DOMO

DO9204KS

Handleiding	Messenslijper
Mode d'emploi	Aiguiseur
Gebrauchsanleitung	Messerschleifer
Instruction booklet	Knife sharpener
Manual de instrucciones	Afilador de cuchillos
Istruzioni per l'uso	Affilacoltelli
Návod k použití	Elektrický brousek na nože
Návod na použitie	Elektrická brúska na nože

PRODUCT OF LINEA 2000

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.
Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni
Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.
Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	8
DE	Deutsch	13
EN	English	18
ES	Espagnol	23
IT	Italiano	27
CZ	Čeština	31
SK	Slovenčina	35

GARANTIE

Geachte klant,
Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole,
alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog
problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste.
In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.
Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.

+32 14 21 71 91 info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u
Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.
De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.
De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
    - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
    - Boerderijen
    - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
    - Gastenkamers, of gelijkaardige

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Raak nooit de bewegende delen van het apparaat aan.
- Controleer vóór u het apparaat aansluit of loskoppelt of het apparaat op "stop" staat.
- De messenslijper is ontworpen om keukenmessen, zakmessen en de meeste sportmessen te slijpen. Probeer geen bijlen, haken of andere voorwerpen te slijpen die niet goed in de gleuven van de messenslijper passen.
- Wanneer de messenslijper ingeschakeld is moet hij altijd op een stabiele ondergrond staan.
- De geslepen messen zijn scherper dan u denkt. Wees zeer voorzichtig om verwondingen te voorkomen. Snijd niet in de richting van uw vingers, uw handen of uw gezicht en veeg niet met uw vingers over de rand van het mes.
- Zet het apparaat in werking voordat u een mes in de gleuven plaatst. Slijp nooit meer dan één mes tegelijkertijd.
- Wanneer u messen slijpt moet u een lichte neerwaartse druk uitoefenen op het mes. Een te sterke druk zou een blokkering van de motor kunnen veroorzaken.
- Het is niet nodig een bevochtigingsmiddel zoals olie of water te gebruiken.

ONDERDELEN

1. Slijper "grof"
2. Slijper "fijn"
3. Schakelaar Start/Stop

VOOR EEN BETER RESULTAAT

- Slijp enkel schone messen. Indien het mes vuil is moet u het wassen en afdrogen alvorens het te slijpen.
- Tijdens het slijpen moet u een lichte neerwaartse druk uitoefenen.
- Wanneer u het mes verplaatst op de slijpsteen, dient u een constante snelheid te handhaven, zonder de beweging te onderbreken.
- Ga met het mes telkens van de linkergleuf naar de rechtergleuf, behalve voor messen die slechts aan één zijde moeten worden geslepen.
- Om de punt van het mes te scherpen, dient u het heft van het mes op te heffen wanneer u in de buurt van de punt komt, zodat de zijkant van het mes in contact blijft met de slijpsteen.

GEBRUIK

Sluit het apparaat aan en stel het in werking met de start/stop-knop.

STAP 1: "GROF" SLIJPEN

1. Schuif het mes in één van de gleuven voor "grof" slijpen (2 gleuven aan de linkerzijde van het apparaat aangeduid met nummer 1) en plaats daarbij het heft van het mes zo dicht mogelijk bij het apparaat.
2. Trek het mes regelmatig door de mesgeleiding van de gleuf. Zodra het mes in contact komt met de slijpsteen moet u het heft langzaam naar u toe trekken. Oefen daarbij een constant neerwaartse druk uit. Wanneer u een mes slijpt met een gebogen lemmet, moet u het heft licht opheffen wanneer u in de buurt van de punt van het lemmet komt, zodat het in contact blijft met de slijpsteen. Wissel telkens van gleuf. Dit duurt 4 tot 5 seconden voor een lemmet met een lengte van 20 cm, 2 tot 3 seconden voor een korter lemmet en 6 seconden voor een lemmet langer dan 20 cm. Drie maal door de gleuf gaan volstaan voor deze eerste stap.

BELANGRIJK:
Trek het mes naar u toe zodra u het lemmet in de gleuf plaatst.
Druk het mes nooit in de andere richting.
Verzeker u ervan dat de druk die u uitoefent voldoende is om het lemmet in contact te houden met de slijpsteen.

STAP 2: "FIJN" SLIJPEN

1. Glijd het mes in een van de slijpgleuven "fijn" (2 gleuven aan de rechterkant van het apparaat met nummer 2).
2. Plaats het mes in de gleuf met het heft zo dicht mogelijk bij het apparaat en trek het naar u toe. Dat neemt ongeveer 3 seconden in beslag. Wissel elke keer van gleuf en haal het mes drie keer door een gleuf.

Indien er na het slijpen nog metalen fragmenten op uw lemmet overblijven, kunt u deze op de volgende wijze verwijderen:

- Stop het apparaat.
- Haal het lemmet opnieuw door de gleuf voor fijnslijpen.
- Trek het mes naar u toe, elke zijde één maal.
- De metalen deeltjes, losgekomen tijdens het slijpen, zijn nu verdwenen.

VEELGESTELDE VRAGEN

IK HEB ALLE INSTRUCTIES GEVOLGD EN TOCH ZIJN MIJN MESSEN NIET SCHERP.

Wanneer de messen sinds lang niet zijn geslepen, of wanneer ze niet op de correcte manier werden geslepen, kan het zijn dat u alle hierboven vermelde stappen opnieuw dient te doorlopen. Messen in gehard staal nemen meer tijd in beslag bij het slijpen. In dat geval dient u alle hierboven vermelde stappen opnieuw te doorlopen tot het mes scherp is. Wij raden u aan om uw messen regelmatig te slijpen zodat ze altijd klaar zijn voor gebruik.

HET APPARAAT STOPT AF EN TOE

Dit is een veiligheidsmechanisme. U oefent teveel druk uit op de slijpsteen. Een lichte neerwaartse druk is voldoende zodat het mes in contact is met de slijpsteen. Indien u een te grote druk uitoefent, zult u geen gelijkmatig resultaat bekomen.

HOE EEN MOOI RESULTAAT BEKOMEN?

Laat het mes in de gleuf rusten. Het mes zal op deze wijze schuin gepositioneerd worden tegen de steen. Indien u voor de twee kanten op deze wijze te werk gaat, zult u een goed resultaat bekomen.

IK ZIE SOMS VONKEN VAN DE SLIJPSTEEN SPRINGEN.

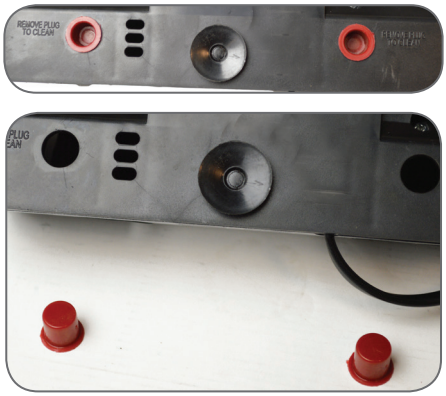
Dit zal sneller gebeuren met messen met een hoog koolstofgehalte (gewoonlijk messen van hogere kwaliteit) dan met goedkopere messen. Het is een geheel normaal verschijnsel.

KAN IK DIT APPARAAT GEBRUIKEN VOOR MESSEN MET EEN GEKARTELD LEMMET?

Dit is mogelijk, uitgezonderd voor elektrische messen of messen die aan beide zijden zijn gekarteld. Voor messen met kartelrand, gebruik enkel de rechter zijde van het apparaat. Wij raden u aan om enkel de effen kant van het mes te slijpen. Indien u de gekartelde kant van het mes slijpt, zullen de tanden na verloop van tijd verdwijnen, maar zult u het mes kunnen blijven gebruiken.

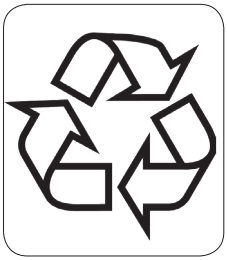
REINIGING EN ONDERHOUD

- Dit apparaat functioneert met een elektrische motor en dient niet gesmeerd te worden.
- Gebruik geen detergenten of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen, maar wrijf eenvoudig met een vochtig doekje over het apparaat.
- Het slijppoeder wordt opgevangen in de onderzijde van het apparaat. Wij raden u aan om het na enkele slijpbeurten te verwijderen. Verwijder de kleine rode stoppen onderaan het apparaat en schud het om het stof te verwijderen.



MILIEURICHTLIJNEN

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

GARANTIE

Cher client,
Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.
Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle.
Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !

+32 14 21 71 91 info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h
Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.
Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.
La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
    - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
    - Fermes
    - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
    - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés

à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans et sous la surveillance d'un adulte.

- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais les parties mobiles de l'appareil.
- Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, assurez-vous que l'appareil est en position "arrêt".
- L'aiguiseur est conçu pour aiguiser des couteaux de cuisine, des canifs et la plupart des couteaux de sport. N'essayez pas d'aiguiser des haches, des crampons ou d'autres objets qui n'entrent pas bien dans les fentes de l'aiguiseur.
- Quand l'appareil est en fonctionnement, l'aiguiseur doit toujours être posé sur un support stable.
- Les couteaux aiguisés sont plus coupants que vous le croyez. Soyez très prudent afin d'éviter des blessures. Ne coupez pas en direction de vos doigts, de vos mains ou de votre visage et ne passez pas vos doigts sur le bord de la lame.
- Mettez l'appareil en marche avant de glisser une lame dans les fentes. N'aiguisez jamais plus d'une lame à la fois.
- Quand vous aiguisez des couteaux, vous devez exercer sur la lame une légère pression vers le bas. Une pression trop forte pourrait entraîner un blocage du moteur.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un lubrifiant comme de l'huile ou de l'eau.

PARTIES

1. Aiguiseur "grossier"
2. Aiguiseur "fin"
3. Bouton marche/arrêt

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT

- N'aiguisez que des couteaux propres. Si le couteau est sale, vous devez le laver et le sécher avant de l'aiguiser.
- Pendant l'aiguisage, exercez une légère pression vers le bas.
- Lorsque vous déplacez le couteau sur la pierre à aiguiser, maintenez une vitesse constante et n'interrompez pas le mouvement.
- Passez chaque fois le couteau de la fente gauche à la fente droite, sauf pour les lames qui ne doivent être aiguisées que d'un seul côté.
- Pour aiguiser la pointe du couteau, vous devez soulever le manche du couteau quand vous arrivez à proximité de la pointe, de façon à ce que le côté de la lame reste en contact avec la pierre à aiguiser.

UTILISATION

Branchez l'appareil et mettez-le en marche avec le bouton marche/arrêt.

ÉTAPE 1 : AIGUISAGE "GROSSIER"

1. Glissez le couteau dans l'une des fentes d'aiguisage "grossier" (2 fentes du côté gauche de l'appareil portant le numéro 1) en plaçant le manche du couteau aussi près que possible de l'appareil.
2. Tirez le couteau régulièrement dans la fente guide-lame. Dès que la lame entre en contact avec la pierre à aiguiser, vous devez tirer lentement le manche vers vous, tout en exerçant une légère pression constante vers le bas. Si vous aiguisez un couteau à lame courbe, vous devez soulever légèrement le manche quand approche la pointe de la lame, de façon à ce que celle-ci reste en contact avec la pierre à aiguiser. Changez de fente à chaque trajet. Cela prend 4 à 5 secondes pour une lame d'une longueur de 20 cm, 2 à 3 secondes pour une lame plus courte et 6 secondes pour une lame de plus de 20 cm de longueur. Trois passages par fente suffisent pour cette première étape.

IMPORTANT :

- Tirez le couteau vers vous dès le moment où vous glissez la lame dans la fente.
- Ne poussez jamais le couteau dans l'autre sens.
- Assurez-vous que la pression que vous exercez est suffisante pour maintenir la lame en contact avec la pierre à aiguiser.

ÉTAPE 2 : AIGUISAGE "FIN"

1. Glissez le couteau dans l'une des fentes d'aiguisage "fin" (2 fentes du côté droit de l'appareil portant le numéro 2).
2. Placez le couteau dans la fente avec le manche aussi près que possible de l'appareil et tirez-le vers vous. Cela prend environ 3 secondes. Changez chaque fois de fente et effectuez trois passages par fente.

Si, après aiguisage, il reste des fragments de métal sur votre lame, vous pouvez les éliminer de la manière suivante :

- Arrêtez l'appareil.
- Glissez à nouveau la lame dans les fentes d'aiguisage fin.
- Tirez le couteau vers vous, une fois de chaque côté.
- Les particules détachées lors de l'aiguisage ont maintenant disparu.

QUESTIONS FRÉQUENTES

J'AI SUIVI TOUTES LES INSTRUCTIONS ET POURTANT MES COUTEAUX NE SONT PAS AIGUISÉS.

Lorsque des couteaux n'ont pas été aiguisés depuis un certain temps, ou lorsqu'ils ont été aiguisés de manière incorrecte, il se peut qu'il vous faille effectuer à nouveau toutes les étapes ci-dessus. Les couteaux en acier trempé prennent plus de temps à être aiguisés. Dans ce cas, il vous faut répéter les

étapes ci-dessus jusqu'à ce que le couteau soit aiguisé. Nous vous conseillons d'aiguiser régulièrement vos couteaux, de manière à ce qu'ils soient toujours prêts à l'emploi.

L'APPAREIL S'ARRÊTE DE TEMPS EN TEMPS.

C'est une sécurité. Vous exercez une pression trop forte sur la meule. Une légère pression vers le bas est suffisante, de manière à ce que le couteau soit en contact avec la meule. Si vous exercez une pression trop forte, vous n'obtiendrez pas un résultat régulier.

COMMENT OBTENIR UN BEAU RÉSULTAT ?

Laissez reposer le couteau dans la fente. Le couteau sera, de cette manière, positionné en oblique contre la meule. Si vous procédez pour les deux faces de cette manière, vous obtiendrez un bon résultat.

JE VOIS PARFOIS DES ÉTINCELLES JAILLIR DE LA MEULE.

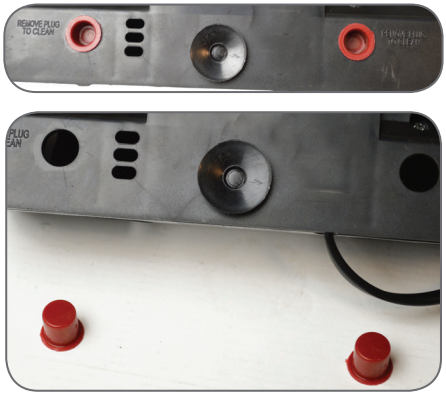
Ceci se produira plus fréquemment avec les couteaux à haute teneur en carbone (généralement des couteaux de qualité) qu'avec les couteaux meilleur marché. C'est un phénomène tout à fait normal.

PUIS-JE UTILISER CET APPAREIL POUR AIGUISER DES COUTEAUX À LAME DENTÉE ?

C'est possible, sauf pour les couteaux électriques ou les couteaux dentés des deux côtés. Pour les couteaux à lame dentée, vous n'utiliserez que le côté droit de l'appareil. Nous vous conseillons de n'aiguiser que le côté lisse du couteau. Si vous aiguisez le côté denté du couteau, les dents disparaîtront avec le temps, mais vous pourrez toujours utiliser le couteau.

