GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

pronto

DE	Bedienungsanleitung Messerschärfer	DK	Betjeningsvejledning Knivsliber
EN	Operating Instructions Knife Sharpener	SE	Bruksanvisning Knivslipen
FR	Instructions d'utilisation Affûteur de couteaux	NO	Bruksanvisning Knivslipere n
NL	Gebruiksaanwijzing Messenslijper	PL	Instrukcja obsługi Ostrzarki do noży
IT	Manuale operativo Affilacoltelli	HU	Használati útmutató Késélezőt
ES	Manual de instrucciones Afilador de cuchillos	UA	Інструкція з експлуатації Точилка для ножів

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnnerfeld 6
D-59757 Arnsberg

M651920

DE

Inbetriebnahme

Stufe 1, schärfen Stufe 2, polieren

HINWEIS!

- Der Schleifwinkel beträgt 20°.
- Wenn das Messer nicht sehr stumpf ist, reicht es in meisten Fällen aus, in Stufe 2 nur etwas nachzuschärfen.
- Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell pronto eingeführt werden.
- Das Graef Modell pronto dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und gewissen Sportmessern.
- Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärfschlitze einzuführen sind, zu schärfen.
- Das Graef Modell pronto ist nicht zum Schärfen von Keramikmessern geeignet.
- Wenden Sie kein Schleiföl, Wasser oder andere Schmiermittel mit dem Modell pronto an.

- Stellen Sie den Messerschärfer auf eine feste, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie das zu schärfende Messer vor der Anwendung.
- Stellen Sie das Gerät so hin, dass die Zahlen der Schärfstufen 1 und 2 Ihnen zugewandt sind.
- Ziehen/schieben Sie das Messer durch Stufe 1. Drücken Sie das Messer leicht nach unten und ziehen/schieben Sie es hin und her. 8 - 10 Züge genügen.
- Führen Sie diese Hin- und Herbewegung unter leichtem Druck nach unten aus.
- Es ist nicht nötig, die Klinge nach jeder Bewegung aus dem Schlitz zu heben.

HINWEIS!

Sollte das Messer sehr stumpf sein, ziehen Sie das Messer bis zu 20 Mal durch die Stufe 1.

- Ziehen/schieben Sie das Messer zum Polieren durch Stufe 2. Drücken Sie das Messer leicht nach unten. 2 - 3 Hin- und Herbewegungen genügen.

Messerschneide nachschärfen

HINWEIS!

Die Messerschneide kann einige Male nachgeschärft werden, bevor Sie in Stufe 1 geschärft werden muss.

- Zum Nachschärfen ziehen/schieben Sie das Messer 2 – 3 Mal durch den Schlitz von Stufe 2.
- Testen Sie die Schärfe der Klinge. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. In der Regel reicht es aus, das Messer mehrfach in Stufe 2 nachzuschärfen, bevor Sie Stufe 1 verwenden.

Gezahnte Klingen schärfen

HINWEIS!

Gezahnte Klingen können nur in Stufe 2 geschärft werden.

- Ziehen/schieben Sie das Messer abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz der Stufe 2. In der Regel ist es ausreichend, das Messer ca. 5 Mal durch Stufe 3 zu ziehen
- Testen Sie die Schärfe der Klinge.
- Ist die Klinge sehr stumpf, führen Sie zunächst einen schnellen, aber vollständigen Zug (eine Hin- und Herbewegung) in Stufe 1 aus.

ACHTUNG

Führen Sie in Stufe 1 nur wenige Hin- und Herbewegungen aus, andernfalls entfernen Sie zu viel Material von den Zähnen der gezahnten Schneide.

- Anschließend ziehen/schieben Sie das Messer in Stufe 2 ca. 5 Mal hin und her.

Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703677 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de.

EN

Commissioning

Level 1, sharpening Level 2, polishing

NOTE!

- The grinding angle is 20°.
- If the knife is not very blunt, in most cases it is sufficient to resharpen it just a little in level 2.
- Make sure that only clean knife blades are inserted into the Pronto model.
- The Pronto model from Graef is used for sharpening kitchen knives, pocket knives and certain sports knives.
- Do not try to sharpen scissors, axe blades or other blades that cannot be easily inserted into the sharpening slots.
- The Pronto model from Graef is not suitable for sharpening ceramic knives.
- Do not use grinding oil, water or other lubricants with the Pronto model.

- Put the knife sharpener on a solid, flat surface.
- Clean the knife to be sharpened before use.
- Position the unit in such a way that the numbers for sharpening levels 1 and 2 are facing you.
- Pull/push the knife through level 1. Press the knife slightly downwards and pull/push it back and forth. 8 - 10 pulls are sufficient.
- Carry out this back and forth movement while applying slight downward pressure.
- It is not necessary to lift the blade out of the slot after every movement.

NOTE!

