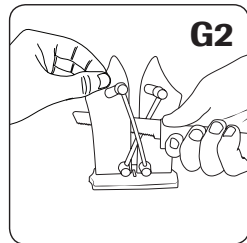
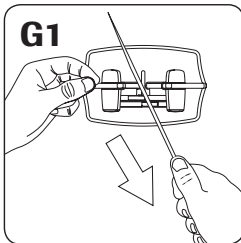
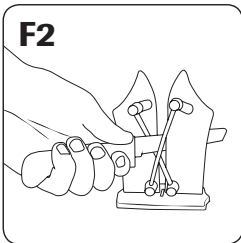
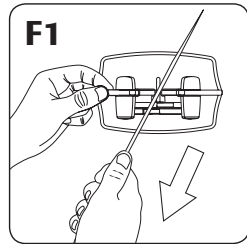
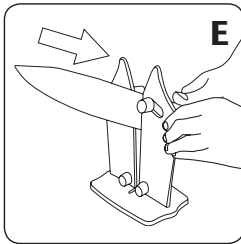
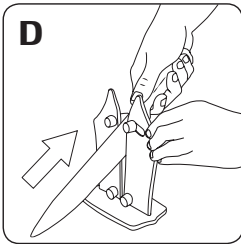
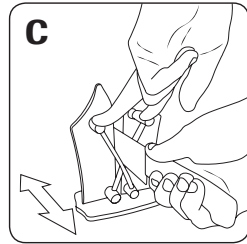
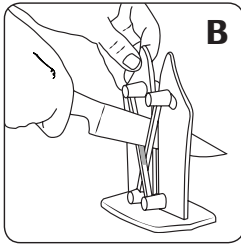
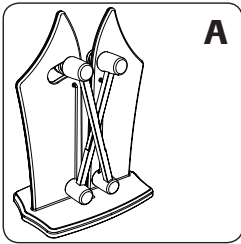


# BAVARIAN EDGE™

Abbildung | Illustrations | Illustrations | Figura | Afbeeldingen | Ábra |  
Obrázek | Obrázok | Figuri | Rysunek



AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL





Gebrauchsanleitung.....	3
Instructions for Use.....	4
Mode d'emploi.....	5
Manuale di utilizzazione.....	7
Gebruiksaanwijzing.....	8
Használati utasítás.....	9
Návod k použití.....	11
Návod na použitie.....	12
Instrucțiuni de utilizare.....	14
Instrukcja obsługi.....	15

**WICHTIGE  
SICHERHEITSHINWEISE  
– VOR GEBRAUCH  
DIESES PRODUKTS ALLE  
WARNHINWEISE UND  
ANLEITUNGEN LESEN  
UND DANN BEFOLGEN.  
UNSACHGEMÄSSE  
VERWENDUNG KANN ZU  
VERLETZUNGEN FÜHREN.**

**WARNHINWEISE**

- Für Kinder unerreichbar aufbewahren.
- Um Verletzungen zu vermeiden, beim Umgang mit den Schneiden vorsichtig sein.
- Nur auf trockenen ebenen Unterlagen verwenden.
- Die Messerklinge nicht mit Gewalt auf den Bavarian Edge™ aufdrücken.

**VORSICHT!**

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass die Arbeitsfläche sauber, trocken und eben ist. Bei welcher Verwendung auch immer Vorsicht walten lassen. Nicht nur scharfe, auch stumpfe Messer können schwere Verletzungen verursachen. Beim Verwenden

des Bavarian Edge™ stets darauf achten, dass sich Finger und andere Körperteile abseits der Schnittlinie befinden. Vor und nach Gebrauch stets die Klinge reinigen. Für Keramik-Klingen ungeeignet.

- Das Abtasten mit den Fingern zur Abschätzung der Schärfe kann unversehens zu Schnittverletzungen führen. Zum Überprüfen der Schärfe des Messers Testmaterial verwenden, nicht die Finger.
- Finger beim Schärfen von der Klinge fernhalten. Mit geschärften Messern vorsichtig umgehen, um weder sich selbst noch andere zu schneiden oder zu verletzen.

