

SIGURO

Knife Sharpener
Messerschärfer
Brousek na nože

Brúška na nože
Késélező

SGR-KG-M330B

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 intended for sharpening knives with a straight edge, beveled 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.

USE

- Place the knife sharpener on a firm and level work surface.
- Hold the sharpener firmly by the handle during the entire sharpening process.
- 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.
- Make sure the knife blade is clean and dry.
- Insert the blade with the wide end near the handle into the whetstone 1 and pull towards you. Repeat this process several times (at least five times and more depending on the condition of the blade) in each

whetstone in the order of 1 – 2 – 3.

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.

Whetstones

The knife sharpener is equipped with three types of whetstones, where each type serves a different purpose.

- Whetstones with a diamond surface
They are designed to repair a damaged blade and straighten the edge before sharpening.
- Whetstones made of tungsten steel
They are intended for sharpening the edge into a "V" shape.
- Ceramic whetstones
They are designed to polish the blade and smooth surface irregularities that may have occurred during sharpening.

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 vor dem Gebrauch dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren es für den künftigen Gebrauch auf.

Dieser Messerschneider kann nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden. Der Messerschneider ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Messerschneider spielen. Die durch den Benutzer vorgenommene Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Dieser Messerschneider ist zum Schleifen von Messern mit gerader Klinge, abgeschragter 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.

Seien Sie beim Umgang mit dem Messer besonders vorsichtig. Es besteht die Gefahr einer schweren Verletzung. Setzen Sie den Messerschneider keinen extremen Temperaturen aus. Platzieren Sie den Messerschneider nicht in der Nähe von Backofen, Herd oder anderen Wärmequellen.

Verwenden Sie den Messerschneider nicht zum Schleifen von neuen Messern.

VERWENDUNG

- Legen Sie den Messerschneider auf eine feste und gerade Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Messerschneider 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 sind.
- Legen Sie das Messer mit dem breiten Ende in die Nähe des Griffes in den Schleifstein 1 ein und ziehen Sie es zu sich heran. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals (mindestens fünfmal oder mehrmals, je nach Zustand der Klinge) in jedem Schleifstein 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.

Schleifsteine

Der Messerschneider ist mit drei Arten von Schärffsteinen ausgestattet, wobei jeder Typ einen anderen Zweck erfüllt.

- Schleifsteine mit Diamantoberfläche
Sie sind für die Reparatur einer beschädigten Klinge und das Ausrichten der Klinge vor dem Schleifen vorgesehen.
- Wolframstahl-Schleifsteine
Zum Schleifen von Klingen in V-Form.
- Keramische Schleifsteine
Sie dienen zum Polieren und Ausgleichen von Unregelmäßigkeiten an der Oberfläche, die beim Schleifen entstanden sein können.

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 Messerschneider an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ČEŠTINA

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.

Tento brousek na nože je určen k broušení nožů s rovným ostřím, zkosným ostřím, nožů do domácnosti, sekačků, 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.

Nevstavujte brousek extrémním teplotám. Nepokládejte brousek do blízkosti trouby, varné desky ani jiných zdrojů tepla.

Nepoužívejte brousek na nože k broušení nových nožů.

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 nož netlačte, tlak při protahování má být stálý a přiměřený.
- Ujistěte se, že je čepel nože čistá a suchá.
- Vložte čepel širokým koncem v blízkosti rukojeti do brusného kamenu 1 a táhněte směrem k sobě. Opakujte tento proces několikrát (alespoň pětkrát a více v závislosti na stavu čepelí) v každém brusném kameni v pořadí 1 – 2 – 3.

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

- Po dokončení broušení opláchněte čepel nože čistou vodou, osušte a nůž uložte na bezpečné místo.



Knife Sharpener
Messerschärfer
Brousek na nože

Brúška na nože
Késélező

7. Pokud budete brousit keramické nože, vždy používejte pouze brusné keramické kameny. Jinak hrozí poškození keramického nože.

Brusné kameny
Brousek na nože je vybaven třemi typy brusných kamenů, kde každý typ slouží k jinému účelu.
1. Brusné kameny s diamantovým povrchem
Jsou určeny pro opravu poškozeného ostří a zarovnání ostří před samotným broušením.
2. Brusné kameny z wolframové oceli
Jsou určeny pro zaostření ostří do tvaru „V“.
3. Brusné keramické kameny
Jsou určeny k vyleštění ostří a vyrovnaní povrchových nerovností, které se během broušení mohly vyskytnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
Oťřete brusné kameny a brousek mírně navlhčenou houbičkou. Oťřete dosucha.
K čištění nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čističe 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.

SLOVENČINA

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE
Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku a uschovajte ju na budúce použitie.
Brúška na nože nesmú používať deti ani osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí.
Brúška na nože nie je hračka. Uchovávajte ho mimo dosahu detí. Deti sa s brúškou nesmú hrať.
Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať.
Táto brúška 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 zubkovým ostrím (napr. nôž na chlieb),

nožíc 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.
Nepoužívajte brúsku na nože na brúsenie nových nožov.

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 nôž niekoľkokrát každým otvorom. Pri brúsení na nôž netlačte, tlak pri pretahovaní má byť stále a primeraný.
4. Uistite sa, že je čepeľ noža čistá a suchá.
5. Vložte čepeľ širokým koncom v blízkosti rukoväti do brúsneho kameňa 1 a ťahajte smerom k sebe. Opakujte tento proces niekoľkokrát (aspoň päťkrát a viac v závislosti od stavu čepele) v každom brúsnom kameni v poradí 1 – 2 – 3.
Poznámka: Nepohybujte čepeľou noža dopredu a dozadu. Ťah robte vždy len jedným smerom.
6. Po dokončení brúsenia opláchnite čepeľ 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.

Brúsne kamene
Brúška na nože je vybavená tromi typmi brúsnych kameňov, kde každý typ slúži na iný účel.
1. Brúsne kamene s diamantovým povrchom
Sú určené na opravu poškodeného ostria a zarovnanie ostria pred samotným brúsením.
2. Brúsne kamene z volfrámovej ocele
Sú určené na zaostrenie ostria do tvaru „V“.
3. Brúsne keramické kamene
Sú určené na vyleštenie ostria a vyrovnanie povrchových nerovností, ktoré sa počas brúsenia mohli vyskytnúť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA
Utrite brúsne kamene a brúsku 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.

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 üzemeltetéseihez 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 végezhetik 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 bántjon 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.

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 kést többször és mindegyik nyíláson keresztül meghúzza. A kést ne nyomja nagy erővel, a kést állandó nyomással és finoman mozgassa a késélező kövek között.
4. A kés az élezés előtt legyen tiszta és száraz.
5. A kés élét tegye a fogantyúhoz legközelebbi nyílásba (1) 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.
6. A kés élezése után a kés élét 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.

Élező kövek
A késélezőbe három különböző típusú élező kő van beépítve. Mindegyik típus más célt szolgál.
1. Gyémánt élező kő
A gyémánt élező kő a sérült késélt javítja ki, ezzel a követ kell az élezés előtt egyengetni a késélt.
2. Volfrám acél élező kő

A kés élét V-alakban élezi meg.
3. Kerámia élező kő
Az élet kisimítja és fényezi, a finom felületi egyenetlenségeket eltünteti.
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 szemcséket tartalmazó tisztítószerket, illetve vegyi anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék felületén maradóan sérüléseket okozhatnak.
A késélezőt száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.