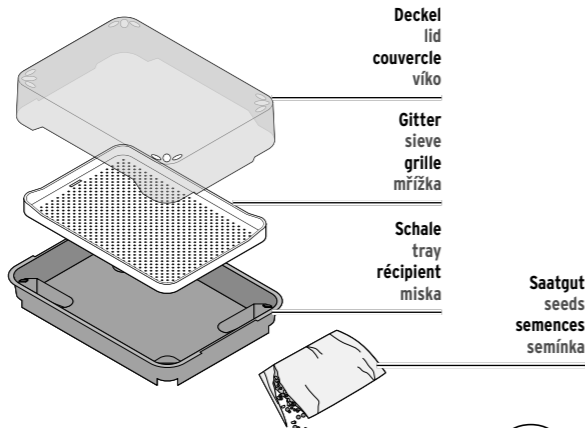


Microgreens Anzuchtset

Microgreens growing kit

Set de culture de micropousses

Microgreens sada na pěstování



de Anzuchtanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Microgreens stecken voller Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme. Dabei bezeichnet der Begriff „Micro“ die Größe der Pflanzen, wenn sie geerntet werden und „Greens“ bezeichnet eine Vielzahl an Gemüsepflanzen und Kräutern, die sich für diese spezielle Form des Anbaus eignet. Man kann die jungen Pflanzen wenige Tage nach dem Anbau ernten und essen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



Wichtige Hinweise

- Halten Sie den Artikel von Kleinkindern fern.
- Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.
- Durch die feucht-warmen Anzuchtbedingungen im Anzuchtset können sich schädliche Keime wie Krankheits- und Verderbniserreger leichter vermehren. Personen mit einem schwachen oder eingeschränkten Immunsystem (wie z.B. Kleinkinder, Schwangere, Stillende, alte und kranke Menschen), sollten die Microgreens sicherheitshalber vor dem Verzehr für ca. 2 Minuten in 70 °C heißes Wasser geben. Das kann vor Erkrankungen wie z.B. EHEC oder Erkrankungen wie Salmonellen oder Listerien schützen.
- Bei Schimmelbefall muss die komplette Keimsaat entsorgt und das Gitter gründlich gereinigt werden, um gesundheitsschädliche Folgen zu vermeiden.

Reinigung

- ▷ Reinigen Sie Schale, Gitter und Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
- ▷ Lassen Sie das abgeerntete Gitter etwas in Wasser einweichen, bevor Sie Keimlingsreste abschaben. Waschen Sie Gitter und Schale danach gründlich von Hand ab.
- ▷ Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Aussaat und Aufzucht

Tipp: Für eine schnellere Keimung weichen Sie das Saatgut ca. 10 Stunden vor der Aussaat ein.

1. Verteilen Sie das Saatgut auf dem Gitter.
2. Befeuchten Sie das Saatgut täglich mithilfe einer Sprühflasche.
3. Schließen Sie die Schale mit dem Deckel und stellen Sie das Anzuchtset an einen hellen vor Sonneneinstrahlung geschützten Ort, so dass das Saatgut aufquellen und so schneller keimen kann.

i Ein heller Standort (keine direkte Sonne) bei normaler Zimmertemperatur von 18 bis 22 °C fördert die Keimung und das Wachstum.

Ernte

- Je nach Sorte erfolgt die Keimung nach 5 bis 7 Tagen. Je länger Sie die Keimlinge stehen lassen, desto milder wird der Geschmack.
- Um die unverdaulichen Samenschalen zu entfernen, geben Sie die Keimlinge in eine große Schale mit frischem, kaltem Trinkwasser. Die Samenschalen treiben an die Wasseroberfläche und können so weitestgehend abgeschöpft werden.
- Die Keimlinge können für ca. 3 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dennoch sollten sie so frisch wie möglich gegessen werden.

en Growing instructions

Dear Customer

Microgreens are full of vitamins, minerals and enzymes. The term “micro” refers to the size of the plants when they are harvested; the term “greens” refers to the wide variety of vegetables and herbs that are suitable for this particular type of cultivation. The young plants can be harvested and eaten just a few days after they are planted.

Best of luck and bon appétit!



