



## **Instrukcja / User's Manual / Anleitung / Návod / Instrukcija**

### **Ostrzałka do noży / Knife sharpener / Messerschärfer / Brousek na nože / Brúska na nože / Peilių galastuvas**

#### **Polski:**

Ostrzałka do noży służy do przywracania ostrości tępym nożom, umożliwiając precyzyjne i bezpieczne krojenie. Regularne korzystanie z ostrzałki przedłuża żywotność noży i zapewnia komfort pracy w kuchni.

1. Przeciagnij nóż przez odpowiedni slot ostrzałki, zachowując stały kąt i wykonując płynne ruchy od nasady do końca ostrza. Powtórz czynność kilka razy, a następnie przetrzyj nóż, aby usunąć opiłki metalu.
2. Podczas ostrzenia prowadź ostrze w jednym kierunku, nie wykonuj gwałtownych ruchów.
3. Zawsze trzymaj palce z dala od krawędzi ostrza, aby zapobiec zranieniu. Nie używaj nadmiernej siły – ostrzenie powinno odbywać się płynnie i kontrolowanie.
4. Regularnie usuwaj drobiny metalu powstałe w trakcie ostrzenia.
5. Ostrzałka do noży nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci bez nadzoru dorosłych. Należy unikać kontaktu dzieci z ostrymi krawędziami ostrzałki oraz ostrzonymi nożami. Przechowywać ostrzałkę w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Osoby starsze oraz te z ograniczoną sprawnością ruchową powinny zachować szczególną ostrożność ze względu na ewentualne ograniczenia fizyczne. W przypadku problemów z utrzymaniem stabilności lub kontrolą siły chwytu, zaleca się korzystanie z ostrzałki w asyście opiekuna.
7. Ostrzałkę należy regularnie czyścić po każdym użyciu. Używaj suchej ściereczki lub miękkiej szczotki, aby usunąć drobiny metalu i inne zanieczyszczenia. Nie używaj wody ani innych płynów do czyszczenia ostrzałki, chyba że instrukcja producenta stanowi inaczej. Przechowuj ostrzałkę w suchym miejscu, aby zapobiec korozji i uszkodzeniom.

#### **English:**

A knife sharpener is used to restore sharpness to dull knives, allowing for precise and safe cutting. Regular use of a sharpener prolongs the life of knives and ensures comfortable work in the kitchen.

1. Pull the knife through the appropriate slot of the sharpener, maintaining a constant angle and making smooth movements from the base to the end of the blade. Repeat several times, then wipe the knife to remove metal filings.
2. When sharpening, guide the blade in one direction, do not make sudden movements.
3. Always keep your fingers away from the edge of the blade to prevent injury. Do not use excessive force – sharpening should be smooth and controlled.
4. Regularly remove metal particles formed during sharpening.
5. The knife sharpener is not intended for use by children without adult supervision. Avoid contact of children with sharp edges of the sharpener and sharpened knives. Keep the sharpener out of reach of children.
6. The elderly and those with limited mobility should exercise particular caution due to possible physical limitations. If you have problems maintaining stability or controlling grip strength, it is recommended to use the sharpener with the assistance of a caregiver.
7. The sharpener should be cleaned regularly after each use. Use a dry cloth or soft brush to remove metal particles and other impurities. Do not use water or other liquids to clean the sharpener, unless the manufacturer's instructions state otherwise. Store the sharpener in a dry place to prevent corrosion and damage.

#### **Deutsch:**

Ein Messerschärfer dient dazu, stumpfen Messern ihre Schärfe zurückzugeben und ermöglicht so präzises und sicheres Schneiden. Die regelmäßige Verwendung eines Schärfers verlängert die Lebensdauer der Messer und sorgt für ein angenehmes Arbeiten in der Küche.

1. Ziehen Sie das Messer durch den entsprechenden Schlitz des Schärfers, wobei Sie einen konstanten Winkel einhalten und fließende Bewegungen von der Basis bis zum Ende der Klinge ausführen. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals und wischen Sie das Messer anschließend ab, um Metallspäne zu entfernen.
2. Führen Sie die Klinge beim Schärfen in eine Richtung und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
3. Halten Sie Ihre Finger immer von der Klingenkante fern, um Verletzungen vorzubeugen. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an – das Schärfen sollte sanft und kontrolliert erfolgen.
4. Entfernen Sie regelmäßig Metallpartikel, die beim Schärfen entstehen.
5. Der Messerschärfer ist nicht für die Verwendung durch Kinder ohne Aufsicht von Erwachsenen bestimmt. Vermeiden Sie den Kontakt von Kindern mit scharfen Kanten des Schärfers und geschärften Messern. Bewahren Sie den Schärfen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Ältere Menschen und Personen mit eingeschränkter Mobilität sollten aufgrund möglicher körperlicher Einschränkungen besonders vorsichtig sein. Wenn Sie Probleme haben, die Stabilität zu erhalten oder die Griffstärke zu kontrollieren, wird empfohlen, den Schärfen mit Hilfe einer Betreuungsperson zu verwenden.



7. Der Schärfer sollte nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder eine weiche Bürste, um Metallpartikel und andere Verunreinigungen zu entfernen. Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten, um den Schärfer zu reinigen, es sei denn, die Anweisungen des Herstellers sehen etwas anderes vor. Bewahren Sie den Schärfer an einem trockenen Ort auf, um Korrosion und Beschädigungen zu vermeiden.

#### Čeština:

Ořezávátko nožů se používá k obnově ostrosti tupých nožů, což umožňuje přesné a bezpečné krájení. Pravidelné používání ořezávátka prodlužuje životnost nožů a zajišťuje pohodlnou práci v kuchyni.

1. Protáhněte nůž příslušným otvorem ořezávátka, udržujte stálý úhel a provádějte plynulé pohyby od základny ke konci čepele. Opakujte několikrát a poté nůž otřete, abyste odstranili kovové piliny.
2. Během ostření vedte ostří jedním směrem, nepoužívejte trhavé pohyby.
3. Vždy držte prsty dál od okraje čepele, abyste zabránili zranění. Nepoužívejte nadměrnou sílu – ostření by mělo probíhat hladce a kontrolovaně.
4. Pravidelně odstraňujte kovové částice vzniklé během ostření.
5. Ořezávátko nožů není určeno k používání dětmi bez dohledu dospělých. Zabraňte kontaktu dětí s ostrými hranami ořezávátka a ostřenými noži. Uchovávejte ořezávátko mimo dosah dětí.
6. Starší osoby a osoby s omezenou pohyblivostí by měly být zvláště opatrné kvůli možným fyzickým omezením. V případě problémů s udržením stability nebo kontrolou síly úchopu se doporučuje používat ořezávátko za asistence pečovatele.
7. Ořezávátko by se mělo pravidelně čistit po každém použití. Používejte suchý hadřík nebo měkký kartáč k odstranění kovových částic a jiných nečistot. Nepoužívejte vodu ani jiné tekutiny k čištění ořezávátka, pokud pokyny výrobce nestanoví jinak. Uchovávejte ořezávátko na suchém místě, abyste zabránili korozi a poškození

#### Slovenčina:

Orežavač nožov sa používa na obnovenie ostrosti tupých nožov, čo umožňuje presné a bezpečné krájanie. Pravidelné používanie orežavača predlžuje životnosť nožov a zaisťuje pohodlnú prácu v kuchyni.

1. Pretiahnite nôž cez príslušný otvor orežavača, pričom udržujte stály uhol a vykonávajte plynulé pohyby od základne po koniec čepele. Opakujte niekoľkokrát a potom nôž utrite, aby ste odstránili kovové piliny.
2. Počas ostrenia vedte ostrie jedným smerom, nepoužívajte trhavé pohyby.
3. Vždy držte prsty ďalej od okraja čepele, aby ste zabránili zraneniu. Nepoužívajte nadmernú silu – ostrenie by malo prebiehať hladko a kontrolované.
4. Pravidelne odstraňujte kovové častice vzniknuté počas ostrenia.
5. Orežavač nožov nie je určený na používanie deťmi bez dozoru dospelých. Zabraňte kontaktu detí s ostrými hranami orežavača a nabrúsenými nožmi. Uchovávajte orežavač mimo dosahu detí.
6. Staršie osoby a osoby s obmedzenou pohyblivosťou by mali byť obzvlášť opatrné kvôli možným fyzickým obmedzeniam. V prípade problémov s udržaním stability alebo kontrolou sily úchopu sa odporúča používať orežavač za asistencie opatrovateľa.
7. Orežavač by sa mal pravidelne čistiť po každom použití. Používajte suchú handričku alebo mäkkú kefu na odstránenie kovových častíc a iných nečistôt. Nepoužívajte vodu ani iné tekutiny na čistenie orežavača, pokiaľ pokyny výrobcu neustanovujú inak. Uchovávajte orežavač na suchom mieste, aby ste zabránili korózii a poškodeniu.

#### Lietuvių:

Peilių galąstuvą naudojamas atšipusiems peiliams pagaląsti, kad būtų galima tiksliai ir saugiai pjaustyti. Reguliarus galąstuvą naudojimas prailgina peilių tarnavimo laiką ir užtikrina patogų darbą virtuvėje.

1. Perbraukite peilį per atitinkamą galąstuvą angą, išlaikydami pastovų kampą ir atlikdami tolygius judesius nuo pagrindo iki ašmenų galo. Pakartokite kelis kartus, tada nuvalykite peilį, kad pašalintumėte metalo drožles.
2. Galąsdami nukreipkite ašmenis viena kryptimi, nedarykite staigių judesių.
3. Visada laikykite pirštus atokiai nuo ašmenų krašto, kad išvengtumėte sužalojimų. Nenaudokite per didelės jėgos – galandimas turi vykti sklandžiai ir kontroliuojamai.
4. Reguliariai pašalinkite metalo daleles, susidariusias galandimo metu.
5. Peilių galąstuvą nėra skirtas naudoti vaikams be suaugusiųjų priežiūros. Saugokite, kad vaikai neliestų aštrių galąstuvą ir pagaląstų peilių briaunų. Laikykite galąstuvą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
6. Vyresnio amžiaus žmonės ir tie, kurių judėjimo galimybės ribotos, turėtų būti ypač atsargūs dėl galimų fizinių apribojimų. Jei kyla problemų išlaikant stabilumą ar kontroliuojant suėmimo jėgą, rekomenduojama galąstuvą naudoti prižiūrėtoji padedant.
7. Galąstuvą reikia reguliariai valyti po kiekvieno naudojimo. Naudokite sausą šluostę arba minkštą šepetį, kad pašalintumėte metalo daleles ir kitus nešvarumus. Nenaudokite vandens ar kitų skysčių galąstuvui valyti, nebent gamintojo instrukcijoje nurodyta kitaip. Laikykite galąstuvą sausoje vietoje, kad išvengtumėte korozijos ir pažeidimų.