

Pentru eligibilitate pentru garanția extinsă, vă rugăm să păstrați dovada achiziției. Pentru orice întrebări suplimentare, contactați-ne la russellhobbshomewares@upplc.com.

SK | Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.

Používanie brúsky na nože

Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov používajte na hladkom, rovnom povrchu.

Držte rukoväť pre väčšiu stabilitu.

Na hrubé brúsenie použite wolframový brúsny prvok umiestnený v strede brúsky na nože.

Na jemné brúsenie použite keramický brúsny prvok umiestnený na konci brúsky na nože.

Na brúsenie nožnic použite keramickú tyč umiestnenú pri rukoväti.

Položte nôž do zvolenej brúsnej štrbiny a ťahajte ho od päty čepele ku špičke s miernym pritláčaním nadol.

Tento pohyb zopakujte 3 – 4-krát alebo dovtedy, kým nôž nedosiahne požadovanú ostrosť.

Rovnaký postup zopakujte pri nožniciach s použitím keramickej tyče.

Čistenie brúsky na nože

Utrite mäkkou vlhkou handričkou a dôkladne osušte.

Nemočte.

Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani drhnúce hubky či drôtenky.

Nie je vhodné na umývanie v umývačke riadu.



VAROVANIE: Nepoužívajte na nože s keramickým povrchom. Nepoužívajte na zúbkované nože. Aby ste predišli poškodeniu nožov, pri brúsení vyvíjajte len mierny tlak. Keramická tyč môže časom zmeniť farbu. Nemá to žiadny vplyv na jej funkčnosť pri používaní. **UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DEŤÍ.**

Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku, uschovajte si doklad o kúpe. V prípade akýchkoľvek ďalších otázok nás kontaktujte na adrese russellhobbshomewares@upplc.com.

BG | Моля, запазете тези инструкции за бъдеща справка.

Работа с острилката за ножове

За постигане на най-добри резултати използвайте върху гладка и равна повърхност.

Дръжте здраво дръжката за по-голяма стабилност.

За грубо заточване използвайте волфрамовата приставка, разположена в центъра на острилката за ножове.

За фино заточване използвайте керамичната приставка, разположена в края на острилката за ножове

За заточване на ножици използвайте керамичния прът, разположен до дръжката.

Поставете ножа в избраната приставка за заточване и го издърпвайте от основата към върха, като прилагате лек натиск надолу. Повторете това движение 3–4 пъти или докато постигнете желаната острота.

Повторете описаната по-горе процедура за ножиците, като използвате керамичния прът.

Почистване на острилката за ножове

Забършете с мека, леко влажна кърпа и подсушете старателно.

Не накусвайте.

Не използвайте агресивни или абразивни препарати и гъби/стъргалки за търкане.

Не е подходящо за миене в съдомиялна машина.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте върху ножове с керамично покритие. Не използвайте върху назъбени ножове. За да избегнете повреждане на ножовете, прилагайте само лек натиск. Керамичният прът е податлив на обезцветяване. Това не се отразява на неговата функционалност. **ПАЗЕТЕ НА МЯСТО, НЕДОСТЪПНО ЗА ДЕЦА.**

За да отговорите на условията за удължена гаранция, моля, запазете доказателството си за покупка. За всякакви допълнителни въпроси се свържете с нас на russellhobbshomewares@upplc.com.



Lieferant / Supplied by / Fourni par / Dodavatel / Isporučuje / Dostarczone przez / Furnizat de / Dodávateľ /
Доставя се от:

Ultimate Products Europe Ltd., 19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658, Republik Irland, Republic of Ireland,
République d'Irlande, Írská republika, Republika Írska, Republika Irlandi, Republica Irlanda, Republika Írska,
Република Ирландия,

Distributor: Kaufland SRL, Str. Sfaturii Țării, 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: Číně, Zemlja podrijetla: Kina,
Wyprodukowano w Chinach, Țara de origine: China, Krajina pôvodu: Čína, Страна на произход: Китай

Wenn Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Lieferant: Ultimate Products UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.

Ultimate Products Europe Ltd., 19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI

unter Lizenz von Spectrum Brands (UK) Limited. Russell Hobbs® ist eine eingetragene Marke von Spectrum Brands (UK) Limited.

