

GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по

использованию

Manual de instruções

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Használati útmutató

Manual de utilizare

Инструкция за употреба

Scharf auf Kochen? Are you keen on sharpening?

- Wieder scharfe Messer in 3 Schritten
- Re-sharpen knives in three steps
- Aiguisage de couteau en 3 étapes
- Coltelli di nuovo affilati in 3 fasi
- Cuchillos afilados en 3 pasos
- Weer scherpe messen in 3 stappen
- Снова острые ножи в 3 шага

**GEFU – Entdecke
Deine Kochkunst.
GEFU – Discover the
Culinary Artist in You.**
www.gefu.com



Wichtige Sicherheitshinweise:

Folgende Vorsichtsmaßnahmen sollten Sie immer beachten, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen zu verhindern bzw. zu minimieren:

1. Lesen Sie bitte alle Anweisungen gut durch, bevor Sie den Messerschärfer benutzen. Bewahren Sie diese sorgfältig auf, um sie später bei Bedarf nachlesen zu können.
2. Der Messerschärfer ist nicht geeignet, um von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt zu werden. Bitte halten Sie den Messerschärfer außer der Reichweite von Kindern! Er gehört nicht in deren Hände.
3. Versuchen Sie bitte nicht, ganz neue Messer zu schärfen.
4. Für Keramiklingen oder Messer mit sehr empfindlichen Stahlklingen ist der Messerschärfer nicht geeignet.
5. Ziehen Sie die zu schärfenden Messer bitte nicht mit Gewalt durch das Gerät.

**1. Bedienungsanleitung:**

Stellen Sie den Messerschärfer auf den Tisch und halten ihn am Griff fest. Er muss stabil stehen und soll nicht wackeln.

Ziehen Sie das Messer einige Male (z.B. 3 - 4 mal) durch die entsprechende Station.

Funktion Station 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = VORBEREITUNG)

„Repariert“ beschädigte Klingenkanten und begradigt die Klinge vor dem eigentlichen Schärfen.

Funktion Station 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = SCHÄRFEN)

Sie schärft die Klinge und stellt die Schneidkanten in „V“-Form wieder her.

Funktion Station 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FEINSCHLIFF)

Die Klinge wird poliert und es werden nochmals eventuelle – auch durch den Schärfvorgang – entstandene Unebenheiten ausgeglichen.

2. So schärfen Sie Ihr Messer:

- a) Die Klinge muss sauber und trocken sein. Legen Sie die Klinge mit dem Ende – nahe dem Messergriff – in die Station 1 ein und ziehen Sie das Messer sanft in Ihre Richtung.
Achtung: Bitte keine Vorwärts-/Rückwärtsbewegung mit der Klinge vornehmen! Ziehen Sie die Klinge immer nur in eine Richtung: Zu sich hin.
- b) Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang mindestens 3 - 4 mal pro Station zu wiederholen. Je nach Beschaffenheit der Klinge durchaus auch häufiger.
- c) Nachdem Sie die Klinge geschärft haben, spülen Sie das Messer sorgfältig und trocknen es gut ab.

Important safety information:

The following precautions should always be taken to avoid or minimize the risk of injury or damage:

1. Please read through all instructions thoroughly before using the knife sharpener. Take care to keep them for repeated reading as necessary.
2. The knife sharpener is not suited for use by persons whose physical, sensory or mental abilities are restricted. Please keep the knife sharpener out of the reach of children. It does not belong in their hands!
3. Please do not try to sharpen brand-new knives.
4. The knife sharpener is suited neither to ceramic blades nor to knives with very sensitive steel blades.
5. Never use force to pull the knife to be sharpened through the sharpener.

**Instructions for use:**

Place the knife sharpener on the table and hold it by the handle. It must stand safely without wobbling.

Pull the knife through the appropriate slot several times (e.g. 3–4 times).

Function of slot 1:

DIAMOND SURFACE (PREP)

“Repairs” damaged blade edges and straightens the blade prior to actual sharpening.

Function of slot 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPENING)

It sharpens the blade and restores the “V”-shape of the cutting edge.

Function of slot 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH)

The blade is polished, and again any unevenness, including that caused by grinding, is levelled out.

How to sharpen your knife:

- a) The blade must be clean and dry. Place the blade with its end – near the handle – in slot 1 and gently pull the knife in your direction.
Caution: Never move the blade back and forth. Always pull the blade in just one direction: towards yourself.
- b) We recommend you repeat this process at least 3–4 times per slot, or even more often depending on the blade's condition.
- c) After sharpening the blade, rinse the knife thoroughly and wipe it until dry.

Notice d'utilisation

FR

Istruzioni d'uso

IT

Consignes de sécurité importantes :

Veillez à toujours respecter les mesures de précaution suivantes pour éviter ou minimiser les risques de blessure ou de dégâts matériels :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'aiguiser de couteaux. Conservez-les soigneusement pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.
2. L'aiguiser de couteaux n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Maintenez l'aiguiser de couteaux hors de la portée des enfants. Ce n'est pas un jouet !
3. N'essayez pas d'aiguiser des couteaux neufs.
4. L'aiguiser de couteaux n'est pas adapté à l'affûtage de lames céramiques ou de couteaux avec des lames d'acier fragiles.
5. Ne pas forcer sur le couteau lors de l'aiguisage.

Mode d'emploi :

Placez l'aiguiser de couteaux sur la table et tenez-le fermement par le manche. Il doit être stable et immobile.

Passez le couteau à plusieurs reprises (par ex. 3 à 4 fois) dans la fente correspondante.

Fonction encoche 1 :

DIAMAT SURFACE (PREP = PRÉPARATION)

« Répare » les bords endommagés et uniformise la lame avant l'aiguisage.

Fonction encoche 2 :

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AIGUISAGE)

Aiguiser la lame et redonne au fil émoussé sa forme en « V ».

Fonction encoche 3 :

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = POLISSAGE)

Poli la lame et élimine encore une fois les imperfections éventuelles liées à l'aiguisage.

Comment aiguiser votre couteau :

- a) La lame doit être propre et sèche. Placez la partie de la lame la plus large située près du manche dans le creux de l'encoche 1 puis faites glisser le couteau sans forcer en le ramenant vers vous.

Attention : Evitez tout mouvement de va-et-vient de la lame dans l'encoche. Faites-la toujours glisser uniquement dans un sens, c.-à-d. vers vous.

- b) Nous vous recommandons de renouveler cette opération au minimum 3 à 4 fois dans chaque encoche, davantage en fonction de l'état de la lame.

- c) Après avoir aiguisé la lame, rincez soigneusement le couteau et séchez-le bien.

Avvertenze di sicurezza importanti

Rispettare sempre le seguenti misure di cautela, al fine di evitare o ridurre al minimo il rischio di lesioni o danni.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'affilcoltelli. Conservare le istruzioni con cura, in modo da averle a portata di mano per rileggerle qualora fosse necessario.
2. L'affilcoltelli non deve essere utilizzato da persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Tenere l'affilcoltelli lontano dalla portata dei bambini! Si tratta di un prodotto non adatto ai bambini.
3. Non affilare coltelli nuovi.
4. L'affilcoltelli non è adatto ad affilare lame in ceramica o particolarmente delicate.
5. Non fare passare il coltello da affilare bruscamente nel dispositivo.

Istruzioni per l'uso

Appoggiare l'affilcoltelli sul tavolo e trattenerlo dall'apposita impugnatura. Deve essere stabile e non deve muoversi.

Fare passare il coltello più volte (per esempio 3 o 4 volte) nell'apposita stazione.

Funzione dell'apertura 1

DIAMANT SURFACE (PREP = PREPARAZIONE)

„Ripara“ il filo delle lame danneggiate, riallineandolo prima di procedere all'affilatura vera e propria.

Funzione dell'apertura 2

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AFFILARE)

Affila la lama e ripristina la forma a „V“ tipica del filo della lama.

Funzione dell'apertura 3

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = LEVIGATURA)

La lama viene levigata e vengono rimosse le eventuali irregolarità, che possono formarsi anche durante il processo di affilatura.

Come si affila un coltello

- a) La lama deve essere pulita e asciutta. Collocare la lama con l'estremità (vicino all'impugnatura) nella stazione 1 e tirare delicatamente il coltello verso di sé.

Attenzione: non muovere la lama avanti e indietro! Muovere la lama sempre e solo in un'unica direzione: verso di sé.

- b) Consigliamo di ripetere questo processo almeno 3 o 4 volte per ogni stazione. A seconda delle caratteristiche della lama, potrebbe essere necessario farla passare anche più volte.

- c) Dopo avere affilato la lama, lavare il coltello con attenzione e asciugarlo accuratamente.



Notas importantes de seguridad:

A fin de evitar o minimizar el riesgo de lesiones o daños materiales, deberán observarse siempre las siguientes medidas de precaución:

1. Antes de usar el afilador de cuchillos, lea detenidamente todas las instrucciones. Consérvelas bien para futuras consultas que pudieran ser necesarias.
2. El afilador de cuchillos no es adecuado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. ¡Mantenga el afilador de cuchillos fuera del alcance de los niños! No debe ser utilizado por ellos.
3. No intente afilar cuchillos completamente nuevos.
4. Este afilador de cuchillos no es apto para hojas de cerámica ni para cuchillos con hojas de acero muy delicadas.
5. No fuerce los cuchillos al pasarlos por el afilador.

