

DOFTRISKA



Design and Quality
IKEA of Sweden

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą išplaukite, nuskalaukite ir nusausinkite.

Priežiūra

- Ašmenis rekomenduojame plauti rankomis. Nėra saugu gaminį plauti indaplovėje.
- Nusausinkite ašmenis vos tik išplausite, kad ant jų neliktų žymių.
- Išplaukite pjaustyklę iš karto po naudojimo. Nemerkitė rankenos į vandenį, bet nuvalykite drėgna šluoste ir nusausinkite rankšluosčiu. Šitaip sumažinsite bakterijų plitimo tikimybę.
- Jei po ilgo ar aplaidaus naudojimo ašmenys atšipo, gali prireikti profesionalaus galandimo ir ašmenų briaunos atstatymo paslaugos.

Pjaustyklės laikymas ir naudojimas

- Naudokite pjaustyklę prieskoninėms žolelėms, svogūnams, česnakams, pipirams pjaustyti ir smulkinti.
- Nepjaustykite šaldytų ir kietų produktų.
- Geriausio rezultato pasieksite, jei naudosite bambukinę pjaustymo lentą (yra rinkinyje) arba kitokią medinę ar plastikinę pjaustymo lentą. Nepjaustykite ant stiklinio, metalinio, keraminio paviršiaus.
- Laikykite pjaustyklę vaikams nepasiekiamoje vietoje. Tinkamas laikymas leidžia prailginti gaminio naudojimo laiką, tausoti ašmenis.

Prieš pirmą kartą naudojant pjaustymo lentutę

Kad pjaustymo lentutė būtų apsaugota nuo riebalų ir būtų atsparesnė drėgmei, ją reikia ištepti alyva, skirta sąlyčiui su maistu, pavyzdžiui, mineraline ar augaline alyva. Ištepkite lentutę vieną kartą, nuvalykite alyvos likučius ir pakartokite procedūrą po 24 valandų.

Pjaustymo lentutės priežiūra

- Valykite pjaustymo lentutę drėgna šluoste ar šepetėliu. Nemirkykite lentutės ir nepalikite ilgam vandenyje. Mediena gali sutrūkinėti.
- Nusausinkite pjaustymo lentutę ir leiskite jai paprastai išdžiūti. Nedžiovinkite aukštoje temperatūroje.
- Norėdami atnaujinti gaminį, pašveiskite švitriniumi popieriumi ir patepkite alyva.

Kilus problemų dėl gaminio, kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyrių. Eškokite informacijos internete www.IKEA.lt.

Antes da primeira utilização

Lave, enxague e seque o picador antes de o usar pela primeira vez.

Limpeza

- É preferível lavar as lâminas à mão. Este artigo não é adequado para a máquina de lavar loiça.
- Para evitar marcas na lâmina, deve secá-la imediatamente após a lavagem.
- Sugerimos que lave e seque o picador logo após o uso. Não coloque dentro de água. Limpe com um pano húmido e seque com um pano de cozinha seco. Desta forma, evita o risco de propagação de bactérias.
- Caso a lâmina fique romba devido ao uso ou a outra causa, pode ser necessário levá-la a um profissional para que volte a ficar afiada.

Arrumar e usar o picador

- Use o picador para cortar e picar ervas aromáticas e especiarias como hortelã, pimenta, cebola e alho.
- Evite cortar alimentos congelados ou muito rijos.
- Para melhores resultados: use sempre a tábua de cortar em bambu ou use uma tábua de cortar de madeira ou de plástico. Nunca corte em cima de superfícies de vidro, metal ou cerâmica.
- Guarde o picador longe do alcance das crianças. Ao guardar adequadamente este artigo, protege o gume da lâmina, prolongando a vida do mesmo.

Antes de usar a tábua de cortar pela primeira vez

Para ser mais fácil proteger a sua tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a sua resistência natural contra a humidade, deve tratá-la com óleo apropriado para entrar em contacto com os alimentos, como o óleo vegetal ou mineral. Aplique o óleo, limpe o excesso e repita a aplicação 24 horas depois.

Manutenção da tábua de cortar

- Limpe a tábua de cortar esfregando-a com um pano húmido ou com uma escova. Não deixe a tábua em contacto com a água durante muito tempo. Isto pode fazer com que a madeira se fenda.
- Seque a tábua cuidadosamente, mas não a exponha a temperaturas elevadas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar a sua tábua, pode lixá-la com lixa de papel fina e voltar a tratá-la com óleo.

