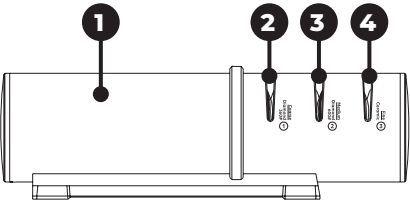


Knife Sharpener
Messerschärfer
Brousek na nože
Brúska na nože
Késélező



EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-KG-M530SU



Note: Do not move the knife blade back and forth. Always pull in one direction.

- After finishing sharpening, rinse the knife blade with clean water, dry it and store the knife in a safe place.
- If you are going to sharpen ceramic knives, always use only ceramic whetstones. Otherwise there is a risk of damage to the ceramic knife.

CLEANING AND MAINTENANCE

Wipe the whetstones and the sharpener with a slightly moistened sponge. Wipe dry.
Do not use plastic or metal scouring pads, harsh cleaning agents, chemicals, gasoline, solvents or other similar substances for cleaning. The surface finish could be seriously damaged.
Store the knife sharpener in a dry place out of the reach of children.

SAFETY INFORMATION

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.
The knife sharpener must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge.
A knife sharpener is not a toy. Please keep away from children. Children must not play with the sharpener.
They must not perform cleaning and maintenance performed by the user.
This knife sharpener is intended for sharpening knives with a straight edge, bevelled edge, household knives, cleavers, sports knives, folding knives, knives with single and double-sided blades. It is not intended for sharpening knives with a serrated edge (e.g. a bread knife), scissors and similar objects.
Take extra care when handling the knife. There is a risk of serious injury.
Do not expose the sharpener to extreme temperatures. Do not place the sharpener near an oven, stove or other heat sources.
Do not use the knife sharpener to sharpen new knives.

Seien Sie beim Umgang mit dem Messer besonders vorsichtig. Es besteht die Gefahr einer schweren Verletzung.
Setzen Sie den Messerschärfer keinen extremen Temperaturen aus, Platzieren Sie den Messerschärfer nicht in der Nähe von Backöfen, Herd oder anderen Wärmequellen.
Verwenden Sie den Messerschärfer nicht zum Schleifen von neuen Messern.

ÜBERSICHT

- Griff des Messerschärfers
- Öffnung für grobes Schleifen (Diamantscheiben, Grobheit #360)
- Öffnung für mittleres Schleifen (Diamantscheiben, Körnung #600)
- Öffnung für feines Schleifen und Polieren (Keramikscheiben)

VERWENDUNG

- Legen Sie den Messerschärfer auf eine feste und gerade Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Messerschärfer während des ganzen Vorgangs fest am Griff.
- Um das Messer gut zu schleifen, ist es wichtig, das Messer mehrmals durch jede Öffnung zu ziehen. Üben Sie beim Schleifen keinen Druck auf das Messer aus, der Druck sollte beim Ziehen konstant und angemessen sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Messerklinge sauber und trocken ist.
- Legen Sie die Klinge mit dem breiten Ende in die Nähe des Griffes in die Öffnung für grobes Schleifen und ziehen Sie sie zu sich heran. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals (mindestens fünfmal oder mehrmals, je nach Zustand der Klinge) in jeder Öffnung in der Reihenfolge 1–2–3.

- Bemerkung:** Bewegen Sie die Klinge nicht hin und her. Ziehen Sie stets nur in eine Richtung.
- Spülen Sie die Klinge nach dem Schleifen mit sauberem Wasser ab, trocknen Sie sie und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
 - Verwenden Sie zum Schleifen von Keramikmessern nur keramische Schleifsteine. Andernfalls könnte der Keramikmesser beschädigt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wischen Sie die Schleifsteine mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie trocken.
Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.
Bewahren Sie den Messerschärfer an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ČESKY

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před použitím si prosím pozorně přečtěte tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.
Brousek na nože nesmějí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí.

Brousek na nože není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí. Děti si s brouskem nesmějí hrát.
Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
Tento brousek na nože je určen k broušení nožů s rovným ostřím, zkoseným ostřím, nožů do domácnosti, sekáčků, sportovních nožů, skládacích nožů, nožů s jednostrannou i oboustrannou čepelí. Není určen k broušení nožů se zoubkovým ostřím (např. nůž na chléb), nůžek a podobných předmětů.
Při manipulaci s nožem dbejte zvýšené opatrnosti. Hrozí riziko vážného zranění.
Nevystavujte brousek extrémním teplotám. Nepokládejte brousek do blízkosti trouby, varné desky ani jiných zdrojů tepla.
Nepoužívejte brousek na nože k broušení nových nožů.

PŘEHLED

- Rukojeť brousou
- Otvor pro hrubé broušení (diamantové kotouče, hrubost #360)
- Otvor pro střední broušení (diamantové kotouče, hrubost #600)
- Otvor pro jemné broušení a leštění (keramické kotouče)

POUŽITÍ

- Brousek na nože položte na pevnou a rovnou pracovní plochu.
- Během celého procesu broušení držte brousek pevně za rukojeť.
- Abyste dosáhli kvalitního nabroušení, je důležité protahovat nůž několikrát každým otvorem. Při broušení na nůž netlačte, tlak při protahování má být stálý a příměřený.
- Ujistěte se, že je čepel nože čistá a suchá.
- Vložte čepel širokým koncem v blízkosti rukoveti do otvoru pro hrubé broušení a táhněte směrem k sobě. Opakujte tento proces několikrát (alespoň pětkrát a více v závislosti na stavu čepele) v každém otvoru v pořadí 1–2–3.