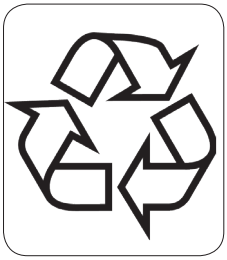
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cet appareil fonctionne avec un moteur électrique et n'a pas besoin de lubrifiant.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de détergents ni de produits de nettoyage abrasifs, mais frottez l'appareil simplement avec un chiffon humide.
- La poussière d'aiguisage est recueillie dans la partie inférieure de l'appareil. Nous vous conseillons de l'enlever après quelques aiguisages. Enlevez les petits bouchons rouges sous l'appareil et agitez-le pour en extraire la poussière.



MISE AU REBUT

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!

+32 14 21 71 91 info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.
Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.
Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
    - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
    - Bauernhöfe
    - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
    - Gästezimmer oder Ähnliches

- Diese Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Berühren Sie die beweglichen Elemente des Geräts nicht.
- Bevor Sie das Gerät ein- oder ausstecken, sollten Sie sicherstellen, dass es auf AUS ist.
- Das Schleifgerät ist für Küchenmesser, Taschenmesser und Sportmesser geeignet. Schleifen Sie damit keine Beile, Steigeisen oder andere Objekte, die sich nicht in die Schleifsteinlücken einführen lassen.
- Das Schleifgerät muss zum Betrieb immer auf einer stabilen Oberfläche stehen.
- Frisch geschliffene Messer sind schärfer als man annimmt. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden. Schneiden Sie nicht in Richtung Ihrer Finger, Hände oder Ihres Gesichts und fahren Sie mit den Fingern nicht über die Klinge.
- Setzen Sie die Maschine in Betrieb, bevor Sie die Klinge auf den Schleifstein legen. Schleifen Sie nie mehr als eine Klinge gleichzeitig.
- Beim Schleifen des Messers müssen Sie die Klinge leicht nach unten drücken. Wenn Sie zu stark drücken, wird der Motor blockiert.
- Sie benötigen kein Schmiermittel wie Öl oder Wasser.

TEILE

1. Grober Schleifstein
2. Feiner Schleifstein
3. EIN/AUS-Schalter

FÜR EIN OPTIMALES RESULTAT

- Schleifen Sie nur saubere Messer. Reinigen und trocknen Sie schmutzige Messer vor dem Schleifen.
- Beim Schleifen müssen Sie die Klinge leicht nach unten drücken.
- Wenn Sie das Messer über den Schleifstein bewegen, sollten Sie eine konstante Geschwindigkeit einhalten und dabei nicht stoppen.
- Schieben Sie das Messer von links nach rechts, außer es muss nur auf einer Seite geschliffen werden.
- Um die Spitze des Messers zu schleifen, müssen Sie den Griff anheben, wenn Sie an der Spitze angekommen sind, sodass die Seite des Messers weiterhin mit dem Schleifstein in Kontakt bleibt.

GEBRAUCH

Stecken Sie das Gerät ein und setzen Sie es über die Taste EIN/AUS in Betrieb.

PHASE 1: GROBSCHLIFF

1. Lassen Sie das Messer über einen der groben Schleifsteine gleiten (2 Schleifsteine links mit der Nummer 1), indem sie den Griff des Messers so nah wie möglich am Gerät entlangführen.
   Ziehen Sie das Messer regelmäßig durch den Schleifsteinschlitz.
2. Sobald die Klinge den Schleifstein berührt, müssen Sie den Griff langsam zu sich ziehen und leicht nach unten drücken. Wenn Sie ein Messer mit runder Klinge schleifen, müssen Sie den Griff leicht nach oben halten, wenn Sie die Spitze erreichen, damit diese weiterhin den Schleifstein berührt. Wechseln Sie bei jedem Schleifvorgang den Schlitz. Dies dauert für ein Messer mit einer Länge von 20 cm jeweils 4 bis 5 Sekunden, für ein kürzeres Messer jeweils 2 bis 3 Sekunden und für ein längeres Messer als 20 cm 6 Sekunden. Drei Durchgänge reichen für diese erste Phase.

WICHTIG:

- Ziehen Sie das Messer zu sich, wenn Sie das Messer in den Schlitz legen.
- Stoßen Sie das Messer nie in die andere Richtung.
- Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Druck ausüben, um die Klinge mit dem Schleifstein in Kontakt zu halten.

PHASE 2: FEINSCHLIFF

1. Lassen Sie das Messer über einen der feinen Schleifsteine gleiten (2 Schleifsteine rechts mit der Nummer 2).
2. Führen Sie den Griff des Messers so nah wie möglich am Gerät entlang. Dies dauert ca. 3 Sekunden. Wechseln Sie jedes Mal den Schlitz und fahren Sie drei Mal durch.

Wenn nach dem Schleifvorgang noch Metallteile auf der Klinge verbleiben, können Sie diese folgendermaßen entfernen:

- Stoppen Sie die Maschine.
- Legen Sie die Klinge erneut in den Feinschliffschlitz.
- Ziehen Sie das Messer einmal pro Seite zu Ihnen.
- Die abgelösten Teile sind jetzt nicht mehr vorhanden.

HÄUFIGE FRAGEN

ICH HABE ALLE ANWEISUNGEN BEFOLGT, ABER MEINE MESSER SIND IMMER NOCH NICHT SCHARF.

Wenn Sie die Messer seit einiger Zeit nicht mehr geschliffen haben oder falsch geschliffen haben, kann ein weiterer Schleifvorgang nötig werden. Es dauert länger, um Messer aus gehärtetem Stahl zu schleifen. In diesem Fall sollten Sie die oben beschriebenen Anweisungen wiederholen, bis die Messer scharf sind. Wir empfehlen Ihnen die Messer regelmäßig zu schleifen, sodass sie stets einsatzbereit sind.

DIE MASCHINE STOPPT AB UND ZU

Dies ist ein Sicherheitsmechanismus. Sie drücken zu stark auf den Schleifstein. Ein sanfter Druck nach unten reicht aus, um das Messer in Kontakt mit dem Schleifstein zu halten. Wenn Sie zu stark drücken, erhalten Sie zudem ein unregelmäßiges Resultat.

WIE ERHALTE ICH EIN GUTES RESULTAT?

Lassen Sie das Messer im Schlitz ruhig. So wird das Messer schräg gegen den Schleifstein gehalten. Wenn Sie die beiden Seiten so schleifen, erhalten Sie ein gutes Resultat.

MANCHMAL SPRINGEN FUNKEN AUS DEM SCHLEIFSTEIN.

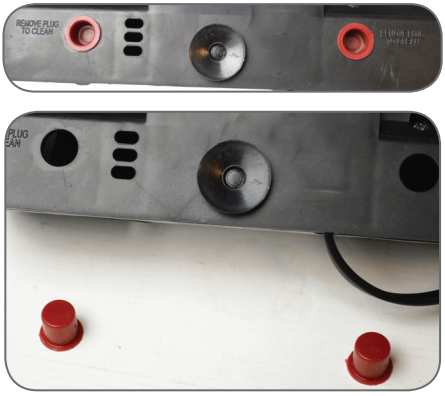
Dies kommt bei Messern mit hohem Carbon-Gehalt häufiger vor (qualitativ hochstehende Messer) als bei günstigeren Modellen. Dies ist ganz normal.

KANN ICH DIESES GERÄT VERWENDEN, UM MESSER MIT WELLENSCHLIFF ZU SCHLEIFEN?

Dies ist möglich, außer bei elektrischen Messern oder solchen mit Wellenschliff auf beiden Seiten. Für Messer mit Wellenschliff sollten Sie nur die rechte Seite des Geräts verwenden. Wir empfehlen Ihnen nur die glatte Seite des Messers zu schleifen. Wenn Sie die gewellte Klingenseite schleifen, werden die Zähne mit der Zeit verschwinden, aber das Messer können Sie immer noch nutzen.