Caso tenha algum problema com o artigo, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă tocătorul înainte de a-l folosi prima dată.

Curățare

- Este de preferat ca lamele să fie spălate manual. Acest produs nu se spală la mașină.
- Pentru a evita zgârierea lamei, trebuie să usuci lama imediat după curățare.
- Recomandarea noastră este să speli și să usuci aparatul de tocat imediat după utilizare. Nu introduce mânerul în apă. Șterge-l cu o cârpă umedă și usucă-l cu un prosop de vase curat. Astfel se evită riscul răspândirii bacteriilor.
- Dacă lama s-a tocit ca urmare a utilizării îndelungate sau a nelijenței, ascuțirea profesională a lamei poate fi necesară pentru a-i reda marginea ascuțită.

Depozitarea și utilizarea aparatului de tocat

- Folosește aparatul de tocat pentru a tăia și a toca ierburi și mirodenii precum mentă, piper, ceapă și usturoi.
- Evită tăierea alimentelor înghețate sau tari.
- Pentru rezultate optime – folosește întotdeauna tocătorul din bambus inclus sau folosește un tocător din lemn sau plastic. Nu tăia niciodată pe o suprafață din sticlă, metal sau ceramică.
- Depozitează aparatul de tocat ca să nu fie la îndemâna copiilor. Depozitarea adecvată a acestuia protejează marginea lamei și prelungește durata de utilizare a aparatului de tocat.

Înainte de prima folosire a tocătorului

Pentru a proteja tocătorul împotriva grăsimii și pentru a-i spori rezistența la umezeală, tratează suprafața lui cu un ulei care nu e toxic pentru mâncare, precum uleiul vegetal sau mineral. Unge cu ulei, șterge surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreținerea tocătorului

- Curăță tocătorul ștergându-l cu o cârpă umedă sau frecându-l cu o perie. Nu lăsa tocătorul în contact cu apa o perioadă îndelungată. Nu îl lăsa la înmuiat pentru că aceasta va determina crăparea lemnului.
- Usucă tocătorul cu grijă dar nu folosi temperaturi înalte pentru a grăbi uscarea.
- Pentru a recondiționa suprafața tocătorului, șlefuieste cu șmirghel și aplică un strat nou de ulei.

Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/departamentul Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím krájač umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Čepele radšej umývajte ručne. Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu.
- Aby ste sa vyhli škvrnám na čepeli, mali by ste čepel ihneď po vyčistení osušiť.
- Tip je, že krájač ihneď po použití umyte a osušte. Rukoväť neponárajte do vody. Namiesto toho ho utrite vlhkou handričkou a osušte čistou utierkou. Vyhnete sa tak riziku šírenia baktérií.
- Ak je čepel veľmi otupená v dôsledku dlhého používania alebo neopatrnosti, môže byť potrebné opätovné profesionálne naostrenie, aby sa obnovila ostrosť.

Skladovanie a používanie krájača

- Pomocou krájača nakrájate a nasekáte bylinky a korenie, ako je mäta, korenie, cibuľa a cesnak.
- Vyvarujte sa krájaniu mrazených alebo tvrdých jedál.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy používajte priloženú dosku na krájanie z bambusu alebo použite dosku na krájanie vyrobenú z dreva alebo plastu. Nikdy nerezte na sklenenom, kovovom alebo keramickom povrchu.
- Skladujte mimo dosahu detí. Správne uloženie chráni okraj čepele a predlžuje životnosť krájača.

Predtým ako dosku na krájanie použijete prvýkrát

Aby ste lepšie ochránili svoju dosku na krájanie pred mastnotou a zvýšili jej prirodzenú odolnosť voči vlhkosti, natrite ju olejom vhodným na kontakt s potravinami, ako je minerálny alebo rastlinný olej. Naneste prvú vrstvu, zvyšný olej utrite a postup zopakujte opäť za 24 hodín.

Starostlivosť o vašu dosku na krájanie

- Doska na krájanie sa čistí navlhčenou handričkou alebo kefkou. Dosku nenamáčajte a nenechávajte ju zbytočne dlho v kontakte s vodou, drevo totiž môže začať praskať.
- Dosku starostlivo osušte, no nevystavujte ju pritom vysokým teplotám.
- Ak chcete obnoviť kvalitu povrchu dosky po dlhšom používaní, prebrúste ju brúsnyim papierom a znovu naimpregnujte.