Instrucciones de uso:

Coloque el afilador de cuchillos sobre la mesa y sujételo por el asa. El afilador debe estar apoyado sobre una superficie estable que no se mueva.

Pase el cuchillo varias veces (por ejemplo, de 3 a 4 veces) por la estación de afilado correspondiente.

Función de la abertura nº 1:

DIAMOND SURFACE (PREP = PREPARACIÓN)

«Repara» los bordes dañados de las hojas de cuchillo y las rectifica antes del afilado en sí.

Función de la abertura nº 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AFILAR)

Afila la hoja de cuchillo y restaura la forma en «V» de los filos.

Función de la abertura nº 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = ACABADO FINAL)

Sirve para pulir la hoja y para nivelar las posibles irregularidades que puedan haber quedado o haberse producido por el proceso de afilado.

Cómo afilar sus cuchillos:

- a) La hoja debe estar limpia y seca. Coloque la hoja con el extremo, cerca del mango, en la estación nº 1 y haga deslizar el cuchillo suavemente en dirección hacia usted.
- Atención:** ¡No realice movimientos hacia adelante y atrás con el cuchillo! Mueva el cuchillo siempre en una sola dirección: hacia usted.
- b) Recomendamos repetir esta operación, como mínimo, de 3 a 4 veces en cada estación de afilado. Dependiendo de la calidad de la hoja, incluso se puede repetir más veces.
- c) Una vez afilada la hoja, lave el cuchillo meticulosamente y séquelo bien.

Belangrijke veiligheidsinstructies:

Volgende voorzorgsmaatregelen dient u altijd in acht te nemen om het risico op blessures of beschadigingen te verhinderen of tot een minimum te herleiden:

1. Gelieve alle aanwijzingen goed door te lezen voordat u de messenscherper gebruikt. Berg deze zorgvuldig op om ze later – zo nodig – te kunnen nalezen.
2. De messenscherper is niet geschikt om door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten gebruikt te worden. Gelieve de messenscherper buiten het bereik van kinderen te houden! Hij hoort niet in hun handen thuis.
3. Gelieve niet te proberen, net nieuwe messen te scherp.
4. Voor keramische of messen met zeer gevoelige stalen lemmeten is de messenscherper niet geschikt.
5. Gelieve de te scherp messen niet met geweld door het toestel te trekken.

Gebruiksaanwijzing:

Zet de messenscherper op tafel en houd hem aan de handgreep vast. Hij moet stabiel staan en mag niet wankel staan.

Trek het mes een paar keer (bv. 3 - 4 keer) door het betreffende station.

Funcție opening 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = VOORBEREIDING)

„Repareert” beschadigde snijkanten en corrigeert het lemmet vóór het eigenlijke schermen.

Funcție opening 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = SCHERPEN)

Scherp het lemmet en herstelt de snijkanten in „V”-vorm.

Funcție opening 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FIJNE SLIJPBEWERKING)

Het lemmet wordt gepolijst en eventuele – ook door het schermen – tot stand gekomen oneffenheden worden nogmaals vereffend.

Zo scherp t u uw mes:

- a) Het lemmet moet schoon en droog zijn. Leg het lemmet met het uiteinde – nabij de handgreep van het mes – in het station 1 en trek het mes zachtjes in uw richting.
- Let op:** Gelieve geen voor-/achterwaartse beweging met het lemmet te doen! Trek het lemmet altijd slechts in én richting: naar u toe.
- b) Wij adviseren, dit proces minstens 3 - 4 keer per station te herhalen. Afhankelijk van de kwaliteit van het lemmet beslist u.
- c) Nadat u het lemmet gescherpt hebt, spoelt u het mes zorgvuldig en droogt u het goed af.



Важные указания по безопасности:

Необходимо соблюдать следующие меры предосторожности, с тем чтобы предотвратить или свести к минимуму риск получения травмы или повреждения:

1. Пожалуйста, перед тем как использовать точилку для ножей, тщательно изучите инструкцию. Сохраните её для того, чтобы, в случае необходимости, обратиться к ней позже.
2. Точилка для ножей не предназначена для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями. Пожалуйста, храните точилку для ножей в недоступном для детей месте! Она ни в коем случае не должна попасть в их руки.
3. Пожалуйста, не пытайтесь заточить совершенно новые ножи.
4. Точилка для ножей не подходит для керамических ножей или ножей с очень тонкими японскими стальными лезвиями.
5. Пожалуйста, не применяйте силу во время проведения ножей для заточки через устройство.

