

SIGURO

Knife Sharpener

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-R850B



ENGLISH

Safety information	6
Overview	7
Use	7
Cleaning and maintenance	8

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	9
Übersicht	10
Verwendung	11
Reinigung und wartung	12

ČESKY

Bezpečnostní informace	13
Přehled	14
Použití	15
Čištění a údržba	16

SLOVENSKY

Bezpečnostné informácie	17
Prehľad	18
Použitie	19
Čistenie a údržba	20

MAGYAR

Biztonsági információk	21
A készülék részei	22
Használat	23
Tisztítás és karbantartás	24

17

17

18

19

20

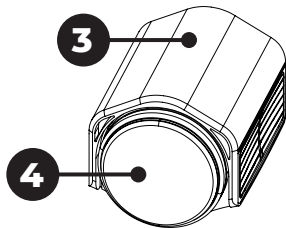
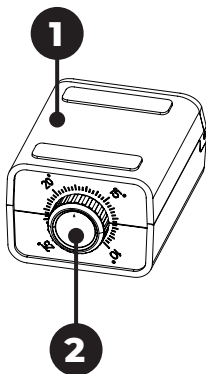
21

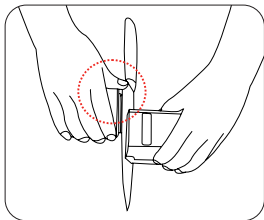
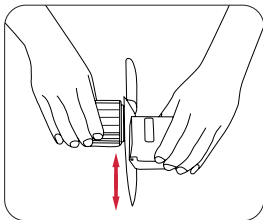
21

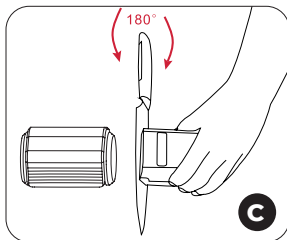
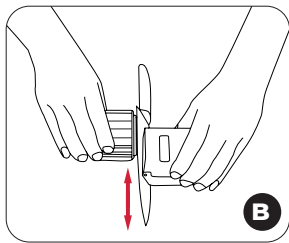
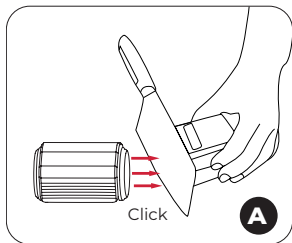
22

23

24







Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and we are pleased to introduce to you the appliance on the following pages and acquaint you with all its functions and uses.

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty servicing.

The current version of this manual is available at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. 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.
2. A knife sharpener is not a toy. Please keep away from children. Children must not play with the sharpener.
3. They must not perform cleaning and maintenance performed by the user.
4. 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.

5. Take extra care when handling the knife. There is a risk of serious injury.
6. Do not expose the sharpener to extreme temperatures. Do not place the sharpener near an oven, stove or other heat sources.
7. Do not use the knife sharpener to sharpen new knives.

OVERVIEW

- 1 Base with adjustable grinding angle
- 2 Angle adjustment control
- 3 Sharpener body
- 4 Grinding wheel mounting surface



Not pictured: #1000 corundum wheel, #3000 corundum wheel, #6000 corundum wheel, #360 diamond wheel, #600 ceramic wheel)

USE

1. Turn the base to one side or the other depending on the width of the blade. Each side of the base is marked with the recommended blade width, for knives with blade widths from 15 to 35 mm and for knives with blade widths >35 mm.
2. Turn the control to adjust the grinding angle. The grinding

angle should correspond to the slope and width of the blade.

3. Hold the base with one hand and the sharpener body with the other. Keep your fingers well away from the edge to avoid cutting yourself on the blade when sharpening.
4. Insert the blade into the guide slot in the base until you hear a click. This ensures the knife is properly secured in the guide mechanism.
5. Hold the body of the grinder firmly and pull it in a smooth, even motion across the blade.
6. Turn the knife 180° and repeat the same process on the other side of the blade.
7. Repeat the process with additional grinding wheels as required, until the blade is sharp. The grinding wheels are removed and fitted by screwing.
8. After finishing sharpening, rinse the knife blade with clean water, dry it and store the knife in a safe place.
9. 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 surface with a damp 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.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit allen Funktionen und Verwendungsmöglichkeiten vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

Die aktuelle Version des Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieser Messerschärfer kann nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder

geistigen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden.

2. Der Messerschärfer ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Messerschärfer spielen.
3. Die durch den Benutzer vorgenommene Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Dieser Messerschärfer ist zum Schleifen von Messern mit gerader Klinge, abgeschrägter Klinge, Haushaltsmessern, Hackmessern, Sportmessern, Klappmessern sowie ein- und zweischneidigen Messern vorgesehen. Es ist nicht zum Schleifen von Messern mit gezackter Klinge (z. B. Brotmesser), Scheren und ähnlichen Gegenständen geeignet.
5. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer besonders vorsichtig. Es besteht die Gefahr einer schweren Verletzung.
6. Setzen Sie den Messerschärfer keinen extremen Temperaturen aus. Platzieren Sie den Messerschärfer nicht in der Nähe von Backofen, Herd oder anderen Wärmequellen.
7. Verwenden Sie den Messerschärfer nicht zum Schleifen von neuen Messern.