Ak máte akékoľvek problémy s výrobkom, obráťte sa na najbližší obchodný dom IKEA / Služby zákazníkom alebo navštívte www.ikea.com.

Преди първата употреба

Измийте, изплакнете и подсушете резачката, преди да я използвате за първи път.

Почистване

- Остриетата трябва да се мият на ръка. Този продукт не е подходящ за съдомиялна машина.
- За да предотвратите образуването на петна по острието, трябва да го подсушите веднага след почистване.
- Съветваме ви да измиете и подсушите резачката веднага след употреба. Не потапяйте дръжката във вода. Вместо това я забършете с влажна кърпа и след това я подсушете с втора чиста кърпа за съдове. По този начин се избягва риска от разпространение на бактерии.
- В случай, че острието се затъпи в резултат на дълга употреба или невнимание, ви съветваме да го дадете на професионалист, който да го подостри.

Съхранение и употреба на резачката

- Използвайте резачката, за да режете билки и подправки като мента, пипер, лук и чесън.
- Избягвайте да режете замразени и твърди храни.
- За най-добри резултати - винаги използвайте приложената дъска за рязане от бамбук или използвайте дъска от дърво или пластмаса. Никога не режете върху дъска от стъкло, метал или керамика.
- Съхранявайте резачката далеч от обсега на деца. Съхранявайте резачката правилно, за да защитите острието и да удължите живота ѝ.

Преди да използвате дъската за рязане за първи път

За да предпазите вашата дъска за рязане от омазняване и да увеличите естествената ѝ устойчивост към влага, трябва да я третирате с олио, което е безопасно при контакт с храна, например минерално или растително. Намажете веднъж, оберете излишното количество и повторете процедурата след 24 часа.

Как да се грижите за вашата дъска за рязане

- Почистете дъската, като я забършете с чиста кърпа или я изчеткате. Не я оставяйте задълго на кисната или мокра, за да не се сцепи.
- Изсушете внимателно, но не подлагайте на висока температура, за да ускорите процеса.
- За да освежите дъската, може да я изтъркате със шкурка и отново да я импрегнирате.

В случай на проблем с артикула се свържете с най-близкия ИКЕА магазин/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете www.ikea.bg.

Prije prve upotrebe

Oprati, isprati i osušiti sjekač prije prve upotrebe.

Čišćenje

- Preporučljivo je oštrice prati rukom. Ovaj proizvod ne smije se prati u perilici posuđa.
- Kako bi se izbjegli tragovi na oštrici potrebno ju je osušiti odmah nakon pranja.
- Savjet je oprati i osušiti sjeckalicu odmah nakon upotrebe. Ne uranjati ručku u vodu. Umjesto toga obrisati je vlažnom krpom i osušiti čistim ručnikom za posuđe. Ovime se izbjegava opasnost od širenja bakterija.
- Ako oštrica postane jako tupa to je rezultat duge upotrebe ili nebrige, tada je potrebno profesionalno oštrenje kako bi oštrica bila oštra.

Spremanje i upotreba sjeckalice

- Iskoristiti sjeckalicu za rezanje i sjeckanje začina i bilja poput mente, papra, luka i češnjaka.
- Izbjegavati rezanje smrznute ili tvrde hrane.
- Za najbolje rezultate uvijek je potrebno koristiti priloženu dasku za rezanje od bambusa ili iskoristiti dasku za rezanje od drveta ili plastike. Nikad ne rezati na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Odložiti sjeckalicu izvan dohvata djece. Odložiti je ispravno kako bi se rubovi oštrice zaštitili i kako bi se produžilo trajanje sjeckalice.

Prve prve upotrebe daske za rezanje

Dasku je moguće zaštititi od masti i povećati njezinu otpornost na vlagu tako da se naulji uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice, mineralnim ili biljnim uljem. Nauljiti jednom, ukloniti višak ulja i ponoviti postupak nakon 24 sata.

Održavanje daske za rezanje

- Dasku za rezanje očistite vlažnom krpom ili izribajte četkom. Daska za rezanje ne bi smjela dugo biti u dodiru s vodom kako ne bi upila vodu i bila vlažna. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Pažljivo osušite dasku za rezanje, ali ne izlažite je visokim temperaturama kako biste ubrzali sušenje.
- Kako biste dasku za rezanje vratili u prvobitno stanje, možete je izbrusiti brusnim papirom i nauljiti.

