

DIAMENTOWA OSTRZAŁKA DO NOŻY

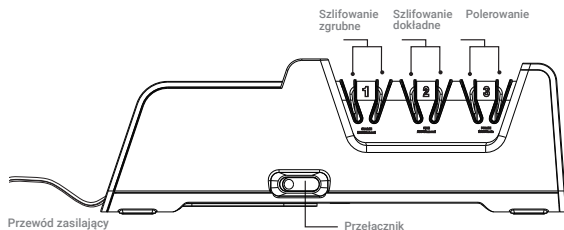
Diamond knife sharpener /
Diamantový brúsič na nože /
Diamantový brousek na nože



Instrukcja obsługi

Operating instructions / Návod na použitie / Návod k použití

Przed pierwszym użyciem produktu uważnie zapoznaj się z poniższą instrukcją /
Before using the product for the first time, carefully read the following instructions /
Pred prvým použitím produktu si pozorne prečítajte nižšie uvedené pokyny /
Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny



CECHY I FUNKCJE

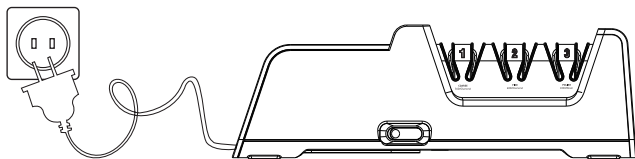
1. Trzystopniowa ostrzałka z funkcją ostrzenia zgrubnego, dokładnego i polerowania.
2. Diamentowy materiał ostrzący przeznaczony do noży metalowych i ceramicznych.
3. Unikalne kółka przewodnicy wykonane z żywicy zapobiegają zarysowaniu noża.
4. Pojemnik na opiłki umożliwi szybkie i łatwe czyszczenie.

SPOSÓB UŻYCIA

Przed użyciem:

Sprawdź, czy lokalne napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia.

1. Umieść ostrzałkę na stole lub blacie i włącz przełącznik zasilania, aby ją uruchomić.
2. Wybierz odpowiednią szczelinę do ostrzenia w zależności od stopnia stępienia noża.



Szlifowanie zgrubne (COARSE):

Funkcja przeznaczona jest do ostrzenia tępych noży. Umieść nóż odpowiednio w lewej i prawej szczelinie szlifierskiej i przeciągnij nóż ze stałą prędkością od rękojeści do czubka (4-8 s dla noży metalowych i 6-10 s dla noży ceramicznych). (rys. 1)

Szlifowanie dokładne (FINE):

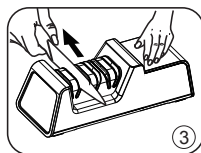
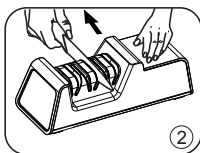
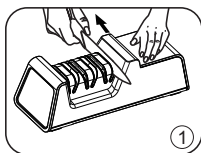
Funkcja przeznaczona jest do codziennego ostrzenia noży. Umieść nóż odpowiednio w lewej i prawej szczelinie szlifierskiej i przeciągnij nóż ze stałą prędkością od rękojeści do czubka.

(szlifowanie dokładne może usunąć zadziory i ślady szlifowania ostrza noża po szlifowaniu zgrubnym, dzięki czemu ostrze jest gładsze i ostrzejsze. Często używane noże kuchenne zaleca się szlifować raz w tygodniu). (rys. 2)

Polerowanie (POLISH):

Funkcja przeznaczona jest do polerowania ostrza po szlifowaniu. Umieść nóż odpowiednio w lewej i prawej szczelinie szlifierskiej i przeciągnij nóż ze stałą prędkością od rękojeści do czubka. (Polerowanie może usunąć drobne zadziory i ślady szlifowania ostrza. Zaleca się polerowanie krawędzi po każdym ostrzeniu). (rys. 3)

Uwaga: Funkcja polerowania nie jest zalecana dla noży ceramicznych.



3. Po użyciu wyłącz zasilanie i odłącz wtyczkę z gniazdka.
4. Po ostrzeniu noża umyj go i wytrzyj.

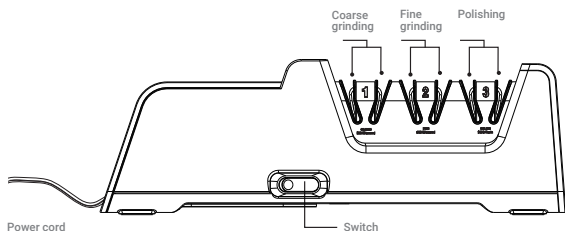
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA:

1. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć porażenia prądem. Nie korzystaj z urządzenia gdy masz mokre ręce. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
2. Przed włączeniem ostrzałki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
3. Jeśli ostrzałka nie będzie używana przez dłuższy czas odłącz ją od zasilania.
4. Ostrzałkę umieść na stole/blacie, zdala od źródeł ciepła i poza zasięgiem dzieci lub zwierząt domowych.
5. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli działa nieprawidłowo lub jest uszkodzona. Nie demontuj i naprawiaj urządzenia. Przed ponownym użyciem urządzenie musi zostać naprawione przez profesjonalny serwis.
6. Przed ostrzeniem upewnij się, że nóż jest czysty i postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi.
7. Nóż należy odciągnąć równomiernie do tyłu/do siebie zaraz po umieszczeniu go w ostrzałce. Nie popychaj noża do przodu.
8. Nie używaj zbyt dużej siły podczas ostrzenia, aby zapewnić stałą siłę i równomierną prędkość urządzenia.
9. Nie próbuj ostrzyć nożyczek, siekier ani innych przedmiotów, które nie mogą swobodnie poruszać się w szczelinie ostrzącej.
10. Ostrzałka może być używana do ostrzenia noży ząbkowanych.
11. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania i opróżnij zbiornik na opiłki znajdujący się pod spodem urządzenia.

PRODUCT DESCRIPTION

EN



FEATURES AND FUNCTIONS

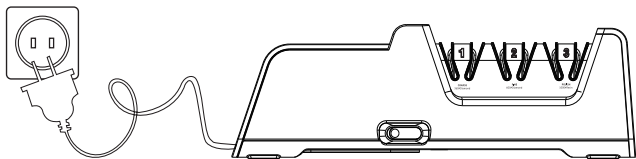
1. Three-stage sharpener with coarse sharpening, fine sharpening and polishing functions.
2. Diamond sharpening material for both metal and ceramic knives.
3. Unique resin wheels prevent the knife from scratched.
4. The filing container allows for quick and easy cleaning.

USAGE METHOD

Pre-use:

Check that the local supply voltage is the same as indicated on the unit's nameplate.

1. Place the sharpener on a table or countertop and turn on the power switch to start it.
2. Choose the appropriate sharpening slot according to the dullness of the knife.



Coarse grinding (COARSE):

This function is designed for sharpening dull knives. Place the knife in the left and right grinding slots, respectively, and drag the knife at a constant speed from handle to tip (4-8 sec for metal knives and 6-10 sec for ceramic knives). (fig. 1)

Hrubé brúsenie (COARSE):

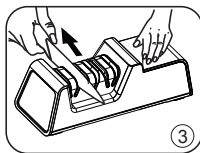
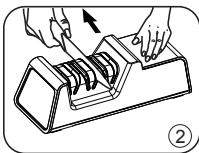
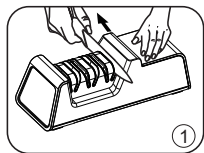
The function is designed for daily knife sharpening. Place the knife in the left and right grinding slots respectively, and pull the knife at a constant speed from the handle to the tip.

(Fine grinding can remove burrs and grinding marks on the knife blade after coarse grinding, making the blade smoother and sharper. Frequently used kitchen knives are recommended to grind once a week). (fig. 2)

Polishing (POLISH):

The function is designed for polishing the blade after grinding. Place the knife in the left and right grinding slots, respectively, and pull the knife at a constant speed from the handle to the tip. (Polishing can remove small burrs and grinding marks on the blade. It is recommended to polish the edge after each sharpening). (fig. 3)

Note: The polishing function is not recommended for ceramic knives.

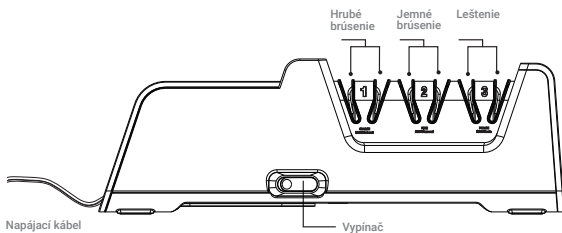


3. After use, turn off the power and unplug from the power outlet.
4. After sharpening the knife, wash and wipe it.

SAFETY INSTRUCTIONS

NOTES:

1. Be careful to avoid electric shock. Do not use the device when your hands are wet. Do not immerse the device in water or other liquids.
2. Make sure the device is turned off before switching the sharpener on.
3. If the sharpener will not be used for a long time, unplug it from the power supply.
4. Place the sharpener on a table/blade, away from heat sources and out of reach of children or pets.
5. Do not use the device if the cord or plug is damaged, if it malfunctions or is damaged. Do not disassemble or repair the device. The device must be repaired by a professional service before using it again.
6. Before sharpening, make sure the knife is clean and follow the instructions in the user manual.
7. Pull the knife back/forward evenly immediately after placing it in the sharpener. Do not push the knife forward.
8. Don't use too much force when sharpening, so as to ensure a constant force and even speed of the machine.
8. Pri brúsení nepoužívajte príliš veľkú silu, aby ste zabezpečili konštantnú silu a rovnomernú rýchlosť prístroja.
9. Do not try to sharpen scissors, axes or other objects that cannot move freely in the sharpening slot.
10. The sharpener can be used to sharpen serrated knives.
11. When you have finished working, unplug the device from the power supply and empty the filing hopper located at the bottom of the device.