ÜBERSICHT

- 1 Basis mit einstellbarem Schleifwinkel
- 2 Regler zum Einstellen des Winkels
- 3 Körper des Messerschärfers
- 4 Fläche zum Befestigen der Schleifscheibe

Nicht abgebildet: Korundscheibe #1000, Korundscheibe #3000,



Korundscheibe #6000, Diamantscheibe #360, Keramikscheibe #600)

VERWENDUNG

1. Drehen Sie die Basis auf die eine oder andere Seite, je nach Breite der Klinge. Jede Seite der Basis ist mit einem grafischen Symbol der empfohlenen Klingenbreite gekennzeichnet, für Messer mit Klingenbreiten von 15 bis 35 mm oder für Messer mit Klingenbreiten >35 mm.
2. Drehen Sie den Regler, um den Schleifwinkel einzustellen. Der Schleifwinkel entspricht der Neigung und Breite der Klinge.
3. Halten Sie mit einer Hand die Basis und mit der anderen Hand den Körper des Messerschärfers. Halten Sie Ihre Finger weit von der Schneide entfernt, damit Sie sich beim Schärfen nicht an der Klinge schneiden.
4. Führen Sie die Klinge des Messers in den Führungsschlitz der Basis ein, bis Sie ein Klicken hören. Dadurch wird sichergestellt, dass das Messer ordnungsgemäß im Führungsmechanismus gesichert ist.
5. Halten Sie den Körper des Messerschärfers fest und ziehen Sie ihn in einer gleichmäßigen Bewegung über die Klinge.
6. Drehen Sie das Messer um 180° und wiederholen Sie das Schärfen auf der anderen Seite der Klinge auf die gleiche Weise.
7. Wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf mit weiteren Schleifscheiben, bis die Klinge scharf ist. Die Schleifscheiben werden abgenommen und durch Verschrauben angebracht.

8. Spülen Sie die Klinge nach dem Schleifen mit sauberem Wasser ab, trocknen Sie sie und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
9. Verwenden Sie zum Schleifen von Keramikmessern nur keramische Schleifsteine. Andernfalls könnte der Keramikmesser beschädigt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wischen Sie das Produkt mit einem 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.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Brousek na nože nesmějí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí.
2. Brousek na nože není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí. Děti si s brouskem nesmějí hrát.

3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
4. 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.
5. Při manipulaci s nožem dbejte zvýšené opatrnosti. Hrozí riziko vážného zranění.
6. Nevystavujte brousek extrémním teplotám. Nepokládejte brousek do blízkosti trouby, varné desky ani jiných zdrojů tepla.
7. Nepoužívejte brousek na nože k broušení nových nožů.

PŘEHLED

- 1 Základna s nastavitelným úhlem broušení
- 2 Ovladač k nastavení úhlu
- 3 Tělo brousku
- 4 Plocha k připevnění brusného kotouče



Bez vyobrazení: korundový kotouč #1000, korundový kotouč #3000, korundový kotouč #6000, diamantový kotouč #360, keramický kotouč #600)

POUŽITÍ

1. Základnu otočte na na jednu nebo na druhou stranu podle šíře čepele. Každá strana základny je označena grafickým symbolem doporučené šíře čepele, a to pro nože šíře čepele od 15 do 35 mm nebo pro nože šíře čepele >35 mm.
2. Otočením ovladače nastavte úhel broušení. Úhel broušení bude odpovídat sklonu a šířce čepele.
3. Jednou rukou uchopte základnu a druhou rukou tělo brousku. Prsty držte v dostatečné vzdálenosti od okraje, abyste se neporanili o čepel nože při broušení.
4. Vložte čepel nože do vodící štěrbině základny, dokud neuslyšíte cvaknutí. Tím se nůž správně upevní do vodícího mechanismu.
5. Pevně držte tělo brousku a táhněte jej plynulým a rovnoměrným pohybem po čepeli.
6. Otočte nůž o 180° a zopakujte broušení na druhé straně čepele stejným způsobem.
7. Podle potřeby opakujte celý postup s dalšími brusnými kotouči, dokud nebude čepel ostrá. Brusné kotouče se odstraňují a nasazují šroubováním.
8. Po dokončení broušení opláchněte čepel nože čistou vodou, osušte a nůž uložte na bezpečné místo.
9. Pokud budete brousit keramické nože, vždy používejte pouze brusné keramické kameny. Jinak hrozí poškození keramického nože.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Otřete výrobek mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha. K čištění nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy. Brousek na nože uložte na suché místo mimo dosah dětí.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a s radosťou vám prístroj na ďalších stránkach predstavíme a oboznámime vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

Najaktuálnejšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Brúsku na nože nesmú používať deti ani osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí.
2. Brúska na nože nie je hračka. Uchovávať ho mimo dosahu detí. Deti sa s brúskou nesmú hrať.

