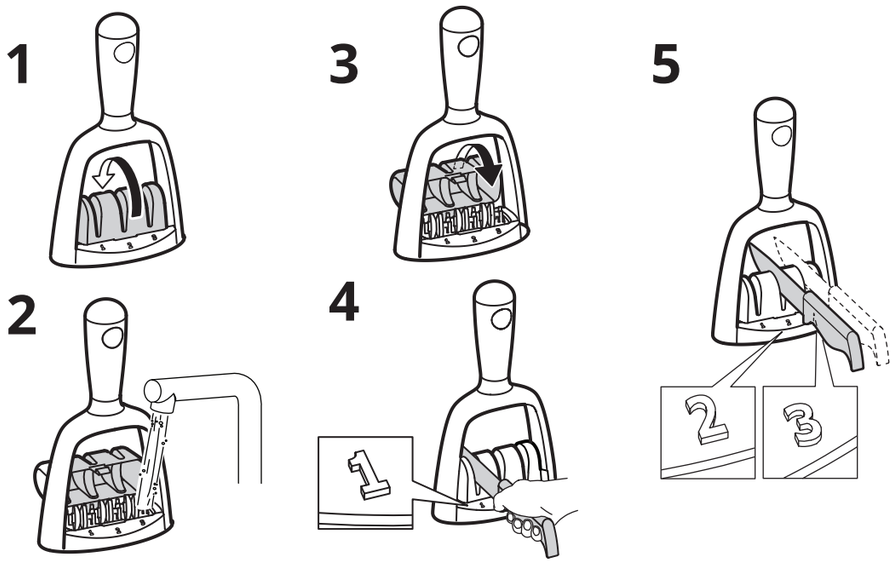
SKÄRANDE

Design Håkan Olsson

Design and Quality
IKEA of Sweden



English

The best way to keep your knife in excellent condition is to sharpen it at regular intervals - once a week for ordinary household use. If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, or if the cutting edge has become damaged, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Good to know
The knife sharpener can be used with all knives, regardless of steel quality.
The knife sharpener has three different slots for fine, medium or coarse sharpening. To maintain an edge that is already sharp, simply use "fine sharpening" (slot number 3), but if the edge has become blunt and needs to be restored, it is recommended to finalise all three steps.

How to use the knife sharpener
Open the cover by pushing the clip under the knife sharpener. Fill the container with water. The container needs to be filled with water during all times when the knife sharpener is in use. The water is needed to cool down the knife blade and also makes the knife run smoothly through the slot. Start by placing the knife in the first slot and gently pull the knife back and forth. Bear in mind that it is important to not apply too much pressure on the knife, as this can damage the wheels. Move the knife to the second slot and repeat the procedure. Finally place the knife in the third slot to fine tune the edge. Pull the knife through each slot about 15-20 times.The number of strokes required will depend on the material and the condition of the knife. If the knife is still not sharp enough, start over with the first slot and repeat all three steps. Clean the sharpener by running it under cold water. When the knife has been sharpened it needs to be cleaned before use.

Deutsch

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch längere Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden oder weist die Schneide Scharten auf, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Wissenswertes
Der Schleifer ist für Messer jeglicher Stahlqualität geeignet. Der Messerschleifer hat 3 verschiedene Spuren für groben (1), mittleren (2) und feinen (3) Schliff. Zum Auffrischen einer bereits scharfen Klinge reicht der Feinschliff (in Spur 3). Für stumpf gewordene Messerklingen, deren Schärfe wiederhergestellt werden soll, empfehlen wir, alle drei Schritte durchzuführen.

Benutzung des Messerschleifers
Durch Herunterdrücken der Sperre auf der Unterseite des Schleifers die Abdeckung öffnen. Den Behälter mit Wasser füllen. Der Behälter muss beim Benutzen des Schleifers immer mit Wasser gefüllt sein. Das Wasser kühlt die Messerklingen und sorgt gleichzeitig dafür, dass sie leicht durch die Schärfwerkzeuge gleiten. Die Messerklinge zuerst in Spur 1 legen und das Messer vorsichtig vor- und zurückschieben. Zu festes Aufdrücken könnte die Schleifrädchen beschädigen. Dann die Klinge in Spur 2 legen und den Vorgang wiederholen. Zum Schluss die Messerklinge in der dritten Spur feinschleifen. Das Messer jeweils 15- bis 20-mal durch die Spur ziehen. Wieviel Schliff nötig ist, hängt vom Material und vom Zustand des Messers ab. Wenn das Messer nach einem Durchgang nicht scharf genug ist, wieder bei der ersten Spur beginnen und die drei Schritte wiederholen.
Den Messerschleifer zum

Reinigen im Wasser durchspülen. Geschliffene Messer vor der Benutzung spülen.

Français

Pour conserver un couteau aiguisé, nous vous conseillons de l'affûter régulièrement, c'est-à-dire une fois par semaine pour une utilisation domestique normale. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Bon à savoir
L'aiguiseur peut s'utiliser pour tout type de couteaux, quelle que soit la qualité de l'acier.
L'aiguiseur présente trois différentes fentes pour un aiguisage fin, moyen ou épais. Pour entretenir une lame encore tranchante, utilisez uniquement l'aiguisage fin (fente numéro 3). Mais si la lame s'est émoussée, nous vous recommandons de la faire passer à travers les trois fentes.

Comment utiliser votre aiguiseur
Ouvrez le couvercle en poussant le clip sous l'aiguiseur. Remplissez le récipient d'eau. Le récipient doit être rempli d'eau à chaque fois que l'aiguiseur est utilisé. L'eau sert à refroidir la lame du couteau et facilite le passage du couteau dans la fente. Commencez par placer le couteau dans la première fente et faites glisser doucement le couteau d'avant en arrière. Ne pas appliquer une trop grande pression sur le couteau car ceci peut endommager les roues. Ensuite faites passer le couteau dans la deuxième fente et renouvelez l'opération. Enfin, placez le couteau dans la troisième fente pour finaliser l'aiguisage de la lame. Faites glisser le couteau dans chaque fente entre 15 et 20 fois. Tout dépend du matériau et de l'état du couteau. Si le couteau n'est toujours pas assez affûté, reprenez l'opération depuis la première fente et refaites passer le couteau à travers les trois fentes.
Nettoyez le couteau en le faisant passer sous l'eau froide. Une fois aiguisé, le couteau doit être nettoyé avant toute utilisation.