If the knife is very blunt, pull the knife through level 1 up to 20 times.

- For polishing, pull/push the knife through level 2. Press the knife slightly downwards. 2 - 3 back and forth movements are sufficient.

Resharpening the knife edge

NOTE!

The knife edge can be resharpened a few times before it needs to be sharpened in level 1.

- To resharpen, pull/push the knife 2-3 times through the slot of level 2.
- Test the sharpness of the blade. Repeat the process as required. As a rule, it is sufficient to resharpen the knife several times in level 2 before using level 1.

Sharpening serrated blades

NOTE!

Serrated blades can only be sharpened in level 2.

- Pull/push the knife alternately through the right and left slots of level 2. As a rule, it is sufficient to pull the knife through level 3 approx. 5 times
- Test the sharpness of the blade.
- If the blade is very blunt, first carry out a quick but complete pull (back and forth movement) in level 1.

ATTENTION!

Only carry out a few back and forth movements in level 1, otherwise you will remove too much material from the teeth of the serrated blade.

- Then pull/push the knife back and forth approx. 5 times in level 2.

Cleaning

Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy contamination.

After-sales service

If your Graef unit is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at +49 (2932) 9703677 or write an e-mail to service@graef.de.

FR

Mise en service

Niveau 1, affûtage Niveau 2, polissage

AVIS !

- L'angle d'affûtage est de 20°.
- Si le couteau n'est pas très émoussé, il suffit dans la plupart des cas de le réaffûter légèrement au niveau 2.
- Assurez-vous que seules des lames de couteaux propres sont introduites dans le modèle pronto.
- Le modèle pronto de Graef sert à l'affûtage de couteaux de cuisine, de canifs et de certains couteaux de loisirs.
- N'essayez pas d'affûter de lames de ciseaux, de haches ou d'autres types de lames qui s'insèrent facilement dans la fente d'affûtage.
- Le modèle pronto de Graef ne convient pas pour l'affûtage de couteaux céramiques.
- N'utilisez pas d'huile d'affûtage, d'eau ou d'autres agents lubrifiants sur le modèle pronto.

- Disposez l'affûteur de couteaux sur une surface stable et plate.
- Nettoyez le couteau à aiguiser avant l'affûtage.
- Disposez l'appareil de façon à ce que les chiffres de niveau d'affûtage 1 et 2 soit orientés vers vous.
- Tirez/poussez le couteau dans le niveau 1. Appuyez légèrement sur le couteau vers le bas et tirez/poussez-le dans un mouvement de va-et-vient. 8 à 10 passages suffisent.
- Effectuez ce mouvement de va-et-vient en appliquant une légère pression vers le bas.
- Il n'est pas nécessaire de lever la lame hors de la fente entre chaque passage.

AVIS !

Si le couteau est très émoussé, faites passer la lame jusqu'à 20 fois par le niveau 1.

- Tirez/poussez le couteau pour le polissage dans le niveau 2. Appuyez légèrement sur le couteau vers le bas. 2 à 3 mouvements de va-et-vient suffisent.

Réaffûtage du tranchant de la lame

AVIS !

Le tranchant du couteau peut être aiguisé environ un certain nombre de fois avant de devoir être aiguisé au niveau 1.

- Pour l'affûtage, faites passer la lame 2 à 3 fois en alternance par la fente de niveau 2.
- Contrôlez le tranchant de la lame. Répétez le processus si nécessaire. En règle générale, il suffit de réaffûter le couteau plusieurs fois au niveau 2 avant d'utiliser le niveau 1.

Affûtage des lames dentées

AVIS !

Les lames dentées ne peuvent être affûtées que sur le niveau 2.

- Faites passer le couteau alternativement par les fentes de droite et de gauche de la fente du niveau 2. En règle générale, il suffit de faire passer le couteau environ 5 fois au niveau 3
- Contrôlez le tranchant de la lame.
- Si la lame est très émoussée, commencez par effectuer un passage rapide mais intégral au niveau 1 (mouvement de va-et-vient).

ATTENTION !

N'effectuez que quelques mouvement de va-et-vient au niveau 1, sinon vous enlèverez trop de matière des dents de la lame dentée.

- Ensuite, faites env. 5 aller-retours avec le couteau au niveau 2.

Nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.

Service clientèle

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur Graef ou le service clientèle Graef au 02932- 9703677 ou envoyez-nous un e-mail à service@graef.de.

NL

Ingebruikname

Fase 1, slijpen Fase 2, polijsten

LET OP!

- De slijphoek is 20°.
- Als het mes niet erg bot is, is het in de meeste gevallen voldoende om in fase 2 slechts een beetje bij te slijpen.
- Zorg ervoor dat er alleen schone messen in het pronto model worden geplaatst.
- Het Graef-model pronto wordt gebruikt voor het slijpen van keukenmessen, zakmessen en bepaalde sportmessen.
- Probeer geen scharen, bijlmessen of andere messen te slijpen die niet gemakkelijk in de slijpsleuven kunnen worden gestoken.
- Het Graef-model pronto is niet geschikt voor het slijpen van keramische messen.
- Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen met het model pronto.
- Plaats de messenslijper op een stevige, vlakke ondergrond.
- Maak het te slijpen mes schoon voor gebruik.
- Plaats het apparaat zo dat de cijfers voor de slijpfases 1 en 2 naar u toe wijzen.
- Trek/duw het mes door fase 1. Druk het mes lichtjes naar beneden en trek/duw het heen en weer. 8 - 10 keer trekken is voldoende.
- Voer deze heen-en-weerbeweging uit terwijl u lichte neerwaartse druk uitoefent.
- Het is niet nodig om het blad na elke beweging uit de sleuf te tillen.

LET OP!

Als het mes erg bot is, haal het dan tot 20 keer door fase 1.

- Trek/duw het mes door fase 2 voor het polijsten. Druk het mes lichtjes naar beneden. 2 - 3 heen-en-weerbewegingen zijn voldoende.

Messnede slijpen

LET OP!

De messnede kan een aantal keer bijgeslepen worden voordat het in fase 1 moet.

- Om opnieuw te slijpen, trekt/duwt u het mes 2 - 3 keer door de sleuf op fase 2.
- Test de scherpte van het mes. Herhaal het proces indien nodig. Het is meestal voldoende om het mes een paar keer bij te slijpen op fase 2 voordat u fase 1 gebruikt.

Kartelmessen slijpen

LET OP!

Gekartelde messen kunnen alleen in fase 2 worden geslepen.

- Trek/duw het mes afwisselend door de rechter en linker sleuf van fase 2. In de regel is het voldoende om het mes ongeveer 5 keer door fase 3 te halen
- Test de scherpte van het mes.
- Als het blad erg bot is, trek dan eerst snel maar volledig (een heen en weer gaande beweging) in fase 1.

AANWIJZING!

Voer slechts een paar heen- en weerbewegingen uit in fase 1, anders verwijdert u te veel materiaal van de tanden van de gekartelde snede.

- Trek/duw het blad vervolgens ongeveer 5 keer heen en weer op fase 2.

Reiniging

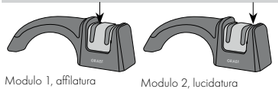
Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.

Klantendienst

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 02932-9703677 of schrijf ons een email aan service@graef.de.

IT

Messa in servizio



Modulo 1, affilatura Modulo 2, lucidatura

AVVISO!

- L'angolo di affilatura è di 20°.
- Se il coltello è poco smussato, nella maggior parte dei casi è sufficiente riaffilarlo solo un po' nel modulo 2.
- Prima di inserire il coltello, assicurarsi che le lame siano pulite.
- Il modello pronto della Graef è progettato per affilare coltelli da cucina, coltelli da tasca e alcuni coltelli sportivi.
- Non è adatto all'affilatura di forbici, lame di asce o altre lame che non si inseriscono agevolmente nelle fessure di affilatura.
- Il dispositivo non è indicato per l'affilatura di coltelli in ceramica.
- Si sconsiglia l'uso di olio da rettifica, acqua o altri lubrificanti con questo modello.
- Collocare l'affilacoltelli su una superficie solida e piana.
- Il coltello da affilare deve essere pulito prima eseguire l'affilatura.
- Posizionare il dispositivo in modo che i numeri dei moduli di affilatura 1 e 2 siano rivolti verso di voi.
- Inserire la lama nel modulo 1. Ed eseguire un movimento di tiro e spinta, esercitando una leggera pressione. Ripetere l'operazione per circa 8-10 passaggi.
- Durante l'affilatura, mantenere la lama in movimento avanti e indietro nella fessura, continuando ad applicare una leggera pressione verso il basso.
- Non è necessario sollevare la lama dalla fessura dopo ogni passaggio.

AVVISO!

Se la lama risulta poco affilata, ripetere il passaggio nel modulo 1 fino a un massimo di 20 volte.

- Eseguire un movimento di tiro e spinta del coltello attraverso il modulo 2 per lucidarne la lama. Premere leggermente la lama verso il basso. Sono sufficienti 2-3 movimenti in avanti e indietro.

Riaffilare la lama del coltello

AVVISO!

Il filo del coltello può essere riaffilato più volte prima di procedere all'affilatura nel modulo 1.

- Per riportare la lama all'affilatura ottimale, eseguire un movimento di tiro e spinta del coltello attraverso il modulo 2 per 2 o 3 volte.
- Verificare l'affilatura della lama. Ripetere il processo se necessario. In linea generale, è sufficiente riaffilare il coltello nel modulo 2 più volte prima di utilizzare la scanalatura 1.