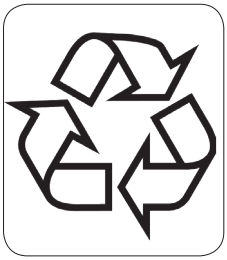
REINIGUNG UND WARTUNG

- Dieses Gerät funktioniert mit einem Elektromotor und muss nicht geschmiert werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung kein Spül- oder Scheuermittel, sondern reiben das Gerät nur mit einem feuchten Lappen ab.
- Der Schleifstaub wird unter der Maschine gesammelt. Wir empfehlen Ihnen, diesen nach ein paar Schleifvorgängen zu entfernen. Entfernen Sie dazu die kleinen roten Stopfen unter der Maschine, um den Staub zu entfernen.



ENTSORGEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

WARRANTY

Dear client ,
All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you.
Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.
In that case, we kindly request you to contact our customer service.
Our staff will gladly assist you.

+32 14 21 71 91 info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00
Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

EN

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.
If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.
The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- Do not touch the moving parts of the appliance.
- Before connecting or disconnecting the appliance, make sure that the appliance is in the "off" position.
- The knife sharpener is designed to sharpen kitchen knives, penknives and most sports knives. Do not attempt to sharpen axes, crampons or other objects that do not fit into the slots on the sharpener.
- When the appliance is being operated, the sharpener must always be placed on a stable surface.
- Sharpened knives are sharper than you think. Be very careful to avoid injury. Do not cut in the direction of your fingers, hands or face and do not slide your finders across the edge of the blade.
- Switch the appliance on before place a blade in the slots. Never sharpen more than one blade at a time.
- When you sharpen knives, you must exert light downward pressure on the blade. Too much pressure may result in jamming the motor.
- It is not necessary to use a lubricant such as oil or water.

PARTS

1. "Coarse" sharpener
2. "Fine" sharpener
3. On/Off button

FOR BEST RESULTS

- Only sharpen clean knives. If the knife is dirty, you must wash and dry it before sharpening.
- When sharpening, exert light downward pressure.
- When moving the knife against the grindstone, maintain a constant speed and don't interrupt the movement.
- Each time, move the knife from the left slot to the right slot, except for blades that must be sharpened on one side only.
- To sharpen the tip of the knife, you must raise the handle of the knife when you reach the tip so that the side of the blade remains in contact with the grindstone.

USE

Plug the appliance in and switch on using the on/off button.

STEP 1: "COARSE" SHARPENING

1. Slide the knife into one of the "coarse" sharpening slots (2 slots on the left-hand side of the appliance carrying the number 1) placing the knife handle as close as possible to the appliance.
2. Pull the knife regularly in the blade-guide slot.
   As soon as the knife comes into contact with the sharpening stone, you must pull the handle slowly towards you, exerting constant, light pressure downwards. If you sharpen a knife with a curved blade, you must raise the handle slightly when approaching the tip of the blade so that it remains in contact with the grindstone. Change slot with each stroke. It takes 4 to 5 seconds for a 20 cm blade, 2 to 3 seconds for a shorter blade and 6 seconds for a blade longer than 20 cm in length. Three strokes per slot are enough for the first step.

EN

IMPORTANT;

- Pull the knife toward you as soon as you slide the blade into the slot.
- Never push the blade in the opposite direction.
- Make sure that the pressure you exert is sufficient to keep the blade in contact with the grindstone.

STEP 2: "FINE" SHARPENING

1. Slide the knife into one of the "fine" sharpening slots (2 slots on the right-hand side of the appliance carrying the number 2).
2. Place the knife handle as close as possible to the appliance and pull towards you. This takes about 3 seconds. Change slot each time and carry out three strokes per slot.

If, after sharpening, metal fragments remain on your blade, you can remove these as follows:

- Switch off the appliance.
- Slide the blade into the fine sharpening slot again.
- Pull the knife towards you, once on each side.
- The particles that came loose when sharpening will have now disappeared.

FREQUENT QUESTIONS

I HAVE FOLLOWED ALL THE INSTRUCTIONS AND YET MY KNIVES ARE NOT SHARP.

When knives have not been sharpened for a long time, or when they have been sharpened incorrectly, you may need to perform all of the above steps again. Hardened steel knives take more time to become sharp. In this case, you must repeat the steps above until the knives are sharp. We recommend that you sharpen your knives regularly to make sure they are always ready to use.

THE APPLIANCE STOPS FROM TIME TO TIME.

This is a safety feature. You may have exerted too much pressure on the grindstone. Light downward pressure is sufficient, just enough to ensure that the knife stays in contact with the grindstone. If you exert too much pressure, you will not achieve an even result.

HOW DO I GET REALLY GOOD RESULTS?

Leave the knife to rest in the slot. This way, the knife will be positioned diagonally against the grindstone. If you sharpen both sides this way, you'll achieve good results.

I SOMETIMES SEE SPARKS COMING OFF THE GRINDSTONE.

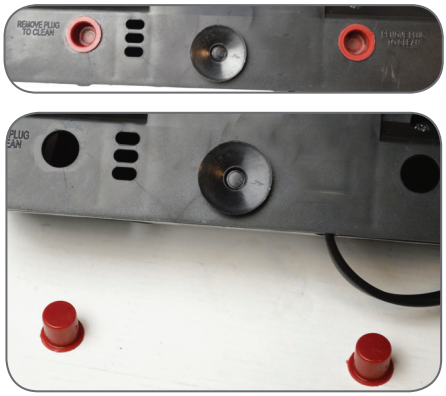
This happens more frequently with knives that have a high carbon content (generally good quality knives) than with cheaper knives. This is completely normal.

CAN I USE THIS APPLIANCE TO SHARPEN KNIVES WITH SERRATED BLADES?

It is possible, except for electric knives or knives that are serrated on both sides. For knives with serrated blades, you can only use the right had side of the appliance. We recommend that you only sharpen the smooth side of the knife. If you sharpen the serrated edge of the knife, the teeth will disappear over time, but you will still be able to use the knife.

CLEANING AND MAINTENANCE

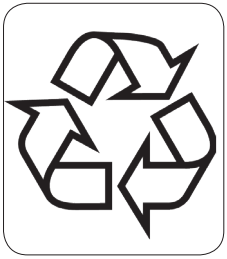
- This appliance operates using an electronic motor and does not require lubricant.
- To clean the appliance, do not use detergents or abrasive cleaning products, but simply rub the appliance with a damp cloth.
- The sharpening dust collects in the lower part of the appliance. We recommend that you remove after a few uses. Remove the small red caps under the appliance and shake to extract the dust.



EN

ENVIRONMENTAL GUIDELINES

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

EN

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.
La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.
La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
    - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
    - Granjas.
    - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
    - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Nunca toque las partes móviles del aparato.
- Antes de conectar o desconectar el aparato, compruebe que el aparato se encuentra en "stop" (parado).
- El afilador de cuchillos está diseñado para afilar cuchillos de cocina, navajas y la mayoría de cuchillos deportivos. No intente afilar flechas, ganchos u otros objetos que no encajen bien en las ranuras del afilador de cuchillos.
- Cuando el afilador de cuchillos esté encendido, este siempre se debe encontrar en una superficie estable.
- Los cuchillos afilados cortan más de lo que cree. Tenga mucho cuidado para evitar heridas. No corte en

la dirección de sus dedos, manos o cara, y no pase los dedos por el filo del cuchillo.
- Encienda la máquina antes de insertar un cuchillo en las ranuras. Nunca afile más de un cuchillo a la vez.
- Cuando afila cuchillos, debe ejercer una ligera presión hacia abajo sobre el cuchillo. Una presión excesiva podría causar un bloqueo del motor.
- No es necesario usar un humectante como aceite o agua.