Nederlands

De beste manier om de scherpte van een mes te behouden, is om dit regelmatig aan te zetten. Voor messen die dagelijks worden gebruikt, is eenmaal per week aan te bevelen. Wanneer het mes door langdurig of onzorgvuldig gebruik bot geworden is of wanneer er bramen zijn ontstaan, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Goed om te weten
De messenslijper kan worden gebruikt voor alle messen, ongeacht de staalkwaliteit.
De messenslijper heeft drie verschillende sporen voor grof (1), medium (2) of fijn (3) slijpen. Om een reeds scherp mes te onderhouden, is fijn slijpen voldoende (spoor 3), maar als het mes bot is en weer scherp gemaakt moet worden, adviseren wij je alle drie de stappen uit te voeren.

Zo gebruik je de messenslijper
Open de deksel door de vergrendeling aan de onderkant van de messenslijper in te drukken. Vul de bak met water. Er moet water in de houder zitten wanneer de messenslijper wordt gebruikt. Het water is nodig om het lemmet te koelen, maar zorgt ook dat het mes makkelijker door de sleuf glijdt. Begin met het plaatsen van het mes in de eerste sleuf en trek het mes voorzichtig heen en weer. Oefen niet te veel druk op het mes uit omdat dat het slijpwiel kan beschadigen. Verplaats het mes naar de tweede sleuf en herhaal de procedure. Plaats het mes ten slotte in de derde sleuf om de egge af te werken. Trek het mes ca. 15-20 keer door elke sleuf. In hoeverre het mes geslepen moet worden, hangt af van het materiaal en van de staat waarin het verkeert. Als het mes nog niet scherp genoeg is, begin dan weer met het eerste slijpwieltje en herhaal de drie stappen.
Reinig de messenslijper door hem onder water af te spoelen. Wanneer het mes is geslepen, moet het voor gebruik worden afgewassen.

Dansk

Den bedste måde at bevare kniven skarp på er at slibe den med jævne mellemrum. Til hverdagsbrug anbefales en gang om ugen. Er kniven blevet rigtig sløv gennem længere tid, uforsigtighed eller hvis kniven har fået et hak, kan det være nødvendigt at give kniven en professionel slibning for at genetablere knivstålet.

Godt at vide
Knivsliberen kan bruges til alle knive, uanset stålets kvalitet.
Knivsliberen har 3 forskellige spor til fin, medium eller grov slibning. For at vedligeholde en æg, der allerede er skarp, skal du bruge "fin slibning" (spor nr. 3), men hvis æggen er blevet sløv og skal slibes op, anbefaler vi dig at gennemføre alle 3 trin.

Sådan bruges knivsliberen
Åbn dækslet ved at trykke på clipsen under knivsliberen. Fyld beholderen med vand. Beholderen skal altid være fyldt med vand, når knivsliberen bruges. Vandet køler knivbladet og sikrer, at kniven bevæger sig jævnt igennem sporet. Begynd med at placere kniven i det første spor, og træk kniven forsigtigt frem og tilbage. Husk, at det er vigtigt ikke at trykke for hårdt på kniven, da det kan beskadige hjulene. Flyt kniven til det andet spor , og gentag. Til sidst skal du placere kniven i det tredje spor for at slibe æggen helt fint. Træk kniven igennem hvert spor ca. 15-20 gange. Antallet afhænger af, hvilket materiale kniven er fremstillet af, og hvilken tilstand den er i. Hvis kniven ikke er skarp nok, kan du begynde forfra med det første hjul og gentage alle tre trin.
Rengør knivsliberen ved at skylle den i koldt vand. Kniven skal rengøres før brug, når den er blevet slebet.

Íslenska

Besta leiðin til að halda hnífunum þínum á góðu ástandi er að brýna þá reglulega - einu sinni í viku miðað við almenna heimilisnotkun. Ef hnífur verður bitlaus eftir mikla eða ranga notkun, eða ef blaðið skemmist, gæti þurft að láta fagmann um að brýna hann.

Gott að vita
Hnífabrýnið má nota á alla hnífa, hver sem gæði stálsins eru.
Á brýninu eru þrjár raufir fyrir misgrófa brýningu. Best er að nota „fína brýningu" (rauf 3) til að halda við góðu biti. Ef bitið er orðið sljótt og nauðsynlegt er að brýna hnífinn upp á nýtt er best að fara í gegnum öll stigin þrjú.

Hvernig nota á hnífabrýnið
Opnið með því að þrýsta á smelluna undir brýninu. Fyllið hólfið með vatni. Hólfið þarf alltaf að vera fullt af vatni þegar brýnið er í notkun. Vatnið gegnir því hlutverki að kæla niður hnífsblaðið og láta það renna betur. Byrjið á því að leggja hnífinn í fyrstu raufina og renna honum gætilega fram og aftur. Gætið þess að þrýsta ekki of mikið á hnífinn þar sem það gæti skaðað hjólin í brýninu. færið svo hnífinn í aðra rauf og endurtakið. Leggið að lokum hnífinn í þriðju raufina til að fínskerpa eggina. Dragið hnífinn fram og aftur 15-20 sinnum í hverri rauf. Fjöldi nauðsynlegra endurtekninga fer eftir gæðum stálsins og ástandi hnífsins. Endurtakið öll þrjú stig brýningar ef hnífurinn er enn ekki nægilega beittur eftir fyrstu umferð.
Þrífið brýnið með rennandi köldu vatni. Þrífa þarf hnífinn áður en hann er notaður eftir brýningu.

Norsk

Den beste måten å bevare knivens skarphet på, er å bryne den med jevne mellomrom. For hverdagsbruk er en gang i uken å anbefale. Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk, uforsiktighet eller om eggen har fått hakk, kan en profesjonell sliping være nødvendig for å korrigere knivseggen.

Godt å vite
Knivsliperen kan brukes til alle kniver, uansett stålkvalitet.
Knivsliperen har tre ulike spor for fin, medium eller grov skjerping. For å vedlikeholde en allerede skarp kniv holder det med en "finsliping" (spor nummer 3), men om eggen har blitt sløv, og eggen på skjerpes på nytt, anbefaler vi at samtlige tre trinn gjennomføres.

Slik bruker du knivsliperen
Åpne dekselet gjennom å trykke ned sperren på undersiden av sliperen. Fyll beholderen med vann. Beholderen skal være fylt med vann hele tiden når sliperen brukes. Vannet kjøler ned knivbladet, men gjør også at kniven glir lettere gjennom sporet. Begynn med å plassere kniven i første spor og dra kniven forsiktig frem og tilbake. Pass på å ikke legge for hardt trykk på kniven, da dette kan skade slipehjulet. Flytt kniven over til andre spor og gjenta fremgangsmåten. Til slutt plasserer du kniven i det tredje sporet for å finjustere eggen. Dra kniven gjennom hvert spor ca. 15–20 ganger. Hvor mye kniven trenger å skjerpes kommer an på materialet og i hvilken stand den er. Om kniven ikke har blitt tilstrekkelig skarp, begynn om igjen på det første slipehjulet og gjenta de tre trinnene.
Rengjør knivsliperen gjennom å skylle den under vann. Når kniven er skjerpet, må den vaskes før bruk.

Suomi

Veitsi säilyy terävänä, kun teroitat sen säännöllisin väliajoin. Arkikäytössä suositeltava väli on kerran viikossa. Jos veitsi on hyvin tylsä pitkän tai varomattoman käytön vuoksi tai jos terässä on lovia, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Hyvä tietää
Veitsenteroitin soveltuu kaikenlaisten veisten teroittamiseen terän materiaalista riippumatta.
Teroittimessa on kolme eri teroituslovea:
karkeaan, puolikarkeaan ja viimeistelyteroittamiseen.
Terävän veitsen ylläpitoon riittää hienohionta (lovi 3), mutta tylsynyt veitsi vaatii perusteellisemman, kolmivaiheisen teroittamisen.

Teroittimen käyttöohje
Avaa säiliön kansi painamalla teroittimen pohjassa olevaa painiketta. Täytä säiliö vedellä. Säiliössä on oltava vettä aina, kun teroitinta käytetään. Vesi viilentää terää teroitettaessa, mutta se myös helpottaa veitsen liikuttamista teroittimessa. Aloita teroittaminen työntämällä veitsi loveen 1 ja liikuta veistä varoen edestakaisin. Älä paina veistä liikaa pyöriä vasten, jotta pyörät eivät vahingoitu. Työnnä veitsi seuraavaksi loveen 2 ja toista. Työnnä veitsi lopuksi kolmanteen loveen viimeistelläksesi teroituksen. Liikuta veistä edestakaisin kussakin lovessa n. 15–20 kertaa. Se, kuinka paljon veistä tarvitsee teroittaa, riippuu siitä, mistä materiaalista terä on valmistettu ja missä kunnossa se on. Voit toistaa kaikki kolme vaihetta, jos veitsi ei ole vielä tarpeeksi terävä.
Huuhtele teroitin käytön jälkeen kylmän juoksevan veden alla. Pese teroitettu veitsi ennen käyttöönottoa.

Svenska

Bästa sättet att bevara knivens skärpa är att bryna den med jämna mellanrum. För vardagsbruk är en gång i veckan att rekommendera. Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning, ovarsamhet eller om eggen fått hack, kan en professionell slipning behövas för att återställa knivens egg.

Bra att veta
Knivslipen kan användas till alla knivar oavsett stålkvalitet.
Knivslipen har tre olika spår för grov (1), medium (2) eller fin (3) slipning. För att underhålla en redan vass kniv räcker det med att endast använda "finslipning" (spår nummer 3), men om eggen blivit slö och skärpan behöver återställas, rekommenderar vi att samtliga tre steg genomförs.

Så använder du knivslipen
Öppna täckkåpan genom att trycka ner spärren på undersidan av slipen. Fyll behållaren med vatten. Behållaren ska vara fylld med vatten under hela tiden slipen används. Vattnet kyler ner knivbladet men gör också att kniven lättare glider igenom skåran. Börja med att placera kniven i skåra nummer 1 och dra försiktigt kniven fram och tillbaka. Tänk på att inte lägga för hårt tryck på kniven då det kan skada sliphjulet. Flytta över kniven till skåran nummer 2 och upprepa proceduren. Slutligen placera kniven i tredje skåran för att finjustera eggen. Dra kniven igenom varje skåra ca. 15-20 gånger. Hur mycket kniven behöver slipas beror på materialet och i vilket skick den är. Om kniven inte har blivit tillräckligt vass, börja om på första sliphjulet och upprepa de tre stegen.
Rengör knivslipen genom att skölja den under vatten. När kniven har slipats behöver den diskas innan den används.

Česky

V perfektním stavu si udržíte své nože jen tehdy, budete-li je pravidelně brousit - pro normální domácí použití stačí jednou za týden. Je-li nůž velmi tupý následkem dlouhodobého používání a nedostatku péče, nebo je-li ostří nože poškozené, nechte si nůž nabrousit u odborníků, kteří mu ostří vrátí do původního stavu.

Dobré vědět
Brousek na nože může být použit se všemi noži bez ohledu na kvalitu oceli.
Brousek má tři různé drážky pro jemné, střední a hrubé ostření.
Pro údržbu ostří, které je již ostré, jednoduše použijte „jemné ostření" (drážku číslo 3), ale pokud je ostří tupé a potřebuje obnovu, doporučujeme projít všemi třemi kroky.

Jak používat ocílku
Otevřete kryt stlačením klipsu pod ocílkou. Naplňte nádržku vodou. Kontejner je potřeba naplnit vodou kdykoli, když používáte ocílku.
Voda je potřeba ke schlazení ostří nože, a proto aby nůž projížděl drážkou hladce. Začněte umístěním nože do první drážky, a jemně potáhněte nožem zpět a ven. Mějte na paměti, že je důležité na nůž příliš netlačit, protože byste takto mohli zničit kolečka. Přesuňte nůž do druhé drážky a zopakujte proces. Nakonec dejte nůž do třetí drážky pro kvalitní zakončení ostří. Protáhněte nůž každou drážkou 15-20krát. Počet požadovaných tahů se odvíjí od materiálu a stavu nože. Pokud nůž není stále dostatečně ostrý, začněte první drážkou a projděte opět všemi třemi drážkami.
Vyčistěte ocílku propláchnutím studenou vodou. Jakmile je nůž naostřen, je potřeba jej před použitím umýt.

