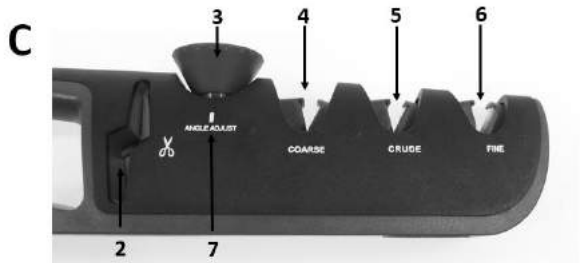


NEO TOOLS



PL INSTRUKCJA ORYGINALNA (OBSŁUGI).....	2
EN TRANSLATION (USER) MANUAL	3
RU РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕВОДУ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)	4
HU EREDETI (KEZELÉSI) UTASÍTÁS	4
RO INSTRUCȚIUNI ORIGINALE (DE OPERARE)	5
UA ОРИГІНАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ (З ЕКСПЛУАТАЦІЇ).....	6
DE ÜBERSETZUNGSHANDBUCH (BENUTZERHANDBUCH)	7
CZ PŘEKLAD (UŽIVATELSKÝ) MANUÁL.....	8
SK PREKLAD (POUŽÍVATEĽSKÁ) PRÍRUČKA	8
SL PRIROČNIK ZA PREVAJANJE (UPORABNIK).....	9
LT VERTIMO (VARTOTOJO) VADOVAS	10
LV TULKŌŠANAS (LIETOTĀJA) ROKASGRĀMATA.....	10
EE TÖLKE (KASUTAJA) KÄSIRAAMAT.....	11
BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПРЕВОД (ПОТРЕБИТЕЛ).....	12
HR PRIRUČNIK ZA PRIJEVOD (KORISNIK).....	13
SR PRIRUČNIK ZA PREVOĐENJE (KORISNIK).....	13
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ (ΧΡΗΣΤΗ)	14
ES MANUAL DE TRADUCCIÓN (USUARIO)	15
IT TRADUZIONE (UTENTE) MANUALE	16
NL VERTALING (GEBRUIKERS)HANDLEIDING	17
FR MANUEL DE TRADUCTION (UTILISATEUR)	17

PL
INSTRUKCJA ORYGINALNA (OBSŁUGI)
Ostrzałka uniwersalna z regulacją kąta ostrzenia

Model: 56-050

UWAGA: PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA SPRZĘTU NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ JĄ DO DALSZEGO WYKORZYSTANIA.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Należy zachować szczególną uwagę w czasie ostrzenia jak i po zakończeniu procesu. Podczas ostrzenia należy unikać niekontrolowanego wysunięcia się ostrza noża z prowadnicy. Należy kierować obrabianym ostrzem aby nie zranić się w ręce lub inne części ciała. Nóż ostrzymy dociskając ostrzałkę do równej i stabilnej powierzchni!

PRZEZNACZENIE

Uniwersalna ostrzałka, o regulowanym kącie ostrzenia noży, ergonomiczny i estetyczny kształt. Przeznaczona do ostrzenia wielu rodzajów noży o gładkim ostrzu oraz nożyczek. Wygodny dwumateriałowy uchwyt daje możliwość pewnego trzymania ostrzałki w czasie pracy.

Opis elementów graficznych

Oznaczenie	Opis
1	Uchwyt ostrzałki
2	Prowadnica do ostrzenia nożyczek (diamentowa)
3	Pokrętło regulacji kąta ostrzenia
4	Prowadnica do ostrzenia zgrubnego (węglik)
5	Prowadnica do wygładzenia (diamentowa)
6	Prowadnica (ceramiczna)

Typowe kąty ostrzenia w różnych typach noży

Noże kieszonekowe szczyraki	20°
Noże myśliwskie	22°
Noże kuchenne Europa/Ameryka	20°
Noże kuchenne Azja	16°
Noże do filetowania	16°
Noże taktyczne	22°

CROASE - ZGRUBNE
CRUDE - PRECYZYJNE

FINE - POLEROWANIE

Użytkowanie

Ostrzałka przeznaczona jest do ostrzenia noży oraz nożyczek. Regulacja kąta ostrzenia umożliwiała dostosowanie kąta ostrzenia w zależności od typu noża. Począwszy od noży kieszonekowych poprzez kuchenne aż do noży taktycznych. W tabeli powyżej umieszczono typowe kąty dla wymienionych wcześniej noży. Na rys. A pokazano poszczególne prowadnice 2, 4, 5 oraz 6, umieszczone w nich elementy ostrzące są przeznaczone do ostrzenia zgrubnego 4 (węglik), oraz do wygładzenia lub podostrzenia prowadnica 6 (ceramiczna) i 5 (diamentowa) do szczególnie twardych materiałów z jakich wykonano ostrza. Prowadnica z elementem ostrzącym diamentowym przeznaczona jest do noży ze szczególnie twardych materiałów takich jak tytan czy stале węglowe. **Ostrzałkę należy położyć na równym, stabilnym podłożu i mocno trzymać aby nie wyslizgnęła się z rąk.**

Ostrzenie noża

Przed przystąpieniem do ostrzenia noża, sprawdź w tabeli jaki powinien być kąt jego ostrzenia. Korzystając z pokrętła rys. A3; B ustaw odpowiedni kąt. Będzie on ustawiony we wszystkich trzech prowadnicach 4, 5, 6 jednocześnie. Punkt odniesienia ustawienia kąta znajduje się poniżej pokrętła z prawej strony ostrzałki rys. C7. Ostrzenie krawędzi uszkodzonych lub bardzo tępych należy rozpocząć od wstępnej obróbki w prowadnicy węglkowej 4. Należy umieścić koniec ostrza noża od strony rękojeści na krawędziach ostrzących i przeciągnąć bez odrywania ostrza kilka razy tylko w jednym kierunku - czubka ostrza jak pokazują strzałki na budowie ostrzałki. Ostrze dociskamy z umiarkowaną siłą. Proces ten należy kontrolować, przerywamy proces po osiągnięciu zadowalającej ostrości noża. W celu wygładzenia krawędzi korzystamy z prowadnicy z krawędziami ceramicznymi 6. Z tej samej prowadnicy 6 korzystamy gdy chcemy podostrzyć lub tylko wygładzić krawędź ostrza noża.

Do ostrzenia noży o szczególnie twardych ostrzach korzystamy z prowadnicy 5 diamentowej. Są to ostrza wykonane z materiałów takich jak tytan, stале węglowe czy też specjalnie utwardzanych. Ostrzenie takich materiałów może być znacznie dłuższe i wymagać wprawy i cierpliwości.

Ostrzenie nożyczek

By naostrzyć nożyczki otwórz je trzymając mocno uchwyty, włóż ostrza nożyczek do szczeliny rys. A2 Następnie z odpowiednią siłą dociśnij

krawędzie tnące na wałku diamentowym. Kolejna czynność to przesunięcie kilka razy ostrzami nożyczek w kierunku czubka ostrzy do osiągnięcia pożądanego ostrości. W czasie ostrzenia należy zwrócić uwagę na kąt pod jakim ostrza nożyczek stykają się z diamentową ostrzałką. Właściwy kąt osiągamy wówczas gdy krawędź tnąca nożyczek, styka się całą powierzchnią z krawędzią ostrzającą.

UWAGA!

Po zakończeniu ostrzenia, ostrze należy wyczyścić ze znajdujących się na nim zanieczyszczeń, opiłków i drobin metalu aby nie dostały się do żywności.

Konserwacja ostrzałki:

Po użyciu wyczyść osesłkę ściereczką lub miękką szcztotką, nigdy nie splukując wodą. Należy ją przechowywać w suchym miejscu.

Dane znamionowe	
Numer katalogowy	56-050
Masa	275 g
Wymiary	297mm x 75mm x 46mm

OCHRONA ŚRODOWISKA



Produktu nie należy wyrzucać wraz z domowymi odpadkami, lecz oddać je do utylizacji w odpowiednich zakładach. Produkt nie poddany recyklingowi stanowi potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi.

„Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Spółka komandytowa z siedzibą w Warszawie, ul. Pograniczna 2/4 (dalej: „Grupa Topex”) informuje, iż wszelkie prawa autorskie do treści niniejszej instrukcji (dalej: „Instrukcja”), w tym m.in. jej tekstu, zamieszczonych fotografii, schematów, rysunków, a także jej kompozycji, należą wyłącznie do Grupy Topex i podlegają ochronie prawnej zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 1994 roku, o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. Dz. U. 2006 Nr 90 Poz 631 z późn. zm.). Kopiewanie, przetwarzanie, publikowanie, modyfikowanie w celach komercyjnych całości Instrukcji jak i poszczególnych jej elementów, bez zgody Grupy Topex wyrażonej na piśmie, jest surowo zabronione i może spowodować pociągnięcie do odpowiedzialności cywilnej i karniej.

GWARANCJA I SERWIS

Serwis Centralny GTX Service Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Pograniczna 2/4 tel. +48 22 364 53 50 02-285 Warszawa e-mail bok@gtxservice.com
Sieć Punktów Serwisowych do napraw gwarancyjnych i pogwarancyjnych dostępna na platformie internetowej gtxservice.pl

Zeskanuj QR kod i wejdź na gtxservice.pl GWARANCJA I SERWIS

Serwis Centralny GTX Service Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Pograniczna 2/4 tel. +48 22 364 53 50 02-285 Warszawa e-mail bok@gtxservice.com

Sieć Punktów Serwisowych do napraw gwarancyjnych i pogwarancyjnych dostępna na platformie internetowej gtxservice.pl

Zeskanuj QR kod i wejdź na gtxservice.pl



EN TRANSLATION (USER) MANUAL

Universal sharpener with adjustable sharpening angle

Model: 56-050

NOTE: BEFORE USING THE EQUIPMENT, PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND KEEP IT FOR FURTHER USE.

SAFETY RULES

Special attention should be paid during sharpening and after the process. During sharpening, it is necessary to avoid uncontrolled protrusion of the knife blade from the guide. It is necessary to direct the machined blade so as not to injure the hands or other parts of the body. Sharpen the knife by pressing the sharpener to an even and stable surface!

ALLOCATION

Universal sharpener, with adjustable knife sharpening angle, ergonomic and aesthetic shape. Designed for sharpening many types of smooth

blade knives and scissors. A convenient two-material handle gives you the opportunity to hold the sharpener securely during operation.

Description of graphic elements

Designation	Description
1	Sharpener handle
2	Scissors sharpening guide (diamond)
3	Sharpening angle adjustment knob
4	Guide for rough sharpening (carbide)
5	Smoothing guide (diamond)
6	Guide (ceramic)

Typical sharpening angles in different types of knives

Pocket knives pocket knives	20°
Hunting knives	22°
Kitchen knives Europe/America	20°
Kitchen knives Asia	16°
Filleting knives	16°
Tactical knives	22°

CROASE - ROUGH

CRUDE - PRECISE

FINE - POLISHING

Usufruct

The sharpener is designed for sharpening knives and scissors. Adjusting the angle of sharpening allows you to adjust the angle of sharpening depending on the type of knife. Starting from pocket knives through kitchen knives to tactical knives. In the table above, typical angles for the previously mentioned knives are placed. **Figure A** shows the individual guides **2, 4, 5 and 6**, the sharpening elements placed in them are designed for rough sharpening **4** (carbide), and for smoothing or sharpening the guide **6** (ceramic) and **5** (diamond) for particularly hard materials from which the blades are made. The guide with a diamond sharpening element is designed for knives made of particularly hard materials such as titanium or carbon steels.

The sharpener should be placed on a level, stable ground and firmly held so that it does not slip out of your hands.

Sharpening a knife

Before you start sharpening the knife, check in the table what should be the angle of its sharpening. Using the **rys knob. A3; B** set the appropriate angle. It will be set in all three guides **4, 5, 6** at the same time. The reference point for the angle setting is below the knob on the right side of the sharpener, **Figure C7**. Sharpening damaged or very blunt edges should begin with pre-treatment in a carbide guide **4**. It is necessary to place the end of the knife blade from the side of the handle on the sharpening edges and drag without tearing off the blade several times only in one direction - the tip of the blade as shown by the arrows on the sharpener housing. We press the blade with moderate force. This process should be controlled, we stop the process after reaching a satisfactory sharpness of the knife. In order to smooth the edges, we use a guide with 6 ceramic edges. We use the same **6** guide when we want to sharpen or only smooth the edge of the knife blade.

For sharpening knives with particularly hard blades, we use a **5** diamond guide. These are blades made of materials such as ceramics, titanium, carbon steels or specially hardened. Sharpening such materials can be much longer and require practice and patience.

Sharpening scissors

To sharpen the scissors, open them holding the handles tightly, insert the blades of the scissors into the **slot of the drawing. A2**. Then, with the appropriate force, press the cutting edges on the diamond roller. The next step is to move the blades of the scissors several times towards the tip of the blades until the desired sharpness is achieved. During sharpening, attention should be paid to the angle at which the blades of the scissors come into contact with the diamond sharpener. The right angle is reached when the cutting edge of the scissors is in contact with the sharpening edge.

REMARK!

After sharpening, the blade should be cleaned of impurities, filings and metal particles on it so that they do not get into the food.

Sharpener maintenance:

After use, clean the whetstone with a cloth or a soft brush, never rinsing with water. It should be swept in a dry place.

Ratings	
Catalog number	56-050
Mass	275 g

Dimensions	297mm x 75mm x 46mm
------------	---------------------

ENVIRONMENTAL PROTECTION



The product should not be disposed of with household waste, but should be disposed of in appropriate facilities. A non-recycled product poses a potential risk to the environment and human health.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa with its registered office in Warsaw, 2/4 Pograniczna Street (hereinafter: "Topex Group") informs that all copyrights to the content of this instruction (hereinafter: "Instruction"), including m.in. of its text, photographs, diagrams, drawings, as well as its compositions, belong exclusively to the Topex Group and are subject to legal protection in accordance with the Act of 4 February 1994, on copyright and related rights (i.e. Journal of Laws of 2006 No. 90 Poz 631, as amended). Copying, processing, publishing, modifying for commercial purposes the entire Instruction as well as its individual elements, without the consent of the Topex Group expressed in writing, is strictly prohibited and may result in civil and criminal liability.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕВОДУ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)

Универсальная точилка с регулируемым углом заточки

Модель: 56-050

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Во время и после заточки необходимо соблюдать особую осторожность. При заточке следует избегать неконтролируемого выскальзывания лезвия ножа из направляющей. Необходимо направлять обрабатываемое лезвие так, чтобы не поранить руки или другие части тела. Нож следует затачивать, прижав точилку к ровной и устойчивой поверхности.

НАЗНАЧЕНИЕ

Универсальная точилка для ножей, с регулируемым углом заточки, эргономичной и эстетичной формы. Предназначена для заточки многих видов ножей с ровным лезвием и ножниц. Удобная рукоятка из двух материалов обеспечивает надежный захват при заточке.

Описание графических элементов

Наименование	Описание
1	Рукоятка точилки
2	Направляющая для заточки ножниц (алмазная)
3	Ручка для регулировки угла заточки
4	Направляющая для черновой заточки (карбид)
5	Направляющая для сглаживания (алмазная)
6	Направляющая (керамическая)

Типичные углы заточки для различных типов ножей

Карманные ножи	20°
Охотничьи ножи	22°
Кухонные ножи Европа/Америка	20°
Кухонные ножи Азия	16°
Филетировочные ножи	16°
Тактические ножи	22°

COARSE - ЧЕРНОВАЯ

CRUDE - ПРЕЦИЗИОННАЯ

FINE - ПОЛИРОВКА

Использование

Точилка предназначена для заточки ножей и ножниц. Регулируемый угол заточки позволяет настроить угол заточки в зависимости от типа ножа. Начиная от карманных ножей, кухонных ножей и заканчивая тактическими ножами. В таблице выше приведены типичные углы для упомянутых выше ножей. На рис. А показаны отдельные направляющие 2, 4, 5 и 6. Находящиеся в них точильные элементы предназначены для черновой заточки – 4 (карбид), а также для сглаживания или подточки – направляющая 6 (керамическая) и 5 (алмазная) – для особо твердых материалов, из которых выполнено лезвие. Направляющая с алмазным затачивающим элементом предназначена для ножей из особо твердых материалов, таких как титан или углеродистые стали.