**1. Инструкция по эксплуатации:**

Установите точилку для ножей на столе и крепко держите её за ручку. Она должна находиться в устойчивом положении и не шататься.

Проведите нож несколько раз (например, 3 - 4 раза) через соответствующее устройство.

Функция отверстие 1:

DIAMAT SURFACE (АЛМАЗНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)
(PREP = ПОДГОТОВКА)

„Исправляет“ поврежденные режущие кромки и выпрямляет лезвие до непосредственной заточки.

Функция отверстие 2:

Сверхтвёрдая сталь (TUNGSTEN STEEL)
(SHARPEN = ТОЧИТЬ)

Заостряет лезвия и восстанавливает форму „V“ режущей кромки.

Функция отверстие 3:

Керамический камень (CERAMIC STONE)
(FINAL POLISH = ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛИРОВАНИЕ)

Лезвие полируется, при этом сглаживаются возможные неровности, возникшие во время заточки.

2. Так заточить нож:

- а) Лезвие должно быть чистым и сухим. Введите лезвие до упора (почти до начала ручки ножа) в устройство 1 и мягко тяните нож на себя.
- Внимание:** Пожалуйста, не двигайте лезвие вперед / назад! Лезвие всегда тянется только на себя.
- б) Мы рекомендуем повторять эту операцию, по крайней мере 3 - 4 раза в каждом устройстве. Возможно и чаще - в зависимости от вида лезвия.
- в) После того как лезвия заточены, нож тщательно промойте и хорошо высушите.

Indicações de segurança importantes:

Deve cumprir sempre as seguintes medidas de precaução, para prevenir ou minimizar o risco de ferimentos ou danos:

1. Antes de utilizar o afiador de facas, leia bem todas as instruções. Guarde-as num local seguro, para as poder consultar mais tarde, se necessário.
2. O afiador de facas não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas. Mantenha o afiador de facas fora do alcance das crianças! Não lhes pertence.
3. Não tente afiar facas completamente novas.
4. O afiador de facas não deve ser utilizado em facas de cerâmica ou em facas com lâminas de aço muito sensíveis.
5. Não puxe a faca a ser afiada, com violência, através do aparelho.

**1. Manual de instruções:**

Coloque o afiador de facas na mesa e agarre firmemente a pega. Ele deve estar estável e não deve balançar.

Puxe a faca algumas vezes (por ex., 3 ou 4 vezes) através da respetiva estação.

Função da estação 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = PREPARAÇÃO)

“Repara” as bordas danificadas das lâminas e retifica a lâmina antes de a afiar.

Função da estação 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AFIAR)

Afia a lâmina e repõe as arestas de corte em forma de V.

Função da estação 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = ACABAMENTO)

A lâmina é polida e as eventuais irregularidades decorrentes do processo de afiação são corrigidas.

2. Para afiar a sua faca:

- a) A lâmina deve estar limpa e seca. Coloque a lâmina com a extremidade – junto à pega da pega – na estação 1 e puxe suavemente a faca na sua direção.
- Atenção:** Não realizar nenhum movimento para a frente/trás com a lâmina! Puxe a lâmina apenas numa direção: para si.
- b) Recomendamos que repita este processo, pelo menos, 3 - 4 vezes por estação. Conforme a natureza da lâmina, com mais frequência.
- c) Depois de ter afiado a lâmina, lave cuidadosamente a faca e seque-a bem.

Vigtige sikkerhedsanvisninger:

Du skal altid overholde følgende forholdsregler for at forhindre eller minimere risikoen for kvæstelser eller skader:

1. Læs alle anvisningerne omhyggeligt, inden du bruger knivsliberen. Opbevar disse et sikkert sted til fremtidig reference.
2. Knivsliberen er ikke egnet til brug af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner. Opbevar knivsliberen utilgængeligt for børn! De må ikke kunne få fat i den.
3. Forsøg ikke at slibe helt nye knive.
4. Knivsliberen er ikke egnet til keramiske blade eller knive med meget følsomme stålblade.
5. Træk ikke knivene, der skal slibes, voldsomt igennem enheden.

**1. Brugervejledning:**

Stil knivsliberen på bordet, og hold fast på håndtaget. Den skal stå stabilt og må ikke vippe.

Træk kniven et par gange (ca. 3 - 4 gange) gennem den pågældende station.

Funktion station 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = FORBEREDELSE)

”Reparerer” beskadigede bladkanter og retter bladet, før det faktisk slibes.

Funktion station 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = SLIBE)

Sliber bladet og gendanner skærekanternes ”V”-form.