Español

La mejor manera de mantener el filo del cuchillo es afilando con cierta frecuencia. Si el cuchillo se usa a diario, se recomienda afilarlo una vez por semana. Si el cuchillo está muy romo por el uso, por no haberse mantenido o porque la hoja tiene muescas, deberá ser afilado por un profesional para restablecer su filo.

Información importante
El afilador se puede utilizar con todo tipo de cuchillos, con independencia de la calidad del acero.
El afilador tiene tres ranuras diferentes para afilado fino, medio o grueso. Para mantener un filo que ya está afilado, utiliza el afilado fino (ranura nº 3), pero si el filo está romo y hay que restaurarlo, recomendamos emplear los tres tipos de afilado.

Cómo utilizar el afilador
Abre la tapa empujando el clip que está bajo el afilador. Llena el depósito de agua. Se debe llenar el depósito cada vez que se utilice el afilador. El agua sirve para refrescar la hoja del cuchillo y facilita el paso del cuchillo por las ranuras. Comienza por situar el cuchillo en la primera ranura y desliza el cuchillo suavemente de atrás a delante. No ejerzas demasiada presión sobre el cuchillo porque podrían dañarse las ruedas. A continuación coloca el cuchillo en la segunda ranura y repite el proceso. Por último coloca el cuchillo en la tercera ranura para finalizar el afilado de la hoja. En cada ranura ranura desliza el cuchillo unas 15-20 veces, dependiendo del material y del estado de la hoja. Si el cuchillo no estuviera suficientemente afilado, repite los tres pasos desde la primera ranura.
Limpia el afilador pasándolo por agua fría. Se debe limpiar el cuchillo, una vez afilado, antes de utilizarlo.

Italiano

Il modo migliore per conservare i tuoi coltelli in ottime condizioni è affilarli regolarmente. Quelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato oppure il taglio si è danneggiato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Utile da sapere
L'affilacoltelli si può utilizzare con tutti i tipi di coltelli, indipendentemente dalla qualità dell'acciaio.
L'affilacoltelli è dotato di 3 diverse scanalature per un'affilatura fine, media o grossa. Per la manutenzione di una lama già affilata, usa l'"affilatura fine" (scanalatura numero 3), mentre se un coltello è molto smussato ti consigliamo di completare tutti e tre i passaggi.

Istruzioni per l'uso dell'affilacoltelli
Apri il coperchio premendo il gancio posto sotto l'affilacoltelli. Riempi di acqua il contenitore: questa operazione dev'essere ripetuta ogni volta che utilizzi l'affilacoltelli. L'acqua serve a raffreddare la lama del coltello e permette a quest'ultima di scorrere più facilmente attraverso la scanalatura. Inizia collocando il coltello nella prima scanalatura, poi spingilo delicatamente avanti e indietro. È importante non esercitare un'eccessiva pressione sul coltello, poiché le rotelle si potrebbero danneggiare. Sposta il coltello nella seconda scanalatura e ripeti la procedura. Infine colloca il coltello nella terza scanalatura per rifinire il taglio. Fai scorrere il coltello in ogni scanalatura circa 15-20 volte. Il numero di passaggi dipende dal tipo di materiale e dalle condizioni della lama. Se il taglio non dovesse essere ancora abbastanza affilato, ricomincia dalla prima scanalatura e ripeti tutti e 3 i passaggi.
Pulisci l'affilacoltelli sciacquandolo con acqua fredda. Lava il coltello prima di utilizzarlo dopo l'affilatura.

Magyar

Hogy késeid megőrizzék kitűnő kondíciójukat, rendszeres időközönként élezd meg őket - normál háztartási használat esetén hetente egyszer. Ha egy kés a hosszú használat vagy a helytelen kezelés eredményeképpen nagyon tompává, életlenné válik, vagy az éle megsérül, nem elegendő, ha otthon, magad próbálod újra megélezni. Ebben az esetben a késélezést szakemberrel végeztesd el.

Jó tudni
A késélező mindenfajta késhez használható, függetlenül az acél minőségétől.
A késélező háromféle nyílással rendelkezik a finom, közepes és durva élezéshez. A kés élességének megtartásához használd a "finom élezést" (3-as számú nyílás), ha viszont a kés pengéje már kopott és újra kell élezni, javasolt mind a három fázist végigvenni.

Hogyan használd a késélezőt?
A késélező alján található kapcsot lenyomva nyisd fel a fedelet.
Töltsd fel vízzel a tartályt. Minden egyes használat előtt fel kell tölteni a tartályt vízzel. A víz azért szükséges, mert az hűti le a kés pengéjét, valamint attól fog simán csúszni a kés. Helyezd a kést az első nyílásba és gyengéden told elő-hátra. Nagyon fontos, hogy ne alkalmazz túl erős nyomást, mert megsérülhetnek a tárcsák. Tedd át a kést a második nyílásba és ismételd meg a folyamatot. Végül helyezd a kést a harmadik nyílásba, hogy elvégezd a végső simításokat. Minden nyílásban kb. 15-20-szor húzd át a kést. A szükséges húzások száma a penge anyagától és a kés állapotától is függ. Ha a kés még mindig nem elég éles, helyezd ismét az első nyílásba, majd ismételd meg az összes lépést.
Hideg folyóvíz alatt öblítsd el a kést. A megélezett kést használat előtt mindig meg kell tisztítani.

Polski

Najlepszym spsobem na utrzymanie noża w doskonałej formie jest jego ostrzenie w regularnych odstępach czasu - raz w tygodniu przy zwykłym, domowym użytkowaniu. Jeśli nóż bardzo się stępił lub jeśli jego krawędź została uszkodzona, może zaistnieć potrzeba naostrzenia go przez specjalistę.

Dobrze wiedzieć
Ostrzałka do noży nadaje się do ostrzenia wszystkich noży, niezależnie od rodzaju stali.
Ostrzałka ma trzy różne otwory, do gładkiego, średniego i chropowatego ostrzenia. Aby zadbać o nóż, który nadal jest ostry, użyj funkcji „gładkie ostrzenie" (otwór numer 3). Jeśli nóż jest już tępy, należy go naostrzyć. Wtedy zaleca się wykonanie wszystkich trzech etapów ostrzenia.