Точилку следует поместить на ровную, устойчивую поверхность и крепко держать ее, чтобы она не выскользнула из рук.

Заточка ножей

Прежде чем приступить к заточке ножа, проверьте угол заточки в таблице. С помощью ручки рис. А3; В отрегулируйте соответствующий угол. Он будет установлен во всех трех направляющих 4, 5, 6 одновременно. Опорная точка опорной точки угла находится ниже ручки с правой стороны точилки рис. С7. Чтобы заточить поврежденные или очень тупые лезвия, следует начать с черновой заточки в карбидной направляющей 4. Следует поместить конец лезвия ножа со стороны рукоятки в точильных краях и несколько раз, не отрывая, провести лезвием ножа только по направлению к кончику ножа – как показано стрелками на корпусе точилки. Лезвие следует прижимать с умеренной силой. Этот процесс следует контролировать, останавливая его как только нож станет достаточно острым. Для сглаживания кромок следует использовать направляющую с керамическими краями 6. Следует использовать ту же направляющую 6, когда необходимо подточить или только сгладить край лезвия ножа.

Для заточки ножей с особо твердыми лезвиями следует использовать алмазную направляющую 5. Это лезвия, изготовленные из таких материалов, как титан, углеродистая сталь или специально отвержденные. Заточка таких материалов может занять значительно больше времени и требует умения и терпения.

Заточка ножниц

Для заточки ножниц следует открыть ножницы, крепко держа их за ручки, вставить лезвия ножниц в паз рис. А2, затем с достаточной силой придавить режущие кромок к алмазному валлику. После этого следует несколько раз подвигать лезвием ножниц по направлению к кончику лезвия, пока не будет достигнута желаемая острота. При заточке важно обращать внимание на угол, под которым лезвие ножниц соприкасается с алмазной точилкой. Правильный угол достигается, когда режущая кромка ножниц полностью соприкасается с точильным краем.

ВНИМАНИЕ!

После завершения заточки лезвие необходимо очистить от загрязнений, опилок и металлических частиц.

Техобслуживание точилки:

После использования следует очистить точилку тканью или мягкой щеткой, никогда не споласкивая водой. Точилку следует хранить в сухом месте.

Номинальные параметры

Каталожный номер	56-050
Вес	275 г
Размеры	297 мм x 75 мм x 46 мм

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Изделие не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, его необходимо утилизировать в предназначенных для этого пунктах. Неутилизированный продукт представляет собой потенциальную опасность для окружающей среды и здоровья человека.

«Группа Торех Общество с ограниченной ответственностью» Командитное товарищество с местонахождением в Варшаве, ул. Пограничная, 2/4, (далее: «Группа Торех») информирует, что все авторские права на содержание данной инструкции (далее: «Руководство»), в том числе, среди прочего, его текст, фотографии, диаграммы, рисунки и его композиция принадлежат исключительно Группе Торех и подлежат правовой защите в соответствии с Законом об авторском праве и смежных правах от 4 февраля 1994 г. (Зак. вестник 2006 № 90 Поз. 631 с посл. изм.). Копирование, обработка, публикация, изменение в коммерческих целях всего Руководства и отдельных его элементов без письменного согласия Группы Торех строго запрещено и может привести к уголовной и гражданской ответственности.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Центральный сервис GTX Service Sp. z o.o. Sp.k.
ул. Пограничная, 2/4 тел. +48 22 364 53 50 02–285 Варшава
e-mail bok@gtxservice.com

Сеть сервисных центров по гарантийному и послегарантийному ремонту доступна на интернет-платформе gtxservice.pl

Скачайте QR-код и войдите на gtxservice.pl

HU

EREDETI (KEZÉLÉSI) UTASÍTÁS

Univerzális élező állítható élezési szöggel

Típus: 56-050

MEGJEGYZÉS: AZ ESZKÖZ HASZNÁLATÁNAK MEGKEZDÉSE ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL EZT AZ UTASÍTÁST, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Különös óvatossággal járjon el az élezésnél és annak befejezése után. Az élezés során kerülje a késpenge ellenőrizetlen kicsúszását az élezőnyílásból. Irányítsa a megmunkált élet úgy, hogy ne sérüljön meg a keze vagy más testrésze. A kés élezésénél szorítsa rá az élezőt egy sima és stabil felületre!

RENDELTETÉSE

Univerzális élező állítható élezési szöggel, ergonomikus és esztétikus alakkal. Rendeltesse: sokféle sima élű kés és olló élezése. A kényelmes, kétkomponensű fogantyú biztosítja az élező biztos tartását munka közben.

Grafikus elemek leírása

Jelölés	Leírás
1	Élező fogantyúja
2	Élezőnyílás ollókhöz (gyémánt)
3	Élezési szög állítógombja
4	Élezőnyílás durva élezéshez (karbid)
5	Élezőnyílás finom élezéshez (gyémánt)
6	Élezőnyílás (kerámia)

Tipikus élezési szögek különböző késfajtáknál

Zsebkésék, bicscák	20°
Vadászkésék	22°
Konyhakésék Európa/Amerika	20°
Konyhakésék Ázsia	16°
Filézőkésék	16°
Taktikai késék	22°

- CRROASE** - DURVA
CRUDE - PRECÍZ
FINE - POLÍROZOTT

Használat

Az élező késék és ollók élezésére szolgál. Az élezési szög állíthatósága lehetővé teszi annak illesztését az adott késtípushoz. A zsebkéséktől kezdve a konyhakéséken át a taktikai késéig. A fenti táblázatban a korábban említett kések tipikus élezési szögeit állítottuk össze. Az **A ábrán** a 2, 4, 5 és 6 élezőnyílások láthatók, a bennük elhelyezett élező elemek: 4 durva élezéshez (karbid), 6 (kerámia) simításhoz vagy finom élezéshez, 5 (gyémánt) pedig különösen kemény kőanyagokhoz. A gyémánt élező elemet tartalmazó nyílás különösen kemény kőanyagokhoz (mint pl. titán vagy szénacél) alkalmas.

Az élezőt sima és stabil felületen helyezze el, és erősen tartsa, nehogy kicsússzon a kézéből.

Késék élezése

Az élezés megkezdése előtt ellenőrizze a táblázatban, milyen szöget kell alkalmazni. Az **A3; B** ábra szerinti forgatógombbal állítsa be a megfelelő szöget. A beállítás mind a három nyílásban (4, 5, 6) egyidejűleg megtörténik. A szögállítás referencia pontja a forgatógomb alatt található, az élező jobb oldalán (**C7** ábra). Sérült vagy nagyon tompa pengék élezését durva megmunkálással kell kezdeni a 4 karbid élező elemet tartalmazó nyílásban. A penge markolat felőli végét helyezze rá az élező elemekre, és anélkül, hogy elemelné, csak az egyik irányban többször húzza át - a penge csúcsa felé, amint a házon lévő nyílak mutatják. A penge szorítása mérsékelt legyen. Ellenőrizze ezt a folyamatot, és szakítsa meg, ha a kés élessége már megfelelő. Az él finomításához használja a kerámia elemeket tartalmazó 6 élezőnyílást. Ugyanezt a 6 nyílást használja, ha a késpengét utánélezi, vagy csak egyengetni kívánja. A különösen kemény pengéjű késék élezéséhez az 5 élezőnyílást (gyémánt) használja. Ezek a pengék olyan anyagokból készültek, mint pl. titán, szénacél, vagy speciálisan edzetek. Az ilyen pengék élezése jóval több időt, gyakorlatot és türelmet igényel.

Ollók élezése

Élezéshez nyissa szét az ollót és tartsa erősen a fogantyúnál fogva, a pengét helyezze be az ollók élezőnyílásába (**A1 ábra**), majd a keilő erővel szorítsa rá a gyémánt élezőelemre. Ezután néhányszor húzza végig a pengét a csúcs irányában az élezőelemen, amíg az kellően éles nem lesz. Az élezésnél ügyeljen arra, hogy milyen szögben érintkeznek az olló pengéi a gyémánt élezőelemmel. Ez a szög akkor megfelelő, ha az olló egész vágóéle érintkezik az élezőelemmel.

FIGYELEM!

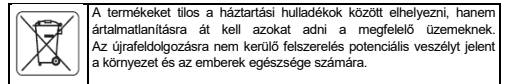
Az élezés végeztével tisztítsa meg a pengét a reszeléktől, szennyeződésektől, fémrészekéktől, hogy ne kerüljenek be az élelmiszerekbe.

Az élező karbantartása:

Használat után törőruhával vagy puha kefével tisztítsa meg az élezőt, vízzel soha ne öblítse. Szárítsa helyen tárolja.

Névleges adatok	
Katalógusszám	56-050
Tömeg	275 g
Méretetek	297 mm x 75 mm x 46 mm

KÖRNYEZETVÉDELEM



A termékeket tilos a háztartási hulladékok között elhelyezni, hanem ártalmatlanításra át kell azokat adni a megfelelő üzemeknek. Az újrafeldolgozásra nem kerülő feldarabok potenciális veszélyt jelent a környezet és az emberek egészsége számára.

A „TopeX Csoport Korlátolt felelősségű társaság” Betéti társaság, székhelye: Warszawa, ul. Pograniczna 2/4 (továbbiakban: „TopeX Csoport”) közli, hogy a jelen utasítás (továbbiakban: „Utasítás”) tartalmával kapcsolatos mindennemű szerzői jogok, beleértve a szöveg, benne lévő fényképek, vázlatok, rajzok, valamint kialakítására vonatkozókat, kizárólagosan a TopeX Csoportot illetik meg, és jogi védelem alatt állnak, a szerzői jogról és szomszédos jogokról szóló 1994. február 4-i törvény Hiv. Közl. 2006. évi 90 sz., 631. tétele, a későbbi változtatásokkal) szerint. Az Utasítás egészének és egyes részeinek másolása, feldolgozása, kereskedelmi célokba történő publikálása a TopeX Csoport írásos beleegyezése nélkül szigorúan tilos, és polgári, valamint büntetőjogi felelősségre vonást vonhat maga után.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Központi Szerviz GTX Service Sp. z o.o.
 ul. Pograniczna 2/4 tel. +48 22 364 53 50 02-285 Warszawa e-mail bok@gtxservice.com
 A garanciális és garancián túli javításokat végző szervizpontok hálózata a gtxservice.pl weboldalon érhető el.
 Szkenelje be a QR kódot, és lépjen a gtxservice.pl weboldalra

RO
INSTRUCȚIUNI ORIGINALA (DE OPERARE)
Ascuțitor universal cu unghi de ascuțire reglabil

Model: 56-050

ATENȚIE: ÎNAINTE DE ÎNCEPEREA UTILIZĂRII ECHIPAMENTULUI TREBUIE SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI SĂ LE PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ÎN VIITOR.

REGULI DE SIGURANȚĂ

Trebue să se acorde o atenție deosebită în timpul și după ascuțire. Atunci când ascuțiri, evitați alunecarea necontrolată a lamei de cuțit de pe ghidaj. Conduceți lama astfel încât să nu vă răniți la mâini sau la alte părți ale corpului. Ascuiți cuțitul prin apăsarea ascuțitorului pe o suprafață plană și stabilă!

DESEMNARE

Ascuțitor universal, cu unghi reglabil de ascuțire a cuțitelor, formă ergonomică și estetică. Conceput pentru ascuțirea multor tipuri de cuțite și foarfeci cu lame netede. Mănerul confortabil din două materiale vă permite să țineți ascuțitorul în siguranță în timp ce lucrați.

Descrierea elementelor grafice

Desemnare	Descriere
1	Măner ascuțitor
2	Ghid de ascuțire a foarfecelor (diamant)
3	Buton pentru reglarea unghiului de ascuțire
4	Ghidaj de rectificare grosieră (carbură)
5	Ghidaj de netezire (diamant)
6	Bară de ghidaj (ceramică)

Unghiuri tipice de ascuțire pentru diferite tipuri de cuțite

Cuțite de buzunar	20°
Cuțite de vânatoare	22°
Cuțite de bucătărie Europa/America	20°
Cuțite de bucătărie Asia	16°
Cuțite de filare	16°
Cuțite tactice	22°

- CRROASE** - GROSIER
CRUDE - PRECIS
FINE - LUSTRUIRE

Utilizarea

Аби заточити ножиці, відкрийте їх, міцно тримаючи за ручки, вставте леза ножиць в щілину **рис. А2**. Потім з відповідною силою притисніть ріжучі краї до алмазного валіка. Наступна дія - декілька разів протягніть лезами ножиць в напрямі кінцівки лез, поки вони не стануть такими гострими, як вам треба. Під час заточування звертайте увагу на кут, під яким леза ножиць прилягають до алмазного точила. Відповідний кут отримуємо, коли ріжучий край ножиць прилягає усею поверхнею до краю заточування.

УВАГА!

Після закінчення заточування лезо очистити від забруднень, опилок та дрібок металу, аби вони не потрапили в їху.

Догляд за точилом:

Після використання очистити точило ганчіркою або м'якою щіточкою, ніколи не промивайте водою. Зберігати в сухому місці.

НОМИНАЛЬНІ ДАНІ	
Каталожний номер	56-050.
Маса	275 г
Розміри	297 x 75 x 46 мм

ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Продукт не слід викидати разом з побутовими відходами, а утилізувати у відповідних установах. Продукт становить потенційну загрозу для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Командитне товариство Група Тorex зі штаб-квартирою в Варшаві, вул. Пюганічна, 2/4 (далі: Група Тorex) інформує, що всі авторські права на вміст даної інструкції (далі: інструкція), в тому числі на текст, розміщені фотографії, схеми, малюнки, а також її композицію, належать виключно Групі Тorex і підлягають правовому захисту відповідно до закону від 4 лютого 1994 року про авторське право та суміжні права (уніфікований текст Законодавчий вісник Законодавчий вісник 2006 № 90 поз. 631 зі змінами). Копіювання, обробка, публікація, зміна в комерційних цілях всього Посібника та окремих його елементів без письмової згоди Група Тorex суворо заборонені і може призвести до цивільної та кримінальної відповідальності.

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІС

Сервісний центр GTX Service Sp. z o.o. Sp.k.
вул. Пюганічна, 2/4 тел. +48 22 364 53 50 02-285 Варшава
e-mail bok@gtxservice.com

Мережа сервісних центрів для гарантійного і післягарантійного ремонту доступна на інтернет-платформі gtxservice.pl

Відскануйте QR-код і перейдіть на сторінку gtxservice.pl

DE

ÜBERSETZUNGSHANDBUCH (BENUTZERHANDBUCH)

Universalschärfer mit einstellbarem Schärfwinkel

Modell: 56-050

HINWEIS: BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN, LESEN SIE BITTE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES FÜR DIE WEITERE VERWENDUNG AUF.

SICHERHEITSGEGELN

Besondere Aufmerksamkeit sollte beim Schärfen und nach dem Prozess geschenkt werden. Beim Schärfen ist es notwendig, einen unkontrollierten Vorsprung der Messerklinge aus der Führung zu vermeiden. Es ist notwendig, die bearbeitete Klinge so zu lenken, dass die Hände oder andere Körperteile nicht verletzt werden. Schärfen Sie das Messer, indem Sie den Spitzer auf eine ebene und stabile Oberfläche drücken!

ZUTEILUNG

Universalschärfer, mit einstellbarem Messerschärfwinkel, ergonomischer und ästhetischer Form. Entwickelt zum Schärfen vieler Arten von glatten Klingentypen und -scheren. Ein praktischer Zwei-Material-Griff gibt Ihnen die Möglichkeit, den Spitzer während des Betriebs sicher zu halten.