Funktion station 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FINSLIBNING)

Bladet bliver poleret og eventuelle ujævnheder - også fra slibningen - udjævnes.

2. Således sliber du din kniv:

- a) Bladet skal være rent og tørt. Læg bladet med enden ved knivens håndtag i station 1, og træk sagte kniven hen imod dig.
Bemærk: Skub ikke kniven frem og tilbage! Træk altid kun kniven i én retning: Hen imod dig.
- b) Vi anbefaler at gentage dette 3 - 4 gange pr. station. Alt efter knivens beskaffenhed også gerne hyppigere.
- c) Når du har slebet kniven, skylles kniven grundigt og tørres godt.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa:

Należy zawsze przestrzegać poniższych środków ostrożności, aby zapobiec lub zminimalizować ryzyko odniesienia obrażeń lub uszkodzeń:

1. Przed użyciem ostrzałki do noży należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby w razie potrzeby móc się do nich później odwołać.
2. Ostrzałka do noży nie nadaje się do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych. Ostrzałkę do noży należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci! Narzędzie nie powinno się znajdować w ich rękach.
3. Nie należy próbować ostrzyć zupełnie nowych noży.
4. Ostrzałka do noży nie jest odpowiednia do ostrzy ceramicznych lub noży z bardzo delikatnymi ostrzami stalowymi.
5. Nie należy przeciągać noży na siłę przez urządzenie, w celu ich naostrzenia.

**1. Instrukcja obsługi:**

Umieścić ostrzałkę do noży na stole i przytrzymać ją za uchwyt. Musi być ustawiona stabilnie i nie może się ruszać.

Przeciągnąć ostrze przez odpowiednią stację kilka razy (np. 3-4 razy).

Funkcja stacji 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = PRZYGOTOWANIE)

„Naprawia” uszkodzone krawędzie ostrza i wyrównuje jego powierzchnię przed właściwym procesem ostrzenia.

Funkcja stacji 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = OSTRZENIE)

Ostrzy ostrze i przywraca krawędziom tnącym kształt litery „V”.

Funkcja stacji 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = POLEROWANIE KONCOWE)

Ostrze jest polerowane i wszelkie nierówności powstałe także w procesie ostrzenia są wyrównywane.

2. Tak naostrzysz swój nóż:

- a) Ostrze musi być czyste i suche. Włóż koniec ostrza blisko rękojeści noża do stacji 1 i delikatnie pociągnąć nóż do siebie.
Uwaga: Nie należy wykonywać żadnych ruchów ostrzem do przodu/tyłu! Ostrze należy zawsze przesuwając tylko w jednym kierunku: Do siebie.
- b) Zalecamy powtórzenie tego procesu co najmniej 3-4 razy w każdej stacji. W zależności od stanu i rodzaju ostrza nawet częściej.
- c) Po naostrzeniu ostrza należy dokładnie optukać nóż i dobrze go wysuszyć.

Návod k obsluze



Důležitá bezpečnostní upozornění:

Vždy byste měli dodržet následující bezpečnostní opatření, aby bylo sníženo, resp. minimalizováno riziko zranění nebo poškození:

1. Před použitím brousku na nože si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny. Pečlivě je prosím uschovejte, abyste do něj mohli později v případě potřeby nahlédnout.
2. Brousek na nože není vhodný pro použití osobami s omezeními fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi. Uchovávejte prosím brousek na nože mimo dosah dětí! Nepatří do jejich rukou.
3. Nepokoušejte se prosím brousit zcela nové nože.
4. Brousek na nože není vhodný pro keramické čepele nebo nože s velmi citlivými ocelovými čepelemi.
5. Neprotahujte prosím broušené nože zařízením násilím.



1. Návod k obsluze:

Postavte brousek na nože na stůl a pevně ho uchopte za rukojeť. Musí stát stabilně a nesmí se kývat.

Několikrát protáhněte nůž (např. 3krát – 4krát) příslušným stupněm.

Funkce stupně 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = PŘÍPRAVA)

„Opravuje“ poškozené hrany čepelí a narovná čepel před vlastním broušením.

Funkce stupně 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = BROUŠENÍ)

Brousí čepel a obnovuje hrany ostří do tvaru „V“.

Funkce stupně 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = JEMNÉ BROUŠENÍ)

Čepel je přešetřena a ještě jednou jsou vyrovnaný případné nerovnosti včetně těch, které vznikly při broušení.