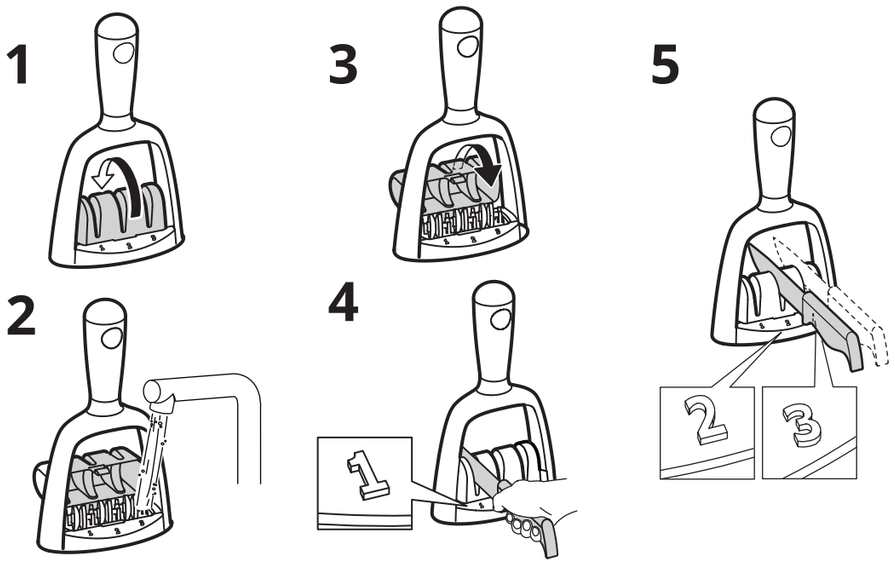
Jak używać ostrzałki
Otwórz pokrywę poprzez naciśnięcie zaczepu pod ostrzałką. Wypełnij pojemnik wodą. Pojemnik powinien być wypełniony wodą za każdym razem, gdy ostrzałka jest w użyciu. Woda chłodzi ostrze noża i sprawia, że nóż delikatnie przesuwa się w otworze ostrzałki. Rozpocznij ostrzenie umieszczając nóż w pierwszym otworze i delikatnie przesuwaj nóż do przodu i do tyłu. Pamiętaj, że nie należy zbyt mocno naciskać na nóż, ponieważ można uszkodzić koła ostrzałki. Następnie umieść ostrze w drugim otworze i powtórz wszystkie czynności. Na koniec umieść nóż w ostatnim otworze i wygładź ostrze. Przeciągnij nóż przez każdy otwór 15-20 razy. Ilość powtórzeń zależy od materiału i stanu noża. Jeśli nóż nadal nie jest wystarczająco ostry, ponownie umieść go w pierwszym otworze i powtórz wszystkie kroki.
Wyczyść ostrzałkę umieszczając ją pod strumieniem zimnej wody. Po każdym ostrzeniu noża i przed ponownym umyciem ostrzałkę należy oczyścić.

Eesti

Selleks, et noad oleks parimas seisus, tuleks neid teritada regulaarsete intervallidega - tavalises kodukasutuses üks kord nädalas. Kui nuga muutub pikaajalise hooletuse tulemusel väga nüriks või noatera on kahjustatud, võivad noad vajada teritamist professionaali poolt.

Kasulik teave
Noateritaja sobib kasutamiseks kõikide nugadega, sõltumata materjalist ja kvaliteedist.
Noateritajal on kolm erinevat astet, peeneks, keskmiseks või jämedaks teritamiseks. Noatera teravuse säilitamiseks kasutage "peent teritamist" (terituspesa number 3), kui noatera on väga nüri soovitame läbida kõik kolm teritusetappi.

© Inter IKEA Systems B.V. 2022 AA-2380588-2



Informação importante
O fuzil pode ser usado em todas as facas, independentemente da qualidade do aço.
O fuzil possui 3 ranhuras diferentes para afiar de forma leve, média ou intensa. Para fazer a manutenção de uma extremidade que já é afiada, basta usar a opção leve (ranhura número 3), mas se a extremidade já estiver romba e necessitar de ser restaurada, recomenda-se que finalize os três passos.

Como utilizar o fuzil
Abra a tampa, puxando o fecho por baixo do fuzil. Encha o recipiente com água. O recipiente deve conter água durante toda a utilização do fuzil. A água é necessária para arrefecer a lâmina da faca, fazendo também com que a faca deslize mais suavemente através da ranhura. Comece por colocar a faca na primeira ranhura, fazendo movimentos suaves para trás e para a frente. Lembre-se de que é importante não aplicar demasiada pressão na faca, pois isso pode danificar os discos. Passe a faca para a segunda ranhura e repita o procedimento. Por último, coloque a faca na terceira ranhura para afiar a ponta de forma fina. Puxe a faca através de cada ranhura cerca de 15 a 20 vezes. O número de passagens necessárias dependerá do material e do estado da faca. Se a faca ainda não estiver suficientemente afiada, volte à primeira ranhura e repita os três passos.
Limpe o fuzil, passando-o por água fria. Depois de afiar a faca é necessário lavá-la antes da utilização.

Română

Cea mai bună modalitate de a păstra cuțitul în stare bună este să îl ascuți la intervale regulate - o dată pe săptămînă pentru folosință casnică. Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

Bine de știut
Ascuțitorul de cuțite poate fi folosit pentru toate tipurile de cuțite, indiferent de calitatea oțelului lamei.
Ascuțitorul are 3 fante diferite pentru 3 grade de ascuțire: fină, medie sau redusă. Pentru a întreține o lamă bine ascuțită, folosește fanta nr. 3, dar dacă lama cuțitului este boantă și trebuie ascuțită, este recomandat să urmezi cei trei pași.

Cum se folosește ascuțitorul de cuțite
Deschide carcasa împingând clema de dedesubt. Umple recipientul cu apă. Acesta trebuie umplut de fiecare dată când folosești ascuțitorul. Apa este necesară pentru răcirea lamei și în plus, ajută cuțitul să alunece mai bine pe lama de ascuțit. Începe prin a plasa cuțitul în prima fantă și împinge înainte și înapoi prin mișcări ușoare. Nu este nevoie să aplici o presiune mare deoarece poate deteriora rotițele. Mută apoi cuțitul în cea de-a doua fantă și repetă procedeul. În cele din urmă plasează cuțitul în a treia fantă pentru ascuțitul fin. Trece cuțitul prin fiecare fantă de câte 15-20 de ori în funcție de material și de starea lamei cuțitului. Dacă aceasta tot nu este suficientemente de ascuțită, repetă toți cei 3 pași.
Curăță ascuțitorul cu apă rece. După ce ai ascuțit cuțitul, clătește-l înainte de a-l folosi.