VLASTNOSTI A FUNKCIE

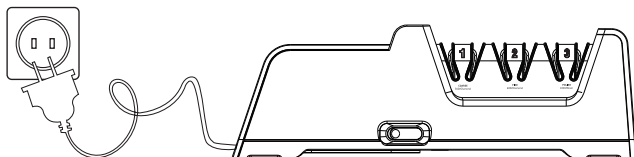
1. Trojstupňový brúsič s funkciami hrubého a jemného brúsenia a leštenia.
2. Diamantový brúsny materiál určený na kovové aj keramické nože.
3. Jedinečné vodiace kolieska vyrobené zo živice zabraňujúce poškrabaniu noža.
4. Nádoba na odpad umožňuje rýchle a jednoduché čistenie.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred použitím:

Skontrolujte, či je zdroj napätia rovnaký ako je uvedené na typovom štítku zariadenia.

1. Položte brúsič na stôl alebo dosku a zapnite ju hlavným vypínačom.
2. Vyberte vhodnú drážku na ostrenie na základe tuposti noža.



Hrubé brúsenie (COARSE):

Funkcia je určená na brúsenie tupých nožov. Umiestnite nôž do ľavej, resp. pravej brúsnej drážky a ťahajte ho konštantnou rýchlosťou od rukoväte k hrotu (4-8 sekúnd pre kovové nože, 6-10 sekúnd pre keramické nože). (obr. 1)

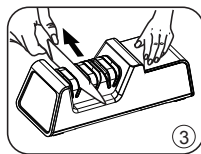
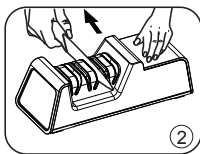
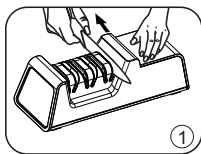
Jemné brúsenie (FINE):

Funkcia je určené na každodenné brúsenie noža. Nôž umiestnite do ľavej, resp. pravej brúsnej drážky a ťahajte ho konštantnou rýchlosťou od rukoväte k hrotu. (Jemné brúsenie môže po hrubom brúsení odstrániť nedokonalosti a stopy po brúsení noža, vďaka čomu bude čepeľ noža hladšia a ostrejšia. Často používanú kuchynské nože odporúčame brúsiť raz týždenne). (obr. 2)

Leštenie (POLISH):

Funkcia je určená na leštenie čepelí noža po brúsení. Umiestnite nôž do ľavej, resp. pravej brúsnej drážky a ťahajte ho konštantnou rýchlosťou od rukoväte k hrotu. (Lešte nie môže z čepele noža odstrániť jemné nedokonalosti a stopy po brúsení. Po každom nabrúsení sa odporúča čepeľ vyleštiť.) (obr. 3)

Upozornenie: Funkcia leštenia sa neodporúča pre keramické nože..



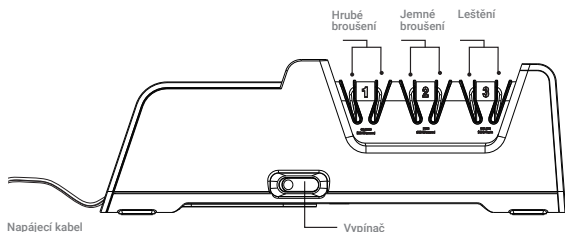
3. Po použití vypnite napájanie a vytiahnite kábel zo zástrčky.

4. Po nabrúsení nože umyte a vysušte.

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

UPOZORNENIE:

1. Dávajte pozor, aby ste sa vyhli úrazu elektrickým prúdom. Zariadenie nepoužívajte, keď máte mokré ruky. Neponárajte zariadenie do vody a iných tekutín.
2. Pred zapojením brúsky do zástrčky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.
3. Ak brúsku nebudete dlhšie používať, odpojte ju od zdroja napájania.
4. Umiestnite brúsku na stôl/pracovnú dosku, mimo akéhokoľvek zdroja tepla a mimo dosahu detí alebo domácich zvierat.
5. Nepoužívajte spotrebič, ak kábel alebo zástrčka sú poškodené alebo nefunkčné. Zariadenie nerozoberajte a neopravujte. Pred opätovným použitím musí byť zariadenie opravené kvalifikovaným servisom.
6. Pred brúsením sa uistite, že je nôž čistý a postupujete podľa pokynov v návode na obsluhu.
7. Nôž by sa mal ihneď po vložení do brúsky rovnomerne ťahať dozadu/k sebe. Netlačte nôž dopredu.
8. Pri brúsení nepoužívajte príliš veľkú silu, aby ste zabezpečili konštantnú silu a rovnomernú rýchlosť prístroja.
9. Nepokúšajte sa brúsiť nožnice, sekery alebo iné predmety, ktoré sa nemôžu voľne pohybovať v drážke na brúsenie.
10. Brúsič je možné použiť aj na brúsenie zúbkovaných nožov.
11. Po ukončení práce odpojte zariadenie a vyprázdňte nádobu na odpad umiestnenú v spodnej časti zariadenia.