**Nicht für Keramikmesser  
geeignet**

**PRODUKT KANN VON DEN ABBILDUNGEN ABWEICHEN**

**VOR GEBRAUCH**

Vor Gebrauch des Bavarian Edge™ sichergehen, dass die Seite mit den Schleifarman Ihnen zugewandt ist (Abb. A). Um zu verhindern, dass der Bavarian Edge™ instabil wird und so eventuell Verletzungen verursachen kann, halten Sie ihn mit der anderen Hand fest und achten dabei darauf, dass diese Hand der Klinge fernbleibt (Abb. B).

**SCHLEIFEN**

Zum Schleifen einer Messerklinge, die eine sehr scharfe, glatte Kante haben soll, legen Sie den Messergriff senkrecht auf die Hand und führen es durch die Öffnung des Bavarian Edge™. Anschließend schieben Sie mit der anderen Hand die Schleifarman vorsichtig auseinander. Klinge leicht wie eine Säge vorwärts und rückwärts bewegen (Abb. C). Nicht aufs Messer drücken.



### GROBSCHLEIFEN

Zum Grobschleifen der Klinge das Messer so in die Hand nehmen, dass der Griff höher als die Spitze der Klinge liegt. Anschließend das Messer sachte durch die Öffnung führen (Abb. D), dabei nur leicht nach unten drücken. Nicht gewaltsam vorgehen. Nur drei- bis viermal durchziehen. Auf das Grobschleifen der Klinge unbedingt den Feinschliff folgen lassen (Abb. E).

### FEINSCHLEIFEN

Zum Feinschleifen der Klinge das Messer so in die Hand nehmen, dass der Griff tiefer als die Spitze der Klinge liegt. Anschließend das Messer sachte durch die Öffnung führen (Abb. E), dabei nur leicht nach unten drücken. Nicht gewaltsam vorgehen. Ein paarmal wiederholen.

### JAPANMESSER (EINSEITIG ABGESCHRÄGT)

Legen Sie Ihr einseitig abgeschrägtes Japanmesser senkrecht auf die Hand und führen Sie es durch die Öffnung des Bavarian Edge™. Anschließend verschieben Sie das Messer in einem 35°-Winkel nach links, wie in Abb. F -1 gezeigt. Verschieben es jedoch nach rechts, wenn die Abschrägung an der rechten Seite der Klinge ist. Dann das Messer sachte durch die Öffnung führen (Abb. F -2), dabei nur wenig Druck ausüben. Dies mehrmals wiederholen. Das Messer nicht gewaltsam hinunter drücken.

### SÄGEMESSER

Legen Sie Ihr Sägemesser senkrecht auf die Hand und führen Sie es durch die Öffnung des Bavarian Edge™. Anschließend verschieben Sie das Messer in einem 35°-Winkel nach rechts, wie in Abb. G-1 gezeigt. Verschieben Sie es jedoch nach links, wenn die Verzahnung an der linken Seite der Klinge ist. Dann das Messer sachte durch die Öffnung führen (Abb. G-2), dabei nur wenig Druck ausüben. Dies ein paarmal wiederholen. Das Messer nicht gewaltsam hinunter drücken. Kein zusätzliches Schärfen vornehmen.

### KOMBIMESSER

Vielleicht haben Sie ein Messer, bei dem einige Bereiche der Klinge gezahnt und die anderen doppelt abgeschrägt sind. „SÄGEMESSER“-Anleitung für die gezahnten Bereiche und die Anleitungen „FEINSCHLEIFEN“ / „GROBSCHLEIFEN“ / „SCHLEIFEN“ für die doppelt abgeschrägten Bereiche heranziehen.

### REINIGUNG

Im Zuge der Verwendung können sich Metallspäne am Bavarian Edge™ und dem Messer, das Sie schärfen, ansammeln. Wischen Sie unbedingt den Bavarian Edge™ ab und zu mit einem weichen feuchten Tuch ab, um die Späne zu entfernen. Achten Sie auch beim Schärfen eines Messers mit dem Bavarian Edge™ darauf, alle Metallspäne von der Klinge zu entfernen. Der Bavarian Edge™ gehört nicht in den Geschirrspüler; nicht mit aggressiven Chemikalien zu reinigen versuchen.

**EN**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ AND

## FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT. IMPROPER USE CAN LEAD TO INJURY.

### WARNINGS

- Keep out of the reach of children.
- To avoid injury, be careful when handling the blades.
- Use only on dry flat surfaces.
- Do not force the knife blade on the Bavarian Edge™.

### ATTENTION!

- Make sure the work surface is clean, dry and level before use. Caution should be exercised with each use. Blunt knives can cause serious injuries as well as sharp ones. When using the Bavarian Edge™ always make sure that fingers and other body parts are away from the cutting line. Always clean the blade before and after use. Unsuitable for ceramic blades.
- Scanning with your fingers to estimate the sharpness may cause unexpected cuts. To test the sharpness of the knife use test material, not your fingers.
- Keep fingers away from the



blade when sharpening. Handle with sharpened knives with care so as not to cut or injure yourself or others.

## Not suitable for ceramic knives

### PRODUCT MAY DEVIATE FROM THE ILLUSTRATIONS

#### BEFORE USE

Before using the Bavarian Edge™, make sure the side with the sanding arms is facing you (ill. A). To prevent the Bavarian Edge™ from becoming unstable and possibly causing injury, hold it firmly with the other hand, making sure that this hand is removed from the blade (ill. B).

#### GRIND

To sharpen a knife blade that has a very sharp, smooth edge, place the knife handle vertically on your hand and guide it through the opening of the Bavarian Edge™. Then gently slide the sanding arms apart with the other hand. Move blade slightly forward and backward like a saw (ill. C). Do not push on the knife.

#### ROUGH GRINDING

For rough grinding of the blade, take the knife in the hand so that the handle is higher than the tip of the blade. Then gently guide the knife through the opening (ill. D), and only lightly press down. Do not use force. Pull through only three or four times. Be sure to follow the rough grinding of the blade with sanding (ill. E).

#### SANDING

To sand the blade more finely, hold the knife in your hand so that the handle is lower than the tip of the blade. Then gently guide the knife through the opening (ill. E), and only lightly press down. Do not use force. Repeat a couple of times.

#### JAPANESE KITCHEN KNIFE (SINGLE-SIDED)

Lay your one-sided beveled Japanese kitchen knife vertically on your hand and guide it through the opening of the Bavarian Edge™. Then move the knife to the left at a 35° angle as shown in ill. F-1. However, move it to the right if the bevel is on the right side of the blade. Then gently guide the knife through the opening (ill. F-2), applying only slight pressure. Repeat this several times. Do not force the knife down.

#### SERRATED KNIFE

Lay your serrated knife vertically on your hand and guide it through the opening of the Bavarian Edge™. Then move the knife to the right at a 35° angle as shown in ill. G-1. However, move it to the left if the teeth are on the left side of the blade. Then gently guide the knife through the opening (ill. G-2), applying only slight pressure. Repeat this a couple of times. Do not force the knife down. Do not perform additional sharpening.

#### COMBINATION KNIFE

You may have a knife with some parts of the blade toothed and the others double bevelled. Use the „SERRATED KNIFE“ instructions for the serrated sections and the instructions „SANDING“ / „ROUGH GRINDING“ / „GRINDING“ for the double-beveled sections.

#### CLEANING

During use, metal chips can accumulate on the Bavarian Edge™ and the knife you are sharpening. From time to time, wipe the Bavarian Edge™ with a soft damp cloth to remove the chips. Also take care when sharpening a knife with the Bavarian Edge™ to remove all metal chips from the blade. The Bavarian Edge™ does not belong in the dishwasher; do not try to clean with harsh chemicals.

**FR**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. UNE UTILISATION INCORRECTE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES.

### MISES EN GARDE

- Conserver hors de la portée des enfants.
- Pour éviter les blessures, soyez prudent lorsque vous manipulez les lames.
- N'utilisez que sur des surfaces planes et sèches.
- Ne forcez pas la lame du couteau sur le Bavarian Edge™.

### ATTENTION !

- Assurez-vous que la surface de travail est propre, sèche et



plane avant utilisation. Quel que soit l'usage, il faut faire preuve de prudence. Les couteaux émoussés peuvent causer de graves blessures tout autant que des couteaux tranchants. Lors de l'utilisation du Bavarian Edge™, assurez-vous toujours que les doigts et les autres parties du corps sont éloignés de la ligne de coupe. Toujours nettoyer la lame avant et après utilisation. Ne convient pas aux lames en céramique.

- Passer ses doigts sur la lame pour évaluer son tranchant peut provoquer des coupures inattendues. Pour tester la netteté du couteau, utilisez le matériel d'essai, pas les doigts.
- Gardez les doigts éloignés de la lame lors de l'affûtage. Manipuler avec soin des couteaux aiguisés afin de ne pas vous couper, vous blesser ou blesser les autres.

## Ne convient pas aux couteaux en céramique

### LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER DES ILLUSTRATIONS

#### AVANT UTILISATION

Avant d'utiliser le Bavarian Edge™, assurez-vous que le côté avec les bras de ponçage est face à vous (Illustr. A). Pour éviter que le Bavarian Edge™ ne devienne instable et ne provoque

des blessures, tenez-le fermement avec l'autre main, en vous assurant que cette main reste éloignée de la lame (Illustr. B).

#### AIGUISAGE

Pour aiguiser une lame de couteau qui doit avoir un bord très coupant et lisse, placez le manche du couteau verticalement dans votre main et guidez-le à travers l'ouverture du Bavarian Edge™. Ensuite, faites glisser délicatement les bras de ponçage avec l'autre main. Déplacez la lame légèrement en avant et en arrière comme une scie (Illustr. C). N'appuyez pas sur le couteau.

#### AIGUISAGE GROSSIER

Pour l'aiguisage grossier de la lame, prenez le couteau dans la main afin que le manche soit plus haut que l'extrémité de la lame. Ensuite, guider doucement le couteau jusque dans l'ouverture (Illustr. D), puis appuyez légèrement vers le bas. Ne pas utiliser la force. Faites un aller-retour seulement trois ou quatre fois. Après l'aiguisage grossier, effectuez impérativement un aiguisage fin (Illustr. E).

#### AIGUISAGE FIN

Pour aiguiser finement la lame, tenez le couteau dans la main afin que le manche soit plus bas que l'extrémité de la lame. Ensuite, guidez doucement le couteau à travers l'ouverture (Illustr. E), en n'appuyant que très légèrement vers le bas. Ne pas utiliser la force. Répétez plusieurs fois.

#### COUTEAU JAPONAIS (BISEAUTÉ SUR UNE SEULE FACE)

Tenez votre couteau biseauté unilatéral Japonais verticalement dans votre main et guidez-le à travers l'ouverture du Bavarian Edge™. Ensuite, déplacez le couteau vers la gauche à un angle de 35 ° comme indiqué sur l'illustration F - 1. Cependant, déplacez-le vers la droite si le biseau est sur le côté droit de la lame. Ensuite, guider doucement le couteau jusque dans l'ouverture (Illustr. F-2), puis appuyez légèrement. Répétez plusieurs fois. Ne forcez pas le couteau.

#### COUTEAU-SCIE

Tenez votre couteau-scie verticalement dans votre main et guidez-le à travers l'ouverture du Bavarian Edge™. Ensuite, déplacez le couteau vers la droite selon un angle de 35 ° comme indiqué sur l'illustr. G-1. Cependant, déplacez-le vers la gauche si les dents sont sur le côté gauche de la lame. Ensuite, guider doucement le couteau à travers l'ouverture (Illustr. G-2), en n'appliquant qu'une légère pression. Répétez plusieurs fois. Ne forcez pas le couteau. Pas d'affûtage supplémentaire nécessaire.

#### COUTEAU COMBINÉ

Peut-être avez-vous un couteau avec certaines parties de la lame dentées et les autres biseautés. Suivez les instructions „COUTEAU-SCIE“ pour les sections dentelées et les instructions „AIGUISAGE“ / „AIGUISAGE GROSSIER“ / „AIGUISAGE FIN“ pour les sections biseautées.

#### NETTOYAGE

Pendant l'utilisation, des copeaux de métal peuvent s'accumuler sur le Bavarian Edge™ et le couteau que vous affûtez. De temps en temps, essayez le Bavarian Edge™ avec un chiffon doux et humide pour enlever les copeaux. Lors de l'aiguisage avec le Bavarian Edge™ veillez à bien retourner les copeaux métalliques de la lame. Le Bavarian Edge™ n'est pas adapté au lave-vaisselle ; ne pas nettoyer avec des produits chimiques agressifs.

## **IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA - LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. UN USO IMPROPRIO PUÒ CAUSARE LESIONI.**

### **AVVERTENZE**

- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare lesioni, fare attenzione quando si maneggiano le lame.
- Utilizzare solo su superfici piane e asciutte.
- Non forzare la lama del coltello su Bavarian Edge™.

### **ATTENZIONE!**

- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita, asciutta e livellata prima dell'uso. Usare sempre cautela durante l'utilizzo. Non solo i coltelli affilati ma anche quelli spuntati possono causare gravi lesioni. Quando si usa Bavarian Edge™ assicurarsi sempre che le dita e le altre parti del corpo siano lontane dalla linea di taglio. Pulire sempre la lama prima e dopo l'uso. Non

adatto per lame in ceramica.

- Toccare la lama con le dita per valutare se è affilata può causare tagli imprevisti. Per controllare se il coltello è affilato, usare il materiale di prova, non le dita.
- Tenere le dita lontano dalla lama durante l'affilatura. Maneggiare con coltelli affilati con cura in modo da non tagliare o ferire se stessi o gli altri.

### **Non adatto per coltelli in ceramica**

#### **IL PRODOTTO PUÒ DIVERGERE DALLE IMMAGINI**

#### **PRIMA DELL'USO**

Prima di utilizzare Bavarian Edge™, assicurarsi che il lato con i bracci di levigatura sia rivolto verso di sé (Fig. A). Per evitare che Bavarian Edge™ diventi instabile e possa causare lesioni, tenerlo saldamente con l'altra mano, assicurandosi che questa mano venga rimossa dalla lama (Fig. B).

#### **RETTIFICA**

Per affilare una lama che ha un bordo molto affilato e liscio, posizionare il manico del coltello verticalmente sulla mano e guidarlo attraverso l'apertura di Bavarian Edge™. Quindi fai scivolare delicatamente i bracci di levigatura con l'altra mano. Sposta la lama leggermente in avanti e all'indietro come una sega (Fig. C). Non spingere sul coltello.

#### **SGROSSATURA**

Per sgrossare la lama, tenere il coltello in mano in modo che la mano sia più in alto rispetto alla punta della lama. Quindi guidare delicatamente il coltello attraverso l'apertura (Fig. D), premendo leggermente verso il basso. Non usare la forza. Passa solo tre o quattro volte. Assicurarsi di seguire la grossatura della lama (Fig. E).

#### **CARTEGGIATURA**

Per carteggiare la lama, tenere il coltello in mano in modo che la mano sia più in basso rispetto alla punta della lama. Quindi guidare delicatamente il coltello attraverso l'apertura (Fig. E), premendo solo leggermente verso il basso. Non usare la forza. Ripeti un paio di volte.

#### **TAGLIERINO (SINGOLO LATO)**

Appoggia il taglierino smussato su un lato dell'hamano in verticale e guidarlo attraverso l'apertura di Bavarian Edge™. Quindi spostare il coltello verso sinistra con un angolo di

35 ° come mostrato in Fig. F -1. Spostalo verso destra se la smussatura si trova sul lato destro della lama. Quindi guidare delicatamente il coltello attraverso l'apertura (Fig. F -2), applicando solo una leggera pressione. Ripetere più volte. Non forzare il coltello verso il basso.

#### LAMA DELLA SEGA

Appoggiare la lama della sega in verticale sulla mano e guidarla attraverso l'apertura di Bavarian Edge™. Quindi spostare il coltello verso destra con un angolo di 35 ° come mostrato nella figura G-1. Spostalo verso sinistra se la smussatura si trova sul lato sinistro della lama. Quindi guidare delicatamente il coltello attraverso l'apertura (Fig. G-2), applicando solo una leggera pressione. