



HENDI

Tools for Chefs

Knife sharpener

820612



User manual | Gebrauchsanweisung | Gebruiksaanwijzing | Instrukcja obsługi | Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente | Instrucțiunile utilizatorului | Руководство по эксплуатации

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.



Keep these instructions with the appliance.

Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.

Bewaar deze handleiding bij het apparaat.

Zachowaj instrukcję urządzenia.

Gardez ces instructions avec cet appareil.

Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.

Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.

Храните эти инструкции вместе с прибором.

Always place the sharpener on a flat and stable surface, firmly grip the handle and make sure there is no possibility to cut yourself while sharpening. Don't use this sharpener for serrated blades or scissors.

Instructions:

This sharpener has three slots each engraved with a name: COARSE, FINE & CERAMIC.

COARSE: for blunt stainless steel knives.

Use this only if your knife is very blunt. Run the knife from its heel to its point (never the other way around) through the slot engraved with 'COARSE' while applying slight pressure. Repeat this three times and continue with 'FINE' sharpening to remove any burrs that result from the re-edging and rough honing process.

This method brings back the edge to your knife and should only be done once every six months or if the knife is really blunt.

FINE: for edge honing stainless steel knives.

Run the knife from its heel to its point (never the other way around) through the slot engraved with 'FINE' without pressure. Repeat this five times, rinse the knife with running water and dry thoroughly.

This method can be used on it's own to maintain a sharp blade. It's recommended to do this approximately once a week. The rods may discolour after use, this is normal.

CERAMIC: for ceramic knives only.

Lightly pull the knife from its heel to its point (never the other way around) through the slot engraved with 'CERAMIC' without pressure. Repeat this three to five times, rinse the knife with running water and dry thoroughly.

After use:

Do not put the sharpener in the dishwasher or submerge in in water. Store beyond the reach of children to avoid any accidents.

Stellen Sie den Messerschärfer immer auf einen ebenen und stabilen Untergrund, halten Sie ihn fest am Griff und vergewissern Sie sich, dass für Sie während des Schärfens keine Verletzungsgefahr besteht. Nicht zum Schärfen von Messern mit gezahntem Schliff oder Scheren einsetzen.

Gebrauchsanleitung:

Der Messerschärfer hat drei Schlitz, die mit folgenden Aufschriften gekennzeichnet sind: COARSE, FINE und CERAMIC.

COARSE: Schärfen von stumpfen Messern aus Edelstahl.

Diesen Schlitz soll man nur für sehr stumpfe Messer wählen. Das Messer immer vom Ansatz bis zur Spitze (nie umgekehrt) mit einem leichten Druck durch den Schlitz mit der Aufschrift "COARSE" durchziehen. Nach dreimaligem Wiederholen dieses Vorgangs ist im Schlitz "FEIN" weiter zu schleifen, um den Grat zu entfernen, welcher bei der Wiederherstellung der Schneidkante und beim Grobschleifen entstehen konnte.

Mit diesem Vorgang wird die Schneidkante des Messers wiederhergestellt. Den Vorgang soll alle sechs Monate eingesetzt werden oder wenn das Messer sehr stumpf ist.

DE

FINE: Feinschleifen von Messern aus Edelstahl.

Das Messer vom Ansatz bis zur Spitze (nie umgekehrt) durch den Schlitz mit der Aufschrift "FINE" durchziehen. Keinen Druck auf das Messer ausüben. Wiederholen Sie diesen Vorgang fünfmal, anschließend spülen Sie das Messer unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Diese Methode kann unabhängig vom Grobschärfen eingesetzt werden, um das Messer dauerhaft scharf zu halten. Die empfohlene Häufigkeit beträgt ca. einmal wöchentlich. Die Farbe der Stäbe kann sich im Ergebnis der Benutzung ändern, was eine normale Erscheinung ist.

CERAMIC: nur für Keramikmesser.

Das Messer vom Ansatz bis zur Spitze (nie umgekehrt) durch den Schlitz mit der Aufschrift "CERAMIC" leicht durchziehen. Keinen Druck auf das Messer ausüben. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis fünfmal, anschließend spülen Sie das Messer unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Nach dem Gebrauch:

Den Schärfer weder im Geschirrspüler waschen noch im Wasser eintauchen. Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät an einer für Kinder unzugänglichen Stelle aufzubewahren.

Plaats de slijper altijd op een vlakke en stabiele ondergrond, houd de handgreep stevig vast en zorg ervoor dat u zichzelf niet kan snijden. Gebruik de slijper niet voor gekartelde messen of scharen.

Aanwijzingen:

De slijper heeft drie sleuven, naast elke sleuf is een woord gegraveerd: COARSE, FINE & CERAMIC.

COARSE: voor botte roestvast stalen messen.

Gebruik deze sleuf alleen voor messen die zeer bot of gehavend zijn. Haal het mes van de hiel tot de punt (nooit andersom) door de sleuf die met "COARSE" is gemarkeerd terwijl u lichte druk uitoefent. Herhaal dit driemaal en ga verder met "FINE" slijpen om bramen te verwijderen die kunnen zijn ontstaan tijdens het herstel van het snijvlak.

Hiermee wordt het snijvlak van uw mes opnieuw aangebracht, doe dit bij voorkeur niet vaker dan eens per halfjaar – of wanneer het mes geheel bot is.

FINE: voor het slijpen van roestvast stalen messen.

Haal het mes van de hiel tot de punt (nooit andersom) door de sleuf die met "FINE" is gemarkeerd zonder dat u druk uitoefent. Herhaal dit vijfmaal, spoel het mes af met water en maak het goed droog.

Hiermee kan een mes scherp gehouden worden, bij gemiddeld gebruik is eenmaal per week voldoende. De slijpstaafjes kunnen verkleuren na gebruik, dit is normaal.

CERAMIC: alleen voor keramische messen.

Haal het mes van de hiel tot de punt (nooit andersom) door de sleuf die met "CERAMIC" is gemarkeerd zonder dat u druk uitoefent. Herhaal dit drie- tot vijfmaal, spoel het mes af met water en maak het goed droog.

Na gebruik:

Plaats de slijper niet in de vaatwasmachine en dompel het niet onder in water. Buiten bereik van kinderen bewaren.

Ostrzałkę należy zawsze ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, mocno złapać za uchwyt i upewnić się, że podczas ostrzenia nie grozi nam skaleczenie. Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek.

Instrukcja użycia:

Ostrzałka posiada trzy szczeliny, oznaczone napisami: COARSE, FINE i CERAMIC.

COARSE: ostrzenie tępych noży ze stali nierdzewnej.

Z tej szczeliny należy korzystać tylko w przypadku bardzo tępych noży. Przeciągnij nóż w kierunku od nasady do czubka (nigdy odwrotnie) przez szczelinę oznaczoną napisem „COARSE”, lekko dociskając. Po trzykrotnym powtórzeniu tej czynności, przejdź do ostrzenia w szczelinie „FINE”, aby usunąć wszelkie zadziory, jakie mogły powstać podczas odtwarzania krawędzi tnącej i procesu ostrzenia zgrubnego.

Procedura ta pozwala odtworzyć krawędź tnącą noża i powinna być stosowana raz na sześć miesięcy lub jeśli nóż jest bardzo tępy.

FINE: precyzyjne ostrzenie noży ze stali nierdzewnej.

Przeciągnij nóż w kierunku od nasady do czubka (nigdy odwrotnie) przez szczelinę oznaczoną napisem „FINE”. Nie dociskaj noża. Powtórz czynność pięć razy, optucz nóż bieżącą wodą i starannie osusz.

PL

Metoda ta może być stosowana niezależnie od ostrzenia zgrubnego, w celu utrzymania ostrości noża. Zalecana częstotliwość jej stosowania to około raz na tydzień. Pręty mogą zmienić kolor w wyniku użycia, co jest zjawiskiem normalnym.

CERAMIC: wyłącznie do noży ceramicznych.

Lekko przeciągnij nóż w kierunku od nasady do czubka (nigdy odwrotnie) przez szczelinę oznaczoną napisem „CERAMIC”. Nie dociskaj noża. Powtórz czynność trzy do pięciu razy, optucz nóż bieżącą wodą i starannie osusz.

Po użyciu:

Nie wkładaj ostrzałki do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie. Ze względów bezpieczeństwa przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Placer toujours l'aiguiser sur une surface plane et stable, saisir fortement la poignée et s'assurer, que pendant l'affûtage il n'y a pas de danger de se blesser. Ne pas utiliser pour l'affûtage de lames dentelées ou de ciseaux.

Notice d'utilisation:

L'aiguiser possède trois fentes, désignées par des inscriptions : COARSE, FINE et CERAMIC.

COARSE: aiguisage de couteaux émoussés en acier inoxydable.

On se sert de cette fente uniquement en cas de couteaux très émoussés. Tirer le couteaux en direction depuis le manche vers la pointe (jamais inversement) par la fente désignées par l'inscriptions „COARSE“, en pressant légèrement. Après la reprise de cet action par trois fois, passer à l'affûtage dans la fente „FINE“, pour éliminer toutes les bavures, qui pourraient se produire pendant la reconstitution du tranchant pendant le procès de raffûtage grossier.

Ce procédé permet de reconstituer le tranchant du couteaux et devrait être utilisé une fois sur six mois, ou en cas d'émoussement important du couteaux.

FINE: aiguisage précis de couteaux en acier inoxydable.

Tirer le couteaux en direction depuis le manche vers la pointe (jamais inversement) par la fente désignées par l'inscriptions „FINE“. Ne pas appuyer sur le couteaux. Répéter l'action cinq fois, rincer le couteau avec de l'eau courante et sécher soigneusemen.

FR

Cette méthode peut être employée indépendamment du raffûtage grossier, afin d'entretenir l'acuité du couteau. La fréquence recommandée de son application, c'est une fois par semaine. Les barres peuvent changer de couleur suite à l'utilisation, ce qui est un effet normal.

CERAMIC: uniquement pour les couteaux céramiques.

Tirer légèrement le couteaux en direction depuis le manchon vers la pointe (jamais inversement) par la fente désignées par l'inscriptions „CERAMIC“. Ne pas appuyer sur le couteaux. Répéter l'action trois à cinq fois, rincer le couteau avec de l'eau courante et sécher soigneusemen.

Après usage:

Ne pas mettre l'aiguiser dans le lave-vaisselle et ne pas l'immerger dans l'eau. Par égard de la sécurité, garder le dispositif dans une place inaccessible pour les enfants.

Posizionare sempre l'affilacoltelli su una superficie piatta e stabile, trattenerne saldamente l'impugnatura verificando che non ci sia possibilità di tagliarsi quando si affilano i coltelli. Non utilizzare l'affilacoltelli per coltelli con lama dentata o forbici.

Istruzioni:

L'affilacoltelli presenta tre flessure ognuna con una incisione che ne identifichi l'utilizzo: COARSE, FINE, CERAMIC.

COARSE: per coltelli in acciaio inossidabile ma lama smussata.

Utilizzare solo se il coltello ha davvero perso il filo. Far passare il coltello nella scanalatura identificata come COARSE dalla base della lama (mai al contrario), esercitando una leggera pressione.

Questo metodo permette di riaffilare il coltello ma non ripetere prima di sei mesi oppure se il coltello ha veramente completamente perso il filo.

FINE: per la rettifica del filo di coltelli in acciaio inossidabile.

Far passare il coltello nella scanalatura identificata come FINE dalla base della lama (mai al contrario), esercitando una leggera pressione. Ripetere la procedura per cinque volte, sciacquare il coltello sotto l'acqua ed asciugare a fondo.

Questo metodo potrà essere utilizzato a casa per mantenere la lama del coltello affilata. Si consiglia di seguire la procedura una volta la settimana. Le aste potrebbero scolorirsi dopo l'uso, ma è normale.

CERAMIC: solo per coltelli in ceramica.

Far passare il coltello nella scanalatura identificata come CERAMIC dalla base della lama (mai al contrario), con cura, senza esercitare pressione. Ripetere la procedura da tre a cinque volte, sciacquare il coltello sotto l'acqua corrente ed asciugare a fondo.