Important information

- Keep the product out of the reach of infants.
- Children under the age of 8 must be supervised when using this product.
- Harmful germs such as pathogens and spoiling agents can multiply more easily in the moist, warm growing conditions in the growing kit. For safety reasons, people with a weak or impaired immune system (e.g. infants, pregnant women, breastfeeding women, elderly and sick people) should immerse the microgreens in 70 °C hot water for around 2 minutes before eating. This can protect against diseases such as EHEC, salmonella and listeria.
- If mould infestation occurs, dispose of all the sprouting seeds and clean the sieve thoroughly to eliminate any health risks.

Cleaning

- ▷ Use hot water and a little washing-up liquid to clean the tray, sieve and lid before using them for the first time and after every further use. Do not use harsh cleaning agents or hard brushes, sharp objects or scouring pads. After cleaning, dry all parts thoroughly.
- ▷ After harvesting the sprouting seeds, allow the the sieve to soak in water for a while before scraping off any seedling remnants. Then wash the sieve and tray thoroughly by hand.
- ▷ The parts are not dishwasher-safe.

Sowing and growing

Tip: To speed up germination, soak the seeds for about 10 hours before sowing them.

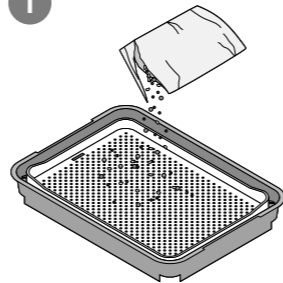
1. Spread the seeds on the sieve.
2. Wet the seeds on a daily basis using a spray bottle.
3. Put the lid on the tray and place the growing set in a light location protected from direct sunlight. This way, the seeds will absorb the water well and, as a result, germinate more quickly.

i A bright location (no direct sunlight) at a normal room temperature of 18 to 22°C promotes germination and growth.

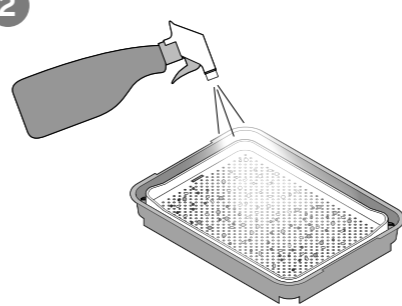
Harvesting

- Depending on the variety, germination takes place after 5 to 7 days. The longer you leave the seedlings, the milder they will taste.
- In order to remove the undigestible seed coats, place the seedlings in a large bowl with fresh, cold drinking water. The seed coats will float to the surface of the water, where you will be able to skim off most of them.
- Although they can be stored in the fridge for around 3 to 5 days, the seedlings should be eaten in as fresh a condition as possible.

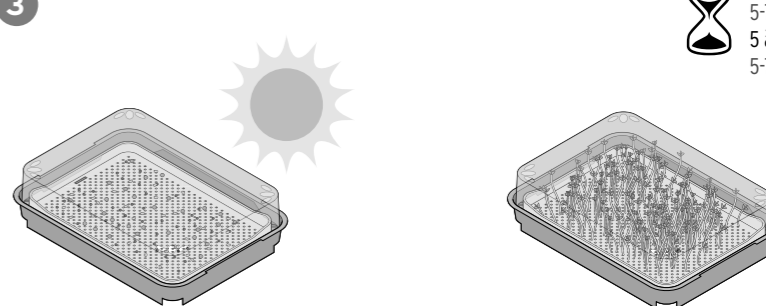
1



2



3



5-7 Tage
5-7 days
5 à 7 jours
5-7 dní

fr Instructions pour la culture

Chère cliente, cher client!

Les micropousses sont riches en vitamines, en sels minéraux et en enzymes. Le terme «micro» renvoie à la taille des plantes lorsqu'elles sont récoltées et «pousses» désigne une variété de légumes et d'herbes adaptés à cette forme spéciale de culture. On peut récolter et manger ces jeunes plantes quelques jours après les avoir cultivées.

Nous vous souhaitons une bonne récolte et un bon appétit!