2. Takto nabrousíte Váš nůž:

- a) Čepel musí být čistá a suchá. Vložte čepel koncem u rukojeti nože do stupně 1 a jemně přitáhněte nůž k sobě.
Pozor: Neprovádějte prosím žádný pohyb čepelí vpřed a vzad! Protahujte čepel vždy pouze jedním směrem: Směrem k sobě.
- b) Doporučujeme Vám opakovat tento postup nejméně 3krát – 4krát na každém stupni. Podle stavu čepele klidně i vícekrát.
- c) Jakmile je čepel nabroušená, pečlivě nůž opláchněte a dobře osušte.

Návod na použitie



Dôležité bezpečnostné pokyny:

S cieľom zabrániť, resp. minimalizovať riziko poranenia alebo poškodenia by ste mali vždy dodržiavať nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

1. Pred používaním brúsky si pozorne prečítajte všetky pokyny. Dobré ich odložte, aby ste sa k nim v prípade potreby mohli vrátiť
2. Táto brúska na nože nie je vhodná na to, aby ju používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami. Brúsku uchovávajú mimo dosahu detí. Nepatrí do ich rúk.
3. Nepokúšajte sa naostríť úplne nové nože.
4. Táto brúska nie je vhodná na keramické čepele ani na nože s veľmi citlivými ocelovými čepeľami.
5. Brúsené nože nezasúvajte do zariadenia silou.



1. Návod na obsluhu:

Položte brúsku na nože na stół a pevně ju uchopte za rúčku. Musí pevne stáť a nesmie sa kolísať

Niekoľkokrát (napr. 3 – 4-krát) pretiahnite nůž cez príslušnú drážku.

Funkcia drážky 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = PŘÍPRAVA)

„Opraví“ poškodené hrany čepele a vyrovná čepel' pred samotným brúsením.

Funkcia drážky 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = BRÚSENIE)

Nabrúsi čepel' a obnoví tvar rezných hrán v tvare písmena V.

Funkcia drážky 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = JEMNÝ VÝBRUS)

Čepel' sa vyleští a znova sa odstráni prípadné (aj počas procesu brúsenia) vzniknuté nerovnosti.

2. Takto nabrúsite nůž:

- a) Čepel' musí byť čistá a suchá. Vložte čepel' koncom (pri rúčke noža) do drážky 1 a jemne potiahnite nůž smerom k sebe.
Pozor: Nerobte čepelou pohyby vpred/vzad. Čepel' ťahajte vždy len jedným smerom: k sebe.
- b) Odporúčame tento proces opakovat' aspoň 3 – 4-krát na každej drážke. Podľa stavu čepele aj častejšie.
- c) Po nabrúsení čepele nůž dobre umyte a vysušte.

Navodila za uporabo

SI

Upute za uporabu

HR

Pomembna varnostna opozorila:

V izogib oz. za zmanjšanje tveganja poškodb je treba vedno upoštevati v nadaljevanju navedene varnostne ukrepe.

1. Pred uporabo brusilnika za nože najprej natančno preberite navodila za uporabo. Navodila skrbno shranite za morebitno kasnejšo uporabo.
2. Osebe z omejenimi fizičnimi, psihičnimi in mentalnimi sposobnostmi ne smejo uporabljati brusilnika za nože. Brusilnik za nože hranite izven dosega otrok! Brusilnik ni primeren za njih.
3. Ne brusite popolnoma novih nožev.
4. Brusilnik ni primeren za brušenje keramičnih nožev in nožev z zelo občutljivim rezilom.
5. Pri brušenju ne bodite pregrobi. Sila ni potrebna.

1. Navodila za uporabo:

Brusilnik za nože postavite na mizo in ga trdno držite za ročaj. Stati mora stabilno in se ne sme zibati.

Nekajkrat potegnite nož skozi napravo (npr. 3 - 4-krat).

Funkcija 1. postaje:

DIAMANT SURFACE (PREP = PRIPRAVA)

»Popravi« poškodovane robove rezila in uravna rezilo pred dejanskim brušenjem.

Funkcija 2. postaje:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = BRUŠENJE)

Na tej postaji nabrusite rezilo in ponovno oblikujete robove rezila v obliko »V«.

Funkcija 3. postaje:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FINO BRUŠENJE)

Na tej postaji spirajte rezilo in še dodatno poravnate morebitne neravnine, ki ostanejo med postopkom brušenja.

2. Tako nabrusite svoj nož:

- a) Rezilo mora biti čisto in suho. Konico rezila – tik ob ročaju noža - položite v prvo postajo in nežno potegnite nož proti sebi.
Pozor: Rezila ne pomikajte naprej in nazaj. Rezilo vlecite samo v eno smer: proti sebi.
- b) Priporočamo, da postopek na posamezni postaji ponovite najmanj 3 - 4-krat. Glede na kakovost rezila lahko tudi večkrat.
- c) Po brušenju nož temeljito sperite in ga dobro obrišite.