Affilare le lame seghettate

AVVISO!

Le lame seghettate possono essere affilate solo nel modulo 2.

- Alternare il movimento di tiro e spinta della lama attraverso le fessure destra e sinistra del modulo 2. Generalmente, sono sufficienti circa 5 passaggi nel modulo 3 per ottenere un'adeguata affilatura.
- Verificare l'affilatura della lama.
- Se la lama è molto spuntata, iniziare con una rapida e completa passata avanti e indietro nel modulo 1.

NOTA!

Limitare il numero di movimenti nel modulo 1 per evitare l'asportazione eccessiva di materiale dai denti della lama seghettata.

- In questo caso, eseguire un movimento di tiro e spinta per circa 5 volte nel modulo 2.

Pulizia

Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno morbido inumidito. In caso di sporco tenace è possibile usare un detergente delicato.

Assistenza clienti

Se il vostro dispositivo Graef si dovesse danneggiare, siete pregati di contattare il vostro rivenditore oppure il servizio di assistenza clienti Graef al numero 02932 - 9703677 oppure tramite e-mail all'indirizzo service@graef.de.

ES

Puesta en marcha

Fase 1, afilado Fase 2, pulido

¡AVISO!

- El ángulo de afilado es de 20°.
- Si la hoja no está muy roma, normalmente es suficiente con reafilarla un poco en la fase 2.
- Asegúrese de que solo se introducen hojas limpias en el modelo pronto.
- El modelo pronto de Graef se diseñó para afilar cuchillos de cocina, navajas y diversos cuchillos deportivos.
- No intente afilar tijeras, hojas de hacha, hojas cerámicas u otras hojas que no se puedan introducir con facilidad.
- El modelo pronto de Graef no es apto diseñó para afilar hojas de cerámica.
- No utilice aceite de afilado, agua ni otros lubricantes con el modelo pronto.

- Coloque el afilador de cuchillos sobre una superficie sólida, llana.
- Limpie el cuchillo a procesar antes de afilarlo.
- Configure el aparato de forma que los números de las fases de afilado 1 y 2 miren hacia usted.
- Pase el cuchillo hacia adelante y atrás por la fase 1. Presionando ligeramente el cuchillo hacia abajo muévalo hacia adelante y atrás. Son suficientes de 8 a 10 pasadas.
- Mueva hacia adelante y atrás mientras ejerce una ligera presión hacia abajo.
- No hace falta sacar la hoja de la ranura tras cada movimiento.

¡AVISO!

Si el cuchillo está muy romo, páselo hasta 20 veces por la fase 1.

- Pase el cuchillo hacia adelante y atrás por la fase 2, para pulirlo. Presionando ligeramente el cuchillo hacia abajo. Es suficiente con mover 2 o 3 veces hacia adelante y atrás.

Reafilar el filo del cuchillo

¡AVISO!

El filo se puede reafilar varias veces antes de que haya que afilarlo en la fase 1.

- Para reafilar pase el cuchillo 2 o 3 veces hacia adelante y atrás por la ranura de la fase 2.
- Pruebe si la hoja está bien afilada. Repita el procedimiento cuando sea necesario. Normalmente, es suficiente con pasar la hoja varias veces por la fase 2 antes de utilizar la fase 1.

Afilar cuchillos de dientes

¡AVISO!

Los filos de dientes solo se pueden afilar en la fase 2.

- Pase hacia adelante y hacia atrás la hoja alternando por las ranuras izquierda y derecha de la fase 2. Normalmente, es suficiente con pasar la hoja 5 veces por la fase 3.
- Pruebe si la hoja está bien afilada.
- Si la hoja está muy roma, realice primero una pasada rápida, pero completa, en la fase 1 (moviendo hacia adelante y hacia atrás).

¡NOTA!

Realice solo unas pocas pasadas hacia adelante y atrás en la fase 1, pues se retira mucho material de los dientes de la hoja de dientes.

- A continuación, pase el cuchillo hacia adelante y atrás por la fase 2 unas 5 veces hacia delante y hacia atrás.

Limpieza

Limpie la superficie externa del aparato con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad incrustada, se puede utilizar un producto de limpieza suave.

Servicio postventa

Si su aparato Graef- sufriese algún daño póngase en contacto con su comercio especializado o con el servicio de atención al cliente de Graef en el número 02932- 9703677 o en la dirección de correo electrónico service@graef.de.

DK

Idriftsættelse

Trin 1, slibning Trin 2, polering

BEMÆRK!