VLASTNOSTI A FUNKCE

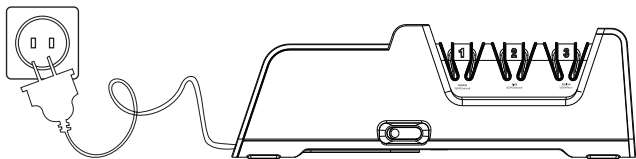
1. Třístupňový brousek s funkcemi broušení hrubé, jemné a leštění.
2. Diamantový brusný materiál pro kovové a keramické nože.
3. Unikátní vodící kolečka z pryskyřice zabraňují poškrábání nože.
4. Nádoba na odpad při proušení umožňuje rychlé a snadné čištění.

ZPŮSOB POUŽITÍ

Před použitím:

Zkontrolujte, zda je zdroj napětí stejný jako napětí uvedené na typovém štítku jednotky.

1. Umístěte brousek na stůl nebo pracovní desku a zapnutím vypínače jej spusťte.
2. Podle tuposti nože zvolte vhodnou brusnou drážku.



Hrubé broušení (COARSE):

Funkce je určena k broušení tupých nožů. Vložte nůž do levé, resp. pravé brusné drážky a táhněte nůž konstantní rychlostí od rukojeti ke špičce (4-8 s u kovových nožů a 6-10 s u keramických nožů). (obr. 1)

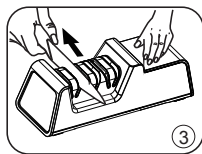
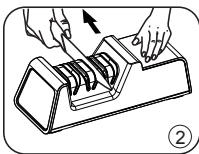
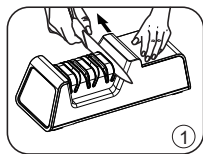
Jemné broušení (FINE):

Funkce je určena pro každodenní broušení nožů. Vložte nůž do levé, resp. pravé brusné drážky a táhněte nůž konstantní rychlostí od rukojeti ke špičce. (Jemné broušení může odstranit nerovnosti a stopy po broušení na čepeli nože po hrubém broušení, což vede k hladší a ostřejší čepeli. Často používané kuchyňské nože se doporučuje brousit jednou týdně). (obr. 2)

Leštění (POLISH):

Funkce je určena k leštění ostří po broušení. Umístěte čepel do levé, resp. pravé brusné drážky a táhněte čepel konstantní rychlostí od rukojeti ke špičce. (Leštěním lze odstranit drobné nerovnosti a stopy po broušení na čepeli. Doporučujeme leštit ostří po každém broušení). (obr. 3)

Upozornění: Funkce leštění se nedoporučuje pro keramické nože.



3. Po použití vypněte napájení a odpojte kabel ze zásuvky.
4. Po nabroušení nůž omyjte a otřete.

POZNÁMKA:

1. Dávejte pozor, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem. Nepoužívejte přístroj, když máte mokré ruce. Neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin.
2. Před zapnutím brousku do zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý.
3. Pokud nebudete brousek delší dobu používat, odpojte jej od elektrické sítě.
4. Umístěte brousek na stůl mimo dosah zdrojů tepla a mimo dosah dětí nebo domácích zvířat.
5. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo je poškozený. Spotřebič nerozebírejte ani neopravujte. Před dalším použitím spotřebiče musí být provedena oprava v odborném servisu.
6. Před broušením se ujistěte, že je nůž čistý, a postupujte podle pokynů v příručce.
7. Jakmile nůž vložíte do brousku, táhněte jej rovnoměrně dozadu/dopředu. Netlačte nůž dopředu.
8. Při broušení nepoužívejte příliš velkou sílu, abyste zajistili stálý výkon a rovnoměrnou rychlost stroje.
9. Nepokoušejte se brousit nůžky, sekery nebo jiné předměty, které se nemohou volně pohybovat v ostřícím otvoru.
10. Brousek lze použít k broušení zoubkovaných nožů.
11. Po ukončení práce odpojte přístroj od zdroje napájení a vyprázdněte nádobu na odpad, umístěnou pod přístrojem.

ICSD Philipiak Sp. z o.o.
ul. Strazacka 63/65, 04-462 Warszawa

philipiak.com