Bedienungsanleitung

3-in-1-

Messerschärfer

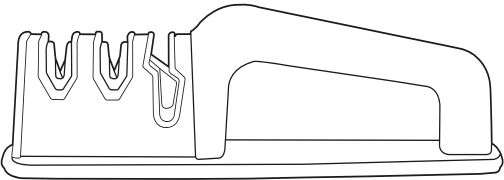


Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952



www.russellhobbs.com



D | Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Verwendung des Messerschärfers

Stellen Sie den Messerschärfer für optimale Ergebnisse auf eine glatte, ebene Oberfläche.
Halten Sie den Griff fest, um einen sicheren Halt zu gewährleisten.
Für einen groben Schliff verwenden Sie den Wolfram-Schleifstein in der Mitte des Messerschärfers.
Für einen feinen Schliff verwenden Sie den Keramik-Schleifstein am Ende des Messerschärfers.
Zum Schärfen von Scheren verwenden Sie die Keramikstange neben dem Griff.
Setzen Sie das Messer am gewählten Schärfeschlitz an und ziehen Sie es mit leichtem Druck nach unten von der Klingenbasis bis zur Spitze durch. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3–4 Mal oder so lange, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.
Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang für Scheren und verwenden Sie dabei die Keramikstange.
Keramikklinge zum feineren Schärfen.
Klinge aus Wolframstahl zum groben Schärfen.
Keramikstab für Scheren.

Reinigung des Messerschärfers

Mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen und anschließend gründlich abtrocknen.
Nicht in Wasser einweichen.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
Nicht spülmaschinengeeignet.



WARNING: Nicht verwenden für Messer mit Keramik-beschichtung verwenden. Nicht für Messer mit Wellenschliff verwenden. Um Beschädigungen der Messer zu vermeiden, üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck aus. Die Keramikstange kann sich mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt ihre Funktion in keiner Weise. **FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN.**

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren.

EN | Please retain instructions for future reference.

Using the knife sharpener

For best results, use on a smooth, even surface.
Hold onto the handle for stability.
For a coarse grind, use the tungsten grinder located in the centre of the knife sharpener.
For a fine grind, use the ceramic grinder located at the end of the knife sharpener.
For sharpening scissors, use the ceramic rod located next to the handle.
Place the knife on the chosen sharpener 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 for scissors, using the ceramic rod.

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 the knives, only apply slight pressure when sharpening. The ceramic rod is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of its use. **KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.**

To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase. For any further queries, contact us at russellhobbshomewares@upplc.com.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour toute référence ultérieure.

Utilisation de l'aiguteur de couteaux

Pour des résultats optimaux, utilisez l'appareil sur une surface lisse et plane.
Tenez fermement la poignée pour plus de stabilité.
Pour un affûtage grossier, utilisez la meule en tungstène située au centre de l'aiguteur de couteaux.
Pour un affûtage fin, utilisez la meule en céramique située à l'extrémité de l'aiguteur de couteaux.
Pour aiguiser les ciseaux, utilisez la tige en céramique située à côté de la poignée.
Placez le couteau sur l'orifice d'affûtage choisi, puis tirez la lame du talon jusqu'à la pointe en exerçant une légère pression vers le bas. Répétez ce mouvement 3 à 4 fois, ou jusqu'à obtention du tranchant souhaité.
Répétez le processus ci-dessus pour les ciseaux en utilisant la tige en céramique.

Nettoyage de l'aiguteur de couteaux

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez-le soigneusement.
Ne pas laisser tremper.
N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs ni de tampons à récurer.
Ne pas laver au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser sur des couteaux avec revêtement en céramique. Ne pas utiliser sur des couteaux dentelés. Pour éviter d'endommager les couteaux, n'exercez qu'une légère pression lors de l'affûtage. La tige en céramique peut se décolorer avec le temps. Cela n'altère en rien son bon fonctionnement. **TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**

Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse russellhobbshomewares@upplc.com.

CZ | Návod uschovejte pro pozdější potřebu.

Použití brousku na nůž

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte na hladkém, rovném povrchu.
Pro zajištění stability přidržte brousek za rukojeť.
Pro hrubé broušení použijte wolframový brusný modul umístěný uprostřed brousku na nůž.
Pro jemné broušení použijte keramický brusný modul umístěný na konci brousku na nůž.
Pro broušení nůžek použijte keramickou tyčinku umístěnou vedle rukojeti.
Položte nůž do zvoleného brusného modulu a táhněte jej od paty čepele ke špičce s mírným tlakem směrem dolů. Tento pohyb opakujte 3–4krát, nebo dokud nedosáhnete požadované ostrosti.
Stejný postup opakujte i u nůžek s použitím keramické tyčinky.

Čištění brousku na nůž

Otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté důkladně osušte.
Není určeno k namáčení.
Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.
Nevhodné pro mytí v myčce nádobí.



VAROVÁNÍ: Nepoužívejte na nůž s keramickým povlakem. Nepoužívejte na nůž s vroubkovaným ostřím. Aby nedošlo k poškození nožů, při broušení vyvíjejte pouze mírný tlak. Keramická tyčinka může změnit zabarvení. Nemá to žádný vliv na její funkčnost při používání. **UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.**

Chcete-li mít nárok na rozšířenou záruku, uschovejte si doklad o nákupu. V případě jakýchkoli dalších dotazů nás kontaktujte na russellhobbshomewares@upplc.com.