Poznámka: Nepohybujte čepelí nože dopředu a dozadu. Tah provádějte vždy jen jedním směrem.

- Po dokončení broušení opláchněte čepel nože čistou vodou, osušte a nůž uložte na bezpečné místo.
- Pokud budete brousit keramické nože, vždy používejte pouze brusné keramické kameny. Jinak hrozí poškození keramického nože.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Otřete brusné kameny a brousek mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha.
Čištění nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čističí prostředky, chemikálie, benzin, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.
Brousek na nože uložte na suché místo mimo dosah dětí.

SLOVENSKY

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku

a uschovajte ju na budúce použitie.
Brúska na nože nesmú používať deti ani osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí.
Brúska na nože nie je hračka. Uchovávejte ho mimo dosahu detí. Deti sa s brúskou nesmú hrať.
Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať.
Táto brúska na nože je určená na brúsenie nožov s rovným ostrím, skoseným ostrím, nožov do domácnosti, sekáčikov, športových nožov, skladačích nožov, nožov s jednostrannou aj obojstrannou čepeľou. Nie je určená na brúsenie nožov so zubkovým ostrím (napr. nôž na chlieb), nožnic a podobných predmetov.
Pri manipulácii s nožom dajte na zvýšenú opatnosť. Hrozí riziko vážneho zranenia.
Nevystavujte brúsku extrémnym teplotám. Neukladajte brúsku do blízkosti rúry, varnej dosky ani iných zdrojov tepla.
Nepoužívajte brúsku na nože na brúsenie nových nožov.

PREHLAD

- Rukoväť brúsky
- Otvor na hrubé brúsenie (diamantové kotúče, hrubosť #360)
- Otvor na stredné brúsenie (diamantové kotúče, hrubosť #600)
- Otvor na jemné brúsenie a leštenie (keramické kotúče)

POUŽITIE

- Brúsku na nože položte na pevnú a rovnú pracovnú plochu.
- Počas celého procesu brúsenia držte brúsku pevne za rukoväť.
- Aby ste dosiahli kvalitné nabrúsenie, je dôležité pretahovať nôž niekoľkokrát každým otvorom. Pri brúsení na nôž netlačte, tlak pri pretahovaní má byť stály a primeraný.
- Uistite sa, že je čepel noža čistá a suchá.
- Vložte čepel širokým koncom v blízkosti rukoväti do otvoru na hrubé brúsenie a potiahnite smerom k sebe. Opakujte tento proces niekoľkokrát (aspoň päťkrát a viac v závislosti od stavu čepele) v každom otvore v poradí 1–2–3.

Poznámka: Nepohybujte čepeľou noža dopredu a dozadu. Ťah robte vždy len jedným smerom.

- Po dokončení brúsenia opláchnite čepel noža čistou vodou, osušte a nôž uložte na bezpečné miesto.
- Ak budete brúsiť keramické nože, vždy používajte iba brusné keramické kamene. Inak hrozí poškodenie keramického noža.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Utrite brusné kamene a brúsku mierne navlhčenou hubkou. Utrite dosucha.
Na čistenie nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzin, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.
Brúsku na nože uložte na suché miesto mimo dosahu detí.

MAGYAR

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg. A késélezőt testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseknek a tapasztalataival nem rendelkező személyek nem használhatják.
A késélező nem játék. A terméket gyerekektől elzárt helyet tárolja. A késélező nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetnek el.
Ezzel a késélezővel egyenes élű, egyik oldalon letört élű, konyhai késeket, húsvágó bárdot, sport késeket, zsebkéseket, egy és kétélű késeket stb. lehet élezni. A késélezővel fogazott élű késeket (pl. kenyérvágó kés), ollókat és más hasonló tárgyakat élezni nem lehet.
A késsel bányon óvatosan. Sérülésveszély!
A késélezőt extrém hőmérsékleteknek ne tegye ki. A késélezőt ne tegye sütők, főzőlapok vagy más hőforrások közelébe. Új kések élezéséhez a késélezőt ne használja.

A TERMÉK RÉSZEI

- Késélező fogantyú
- Durva élező nyílás (#360 finomságú gyémánt tárcsa)
- Közepes élező nyílás (#600 finomságú gyémánt tárcsa)
- Pontos élező és polírozó nyílás (kerámia tárcsa)

HASZNÁLAT

- A késélezőt száraz, vízszintes és stabil munkalapra helyezze le.
- Az élezés közben a késélezőt erősen fogja meg a kezével.
- A kés akkor lesz megfelelően éles, ha a kést többször és mindegyik nyíláson keresztül meghúzza. A kést ne nyomja nagy erővel, a kést állandó nyomással és finoman mozgassa a nyílásokban.
- A kés az élezés előtt legyen tiszta és száraz.
- A kés élet tegye a fogantyúhoz legközelebbi (durva élező) nyílásba és a kést húzza maga felé. A fenti lépést többször (a kés élezettségétől függően legalább ötször) ismételje meg minden nyílásban, a következő sorrendben: 1 – 2 – 3.

Megjegyzés: a kést ne mozgassa előre-hátra. A kést mindig csak egy irányba (hátrafelé) húzza.

- A kés élezése után a kés élet vízzel öblítse le, szárítsa meg, majd biztonságos helyen tárolja.
- Kerámia élű kések élezéséhez csak kerámia élező követ szabad használni. Ellenkező esetben a kés éle megsérül.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az élező köveket és a késélező felületét puha és nedves ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
A tisztításhoz ne használjon karcoló drót- vagy műanyag szivacsot, durva szemszékét tartalmazó tisztítószereket, illetve vegyi anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.
A késélezőt száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.