



Edelstahl Arbeitsplatte 3-in-1
Stainless steel worktop 3-in-1
Plan de travail en acier inoxydable 3-en-1
Roestvrijstalen werkblad 3-in-1

DE | Seecode Edelstahl Arbeitsplatte 3-in-1

Vielen Dank für den Kauf unserer Seecode Edelstahl Arbeitsplatte 3-in-1, mit der Sie eine doppelseitige Arbeitsplatte, eine hitzebeständige Abstellfläche und eine edle Herdabdeckung besitzen.

Sie ist universell einsetzbar zum Kneten von Pizza-, Keks- oder Kuchenteig, Zubereiten von Speisen, Filetieren von Fleisch und Fisch, Zwischenlagern warmen Gebäcks, Abstellen des heißen Backblechs oder Kochtopfs usw..

Die Skalierung unten und seitlich ermöglicht zentimetergenaues Arbeiten, die beidseitige Anschlagkante unten und oben sorgt für einen festen Halt – egal, welche Seite der Arbeitsplatte Sie nutzen.

Das ansprechende Design mit der edlen, satinierten Oberfläche harmoniert mit allen Küchenfronten.

Damit Sie lange Freude an der Seecode Edelstahl Arbeitsplatte haben und diese vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie sie benutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden.

Wenn Sie die Seecode Edelstahl Arbeitsplatte Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auch zum Nachschlagen auf.

Technische Daten

Produktgröße: 45 x 35 cm

Gewicht: 1,95 KG

Material: 1,5 mm dicker rostfreier Edelstahl

Lieferumfang

Edelstahl Arbeitsplatte

Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise

Legen Sie die Edelstahl Arbeitsplatte nicht auf Induktions- und Ceranfeldherde mit obenliegenden Sensortasten, diese könnten einschaltet und heiß werden.

Bei Schneidearbeiten auf der Arbeitsplatte kann es je nach Intensität trotz ihrer Härte zu Kratzern kommen, die das Arbeiten mit Teig etwas beeinflussen können. Somit ist es empfehlenswert, eine Seite der Arbeitsplatte für die Zubereitung von Teigwaren und die andere Seite als Schneidefläche zu nutzen.

Bedienung

Legen Sie die Edelstahl Arbeitsplatte auf die vorhandene Arbeitsplatte in Ihrer Küche und schieben Sie sie bis zum Anschlag der unteren L-Kante nach vorne.

Pflege und Reinigung

Wischen Sie die Edelstahl Arbeitsplatte bei geringer Verschmutzung einfach mit einem feuchten Spütlappen ab.

Spülen Sie die Edelstahl Arbeitsplatte bei stärkerer Verschmutzung im Waschbecken unter fließendem, warmem Wasser mit etwas Geschirrspüler ab.

Ab und zu können Sie die Arbeitsplatte mit einem Stahlreiniger behandeln.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Chemikalien.

Verwenden Sie keine metallischen Reinigungsgegenstände.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Produktes ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei selbst herbeigeführten Schäden, z. B. Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz



Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
Entsorgen Sie auch das Produkt gemäß der regionalen Verordnungen.

EN | Seecode stainless steel worktop 3-in-1

Thank you for purchasing our Seecode stainless steel worktop 3-in-1, which provides you with a double-sided worktop, a heat-resistant storage surface and a stylish hob cover.

It can be used universally for kneading pizza, biscuit or cake dough, preparing food, filleting meat and fish, temporarily storing hot pastries, setting down the hot baking tray or cooking pot etc..

The scaling at the bottom and sides allows you to work with centimetre precision, while the double-sided stop edge at the top and bottom ensures a firm hold - no matter which side of the worktop you use.

The attractive design with the elegant, satinised surface harmonises with all kitchen fronts.

To ensure that you can enjoy the Seecode stainless steel worktop for a long time and use it to its full potential, please read these operating instructions carefully before using it to avoid damage caused by incorrect use.

If you give the Seecode stainless steel worktop to a third party, this instruction manual should also be handed over. Please also keep the operating instructions for future reference.