Važne sigurnosne informacije:

Uvijek se pridržavajte slijedećih mjera predostrožnosti kako bi smanjili rizik od tjelesnih ozljeda ili oštećenja:

1. Molimo vas da u potpunosti pročitate sve uputaprije uporabe oštrila za noževe. Pažljivo ih čuvajte za ponovno čitanje u budućnosti.
2. Oštrilo za noževe nije prikladno za osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima. Molimo vas da oštrilo za noževe čuvate podalje od dohvata djece. Djeca ga ne smiju koristiti!
3. Molimo vas da ne oštrite nove noževe.
4. Oštrilo za noževe nije prikladno za keramičke niti veoma osjetljive oštrice.
5. Ne koristite silu kako bi nož povukli kroz oštrilo.

Upute za uporabu:

Smjestite oštrilo za nož na stol i čvrsto držite za ručku. Mora biti stabilna i ne se pomicala.

Povucite nož kroz prikladni utor nekoliko puta (npr. 3 do 4 puta).

Funkcija utora 1:

DIJAMANT POVRŠINA (PRIPREMA)

„Popravlja“ oštećenu oštricu noža i poravnava oštricu prije pravog oštrenja.

Funkcija utora 2:

TUNGSTEN ČELIK (OŠTRENJE)

Oštri i vraća „V“ izgled oštrice za rezanje.

Funkcija utora 3:

KERAMIKA (POLIRANJE)

Oštrica je ispolirana, a sve neravnine, uključujući i one uzrokovane brušenjem, su poravnate.

Kako naoštритi vaš nož:

- a) Oštrica mora biti čista i suha. Smjestite kraj oštrice - u blizini ručke - na utor 1 i nežno povucite nož u vašem smjeru.
Pažnja: Nikad ne pomičite oštricu unaprijed i unatrag. Uvijek vucite oštricu samo u jednom smjeru: prema sebi
- b) Preporučamo da ponovite ovaj proces najmanje 3 do 4 puta po svakom utoru ili više, ovisno o stanju vašeg noža.
- c) Nakon oštrenja temeljito isperite nož i brišite dok se ne osuši.



Használati utasítás

HU

Instrucțiuni de utilizare

RO

Fontos biztonsági előírások:

A sérülések és károk kockázatának elkerülése, illetve csökkentése érdekében mindig be kell tartani a következő óvintézkedéseket:

1. A késélező használata előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat. Gondosan őrizze meg későbbi felhasználás céljából.
2. A késélező nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek általi használatra. Tartsa a késélezőt gyerekek elől elzárva! Nem való a kezükbe.
3. Ne próbáljon élezni teljesen új késeket.
4. A késélező kerámia pengés és nagyon érzékeny acélpengés késekhez nem alkalmas.
5. Áthúzáskor ne erőltesse át a megélezni kívánt kést az eszközön.

1. Használati utasítás:

Helyezze a késélezőt az asztalra, és tartsa meg a fogantyújánál fogva. Stabilan kell állnia, nem szabad billegnie.

Húzza át a kést néhányszor (pl. 3–4-szer) a megfelelő élezőzónán.

Az 1. élezőzóna rendeltetése:

DIAMAT SURFACE (PREP = ELŐKÉSZÍTÉS)

„Kijavítva” a megrongálódott pengeéleket, és kiegyenesíti a pengét a tényleges élezés előtt.

A 2. élezőzóna rendeltetése:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = ÉLEZÉS)

A penge megélezése és a vágóél, „V” alakjának helyreállítása.

A 3. élezőzóna rendeltetése:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FINOMCSISZOLÁS)

A penge polírozása és akár az élezés során esetlegesen előállt egyenetlenségek kijavítása.

2. A kés élezésének menete:

- a) A pengének száraznak és tisztának kell lennie. Tegye a pengét – a kés nyeléhez közeli – végéle az 1. élezőzónába és finoman húzza a kést maga felé.
Figyelem: Semmilyen esetben ne húzza előre/hátra a pengét! Mindig csak egy irányba húzza a pengét: saját maga felé.
- b) A műveletet legalább élezőzónánként 3–4 alkalommal javasoljuk megismételni.
A penge jellegétől függően előfordulhat, hogy többször kell megismételnie a műveletet.
- c) A penge megélezése után alaposan öblítse le a kést, és jól szárítsa meg.