Ako postoje neki problemi s proizvodom, molimo kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/ službu za kupce ili posjetiti www.ikea.com.

Πριν την πρώτη χρήση

Πλένετε, ξεπλένετε και στεγνώνετε τον μπαλτά πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Οι λεπίδες προτιμούν να πλένονται με το χέρι. Αυτό το προϊόν δεν είναι ασφαλές στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να αποφύγετε σημάδια στη λεπίδα, πρέπει να στεγνώσετε τη λεπίδα αμέσως μετά τον καθαρισμό.
- Μια συμβουλή είναι να πλένετε και να στεγνώνετε το ελικόπτερο αμέσως μετά τη χρήση. Μην βυθίζετε τη λαβή σε νερό. Αντ' αυτού, σκουπίστε το με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το με μια καθαρή πετσέτα. Αυτό αποφεύγει κάθε κίνδυνο εξάπλωσης βακτηρίων.
- Εάν η λεπίδα έχει γίνει πολύ αμβλύ λόγω μακροχρόνιας χρήσης ή απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί να ακονιστεί επαγγελματικά για να αποκατασταθεί το αιχμηρό άκρο της.

Χρήση και αποθήκευση του μπαλτά

- Χρησιμοποιήστε τον μπαλτά για να τεμαχίσετε και να ψιλοκόψετε μυρωδικά και μπαχαρικά όπως δυόσμο, πιπέρι, κρεμύδι και σκόρδο.
- Αποφύγετε να τεμαχίζετε κατεψυγμένες ή σκληρές τροφές.
- Για καλύτερα αποτελέσματα πάντα να χρησιμοποιείτε την επιφάνεια κοπής απο μπαμπού που περιλαμβάνεται ή μία επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε σε γυάλινη, μεταλλική ή κεραμική επιφάνεια.
- Αποθηκεύστε τον μπαλτά σε μέρος που δε φτάνουν τα παιδιά. Η σωστή αποθήκευσή του προστατεύει την λεπίδα του και παρατείνει τη διάρκεια ζωής του.

Πριν από την πρώτη χρήση της επιφάνειας κοπής

Για να διατηρείται πιο εύκολα η επιφάνεια κοπής καθαρή και χωρίς λεκέδες από το λίπος, και για να αυξάνεται η φυσική της αντοχή στην υγρασία, θα πρέπει να υποστεί επεξεργασία με λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

Φροντίστε την επιφάνειά σας κοπής

- Καθαρίστε την επιφάνειά σας κοπής, σκουπίζοντάς την με ένα βρεγμένο πανί ή τρίβοντάς την με μια βούρτσα. Μην την αφήνετε να είναι σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην την μουσκεύετε ή μην την αφήνετε υγρή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει άνοιγμα του ξύλου.
- Στεγνώνετε προσεκτικά την επιφάνεια κοπής, αλλά μην χρησιμοποιείτε την υψηλή θερμοκρασία, ως μέσον για να επιταχύνετε την διαδικασία στεγνώματος.
- Για να επιδιορθώσετε την επιφάνεια κοπής, μπορείτε να την τρίψετε με σμυριδόπανο και να την περάσετε πάλι με λάδι.

Αν έχετε κάποιο πρόβλημα το προϊόν, επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα IKEA/ Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφτείτε το www.ikea.gr

Перед первым использованием

Перед первым использованием изделие следует вымыть и вытереть насухо.

Уход

- Лезвия следует мыть вручную. Изделие нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Чтобы избежать появления пятен на лезвии, его следует сразу же после мытья вытереть насухо.
- Рекомендуется мыть и вытирать измельчитель сразу же после использования. Не погружайте ручки в воду. Протрите их влажной тканью и вытрите чистым посудным полотенцем. Это предотвратит опасность распространения бактерий.
- Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения лезвие затупилось, может потребоваться профессиональная заточка.