Beschreibung der grafischen Elemente

Bezeichnung	Beschreibung
1	Schärffgriff
2	Scherenschärfanleitung (Diamant)
3	Schärfwinkel-Einstellknopf
4	Leitfäden zum groben Schärfen (Hartmetall)
5	Glättungshilfe (Diamant)
6	Führer (Keramik)

Typische Schärfwinkel bei verschiedenen Messertypen

Taschenmesser Taschenmesser	20°
-----------------------------	-----

Jagdmesser	22°
Küchenmesser Europa/Amerika	20°
Küchenmesser Asien	16°
Filetmesser	16°
Taktische Messer	22°

CROASE- RAU

CRUDE- PRÄZISE

FEIN- POLIEREN

Nießbrauch

Der Spitzer ist zum Schärfen von Messern und Scheren konzipiert. Durch Einstellen des Schärfwinkels können Sie den Schärfwinkel je nach Messertyp anpassen. Angefangen von Taschenmessern über Küchenmesser bis hin zu taktischen Messern. In der obigen Tabelle sind typische Winkel für die zuvor genannten Messer platziert. **Abbildung A** zeigt die einzelnen Führungen 2, 4, 5 und 6, die darin platzierten Schärfelemente sind zum groben Schärfen 4 (Hartmetall) und zum Glätten oder Schärfen der Führung 6 (Keramik) und 5 (Diamant) für besonders harte Materialien, aus denen die Klingen bestehen, ausgelegt. Die Führung mit Diamant-Schärfelement ist für Messer aus besonders harten Materialien wie Titan oder Kohlenstoffstählen konzipiert.

Der Spitzer sollte auf einem ebenen, stabilen Boden platziert und fest gehalten werden, damit er Ihnen nicht aus den Händen rutscht.

Schärfen eines Messers

Bevor Sie mit dem Schärfen des Messers beginnen, überprüfen Sie in der Tabelle, in welchem Winkel es geschärft werden soll. Mit dem **Rys-Knopf A3; B** den entsprechenden Winkel einstellen. Es wird in allen drei Leitfäden 4, 5, 6 gleichzeitig eingestellt. Der Bezugspunkt für die Winkeleinstellung befindet sich unterhalb des Knopfes auf der rechten Seite des Spitzers, **Abbildung C7**. Das Schärfen beschädigter oder sehr stumpfer Kanten sollte mit der Vorbehandlung in einem Hartmetall-Guide **beginnen 4**. Es ist notwendig, das Ende der Messerklinge von der Seite des Griffs auf die Schärfkanten zu legen und zu ziehen, ohne die Klinge mehrmals abzubreisen, nur in eine Richtung - die Spitze der Klinge, wie sie durch die Pfeile auf dem Schärfergehäuse angezeigt wird. Wir drücken die Klinge mit mäßiger Kraft. Dieser Prozess sollte kontrolliert werden, wir stoppen den Prozess, nachdem wir eine zufriedenstellende Schärfe des Messers erreicht haben. Um die Kanten zu glätten, verwenden wir eine Führung mit 6 Keramikanten. Wir verwenden die gleiche **6-Führung**, wenn wir die Kante der Messerklinge schärfen oder nur glätten möchten. Zum Schärfen von Messern mit besonders harten Klingen verwenden wir eine **5-Diamant-Führung**. Dabei handelt es sich um Klingen aus Werkstoffen wie Titan, Kohlenstoffstählen oder speziell gehärtet. Das Schärfen solcher Materialien kann viel länger dauern und erfordert Übung und Geduld.

Schere schärfen

Um die Schere zu schärfen, öffnen Sie sie, halten Sie die Griffe fest und stecken Sie die Klingen der Schere in **den Schlitze der Zeichnung. A2** Drücken Sie dann mit der entsprechenden Kraft die Schneidkanten auf die Diamantwalze. Der nächste Schritt besteht darin, die Klingen der Schere mehrmals in Richtung der Spitze der Klingen zu bewegen, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist. Beim Schärfen sollte auf den Winkel geachtet werden, in dem die Klingen der Schere mit dem Diamantschärfer in Kontakt kommen. Der richtige Winkel ist erreicht, wenn die Schneide der Schere mit der Schärfkante in Kontakt kommt.

BERMerkung!

Nach dem Schärfen sollte die Klinge von Verunreinigungen, Spänen und Metallpartikeln gereinigt werden, damit sie nicht in das Essen gelangen.

Wartung des Schärfers:

Reinigen Sie den Schleifstein nach Gebrauch mit einem Tuch oder einer weichen Bürste und spülen Sie ihn niemals mit Wasser ab. Es sollte an einem trockenen Ort gefegt werden.

Einschaltquoten	
Katalognummer	56-050
Masse	275 Gramm
Dimensionen	297mm x 75mm x 46mm

UMWELTSCHUTZ



Das Produkt sollte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern in geeigneten Einrichtungen entsorgt werden. Ein nicht recyceltes Produkt stellt ein potenzielles Risiko für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

"Grupa Torex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa mit Sitz in Warschau, Poganicznna-Strasse 2/4 (im Folgenden: "Torex-Gruppe") informiert, dass

alle Urheberrechte am Inhalt dieser Anweisung (im Folgenden: "Anweisung"), einschließlich m.in ihrer Texte, Fotos, Diagramme, Zeichnungen sowie ihrer Kompositionen, ausschließlich der Topex-Gruppe gehören und dem Rechtsschutz gemäß dem Gesetz vom 4. Februar 1994 unterliegen, über das Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (z. B. Gesetzblatt von 2006 Nr. 90 Poz 631, in der geänderten Fassung). Das Kopieren, Verarbeiten, Veröffentlichungen, Modifizieren der gesamten Instruktion sowie ihrer einzelnen Elemente zu kommerziellen Zwecken ohne die schriftlich erteilte Zustimmung der Topex Group ist strengstens untersagt und kann zu einer zivil- und strafrechtlichen Haftung führen.

vyhlazení hran používáme vodítko se 6 keramickými hranami. Stejně vodítko 6 používáme, když chceme ostřit nebo pouze vyhladit okraj čepel nože.

Pro ostření nožů s obzvláště tvrdými čepeli používáme 5 diamantové vodítko. Jedná se o čepel vyrobené z materiálů, jako je titan, uhlíkové oceli nebo speciálně kalené. Ostření takových materiálů může být mnohem delší a vyžaduje praxi a trpělivost.

Ostření nůžek

Chcete-li ostřit nůžky, otevřete je pevně držící rukojeti, vložte čepel nůžek do štěrbin výkresu. A2 Poté vhodnou silou zatlačte fezné hrany na diamantový válec. Dalším krokem je několikrát posunout čepel nůžek směrem ke špičce čepelí, dokud nebude dosaženo požadované ostrosti. Během ostření je třeba věnovat pozornost úhlu, pod kterým čepel nůžek přicházejí do styku s diamantovým ořezávacím. Právý úhel je dosažen, když je fezná hrana nůžek v kontaktu s ostřím.

POZNÁMKA!

Po ostření by měla být čepel očištěna od nečistot, pilin a kovových částic na ní tak, aby se nedostaly do jídla.

Udržba ořezávků:

Po použití očistěte whetstone hadříkem nebo měkkým kartáčem, nikdy neoplachujte vodou. Mělo by být zameteno na suchém místě.

CZ

PŘEKLAD (UŽIVATELSKÝ) MANUÁL

Univerzální ořezávkó s nastaviteľným úhlem ostření

Kód: 56-050

POZNÁMKA: PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TUTO PŘÍRUČKU A USCHOVEJTE SI JI PRO DALŠÍ POUŽITÍ.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

Zvláštní pozornost by měla být věnována při ostření a po procesu. Během ostření je nutné zabránit nekontrolovanému vyčnívání čepel nože z vodítka. Je nutné nasměrovat obrobenou čepel tak, aby nedošlo k poranění rukou nebo jiných částí těla. Naostřete nůž stisknutím ořezávče na rovný a stabilní povrch!

PŘÍDEĽ

Univerzální ořezávkó s nastaviteľným úhlem ostření nože, ergonomický a estetický tvarom. Určeno pro ostření mnoha typů hladkých nožů a nůžek. Pohodlná rukojet' ze dvou materiálů vám dáva možnost bezpečně držet ořezávkó během provozu.

Popis grafických prvků

Označení	Popis
1	Rukojet' ořezávče
2	Vodítko pro ostření nůžek (diamantové)
3	Knoflík pro nastavení úhlu ostření
4	Vodítko pro hrubé ostření (karbid)
5	Vodítko vyhlazení (diamant)
6	Průvodce (keramika)

Typické úhly ostření u různých typů nůž

Kapesní nože kapesní nože	20°
Lovecké nože	22°
Kuchyňské nože Evropa/Amerika	20°
Kuchyňské nože Asie	16°
Filetovací nože	16°
Taktické nože	22°

CROASE-DRSNÝ
HRUBÝ - PŘESNÝ
JEMNĚ LEŠTĚNÝ

Uživací právo

Ořezávkó je určeno pro ostření nožů a nůžek. Nastavení úhlu ostření umožňuje nastavit úhel ostření v závislosti na typu nože. Počínaje kapesními noži přes kuchyňské nože až po taktické nože. Ve výše uvedené tabulce jsou umístěny typické úhly pro výše uvedené nože.

Obrázek A ukazuje jednotlivá vodítka 2, 4, 5 a 6, ostřicí lišty v nich umístěné jsou určeny pro hrubé ostření 4 (karbid) a pro vyhlazení nebo ostření vodítka 6 (keramika) a 5 (diamant) pro obzvláště tvrdé materiály, ze kterých jsou čepel vyrobeny. Vodítko s diamantovým ostřicím prvkem je určeno pro nože vyrobené z obzvláště tvrdých materiálů, jako je titan nebo uhlíkové oceli.

Ořezávkó by mělo být umístěno na rovném, stabilním podkladu a pevně drženo tak, aby nevyklouzlo z rukou.

Ostření nože

Než začnete ostřit nůž, zkontrolujte v tabulce, jaký by měl být úhel jeho ostření. Pomocí knoflíku **rys. Odpověď č. 3; B** nastavte vhodný úhel. Bude nastaven ve všech třech vodítkách **4, 5, 6** současně. Vztahy udel pro nastavení úhlu je pod knoflíkem na pravé straně ořezávče, **obrázek C7**. Ostření poškozených nebo velmi tupých hran by mělo začínat předúpravou v karbidovém vodítku 4. Je nutné umístit konec čepel nože ze strany rukojeti na ostřicí hrany a přetáhnout bez odtržení čepel několikrát pouze v jednom směru - špičku čepel, jak ukazují šipky na krytu ořezávče. Čepel lisujeme mírnou silou. Tento proces by měl být kontrolován, proces zastavíme po dosažení uspokojivé ostrosti nože. Pro

Hodnocení	
Katalogové číslo	56-050
Míse	275 g
Dimenze	297 mm x 75 mm x 46 mm

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Výrobek by neměl být likvidován s domácím odpadem, ale měl by být zlikvidován ve vhodných zařízeních. Nerecyklovaný výrobek představuje potenciální riziko pro životní prostředí a lidské zdraví.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa se sídlem ve Varšavě, 2/4 Pograniczna Street (dále jen: "Topex Group") informuje, že veškerá autorská práva k obsahu této instrukce (dále jen: "instrukce"), včetně m.in jejího textu, fotografií, diagramů, kreseb a jejích kompozic, patří výhradně skupině Topex a podléhají právní ochraně v souladu se zákonem ze dne 4. února 1994, o autorském právu a právech s ním souvisejících (tj. Sběrka zákonů z roku 2006 č. 90 Poz 631, ve znění pozdějších předpisů). Kopírování, zpracování, publikování, úpravy pro komerční účely celé Instrukce, jakož i jejích jednotlivých prvků, bez písemného souhlasu Skupiny Topex, je přísně zakázáno a může mít za následek občanskoprávní a trestní odpovědnost.

SK

PŘEKLAD (POUŽIVATELSKÁ) PŘÍRUČKA

Univerzální ostrická s nastaviteľným úhľom ostrenia

Model: 56-050

POZNÁMKA: PRED POUŽITÍM ZARIADENIA SI POZORNE PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A USCHOVAJTE SI HO NA ĎALŠIE POUŽITIE.

BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ

Osobitná pozornosť by sa mala venovať počas ostrenia a po procese. Počas ostrenia je potrebné vyhnúť sa nekontrolovanému vyčníklu čepel noža z vodiacej lišty. Je potrebné nasmerovať opracovaný čepel tak, aby nedošlo k poškodeniu rúk alebo iných častí tela. Nôž zaostríte stlačením ostríe na rovný a stabilný povrch!

ALOKÁCIA

Univerzálna ostríca s nastaviteľným úhľom ostrenia nožov, ergonomickým a estetickým tvarom. Určené na ostrenie mnohých typov nožov a nožnic s hladkou čepelou. Pohodlná dvojmateriálna rukoväť vám dáva možnosť bezpečne držať ostríe počas prevádzky.

Popis grafických prvkov

Označenie	Popis
1	Rukoväť brúsky
2	Vodidlo na ostrenie nožnic (diamant)
3	Gombík nastavenia uhla zaostrenia
4	Spríevodca hrubým ostrením (karbid)
5	Spríevodca vyhladzovaním (diamant)
6	Spríevodca (keramický)

Typické uhly ostrenia v rôznych typoch nožov

Vreckové nože vreckové nože	20°
Lovecké nože	22°
Kuchynské nože Európa/Amerika	20°
Kuchynské nože Ázia	16°
Plniace nože	16°
Taktické nože	22°

KROKODIL - HRUBÝ
SUROVÁ - PRESNÁ
JEMNÉ LEŠTENIE

Užívacie právo

Ostrie je určený na ostrenie nožov a nožnic. Nastavenie uhla ostrenia vám umožňuje nastaviť uhol ostrenia v závislosti od typu noža. Počnúc vreckovými nožmi cez kuchynské nože až po taktické nože. Vo vyššie uvedenej tabuľke sú umiestnené typické uhly pre vyššie uvedené nože.

Na obrázku A sú znázornené jednotlivé vodiace líšty **2, 4, 5 a 6**, brúsne prvky, ktoré sú v nich umiestnené, sú určené na hrubé ostrenie **4** (karbid) a na vyhladenie alebo zaostrenie vodidla **6** (keramicke) a **5** (diamant) pre obzvlášť tvrdé materiály, z ktorých sú čepele vyrobené. Vodidlo s diamantovým brúsnym prvkom je určené pre nože vyrobené z obzvlášť tvrdých materiálov, ako je titán alebo uhlíkové ocele.

Ostrička by mala byť umiestnená na rovnej, stabilnej pôde a pevne držaná tak, aby nevykĺzla z rúk.

Ostrenie noža

Prírodný, ako začnete brúsiť nôž, skontrolujte v tabuľke, aký by mal byť uhol jeho ostrenia. Pomocou gombíka **rys. A3; B** nastavte vhodný uhol. Bude nastavený vo všetkých troch príručkách **4, 5, 6** súčasne. Referenčný bod pre nastavenie uhla je pod gombíkom na pravej strane ostrie, **obrázok C7**. Ostrenie poškodených alebo veľmi tupých hrán by sa malo začať predbežnou úpravou vodidla karbidu **4**. Konec čepele noža je potrebné umiestniť zo strany rukoväte na brúsne hrany a ťahať bez toho, aby ste odtrhli čepeľ niekoľkokrát len v jednom smere - špičke čepele, ako to ukazujú šípky na telese ostrie. Čepeľ stlačíme miernou silou. Tento proces by mal byť kontrolovaný, proces zastavíme po dosiahnutí uspokojivej ostroti noža. Aby sme vyhladili okraje, používame vodidlo so 6 keramickými hranami. Používame rovnakú **6** vodidlo, keď chceme zaostriť alebo len vyhladiť okraj čepele noža.

Na ostrenie nožov s obzvlášť tvrdými čepeľami používame **5** diamantového vodiaceho drôtu. Jedná sa o čepele vyrobené z materiálov, ako je titán, uhlíkové ocele alebo špeciálne kalené. Ostrenie takýchto materiálov môže byť oveľa dlhšie a vyžaduje prax a trpezlivosť.