- Slibevinklen er 20°.
- Hvis kniven ikke er særlig sløv, er det i de fleste tilfælde tilstrækkeligt blot at slibe den en smule på trin 2.
- Sørg for, at kun rene knivblade indsættes i modellen pronto.
- Graef-modellen pronto bruges til at slibe køkkenkniv, lommeknive og visse sportsknive.
- Forsøg ikke at slibe sakse, økseblade eller andre blade, der ikke let kan sættes ind i slibeåbningerne.
- Graef-modellen pronto er ikke egnet til slibning af keramiske knive.
- Brug ikke slibeolie, vand eller andre smøremidler med pronto-modellen.

- Placer knivsliberen på en fast, flad overflade.
- Rengør kniven, der skal slibes, inden brug.
- Placér maskinen, så tallene for skærpetrin 1 og 2 vender mod dig.
- Træk/skub kniven gennem trin 1. Tryk kniven let ned og træk/skub den frem og tilbage. 8 - 10 træk er tilstrækkelig.
- Udfør denne frem og tilbage bevægelse, mens du påfører et let nedadgående tryk.
- Det er ikke nødvendigt at løfte klingen ud af slisken efter hver bevægelse.

BEMÆRK!

Hvis kniven er meget sløv, skal du trække kniven gennem trin 1 op til 20 gange.

- For at polere skal du trække/skubbe kniven gennem trin 2. Tryk kniven en smule ned. 2 - 3 bevægelser frem og tilbage er tilstrækkelig.

Slib knivsæggen

BEMÆRK!

Knivæggen kan slibes et par gange, før den skal slibes i trin 1.

- For at slibe skal du trække/skub kniven gennem slisken på trin 2, 2 – 3 gange.
- Test knivens skarphed. Gentag om nødvendigt processen. Som regel er det tilstrækkeligt at slibe kniven flere gange på trin 2, før brug af trin 1.

Slib takkede knive

BEMÆRK!

Takkede knive kan kun slibes på trin 2.

- Træk/skub kniven skiftevis gennem højre og venstre slisker på trin 2. Som regel er det tilstrækkeligt at trække kniven gennem trin 3 omkring 5 gange
- Test knivens skarphed.
- Hvis bladet er meget sløv, skal du først udføre et hurtigt, men fuldstændigt træk (en frem og tilbage bevægelse) på trin 1.

PAS PÅ!

Brug kun få frem og tilbage bevægelser på trin 1, ellers fjerner du for meget materiale fra tænderne på den takkede skærekant.

- Træk/skub derefter kniven frem og tilbage omkring 5 gange på trin 2.

Rengøring

Rengør maskinens udvendige flader med en blød, lidt fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.

Kundeservice

Hvis det skulle ske at din Graef maskine har en skade, bedes du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på 02932-9703677, eller du kan sende en e-mail på service@graef.de.

SE

Idrifttagning

Steg 1, slipa Steg 2, polera

OBS!

- Slipvinkeln är 20°.
- Om kniven inte är extremt slö räcker det för det mesta att efterslipa den lite på steg 2.
- Kontrollera att alla knivar som ska slipas med modell pronto är rena.
- Knivslipen av modell pronto från Graef ska användas för att slipa köksknivar, fickknivar och vissa knivar som används för sport och fritid.
- Försök aldrig slipa saxar, yxor eller knivar vars klingor inte går lätt att föra in i knivslipen.
- Knivslipen av modell pronto från Graef ska inte användas för att slipa keramiska knivar.
- Använd inte olja, vatten eller några andra smörjmedel till pronto.

- Ställ knivslipen på en stabil och plan yta.
- Rengör den kniv som ska slipas innan du börjar.
- Ställ produkten så att siffrorna 1 och 2 som beteckna slipstegen vänds mot dig.
- Dra kniven fram och tillbaka genom steg 1. Håll knivbladet nere med lätt tryck och dra kniven fram och tillbaka. Det räcker att göra det 8 - 10 gånger.
- För kniven fram och tillbaka samtidigt som du trycker ner den en aning.
- Du behöver inte lyfta upp knivbladet ur skåran efter varje drag.

OBS!

Om kniven är mycket slö kan du dra den upp till 20 gånger genom steg 1.

- Polera kniven genom att dra den fram och tillbaka genom steg 2. Håll knivbladet nere med lätt tryck. Det räcker med 2 - 3 drag fram och tillbaka.

Slipa kniveggen

OBS!

Eggen kan efterslipas några gånger innan den måste slipas i steg 1.

- Dra kniven 2 till 3 gånger genom skåran till steg 2.
- Kontrollera hur vass kniven är. Upprepa proceduren om det behövs. I regel räcker det att efterslipa kniven några gånger på steg 2 innan man går över till steg 1.

Slipa tandade knivar

OBS!

Tandade knivar kan bara slipas på steg 2.

- Dra kniven fram och tillbaka omväxlande genom höger och vänster skåra till steg 2. För det mesta räcker det att dra den ca 5 gånger genom steg 3.
- Kontrollera hur vass kniven är.
- Om kniven är mycket slö drar du den först snabbt en gång fram och tillbaka i steg 1.