3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať.
4. Táto brúska na nože je určená na brúsenie nožov s rovným ostrím, skoseným ostrím, nožov do domácnosti, sekáčikov, športových nožov, skladacích nožov, nožov s jednostrannou aj obojstrannou čepelou. Nie je určená na brúsenie nožov so zúbkovým ostrím (napr. nôž na chlieb), nožníc a podobných predmetov.
5. Pri manipulácii s nožom dbajte na zvýšenú opatrnosť. Hrozí riziko vážneho zranenia.
6. Nevystavujte brúsku extrémnym teplotám. Neukladajte brúsku do blízkosti rúry, varnej dosky ani iných zdrojov tepla.
7. Nepoužívajte brúsku na nože na brúsenie nových nožov.

PREHL'AD

- 1 Základňa s nastaviteľným uhlom brúsenia
- 2 Ovládač na nastavenie uhla
- 3 Telo brúsky
- 4 Plocha na pripevnenie brúsneho kotúča



Bez vyobrazenia: korundový kotúč #1000, korundový kotúč #3000, korundový kotúč #6000, diamantový kotúč #360, keramický kotúč #600)

POUŽITIE

1. Základňu otočte na jednu alebo na druhú stranu podľa šírky čepele. Každá strana základne je označená grafickým symbolom odporúčanej šírky čepele, a to na nože šírky čepele od 15 do 35 mm alebo na nože šírky čepele > 35 mm.
2. Otočením ovládača nastavte uhol brúsenia. Uhol brúsenia bude zodpovedať sklonu a šírke čepele.
3. Jednou rukou uchopíte základňu a druhou rukou telo brúsky. Prsty držte v dostatočnej vzdialenosti od okraja, aby ste sa neporanili o čepel' noža pri brúsení.
4. Vložte čepel' noža do vodiacej štrbiny základne, kým nezačujete cvaknutie. Tým sa nôž správne upevní do vodiaceho mechanizmu.
5. Pevne držte telo brúsky a potiahnite ho plynulým a rovnomerným pohybom po čepeli.
6. Otočte nôž o 180° a zopakujte brúsenie na druhej strane čepele rovnakým spôsobom.
7. Podľa potreby opakujte celý postup s ďalšími brúsnymi kotúčmi, kým nebude čepel' ostrá. Brúsne kotúče sa odstraňujú a nasadzujú skrutkovaním.
8. Po dokončení brúsenia opláchnite čepel' noža čistou vodou, osušte a nôž uložte na bezpečné miesto.
9. Ak budete brúsiť keramické nože, vždy používajte iba brúsne keramické kamene. Inak hrozí poškodenie keramického noža.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Utrite výrobok mierne navlhčenou hubkou. Utrite dosucha.

Na čistenie nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy. Brúsku na nože uložte na suché miesto mimo dosahu detí.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervízhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

A legfrissebb használati útmutatót a www.siguro.net weblapon találja meg.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A késélezőt testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseihez a tapasztalataival nem rendelkező személyek nem használhatják.

2. A késélező nem játék. A terméket gyerekektől elzárt helyet tárolja. A késélező nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
4. 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.
5. A késsel bánjon óvatosan. Sérülésveszély!
6. A késélezőt extrém hőmérsékleteknek ne tegye ki. A késélezőt ne tegye sütők, főzőlapok vagy más hőforrások közelébe.
7. Új kések élezéséhez a késélezőt ne használja.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- 1 Késtartó, állítható dőlésszöggel
- 2 Dőlésszög beállító
- 3 Késélező
- 4 Köszörűtárcsa rögzítő felület



Ábrázolás nélkül: #1000 finomságú korund tárcsa, #3000 finomságú korund tárcsa, #6000 finomságú korund tárcsa, #360 finomságú gyémánt tárcsa, #600 finomságú kerámia tárcsa)

HASZNÁLAT

1. A késtartót, a késpenge szélességétől függően, az egyik vagy másik oldalára állítsa fel. A késtartó oldalain található jelölések mutatják az ajánlott késpenge szélességet: 15 és 35 mm között, vagy >35 mm.
2. Állítsa be a kívánt dőlésszöget. A köszörülés szöge a beállított dőlésszögnek felel meg.
3. Egyik kezével a késtartót, a másik kezével a késélezőt fogja meg. Az ujjai ne lógjanak túl a késélező szélein, mert a késél vágási sérülést okozhat az ujjain.
4. A késpengét kattanásig dugja a késtartó nyílásába. A kattanas a késpenge megfelelő megfogását jelzi ki.
5. A késélezőt egyenletes és folyamatos mozgással tolja a késpengén.
6. A kést fordítsa át 180° fokkal és a késpenge másik oldalát is élezze meg.
7. Cserélje finomabb szemcsézetűre a köszörűtárcsát, és folytassa a kés élezését, egészen a kés tökéletes élezéséig. A köszörűtárcsát csavarozással kell rögzíteni a késélezőben.
8. A kés élezése után a kés élét vízzel öblítse le, szárítsa meg, majd biztonságos helyen tárolja.
9. Kerámia élű kések élezéséhez csak kerámia élező követ szabad használni. Ellenkező esetben a kés éle megsérül.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A termék külső felületeit puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Szárítsa meg, vagy törölje szárazra.

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

A késélezőt száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.

R20250624

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact