

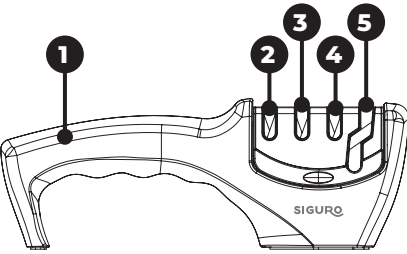
SIGURO

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.

SCR-KG-M540B



ENGLISH

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 designed for sharpening knives with a straight or bevelled, single- or double-sided edge, household knives, cleavers, hunting knives and folding knives, as well as kitchen and office scissors (only in the scissor sharpening aperture). It is not suitable for sharpening serrated knives (e.g. bread knives) and similar tools.

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.

DIAGRAM

- 1 Handle
- 2 Coarse grinding aperture (hard alloy discs)
- 3 Fine grinding aperture (#320 ceramic discs)
- 4 Precision grinding and polishing aperture (#1000 ceramic discs)
- 5 Scissors, sushi and bread knife aperture (#320 ceramic discs)

USE

1. Place the knife sharpener on a firm and level work surface.
2. Hold the sharpener firmly by the handle during the entire sharpening process.
3. To achieve a high-quality sharpening, it is important to pass the knife several times through each opening. Do not press on the knife when sharpening; the pressure during passing through should be constant and adequate.
4. Make sure the knife blade is clean and dry.
5. Insert the blade's wide end into the coarse grinding aperture and pull towards you. Repeat several times (at least five times, more for particularly dull or notched blades) in each aperture.

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

6. After finishing sharpening, rinse the knife blade with clean water, dry it and store the knife in a safe place.
7. If you are going to sharpen ceramic knives, always use only ceramic whetstones. Otherwise there is a risk of damage to the ceramic knife.
8. **Sharpening scissors:** open the scissors, insert one blade into the grinding aperture, then push it forward with appropriate, even force. Do not shove blades in by force. Repeat the grinding process three to five times.

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.

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den künftigen Gebrauch auf.

Dieser Messerschärfer kann nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkter körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden.

Der Messerschärfer ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Messerschärfer spielen.

Die durch den Benutzer vorgenommene Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

Dieser Messerschärfer ist zum Schleifen von Messern mit gerader Klinge, abgeschrägter Klinge, Haushaltsmessern, Hackmessern, Sportmessern, Klappmessern, ein- und zweischneidigen Messern vorgesehen, Küchen- und Büroscheren (nur die Öffnung zum Schärfen von Scheren). Er ist nicht zum Schleifen von Messern mit gezackter Klinge (z. B. Brotmesser) und ähnlichen Gegenständen geeignet.

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

- 1 Griff des Messerschärfers
- 2 Öffnung für grobes Schleifen (Scheiben aus Hartmetall)
- 3 Öffnung für feines Schleifen (Keramikscheiben #320)
- 4 Öffnung für Präzisionsschleifen und Polieren (Keramikscheiben #1000)
- 5 Öffnung zum Schärfen von Scheren, Sushi-Messern oder Brotmessern (Keramikscheiben #320)

VERWENDUNG

1. Legen Sie den Messerschärfer auf eine feste und gerade Arbeitsfläche.
2. Halten Sie den Messerschärfer während des ganzen Vorgangs fest am Griff.
3. 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.
4. Vergeewissern Sie sich, dass die Messerklinge sauber und trocken ist.
5. 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.

Bemerkung: Bewegen Sie die Klinge nicht hin und her. Ziehen Sie stets nur in eine Richtung.

6. Spülen Sie die Klinge nach dem Schleifen mit sauberem Wasser ab, trocknen Sie sie und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
7. Verwenden Sie zum Schleifen von Keramikmessern nur keramische Schleifsteine. Andernfalls könnte der Keramikmesser beschädigt werden.
8. **Schleifen von Scheren:** Öffnen Sie die Schere, führen Sie eine Klinge in die Schleifrinne ein und drücken Sie sie mit einer korrekten und gleichmäßigen Kraft nach vorne. Wenden Sie beim Zurückziehen keine Gewalt an und wiederholen Sie den Schleifvorgang drei- bis fünfmal.

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 přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

Brousek na nože nesmíte 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.

Čistění a udržbu 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, skladačích nožů, nožů s jednostrannou i oboustrannou čepelí, kuchyňských či kancelářských nůžek (pouze otvor pro broušení nůžek). Není určen k broušení nožů se zubkovým ostřím (např. nůž na chléb) 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

- 1 Rukojeť brousku
- 2 Otvor pro hrubé broušení (kotouče z tvrdé slitiny)
- 3 Otvor pro jemné broušení (keramické kotouče #320)
- 4 Otvor pro přesné broušení a leštění (keramické kotouče #1000)
- 5 Otvor pro broušení nůžek, sushi nožů či nožů na chléb (keramické kotouče #320)

POUŽITÍ

1. Brousek na nože položte na pevnou a rovnou pracovní plochu.
2. Během celého procesu broušení držte brousek pevně za rukojeť.
3. Abyste dosáhli kvalitního nabroušení, je důležité protahovat nůž několikrát každým otvorem. Při broušení na nůž netlačte, tlak při protahování má být stálý a přiměřený.
4. Ujistěte se, že je čepel nože čistá a suchá.
5. Vložte čepel širokým koncem v blízkosti rukovětí 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.

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

6. Po dokončení broušení opláchněte čepel nože čistou vodou, osušte a nůž uložte na bezpečné místo.
7. Pokud budete brousit keramické nože, vždy používejte pouze brusné keramické kameny. Jinak hrozí poškození keramického nože.
8. **Broušení nůžek:** otevřete nůžky, vložte jednu čepel do brusné drážky a zatlačte ji dopředu správnou a rovnoměrnou silou. Při zasouvání nepoužívejte sílu a broušení opakujte tři až pětkrát.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Otřete brusné kameny a brousek mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha.

K čištění nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí 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.

Brúsku 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. Uchovávaťe 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 čepelou, kuchynských či kancelárskych nožníc (iba otvor na brúsenie nožníc). Nie je určený na brúsenie nožov sa zubkovým ostrím (napr. nož na chlieb) a podobných predmetov.

Pri manipulácii s nožom dbajte na zvýšenú opatrnosť. Hrozí riziko vážneho zranenia.

Nevystavujte brúsku extrémnym teplotám. Neukladajte brúsku do blízkosti rúry, varnej dosky ani iných zdrojov tepla.

Nepoužíajte brúsku na nože na brúsenie nových nožov.

PREHLAD

- 1 Rukoväť brúsky
- 2 Otvor na hrubé brúsenie (kotúče z tvrdej zliatiny)
- 3 Otvor na jemné brúsenie (keramické kotúče #320)
- 4 Otvor na presné brúsenie a leštenie (keramické kotúče #1000)
- 5 Otvor na brúsenie nožníc, sushi nožov či nožov na chlieb (keramické kotúče #320)

POUŽITIE

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

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

6. Po dokončení brúsenia opláchnite čepel noža čistou vodou, osušte a nôž uložte na bezpečné miesto.

7. Ak budete brúsiť keramické nože, vždy používajte iba brusné keramické kamene. Inak hrozí poškodenie keramického noža.
8. **Brúsenie nožníc:** otvorte nožnice, vložte jednu čepel do brusnej drážky a zatlačte ju dopredu správnou a rovnomernou silou. Pri zasúvaní nepoužívajte silu a brúsenie opakujte tri až päťkrát.

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., valamint konyhai és irodai ollókat (csak az ollóélező nyílásban) lehet élezni. A késélezővel fogazott élű késeket (pl. kenyérvágó kés), fogazott 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, fűzőlapok vagy más hőforrások közelébe. Új kések élezéséhez a késélezőt ne használja.

A TERMÉK RÉSZEI

- 1 Késélező fogantyú
- 2 Durva élező nyílás (keményfém tárcsa)
- 3 Finom élező nyílás (#320 finomságú kerámia tárcsa)
- 4 Pontos élező és polírozó nyílás (#1000 finomságú kerámia tárcsa)
- 5 Olló élező, sushi kés és kenyérvágó kés élező nyílás (#320 finomságú kerámia tárcsa)

HASZNÁLAT

1. A késélezőt száraz, vízszintes és stabil munkalapra helyezze le.
2. Az élezés közben a késélezőt erősen fogja meg a kezével.
3. A kés akkor lesz megfelelően éles, ha a kés többször és mindegyik nyíláson keresztül meghúzza. A kés ne nyomja nagy erővel, a kés állandó nyomással és finoman mozgassa a nyílásokban.
4. A kés az élezés előtt legyen tiszta és száraz.

5. A kés élett tegye a fogantyúhoz legközelebb (durva élező) nyílásba és a kés húzza maga felé. Ezt a lépést (a kés élezettségétől függően) többször ismételje meg.

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

6. A kés élezése után a kés élett vízzel öblítse le, szárítsa meg, majd biztonságos helyen tárolja.
7. Kerámia élű kések élezéséhez csak kerámia élező követ szabad használni. Ellenkező esetben a kés éle megsérül.
8. **Ollók élezése:** nyissa szét az ollót és az egyik szár pengéjét helyezze a nyílásba és egyenletes erővel rányomva, egyenletesen mozgatva tolja előre. Ne alkalmazzon nagy erőt, az élezést háromszor-ötször ismételje meg.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az élező követek és a késélező felületét puha és nedves ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A tisztításhoz ne használjon karcoló drót- vagy műanyag szivacsot, durva szemszéket tartalmazó tisztítószereket, illetve vegyi anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék felületén maradó sérüléseket okozhatnak.

A késélezőt száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.