

## D Gebrauchshinweise Holzschneidbrett

Wir beglückwünschen Sie zum Erwerb Ihrer BLANCO Spüle mit diesem funktionalen Zubehör.

Sie haben sich für ein Naturprodukt entschieden. BLANCO verwendet bei der Herstellung von Holzschneidbrettern nur ausgesuchte Hölzer. Holz nimmt Feuchtigkeit auf und gibt diese auch wieder ab. Um die natürliche Schönheit des Holzes lange zu erhalten, beachten Sie bitte beim Gebrauch folgendes:

- Das Schneidbrett niemals in der Spülmaschine reinigen!
- Zur Reinigung genügt warmes Wasser. Bei stärkerer Verschmutzung einige Tropfen Spülmittel zugeben.
- Auch die nicht verschmutzte Rückseite kurz mit Wasser benetzen und trocknen, um einseitiges Quellen zu vermeiden.
- Zum Trocknen senkrecht stellen, so dass von allen Seiten Luft an das Holz gelangen kann. Solange trocknen, bis alle Feuchtigkeit an der Oberfläche abgetrocknet ist.
- Zum Trocknen nicht in die Sonne oder auf die Heizung legen, um Rissbildung zu vermeiden.
- Das Holzbrett niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen.
- Die Abtropffläche der Spüle in dem Bereich abtrocknen, über dem das Schneidbrett aufliegt und auch ggf. das Restebecken entleeren und ebenfalls abtrocknen.
- Das Schneidbrett kann mit Speiseöl behandelt werden, damit die wasserabweisende Wirkung erhöht wird. Dazu einfach etwa Speiseöl auf einen Lappen geben und dünn auf das Schneidbrett auftragen. ACHTUNG: Dabei kann das Holz sich optisch verfärben, denn je nach Jahrringlage (radial oder tangential) und Jahrringbreite wird das Öl weniger oder mehr angenommen und es bilden sich hellere und dunklere Stellen ab.

Bei unsachgemäßem Gebrauch kann keine Haftung übernommen werden.

## GB Instructions for use wooden chopping board

Congratulations on the purchase of your BLANCO sink with this functional addition.

You have chosen a natural product. BLANCO uses only specially selected woods in the production of wooden chopping boards. Wood absorbs and gives off moisture. In order to preserve the natural beauty of the wood for as long as possible, please observe the following:

- Never put the chopping board in the dishwasher.
- Warm water is all that is required for cleaning. Add a little washing-up liquid to remove stubborn stains.
- Moisten and dry the unused back of the board as well to prevent it from swelling on one side.
- Dry vertically so that the wood is exposed to the air on all sides. Leave to dry until all traces of moisture have disappeared.
- Do not place in the sun or on a radiator to dry in order to prevent cracks.
- Never leave in water to soak.
- Dry the area of the sink where the board is positioned, and empty and dry the colander bowl if necessary.
- The board can be treated with vegetable oil to increase its water-repellent effect. Pour a little vegetable oil onto a cloth and rub a thin layer over the chopping board.  
NOTE: This process may change the appearance of the wood, since the year rings (radial or tangential) will absorb varying amounts of oil, depending on their position and width, resulting in lighter and darker areas.

No liability can be accepted for damage resulting from inappropriate use.

## F Conseils d'utilisation planche à découper en bois

Nous tenons à vous féliciter de l'acquisition de votre évier BLANCO en vous offrant cet accessoire fonctionnel.

Vous avez opté pour un produit naturel. BLANCO n'utilise que des bois rigoureusement sélectionnés pour la fabrication de ses planches à découper en bois. Le bois absorbe l'humidité et la restitue également. Pour préserver longtemps la beauté naturelle du bois, veuillez noter les points suivants lors de l'utilisation :

- Ne jamais nettoyer la planche à découper au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, de l'eau chaude suffit. En cas de salissures particulièrement tenaces, ajouter quelques gouttes de produit vaisselle.
- Passer sous l'eau et faire sécher également le dos (côté verso) non encrassé pour éviter tout gonflement d'un seul côté.
- Pour le séchage, mettre en position verticale pour que l'air puisse atteindre le bois de toutes parts. Faire sécher jusqu'à évacuation complète de l'humidité à la surface.
- Ne pas sécher au soleil ou sur une source de chauffage afin d'éviter l'apparition de craquelures.
- Ne jamais laisser la planche en bois tremper trop longtemps dans l'eau.
- Faire sécher l'égouttoir de l'évier dans la zone au-dessus de laquelle la planche à découper repose et vider le cas échéant aussi la cuvette vide-sauce pour la faire sécher également.
- La planche à découper peut être traitée avec de l'huile alimentaire pour renforcer son action hydrofuge. Pour cela, mettre un petit peu d'huile alimentaire sur un chiffon et appliquer légèrement sur la planche à découper.  
ATTENTION : cette opération peut décolorer le bois car, suivant la position (radiale ou tangentielle) et la largeur du cerne, l'huile est plus ou moins absorbée, formant des zones plus claires et d'autres plus sombres.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

## E Instrucciones de uso Tabla de corte de madera.

Enhorabuena por haber adquirido su fregadero BLANCO con sus accesorios funcionales.