Slovensky

Ak chcete, aby vaše nože boli v perfektnom stave, pravidelne ich brúste - pre bežné použitie v domácnosti postačí raz za týždeň. Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedbalosťou veľmi tupý, alebo ak je ostrie zničené, nechajte čepeľ odborne nabrúsiť.

Užitočné informácie
Brúska na nože je vhodná na všetky typy nožov nezávisle od kvality ocele.
Brúska na nože má 3 drážky na jemné, stredné a hrubé ostrenie. Ak chcete len prebrúsiť už ostré nože, použite drážku 3. Ak je nôž tupý, odporúčame prejsť postupne všetkými tromi krokmi.

Návod na použitie brúsky na nože
Otvorte veko stlačením časti pod brúskou. Naplňte nádobku vodou. Nádobka musí byť naplnená vodou vždy, keď sa brúska používa. Voda je potrebná na chladenie čepele noža a vďaka nej sa nôž pri brúsení ľahšie kĺže. Najskôr nôž umiestnite do prvého otvoru (biele koliesko) a jemne ním pohybujte hore-dole. Myslite na to, že prílišný tlak môže poškodiť kolieska. Pokračujte druhým otvorom (modré koliesko) a postup opakujte. Nakoniec použite ružové koliesko na dobrúsenie. V každej časti by ste mali nožom prejsť tam a späť asi 15 až 20-krát v závislosti od materiálu a opotrebenia noža. Ak nôž stále nie je dostatočne ostrý, začnite od začiatku a pokračujte všetkými 3 krokmi. Na čistenie brúsky postačí tečúca studená voda. Brúsený nôž je potrebné pred použitím umyť.

Български

Най-добрият начин за поддържане на ножа в отлично състояние е редовното наточване - веднъж седмично при нормална употреба в домакинството. Ако ножът е много изтъпен в следствие на продължителна употреба или небрежност или режещата част се е повредила, може да се наложи да наточите острието при специалист, за да възстановите ръба.

Добре е да знаете
Точилото може да се използва за всякакъв вид ножове, независимо от качеството на стоманата.
То има три различни жлеба за фино, средно или грубо наточване. За донаточване на остър нож използвайте 'фино наточване' (жлеб 3), а ако острието е затъпено и изисква възстановяване, се препоръчва да приложите и трите стъпки.

Как да използвате точилото за ножове
Отворете капачето, като натиснете клипса под точилото. Напълнете контейнера с вода. Контейнерът трябва да е пълен с вода винаги, когато използвате точилото. Водата е необходима, за да охлажда острието. Тя спомага и за по-гладкото плъзгане през жлеба. Започнете като поставите ножа в първия жлеб и внимателно го прокарайте напред и назад. Не забравяйте, че не бива да натискате прекалено, за да не повредите колелата. Преместете ножа във втория жлеб и повторете същата процедура. Накрая поставете ножа в третия жлеб за фино донаточване. Прокарайте ножа през всеки жлеб около 15-20 пъти. Броят на повторенията зависи от материала и състоянието на ножа. Ако все още не е достатъчно остър, започнете отново с първия жлеб и повторете трите стъпки.
Почистете точилото, като го поставите под течаща студена вода. След наточване ножът трябва да се почисти, преди да го използвате.

Hrvatski

Kako biste svoj nož održali u najboljem stanju, redovito ga oštrite i to jednom tjedno za kućnu upotrebu. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje ili ako se oštrica ošteti, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Dobro je znati
Oštrač za nož može se koristiti sa svim noževima bez obzira na kvalitetu čelika.
Oštrač za nož ima tri različita proreza za fino, srednje ili grubo oštrenje. Za održavanje oštrice koja je već oštra, jednostavno upotrijebiti „fino oštrenje“ (prorez broj tri). Ali, ako oštrica otupi i potrebno je obnoviti, preporučujemo sva tri koraka.

Kako koristiti oštrač za noževe
Otvorite poklopac tako da povučete kopčicu ispod oštrača za noževe. Napunite spremnik vodom. Spremnik treba biti napunjen vodom uvijek kad koristite oštrač za noževe. Voda je potrebna kako bi hladila oštricu noža te kako bi nož glatko prolazio kroz prorez. Započnite tako da nož stavite u prvi prorez i nježno ga povlačite naprijed-natrag. Važno je imati na umu da nož ne pritišćete previše jer time možete oštetiti kotačiće. Premjestite nož u drugi prorez i ponovite postupak. Na kraju stavite nož u treći prorez kako biste fino izbrusili oštricu. Provlačite nož kroz svaki prorez otprilike od 15 do 20 puta. Broj povlačenja ovisi o materijalu i stanju noža. Ako nož još uvijek nije dovoljno oštar, ponovno započnite s prvim prorezom i ponovite sva tri koraka. Očistite oštrač za noževe u hladnoj vodi. Naoštreni nož operite prije upotrebe.

Ελληνικά

Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το μαχαίρι σας σε έξοχη κατάσταση, είναι να το τροχίζετε κατά τακτά χρονικά διαστήματα - μια φορά την εβδομάδα για κανονική οικιακή χρήση. Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει προσεχτεί ή εάν η κόψη έχει φθαρεί, πιθανόν το τρόχισμα της λάμας να πρέπει να πραγματοποιηθεί από ένα επαγγελματία για την επιδιόρθωση της κόψης.

Τι πρέπει να γνωρίζετε
Ο ακονιστής μαχαιριών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ακόνισμα όλων των μαχαιριών, ανεξάρτητα από την ποιότητα του ατσαλιού.
Ο ακονιστής διαθέτει τρεις διαφορετικές εγκοπές για λεπτό, μέτριο και χοντρό ακόνισμα.
Για να διατηρήσετε τις πλευρές του ατσαλιού αιχμηρές, απλά χρησιμοποιήστε το "λεπτό ακόνισμα" (εγκοπή 3). Όμως αν οι πλευρές δεν είναι πια αιχμηρές και χρειάζονται ακόνισμα, η ιδανικότερη λύση είναι να ακολουθήσετε και τα τρία βήματα.

