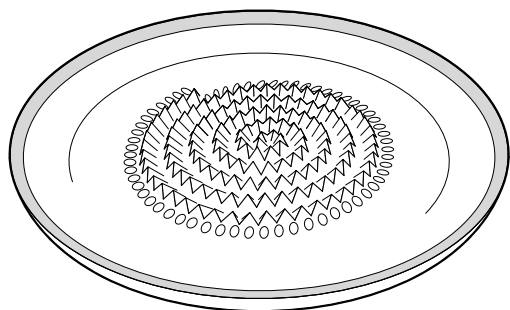
▷ Výrobok vyčistite pred a bezprostredne po každom použití dôkladne v teplej vode s prídanim bežného prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby medzi zubkami nezostali žiadne zvyšky.

Výrobok je vhodný do umývačky riadu.

Tisztítás

▷ Az első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg a terméket meleg vízzel és hagyományos mosogatószerrel. Ügyeljen arra, hogy a fogak között ne maradjanak maradékok.

A termék mosogatógépben tisztítható.



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

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

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Knoblauchreibe Garlic grater
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	697691

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	--

☒ Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
19.03.2025	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg