

D I BITTE BEWAHREN SIE DIESE INFORMATIONEN ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

Verwendung des Messerschärfers

Für optimale Ergebnisse auf einer glatten, ebenen Oberfläche verwenden.
Drehen Sie den mittleren Ring im Uhrzeigersinn, um den Messerschärfer an der Oberfläche zu fixieren.
Um die Verriegelung zu lösen, drehen Sie den mittleren Ring gegen den Uhrzeigersinn.
Platzieren Sie das Messer auf der Wolframstahlklinge (1) und ziehen Sie das Messer von unten bis zur Spitze. Üben Sie dabei leichten Druck nach unten aus. Wiederholen Sie diese Bewegung 3–4 Mal oder bis die gewünschte Schärfe erreicht wurde.
Wiederholen Sie den obigen Vorgang mit dem Keramikstab (2) zum Polieren.

Reinigung des Messerschärfers

Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab, und trocknen Sie es gründlich. Nicht einweichen.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
Nicht spülmaschinengeeignet.

WARNUNG

Nicht für Messer mit Keramikbeschichtung verwenden.
Nicht für Messer mit Sägeklinge verwenden.
Um Schäden an Messern zu vermeiden, üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck aus.
Der Keramikstab ist anfällig für Verfärbungen. Dies hat keinen Einfluss auf seine Funktionalität.
Verwenden Sie den Messerschärfer nicht auf Glas- oder Marmorflächen.

VON KINDERN FERNHALTEN.

EN I PLEASE RETAIN INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Using the Knife Sharpener

For best results, use on a smooth, even surface.
To lock the sharpener in place against the surface, twist the middle ring in a clockwise direction.
To release the lock, twist the middle ring in an anticlockwise direction.
Place the knife on the tungsten steel blade (1) and pull the knife from the heel to the tip using a slight downward pressure. Repeat this motion 3–4 times or until the desired sharpness is met.
Repeat the above process using the ceramic rod (2) for polishing.

Cleaning the Knife Sharpener

Wipe with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not soak.
Do not use harsh or abrasive detergents or scourers.
Not safe for dishwasher use.

WARNING

Do not use on ceramic coated knives.
Do not use on serrated knives.
To avoid damage to knives, only apply light pressure when sharpening.
The ceramic rod is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of its use.
Do not use the knife sharpener on glass or marble surfaces.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

FR I VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Utilisation de l’aiguiseur à couteaux

Pour de meilleurs résultats, utiliser sur une surface plane et lisse.
Pour verrouiller l’aiguiseur contre la surface, tournez la bague centrale dans le sens des aiguilles d’une montre.
Pour déverrouiller l’aiguiseur, tournez la bague centrale dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.
Placez le couteau sur la lame en acier au tungstène (1) et tirez le couteau de la base vers la pointe en exerçant une légère pression vers le bas. Répétez ce mouvement 3 à 4 fois ou jusqu’à obtenir le tranchant souhaité.
Répéter la procédure ci-dessus avec la tige en céramique (2) pour polir la lame.

Nettoyage de l’aiguiseur à couteaux

Essuyez l’appareil avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement. Ne pas laisser tremper.
Ne pas utiliser de détergent agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer.
Ne passe pas au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser sur des couteaux à revêtement céramique.
Ne pas utiliser sur des couteaux à bords dentelés.
Pour éviter d’endommager les couteaux, appliquer une légère pression uniquement lors de l’aiguisage.
La tige en céramique est susceptible de se décolorer. Cela n’a aucun effet sur son bon fonctionnement.
N’utilisez pas l’aiguiseur à couteaux sur des surfaces en verre ou en marbre.

GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

CZ I NÁVOD USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

Použití ostříče nožů

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud jej použijete na hladkém, rovném povrchu.
Chcete-li ostříč upevnit na místě, otáčejte prostředním kroužkem ve směru hodinových ručiček.
Chcete-li jej uvolnit, otáčejte prostředním kroužkem proti směru hodinových ručiček.
Umístěte nůž na čepel z wolframové oceli (1) a s lehkým tlakem směrem dolů protáhněte nůž od paty ke špičce. Opakujte tento pohyb 3–4krát nebo dokud nedosáhnete požadované ostrosti.
Opakujte výše uvedený postup s použitím keramické tyče (2) k leštění.

Čištění ostříče nožů

Otírejte navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.
Nenechávejte odmočit.
Nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.
Mytí v myčce na nádobí není bezpečné.

VAROVÁNÍ

Nepoužívejte na nože s keramickým povrchem.
Nepoužívejte na vroubkované nože.
Aby nedošlo k poškození nožů, vyvíjejte při ostření pouze lehký tlak.
Keramická tyč je náchylná ke změně barvy. Nemá to žádný vliv na její funkčnost.
Nepoužívejte ostříč nožů na skleněném nebo mramorovém povrchu.

UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.

HR I SPREMIITE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE.

Upotreba oštrača noževa

Kako biste postigli najbolje rezultate, upotrebļavajte na glatkoj, ravnoj površini.
Kako biste oštrač noževa fiksirali na površini, zakrenite srednji prsten u smjeru kazaljke na satu.
Kako biste ga otpustili, zakrenite srednji prsten u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
Postavite nož na oštricu od čelika s volframom (1) i povucite nož od drške do vrha uz lagani pritisak prema dolje. Ponavļajajte ovaj pokret 3–4 puta ili dok ne postignete željenu oštrinu.
Za poliranje ponovite opisani postupak s pomoću keramičke šipke (2).

Čišćenje oštrača noževa

Obrišite ga mekom, vlažnom krpom i potpuno osušite.
Nemojte namakati.
Nemojte upotrebljavati grube niti abrazivne deterdžente ili spužvice.
Nije predviđen za pranje u perilici posuđa.

UPOZORENJE

Nemojte upotrebljavati na noževima s keramičkim premazom.
Nemojte upotrebljavati na nazubljenim noževima.
Kako se noževi ne bi oštetili, blago ih pritiščite prilikom oštrenja.
Keramička šipka sklona je promjeni boje. To ne utječe na funkcionalnost njezine upotrebe.
Oštrač noževa nemojte upotrebljavati na staklenim ili mramornim površinama.

DRŽATI IZVAN DOSEGA DJECE.

PL I PROSIMY O ZACHOWANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI NA PRZYSZŁOŚĆ.

Korzystanie z ostrzałki do noży

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać na gładkiej, płaskiej powierzchni.
Aby zablokować ostrzałkę na miejscu, obróć pierścień środkowy w prawo.
Aby zwolnić blokadę, przekręć pierścień środkowy w lewo.
Umieść nóż na ostrzu ze stali wolframowej (1) i pociągnij go od uchwytu do końcówki ostrza, lekko dociskając. Powtórz ten ruch 3–4 razy lub do momentu osiągnięcia żądanej ostrości.

Powtórz powyższą procedurę, używając ceramicznego trzonka (2) do polerowania.

Czyszczenie ostrzałki do noży

Należy przetrzeć urządzenie miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie je osuszyć. Nie należy pozostawiać w wodzie. Nie należy czyścić za pomocą silnych lub ściernych środków czyszczących ani drucianych zmywaków. Nie nadają się do mycia w zmywarkach.

OSTRZEŻENIE

Nie stosować do noży z powłoką ceramiczną.
Nie stosować do ząbkowanych noży.
Aby uniknąć uszkodzenia noży, podczas ostrzenia należy wywierać lekki nacisk.
Ceramiczny trzon jest podatny na przebarwienia. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia.
Nie używaj ostrzałki do noży na powierzchniach szklanych lub marmurowych.

PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

RO/MD I PĂSTRĂȚI INSTRUCȚIUNILE PENTRU CONSULTARE VIITOARE.

Utilizarea aparatului de ascuțit cuțite

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați pe o suprafață netedă, plată. Pentru a bloca aparatul de ascuțit cuțite pe suprafață, rotiți inelul mijlociu în sens orar.
Pentru a elibera dispozitivul de blocare, rotiți inelul mijlociu în sens antiorar.
Așezați cuțitul pe lama de oțel tungsten (1) și trageți cuțitul de la bază spre vârful aplicând o ușoară presiune în jos. Repetați această mișcare de 3-4 ori sau până când se obține nivelul de ascuțire dorit. Repetați procesul de mai sus utilizând tijă ceramică (2) pentru polizare.

Curățarea aparatului de ascuțit cuțite

Ștergeți cu o cârpă moale, umeză și uscați temeinic. Nu înmuiati. Nu utilizați detergenți sau bureți duri sau abrazivi. Nu se recomandă curățarea în mașina de spălat vase.

AVERTISMENT

Nu utilizați pentru cuțite cu înveliș ceramic.
Nu utilizați pentru cuțite zimțate.
Pentru a preveni deteriorarea cuțitelor, aplicați numai o presiune ușoară atunci când ascuțiți.
Tijă ceramică este predispusă la decolorare. Acest lucru nu influențează funcționalitatea sa.
Nu utilizați aparatul de ascuțit cuțite pe suprafețe din sticlă sau marmură.

A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

SK I POKYNY SI ODLOŽTE PRE NAHLIADNUTIE V BUDÚCNOSTI.

Používanie brúsky na nože

Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte na hladkom, rovnom povrchu.
Na zaistenie pevného upevnenia brúsky k danému povrchu otočte stredný prsteneček v smere hodinových ručičiek.

Ak chcete zaistenie uvoľniť, otočte stredným prstencom proti smeru hodinových ručičiek.
Umiestnite nôž z čepeľ z volfrámovej ocele (1) a s miernym tlakom nadol potiahnite nôž od päty po špičku. Tento pohyb opakujte 3–4-krát alebo dovtedy, kým nedosiahnete požadovanú ostrosť. Vyššie uvedený postup zopakujte s keramickou tyčinkou (2) na leštenie.

Čistenie brúsky na nože

Utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne vysušte. Nemáčajte. Nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Nevhodné na umývanie v umývačke riadu.

UPOZORNENIE

Nepoužívajte na nože s keramickou povrchovou úpravou. Nepoužívajte na zúbkované nože. Aby ste predišli poškodeniu nožov, pri brúsení používajte iba mierny tlak. Keramická tyčinka je náchylná na zmenu farby. Nemá to žiadny vplyv na jej funkčnosť. Nepoužívajte brúsku na nože na sklenených alebo mramorových povrchoch.

UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DEŤÍ.

BG I МОЛЯ, ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Използване на точилото за ножове

За най-добри резултати използвайте върху гладка и равна повърхност.
За да фиксирате точилото на място върху повърхността, завъртете средния пръстен по посока на часовниковата стрелка.
За да освободите заключващия механизъм, завъртете средния пръстен в посока, обратна на часовниковата стрелка.
Поставете ножа върху острието от волфрамова стомана (1) и издърпайте ножа от дръжката до върха, като използвате лек натиск надолу. Повторете това движение 3–4 пъти или докато се достигне желаната острота.
Повторете горепосочения процес, като използвате керамичния прът (2) за полиране.

Почистване на точило за ножове

Избършете с мека, влажна кърпа и подсушете добре. Не на кисвайте. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки.
Не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ

Не използвайте върху ножове с керамично покритие.
Не използвайте върху назъбени ножове.
За да избегнете повреда на ножовете, прилагайте само лек натиск при наточване.
Керамичният прът може да се обезцвети. Това няма ефект върху функционалността и употребата.
Не използвайте точилото за ножове върху стъклени или мраморни повърхности.

ПАЗЕТЕ ДАЛЕЧ ОТ ДЕЦА.

SALTER®

Messerschärfer

BEDIENUNGSANLEITUNG



Hersteller / Manufacturer / Fabriqué par / Výrobce / Producent / Producător / Výrobca / Производител:
UP Global Sourcing UK Ltd., Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln, Deutschland. Germany, Allemagne, Německo, Njemačka, Niemczech, Germania, Nemecko, Германия. Distribuitor / Importator
MD: Kaufland SRL, Str. Sfântul Tărilor, nr. 29, Chișinău, MD-2012, Republica Moldova. Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China, Made in China, Fabriqué en Chine, Země původu: Čína, Zemlja podrijetla: Kina, Wyprodukowano w Chinach, Țara de origine: China, Krajina pôvodu: China, Страна на произход: Китай
Vertriebs Händler: UP Global Sourcing UK Ltd., Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln, Germany.

salter.com

©Salter Warenzeichen. Alle Rechte vorbehalten.

CD160822MD140922V3