Η χρήση του ακονιστή μαχαιριών
Ανοίξτε το κάλυμμα σπρώχνοντας το κλιπ κάτω απο τον ακονιστη μαχαιριών. Γεμίστε το δοχείο με νερό. Το δοχείο πρέπει να είναι γεμάτο με νερό κατά τη διάρκεια κάθε χρήσης του ακονιστή.
Το νερό διατηρεί δροσερή τη λεπίδα, ενώ διευκολύνει την κίνηση του μαχαιριού μέσα στην εγκοπή. Αρχικά, τοποθετήστε το μαχαίρι στην πρώτη εγκοπή και μετακινήστε το μπροστά και πίσω. Πρέπει να γνωρίζετε ότι είναι σημαντικό να μην εφαρμόζετε μεγάλη πίεση στο μαχαίρι, επειδή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί. Μετακινήστε το μαχαίρι στη δεύτερη εγκοπή και επαναλάβετε τη διαδικασία. Τέλος, τοποθετήστε το μαχαίρι στην τρίτη εγκοπή για να τελειοποιήσετε το ακόνισμα. Τοποθετήστε τη λεπίδα σε κάθε εγκοπή περίπου 15-20 φορές. Ο αριθμός αυτός εξαρτάται από τον αριθμό και την κατάσταση στην οποία βρίσκεται το μαχαίρι. Εάν το μαχαίρι δεν είνα πια ιδιαίτερα κοφτερό, ξεκινήστε από την πρώτη εγκοπή και συνεχίστε με τις υπόλοιπες.
Καθαρίστε τον ακονιστή ξεπλένοντας με κρύο νερό. Όταν το μαχαίρι έχει ακονιστεί, χρειάζεται πλύσιμο πριν τη χρήση.

Русский

Лучший способ сохранить Ваши ножи в хорошем состоянии - регулярно их затачивать.
При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Если в результате долгого использования или неаккуратного обращения нож затупился, если повреждена кромка ножа, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Полезная информация
Ножеточка может использоваться для заточки любых ножей независимо от качества стали.
Три паза определяют уровень заточки от грубой заточки до полировки. Для ухода за лезвием еще достаточно острого ножа выберите полирующую заточку (паз номер 3). Если нож сильно затупился, рекомендуется пройти все три стадии заточки.

Как пользоваться ножеточкой
Откройте корпус, нажав на зажим под ножеточкой.
Наполните контейнер водой. Контейнер должен быть обязательно наполнен водой в течение всего времени, когда вы используете ножеточку.
Вода охлаждает лезвие ножа и обеспечивает более плавное движение лезвия. Вставьте лезвие в первый паз. Плавно проведите лезвие назад и вперед. Не нужно давить на нож слишком сильно. Это может повредить шлифовальные круги. Вставьте нож во второй паз и повторите те же действия. Вставьте лезвие в третий паз для завершающей полировки кромки лезвия. В каждом пазе лезвие необходимо провести 15-20 раз. Количество зависит от материала и состояния ножа. Если нож заточен недостаточно, повторите обработку, начав с первого паза и пройдя все три этапа.
Вымойте нож под проточной холодной водой. Перед использованием заточенный нож необходимо вымыть.

Українська

Кращий спосіб зберегти Ваші ножі у гарному стані - регулярно їх гострити. Під час побутового використання бажано робити це раз на тиждень.
Якщо в результаті тривалого використання або необережного користування ніж затупився, якщо край ножа пошкоджений, то може знадобитися професійне заточування леза.

Корисно знати
Точильний станок можна використовувати з усіма ножами незалежно від якості сталі.
Точильний станок для ножів має три різні щілини для тонкого, середнього та грубого заточування. Якщо необхідно зберегти стан уже гострого ножа, оберіть «тонке заточування» (щілина номер 3), але якщо лезо затупилось і потребує відновлення, рекомендується пройти всі три етапи.

Як користуватися точилом для ножів
Для того, щоб відкрити кришку, натисніть на скобу під точилом для ножів. Наповніть контейнер водою. Контейнер має бути постійно наповненим водою під час використання точила для ножів. Вода необхідна для того, щоб охолодити лезо ножа, а також для плавного руху ножа через щілину. Спочатку розташуйте ніж в першій щілині та обережно почніть рухати його вперед та назад. Пам'ятайте, що сильно тиснути на ніж не потрібно, адже це може пошкодити коліщата. Розташуйте ніж у другій щілині та повторіть процедуру. Розташуйте ніж в третій щілині, щоб закінчити роботу над ріжучим краєм леза. В кожній щілині необхідно здійснити 15-20 рухів ножем. Точна кількість буде залежати від матеріалу та стану ножа. Якщо ніж все ще недостатньо гострий, розташуйте його в першій щілині та повторіть всі три кроки.
Для очищення точила промийте його холодною водою. Після заточування перед використанням ніж необхідно помити.

Srpski

Najbolji način da noževe sačuvaš u odličnom stanju jeste redovno oštrenje — jednom sedmično pri običnoj upotrebi u domaćinstvu. Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, ili ako se oštrica ošteti, možda će morati majstor da ga naoštri kako bi se obnovila ivica.

Korisne informacije
Oštrač noževa može se koristiti za sve noževe bez obzira na kvalitet čelika.
Oštrač noževa ima tri različita proreza: za fino, srednje ili grubo oštrenje. Kako bi se održavala oštrica koja je već oštra, upotrebi samo „fino oštrenje" (prorez broj 3), ali kada oštrica otupi i potrebno ju je ponovo naoštriti, preporučujemo da se prođu sva tri koraka.

Kako se koristi oštrač noževa
Otvori poklopac povlačenjem spojnice ispod oštrača. Napuni posudu vodom; treba da bude ispunjena vodom uvek kada se oštrač koristi. Voda je potrebna da hladi oštricu noža i da on može glatko da prolazi kroz prorez. Počni postavljanjem noža u prvi prorez i nežnim povlačenjem napred-nazad. Nemoj pritiskati nož previše jer možeš oštetiti točkiće na ovaj način. Premesti nož u drugi prorez i ponoviti postupak. Na kraju, nož postavi u treći prorez kako bi se ivica noža fino izbrusila. Provuci nož kroz svaki prorez otprilike 15 do 20 puta. Broj provlačenja zavisi od materijala i stanja noža. Ako nož još uvek nije dovoljno oštar, ponovi sva tri koraka, počevši od prvog proreza.
Oštrač noževa se pere pod mlazom hladne vode. Kada se nož naoštri, treba ga oprati pre upotrebe.