Dopo l'uso:

Non lavare l'affilacoltelli in lavastoviglie o immergere in acqua. Riporre lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

Poziționați întotdeauna dispozitivul de ascuțire pe o suprafață plată și stabilă, țineți bine mânerul și asigurați-vă că nu există posibilitatea de a vă tăia în timpul ascuțirii. Nu folosiți acest dispozitiv de ascuțire lamele zimțate sau foarfece.

Instrucțiuni:

Dispozitivul de ascuțire dispune de trei fante, iar pe fiecare dintre acestea este gravat un nume: COARSE, FINE și CERAMIC.

COARSE: pentru cuțite tocite din oțel inoxidabil.

Folosiți această fantă doar dacă aveți un cuțit foarte tocit. Treceți cuțitul de la partea inferioară spre vârf (niciodată invers) prin fanta marcată cu „COARSE” apăsând ușor. Repetați mișcarea de trei ori și continuați cu ascuțirea „FINE”, ascuțind pentru a elimina bavura rămasă de la refacerea lamei și în urma procesului de ascuțire brută.

Această metodă reface muchia cuțitului dumneavoastră și trebuie aplicată doar o dată la șase luni sau în cazul în care cuțitul este foarte tocit.

FINE: pentru ajustarea muchiilor cuțitelor din oțel inoxidabil.

Treceți cuțitul de la partea inferioară spre vârf (niciodată invers) prin fanta marcată cu „FINE” fără să apăsați. Repetați mișcarea de cinci ori, clătiți cuțitul sub jet de apă și uscați-l bine.

Această metodă poate fi folosită oricând, pentru menținerea unei muchii ascuțite. Se recomandă a se efectua aproximativ o dată pe săptămână. Tijele se pot decolora după utilizare, acest lucru este normal.

CERAMIC: doar pentru cuțite ceramice.

Trageți încet cuțitul de la partea inferioară spre vârf (niciodată invers) prin fanta marcată cu „CERAMIC” fără să apăsați. Repetați mișcarea de trei până la cinci ori, clătiți cuțitul sub jet de apă și uscați-l bine.

După utilizare:

Nu puneți dispozitivul de ascuțit în mașina de spălat vase și nici nu-l introduceți în apă. A nu se depozita la îndemâna copiilor pentru a evita accidentele.

Точило всегда следует устанавливать на плоской и устойчивой поверхности, крепко зажать ручку и убедиться в том, что во время заточки не угрожают нам порезы. Не использовать для заточки зубчатых лезвий или ножниц.

Руководство по применению:

Точило имеет три слота, обозначенные надписями: COARSE, FINE и CERAMIC.

COARSE: заточка тупых ножей из нержавеющей стали.

Этот слот следует использовать только для очень тупых ножей. Передвиньте нож по направлению от основания до самого конца острия (а не наоборот) через слот, обозначенный надписью „COARSE“ с легким нажимом. После трехкратного повторения этих действий перейти к заточке в слоте „FINE“, чтобы удалить все заусеницы, которые могли бы образоваться во время обработки режущей кромки и процесса грубой заточки.

Эта процедура позволяет восстановить режущую кромку ножа и должна применяться один раз в полгода или, когда нож очень тупой.

FINE: точная установка заточки ножей из нержавеющей стали.

Передвиньте нож по направлению от основания до самого конца острия (а не наоборот) через слот, обозначенный надписью „FINE“. Не нажимайте на нож. Повторите действия пять раз, промойте нож в проточной воде и тщательно высушите.

Этот метод можно использовать независимо от грубой заточки для того, чтобы поддержать остроту ножа. Эти действия рекомендуется выполнять раз в неделю. Стержни могут изменить свой цвет при использовании, что является совершенно нормальным.

CERAMIC: исключительно для керамических ножей.

Легко передвиньте нож по направлению от основания до самого конца острия (а не наоборот) через слот, обозначенный надписью „CERAMIC“. Не нажимайте на нож. Повторите действия от трёх до пяти раз, промойте нож в проточной воде и тщательно высушите.

После использования:

Не вкладывайте точило в посудомоечную машину и не погружайте в воду. Из соображений безопасности, храните устройство в месте, не доступном для детей.



HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: + 852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.