HR | Upute sačuvajte za buduću upotrebu.

Uporaba oštrača noževa

Za najbolje rezultate koristite na glatkoj i ravnoj podlozi.
Čvrsto držite ručku radi stabilnosti.
Za grubo brušenje koristite volframovu brusnicu smještenu u sredini oštrača noževa.
Za fino brušenje koristite keramičku brusnicu smještenu na kraju oštrača noževa.
Za oštrenje škara koristite keramičku šipku smještenu uz ručku.
Postavite nož na odabrani utor za oštrenje i povlačite ga od baze prema vrhu uz lagani pritisak prema dolje.
Ponavljajte ovaj pokret 3–4 puta ili dok ne postignete željenu oštrinu.
Ponovite gore opisani postupak za škare koristeći keramičku šipku.

Čišćenje oštrača noževa

Obrišite mekom, vlažnom krpom i temeljito osušite.
Ne namakajte.
Ne upotrebljavajte jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje niti abrazivne spužve ili žice.
Nije prikladno za pranje u perilici posuda.



UPOZORENJE: Nemojte koristiti na noževima s keramičkim premazom. Nemojte koristiti na nazubljenim noževima. Kako biste izbjegli oštećenje noževa, pri oštrenju primjenjujte samo lagani pritisak. Keramička šipka sklona je promjeni boje. To ne utječe na njezinu funkcionalnost pri uporabi. **DRŽITE IZVAN DOSEGA DJECE.**

Kako biste mogli iskoristiti produženo jamstvo, zadržite dokaz kupnje. Ako imate dodatna pitanja, kontaktirajte nas na russellhobbshomewares@upplc.com.

PL | Proszę zachować instrukcję do przyszłego użytku.

Korzystanie z ostrzałki do noży

Dla uzyskania najlepszych rezultatów używaj na gładkiej, równej powierzchni.
Trzymaj uchwyt, aby zapewnić stabilność.
Do wstępnego ostrzenia użyj wolframowego ostrza umieszczonego pośrodku ostrzałki do noży.
Do precyzyjnego ostrzenia użyj ceramicznego elementu ściernego umieszczonego na końcu ostrzałki do noży.
Do ostrzenia nożycek użyj ceramicznego pręta umieszczonego obok uchwytu.
Umieść nóż w wybranym gnieździe ostrzącym i przeciągaj go od nasady ostrza aż po czubek, stosując lekki nacisk w dół. Powtórz ten ruch 3–4 razy lub do momentu uzyskania pożądanej ostrości.
Powtórz powyższy proces w przypadku nożycek, korzystając z ceramicznego pręta.

Czyszczenie ostrzałki do noży

Przetrzyj miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
Nie moczyć.
Nie używaj silnych ani ściernych detergentów ani zdsieraków.
Nie nadaje się do mycia w zmywarce.



OSTRZEŻENIE: Nie używaj do noży z powłoką ceramiczną. Nie używaj do noży ząbkowanych. Aby uniknąć uszkodzenia noży, podczas ostrzenia przykładaj tylko lekki nacisk. Ceramiczny pręt może z czasem ulegać przebarwieniom. Nie wpływa to w żaden sposób na jego funkcjonalność. **PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**

Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem russellhobbshomewares@upplc.com.

RO/MD | Păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.

Utilizarea ascuțitorului de cuțite

Pentru rezultate optime, utilizați pe o suprafață netedă și plană.
Țineți de mâner pentru stabilitate.
Pentru o ascuțire grosieră, utilizați piatra de ascuțit din tungsten situată în centrul ascuțitorului de cuțite.
Pentru o ascuțire fină, utilizați piatra de ascuțit din ceramică situată la capătul ascuțitorului de cuțite.
Pentru ascuțirea foarfecelor, utilizați tija ceramică situată lângă mâner.
Așezați cuțitul în fanta de ascuțire aleasă și trageți lama de la bază spre vârf exercitând o presiune ușoară în jos. Repetați această mișcare de 3 – 4 ori sau până când obțineți nivelul de ascuțire dorit.
Repetati procedura de mai sus pentru foarfece, folosind tija ceramică.

Curățarea ascuțitorului de cuțite

Ștergeți cu o lavetă moale, ușor umedă, apoi uscați foarte bine.
Nu înmuiați.
Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau bureți de sărmă.
Nu este sigur pentru utilizare în mașina de spălat vase.



AVERTISMENT: Nu utilizați pe cuțite cu înveliș ceramic. Nu utilizați pe cuțite zimțate. Pentru a evita deteriorarea cuțitelor, aplicați doar o presiune ușoară în timpul ascuțirii. Tija ceramică se poate decolora în timp. Acest lucru nu afectează în niciun fel funcționarea sau modul de utilizare. **A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.**