AKTA!

Dra bara kniven några gånger fram och tillbaka i steg 1, annars försvinner för mycket material från tandningen.

- Dra sedan kniven ungefär 5 gånger fram och tillbaka i steg 2.

Rengöring

Rengör ytorna på apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Vid kraftig smuts kan ett milt rengöringsmedel användas.

Kundtjänst

Om din Graef-enhet är skadad, kontakta din specialisthandlare eller Graef-kundtjänst på 02932- 9703677 eller skicka ett e-postmeddelande till service@graef.de.

NO

Igangsetting

Nivå 1, slipe Nivå 2, polere

LES DETTE!

- Slipevinkelen 20°.
- Hvis kniven ikke er veldig matt, er det som regel tilstrekkelig å slipe den litt i nivå 2.
- Sørg for at kun rene knivblad settes inn i modellen pronto.
- Graef-modellen pronto brukes til å slipe kjøkkenkniver, lommekniver og visse sportskniver.
- Forsøk ikke å slipe sakser, økseblader eller andre kniver som ikke lett kan settes inn i slipesporene.
- Graef pronto-modellen egner seg ikke for sliping av keramiske kniver.
- Slipeolje, vann eller andre smøremidler skal ikke brukes med pronto-modellen.

- Sett knivsliperen på en fast, flat overflate.
- Rengjør kniven som skal slipes før bruk.
- Plasser apparatet slik at tallene for skarphetsnivå 1 og 2 vender mot deg.
- Trekk/skyv kniven gjennom nivå 1. Trykk kniven litt ned, og trekk/skyv den frem og tilbake. 8-10 slag er nok.
- Utfør denne frem- og tilbakebevegelsen samtidig som du påfører et lett trykk nedover.
- Man trenger ikke å løfte bladet ut av sporet etter hver bevegelse.

LES DETTE!

Hvis kniven er veldig matt, trekker du kniven gjennom nivå 1 opptil 20 ganger.

- Dra/skyv kniven gjennom nivå 2 for å polere. Trykk kniven litt ned. 2-3 bevegelser frem og tilbake holder.

Slip kniveggen

LES DETTE!

Kniveggen kan slipes et par ganger før den må slipes på nivå 1.

- For å slipe trekk/skyv kniven gjennom sporet på nivå 2 2-3 ganger.
- Test skarpheten til bladet. Gjenta prosessen ved behov. Som regel er det nok å slipe kniven flere ganger på nivå 2 før du bruker nivå 1.

Slip taggete kniver

LES DETTE!

Taggete kniver skal kun slipes på nivå 2.

- Trekk/skyv kniven vekselvis gjennom høyre og venstre nivå spor på nivå 2. Det er vanligvis nok å trekke kniven gjennom nivå 3 ca fem ganger
- Test skarpheten til bladet.
- Hvis bladet er veldig matt, gjennomfør et raskt, men fullstendig slag (en frem- og tilbakebevegelse) på nivå 1.

OBS!

Bruk kun et par frem- og tilbakebevegelser på nivå 1, ellers fjerner du for mye materiale fra tennene på den taggete skjærekanten.

- Trekk/skyv så kniven frem og tilbake ca fem ganger på nivå 2.

Rengjøring

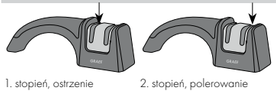
Rengjør den utvendige overflaten til apparatet med en myk, fuktig klut. Ved sterk forurensing kan det brukes et mildt rengjøringsmiddel.

Kundeservice

Hvis det skulle forekomme at Graef-apparatet har en skade, henvend deg til din faghandler eller Graefs kundeservice på 02932-9703677 eller skriv en e-post til service@graef.de.

PL

Uruchomienie



1. stopień, ostrzenie 2. stopień, polerowanie

NOTYFIKACJA!

- Kąt szlifu wynosi 20°.
- Jeśli nóż nie jest bardzo tępy, wtedy w większości przypadków wystarczy tylko niewielkie naostrzenie na 2. stopniu.
- Prosimy upewnić się, czy do modelu pronto wprowadzane są czyste ostrza.
- Model pronto firmy Graef służy do ostrzenia noży kuchennych, scyzoryków i niektórych noży sportowych.
- Nie należy próbować ostrzyć nożyczek, ostrzy siekier, ani innych ostrzy, których nie można swobodnie wsunąć w szczeliny ostrzące.
- Model Graef pronto nie nadaje się do ostrzenia noży ceramicznych.
- Do użycia modelu pronto nie należy używać oleju szlifierskiego, wody ani innych środków smarnych.