Nožnice na ostrenie

Ak chcete nožnice zaostriť, otvorte ich pevne držiak rukoväte, vložte čepele nožnic do **otvoru výkresu. A2** Potom s vhodnou silou stlačte reznú hranu na diamantovom valčeku. Ďalším krokom je niekoľkokrát presunúť čepele nožnic smerom k špičke čepeľi, až kým sa nedosiahne požadovaná ostrosť. Počas ostrenia by sa mala venovať pozornosť uhlu, v ktorom sa čepele nožnic dostanú do kontaktu s diamantovou ostrou. Právý uhol sa dosiahne, keď je rezná hrana nožnic v kontakte so brúsnou hranou.

POZNÁMKA!


Po zaostrení by sa čepeľ mala vyčistiť od nečistôt, pilín a kovových častíc, aby sa nedostali do jedla.

Údržba ostrovača:

Po použití vyčistíte brúsnu kameň handričkou alebo mäkkou kefa a nikdy nepláchnite vodou. Mal by sa zamiesť na suchom mieste.

Hodnotenie	
Katalógové číslo	56-050
Hmotnosť	275 g
Rozmery	297 mm x 75 mm x 46 mm

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

	Výrobok by sa nemal likvidovať s domovým odpadom, ale mal by sa zlikvidovať vo vhodných zariadeniach. Nerecyklovaný výrobok predstavuje potenciálne riziko pre životné prostredie a ľudské zdravie.
--	---

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa so sídlom vo Varšave, 2/4 Pograniczna Street (ďalej len "Topex Group") informuje, že všetky autorské práva k obsahu tejto inštrukcie (ďalej len "Inštrukcie"), vrátane m. in. jej textu, fotografií, diagramov, výkresov, ako aj jej kompozície, patria výlučne do skupiny Topex a podliehajú právnej ochrane v súlade so zákonom zo 4. februára 1994, o autorských právach a s nimi súvisiacich právach (t. j. Zbierka zákonov z roku 2006, č. 90 Poz 631 v znení neskorších predpisov). Kopírovanie, spracovanie, publikovanie, úprava na komerčné účely celej Inštrukcie, ako aj jej jednotlivých prvkov, bez písomného súhlasu

skupiny Topex, je prísne zakázané a môže viesť k občianskoprávnej a trestnoprávnej zodpovednosti.

SL PRIROČNIK ZA PREVAJANJE (UPORABNIK)

Univerzalni brusilec z nastavljlivim kotom ostritve

Model: 56-050

OPOMBA: PRED UPORABO OPREME PREVIDNO PREBERITE TA PRIROČNIK IN GA HVRANITE ZA NADALJNJO UPORABO.

VARNOSTNA PRAVILA

Posebno pozornost je treba posvetiti med ostrinjem in po postopku. Med ostrinjem se je treba izogibati nenadzorovanemu štrlenju noža iz vodnika. Strojno rezilo je treba usmerjati, da se ne poškodujejo roke ali drugi deli telesa. Nož naostrite tako, da ostlo ostrina pritisnete na eno in stabilno površino!

DODELITEV

Univerzalni šilter, z nastavljlivim kotom ostritve noža, ergonomsko in estetsko obliko. Namenjen je za izostritev številnih vrst gladkih nožev rezil in škarj. Priročni ročaj z dvema materialoma vam nudi možnost, da med delovanjem varno držite ostlo.

Opis grafičnih elementov

Imenovanje	Opis
1	Ročaj brusilec
2	Škarje ostrina vodnik (diamant)
3	Gumb za nastavitve kota ostrina
4	Vodnik za grobo ostriranje (karbid)
5	Vodnik za glajenje (diamant)
6	Vodnik (keramični)

Tipični koti ostritve v različnih vrstah noža

Žepni noži žepni noži	20°
Lovski noži	22°
Kuhinjski noži Evropa/Amerika	20°
Kuhinjski noži Azija	16°
Noži za poljenje	16°
Taktični noži	22°

CROASE- GROBO
SUROVO- NATANČNO
FINO- POLIRANJE

Odvleček

Ostrjevalček je namenjen ostrinarju nožev in škarij. Nastavitve kota ostrina vam omogoča, da prilagodite kot ostrina glede na vrsto noža. Od žepnih nožev skozi kuhinjske nože do taktičnih nožev. V zgornji tabeli se postavijo tipični koti za prej omenjene nože. Slika A prikazuje posamezne vodnike **2, 4, 5 in 6**, ostrenični elementi, ki se v njih postavijo, so namenjeni za grobo ostritev **4** (karbid), ter za glajenje ali ostritev vodnika **6** (keramična) in **5** (diamant) za posebno trde materiale, iz katerih so rezila izdelana. Vodilo z elementom za ostranje diamantov je namenjeno nožem iz še posebej trdih materialov, kot so titan ali ogjikova jekla.

Ostrinač je treba posuti na raven, stabilna tla in trdno pridržana, da vam ne zdrse iz rok.

Ostritev noža

Preden začnete ostriti nož, preverite v mizi, kakšen naj bo kot ostrina. Z uporabo **rys gumba. A3; B** nastavite ustrezan kot. Nastavljen bo v vseh treh vodnikih **4, 5, 6** hkrati. Referenčna točka za nastavitve kota je pod gumbom na desni strani šilca, **slika C7**. Ostritev poškodovanih ali zelo topih robov se mora začeti s predobdelanim združenjem v karbidnem vodniku **4**. Konec nožnega rezila je treba namestiti s strani ročaja na robove za ostranje in potegniti, ne da bi rezilo večkrat odtrgal le v eno smer - konico rezila, kot so pokazale puščice na ohišju ostrina. Rezilo pritisnemo z zmerno silo. Ta postopek je treba nadzorovati, smo ustavi proces po doseganju zadovoljivo ostrina noža. Da bi zagladili robove, uporabljamo vodnik s 6 keramičnimi robovi. Enako vodilo **6** uporabljamo, ko želimo izostriti ali le zagladiti rob nožnega rezila.

Za ostritev nožev s posebej trdimi rezili uporabljamo diamantno vodilo **5**. To so rezila iz materialov, kot so titan, ogjikova jekla ali posebej kaljena. Ostritev takšnih materialov je lahko veliko dlje in zahteva prakso in potrpljenje.

Škarje za ostriranje

Škarje naostrite tako, da jih trdno držite za ročaje, v režo risbe vstavite rezila škarj. **A2 Nato** z ustreznno silo pritisnite rezne robove na diamantni valj. Naslednji korak je večkrat premikanje rezil škarj proti konici rezil, dokler se ne doseže želena ostrina. Med ostrinjenjem je treba pozornost nameniti kotu, pod katerim rezila škarj pridejo v stik z šilcem za diamante. Do pravega kota pride, ko je rezalni rob škarj v stiku z robom za ostritev.

PRIPOMBO!

Po ostritvi je treba rezilo očistiti nečistoče, filingov in kovinskih delcev, da ne pridejo v hrano.

Vzdrževanje šilca:

Po uporabi whelstone očistite s krpo ali mehko ščetko, nikoli ne splakujte z vodo. Treba ga je posušiti na suhem mestu.

Ocene	
Številka kataloga	56-050
Masa	275 g
Dimenzije	297mm x 75mm x 46mm

VARSTVO OKOLJA



Proizvod se ne sme odvajati z gospodinjstvi odpadki, temveč ga je treba odvajati v ustrežnih objektih. Nerezilirajoče zdravilo predstavlja potencialno tveganje za okolje in zdravje ljudi.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa s sedežem v Varšavi, Ulica Pograniczna 2/4 (v nadaljnjem besedilu: Skupina Topex) obvešča, da vse avtorske pravice do vsebine tega navodila (v nadaljnjem besedilu: "Navodilo"), vključno m.in njegovega besedila, Fotografije, diagrami, risbe, ali i njegove sestave, pripadajo ekskluzivno Topex skupini i podložni su pravom varstvu u skladu s Aktom od 4. o avtorskih in sorodnih pravicah (npr. Revija zakonov iz leta 2006 št. 90 Poz 631, kakor je bila spremenjena). Kopiranje, obdelava, objavljanje, spreminjanje v komercialne namene celotno navodilo in njegovi posamezni elementi brez privolitve skupine Topex, izraženo v pisni obliki, so strogo prepovedani in lahko povzročijo civilno in kazensko odgovornost.

LT

VERTIMO (VARTOTOJO) VADOVAS

Universalus gaļastuvus su reguliojamu gaļandimo kampu

Modelis: 56-050

PASTABA: PRIEŠ NAUDODAMI ĮRANGĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠĮ VADOVĄ IR LAIKYKITE JĮ TOLESNIAI NAUDOJIMUI.

SAUGOS TAISYKLĖS

Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas gaļandimo metu ir po proceso. Gaļandimo metu būtina vengti nekontroliuojamo peilio ašmenų išsikišimo iš gido. Būtina nukreipti apdirbtą peilį, kad nebūtų sužeistos rankos ar kitos kūno dalys. Gaļaskite peilį, paspausdami gaļastuvą iki lygaus ir stabilaus paviršiaus!

PASKIRSTYMO

Universalus gaļastuvus su reguliojamu peilio gaļandimo kampu, ergonomiška ir estetiška forma. Skirta daugelio tipų lygiems peilių ir žirklių gaļandimui. Patogi dviejų medžiagų rankena suteikia galimybę saugiai laikyti gaļastuvą eksploatacijos metu.

Grafinių elementų aprašymas

Paskyrimo	Apibūdinimas
1	Gaļastuvo rankena
2	Žirklių gaļandimo vadovas (deimantas)
3	Gaļandimo kampo reguliavimo rankenėlė
4	Grubaus gaļandimo (karbido) vadovas
5	Išlyginimo vadovas (deimantas)
6	Vadovas (keramika)

Tipiniai gaļandimo kampai įvairių tipų peiliuose

Kišeniniai peiliai kišeniniai peiliai	20°
Medžiokliniai peiliai	22°
Virtuviniai peiliai Europe/America	20°
Virtuviniai peiliai Azija	16°
Filė peiliai	16°
Taktiniai peiliai	22°

CROASE- ŠIURKSTUS

ŽALIAS- TIKSLUS

SMULKUS POLIRAVIMAS

Uzdufruktas

Gaļastuvus skirtas peilių ir žirklių gaļandimui. Gaļandimo kampo reguliavimas leidžia reguliuoti gaļandimo kampą priklausomai nuo peilio tipo. Pradedant nuo kišeninių peilių per virtuvinius peilius iki taktinių peilių. Aukščiau pateiktoje lentelėje dedami tipiški minėtų peilių kampai. **A paveikslėlyje** pavaizduoti atskiri 2, 4, 5 ir 6 kreiptuvai, į juos dedami gaļandimo elementai skirti grubiam gaļandimui 4 (karbidas) ir 6 (keraminiai) ir 5 (deimantų) kreiptuvai išlyginti arba gaļasti ypač kietoms medžiagoms, iš kurių gaminami ašmenys. Vadovas su deimantų gaļandimo elementu skirtas peiliams, pagamintiems iš ypač kietų medžiagų, tokių kaip titanas ar anglies plienas.

Gaļastuvus turi būti dedamas ant lygios, stabilios žemės ir tvirtai laikomas taip, kad jis neišlystų iš rankų.

Peilio gaļandimas

Prieš pradėdami aštrinti peilį, patikrinkite, koks turėtų būti jo gaļandimo kampas. Naudojant rys **rankenėlę A3**, B nustatykite tinkamą kampą. Jis bus nustatytas visuose trijuose 4, 5, 6 vadovuose tuo pačiu metu. Kampo nustatymo atskaitos taškas yra žemiau rankenėlės dešinėje gaļastuvo pusėje, **C7 pav.** Pažeistų ar labai bukę kraštų gaļandimas turėtų prasidėti nuo išankstinio apdorojimo karbido kreiptuve 4. Peilio ašmenų gaļą iš rankenos šono būtina uždėti ant gaļandimo kraštų ir vilkti, kils kartus nupulšiant ašmenų tik viena kryptimi - ašmenų gaļas, kaip rodo rodyklės ant gaļastuvo korpuso. Mes spaudžiame ašmenis vidutine jėga. Šis procesas turėtų būti kontroliuojamas, sustabdome procesą, pasiekę patenkinamą peilio ryškumą. Norėdami išlyginti kraštus, naudojame vadovą su 6 keraminiais kraštais. Mes naudojame tą patį 6 vadovą, kai norime gaļasti arba tik išlyginti peilio ašmenų kraštą. Peilių gaļandimui su ypač kietais ašmenimis naudojame 5 deimantų gidą. Tai ašmenys, pagaminti iš tokių medžiagų kaip titanas, anglies plienas arba specialiai sukietėję. Tokių medžiagų gaļandimas gali būti daug ilgesnis ir reikalauja praktikos ir kantrybės.

Gaļandimo žirkles

Norėdami paaštrinti žirkles, atidarykite jas tvirtai laikydami rankenas, įkiškite žirklių ašmenis į **piešinio angą A2**. Tada, su atitinkama jėga, paspauskite pjovimo kraštus ant deimanto ritinio. Kitas žingsnis yra kelis kartus perkelti žirklių ašmenis į ašmenų gaļą, kol bus pasiektas norimas ryškumas. Gaļandimo metu reikia atkreipti dėmesį į kampą, kuriuo žirklių ašmenys liečiasi su deimantų gaļastuvu. Stačias kampas pasiekiamas, kai žirklių pjovimo kraštas liečiasi su gaļandimo kraštu.

PASTABA!

Po gaļandimo ašmenys turi būti išvalyti nuo priemaišų, drožlių ir metalo dalelių, kad jie nepatektų į maistą.

Gaļastuvo priežiūra:

Po naudojimo nuvalykite verkšlenį audiniu arba minkštu šepetiu, niekada neplaudami vandeniu. Jis turėtų būti nuplaunamas sausoje vietoje.

Reitingai	
Katalogo numeris	56-050
Masė	275 g
Matmenys	297 mm x 75 mm x 46 mm

APLINKOS APSAUGA



Produktas neturėtų būti šalinamas su buitiniems atliekoms, bet turėtų būti šalinamas atitinkamos patalpoje. Neperdirbtas produktas gali kelti pavojų aplinkai ir žmogui sveikatai.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa su registruota buveine Varšuvoje, Pograniczna gatvėje (toliau – "Topex Group") informuoja, kad visos autorinės teisės į šio nurodymo turinį (toliau – Instrukcija), įskaitant m.in jos tekstą, nuotraukas, diagramas, brėžinius ir kompozicijas, priklauso tik "Topex" grupei ir yra teisiškai apsaugotos pagal 1994 m. vasario 4 d. įstatymą, dėl autorių teisių ir gretutinių teisių (t. y. 2006 m. įstatymų žurnalas Nr. 90 Poz 631 su pakeitimais). Kopijuoti, apdoroti, publikuoti, komerciniais tikslais modifikuoti visa Instrukcija ir atskirus jos elementus be raštu išreikšto "Topex Group" sutikimo yra griežtai draudžiama ir gali užtraukti civilinę ir baudžiamąją atsakomybę.

LV

TULKOŠANAS (LIETOTĀJĀ) ROKASGRĀMATA

Universāls asināmais ar regulējama asināšanas lēņķi

Modelis: 56-050

PIEZĪME: PIRMS IEKĀRTAS LIETOŠANAS, LŪZDU, UZMANĪGI IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN SAGLABĀJIET TO TURPMĀKAI LIETOŠANAI.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Īpaša uzmanība jāpievērš asināšanas laikā un pēc procesa. Asināšanas laikā ir jāizvairās no nekontrolētas naža asmens izvīzījuma no vadotnes. Ir nepieciešams virzīt apstrādāto asmeni tā, lai nesabojātu rokas vai citas ķermeņa daļas. Asiniet nazi, nospiežot asinātāju uz līdzenas un stabilas virsmas!

SADALĪJUMA

Universāls asināmais, ar regulējamu nažu asināšanas leņķi, ergonomisku un estētisku formu. Paredzēts daudz veidu gludu asmeņu nažu un šķēru asināšanai. Ērts divu materiālu rokturis dod jums iespēju droši turēt asinātāju darbības laikā.

Grafisko elementu apraksts

Apzīmējumu	Apraksts
1	Asinātāja rokturis
2	Šķēru asināšanas vadotne (dimanta)
3	Asināšanas leņķa regulēšanas poga
4	Celvedis raupjai asināšanai (karbīds)
5	Izlidzināšanas vadotne (dimanta)
6	Vadotne (keramika)

Tipiski asināšanas leņķi dažāda veida nažos

Kabatas naži kabatas naži kabatas naži	20°
Medību naži	22°
Virtuves naži Eiropa/Amerika	20°
Virtuves naži Āzija	16°
Filejas naži	16°
Taktiskie naži	22°

KROASE- RAUPJA

NEAPSTRĀDĀTS- PRECĪZS

FINE- PULĒŠANA

Usufruct

Asināmais ir paredzēts nažu un šķēru asināšanai. Asināšanas leņķa regulēšana ļauj regulēt asināšanas leņķi atkarībā no naža veida. Sākot no kabatas nažiem caur virtuves nažiem līdz taktiskajiem nažiem. Iepriekš redzamajā tabulā tiek ievietoti tipiski leņķi iepriekš minētajiem nažiem. **A attēlā** parādīts atsevišķās rokasgrāmatas **2, 4, 5 un 6**, tajās ievietotie asināšanas elementi ir paredzēti raupjai 4. asināšanai (karbīds) un 6. rokasgrāmatas (keramikas) un **5** (dimanta) izlidzināšanai vai asināšanai īpaši cietiem materiāliem, no kuriem asmeņi ir izgatavoti. Vadotne ar dimanta asināšanas elementu ir paredzēta nažiem, kas izgatavoti no īpaši cietiem materiāliem titāna vai oglekļa tēraudā.

Asinātāji jānovieto uz līdzenas, stabilas zemes un stingri jātur tā, lai tas neizslīdētu no rokām.

Naža asināšana

Pirms sākat asināt nazi, pārbaudiet tabulā, kādam jābūt tā asināšanas leņķim. Izmantojot **rys pogu. A3; B** iestatiet atbilstošu leņķi. Tas tiks iestatīts visās trīs **4., 5., 6.** rokasgrāmatās vienlaicīgi. Atskaites punkts leņķa iestatījumam ir zem pogas asinātāja labajā pusē, **C7. attēls**. Bojātu vai ļoti neasu malu asināšana jāsamazina ar iepriekšēju apstrādi karbīda **4.** rokasgrāmatā. Ir nepieciešams novietot nazi asmens galu no roktura sāniem uz asināšanas malām un vilkt, nenoplēšot asmeni vairākas reizes tikai vienā virzienā - asmens galā, kā parādīts bultās uz asinātāja korpusa. Mēs nospiežam asmeni ar mēru spēku. Šis process ir jākontrolē, mēs pārtraucam procesu pēc apmierinoša naža asuma sasniegšanas. Lai izlidzinātu malas, mēs izmantojam vadotni ar 6 keramikas malām. Mēs izmantojam to pašu 6 rokasgrāmatu, kad vēlamies asināt vai tikai izlidzināt nazi asmens malu.

Nažu asināšanai ar īpaši cietiem asmeņiem mēs izmantojam **5** dimanta vadotni. Tie ir asmeņi, kas izgatavoti no tādiem materiāliem kā titāns, oglekļa tērauds vai īpaši sacietējis. Šādu materiālu asināšana var būt daudz ilgāka un prasa praksi un pacietību.

Asināšanas šķēres

Lai asinātu šķēres, atveriet tās cieši turot rokturus, ievietojiet šķēres asmeņus **zīmējuma slotā. A2** Pēc tam ar attiecīgu spēku nospiediet dimanta veltna griešanas malas. Nākamais solis ir vairākas reizes pārvietot šķēres asmeņus uz asmeņu galu, līdz tiek sasniegts vēlamais asums. Asināšanas laikā jāpievērš uzmanība leņķim, kādā šķēres asmeņi nonāk saskarē ar dimanta asinātāju. Pareizais leņķis tiek sasniegts, kad šķēres griešanas mala saskaras ar asināšanas malu.

PIEZĪME!

Pēc asināšanas asmens ir jātīra no piemaisījumiem, kartotēkām un metāla daļiņām, lai tās neieķļūtu pārtikā.

Asinātāja apkope:

Pēc lietošanas nolietiet whetstone ar audumu vai mīkstu suku, nekad neskalojot ar ūdeni. Tas jāslauka sausā vietā.

Vērtējumi	
Kataloga numurs	56-050
Masa	275 g
Dimensijas	297mm x 75mm x 46mm

VIDES AIZSARDŽĪBA



Zāles nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem, bet tās jāiznīcina piemērotās telpās. Nepārstrādāts produkts rada potenciālu risku videi un cilvēku veselībai.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa, kuras juridiskā adrese ir Varšavā, Pograniczna 12/4 (turpmāk "Topex grupa"), informē, ka visas autoritātes uz šīs instrukcijas saturu (turpmāk tekstā – "Instrukcija"), tostarp tās teksta, fotogrāfiju, diagrammu, zīmējumu, kā arī kompozīciju m.in. pieder vienīgi Topex grupai un ir pakļautas tiesiskai aizsardzībai saskaņā ar 1994. gada 4. februāra likumu, par autoritāšu un blakustiesībām (t. i., 2006. gada Oficiālais Vēstnesis Nr. 90 Poz 631 ar grozījumiem). Visas Instrukcijas, kā arī tās individuālo elementu kopēšana, apstrāde, publicēšana, pārveidošana komerciālos nolūkos bez rakstiski izteiktas Topex grupas piekrišanas ir stingri aizliegta un var izraisīt civiltiesisko un kriminālo atbildību.

EE

TÖLKE (KASUTAJA) KÄSIRAAMAT

Universaalne teritaja reguleeritava teritussurgaga

Mudel: 56-050

MÄRKUS: ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE SEE KÄSIRAAMAT HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE SEDA EDASISEKS KASUTAMISEKS.

OHUTUSEESKIRJAD

Erilist tähelepanu tuleb pöörata teritamise ajal ja pärast protsessi. Teritamise ajal on vaja vältida nuga tera kontrollimatut väljalautumist juhikust. Masinera on vaja suunata nii, et käed või muud kehaosad ei vigastaks. Teritage nuga, surudes teritaja ühtlasele ja stabiilsele pinnale!

ERALDAMINE

Universaalne teritaja, reguleeritava noa teritussurgaga, ergonoomilise ja esteetilise kujuga. Mõeldud mitut tüüpi siledate tera nugaade ja kääride teritamiseks. Mugav kahematerjaliline käepide annab teile võimaluse teritajat töötamise ajal kindlalt hoida.

Graafiliste elementide kirjeldus

Määramine	Kirjeldus
1	Teritaja käepide
2	Kääride teritamise juhend (teemant)
3	Teritussurgaga reguleerimise nupp
4	Juhend töötlemata teritamiseks (karbiid)
5	Silumisjuhend (teemant)
6	Juhend (keraamiline)

Tüüpilised teritussurgad erinevat tüüpi nugaades

Taskunoad taskunoad taskunoad	20°
Jahinoad	22°
Kööginoad Euroopa/Ameerika	20°
Kööginoad Aasia	16°
Fileerimisnugad	16°
Taktikalised noad	22°

KROASE- KARM

TOOR- TÄPNE

FINE- POLEERIMINE

Kasutusvaldaja

Teritaja noa mõeldud nugaade ja kääride teritamiseks. Teritamise nurga reguleerimine võimaldab reguleerida teritamise nurka sõltuvalt noa tüübist. Alates tasku nugaadest kuni köögi nugaade ja taktikaliste nugaadeni. Ülaltoodud tabelis paigutatatakse eelnevalt mainitud nugaade tüüpilised nurgad. **Joonisel A** on kujutatud üksikud juhikud **2, 4, 5 ja 6**, neisse

пагугатуд теритуселемемид он мюлдуд тюотлемата теритамисек 4 (карбид) нинг жутику 6 (кераамилне) я 5 (теамант) силумисек вюи теритамисек ерити кювяде материалде пухул, миллест терад он валмистатуд. Теамантеритуселемемидга жуhend он мюлдуд нугадеде, мис он валмистатуд ерити кювядест материалдедест, нагу титан вюи сусиниктерасед.

Теритажа тудеб асетадас тасемеле, стабилнсе пиннале я хюидя киндлат нии, ет сее и либисекс каяест ваяла.

Ноа теритамине

Енне нуга теритамисе алустанист контроллиге табелист, миллине пеакс олемаселле теритамисе нурк. Касутадес **rys nuppu. A3; B** маараб совбоя нурга. Сее он сеатуд кюигис колмес жуhendис **4, 5, 6** коррага. Нурга сеадистусе вюрдлупсунт он теритажя паремал кюйлел олевая нупу **all joonis C7**. Кажустатуд вюи ваяга нурн севадесе теритамине пеакс алгама еелюотлусега карбиджутикус 4. Нуга тера отс каяепидеме кюйлел он ваяа пагугатуд теритуссервадеде я лохистадя илматера миту кордас ребиматая аинулт ухес сунаас - тера отс, нагу он наядатуд теритажя корпусе ноолтега. Ме ваяутаме тера мюодука ююга. Седя протсесси тудекс контроллида, ме пеатаме протсесси параст нуга рахулдавая теравусе саавутамист. Серадесе теритамисекс касутаме 6 кераамилсес сервага жуhendит. Ме касутаме саяма 6 жуhendит , куй тахаме ноа тера серва теритадя вюи аинулт силудя.

Ерити кювяде терадегая нугадеде теритамисекс касутаме 5 теамантжутикут. Need он терад, мис он валмистатуд селлистест материалдедест нагу титан, сусиниктерасед вюи спетсиаалселт карастатуд. Селлистест материалдеде теритамине вюиб олла паялу пикем я нюубаб практикат я каннатликкуст.

Каяриде теритамине

Каяриде теритамисекс авяге need каяепидемете тидедальт хюидес, сисестяге каяриде терад **joonise plussse. A2** Сеелаярел ваяутяге совбоя ююга теамантрүүлн люккетерасид. Яяргимине саям он каяриде лабаде лиугутамине миту кордас терадесе отсая сунаас, кунисаавутатасе соовитуд теравус. Теритамисе ажал тудеб тахелепану пюората нургале, милле жуиуес каяриде терад пуутуватуд кюкку теамантеритажяга. Юге нургани юютаксе, куй каяриде люккесерв пуутуб кюкку теритуссервага.

МАЯРКУСИ!

Параст теритамист тудеб тера пухастадя лисандистест, вилуутустест я металлосакестест, ет над ея сатукус тюиделе.

Теритажя хюидлуст:

Параст касутамист пухастяге веситускиви лапига вюи пехме харяга, митте куняги лопутадес веегя. Седя тудекс пухкидя кюйлес кохас.

Hinnangud	
Kataloogi number	56-050
Mass	275 g
Muudumised	297mm x 75mm x 46mm

КЕСККОННАКАИТСЕ



Toodet ei tohi k rvaldada koos majapidamisj atmetega, vaid see tuleks k rvaldada asjakohastes rajatistes. Ringlussev etamata toode kujutab endast potentsiaalselt ohtu inimeste tervisele.

"Grupa Topex Sp lka z ograniczon  odpowiedzialno cia" Sp lka komandytowa koos registrijargese asukohaga Varssavis, Pograncizna t nav 2/4 (edaspidi "Topex Group") teatab, et k ik selle juhendi sisu autorijuguse (edaspidi "juhendit"), sealhulgas selle teksti, fotode, diagramme, jooniste ja kompositsioonide m.in kuuluvad eranditult Topex Groupi ja kuuluvad diguskaitsesse alla vastavalt 4. veebruaril 1994. aasta seadusele, autorijuguse ja sellega kaasnevate diguste kohta (st 2006. aasta seaduste ajakiri nr 90 Poz 631, muudetud kujul). Kogu juhendi ja selle l sikute elementide kopereimine, t otlemine, avaldamine, muutmine  nlistel eesm rkidel ilma Topex Groupi kirjaliku n usolekuta on rangelt keelatud ning v ib kaasa tuua tsiviil- ja kriminaalvastutuse.

ВГ

РЪКОВОДСТВО ЗА ПРЕВОД (ПОТРЕБИТЕЛ)

Универсална острилка с регулируем ъгъл на заточване

Модел: 56-050

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да използвате оборудването, моля прочетете внимателно това ръководство и го запазете за понатайшна употреба.

Правила за безопасност

Специално внимание трябва да се обърне по време на заточване и след процеса. По време на заточването е

необходимо да се избегне неконтролирано изпъкване на ножа острие от ръководството. Необходимо е да се насочи машинното острие, за да не се наранят ръцете или други части на тялото. Наточете ножа, като натиснете острилката към равномерна и стабилна повърхност!

РАЗПРЕДЕЛЯНЕ

Универсална острилка, с регулируем ъгъл на заточване на ножа, ергономична и естетическия форма. Предназначен за заточване на много видове гладки ножове и ножици за остриета. Удобна двуматериална дръжка ви дава възможност да държите острилката сигурно по време на работа.

Описание на графични елементи

Предназначение	Описание
1	Дръжка за острилка
2	Ножица заточване водач (диамант)
3	Копче за регулиране на ъгъла на заточване
4	Ръководство за грубо заточване (карбид)
5	Ръководство за изглаждане (диамант)
6	Водач (керамичен)

Типични ъгли на заточване в различни видове ножове

Джобни ножове джобни ножове	20°
Ловни ножове	22°
Кухненски ножове Европа/Америка	20°
Кухненски ножове Азия	16°
Ножове за филетиране	16°
Тактически ножове	22°

КРОАЗА- ГРУБ

СУРОВ- ПРЕЦИЗЕН

ФИНО- ПОЛИРАНЕ

Право на ползване

Острилката е предназначена за заточване на ножове и ножици. Регулирането на ъгъла на заточване ви позволява да регулирате ъгъла на заточване в зависимост от вида на ножа. Започвайки от джобни ножове през кухненски ножове до тактически ножове. В таблицата по-горе се поставят типични ъгли за споменатите по-рано ножове. **Фигура А** показва отделните водачи **2, 4, 5 и 6**, поставените в тях елементи за заточване са предназначени за грубо заточване **4** (карбид), и за изглаждане или заточване на ръководството **6** (керамично) и **5** (диамант) за особено твърди материали, от които са направени остриетата. Водачът с елемент за заточване на диаманти е предназначен за ножове, изработени от особено твърди материали като титан или вълглеродни стомани.

Острилката трябва да бъде поставена на ниво, стабилна земя и здраво държана, така че да не се изплъзне от ръцете ви.

Заточване на нож

Преди да започнете да заточвате ножа, проверете в таблицата какъв трябва да бъде ъгълът на неговото заточване. С помощта на копчето **rys. A3; B** задайте съответния ъгъл. Тя ще бъде зададена и в трите ръководства **4, 5, 6** едновременно. Базовата точка за настройката на ъгъла е под копчето от дясната страна на острилката, **фигура С7**. Заточването на повредени или много тъпи ръбове трябва да започне с предварителна обработка в ръководство за карбид **4**. Необходимо е да поставите края на острието на ножа от страни на дръжката върху заточването на ръбовете и да пълзнете, без да откъсвате острието няколко пъти само в една посока - върха на острието, както е показано от стрелките на корпуса на острилката. Натискаме острието с умерена сила. Този процес трябва да се контролира, спираме процеса след достигане на задоволителна острота на ножа. За да изгладим ръбовете, използваме водач с 6 керамични ръба. Използваме същото **ръководство 6**, когато искаме да изостряме или само да изгладим ръба на ножа острие. За заточване на ножове с особено твърди остриета използваме **5** диамантен водач. Това са остриета, изработени от материали като титан, вълглеродни стомани или специално втвърдени. Заточването на такива материали може да бъде много по-дълго и да изисква практика и търпение.

Ножица за заточване

За да заточите ножиците, отворете ги, като държите дръжките плътно, поставете остриетата на ножиците в **слота на чертежа. A2** След това, с подходящата сила, натиснете режещите ръбове върху диамантения валък. Следващата стъпка е да преместите лопатките на ножиците няколко пъти към върха на остриетата, докато бъде постигната желаната острота. По време на заточването трябва да се

обърнете внимание на гъла, под който остриетата на ножичките влизат в контакт с диамантената острилка. Десният гъл се достига, когато режещия ръб на ножичките е в контакт с остриетата ръб.

ЗАБЕЛЕЖКА!

След заточване острието трябва да се почисти от примеси, подаване и метални частици върху него, така че да не влизат в храната.

Поддръжка на острилка:

След употреба почистете whetstone с кърпа или мека четка, никога не изплаквайте с вода. Трябва да се помете на сухо място.

Рейтинги	
Каталожен номер	56-050
Маса	275 гр.
Размери	297мм x 75мм x 46мм

Опазване на околната среда



Продуктът не трябва да се изхвърля с битови отпадъци, а да се изхвърля в подходящи съоръжения. Един не рециклиран продукт представлява потенциален риск за околната среда и човешкото здраве.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa със седалище във Варшава, Улица "Погранична" 2/4 (по-долу: "Топекс Груп") информира, че всички авторски права върху съдържанието на тази инструкция (по-долу: "Инструкция"), включително т.п. на нейния текст, фотографии, диаграми, Рисунките, както и нейните състави, принадлежат изключително на групата Топекс и подлежат на правна защита в съответствие с Акта от 4 февруари 1994 г., относно авторското право и сродните му права (т.е. Вестник на законите от 2006 г. No 90 Pz 631, изменен). Копирането, обработването, публикуването, модифицирането с търговска цел на цялата Инструкция, както и на отделните му елементи, без съгласието на групата Топекс, изразено в писмена форма, е строго забранено и може да доведе до гражданска и наказателна отговорност.

HR

PRIRUČNIK ZA PRIJEVOD (KORISNIK)

Univerzalno oštrilo s podesivim kutom oštrenja

Model: 56-050

NAPOMENA: PRIJE UPOTREBE OPREME PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK I DRŽITE GA ZA DALJNJU UPORABU.

SIGURNOSNA PRAVILA

Пособну pozornost treba posvetiti tijekom oštrenja i nakon procesa. Tijekom oštrenja potrebno je izbjegavati nekontroliranu izbočinu oštrice noža iz vodilice. Potrebno je usmjeriti strojni oštricu kako ne bi ozlijedili ruke ili druge dijelove tijela. Izoštrite nož pritiskom oštrilo na ravnomjernu i stabilnu površinu!

ALOKACIJA

Univerzalni oštrilo, s podesivim kutom oštrenja noža, ergonomskim i estetskim oblikom. Dizajniran za oštrenje mnogih vrsta glatkih noževa i škara. Praktična ručka od dva materijala daje vam mogućnost sigurnog držanja oštrila tijekom rada.

Opis grafičkih elemenata

Oznaka	Opis
1	Ručka za oštrilo
2	Vodič za oštrenje škara (dijamant)
3	Gumb za podešavanje kuta oštrenja
4	Vodič za grubo oštrenje (karbid)
5	Vodič za izglavljanje (dijamant)
6	Vodič (keramički)

Tipični kutovi oštrenja u različitim vrstama noževa

Džepni noževi i džepni noževi	20°
Lovački noževi	22°
Kuhinjski noževi Europa/Amerika	20°
Kuhinjski noževi Azija	16°
Noževi za filetiranje	16°
Taktički noževi	22°

CROASE - GRUBO
SIROVO- PRECIZNO
FINO POLIRANJE

Plodouživanje

Oštrilo je dizajnirano za oštrenje noževa i škara. Podešavanje kuta oštrenja omogućuje podešavanje kuta oštrenja ovisno o vrsti noža. Počeši od džepnih noževa preko kuhinjskih noževa do taktičkih noževa. U gornjoj tablici postavljeni su tipični kutovi za prethodno spomenute noževe. **Slika A** prikazuje pojedinačne vodilice **2, 4, 5 i 6**, elementi za oštrenje smješteni u njima dizajnirani su za grubo oštrenje **4** (karbid), te za izglavljanje ili oštrenje vodilice **6** (keramika) i **5** (dijamant) za posebno tvrde materijale od kojih su izrađene oštrice. Vodilica s dijamantnim elementom za oštrenje dizajnirana je za noževe izrađene od posebno tvrdih materijala kao što su titan ili ugljični čelici.

Oštrilo treba postaviti na ravnomravno, stabilno tlo i čvrsto držati tako da ne isklizne iz vaših ruku.

Oštrenje noža

Prije nego što počnete oštriti nož, provjerite u tablici koji bi trebao biti kut njegovog oštrenja. Koristeći **rys gumb. A3; B** postavite odgovarajući kut. Bit će postavljen u sva tri vodiča **4, 5, 6** isto vrijeme. Referentna točka za podešavanje kuta nalazi se ispod gumba na desnoj strani oštrila, **slika C7**. Oštrenje oštećenih ili vrlo tupih rubova treba započeti prethodnom obradom u karbidnoj vodilici **4**. Potrebno je staviti kraj oštrice noža sa strane ručke na oštrenje rubova i povući bez kidanja oštrice nekoliko puta samo u jednom smjeru - vrh oštrice kao što pokazuju strelice na kućištu oštrila. Pritisnemo oštricu umjerenom silom. Taj proces treba kontrolirati, zaustavljamo proces nakon postizanja zadovoljavajuće oštine noža. Kako bismo izgladili rubove, koristimo vodilicu sa **6** keramičkih rubova. Isti **vodič 6** koristimo kada želimo izoštriti ili samo zagladiti rub noža. Za oštrenje noževa s posebno tvrdim noževima koristimo vodilicu od **5** dijamanta. To su oštrice izrađene od materijala kao što su titan, ugljični čelici ili posebno očvrštnuti. Oštrenje takvih materijala može biti mnogo duže i zahtijevati praksu i strpljenje.

Oštrenje škara

Da biste izoštrili škaru, otvorite ih čvrsto držeći ručke, umetnite oštrice škara u **utor crteža. A2** Zatim, odgovarajućom snagom, pritisnite rezne rubove na dijamantnom valjku. Sjedeći korak je pomicanje lopatica škara nekoliko puta prema vrhu lopatica dok se ne postigne željena oština. Tijekom oštrenja treba obratiti pozornost na kut pod kojim oštrice škara dolaze u kontakt s dijamantnim oštrilom. Pravi kut se postiže kada je oštrica škara u kontaktu s oštrim rubom.

NAPOMENA!

Nakon oštrenja, oštricu treba očistiti od nečistoća, obloga i metalnih čestica na njoj tako da ne uđu u hranu.

Održavanje oštrine:

Nakon upotrebe očistite whetstone krpom ili mekom četkom, nikada ne ispirući vodom. Treba ga pomesti na suhom mjestu.

Ocjene	
Broj kataloga	56-050
Misa	275 g
Dimenzije	297mm x 75mm x 46mm

ZAŠTITA OKOLIŠA



Proizvod se ne smije odlagati s kućnim otpadom, već ga treba odlagati u odgovarajuće objekte. Nereciklirani proizvod predstavlja potencijalni rizik za okoliš i ljudsko zdravlje.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa sa sjedištem u Varšavi, 2/4 Pograniczna ulica (u daljnjem tekstu: "Topex Group") obavještava da sva autorska prava na sadržaj ove upute (u daljnjem tekstu: "Uputa"), uključujući m.in. njezina teksta, fotografija, dijagrama, crteža, kao i njezinih kompozicija, pripadaju isključivo Topex grupi i podliježu pravnoj zaštiti u skladu sa Zakonom od 4. veljače 1994., o autorskim i srodnim pravima (tj. Casopis za zakone iz 2006. godine br. 90 Pz 631, kako je izmijenjen). Kopiranje, obrada, objavljivanje, izmjena u komercijalne svrhe cjelokupne Upute kao i njezinih pojedinačnih elemenata, bez suglasnosti Topex grupe izražene u pisanoj obliku, strogo je zabranjeno i može rezultirati građanskom i kaznenom odgovornošću.

SR

PRIRUČNIK ZA PREVOĐENJE (KORISNIK)

Univerzalni oštrač sa podesivim uglom za oštrenje

Model: 56-050

NAPOMENA: PRE UPOTREBE OPREME PAŽLJIVO PROČITAJTE OVO UPUTSTVO I ČUVAJTE GA ZA DALJU UPOTREBU.

PRAVILA BEZBEDNOSTI

Posebnu pažnju treba obratiti tokom oštrenja i nakon procesa. Tokom oštrenja neophodno je izbegavati nekontrolisano isturenje oštrice noža iz vodiča. Potrebno je usmeriti mašinsko sečivo kako se ne bi povredile ruke ili drugi delovi tela. Naoštrite nož pritiskom oštračem na ravnomernu i stabilnu površinu!

DODELE

Univerzalni oštrač, sa podesivim uglom oštrenja noža, ergonomskim i estetskim oblikom. Dizajniran za oštrenje mnogih vrsta glatkih noževa i makaza. Pogodna drška sa dva materijala pruža vam mogućnost da tokom operacije bezbedno držite oštrač.

Opis grafičkih elemenata

Oznaka	Opis
1	Regulator za oštrenere
2	Vodič za oštrenje makaza (dijamant)
3	Kvaka za podešavanje ugla za izoštravanje
4	Vodič za grubo oštrenje (karbid)
5	Vodič za ugačavanje (dijamant)
6	Vodič (keramika)

Tipični uglovi oštrenja kod različitih tipova noževa

Džepni noževi / džepni noževi	20°
Lovački noževi	22°
Kuhinjski noževi Evropa/Amerika	20°
Kuhinjski noževi Azija	16°
Noževi za popunjavanje	16°
Taktički noževi	22°

CROASE- GRUBO
GRUBO- PRECIZNO
FINO- POLIRANJE

Usufruct

Oštrač je dizajniran za oštre noževe i makaze. Podešavanje ugla oštrenja vam omogućava da podesite ugao oštrenja u zavisnosti od vrste noža. Počevši od džepnih noževa preko kuhinjskih noževa do taktičkih noževa. U gorenavedenom stolu se posajaju tipični uglovi za prethodno pomenute noževe. **Slika A** prikazuje pojedinačne vodiče **2, 4, 5 i 6**, naoštreni elementi smešteni u njih namenjeni su grubom **oštrenju 4** (karbid), kao i za ugađivanje ili oštrenje **vodiča 6** (keramika) i **5** (dijamant) za posebno tvrdi materijal od kojih se prave sečiva. Vodič sa elementom za oštrenje dijamantata dizajniran je za noževe napravljene od posebno tvrdih materijala kao što su titanijum ili ugljenični čelik.

Oštrač treba postaviti na nivo, stabilno tlo i čvrsto se držiti tako da vam ne isklizne iz ruku.

Oštrenje noža

Pre nego što počnete da oštrite nož, proverite u stolu koji bi trebalo da bude ugao njegovog oštrenja. Koristeći **raži kvaku. A3; B** postavite odgovarajući ugao. Biće postavljena u sva tri vodiča **4, 5, 6** u isto vreme. Referentna tačka za postavku ugla nalazi se ispod kvake sa desne strane oštrača, **slika C7**. Oštrenje oštećenih ili veoma tupih ivica treba da počne sa pred-tretmanom u vodiču za karbid **4**. Potrebno je postaviti kraj oštrice noža sa strane drške na oštre ivice i prevući bez kidanja sečiva nekoliko puta samo u jednom smeru - vrh sečiva kao što pokazuju strelice na kućištu oštrača. Pritiskamo sečivo umerenom silom. Ovaj proces treba kontrolisati, zaustavljamo proces nakon dostizanja zadovoljavajuće oštine noža. Da bismo izgladili ivice, koristimo vodič sa **6** keramičkih ivica. Koristimo isti vodič od **6** kada želimo da naoštimo ili samo ugađimo ivicu oštrice noža.

Za oštre noževe sa posebno tvrdim sečivima, koristimo **5 dijamantskih** vodiča. To su sečiva napravljena od materijala kao što su titanijum, ugljenični čelik ili posebno stvrdnuta. Izoštravanje takvih materijala može biti mnogo duže i zahtevati vežbanje i strpljenje.

Oštre makaze

Da biste naoštrili makaze, otvorite ih čvrsto držeći ručke, ubacite oštrice na dijamantskom valjaku. Sledeći korak je pomeranje sečiva makaza nekoliko puta ka vrhu sečiva dok se ne postigne željena oština. Tokom oštrenja treba obratiti pažnju na ugao pod kojim sečiva makaza dolaze u kontakt sa dijamantskim oštračem. Do pravog ugla se stiže kada je oštra ivica makaza u kontaktu sa oštrenom ivicom.

PRIMEDBA!

Nakon oštrenja, sečivo treba očistiti od nečistoća, filinga i metalnih čestica na njemu kako ne bi ulazili u hranu.

Održavanje oštrač:

Nakon upotrebe, očistite kamenčić krpom ili mekom četkicom, nikada ne isperite vodom. Treba ga počistiti na suvom mestu.

Ocene	
Broj kataloga	56-050
Masovno	275 g
Dimenzije	297mm x 75mm x 46mm

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE



Proizvod ne treba odlagati sa kućnim otpadom, već ga treba odlagati u odgovarajućim objektima. Proizvod koji se ne reciklira predstavlja potencijalni rizik po životnu sredinu i ljudsko zdravlje.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa sa svojom registrovanom kancelarijom u Vašavi, 2/4 Pograniczna ulica (u daljem tekstu: "Topex Group") obavestava da sva autorska prava na sadržaj ovog uputstva (u daljem tekstu: "Uputstvo"), uključujući m.in. njenog teksta, fotografije, dijagrame, crteže, kao i njene kompozicije, pripadaju isključivo Topex Grupi i podležu pravnoj zaštiti u skladu sa Aktom od 4. o autorskim i srodnim pravima (npr. Dnevnik zakona iz 2006. br. 90 Poz 631, kao izmenjen). Kopiranje, obrada, objavljivanje, izmena u komercijalne svrhe celokupno Uputstvo kao i njegovi pojedinačni elementi, bez saglasnosti Topex grupe izražene u pisanoj formi, strogo je zabranjeno i može rezultirati gradskom i krivičnom odgovornošću.

GR

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ (ΧΡΗΣΗΤΗ)

Καθαλικό ζύστρα με ρυθμιζόμενη γωνία δόξησης

Μοντέλο: 56-050

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΧΡΗΣΗ.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί κατά τη διάρκεια της δόξησης και μετά τη διαδικασία. Κατά τη διάρκεια της δόξησης, είναι απαραίτητο να αποφευχθεί η ανεξέλεγκτη προέξοξη της λεπίδας μαχαριού από τον οδηγό. Είναι απαραίτητο να κατευθύνετε τη μηχανική λεπίδα έτσι ώστε να μην τραυματίσει τα χέρια ή άλλα μέρη του σώματος. Ακονίστε το μαχαίρι πιέζοντας το ζύστρα με ασφάλεια κατά τη λειτουργία και σταθερή επιφάνεια!

ΚΑΤΑΝΟΜΗ

Καθαλικό ζύστρα, με ρυθμιζόμενη γωνία ακόνισμα μαχαριού, εργονομικό και αισθητικό σχήμα. Σχεδιασμένο για να ακονίζει πολλούς τύπους λείων μαχαριών λεπίδων και ψαλιδιών. Μια βολική λαβή δύο υλικών σας δίνει την ευκαίρια να κρατάτε το ζύστρα με ασφάλεια κατά τη λειτουργία.

Περιγραφή γραφικών στοιχείων

Προσδιορισμός	Περιγραφή
1	Λαβή ζύστρας
2	Οδηγός ακόνισμα ψαλιδίου (διαμάντι)
3	Κουμπί ρύθμισης γωνίας δόξησης
4	Οδηγός τραχιάς δόξησης (καρβίδιο του προϋποσσοκμείου)
5	Οδηγός εξομάλυνσης (διαμάντι)
6	Οδηγός (keramika)

Τυπικές γωνίες δόξησης σε διαφορετικούς τύπους μαχαριών

Μαχαίρια τσέπης μαχαίρια τσέπης	20°
Κυνηγετικά μαχαίρια	22°
Μαχαίρια κουζίνας Ευρώπη/Αμερική	20°
Μαχαίρια κουζίνας Ασία	16°
Μαχαίρια φιλέτου	16°
Μαχαίρια τακτικής	22°

CROASE- TRAXIA
ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΗ- ΑΚΡΙΒΗΣ
ΛΕΠΤΟ ΓΥΑΛΙΣΜΑ

Επικαρτία

Το ζύστρα έχει σχεδιαστεί για να ακονίζει μαχαίρια και ψαλιδία. Η ρύθμιση της γωνίας δόξησης σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη γωνία δόξησης

ανάλογα με τον τύπο του μαχαίριου. Ξεκινώντας από μαχαίρια τσέπης μέχρι μαχαίρια κουζίνας μέχρι μαχαίρια τακτικής. Στον παραπάνω πίνακα τοποθετούνται τυπικές γωνίες για τα προαναφερθέντα μαχαίρια. **Στο σχήμα Α** παρουσιάζονται οι επιμέρους οδηγού **2, 4, 5 και 6**, τα στοιχεία όξυνσης που τοποθετούνται σε αυτούς έχουν σχεδιαστεί για τραχιά όξυνση **4** (καρβίδιο του προβλήτου) και για την εξομάλυνση ή την όξυνση του οδηγού **6** (κεραμικό) και **5** (διαμάντι) για ιδιαίτερα σκληρά υλικά από τα οποία κατασκευάζονται οι λεπίδες. Ο οδηγός με ένα στοιχείο ακόνισμα διαμαντιών έχει σχεδιαστεί για μαχαίρια κατασκευασμένα από ιδιαίτερα σκληρά υλικά όπως πτάνιο ή χάλυβα άνθρακα.

Το ξύστρα πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδο, σταθερό έδαφος και να διατηρείται σταθερά έτσι ώστε να μην γλιστράει από τα χέρια σας.

Ακονίζοντας ένα μαχαίρι

Πριν αρχίσετε να ακονίζετε το μαχαίρι, ελέγξτε στο τραπέζι ποια θα πρέπει να είναι η γωνία της όξυνσης του. Χρησιμοποιώντας το **κουμπί rys. A3; B** ρυθμίστε την κατάλληλη γωνία. Θα οριστεί και στους τρεις οδηγούς **4, 5, 6** ταυτόχρονα. Το σημείο αναφοράς για τη ρύθμιση γωνίας είναι κάτω από το κουμπί στη δεξιά πλευρά του ξύστρα, **Εικόνα C7**. Η όξυνση των κατεστραμμένων ή πολύ αμβλύ άκρων θα πρέπει να ξεκινά με προεπιεργασία σε έναν οδηγό καρβιδίου **4**. Είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε το άκρο της λεπίδας μαχαίριου από την πλευρά της λαβής στις άκρες ακόνισμα και να σύρετε χωρίς να σχίσετε τη λάμα αρκετές φορές μόνο προς μία κατεύθυνση - το άκρο της λάμας όπως φαίνεται από τα βέλη στο περιβλήμα ξύστρας. Πιέζουμε τη λάμα με μέτρια δύναμη. Αυτή η διαδικασία πρέπει να ελεγχθεί, σταματάμε τη διαδικασία αφού φτάσουμε σε μια ικανοποιητική ευκρίνεια του μαχαίριου. Για να εξομαλύνουμε τις άκρες, χρησιμοποιούμε έναν οδηγό με **6** κεραμικές άκρες. Χρησιμοποιούμε τον ίδιο οδηγό **6** όταν θέλουμε να ακονίζουμε ή να εξομαλύνουμε μόνο την άκρη της λεπίδας του μαχαίριου.

Για το ακόνισμα των μαχαiriών με ιδιαίτερα σκληρές λεπίδες, χρησιμοποιούμε έναν οδηγό **5** διαμαντιών. Πρόκειται για λεπίδες κατασκευασμένες από υλικά όπως πτάνιο, ανθρακούχο χάλυβα ή ειδικά σκληρωμένα. Η όξυνση τέτοιων υλικών μπορεί να είναι πολύ μεγαλύτερη και απαιτεί εξάσκηση και υπομονή.

Ψαλίδι ακόνισμα

Για να ακονίσετε το ψαλίδι, ανοίξτε τα κρατώντας σφιχτά τις λαβές, τοποθετήστε τις λεπίδες του ψαλιδιού **στην υποδοχή του σχεδίου. A2** Στη συνέχεια, με την κατάλληλη δύναμη, πιέστε τις άκρες κοπής στον κύλινδρο διαμαντιών. Το επόμενο βήμα είναι να μετακινήσετε τις λεπίδες του ψαλιδιού αρκετές φορές προς την άκρη των λεπίδων μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ευκρίνεια. Κατά τη διάρκεια της όξυνσης, πρέπει να δοθεί προσοχή στη γωνία κατά την οποία οι λεπίδες του ψαλιδιού έρχονται σε επαφή με το ξύστρα διαμαντιού. Η σωστή γωνία επιτυγχάνεται όταν η αιχμή του ψαλιδιού έρχεται σε επαφή με την άκρη όξυνσης.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ!

Μετά την όξυνση, η λεπίδα πρέπει να καθαρίζεται από ακαθαρσίες, καταθέσεις και μεταλλικά σωματίδια πάνω της, έτσι ώστε να μην εισέλθει στο φαγητό.

Συτήρηση ξύστρας:

Μετά τη χρήση, καθαρίστε το whetstone με ένα πανί ή μια μαλακή βούρσα, χωρίς ποτέ να ξεπλύνετε με νερό. Θα πρέπει να σαρωθεί σε ξηρό μέρος.

Ακροαματικότητα	
Αριθμός καταλόγου	56-050
Μάζα	275 γρ.
Διαστάσεις	297mm X 75mm X 46mm

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Το προϊόν δεν πρέπει να απορριπτεί με οικιακά απορρίμματα, αλλά να απορριπτεί σε κατάλληλες εγκαταστάσεις. Ένα μη ανακυκλωμένο προϊόν ενέχει δυνητικό κίνδυνο για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

H "Grupa Torhex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa με έδρα τη Βαρσοβία, οδός Pograniczna 2/4 (εφεξής: "Torhex Group") ενημερώνει ότι όλα τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας του περιεχομένου της παρούσας οδηγίας (εφεξής "Οδηγία"), συμπεριλαμβανομένης της π.η.π του κειμένου, των φωτογραφιών, των διαγραμμάτων, των σχεδίων, καθώς και των συνθέσεων της, ανήκουν αποκλειστικά στον Όμιλο Torhex και υπόκεινται σε νομική προστασία σύμφωνα με τον νόμο της 4ης Φεβρουαρίου 1994, σχετικά με τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας και τα συγγενικά δικαιώματα (δηλ. Ενημερίδα των Νόμων του 2006 αριθ. 90 Ροζ 631, όπως τροποποιήθηκε). Η ανηρωσική, επεξεργασία, δημοσίευση, τροποποίηση για εμπορικούς σκοπούς ολόκληρης της Οδηγίας καθώς και των επιμέρους στοιχείων της, χωρίς τη συγκατάθεση του Ομίλου Torhex που εκφράζεται γραπτώς, απαγορεύεται αυστηρά και μπορεί να οδηγήσει σε αστική και ποινική ευθύνη.

ES MANUAL DE TRADUCCIÓN (USUARIO)

Afilador universal con ángulo de afilado ajustable

Modelo: 56-050

NOTA: ANTES DE USAR EL EQUIPO, LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE Y GUÁRDELO PARA SU USO POSTERIOR.

NORMAS DE SEGURIDAD

Se debe prestar especial atención durante el afilado y después del proceso. Durante el afilado, es necesario evitar la protuberancia incontrolada de la hoja del cuchillo de la guía. Es necesario dirigir la cuchilla mecanizada para no lesionar las manos u otras partes del cuerpo. ¡Afila el cuchillo presionando el afilador a una superficie uniforme y estable!

ASIGNACIÓN

Afilador universal, con ángulo de afilado de cuchillo ajustable, forma ergonómica y estética. Diseñado para afilar muchos tipos de cuchillos de hoja lisa y tijeras. Un cómodo mango de dos materiales le brinda la oportunidad de sostener el afilador de forma segura durante la operación.

Descripción de los elementos gráficos

Designación	Descripción
1	Mango del afilador
2	Guía de afilado de tijeras (diamante)
3	Perilla de ajuste del ángulo de afilado
4	Guía para el afilado en bruto (carburo)
5	Guía de alisado (diamante)
6	Guía (cerámica)

Ángulos de afilado típicos en diferentes tipos de cuchillos

Navajas de bolsillo navajas de bolsillo	20°
Cuchillos de caza	22°
Cuchillos de cocina Europa/América	20°
Cuchillos de cocina Asia	16°
Cuchillos de fileteado	16°
Cuchillos tácticos	22°

CROASE - ÁSPERO

CRUDO - PRECISO

PULIDO FINO

Usufructo

El afilador está diseñado para afilar cuchillos y tijeras. Ajustar el ángulo de afilado le permite ajustar el ángulo de afilado según el tipo de cuchillo. Desde navajas de bolsillo pasando por cuchillos de cocina hasta cuchillos tácticos. En la tabla anterior, se colocan ángulos típicos para los cuchillos mencionados anteriormente. **La Figura A** muestra las guías individuales **2, 4, 5 y 6**, los elementos de afilado colocados en ellas están diseñados para el afilado en bruto **4** (carburo), y para alisar o afilar la guía **6** (cerámica) y **5** (diamante) para materiales particularmente duros de los que están hechas las cuchillas. La guía con un elemento de afilado de diamante está diseñada para cuchillos hechos de materiales particularmente duros como titanio o aceros al carbono.

El afilador debe colocarse en un suelo nivelado y estable y firmemente sostenido para que no se le escape de las manos.

Afilador un cuchillo

Antes de comenzar a afilar el cuchillo, verifique en la tabla cuál debe ser el ángulo de su afilado. Usando la **perilla de centeno. A3; B** establece el ángulo apropiado. Se establecerá en las tres guías **4, 5, 6** al mismo tiempo. El punto de referencia para el ajuste de ángulo está debajo de la perilla en el lado derecho del sacapuntas, **Figura C7**. El afilado de los bordes dañados o muy romos debe comenzar con el tratamiento previo en una guía de carburo **4**. Es necesario colocar el extremo de la hoja del cuchillo desde el lado del mango en los bordes afilados y arrastrar sin arrancar la hoja varias veces solo en una dirección: la punta de la hoja como lo muestran las flechas en la carcasa del afilador. Presionamos la cuchilla con fuerza moderada. Este proceso debe ser controlado, detenemos el proceso después de alcanzar una nitidez satisfactoria del cuchillo. Para suavizar los bordes, utilizamos una guía con **6** bordes cerámicos. Utilizamos la misma guía **6** cuando queremos afilar o solo alisar el filo de la hoja del cuchillo.

Para afilar cuchillos con cuchillas particularmente duras, utilizamos una guía de **5** diamantes. Se trata de cuchillas fabricadas en materiales como titanio, aceros al carbono o especialmente endurecidas. El afilado de tales materiales puede ser mucho más largo y requiere práctica y paciencia.

Tijeras de afilado

Para affilar las tijeras, ábralas sosteniendo los mangos con fuerza, inserte las cuchillas de las tijeras en la **ranura del dibujo. A2** Luego, con la fuerza adecuada, presione los bordes de corte en el rodillo de diamante. El siguiente paso es mover las cuchillas de las tijeras varias veces hacia la punta de las cuchillas hasta lograr la nitidez deseada. Durante el afilado, se debe prestar atención al ángulo en el que las cuchillas de las tijeras entran en contacto con el afilador de diamantes. El ángulo recto se alcanza cuando el filo de las tijeras está en contacto con el borde de afilado.

¡COMENTARIO!

Después de afilar, la cuchilla debe limpiarse de impurezas, limaduras y partículas de metal para que no entren en los alimentos.

Mantenimiento del afilador:

Después de su uso, limpie la piedra de afilar con un paño o un cepillo suave, nunca enjuague con agua. Debe barrerse en un lugar seco.

Calificaciones	
Número de catálogo	56-050
Masa	275 g
Dimensiones	297 mm x 75 mm x 46 mm

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



El producto no debe eliminarse con residuos domésticos, sino que debe eliminarse en instalaciones apropiadas. Un producto no reciclado representa un riesgo potencial para el medio ambiente y la salud humana.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa con domicilio social en Varsavia, 2/4 Pograniczna Street (en adelante: "Grupo Topex") informa que todos los derechos de autor sobre el contenido de esta instrucción (en adelante: "Instrucción"), incluidos m.in. de su texto, fotografías, diagramas, dibujos, así como sus composiciones, pertenecen exclusivamente al Grupo Topex y están sujetos a protección legal de conformidad con la Ley de 4 de febrero de 1994, sobre derecho de autor y derechos conexos (es decir, El Boletín Legislativo de 2006 N° 90 Poz 631, en su forma enmendada). Copiar, procesar, publicar, modificar con fines comerciales toda la Instrucción, así como sus elementos individuales, sin el consentimiento del Grupo Topex expresado por escrito, está estrictamente prohibido y puede dar lugar a responsabilidad civil y penal.

IT

TRADUZIONE (UTENTE) MANUALE

Afilador universal con ángulo de afilatura regulable

Modello: 56-050

NOTA: PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE E CONSERVARLO PER UN ULTERIORE UTILIZZO.

NORME DI SICUREZZA

Particolare attenzione dovrebbe essere prestata durante l'afilatura e dopo il processo. Durante l'afilatura, è necessario evitare la sporgenza incontrollata della lama del coltello dalla guida. È necessario dirigere la lama lavorata in modo da non ferire le mani o altre parti del corpo. Afilare il coltello premendo l'afilatore su una superficie uniforme e stabile!

ALLOCAZIONE

Afilador universal, con ángulo de afilatura del coltello regulable, forma ergonómica ed estética. Progettato per affilare molti tipi di coltelli a lama liscia e forbici. Una comoda maniglia a due materiali offre l'opportunità di tenere saldamente l'afilador durante il funzionamento.

Descrizione degli elementi grafici

Designazione	Descrizione
1	Maniglia afilatrice
2	Guida all'afilatura delle forbici (diamante)
3	Manopola di regolazione dell'angolo di afilatura
4	Guida per l'afilatura ruvida (carburo)
5	Guida di levigatura (diamante)
6	Guida (ceramica)

Angoli di afilatura tipici in diversi tipi di coltelli

Coltelli da tasca coltelli da tasca	20°
Coltelli da caccia	22°
Coltelli da cucina Europa/America	20°

Coltelli da cucina Asia	16°
Coltelli da sfilettatura	16°
Coltelli tattici	22°

CROASE- RUVIDO

GREZZO- PRECISO

LUCIDATURA FINE

Usufrutto

L'afilatore è progettato per affilare coltelli e forbici. La regolazione dell'angolo di afilatura consente di regolare l'angolo di afilatura a seconda del tipo di coltello. A partire dai coltelli da tasca attraverso i coltelli da cucina ai coltelli tattici. Nella tabella sopra, vengono posizionati gli angoli tipici per i coltelli precedentemente menzionati. La figura A mostra le singole guide 2, 4, 5 e 6, gli elementi di afilatura in esse posti sono progettati per l'afilatura ruvida 4 (carburo) e per la levigatura o l'afilatura delle guide 6 (ceramica) e 5 (diamante) per materiali particolarmente duri da cui sono realizzate le lame. La guida con elemento di afilatura diamantato è progettata per coltelli realizzati con materiali particolarmente duri come titanio o acciai al carbonio.

L'afilatore deve essere posizionato su un terreno piano, stabile e tenuto saldamente in modo che non scivoli fuori dalle mani.