Remarques importantes

- Tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge.
- Si vos enfants ont moins de huit ans, surveillez-les lorsqu'ils utilisent cet article.
- Les conditions de culture chaudes et humides dans le set de culture facilitent la multiplication de germes nocifs tels que des agents pathogènes et des agents d'altération. Il est recommandé aux personnes dont le système immunitaire est faible ou limité (par ex. enfants en bas âge, femmes enceintes, mères allaitantes, personnes âgées et malades) de mettre les micropousses dans de l'eau chaude à 70 °C pendant env. 2 minutes avant de les consommer. Ceci peut protéger contre certaines maladies telles que celles provoquées par les EHEC, les salmonelles ou les listériés.
- Si vous constatez la présence de moisissures, il faut jeter l'ensemble du semis et nettoyer soigneusement la grille afin d'éviter les conséquences néfastes pour la santé.

Nettoyage

- ▷ Nettoyez le récipient, la grille et le couvercle avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle avant la première et après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses dures, objets pointus ou éponges récurantes. Puis, séchez bien toutes les pièces.
- ▷ Une fois la récolte effectuée, faites tremper la grille dans l'eau avant de gratter les restes de graines germées. Ensuite, lavez la grille et la coupe soigneusement à la main.
- ▷ Les pièces ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.

Semis et germination

Conseil: pour une germination plus rapide, faites tremper les graines pendant env. 10 heures avant le semis.

1. Répartissez les semences sur la grille.
2. Humidifiez les semences quotidiennement à l'aide d'un vaporisateur.
3. Fermez le récipient avec le couvercle et placez le set de culture dans un endroit lumineux protégé des rayons du soleil afin que les graines puissent gonfler et germer plus rapidement.

i Un emplacement lumineux (pas d'exposition directe au soleil) à une température ambiante de 18 à 22 °C favorise la germination et la croissance.

Récolte

- En fonction de la variété, la germination s'effectue après 5 à 7 jours. Plus les plants germent longtemps, plus le goût sera doux.
- Pour ôter les enveloppes indigestes des graines, placez les plants dans un grand bol avec de l'eau potable fraîche froide. Les enveloppes des graines flottent à la surface et peuvent donc être écumées.
- Les graines germées se conservent env. 3 à 5 jours au réfrigérateur. Néanmoins, elles doivent être consommées aussi fraîches que possible.

cs Návod na pěstování

Vážení zákazníci,

Microgreens obsahují spoustu vitamínů, minerálních látek a enzymů. Pojem „micro“ přitom označuje velikost rostlin v okamžiku sklizně a „greens“ označuje velké množství rostlin zeleniny a bylinek, které jsou vhodné pro tento speciální způsob pěstování. Mladé rostliny můžete sklízet a konzumovat několik dní po vysazení.

Přejeme Vám hodně úspěchů a dobrou chuť!



Důležité pokyny

- Uchovávejte výrobek mimo dosah malých dětí.
- Dohlížejte na děti mladší než 8 let při používání tohoto výrobku.
- Díky vlhkým a teplým podmínkám při pěstování v sadě na pěstování se mohou snadněji množit choroboplodné zárodky jako původci nemocí a hniloby. Osoby se slabým nebo sníženým imunitním systémem (jako např. malé děti, těhotné, kojící ženy, senioři a nemocní lidé) by měly microgreens pro jistotu před požitím cca na 2 minuty ponořit do vody ohřáté na teplotu 70 °C. To je může ochránit před nakažením, např. bakterií EHEC nebo onemocněním jako salmonela či listerióza.
- V případě vytvoření plísně je nutné zlikvidovat všechny vyrašené klíčky a pečlivě mřížku umýt, aby se předešlo negativním dopadům na zdraví.

Čištění

- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití očistěte misku, mřížku a víko horkou vodou s trochou mycího prostředku. K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty ani abrazivní houbičky. Všechny díly poté dobře osušte.
- ▷ Po sklizení úrody nechte mřížku chvíli odmáčet ve vodě a poté odhrňte zbytky klíčků. Mřížku a misku poté dobře v ruce umyjte.
- ▷ Díly nejsou vhodné do myčky nádobí.

Výsev a pěstění

Tipp: Pro rychlejší klíčení namočte před vysetím semínka na cca 10 hodin.

