Aufbauanleitung

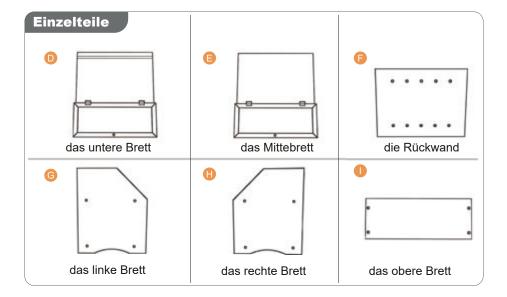


Lieferumfang



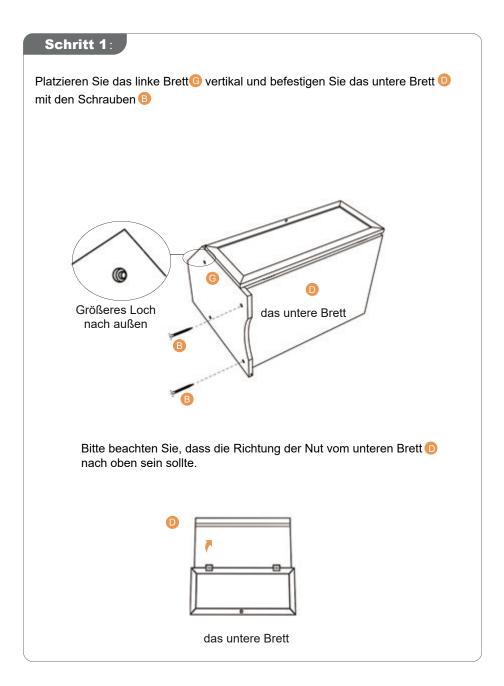


Bitte beachten Sie, dass die Schrauben einige zusätzliche Teile enthalten könnten



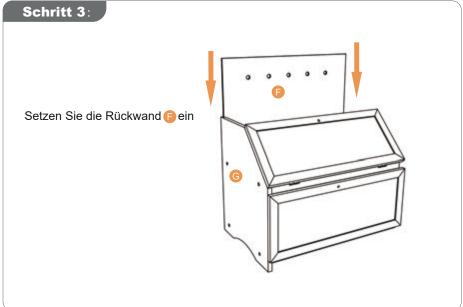
Für Produktinformationen, Zubehör- und Ersatzteilbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice bei Amazon.

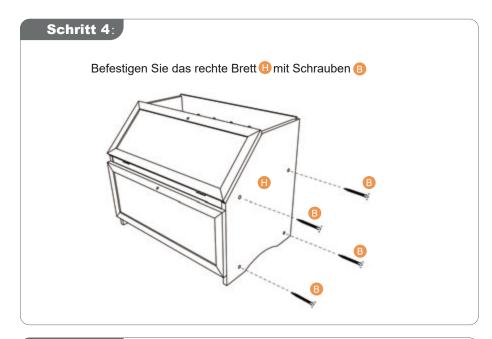
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Produkts sorgfältig und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.



-



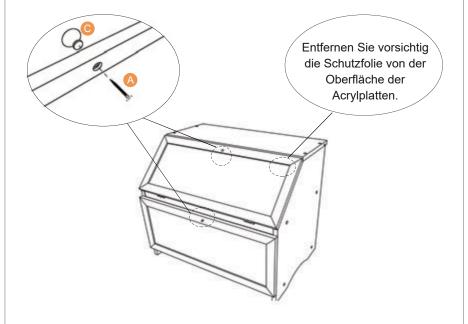






Schritt 6:

Bringen Sie die Knöpfe o mit Schrauben an beiden Türen an und dann entfernen Sie die Schutzfolie von den Türen.



Bitte entfernen Sie den Schutzfilm auf der Acrylplatten nach der Fertigstellung.

Häufig gestellte Fragen

1. Nach der Montage sind die Türen nicht ausgerichtet oder gibt es Lücken zwischen den Brettern. Wie kann ich es lösen?

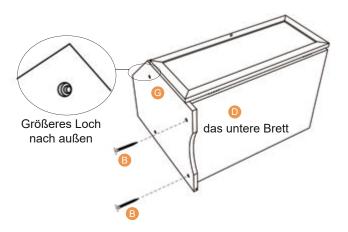
Versuchen Sie bei der Fehlausrichtung bitte das folgende Verfahren:

Schritt 1: Bitte lösen Sie die Schrauben 1 auf der linken und rechten Seite.

Schritt 2: Heben Sie die Unterseite

an, um die Tür auszurichten.

Schritt 3: die Schrauben (B) wieder anziehen.



2. Brot im Brotkasten: mit oder ohne Tüte lagern?

Wenn das Brot in einer Tüte aus reinem Papier (also ohne Plastikbeschichtung) daherkommt, kannst du es ruhig mitsamt der Tüte in den Brotkasten legen. Durch das Papier nimmt das Brot nicht so schnell den Geschmack der Umgebung an. Allerdings ist die Papiertüte kein Muss und das Brot fühlt sich ohne Verpackung ebenso wohl im Brotkasten.

3. Wie sollte man Brot im Brotkasten lagern?

Legen Sie ungeschnittenes Brot immer mit der Schnittfläche nach unten, Ihr Backwerk bleibt tagelang frisch und verliert seinen Geschmack nicht. Das Brot ist so am besten vor dem Austrocknen geschützt und auch die Schimmelbildung wird weitgehend verhindert.

Bereits geschnittene Scheiben sollten Sie immer in der Original-Verpackung lassen, denn hier ist die Angriffsfläche für Schimmelpilze besonders groß. Entnehmen Sie die einzelnen Brot-Scheiben und legen Sie den Rest wieder zurück in den Brotkasten. Aber länger als sechs Tage sollten Sie dieses Brot nicht verzehren.

4. Wie lagert man Brot im Brotkasten, damit es nicht schimmelt?

Gegen Schimmel im Brotkasten hilft: Trockenheit, Sauberkeit & gute Belüftung Sorgen Sie dafür, dass Ihr Brotkasten gut belüftet, sauber und trocken ist. Für die Belüftung sorgen in der Regel Löcher im Brotkasten. Diese sollten nicht verdeckt werden.

Zudem sollte man den Brotkasten regelmäßig reinigen. Achten Sie darauf, dass der Brotkasten nach der Reinigung gut abgetrocknet wird. Zurückbleibende Feuchtigkeit fördert die Bildung von Schimmel am Brot.

5. Wenn es Qualitätsproblem gibt, wie ich Verkäufer bei Amazon kontaktieren kann?

- Gehe zu Meine Bestellungen.
- Suche deine Bestellung in der Liste.
- Wähle Problem bei Bestellung aus.
- Wähle dein Thema aus der angezeigten Liste aus.
- Wähle Verkäufer kontaktieren aus.