Se ha decantado por comprar un producto natural. Para fabricar tablas de corte de madera, BLANCO utiliza exclusivamente maderas seleccionadas. La madera absorbe la humedad y vuelve a emitirla. Para poder mantener la belleza natural de la madera durante mucho tiempo, tenga en cuenta las siguientes indicaciones de uso:

- Nunca limpie la tabla de corte en el lavavajillas.
- Para limpiarla, basta con utilizar agua caliente. En caso de una gran suciedad, añada unas gotas de detergente.
- Moje brevemente también con agua la parte trasera que no presenta suciedad y séquela para evitar que la tabla se hinche sólo de un lado.
- Para secarla, colóquela en vertical, de modo que las dos caras de la madera queden expuestas al aire. Séquela hasta que haya desaparecido toda la humedad de la superficie.
- Para secar la tabla, no la coloque al sol ni sobre la calefacción para evitar que se agriete.
- Nunca deje la tabla de madera sumergida en agua durante mucho tiempo.
- Seque la superficie escurridora del fregadero en la zona en la que ha colocado la tabla de corte, y, en caso pertinente, vacíe y seque la cubeta para restos.
- La tabla de corte podrá tratarse con aceite alimentario para aumentar el efecto repelente de agua. Para ello, simplemente ponga un poco de aceite alimentario en un paño y aplíquelo ligeramente sobre la tabla de corte.  
ATENCIÓN: Puede que al hacerlo la madera cambie de color, ya que dependiendo del sentido del anillo de crecimiento (radial o tangencial) y del ancho del mismo, el aceite será absorbido en mayor o menor medida, y aparecerán puntos más o menos claros.

En caso de uso inadecuado, no se asumirá ninguna responsabilidad.

## I Istruzioni per l'uso del tagliere in legno

Gentile Cliente,  
ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del lavello BLANCO con questo accessorio funzionale.  
Ha scelto un prodotto naturale. Infatti, per la produzione dei taglieri in legno, BLANCO impiega esclusivamente legni selezionati. Il legno assorbe l'umidità e successivamente la rilascia. Per mantenere inalterata nel tempo la bellezza del legno, La preghiamo di osservare le seguenti istruzioni per l'uso:

- Non lavare mai il tagliere in lavastoviglie!
- Per pulire il tagliere è sufficiente dell'acqua calda. Se è molto sporco, aggiungere alcune gocce di detersivo.
- Per evitare che il tagliere si gonfi da un lato, bagnare con un po' d'acqua anche il lato posteriore e lasciarlo asciugare.
- Mettere ad asciugare il tagliere in posizione verticale in modo che il legno sia esposto all'aria su ogni lato. Lasciare asciugare fino alla scomparsa completa dell'umidità dalla superficie.
- Per evitare la formazione di crepe, non mettere ad asciugare il tagliere al sole o su una fonte di calore.
- Non lasciare mai il tagliere immerso a lungo nell'acqua.
- Asciugare il gocciolatoio del lavello nell'area in cui viene adagiato il tagliere. Eventualmente svuotare ed asciugare anche la vaschetta supplementare.
- Il tagliere può essere trattato con olio commestibile in modo da rendere più idrorepellente la superficie. A tale scopo basta versare un po' d'olio su un panno e applicare uno strato sottile sul tagliere. ATTENZIONE! Questa operazione può alterare il colore del legno in quanto, a seconda dell'andamento (radiale o tangenziale) e dell'ampiezza degli anelli di crescita, l'olio viene assorbito in minore o maggiore quantità con conseguente formazione di aree più chiare e più scure.

Si declina ogni responsabilità in caso di uso improprio.