Slovenščina

Kakovost noža ohraniš z rednim ostrenjem – pri običajni uporabi v gospodinjstvu zadošča enkrat tedensko. Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupaj strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Dobro je vedeti
Ostrilo za nože lahko uporabljate za brušenje vseh nožev, ne glede na kakovost jekla.
Ostrilo za nože ima tri različne reže za fino, srednje in grobo brušenje. Za ohranjanje ostrine rezila, ki je še ostro, zadostuje uporaba reže za "fino brušenje" (reža št. 3). Če pa je rezilo postalo topo in ga je treba obnoviti, vam priporočamo, da izvedete vse tri korake.

Kako uporabljati ostrilo za nože
Odprite pokrov s pritiskom na zaponko pod ostrilom. V posodico vlijte vodo. Ko uporabljate ostrilo, mora biti v posodcii ves čas voda. Voda med brušenjem ohlaja rezilo noža in omogoča, da nož gladko drsi skozi režo. Nož najprej vstavite v prvo režo in ga nežno potiskajte naprej in nazaj. Na nož ne pritiskajte preveč, saj lahko tako poškodujete kolesca. Nož nato vstavite v drugo režo in ponovite postopek. Na koncu nož vstavite še v tretjo režo za fino ostrenje rezila. Skozi vsako režo potegnite nož 15-20-krat. Število potegov je odvisno od materiala in stanja noža. Če nož še vedno ni dovolj oster, ponovite vse tri korake.
Ostrilo po uporabi očistite s hladno vodo. Po brušenju nož operate, preden ga ponovno uporabite.

Türkçe

Bıçağınızı mükemmel bir şekilde saklamak için en iyi yol düzenli aralıklarla bilemektir - sıradan ev kullanımı için haftada bir kez. Uzun süreli veya dikkatsiz kullanım sonucu bıçak körleşirse veya keskin kenarları hasar görürse bir profesyonel tarafından bilenmesi gerekebilir.

Bilmekte fayda var
Bıçak bileyici, her kalitede çelik bıçaklarla kullanılabilir.
Bıçak bileyici ince, orta ve kalın olmak üzere üç farklı bileme seçeneğine sahiptir. Körelmiş ve keskinliğini kaybetmiş bıçaklar için her üç aşamanın da uygulanması gerekirken zaten keskin olan bıçaklarınızın keskinliğini muhafaza etmek için de (3 numaralı bileme seçeneği) ince bileme seçeneğini kullanabilirsiniz.

Bıçak bileyici nasıl kullanılır
Bıçak bileyicinin altındaki klipsi iterek kapağı açınız. Kabı su ile doldurunuz. Bıçak bileyici kullanılırken kabın su ile dolu olması gerekmektedir. Su, bıçak metalini soğutmak için gereklidir ve aynı zamanda bıçağın bilenirken oyuk üzerinde yumuşakça kaymasını sağlar. Bıçağı birinci oyuğa yerleştirerek başlayınız ve bıçağı nazikçe ileriye ve geriye doğru çekiniz. Çarklara zarar verebileceğinden dolayı bıçağa çok fazla baskı uygulamamanın önemli olduğunu unutmayınız. Bıçağı ikinci oyuğa yerleştirerek ve işlemi tekrarlayınız. Son olarak bıçağın ince ayarını yapmak için bıçağı üçüncü oyuğa yerleştiriniz. Bıçağı her bir oyukta yaklaşık 15-20 defa hareket ettiriniz. Bıçağın gereken bileme hareketi bıçağın malzemesine ve durumuna bağlı olacaktır. Bıçak hala yeterince keskin değilse birinci oyuktan tekrar başlayarak her üç adımı tekrar ediniz.
Bileyiciyi soğuk su altında tutarak temizleyiniz. Bıçak keskinleştiğinde kullanmadan önce temizlenmesi gerekmektedir.

عربي

إن أفضل طريقة للاحتفاظ بسكاكينك في حالة ممتازة هي أن تشحذها على فترات منتظمة – مرة في الأسبوع بالنسبة للاستخدام المنزلي العادي. إذا أصبح السكين غير حاد بدرجة كبيرة نتيجة للاستخدام الطويل أو عدم العناية به، فقد تحتاج أن تأخذه ليتم شحذه بصورة احترافية لاستعادة حدته.

من المفيد معرفته
يمكن استخدام مسن السكين مع جميع السكاكين، بغض النظر عن نوعية الفولاذ.
مسن السكين به ثلاث فتحات مختلفة للشحذ الناعم، المتوسط أو الخشن.
للإحتفاظ بنصل حادة أصلاً، استخدمي ببساطة "الشحذ الناعم" (فتحة رقم 3)، ولكن إذا فقد النصل حدته ويحتاج إلى استعادة، فمن المستحسن عمل جميع الخطوات الثلاث.

طريقة استخدام مسن السكين
إفتحي الغطاء بدفع الإبزيم الموجود تحت مسن السكين. املئي الحاوية بالماء.
الحاوية يجب أن تكون مملوء بالماء في جميع الأوقات التي يكون فيها المسن قيد الاستخدام. الماء مطلوب لتبريد نصل السكين وأيضا لجعل السكين ينزلق بسلاسة من خلال الفتحة. ابدئي بوضع السكين في الفتحة الأولى وبلطف اسحبي السكين للأمام والخلف. ضعي في اعتبارك أنه ليس من المهم أن تضغطي كثيراً على السكين، فهذا قد يتلف العجلات. حرّكي السكين إلى الفتحة الثانية وكرري هذا الإجراء. أخيراً ضعي السكين في الفتحة الثالثة لتنعيم النصل. مرري السكين من خلال كل فتحة حوالي 15-20 مرة. تعتمد عدد التمريرات المطلوبة على مادة وحالة السكين. وإذا كان السكين لا يزال غير حاد بما فيه الكفاية، ابدئي من جديد بالفتحة الأولى وكرري جميع الخطوات الثلاث.
نظّفي المسن بشطفه تحت ماء بارد.
عندما يتم شحذ السكين فلا بد من تنظيفه قبل الاستخدام.