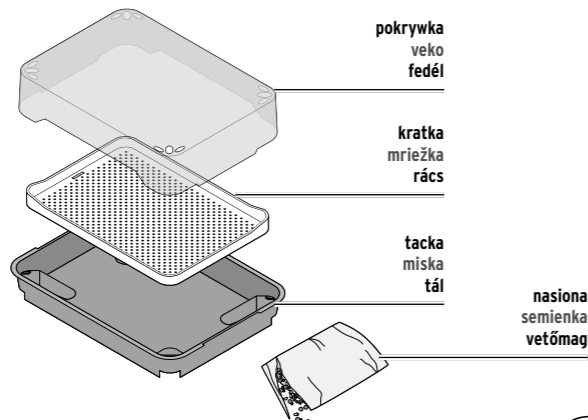
1. Semínka rozmístěte na mřížku.
2. Semínka denně navlhčete pomocí rozprašovače.
3. Misku uzavřete víkem a sadu na pěstování postavte na světlé místo chráněné před přímým slunečním zářením tak, aby semínka mohla nabobtnat a rychle vyklíčit.

i Světlé stanoviště (žádné přímé slunce) při běžné pokojové teplotě 18 až 22 °C podporuje klíčení a růst.

Sklizeň

- K naklíčení dojde podle druhu po 5 až 7 dnech. Čím déle necháte klíčky stát, tím lahodnější bude chuť.
- Pro odstranění nestravitelných slupek semen vložte klíčky do velké mísy s čerstvou, studenou pitnou vodou. Slupky semen vyplavou na vodní hladinu a můžete je v maximální míře odstranit.
- Klíčky můžete skladovat cca 3 až 5 dnů v chladničce. Měly by být nicméně konzumovány co nejčerstvěji.

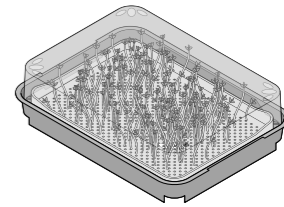
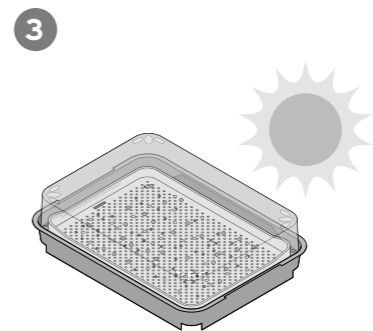
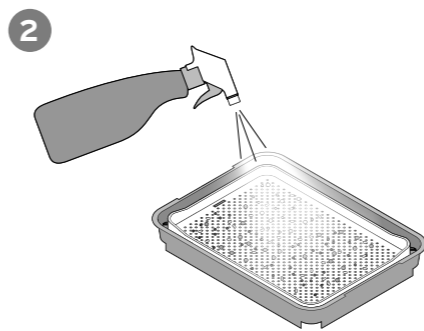
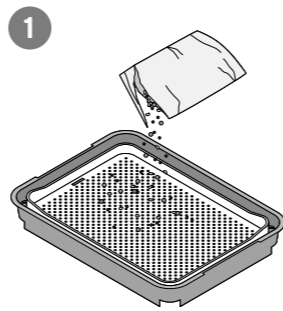
Zestaw do uprawy mikro- listków (microgreens) Súprava na pestovanie microgreens Mikrozöldség termesztő készlet



pl Instrukcja uprawy

sk Návod na pestovanie

hu Termesztési útmutató



5-7 dni
5 – 7 dní
5-7 nap

Drodzy Klienci!

Microgreens, czyli mikrolistki, są pełne witamin, minerałów i enzymów. Określenie „mikro” odnosi się do wielkości roślin w momencie zbioru, natomiast słowo „greens” odnosi się do różnych warzyw i ziół, które można uprawiać w ten specjalny sposób. Młode rośliny można zbierać i spożywać już po kilku dniach od rozpoczęcia uprawy.

Życzymy Państwu powodzenia i smacznego!