Technical data

Product size: 45 x 35 cm

Weight: 1.95 KG

Material: 1.5 mm thick stainless steel

Scope of delivery

Stainless steel worktop

Operating instructions

Important notes

Do not place the stainless steel worktop on induction and ceramic hobs with top-mounted sensor buttons, as these could switch on and become hot.

Depending on the hardness of the worktop, cutting work on it may result in scratches, which can have a slight effect on working with dough. It is therefore advisable to use one side of the worktop for preparing pasta and the other side as a cutting surface.

Operation

Place the stainless steel worktop on the existing worktop in your kitchen and slide it forwards as far as the bottom L-edge will go.

Care and cleaning

Simply wipe the stainless steel worktop with a damp dishcloth if it is not very dirty.

If the stainless steel worktop is very dirty, rinse it in the sink under warm running water with a little dishwasher.

You can treat the worktop with a steel cleaner from time to time.

Do not use abrasive cleaning agents or harsh chemicals.

Do not use any metallic cleaning objects.

Guarantee/warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The geographical scope of the warranty cover is Europe-wide. The proof of purchase serves as proof.

The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch. The guarantee is excluded in the following cases

- if the product has been modified without our authorization
- in the event of use other than that specified above
- in the event of self-inflicted damage, e.g. falling damage

If you make a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the recognized defect in the product and enclose the original proof of purchase with the consignment. The seller reserves the right to subsequent fulfilment before reimbursement of the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The utilization of statutory warranty rights is free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, even in extracts, as well as the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Notes on environmental protection



The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.

Also dispose of the product in accordance with regional regulations.

FR | Seecode Plan de travail en acier inoxydable 3-en-1

Nous vous remercions d'avoir acheté notre plan de travail Seecode en acier inoxydable 3-en-1, qui vous permet de disposer d'un plan de travail double face, d'une surface de rangement résistante à la chaleur et d'un couvercle de cuisinière élégant.

Elle est universelle et permet de pétrir la pâte à pizza, à biscuits ou à gâteaux, de préparer des plats, de lever les filets de viande et de poisson, de stocker temporairement des pâtisseries chaudes, de poser la plaque de cuisson ou la casserole chaude, etc.

La graduation en bas et sur le côté permet de travailler au centimètre près, le bord de butée des deux côtés, en bas et en haut, assure un maintien ferme - quel que soit le côté du plan de travail que vous utilisez. Le design attrayant avec sa surface noble et satinée s'harmonise avec toutes les façades de cuisine.

Pour profiter longtemps de votre plan de travail Seecode en acier inoxydable et en tirer pleinement parti, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation.

Si vous confiez votre plan de travail Seecode à un tiers, ce mode d'emploi doit également être remis. Conservez également ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Caractéristiques techniques

Dimensions du produit : 45 x 35 cm

Poids : 1,95 KG

Matériau : acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur

Contenu de la livraison

Plan de travail en acier inoxydable

Mode d'emploi

Remarques importantes

Ne posez pas le plan de travail en acier inoxydable sur des cuisinières à induction ou en vitro-céramique avec des touches sensibles situées en haut, celles-ci pourraient s'allumer et devenir chaudes.

Lors de travaux de découpe sur le plan de travail, il est possible, selon l'intensité, que des rayures apparaissent malgré sa dureté, ce qui peut influencer quelque peu le travail avec la pâte. Il est donc recommandé d'utiliser un côté du plan de travail pour la préparation des pâtes et l'autre côté comme surface de découpe.

Utilisation

Posez le plan de travail en inox sur le plan de travail existant dans votre cuisine et poussez-le vers l'avant jusqu'à la butée du bord inférieur en L.

Entretien et nettoyage

En cas de faible salissure, essuyez simplement le plan de travail en inox avec un chiffon à vaisselle humide.

En cas de salissures plus importantes, rincez le plan de travail en inox dans l'évier sous l'eau courante chaude avec un peu de lave-vaisselle.