Хранение и использование измельчителя

- Используйте измельчитель для нарезания зелени и специй, например, мяты, перца, лука и чеснока.
- Не режьте замороженные и твердые продукты.
- Для оптимального результата всегда используйте прилегающую разделочную доску из бамбука или пользуйтесь деревянной или пластиковой доской. Никогда не режьте на стеклянной, металлической или керамической поверхности.
- Храните измельчитель в недоступном для детей месте. Правильное хранение защищает кромку лезвия и продлевает срок службы измельчителя.

Перед первым использованием

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и облегчить удаление жира и пятен с доски, необходимо обработать ее минеральным или растительным маслом. Также можно использовать другое масло, разрешенное к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Уход за разделочной доской

- Протирайте доску чистой тканью или очищайте с помощью щетки. Не замачивайте и не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться.
- Тщательно вытрите доску, но не старайтесь ускорить этот процесс с помощью нагревания.
- Для восстановления первоначального вида доску можно ошкурить шлифовальной шкуркой средней зернистости и обработать маслом.

Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт www.ikea.com.

До першого використання

Помийте, прополощіть і просушіть подрібнювач, перш ніж використовувати його.

Чищення

- Леза краще мити вручну. Цей виріб не призначений для посудомийної машини.
- Щоб уникнути слідів на лезі, витріть його насухо одразу після миття.
- Подрібнювач слід мити та витирати негайно після використання. Не занурюйте ручку у воду, а натомість почистіть її вологою серветкою та витріть чистим кухонним рушником — це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій.
- Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості лезо дуже затупилося, для відновлення гострого краю зверніться до спеціаліста.

Зберігання та використання подрібнювача

- Використовуйте подрібнювач для нарізання та подрібнення трав і спецій на кшталт м'яти, перцю, цибулі та часнику.
- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або твердих продуктів.
- Для кращого результату завжди використовуйте бамбукову дошку для нарізання, що додається, або дерев'яну чи пластикову дошку. Ніколи не ріжте на скляній, металевій чи керамічній поверхні.
- Зберігайте подрібнювач подалі від дітей. Належне зберігання захищає гострий край і продовжує строк експлуатації подрібнювача.

Перед першим використанням дошки для нарізання

Для підвищення природної вологостійкості та захисту дошки для нарізання від жиру, обробіть її олією, що дозволена для поверхонь, які контактують з харчовими продуктами, такою як мінеральна або рослинна. Обробіть олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Догляд за дошкою для нарізання

- Протріть дошку для нарізання чистою тканиною або очистіть щіткою. Не замочуйте дошку та не залишайте її надовго у воді або у вологому стані. Від цього дерево може потріскатися.
- Ретельно висушіть дошку, але не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання.
- Для відновлення дошки можна обробити її шліфувальним папером середньої зернистості та вкрити олією повторно.

У разі будь-яких питань щодо товару, звертайтеся до найближчого магазину IKEA/ Центру обслуговування клієнтів або зайдіть на сайт www.ikea.ua.

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši seckalicu pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Sečiva je bolje prati ručno. Ovaj proizvod ne preporučuje se za upotrebu u mašini za suđe.
- Da izbegneš stvaranje mrlja na sečivima, osuši ih odmah nakon pranja.
- Savetujemo da seckalicu opereš i osušiš odmah nakon upotrebe. Ne potapaj dršku u vodu, već je očisti vlažnom krpom i potom osuši čistom. Time se izbegava širenje bakterija.
- Ako se sečiva nakon duge ili neodgovarajuće upotrebe istupe, potrebno je da ih stručno lice ponovo naoštiri.

Čuvanje i korišćenje seckalice

- Koristi seckalicu da isečeš i isitniš začine poput nane, bibera, crnog i belog luka.
- Izbegavaj seckanje zamrznute i tvrde hrane.
- Za najbolji učinak - uvek koristi dasku za seckanje od bambusa koja se dobija uz proizvod ili dasku za seckanje od drva ili plastike. Nikad ne seci na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Seckalicu odloži van domašaja dece. Pravilnim odlaganjem štitiš površinu sečiva i produžavaš životni vek svoje seckalice.

Pre prve upotrebe - daska za seckanje

Da zaštitiš dasku za seckanje od masnoće i povećaš njenu prirodnu otpornost na vlagu, treba je tretirati uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. mineralnim ili biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Održavanje daske za seckanje

- Dasku za seckanje obriši vlažnom krpom ili četkom. Ne ostavljaj je dugo u kontaktu s vodom da se ne bi natopila ili navlažila, pošto to može prouzrokovati naprsline.
- Dobro je osuši, ali nemoj izlagati visokim temperaturama da ubrzaš sušenje.
- Osveži dasku za seckanje tako što ćeš je uglačati finom šmirglom i ponovo nauljiti.