- Umieścić ostrzarkę na prostej, twardej powierzchni.
- Przed ostrzeniem należy nóż oczyścić.
- Prosimy ustawić urządzenie tak, aby numery stopni ostrości 1 i 2 były skierowane w Państwa stronę.
- Pociągnąć/przesunąć ostrze w 1. stopniu ostrzenia. Należy lekko dociskać ostrze i pociągać/przesunąć je do przodu i do tyłu. Wystarczy 8-10 pociągnięć.
- Wykonywać ten ruch w przód i w tył, wywierając lekki nacisk w dół.
- Nie jest konieczne podnoszenie ostrza ze szczeliny po każdym ruchu.

NOTYFIKACJA!

Jeśli ostrze jest bardzo tępe, wtedy należy przeciągnąć je przez 1. stopień do 20 razy.

- Pociągnąć/przesunąć nóż w celu polerowania przez 2. stopień. Lekko wciskać nóż w dół. Wystarczą 2 - 3 ruchy w przód i w tył.

Ostrzenie noży

NOTYFIKACJA!

Krawędź noża może być dokładnie ostrzona klika razy, zanim konieczne będzie ostrzenie na 1. stopniu.

- Aby naostrzyć nóż, należy przeciągnąć/przesunąć go 2-3 razy przez szczelinę na 2. stopniu.
- Sprawdzić ostrość ostrza. W razie potrzeby należy powtórzyć czynność. Zazwyczaj wystarczające jest kilkukrotne dokładne naostrzenie noża na 2. stopniu przed użyciem 1. stopnia.

Ostrzenie noży ząbkowanych

NOTYFIKACJA!

Ostrza ząbkowane mogą być ostrzone tylko na 2. stopniu.

- Przeciągać/przesunąć nóż naprzemiennie przez prawą i lewą szczelinę 2. stopnia. Z reguły wystarczy przeciągnąć nóż przez 3. stopień około 5 razy.
- Sprawdzić ostrość ostrza.
- Jeśli ostrze jest bardzo tępe, wtedy najpierw należy wykonać szybkie, ale pełne pociągnięcie (ruch w przód i w tył) ma 1. stopniu.

UWAGA!

Wykonać tylko kilka pociągnięć/przesunięć w jedną i drugą stronę na 1. stopniu, gdyż w przeciwnym razie usunięciu ulegnie zbyt dużo materiału z zębów ząbkowanej krawędzi tnącej.

- Następnie, pociągnąć/przesunąć ostrze około 5 razy na 2. stopniu.

Czyszczenie

Prosimy czyścić zewnętrzne powierzchnie urządzenia miękką, zwilżoną szmatką. W razie silnego zanieczyszczenia można użyć łagodnego roztworu środka czyszczącego.

Obsługa klienta

Jeśli zdarzy się, że urządzenie Graef ulegnie uszkodzeniu, wtedy prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub z Działem Obsługi Klienta firmy Graef pod numerem telefonu 02932- 9703677 lub napisać do nas na adres e-mail: service@graef.de.

HU

Üzembe helyezés

1-es fokozat, élezés 2-es fokozat, polírozás

ÉRTESÍTÉS!

- A köszörülési szög 20°.
- Ha a kés nem nagyon tompa, a legtöbb esetben elegendő csak egy kicsit újraélezni 2-es fokozaton.
- Győződjön meg róla, hogy a géppel csak tiszta késpengéket éleznek a pronto modellben.
- A Graef pronto modellt konyhakések, zsebkések és bizonyos típusú sportkések élezésére tervezték.
- Ne próbáljon meg a géppel ollót, baltapengét vagy más, az élezőnyílásokba nem könnyen behelyezhető pengéket élezni.
- A Graef pronto modell nem alkalmas kerámiakések élezésére.
- Ne használjon csiszolóolajat, vizet vagy más kenőanyagot a pronto modellnél.

- Helyezze a pengeélezőt egy stabil, sima felületre.
- Használat előtt tisztítsa meg a pengét.
- Úgy helyezze el a gépet, hogy az 1-es és 2-es fokozatfelirat Ön felé nézzen.
- Húzza/tolja át a pengét az 1-es fokozaton. Nyomja kissé lefelé a pengét, és húzza/tolja előre-hátra. Elegendő, ha 8-10-szer áthúzza.
- Az előre-hátra mozgásokat a pengét kissé lefelé nyomva végezze el.
- A pengét nem szükséges minden egyes mozgás után kivenni a nyílásból.

ÉRTESÍTÉS!

Ha a penge nagyon tompa, húzza át legfeljebb 20-szor az 1-es fokozaton.

- Polírozáshoz húzza/tolja át a pengét a 2-es fokozaton. Nyomja kissé lefelé a pengét. Elegendő, ha 2-3-szor előre-hátra húzza.

A penge újraélezése

ÉRTESÍTÉS!

A vágóél néhányszor újraélezhető, mielőtt az 1-es fokozatban élezést igényelne.