De temps en temps, vous pouvez traiter le plan de travail avec un nettoyeur pour acier.
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
N'utilisez pas d'objets de nettoyage métalliques.

Garantie/garantie

La période de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe. La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du produit sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages causés par le produit lui-même, par exemple en cas de chute.

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage garantissant son transport au point de vente où vous l'avez acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques sur la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

Éliminez également le produit conformément aux décrets régionaux.

Bedankt voor uw aankoop van ons Seecode roestvrijstalen werkblad 3-in-1, dat u voorziet van een dubbelzijdig werkblad, een hittebestendig opslagoppervlak en een stijlvolle afdekking van de kookplaat.

Het kan universeel gebruikt worden voor het kneden van pizza-, koekjes- of taartdeeg, het bereiden van voedsel, het fileren van vlees en vis, het tijdelijk bewaren van warm gebak, het neerzetten van de hete bakplaat of kookpot enz.

Dankzij de schaalverdeling aan de onderkant en zijkanten kun je tot op de centimeter nauwkeurig werken, terwijl de dubbelzijdige aanslagrand aan de boven- en onderkant zorgt voor een stevige grip - ongeacht welke kant van het werkblad je gebruikt.

Het aantrekkelijke design met het elegante, gesatineerde oppervlak past bij alle keukenfronten.

Om ervoor te zorgen dat je lang plezier hebt van het roestvrijstalen Seecode-werkblad en het optimaal kunt gebruiken, moet je deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen voordat je het gebruikt om schade door verkeerd gebruik te voorkomen.

Als u het Seecode roestvrijstalen werkblad aan derden geeft, moet deze gebruiksaanwijzing ook worden overhandigd. Bewaar de gebruiksaanwijzing ook voor toekomstig gebruik.

Technische gegevens

Afmetingen product: 45 x 35 cm

Gewicht: 1,95 KG

Materiaal: 1,5 mm dik roestvrij staal

Omvang van de levering

Werkblad van roestvrij staal

Gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen

Plaats het roestvrijstalen werkblad niet op inductiekookplaten en keramische kookplaten met sensorknoppen aan de bovenkant, omdat deze kunnen worden ingeschakeld en heet kunnen worden.

Afhankelijk van de hardheid van het werkblad kunnen er krassen ontstaan bij het snijden, wat een licht effect kan hebben op het werken met deeg. Het is daarom aan te raden om één kant van het werkblad te gebruiken voor het bereiden van pasta en de andere kant als snijoppervlak.

Werking

Plaats het roestvrijstalen werkblad op het bestaande werkblad in je keuken en schuif het naar voren tot aan de onderste L-rand.

Onderhoud en reiniging

Veeg het roestvrijstalen werkblad af met een vochtige theedoek als het niet erg vuil is.

Als het roestvrijstalen werkblad erg vuil is, spoel het dan af in de gootsteen onder warm stromend water met een beetje afwaswater.

Je kunt het werkblad af en toe behandelen met een staalreiniger.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of agressieve chemicaliën.

Gebruik geen metalen schoonmaakvoorwerpen.

Garantie

De garantieperiode is 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Dit is inclusief 6 maanden garantie vanaf de aankoopdatum.

De garantie geldt geografisch voor heel Europa. Het aankoopbewijs dient als bewijs. Het product is voor verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen

- als het product zonder onze toestemming is gewijzigd
- bij ander gebruik dan hierboven beschreven
- in het geval van zelf toegebrachte schade, bijvoorbeeld valschaade

Als u een beroep doet op de garantie, stuur dan het volledige product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Beschrijf het erkende defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht op nakoming achteraf voor voordat de aankoopprijs wordt terugbetaald. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed als een gerechtvaardigde claim onder de wettelijke garantie wordt vastgesteld. Het gebruik van wettelijke garantierechten is gratis.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Elke reproductie of herdruk, zelfs in uittreksels, evenals de reproductie van de illustraties, zelfs in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met de schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Voer verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is af volgens de plaatselijke voorschriften.

Voer het product ook af volgens de regionale voorschriften.

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39
www.mobiset.de