## NL Gebruiksaanwijzing houten snijplank

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw BLANCO spoelbak met deze functionele accessoires.  
U heeft een echt natuurproduct gekocht. BLANCO gebruikt voor de productie van houten snijplanken uitsluitend geselecteerde houtsoorten. Hout neemt vocht op en geeft dit ook weer af. Let bij het gebruik s.v.p. op de volgende punten zodat de natuurlijke schoonheid van het hout lang behouden blijft:

- reinig de snijplank nooit in de vaatwasmachine;
- schoonmaken met warm water is voldoende; gebruik bij sterkere verontreinigingen een beetje afwasmiddel;
- maak ook de schone kant eventjes nat en daarna droog om eenzijdig zwellen te voorkomen;
- zet de plank loodrecht neer, zodat er van alle kanten lucht bij het hout kan; de snijplank zolang laten drogen, totdat al het vocht op het oppervlak is opgedroogd;
- leg de snijplank niet in de zon of op de verwarming om te drogen, er kunnen anders scheurtjes in het hout ontstaan;
- laat de houten snijplank nooit lang in het water liggen;
- droog het afdruipegedeelte van de spoelbak waarop de snijplank ligt goed af en maak evt. ook het restenbakje leeg en maak het droog.
- u kunt de snijplank met olie behandelen, dit verbetert de water-afwijzende eigenschappen; doe een beetje olie op een doekje en wrijf de snijplank hiermee dun in;  
LET OP: het hout kan hierdoor verkleuren, al naargelang de positie van de groeiringen (radiaal of tangenciaal) en breedte van de groeiringen wordt de olie meer of minder opgenomen en vormen zich lichtere en donkere plekken op het hout.

Bij onjuist gebruik aanvaarden wij geen enkele aansprakelijkheid.

## SV Bruksanvisning för träskärbräda

Vi gratulerar till köpet av din BLANCO-diskbänk med detta funktionella tillbehör.  
Du har bestämt dig för en naturprodukt. BLANCO använder endast utvalda trämaterial vid tillverkning av träskärbrädor. Trä tar upp fuktighet och avger sedan denna igen. Var god observera följande vid användningen för att bevara träets naturliga skönhet:

- Rengör aldrig skärbrädan i diskmaskinen!
- För rengöring räcker varmt vatten. Sätt till några droppar diskmedel vid starkare nedsmutsning.
- Fukta även den icke nedsmutsade baksidan något med vatten och torka av den för att undvika ensidig svällning.
- Ställ skärbrädan lodrätt för torkning, så att luften når träet från alla sidor. Låt skärbrädan stå till tork tills all fuktighet torkat bort från ytan.
- Ställ ej skärbrädan till tork i solsken och lägg den inte på värmeledningen för att undvika sprickbildning.
- Låt aldrig skärbrädan ligga en längre tid i vatten.
- Torka av diskbänkens avdroppningsyta inom det område som skärbrädan ligger och töm och torka vid behov även av restvasken.
- Skärbrädan kan behandlas med matolja för att förbättra den vatten-avvisande verkan. Håll bara lite matolja på en trasa och applicera oljan tunt på skärbrädan.  
OBSERVERA: Härvid kan träet ändra färg, ty beroende på årsringarnas läge (radiellt eller tangentiellt) och deras bredd, tas oljan upp mer eller mindre starkt och ljusare och mörkare ställen bildas.

Vid felaktig användning kan vi inte överta något ansvar.

## RU Инструкция по использованию деревянной разделочной доски

Мы поздравляем Вас с приобретением мойки BLANCO, оснащенной этой функциональной принадлежностью.  
Вы выбрали продукт естественного происхождения. При изготовлении деревянных разделочных досок в BLANCO используется только отборная древесина. Дерево впитывает влагу и снова отдает её в окружающую среду. Чтобы естественная красота дерева сохранялась на протяжении долгого времени, при использовании изделия просим соблюдать следующее:

- Категорически запрещается очищать разделочную доску в посудомоечной машине!
- Для очистки доски достаточно промыть её теплой водой. При более сильном загрязнении в воду следует добавить несколько капель моющего средства.
- Чтобы избежать одностороннего набухания, незагрязненную обратную сторону доски также следует смочить водой, а затем высушить.
- Просушка должна производиться в вертикальном положении так, чтобы был обеспечен доступ воздуха к дереву с обеих сторон. Просушивать следует до тех пор, пока влага полностью не испарится с поверхности доски.
- Во избежание образования трещин нельзя просушивать доску на солнце или на радиаторах отопления.
- Запрещается оставлять деревянную доску в воде на долгое время.
- В области, над которой помещается разделочная доска, следует просушить поддон для стекания капель, и, при необходимости, освободить и просушить остальную часть раковины.
- Для усиления водоотталкивающего эффекта разделочную доску можно обработать пищевым растительным маслом. Для этого нужно взять на тряпку немного масла и нанести его тонким слоем на разделочную доску.  
ВНИМАНИЕ: При этом в зависимости от рисунка колец (радиального или тангенциального), а также их ширины, масло впитывается в большей или меньшей степени, в результате чего отдельные участки доски несколько осветляются или темнеют.

Неадекватное использование изделия ведёт к аннулированию гарантии.