- Újraélezéshez húzza/tolja át a pengét 2-3-szor felváltva a 2-es fokozat nyílásán.
- Ellenőrizze a penge élességét. Ha szükséges, ismételje meg az eljárást. Általában elegendő a pengét többször a 2-es fokozatban újraélezni, mielőtt az 1-es fokozatot alkalmazná.

A fogazott pengék élezése

ÉRTESÍTÉS!

A fogazott pengék csak a 2-es fokozatban élezhetők.

- Húzza/tolja át a pengét felváltva a 2-as fokozat jobb és bal nyílásán. Rendszerint elegendő a pengét kb. 5-ször áthúzni a 3-as fokozaton.
- Ellenőrizze a penge élességét.
- Ha a penge nagyon tompa, húzza át előbb egyszer gyorsan, de teljesen (egyetlen előre/hátra mozgással) az 1-es fokozaton.

MEGJEGYZÉS!

Csak néhányszor mozgassa előre-hátra a pengét az 1-es fokozatban, ellenkező esetben túl sok anyagot koptat le a fogazott élekről.

- Ezután húzza/tolja a pengét előre-hátra kb. 5-ször a 2-es fokozaton.

Tisztítás

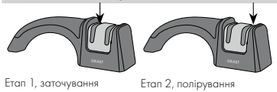
Tisztítsa meg a gép külső felületét egy nedves tisztítókendővel. Erős szennyezettség esetén használjon egy kíméletes tisztítószert.

Ügyfélszolgálat

Ha a Graef gép sérült, akkor keressen fel egy szakkereskedést, vagy forduljon a 02932-9703677 telefonszámon, illetve a service@graef.de e-mail címen a Graef ügyfélszolgálathoz.

UA

Введення в експлуатацію



Етап 1, заточування Етап 2, полірування

ВКАЗІВКА!

- Кут заточування складає 20°.
- Якщо ніж не дуже тупий, в більшості випадків буде достатньо лише додаткового заточування на Етані 2.
- Забезпечте, щоб використовувалися лише чисті леза ножа в моделі pronto.
- Модель Graef pronto призначена для заточування кухонних, складаних та деяких багатофункційних ножів.
- Не намагайтеся точити ножиці, леза сокири або інші леза, які важко вставляються в пази для заточування.
- Модель Graef pronto не призначена для заточування керамічних ножів.
- Заборонено застосовувати мастила для заточування, воду або інші мастильні матеріали для моделі pronto.

- Встановіть манточку для ножа на рівну, тверду поверхню.
- Перед застосуванням очистьте заточуваний ніж.
- Розташуйте пристрій таким чином, щоб цифрові позначення Етапів заточування 1 та 2 знаходилися обличчям до Вас.
- Протягніть/просуньте ніж через Етап 1. Злегка притисніть ніж донизу та протягуйте/просувайте його вперед та назад. 8 - 10 протяжок достатньо.
- Виконайте цю протяжку вперед та назад злегка притискаючи ніж донизу.
- Не потрібно підіймати лезо з паза після кожної протяжки.

ВКАЗІВКА!

Якщо ніж дуже тупий, протягніть ніж до 20 раз через Етап 1.

- Протягніть/просуньте ніж для полірування через Етап 2. Злегка притисніть ніж донизу. 2-3 протяжки вперед та назад достатньо.

Додаткове заточування леза ножа

ВКАЗІВКА!

Додаткове заточування леза ножа можна виконати декілька раз, перед тим як його буде необхідно заточити на Етані 1.

- Для додаткового заточування протягніть/просуньте ніж 2-3 рази через паз Етану 2.
- Протестуйте гостроту леза. При необхідності повторіть процес. Зазвичай достатньо декілька разів виконати додаткове заточування ножа на Етані 2 перед переходом на Етап 1.

Заточування зубчатих лез

ВКАЗІВКА!

Заточування зубчатих лез можливо тільки на Етані 2.

- Протягніть/просуньте ніж по черзі через правий та лівий паз Етану 2. Зазвичай достатньо приблизно 5 раз протягнути ніж на Етані 3
- Протестуйте гостроту леза.
- Якщо ніж дуже тупий, спочатку виконайте швидку, проте повну протяжку (вперед та назад) на Етані 1.

УВАГА!

Виконайте на Етані 1 лише кілька протяжок вперед та назад, в іншому випадку буде знято забагато матеріалу з зубців зубчатого леза.

- Потім протягніть/просуньте ніж приблизно 5 раз вперед та назад на Етані 2.

Очищення

Чистіть зовнішні частини пристрою м'якою вологою ганчіркою. У разі сильного забруднення можна використовувати м'який миючий засіб.

Служба підтримки клієнтів

Якщо Ваш пристрій Graef пошкоджено, зверніться до Вашого торговельного посередника або служби підтримки клієнтів фірми Граеф (Graef) за номером 02932-9703677 або надішліть нам електронного листа на service@graef.de.