Instrucțiuni importante de siguranță:

Pentru a preveni sau a reduce la minim riscul de vătămare corporală sau de daune materiale, respectați întotdeauna următoarele măsuri de precauție:

1. Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza ascuțitoarea de cuțite. Păstrați-le într-un loc sigur, astfel încât să le puteți consulta ulterior, dacă este necesar.
2. Ascuitoarea de cuțite nu este potrivită pentru utilizarea de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse. Nu lăsați ascuitoarea de cuțite la îndemâna copiilor! Produsul nu este potrivit pentru ei.
3. Vă rugăm să nu încercați să ascuțiți cuțite noi.
4. Ascuitoarea de cuțite nu este potrivită pentru lame ceramice sau cuțite cu lame de oțel foarte sensibile.
5. Când le trageți prin ascuțitoare, nu forțați cuțitele.

1. Instrucțiuni de utilizare:

Așezați ascuțitoarea de cuțite pe masă și țineți-o de mâner. Aceasta trebuie să fie stabilă și nu trebuie să se clatine.

Trageți lama prin zona de ascuțire potrivită de mai multe ori (de exemplu, de 3-4 ori).

Funcția zonei de ascuțire 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = PREGĂTIRE)

„Repară” muchia lamei deteriorate și îndreaptă lama înainte de procesul efectiv de ascuțire.

Funcția zonei de ascuțire 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = ASCUȚIRE)

Ascuțirea lamei și restaurarea formei în „V” a tăişului.

Funcția zonei de ascuțire 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = LUSTRIRE FINALĂ)

Lustruirea lamei și eliminarea eventualelor părți neuniforme cauzate de procesul de ascuțire.

2. Procesul de ascuțire a cuțitului:

- a) Lama trebuie să fie curată și uscată. Introduceți capătul lamei - de la mânerul cuțitului - în zona de ascuțire 1, și trageți ușor cuțitul spre dvs.
Atenție: Vă rugăm să nu efectuați mișcări du-te-vino cu lama! Întotdeauna trageți lama într-o singură direcție: spre dumneavoastră.
- b) Vă recomandăm să repetați această operațiune de cel puțin 3-4 ori la fiecare zonă de ascuțire. În funcție de natura lamei, s-ar putea să trebuiască să repetați operațiunea de mai multe ori.
- c) După ascuțirea lamei clătiți bine cuțitul și uscați-l bine.



Важни указания за безопасност:

Винаги трябва да спазвате следните предпазни мерки, за да предотвратите или минимизирате риска от наранявания или щети:

1. Прочетете добре всички инструкции, преди да използвате точилото за ножове. Пазете ги грижливо, за да можете да ги прочетете отново по-късно при нужда.
2. Точилото за ножове не е подходящо за употреба от лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности. Моля, дръжте точилото за ножове далече от деца! Не го оставяйте да попадне в техните ръце.
3. Не се опитвайте да заточвате съвсем нови ножове.
4. Точилото за ножове не е подходящо за керамични остриета или ножове с много чувствителни стоманени остриета.
5. Не теглете заточвания нож през уреда със сила.



1. Инструкция за употреба:

Поставете точилото за ножове върху масата и го дръжте здраво за ръкохватката. То трябва да стои стабилно и да не се клати.

Изтеглете ножа няколко пъти (например 3 – 4 пъти) през съответната станция.

Функция на станция 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = ПОДГОТОВКА)

„Поправя“ повредени ръбове на острието и изправя острието преди същинското заточване.

Функция на станция 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = ЗАТОЧВАНЕ)

Заточва острието и възстановява режещите ръбове под формата на V.

Функция на станция 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = ОКОНЧАТЕЛНО ПОЛИРАНЕ)

Острието се полира и евентуално получените (включително и по време на процеса на заточване) неравности се изравняват още веднъж.

2. Начин на заточване:

- а) Острието трябва да е чисто и сухо. Поставете острието с края, близо до дръжката на ножа, в станция 1 и изтеглете нежно ножа към Вас.
- Внимание:** Моля, не извършвайте движения напред-назад с острието! Изтегляйте острието само в една посока: към Вас.
- б) Препоръчваме Ви да повторите този процес поне 3 – 4 пъти на станция. Според характеристиките на острието може и по-често.
- в) След като заточите острието, измийте ножа внимателно и го подсушете добре.





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange duurzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q5, que representa uma garantia de 5 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q5, som står for en 5-års garanti.

GEFU gwarantuje długą trwałość tego produktu znakiem jakości GEFU-Q5, która stanowi 5-letnią gwarancję.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-Q5, který znamená poskytnutí záruky na 5 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-Q5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trpežnost proizvoda z znakom GEFU-Q5, ki pomeni garancijo 5 let.

GEFU svojim GEFU-Q5 pečatom kojim osigurava 5-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

Az 5 éves jótállást jelentő GEFU-Q5 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q5, ceea ce înseamnă o garanție de 5 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q5, който дава гаранция за 5 години

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe ·
Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com