PIEZAS

1. Afilador "grueso"
2. Afilador "fino"
3. Interruptor de encendido/apagado

PARA OBTENER UN MEJOR RESULTADO

- Afile únicamente cuchillos limpios. Si el cuchillo está sucio, lávelo y séquelo antes de afilarlo.
- Durante el afilado se debe ejercer una ligera presión hacia abajo.
- Cuando mueva el cuchillo sobre la piedra de afilar, debe mantener una velocidad constante sin interrumpir el movimiento.
- Mueva el cuchillo de la ranura izquierda a la derecha, excepto para los cuchillos que solo necesitan afilarse por un lado.
- Para afilar la punta del cuchillo, levante el mango del cuchillo al acercarse a la punta, para que el lateral del cuchillo permanezca en contacto con la piedra de afilar.

USO

Conecte el aparato y enciéndalo con el botón de inicio/parada (start/stop).

PASO 1: AFILADO "GRUESO"

1. Deslice el cuchillo en una de las ranuras para afilado "grueso"(2 ranuras en el lado izquierdo del aparato marcadas con el número 1) y coloque el mango del cuchillo lo más cerca posible del aparato.
2. Tire del cuchillo con regularidad a través de la guía de cuchillo de la ranura. Tan pronto como el cuchillo entre en contacto con la piedra de afilar, debe tirar lentamente del mango hacia usted. Ejerza una presión constante hacia abajo. Cuando afile una navaja con hoja curva, levante ligeramente el mango cuando se acerque a la punta de la hoja, para que permanezca en contacto con la piedra de afilar. Cambie constantemente de ranura. Esto requiere de 4 a 5 segundos para una navaja con una longitud de 20 cm, de 2 a 3 segundos para una navaja más corta y 6 segundos para una navaja de más de 20 cm. Pasar el filo tres veces a través de la ranura será suficiente para este primer paso.

IMPORTANTE:
Tire del cuchillo hacia usted en cuanto inserte la navaja en la ranura.
Nunca presione el cuchillo en la dirección opuesta.
Asegúrese de que la presión que ejerce sea suficiente para mantener la hoja en contacto con la piedra de afilar.

PASO 2: AFILADO "FINO"

1. Deslice el cuchillo en una de las ranuras de afilado "fino" (2 ranuras en el lado derecho del aparato con el número 2).
2. Coloque el cuchillo en la ranura con el mango lo más cerca posible del aparato y tire de él hacia usted. Esto le llevará unos 3 segundos. Alterne cada vez de ranura y tire del cuchillo tres veces a través de una ranura.

En el caso de que después de afilar una navaja queden fragmentos de metal en el mismo, puede eliminarlos de la siguiente manera:

- Pare el aparato.
- Pase la navaja a través de la ranura de afilado fino.
- Tire del cuchillo hacia usted, cada lado una vez.
- Las partículas de metal, que se han liberado durante el afilado, ahora habrán desaparecido.

PREGUNTAS FRECUENTES

HE SEGUIDO TODAS LAS INSTRUCCIONES PERO, SIN EMBARGO, MIS CUCHILLOS NO ESTÁN AFILADOS.

Cuando los cuchillos no se han afilado durante mucho tiempo, o cuando estos no se han afilado correctamente, es posible que tenga que volver a repetir todos los pasos anteriores. Los cuchillos de acero endurecido requieren más tiempo para afilarse. En ese caso, debe repetir todos los pasos anteriores hasta que el cuchillo esté afilado. Le recomendamos que afile sus cuchillos regularmente para que siempre estén listos para usarlos.

EL APARATO SE PARA DE VEZ EN CUANDO

Este es un mecanismo de seguridad. Ejerce demasiada presión sobre la piedra de afilar. Una ligera presión hacia abajo es suficiente para que el cuchillo entre en contacto con la piedra de afilar. Si ejerce demasiada presión, no obtendrá un resultado uniforme.

¿CÓMO CONSEGUIR UN BUEN RESULTADO?

Deje reposar el cuchillo en la ranura. De esta manera, el cuchillo se posicionará oblicuamente contra la piedra. Si trabaja de esta manera para ambos lados, obtendrá un buen resultado.

A VECES VEO CHISPAS QUE SALTAN DE LA PIEDRA DE AFILAR.

Esto sucederá más rápido con cuchillos con un alto contenido de carbono (generalmente cuchillos de mayor calidad) que con cuchillos más baratos. Es un fenómeno completamente normal.

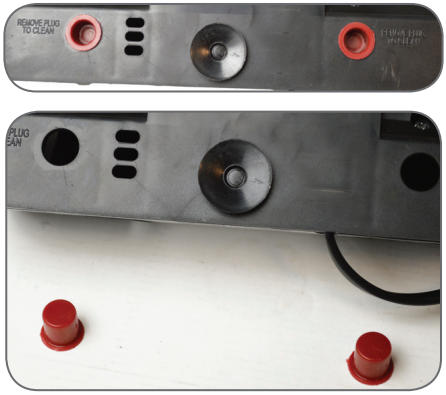
¿PUEDO USAR ESTE APARATO PARA CUCHILLOS CON HOJA DENTADA?

Sí, es posible, excepto para cuchillos eléctricos o cuchillos dentados por ambos lados. Para los cuchillos con el filo dentado, use solo el lado derecho del aparato. Le recomendamos que solo afile el lado liso

del cuchillo. Si afila el lado dentado del cuchillo, los dientes desaparecerán con el tiempo, aunque podrá continuar utilizando el cuchillo.

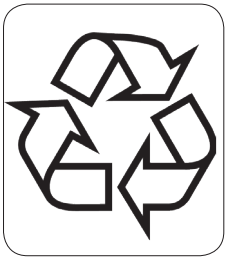
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Este aparato funciona con un motor eléctrico y no es necesario lubricarlo.
- No utilice detergentes o productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato. Bastará con que frote el aparato con un paño húmedo.
- El polvo de afilado se recoge en la parte inferior del aparato. Le recomendamos que lo retire después de algunos afilados. Para eliminar el polvo, retire los pequeños tapones rojos en la parte inferior del aparato y agítelo.



DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES

El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causadospor un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.
La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.
La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:
- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
    - angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
    - Fattorie
    - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
    - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni e senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Non toccare mai le parti in movimento dell'apparecchio.
- Prima di collegare o scollegare l'apparecchio, controllare che sia in posizione "stop".
- L'affilacoltelli è stato progettato per affilare coltelli da cucina, coltelli tascabili e la maggior parte dei coltelli sportivi. Non affilare accette, ganci o altri utensili che non si adattano perfettamente alle fessure dell'affilacoltelli.
- Quando l'affilacoltelli è collegato, deve trovarsi sempre su una superficie stabile.
- I coltelli affilati sono più taglienti di quanto si pensi. Devono quindi essere maneggiati con cura, per evitare di ferirsi. Non tagliare in direzione delle dita, delle mani o del viso e non passare le dita sulla lama del coltello.
- Mettere in funzione l'apparecchio prima di inserire la lama del coltello nell'apposita fessura. Non affilare mai più un coltello alla volta.
- Quando il coltello viene affilato, è necessario imprimere una leggera pressione verso il basso. Una

pressione eccessiva può causare il blocco del motore.
- Non è necessario utilizzare sostanze umidificanti come olio o acqua.

COMPONENTI

1. Affilatura "grossolana"
2. Affilatura "fine"
3. Interruttore Avvio/Stop

PER OTTENERE UN RISULTATO OTTIMALE

- Affilare solo coltelli puliti. Se il coltello è sporco, prima di affilarlo, è necessario lavarlo e asciugarlo.
- Durante l'affilatura è necessario esercitare una leggera pressione verso il basso.
- Quando il coltello viene spostato sulla mola, è necessario mantenere una velocità costante, senza interrompere il movimento.
- Passare sempre i coltelli dalla fessura sinistra alla fessura destra, ad eccezione di coltelli che devono essere affilati solo su un lato.
- Per affilare la punta del coltello, è necessario sollevare il manico del coltello quando si arriva vicino alla punta, in modo che il lato del coltello rimanga in contatto con la mola.

UTILIZZO

Collegare l'apparecchio e accenderlo con il tasto Avvio/Stop.

PUNTO 1: AFFILATURA "GROSSOLANA"

1. Inserire il coltello in una delle fessure per l'affilatura "grossolana" (2 fessure sul lato sinistro dell'apparecchio indicate con il numero 1) e posizionare il manico del coltello il più vicino possibile all'apparecchio.
2. Passare con regolarità il coltello nella guida della fessura. Quando il coltello entra a contatto con la mola, tirare lentamente verso di sé il manico. Esercitare una pressione costante verso il basso. Quando si affila UN coltello con lama ricurva, è necessario sollevare leggermente il manico quando si arriva vicino alla punta della lama, in modo che rimanga a contatto con la mola. Cambiare più volte fessura. Ci vogliono 4/5 secondi per una lama lunga 20 cm, 2/3 secondi per una lama più corta e 6 secondi per una lama lunga più di 20 cm. Tre passaggi nella fessura sono sufficienti in questa prima fase.

IMPORTANTE:
Tirare verso di sé il coltello quando si inserisce la lama nella fessura.
Non spingere mai il coltello nell'altra direzione.
Assicurarsi che la pressione esercitata sia sufficiente per far sì che la lama rimanga a contatto con la mola.

PUNTO 2: AFFILATURA "FINE"

1. Inserire il coltello in una delle fessure "fine" (2 fessure sul lato destro dell'apparecchio indicate con il numero 2).
2. Posizionare il coltello nella fessura con il manico il più vicino possibile all'apparecchio e tirarlo verso di sé. Saranno necessari circa 3 secondi. Cambiare fessura e passare tre volte il coltello nella fessura.

Se dopo l'affilatura rimangono dei frammenti di metallo sulla lama, è possibile eliminarli in questo modo:

- Spegnere l'apparecchio.
- Passare nuovamente la lama nella fessura per l'affilatura fine.
- Tirare verso di sé il coltello, una volta per ogni lato.
- Le particelle metalliche rilasciate durante l'affilatura ora sono scomparse.

DOMANDE PIÙ FREQUENTI

HO SEGUITO TUTTE LE ISTRUZIONI, MA I MIEI COLTELLI NON SONO AFFILATI.

Se i coltelli non sono stati affilati per lungo tempo, o se non sono stati affilati nel modo corretto, è possibile che sia necessario ripetere da capo tutte le operazioni descritte sopra. I coltelli in acciaio temperato necessitano di più tempo per essere affilati. In quel caso, è necessario ripetere tutte le operazioni descritte sopra, fino a quando il coltello non sarà affilato. Consigliamo di affilare i coltelli con regolarità, in modo da avere sempre coltelli pronti per essere utilizzati.

DI TANTO IN TANTO IL DISPOSITIVO SI FERMA

Si tratta di un meccanismo di sicurezza. È stata esercitata troppa pressione sulla mola. Per fare in modo che il coltello sia in contatto con la mola, è necessario esercitare una pressione leggera. Se la pressione è troppo elevata, non si raggiungerà il risultato ottimale.

COME OTTENERE UN BUON RISULTATO?

Lasciare che il coltello si posizioni nella fessura. In questo modo il coltello si posizionerà obliquamente contro la mola. Se questa operazione viene eseguita su entrambi i lati, il risultato ottenuto sarà ottimale.

TALVOLTA SI VEDONO DELLE SCINTILLE PROVENIRE DALLA MOLA.

Questo succede più spesso con coltelli con un elevato contenuto di carbonio (in genere coltelli di qualità superiore) che con coltelli più economici. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale.

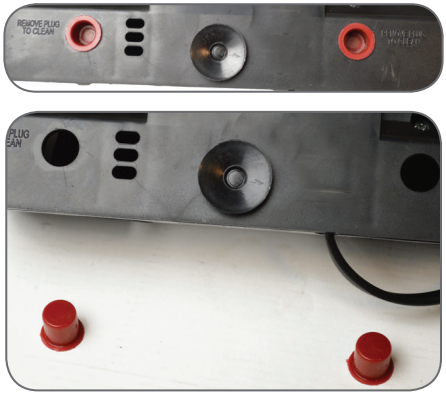
POSSO UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO PER AFFILARE COLTELLI A LAMA SEGHETTATA?

È possibile, ad eccezione dei coltelli elettrici o dei coltelli seghettati su entrambi i lati. Per i coltelli a lama seghettata, utilizzare solo il lato destro dell'apparecchio. Consigliamo di affilare solo il lato liscio del coltello. Se viene affilato il lato seghettato del coltello, dopo qualche tempo i denti della lama scompariranno, ma sarà possibile continuare a utilizzare il coltello.

PULIZIA E MANUTENZIONE

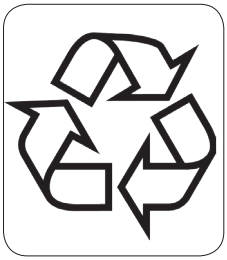
- Questo apparecchio funziona con un motore elettrico e non deve essere lubrificato.
- Non utilizzare detergenti aggressivi per pulire l'apparecchio, ma pulirlo passandovi un panno inumidito.

- La polvere dell'affilatura viene raccolta nella parte inferiore dell'apparecchio. Consigliamo di toglierla dopo ogni operazione. Togliere i tappetti rossi sotto all'apparecchio e scuoterlo per far uscire la polvere.



MISURE AMBIENTALI

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

IT

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
1. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakkéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
  - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
  - chaty, chalupy
  - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Přístroj nesmí používat osoby (ani děti) se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností. Pokud nejsou pod odborným dohledem, tak jej nesmí používat ani osoby bez dostatečného seznámení o pravidlech správného použití.
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Přístroj smí používat pouze děti starší 16 let. Osoby se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností smí používat přístroj pouze za neustálého dohledu odpovědné osoby, která je seznámena s pravidly používání a případným rizikem.
- Čistění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí mladších 16 let.
- Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí, které se ještě točí.

- Před zapojení nebo vypojením ze zásuvky musí být vždy přístroj vypnutý do pozice „off".
- Brousek na nože byl navržen k broušení kuchyňských nožů, kapesních nožů a většiny sportovních nožů. Nesnažte se brousit sekery, skoby, hřebíky ani jiné objekty, které nepasují do otvorů brousku.
- Při použití musí být brousek vždy postaven na rovném a stabilním místě.
- Nabroušené nože mohou být ostřejší, než jak to na první pohled vypadá. Buďte velmi opatrní, abyste se vyvarovali zranění. Neřežte noži proti prstům, rukám, nebo obličeji a nesjíždějte prsty přes ostří nože.
- Dříve než vložíte nůž do otvoru přístroje, tak přístroj zapněte. Nikdy nebruste najednou více než jeden nůž.
- Při broušení na nůž tlačte pouze velmi zlehka a opatrně. Použitím příliš velké síly může dojít k poškození motoru.
- Při broušení není nutné používat na čepel nože vodu ani olej.

ČÁSTI

1. Hrubý brousek
2. Jemný brousek
3. Vypínač

PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

- Bruste pouze čisté nože. Pokud jsou nože špinavé, musíte je před broušením nejdříve důkladně omýt a osušit.
- Přitlačujte nůž opravdu zlehka a opatrně.
- Pohybujte nožem mezi brusnými kameny plynule a pohyb nepřerušujte.
- Vždy bruste nůž nejdříve v levém otvoru a následně v sousedním pravém. Výjimkou je, pokud chcete nůž nabrousit pouze z jedné strany.
- Abyste nabrousili špičku nože, musíte nůž v krajní poloze přizvedávat za rukojeť tak, aby došlo ke kontaktu špičky s brusným kamenem a naopak.

CZ

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Zapojte zástrčku do zásuvky a přístroj zapněte.

KROK 1: BROUŠENÍ HRUBÝM BROUSKEM

1. Vložte nůž do jednoho z otvorů hrubého brousku (oba 2 otvory na levé straně přístroje označené číslem 1) co nejvíce rukojetí až k tělu přístroje.
2. Plynule táhněte za nůž ve vodící drážce.
   Jakmile nůž přijde do kontaktu s brusným kamenem, táhněte za rukojeť plynule a pomalu směrem k sobě a jemně nůž přitlačujte. Pokud brousíte nůž s oblou čepelí, musíte i plynule zvedat rukojeť tak, aby byla čepel neustále v kontaktu s brusným kamenem. Po každém protažení změňte stranu

broušení, tedy střídejte sousední otvory brousku. U 20 cm dlouhého nože může jedno protažení brouskem trvat asi 4 až 5 sekund, 2 až 3 sekundy pro kratší nůž a 6 sekund pro nůž delší 20 cm. Tři protažení čepele každým otvorem by mělo pro první fázi broušení stačit.

DŮLEŽITÉ:
Začněte nůž vytahovat směrem k sobě ihned jakmile jej vložíte do otvoru a dojde ke kontaktu s brusným kamenem.
Nikdy nebruste nůž opačným směrem.
Snažte se tlačit na nůž zlehka, ale přesto dostatečně natolik, aby byla čepel neustále v kontaktu s brusným kamenem.

KROK 2: BROUŠENÍ JEMNÝM BROUSKEM

1. Vložte nůž do jednoho z otvorů jemného brousku (oba 2 otvory na pravé straně přístroje označené číslem 2) co nejvíce rukojetí až k tělu přístroje.
2. · Plynule táhněte za nůž ve vodící drážce. Jakmile nůž přijde do kontaktu s brusným kamenem, táhněte za rukojeť plynule a pomalu směrem k sobě a jemně nůž přitlačujte. Jemné broušení by Vám mělo trvat asi 3 sekundy na jedno protažení. Po každém protažení změňte stranu broušení, tedy střídejte sousední otvory brousku.

Pokud po broušení zůstávají na čepeli kovové úlomky, můžete je odstranit takto:
- Vypněte přístroj.
- Vložte nůž znovu do otvoru jemného brousku.
- Vytáhněte nůž směrem proti sobě. Opakujte i v sousedním otvoru pro druhou stranu čepele.
- Kovové úlomky by nyní měly být z čepele odstraněné.

ČASTÉ DOTAZY

I PŘESTO, ŽE JSEM DBAL VŠECH POKYNŮ, NŮŽ STÁLE NENÍ OSTRÝ.

Pokud nebyl nůž delší dobru broušen, nebo pokud byl broušen špatně, budete muset výše uvedený postup broušení opakovat. Také nože z tvrdší ocele bude potřeba brousit déle, aby byly ostré. Doporučujeme nože brousit pravidelně, aby stále připravené k použití.

PŘÍSTROJ SE ČAS OD ČASU SÁM VYPNE

Jedná se o bezpečnostní funkci. Je možné, že jste příliš tlačili nožem na brusný kámen. Je nutné tlačit s citem, ale dostatečně tolik, aby nůž byl neustále v kontaktu s kamenem. Pokud příliš tlačíte, bude výsledek broušení nerovnoměrný.

JAK DOSÁHNU NEJLEPŠÍHO VÝSLEDKU?

Nechejte nůž volně vklouznout do štěrbiny tak, aby byla čepel šikmo proti brusnému kameni. Pokud takto nabrousíte obě strany čepele, dosáhnete nejlepšího možného výsledku.

NĚKDY OD BRUSNÉHO KAMENE LÉTAJÍ JISKRY

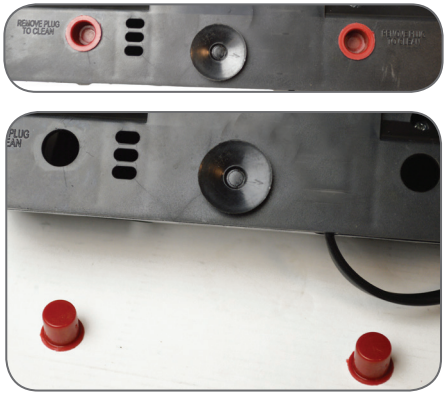
Jiskry mohou odlétávat zejména od čepelí s vysokým podílem uhlíku (obvykle se jedná o kvalitní nože). Toto je úplně v pořádku.

MOHU BROUSEK POUŽÍT NA OSTŘENÍ NOŽŮ S PILOVÝM OSTŘÍM?

Brousek je možné na tyto nože použít, kromě nožů, které mají zuby na obou stranách čepele. Jednostranně ozubené čepele je možné brousit jemným brouskem a to pouze z hladké strany čepele. Pokud budete brousit stranu čepele s vybráním, budete postupně pilovité ostří vyhlazovat. Nůž sice bude stále řezat, ale ztratí své původní vlastnosti. Ostřete tedy pouze hladkou stranu čepele.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Tento přístroje pracuje za použití elektrického motoru a nevyžaduje žádné mazání.
- Na čištění přístroje nepoužívejte žádné chemické prostředky, ani abrasivní čistící prostředky. Jednoduše přístroj čistěte vlhkou utěrkou.
- Abyste vysypali z přístroje kovový prach po broušení, vyjměte obě červen záslepky na spodní straně přístroje a z přístroje prach vytřeste.



OHLED NA ŽÍVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

CZ

ZÁRUKA

Pre záruku začínajúcich dňom predaja spotrebiča platí na území SR tieto podmienky:
1. trvania záruky: 2 roky
2. poskytovanie záruky:
a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zvážení opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne chybou materiálu alebo chybou pri výrobe
b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatenie
c) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predlžuje.
3. záruka sa nevzťahuje
a) na mechanické poškodenie
b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

1. záruka zaniká:
- Pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti
- Pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Na tento spotrebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení potvrdeného tohoto záručného listu alebo orig.dokladu o zaplatení + tento nepotvrdený, ale vyplnený ZL pre záznam opravy. Prípadné reklamácie môžete uplatniť v mieste nákupu tohto prístroja alebo v servisnom stredisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně pozri www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 alebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní jakkéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá:
- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:
    - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
    - chaty, chalupy
    - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Prístroj nesmú používať osoby (ani deti) so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťí. Ak nie sú pod odborným dohľadom, tak ho nesmie používať ani osoby bez dostatočného zoznámenie o pravidlách správneho použitia.
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Prístroj smie používať iba deti staršie ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj len za neustáleho dohľadu zodpovedné osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov.
- Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí, ktoré sa ešte točí.

- Pred zapojenie alebo vypojením zo zásuvky musí byť vždy zariadenie vypnuté do pozície "off".
- Brúska na nože bol navrhnutý na brúsenie kuchynských nožov, vreckových nožov a väčšiny športových nožov. Nesnažte sa brúsiť sekery, skoby, klince ani iné objekty, ktoré nepasujú do otvorov brúske.
- Pri použití musí byť brúsik vždy postavený na rovnom a stabilnom mieste.
- Nabrúsené nože môžu byť ostrejšie, než ako to na prvý pohľad vyzerá. Buďte veľmi opatrní, aby ste sa vyvarovali zranenia. Nerežte nožmi proti prstom, rukám, alebo tvári a neschádzajte prstami cez ostrie noža.
- Skôr než vložíte nôž do otvoru prístroja, tak prístroj zapnite. Nikdy nebrúste naraz viac ako jeden nôž.
- Pri brúsení na nôž tlačte iba veľmi zľahka a opatrne. Použitím príliš veľkej sily môže dôjsť k poškodeniu motora.
- Pri brúsení nie je nutné používať na čepeľ noža vodu ani olej.

ČASTI

1. Hrubý brúsny kameň
2. Jemný brúsny kameň
3. Vypínač

PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV

- Brúste iba čisté nože. Ak sú nože špinavé, musíte ich pred brúsením najskôr dôkladne umyť a osušiť.
- Pritláčajte nôž naozaj zľahka a opatrne.
- Pohybujte nožom medzi brúsnymi kameňmi plynule a pohyb neprerušujte.
- Vždy brúste nôž najskôr v ľavom otvoru a následne v susednom pravom. Výnimkou je, ak chcete nôž nabrúsiť iba z jednej strany.
- Aby ste nabrúsili špičku noža, musíte nôž v krajnej polohe přizvedávat za rukoväť tak, aby došlo ku kontaktu špičky s brúsnym kameňom a naopak.

POUŽITIE PRÍSTROJA

Zapojte zástrčku do zásuvky a prístroj zapnite.

KROK 1: BRÚSENIE HRUBÝM BRÚSKOM

1. Vložte nôž do jedného z otvorov hrubého brúsky (obaja 2 otvory na ľavej strane prístroja označené číslom 1) čo najviac rukoväťou až k telu prístroja.
2. Plynule ťahajte za nôž vo vodiacej drážke.
   Akonáhle nôž príde do kontaktu s brúsnym kameňom, ťahajte za rukoväť plynulo a pomaly smerom k sebe a jemne nôž pritláčajte. Ak brúsite nôž s oblou čepeľou, musíte aj plynulo dvíhať rukoväť tak, aby bola čepeľ neustále v kontakte s brúsnym kameňom. Po každom pretiahnutie zmeňte stranu brúsenie, teda striedajte susedné otvory brúske. U 20 cm dlhého noža môže jedno pretiahnutie brúskom trvať asi 4 až 5 sekúnd, 2 až 3 sekundy pre kratšie nôž a 6 sekúnd pre nôž dlhšiu 20 cm. tri pretiahnutie čepele každým otvorom by malo pre prvú fázu brúsenie stačiť.

DÔLEŽITÉ:
Začnite nôž vyťahovať smerom k sebe ihneď akonáhle ho vložíte do otvoru a dôjde ku kontaktu s brúsnym kameňom.
Nikdy nebrúste nôž opačným smerom.
Snažte sa tlačiť na nôž zľahka, ale napriek tomu dostatočne natoľko, aby bola čepeľ neustále v kontakte s brúsnym kameňom.

KROK 2: BRÚSENIE JEMNÝM BRÚSKOM

1. Vložte nôž do jedného z otvorov jemného brúsky (obaja 2 otvory na pravej strane prístroja označené číslom 2) čo najviac rukoväťou až k telu prístroja.
2. Plynule ťahajte za nôž vo vodiacej drážke. Akonáhle nôž príde do kontaktu s brúsnym kameňom, ťahajte za rukoväť plynulo a pomaly smerom k sebe a jemne nôž pritláčajte. Jemné brúsenie by Vám malo trvať asi 3 sekundy na jedno pretiahnutie. Po každom pretiahnutie zmeňte stranu brúsenie, teda striedajte susedné otvory brúske.

Pokiaľ po brúsení zostávajú na čepeli kovové úlomky, môžete ich odstrániť takto:
- Vypnite prístroj.
- Vložte nôž znovu do otvoru jemného brúske.
- Vytiahnite nôž smerom proti sebe. Opakujte aj v susednom otvoru pre druhú stranu čepele.
- Kovové úlomky by teraz mali byť z čepele odstránené.

ČASTÉ OTÁZKY

AJ NAPRIEK TOMU, ŽE SOM DBALO VŠETKÝCH POKYNOV, NÔŽ STÁLE NIE JE OSTRÝ.

Ak nebol nôž dlhší dobru brúsený, alebo ak bol brúsený zle, budete musieť vyššie uvedený postup brúsenia opakovať. Tiež nože z tvrdšie ocele bude potrebné brúsiť dlhšie, aby boli ostré. Odporúčame nože brúsiť pravidelne, aby stále pripravené na použitie.

PRÍSTROJ SA ČAS OD ČASU SÁM VYPNE

Ide o bezpečnostnú funkciu. Je možné, že ste príliš tlačili nožom na brúsny kameň. Je nutné tlačiť s citom, ale dostatočne toľko, aby nôž bol neustále v kontakte s kameňom. Ak príliš tlačíte, bude výsledok brúsenie nerovnomerný.

AKO DOSIAHNETE NAJLEPŠIHO VÝSLEDKU?

Nechajte nôž voľne vkĺznuť do štrbiny tak, aby bola čepeľ šikmo proti brúsnemu kameňu. Pokiaľ takto nabrúsite obe strany čepele, dosiahnete najlepšieho možného výsledku.

NIEKEDY OD BRÚSNEHO KAMEŇA LIETAJÚ ISKRY

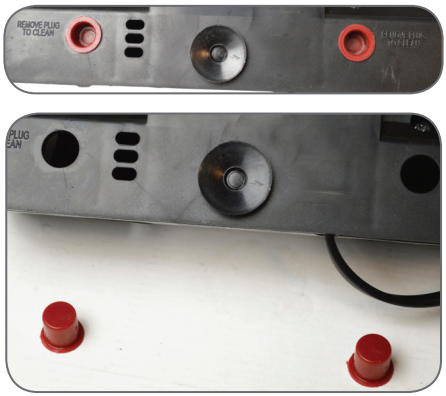
Iskry môžu odlietavať najmä od čepeľou s vysokým podielom uhlíka (zvyčajne sa jedná o kvalitné nože). Toto je úplne v poriadku.

MÔŽEM BRÚSEK POUŽIŤ NA OSTRENIE NOŽOV S PÍLOVÝM OSTRÍM?

Brúsik je možné na tieto nože použiť, okrem nožov, ktoré majú zuby na oboch stranách čepele. Jednostranne ozubené čepele je možné brúsiť jemným brúskou a to iba z hladké strany čepele. Ak budete brúsiť stranu čepele s vybraním, budete postupne pílkovité ostrie vyhladzovať. Nôž sice bude stále rezať, ale stratí svoje pôvodné vlastnosti. Ostrite teda iba hladkú stranu čepele.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

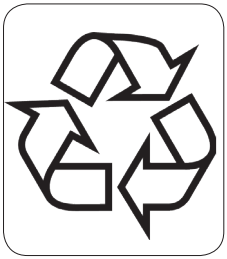
- Tento prístroja pracuje za použitia elektrického motora a nevyžaduje žiadne mazanie.
- Na čistenie prístroja nepoužívajte žiadne chemické prostriedky, ani abrazívne čistiace prostriedky. Jednoducho prístroj čistite vlhkou utierkou.
- Aby ste vysypali z prístroja kovový prach po brúsení, vyberte obe jún záslepky na spodnej strane prístroja a z prístroja prach vytraste.



SK

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL
de originele Domo-accessoires en -onderdelen **online** via:

COMMANDEZ
d'authentiques accessoires et pièces Domo **en ligne** sur:

BESTELLEN SIE
die Domo Original-Zubehör und -Ersatzteile **online** über:

ORDER
the original Domo accessories and parts **online** at:

webshop.domo-elektro.be

of scan hier: ou scannez ici: oder hier scannen: or scan here:

LINEA 2000 bvba - Dompel 9 - 2200 Herentals - Belgium - Tel: +32 14 21 71 91 - Fax: +32 14 21 54 63