Ważne wskazówki

- Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być nadzorowane podczas używania tego produktu.
- Ciepłe i wilgotne warunki uprawy panujące w zestawie do uprawy ułatwiają namnażanie się szkodliwych zarazków, takich jak patogeny i drobnoustroje powodujące psucie się żywności. Osoby o niskim lub obniżonym poziomie odporności (np. małe dzieci, kobiety w ciąży i karmiące piersią, osoby starsze i chore) powinny dla bezpieczeństwa przed spożyciem włożyć mikrolistki na ok. 2 minuty do gorącej wody o temperaturze 70°C. Może to zapobiec zakażeniu pałeczkami okrężnicy (Escheria coli, EHEC) lub chorobom takim jak salmonella czy listeria.
- W przypadku zakażenia pleśnią należy usunąć cały materiał siewny i gruntownie wyczyścić kratkę, aby uniknąć szkodliwych dla zdrowia konsekwencji.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć tackę, kratkę i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy.
- ▷ Przed zeszkobaniem resztek kiełków należy nieco namoczyć kratkę w wodzie. Następnie dokładnie umyć ręcznie kratkę oraz tackę.
- ▷ Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Wysiew i uprawa:

Rada: Aby przyspieszyć kiełkowanie, należy przed wysianiem namoczyć nasiona przez ok. 10 godzin.

1. Rozsypać nasionka na kratce.
2. Codziennie zwilżać nasiona wodą z rozpylacza.
3. Zamknąć tackę pokrywką i odstawić zestaw do uprawy w jasnym i osłoniętym przed światłem słonecznym miejscu, aby nasiona napęczniały i szybciej wykiełkowały.

i Kiełkowaniu i wzrostowi sprzyja jasne miejsce (bez bezpośredniego nasłonecznienia) w normalnej temperaturze pokojowej wynoszącej od 18 do 22°C.

Zbiory

- W zależności od odmiany kiełkowanie następuje po 5 do 7 dni. Im dłużej kiełki pozostaną w zestawie, tym łagodniejszy będzie ich smak.
- Aby usunąć niestrawne łuski nasion, należy umieścić kiełki w dużej misce ze świeżą, zimną wodą pitną. Łuski nasion unoszą się na powierzchni wody i można je wówczas w większości zebrać z powierzchni wody.
- Mikrolistki można przechowywać w lodówce przez około 3 do 5 dni, ale najlepiej spożywać je bezpośrednio po zebraniu lub jak najwcześniej.

Vážení zákazníci,

microgreens sú plné vitamínov, minerálov a enzýmov. Pojem „micro” sa vzťahuje na veľkosť rastlín pri zbere a pojem „greens” na rôzne druhy zeleniny a bylín, ktoré sú vhodné pre túto špeciálnu formu pestovania. Mladé rastlinky sa môžu zbierať a konzumovať už niekoľko dní po začiatku pestovania.

Prajeme vám veľa úspechu a dobrú chuť!



Dôležité upozornenia

- Výrobok uschovajte mimo dosahu malých detí.
- Na deti mladšie ako 8 rokov musíte pri používaní výrobku dozerať.
- V dôsledku teplých a vlhkých podmienok pestovania v súprave sa môžu ľahšie množiť škodlivé zárodky, ako sú patogény a hnilobné zárodky. Osoby s oslabeným alebo obmedzeným imunitným systémom (napr. malé deti, tehotné ženy, dojčiaci, staré a choré osoby) by mali pre istotu pred konzumáciou microgreens na cca 2 minúty ponoriť do horúcej vody s teplotou 70 °C. To môže chrániť pred chorobami ako napr. EHEC alebo ochoreniami ako salmonella alebo listéria.
- V prípade tvorby pleseň sa musia všetky klíčky zlikvidovať a mriežka dôkladne vyčistiť, aby sa zabránilo škodlivým zdravotným následkom.

Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite misku, mriežku a veko horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne ostré čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, špicaté predmety alebo abrazívne špongie. Potom všetky diely dobre osušte.
- ▷ Pred oškrabaním zvyškov klíčkov nechajte mriežku po zbere chvíľu namočenú vo vode. Mriežku a misku podom dôkladne ručne umyte.
- ▷ Diely nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Výsev a pestovanie

Tip: Ak chcete dosiahnuť rýchlejšie klíčenie, semienka cca 10 hodín pred výsevom namočte.