Affilare un coltello

Prima di iniziare ad affilare il coltello, controlla nella tabella quale dovrebbe essere l'angolo della sua afilatura. Usando la **manopola rys. A3; B** impostare l'angolo appropriato. Sarà impostato in tutte e tre le guide 4, 5, 6 allo stesso tempo. Il punto di riferimento per l'impostazione dell'angolo si trova sotto la manopola sul lato destro dell'afilatore, **Figura C7**. L'afilatura di bordi danneggiati o molto smussati dovrebbe iniziare con il trattamento in una guida al carburo 4. È necessario posizionare l'estremità della lama del coltello dal lato del manico sui bordi affilati e trascinare senza strappare la lama più volte solo in una direzione - la punta della lama come mostrato dalle frecce sull'alloggiamento dell'afilatore. Premiamo la lama con forza moderata. Questo processo dovrebbe essere controllato, interrompimmo il processo dopo aver raggiunto una nitidezza soddisfacente del coltello. Per levigare i bordi, utilizziamo una guida con 6 bordi in ceramica. Usiamo la stessa guida 6 quando vogliamo affilare o solo lisciare il bordo della lama del coltello.

Per affilare coltelli con lame particolarmente dure, utilizziamo una guida a 5 diamante. Si tratta di lame realizzate con materiali come titanio, acciai al carbonio o appositamente temprati. L'afilatura di tali materiali può essere molto più lunga e richiede pratica e pazienza.

Afilatura forbici

Per affilare le forbici, aprirle tenendo strette le maniglie, inserire le lame delle forbici nella **fessura del disegno. A2** Quindi, con la forza appropriata, premere i taglienti sul rullo diamantato. Il passo successivo è quello di spostare le lame delle forbici più volte verso la punta delle lame fino a raggiungere la nitidezza desiderata. Durante l'afilatura, si dovrebbe prestare attenzione all'angolo in cui le lame delle forbici entrano in contatto con l'afilatore diamantato. L'angolo retto viene raggiunto quando il tagliente delle forbici è a contatto con il bordo di afilatura.

OSSERVAZIONE!

Dopo l'afilatura, la lama deve essere pulita da impurità, limature e particelle metalliche su di essa in modo che non entrino nel cibo.

Manutenzione afilatore:

Dopo l'uso, pulire il whetstone con un panno o una spazzola morbida, senza mai risciacquare con acqua. Dovrebbe essere spazzolato in un luogo asciutto.

Indici di ascolto	
Numero di catalogo	56-050
Un sacco	275 gr
Dimensioni	297mm x 75mm x 46mm

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere smaltito in strutture appropriate. Un prodotto non riciclato rappresenta un potenziale rischio per l'ambiente e la salute umana.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa con sede legale a Varsavia, via Pograniczna 2/4 (di seguito: "Gruppo Topex") informa che tutti i diritti d'autore sul contenuto della presente istruzione (di seguito: "Istruzione"), compresi m.in. del suo testo, fotografie, diagrammi, disegni, nonché le sue composizioni, appartengono esclusivamente al Gruppo Topex e sono soggetti a tutela giuridica ai sensi della legge del 4 febbraio 1994, sul diritto d'autore e sui diritti connessi (ad es. Gazzetta ufficiale del 2006 n. 90 Poz 631, come modificato). Copiare, elaborare, pubblicare, modificare a fini commerciali l'intera Istruzione e i suoi singoli elementi, senza il consenso

NL
VERTALING (GEBRUIKERS)HANDLEIDING
Universele slijper met instelbare slijphoek
model: 56-050

OPMERKING: LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U DE APPARATUUR GEBRUIKT EN BEWAAR DEZE VOOR VERDER GEBRUIK.

VEILIGHEIDSGEGELDEN

Speciale aandacht moet worden besteed tijdens het slijpen en na het proces. Tijdens het slijpen is het noodzakelijk om ongecontroleerde uitsteeksels van het mesblad uit de geleider te voorkomen. Het is noodzakelijk om het bewerkte mes te richten om de handen of andere delen van het lichaam niet te verwonden. Slijp het mes door de slijper op een egaal en stabiel oppervlak te drukken!

TOEWIJZING

Universele slijper, met verstelbare messenslijphoek, ergonomische en esthetische vorm. Ontworpen voor het slijpen van vele soorten messen en scharen met gladde messen en scharen. Een handige handgreep van twee materialen geeft u de mogelijkheid om de slijper tijdens het gebruik stevig vast te houden.

Beschrijving van grafische elementen

Benaming	Beschrijving
1	Slijphandvat
2	Schaarslijpgeleider (diamant)
3	Slijphoek instelknop
4	Gids voor ruw slijpen (hardmetaal)
5	Afvlakgeleider (diamant)
6	Gids (keramiek)

Typische slijphoeken in verschillende soorten messen

Zakmessen zakmessen	20°
Jachtmessen	22°
Keukenmessen Europa/Amerika	20°
Keukenmessen Azië	16°
Fileermessen	16°
Tactische messen	22°

CRROASE- RUW
RUW- PRECIES
FIJN POLIJSTEN

Vruchtgebruik

De slijper is ontworpen voor het slijpen van messen en scharen. Door de hoek van het slijpen aan te passen, kunt u de hoek van het slijpen aanpassen, afhankelijk van het type mes. Van zakmessen via keukenmessen tot tactische messen. In de bovenstaande tabel worden typische hoeken voor de eerder genoemde messen geplaatst. **Figuur A** toont de afzonderlijke geleiders 2, 4, 5 en 6, de daarin geplaatste slijpelementen zijn ontworpen voor ruw slijpen 4 (hardmetaal) en voor het gladrijken of slijpen van de geleider 6 (keramiek) en 5 (diamant) voor bijzonder harde materialen waaruit de messen zijn gemaakt. De geleider met een diamantslijpelement is ontworpen voor messen gemaakt van bijzonder harde materialen zoals titanium of koolstofstaal.

De slijper moet op een vlakke, stabiele grond worden geplaatst en stevig worden vastgehouden, zodat deze niet uit uw handen glijdt.

Een mes slijpen

Voordat u begint met het slijpen van het mes, controleert u in de tabel wat de hoek van het slijpen moet zijn. Met behulp van de **rys-knop A3**; **B** stel de juiste hoek in. Het zal in alle drie de gidsen **4, 5, 6** tegelijkertijd worden ingesteld. Het referentiepunt voor de hoekinstelling bevindt zich onder de knop aan de rechterkant van de slijper, **figuur C7**. Het slijpen van beschadigde of zeer stompe randen moet beginnen met een voorbehandeling in een hardmetaal geleider **4**. Het is noodzakelijk om het uiteinde van het mesmes vanaf de zijkant van het handvat op de slijpranden te plaatsen en te slepen zonder het lemmer meerdere keren slechts in één richting af te scheuren - de punt van het lemmer zoals aangegeven door de pijlen op de slijpbehuizing. We drukken het mes met matige kracht. Dit proces moet worden gecontroleerd, we stoppen

het proces na het bereiken van een bevredigende scherpte van het mes. Om de randen glad te strijken, gebruiken we een geleider met 6 keramische randen. We gebruiken dezelfde 6-geleider wanneer we de rand van het mes willen slijpen of alleen glad willen maken.

Voor het slijpen van messen met bijzonder harde messen gebruiken we een **5** diamantgeleider. Dit zijn messen gemaakt van materialen zoals titanium, koolstofstaal of speciaal gehard. Het slijpen van dergelijke materialen kan veel langer duren en vereist oefening en geduld.

Slijpschaar

Om de schaar te slijpen, opent u ze met de handgrepen stevig vast, steekt u de messen van de schaar in **de sleuf van de tekening A2**. Druk vervolgens met de juiste kracht op de snijkanten op de diamantrol. De volgende stap is om de messen van de schaar meerdere keren naar de punt van de messen te bewegen totdat de gewenste scherpte is bereikt. Tijdens het slijpen moet aandacht worden besteed aan de hoek waaronder de messen van de schaar in contact komen met de diamantslijper. De juiste hoek wordt bereikt wanneer de snijkant van de schaar in contact staat met de slijprand.

OPMERKING!

Na het slijpen moet het mes worden gereinigd van onzuiverheden, vijlsel en metaaldeeltjes erop, zodat ze niet in het voedsel terecht komen.

Onderhoud van de slijper:

Reinig de wisteen na gebruik met een doek of een zachte borstel, nooit spoelen met water. Het moet op een droge plaats worden geveegd.

Waarderingen	
Catalogusnummer	56-050
Massa	275 gr
Dimensies	297mm x 75mm x 46mm

MILIEUBESCHERMING



Het product mag niet samen met huishoudelijk afval worden weggegooid, maar moet in geschikte voorzieningen worden verwijderd. Een niet-gerecyceld product vormt een potentieel risico voor het milieu en de menselijke gezondheid.

"Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Spółka komandytowa met maatschappelijke zetel te Warschau, 2/4 Pograniczna Street (hierna: "Topex Group") deelt mee dat alle auteursrechten op de inhoud van deze instructie ("Instructie"), met inbegrip van m.in. van de tekst, foto's, schema's, tekeningen, evenals de composities ervan, uitsluitend toebehoren aan de Topex Group en onderworpen zijn aan wettelijke bescherming in overeenstemming met de wet van 4 februari 1994, betreffende het auteursrecht en de naburige rechten (d.w.z. Staatsblad van 2006 nr. 90 Poz 631, zoals gewijzigd). Het kopiëren, verwerken, publiceren, wijzigen voor commerciële doeleinden van de gehele instructie en de afzonderlijke elementen ervan, zonder de schriftelijke toestemming van de Topex Group, is ten strengste verboden en kan leiden tot civiele en strafrechtelijke aansprakelijkheid.

FR
MANUEL DE TRADUCTION (UTILISATEUR)
Affûteur universel avec angle d'affûtage réglable

Modèle: 56-050

REMARQUE: AVANT D'UTILISER L'ÉQUIPEMENT, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIÉURE.

RÈGLES DE SÉCURITÉ

Une attention particulière doit être accordée pendant l'affûtage et après le processus. Pendant l'affûtage, il est nécessaire d'éviter la saillie incontrôlée de la lame du couteau du guide. Il est nécessaire de diriger la lame usinée afin de ne pas blesser les mains ou d'autres parties du corps. **Alignez le couteau en appuyant sur l'aiguiseur sur une surface uniforme et stable!**

ALLOCATION

Aiguiseur universel, avec angle d'affûtage de couteau réglable, forme ergonomique et esthétique. Conçu pour affûter de nombreux types de couteaux à lame lisse et de ciseaux. Une poignée pratique à deux matériaux vous donne la possibilité de tenir l'aiguiseur en toute sécurité pendant le fonctionnement.

Description des éléments graphiques

Désignation	Description
-------------	-------------

1	Poignée d'affûtage
2	Guide d'affûtage des ciseaux (diamant)
3	Bouton de réglage de l'angle d'affûtage
4	Guide pour l'affûtage brut (carbure)
5	Guide de lissage (diamant)
6	Guide (céramique)

Angles d'affûtage typiques dans différents types de couteaux

Couteaux de poche couteaux de poche	20°
Couteaux de chasse	22°
Couteaux de cuisine Europe/Amérique	20°
Couteaux de cuisine Asie	16°
Couteaux à fileter	16°
Couteaux tactiques	22°

CROAISE- RUGUEUX

BRUT - PRÉCIS

POLISSAGE FIN

Usufruit

L'aiguiser est conçu pour affûter les couteaux et les ciseaux. Le réglage de l'angle d'affûtage vous permet d'ajuster l'angle d'affûtage en fonction du type de couteau. En commençant par les couteaux de poche, en passant par les couteaux de cuisine et les couteaux tactiques. Dans le tableau ci-dessus, des angles typiques pour les couteaux mentionnés précédemment sont placés. **La figure A** montre les guides individuels **2, 4, 5** et **6**, les éléments d'affûtage qui y sont placés sont conçus pour l'affûtage brut **4** (carbure), et pour le lissage ou l'affûtage du guide **6** (céramique) et **5** (diamant) pour les matériaux particulièrement durs à partir desquels les lames sont fabriquées. Le guide avec un élément d'affûtage au diamant est conçu pour les couteaux fabriqués à partir de matériaux particulièrement durs tels que la le titane ou les aciers au carbone.

L'aiguiser doit être placé sur un sol plat et stable et fermement maintenu afin qu'il ne glisse pas de vos mains.

Aiguiser un couteau

Avant de commencer à aiguiser le couteau, vérifiez dans le tableau quel devrait être l'angle de son affûtage. Utilisation du **bouton rys. A3; B** définit l'angle approprié. Il sera placé dans les trois guides **4, 5, 6** en même temps. Le point de référence pour le réglage de l'angle se trouve sous le bouton sur le côté droit de l'affûteur, **Figure C7**. L'affûtage des bords endommagés ou très émoussés doit commencer par un prétraitement dans un guide en carbure **4**. Il est nécessaire de placer l'extrémité de la lame du couteau du côté du manche sur les bords d'affûtage et de faire glisser sans arracher la lame plusieurs fois dans une seule direction - la pointe de la lame comme indiqué par les flèches sur le boîtier de l'aiguiser. Nous appuyons sur la lame avec une force modérée. Ce processus doit être contrôlé, nous arrêtons le processus après avoir atteint une netteté satisfaisante du couteau. Afin de lisser les bords, nous utilisons un guide à 6 bords en céramique. Nous utilisons le même guide **6** lorsque nous voulons aiguiser ou seulement lisser le bord de la lame du couteau.

Pour affûter les couteaux avec des lames particulièrement dures, nous utilisons un guide à **5** diamants. Ce sont des lames faites de matériaux tels que le titane, les aciers au carbone ou spécialement trempés. L'affûtage de tels matériaux peut être beaucoup plus long et nécessite de la pratique et de la patience.

Ciseaux d'affûtage

Pour aiguiser les ciseaux, ouvrez-les en tenant fermement les poignées, insérez les lames des ciseaux dans **la fente du dessin. A2** Ensuite, avec la force appropriée, appuyez sur les arêtes de coupe du rouleau diamanté. L'étape suivante consiste à déplacer les lames des ciseaux plusieurs fois vers la pointe des lames jusqu'à ce que la netteté souhaitée soit atteinte. Lors de l'affûtage, il convient de prêter attention à l'angle auquel les lames des ciseaux entrent en contact avec l'aiguiser de diamants. L'angle droit est atteint lorsque le bord de coupe des ciseaux est en contact avec le bord d'affûtage.

REMARQUE!

Après l'affûtage, la lame doit être nettoyée des impuretés, de la limaille et des particules métalliques afin qu'elles ne pénètrent pas dans les aliments.

Entretien de l'affûteur :

Après utilisation, nettoyez la pierre à aiguiser avec un chiffon ou une brosse douce, sans jamais rincer à l'eau. Il doit être balayé dans un endroit sec.

Audimat	
Numéro de catalogue	56-050
Masse	275 g
Taille	297mm x 75mm x 46mm

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé dans des installations appropriées. Un produit non recyclé présente un risque potentiel pour l'environnement et la santé humaine.

« Grupa Topex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością » Spółka komandytowa dont le siège social est situé à Varsovie, 2/4 rue Pograniczna (ci-après : « Groupe Topex ») informe que tous les droits d'auteur sur le contenu de cette instruction (ci-après : « Instruction »), y compris m.in de ses textes, photographies, schémas, dessins, ainsi que ses compositions, appartiennent exclusivement au Groupe Topex et sont soumis à une protection juridique conformément à la loi du 4 février 1994, sur le droit d'auteur et les droits voisins (c'est-à-dire journal officiel de 2006 n° 90 Poz 631, tel que modifié). La copie, le traitement, la publication, la modification à des fins commerciales de l'ensemble de l'Instruction ainsi que de ses éléments individuels, sans le consentement du Groupe Topex exprimé par écrit, est strictement interdite et peut entraîner une responsabilité civile et pénale.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР В УКРАИНЕ:

storgom.ua

ГРАФИК РАБОТЫ:

Пн. – Пт.: с 8:30 по 18:30

Сб.: с 09:00 по 16:00

Вс.: с 10:00 по 16:00

КОНТАКТЫ:

+38 (044) 360-46-77

+38 (066) 77-395-77

+38 (097) 77-236-77

+38 (093) 360-46-77

Детальное описание товара:

<https://storgom.ua/product/neo-tools-163480.html>

Другие товары: <https://storgom.ua/tochila-dlya-nozhej.html>