Usled bilo kakvih problema s ovim proizvodom, molimo te obrati se robnoj kući IKEA/Kontakt centru ili poseti ikea.rs.

Pred prvo uporabo

Sekljalnik pred prvo uporabo dobro pomij, sperj in osuši.

Čiščenje

- Rezila je najbolje pomivati ročno. Ta izdelek ni primeren za strojno pomivanje.
- Da na rezilu ne bi nastale sledi, ga takoj po pomivanju osuši.
- Priporočljivo je, da sekljalnik takoj po uporabi pomiješ in osušiš. Ročaja ne potapljaš v vodo. Namesto tega ga prebriši z vlažno krpo in osuši s suho krpo. Tako preprečiš morebitno širjenje bakterij.
- Če rezilo po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem topo, sekljalnik zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Shranjevanje in uporaba sekljalnika

- Sekljalnik je primeren za rezanje in sekljanje začimb, kot so meta, poper, čebula in česen.
- Sekljalnika ne uporabljaj za rezanje zamrznjene ali zelo trde hrane.
- Za najboljši rezultat sekljalnik vedno uporabljaj na priloženi rezalni deski iz bambusa ali drugi rezalni deski iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Sekljalnik shranjuj izven dosega otrok. S pravilnim shranjevanjem zaščitiš rob rezila in podaljšaš življenjsko dobo sekljalnika.

Preden prvič uporabite rezalno desko

Če želite zaščititi vašo rezalno desko pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost na vlago, jo morate premazati z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z mineralno ali rastlinsko olje. Enkrat jo naoljite, počakajte, potem pa obrišite odvečno olje. Postopek ponovite po 24-ih urah.

Kako vzdržujete svojo rezalno desko

- Rezalno desko očistite z vlažno krpo ali pa jo zdrgnite s krtačko. Deska ne sme biti predolgo v stiku z vodo. Ne puščajte je v vodi ali pa mokre, saj lahko les počni.
- Skrbno jo osušite, a ne tako, da bi jo zaradi hitrejšega sušenja izpostavili visokim temperaturam.
- Če želite desko obnoviti, jo zbrusite s finim brusnim papirjem in ponovno naoljite.

V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Kesme tahtasının ilk kez kullanmadan önce

Kesme tahtanızı lekelerle karşı koruma ve neme karşı doğal dayanıklılığını artırmayı kolaylaştırmak için gıda ile temas etmesi uygun bulunan yağlar ile işlenmelidir, örneğin mineral yağ veya bitkisel yağ. Bir kez yağlayın, fazla yağları silin ve 24 saat sonra işlemi tekrarlayın.

Kesme tahtanızın bakımı

- Kesme tahtanızı nemli bir bez ile silerek temizleyin veya fırça kullanın. Kesme tahtasının suyla uzun süre temas etmesine izin vermeyin, suda bekletmeyin veya nemlendirmeyin. Ahşabın parçalanmasına neden olabilir.
- Kesme tahtasını dikkatlice kurutun ancak kurutma işlemi hızlandırmak için yüksek ısıya maruz bırakmayın.
- Kesme tahtasını eski haline getirmek için zımparalayın veya yeniden yağlayın.

قبل استخدام لوح التقطيع للمرة الأولى

لجعل حماية لوح التقطيع ضد الدهون أكثر سهولة و لزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب معالجته بزيت موافق عليه لملامسة الأطعمة، كمثال زيت معدني أو زيت نباتي. ضع الزيت مرة واحدة و قم بإزالة أي فوائض زيت ثم أعد المعالجة بعد 24 ساعة.

كيفية العناية بلوح التقطيع

- نظف لوح التقطيع بقطعة قماش رطبة أو بحكه بفرشاة. لا تدع لوح التقطيع يبقى في الماء لفترة طويلة. لا تترك لوح التقطيع مغمورا في الماء أو نديا فقد يسبب ذلك تشققات.
- جففه جيدا و لكن لا تعرض لوح التقطيع لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.
- لترميم و إعادة تأهيل لوح التقطيع، بكل بساطة صنفر السطح بصنفرة ناعمة و أعد دهنه بالزيت.