1. Semienka porozdeľujte na mriežku.
2. Semienka denne navlhčujte pomocou fľašky s rozprašovačom.
3. Misku zatvorte vekom a súpravu na pestovanie postavte na svetlé miesto chránené pred slnečným žiarením, aby semienka napučali a rýchlejšie tak vyklíčili.

i Svetlé miesto (bez priameho slnka) pri normálnej izbovej teplote 18 až 22 °C podporuje klíčenie a rast.

Zber

- Ku klíčeniu dochádza v závislosti od odrody po 5 až 7 dňoch. Čím dlhšie necháte klíčky ležať, tým jemnejšia bude ich chuť.
- Na odstránenie nestráviteľných obalov semienok vložte klíčky do veľkej misy s čerstvou, studenou pitnou vodou. Obaly semienok vyplávajú na hladinu vody a budú sa dať vo veľkej miere odobrať.
- V chladničke ich môžete skladovať cca 3 až 5 dní. Klíčky by sa však mali konzumovať čo možno najčerstvejšie.

Kedves Vásárlónk!

A mikrozöldségek tele vannak vitaminokkal, ásványi anyagokkal és enzimekkel. A „mikro” fogalom a növények nagyságára vonatkozik a betakarításkor, míg a „zöldségek” a sokféle zöldségre és fűszernövényekre vonatkoznak, amelyek alkalmasak erre a speciális módszerrel való termesztésre. A zsenge növényeket már néhány nappal a vetés után le lehet szüretelni és fogyasztani.

Sok sikert és jó étvágyat kívánunk!



Fontos tudnivalók

- A terméket kisgyermekektől tartsa távol.
- A termék használata során felügyelje a 8 éves kor alatti gyerekeket.
- A termesztő készletben a meleg és párás növekedési körülmények miatt könnyebben elszaporodhatnak a káros baktériumok, például a kórokozók és a romlást okozó szervezetek. A gyenge vagy csökkent immunrendszerrel rendelkezők (pl. kisgyermekek, várandósok, szoptatós anyák, idős és beteg emberek) a biztonság kedvéért tegyék a mikrozöldségeket fogyasztás előtt kb. 2 percre 70 °C-os forró vízbe. Ez védelmet nyújthat olyan betegségek ellen, mint az EHEC, valamint a szalmonella vagy a liszteriózis.
- Penészfertőzés esetén az összes csírázó magot ki kell dobni, és a rácsot alaposan meg kell tisztítani az egészségre káros következmények elkerülése érdekében.

Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg az tálat, a rácsot és a fedelet az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret, kemény kefé, hegyes tárgyakat vagy acéldörzsít. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra az összes részt.
- ▷ A szüretelés után áztassa be a rácsot vízbe, csak ezután kaparja le ról a csíra-maradékokat, majd kézzel alaposan mosogassa el a rácsot és a tálat.
- ▷ A részek mosogatógépben nem tisztíthatók.

Vetés és termesztés

Tipp: a gyorsabb csírázás érdekében áztassa be a vetőmagokat a vetés előtt kb. 10 órára.

1. Ossa el a vetőmagot a rácson.
2. Naponta nedvesítse meg a vetőmagot egy szórófejes flakon segítségével.
3. Zárja le a tálat a fedéllel és helyezze a készletet egy világos, közvetlen napfénytől védett helyre, hogy a vetőmagok megduzzadjanak és gyorsabban csírázzanak.



A világos hely (nincs közvetlen napsütés) és a szokásos 18-22 °C-os szobahőmérséklet elősegíti a csírázást és a növekedést.

Szüretelés

- A csírázás a fajtától függően 5-7 nap múlva szüretelhet. Minél tovább hagyja a csírákat nőni, annál enyhébb lesz az íze.
- A megemészthetetlen maghéj eltávolításához tegye a csírákat egy nagy tál friss, hideg ivóvízbe. A maghéj a víz felszínén úszik, és így a majdnem mindet ki lehet merni.
- A hűtőszekrényben 3-5 napig eltartható. Ennek ellenére a csírákat a lehető legfrissebben kell fogyasztani.

Artikelnummer / Product number
Référence / Číslo výrobku
Numer artykułu / Číslo výrobku
Cikkszám:
654 845

Hergestellt von / Manufactured by
Fabriqué par / Výrobce / Producent
Výrobca / Gyártó:

Romberg GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemens-Str. 13
D-25479 Ellerau, Germany