

Tipy pre jednoduchšie strúhanie

Pred strúhaním syra potrite čepele strúhadla tenkou vrstvou oleja (napr. slnečnicového), aby sa syr nelepil.

Nepoužívajte poškodené strúhadlá.

Pri použití, montáži a demontáži strúhadla nepoužívajte neprimeranú (hrubú) silu.

⚠ Tento prístroj nesmú používať deti ani osoby so zdravotným postihnutím v rozpore so zásadami bezpečného používania. Tento prístroj nie je hračka. Uchovávať ho mimo dosahu detí.

PL

Bezpečné užítkovanie

Korzystanie z ręcznych terek wiąże się z ryzykiem skaleczenia. Aby zapewnić bezpieczne użycowanie, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Zaleca się stosowanie rękawic ochronnych odpornych na przecięcie.

Tarkę należy trzymać pewnie za uchwyt lub górną część.

Tarka nie jest przeznaczona do mrożonych ani bardzo twardych produktów.

Konserwacja i czyszczenie

Tarkę należy umyć natychmiast po użyciu, aby resztki jedzenia nie zaschły, co utrudnia czyszczenie i zwiększa ryzyko urazu.

Podczas mycia należy unikać bezpośredniego kontaktu dłoni z ostrzami.

Należy używać szczotki do naczyń.

Nie używać środków czyszczących na bazie piasku ani agresywnych chemikaliów.

Przechowywanie

Tarkę należy przechowywać i odkładać zawsze w bezpiecznym miejscu, szczególnie poza zasięgiem dzieci, najlepiej w opakowaniu lub szufladzie, gdzie nikt się o nią nie skaleczy.

Przechowywać w suchym miejscu i w stanie rozłożonym.

Wskazówki ułatwiające tarcie

Przed tarcie sera należy posmarować ostrza tarki cienką warstwą oleju (np. słonecznikowego), aby ser się nie przyklejał.

Nie używać uszkodzonych terek.

Podczas użycowania, montażu i demontażu tarki nie używać nadmiernej (zbyt dużej) siły.

⚠ Z urzędzenia nie mogą korzystać dzieci ani osoby z niepełnosprawnościami w sposób niezgodny z zasadami bezpiecznego użytkowania. Urządzenie nie jest zabawką. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.



BUBNOVÉ STRUHADLO BUBNOVÉ STRÚHADLO DRUM GRATER



CZ

1. základna / rukojet'
2. přitlačné rameno
3. klíčka
4. krájací nůž / bubon
5. nůž / bubon na jemné strouhání
6. nůž / bubon na hrubé strouhání
7. náspykka

SK

1. základňa / rukoväť
2. pritlačné rameno
3. kľučka
4. krájací nôž / bubon
5. nôž / bubon na jemné strúhanie
6. nôž / bubon na hrubé strúhanie
7. náspykka

PL

1. podstawa / uchwyt
2. ramię dociskowe
3. korbka
4. nóż do krojenia / bęben
5. nóż / bęben do drobnego tarcia
6. nóż / bęben do grubego tarcia
7. lej zasypowy

CZ

Bezpečné používání

Používání ručních struhadel s sebou nese riziko pořízání. Pro bezpečný provoz dodržujte následující pokyny:

Základní bezpečnostní zásady

Doporučujeme používat ochranné rukavice odolné proti proříznutí.

Struhadlo držte pevně za rukojeť nebo horní část.

Struhadlo není vhodné pro zmražené a velmi tvrdé potraviny.

Údržba a čištění

Struhadlo umyjte ihned po použití, aby zbytky jídla nezaschly, což ztěžuje čištění a zvyšuje riziko zranění.

Při mytí se vyhněte přímému kontaktu rukou s břity.

Použijte kartáček na nádobí.

Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani agresivní chemikálie.

Skladování

Struhadlo skladujte a odkládejte vždy na bezpečném místě, zejména mimo dosah dětí, ideálně v obalu nebo zásuvce, kde se o něj nikdo neporeže.

Skladujte suché a v rozloženém stavu.

Tipy pro snazší strouhání

Před strouháním sýra potřete břity struhadla tenkou vrstvou oleje (např. slunečnicovým), aby se sýr nelepil.

Nepoužívejte poškozená struhadla.

Při použití, montáži a demontáži struhadla nepoužívejte nepřiměřenou (hrubou) sílu.

 Tento přístroj nesmí používat děti nebo osoby se zdravotním postižením v rozporu se zásadami bezpečného používání. Tento přístroj není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí.

SK

Bezpečné používanie

Používanie ručných strúhadlí so sebou nesie riziko porezania. Pre bezpečnú prevádzku dodržiavajte nasledujúce pokyny:

Základné bezpečnostné zásady

Odporúčame používať ochranné rukavice odolné proti prerezaniu.

Strúhadlo držte pevne za rukoveť alebo hornú časť.

Strúhadlo nie je vhodné na mrazené a veľmi tvrdé potraviny.

Údržba a čistenie

Strúhadlo umyte ihneď po použití, aby zvyšky jedla nezaschli, čo sťažuje čistenie, a zvyšuje riziko zranenia.

Pri umývaní sa vyhnite priamemu kontaktu rúk s čepeľami.

Použite kefkou na riad.

Nepoužívajte čistiace prostriedky na báze piesku ani agresívne chemikálie.

Skladovanie

Strúhadlo skladujte a odkladajte vždy na bezpečnom mieste, najmä mimo dosahu detí, ideálne v obale alebo zásuvke, kde sa oň nikto neporeže.

Skladujte suché a v rozloženom stave.

CZ

Vyberte si vhodný nůž/buben (4, 5, 6) a vložte jej do struhadla.

Na jeho okraj nasadte klíčku (3) – přidržte nůž a klíčkou krátce otočte ve směru otáčení.

SK

Vyberte si vhodný nůž/buben (4, 5, 6) a vložte ho do strúhadla.

Na jeho okraj nasadte kľučku (3) – pridržiavajte nôž a kľučkou krátko otočte v smere otáčania.

PL

Wybierz odpowiedni nóż/bęben (4, 5, 6) i włóż go do tarki.

Na jego krawędź nałóż korbkę (3) – przytrzymaj nóż i lekko obróć korbką w kierunku obrotu



CZ

Potravinu naporcovanou na vhodnou velikost vložte do zásobníku struhadla, mírně stiskněte přítlačné rameno, rukojeť držte pevně a otáčením klíčky ve směru hodinových ručiček potraviny nastrouhejte. Nastrouhané potraviny vychází u násypky.

SK

Potravinu nakrájanú na vhodnú veľkosť vložte do zásobníka strúhadla, mierne stlačte pritlačné rameno, rukoväť držte pevne a otáčaním kľučky v smere hodinových ručičiek potraviny nastrúhajte. Nastrúhané potraviny vychádzajú pri násypke.

PL

Produkty pokrojone na odpowiednią wielkość włóż do zasobnika tarki, lekko dociśnij ramię dociskowe, uchwyt trzymaj pewnie i obracając korbką zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zetrzyj produkty. Starte produkty wychodzą przy leju zasypowym.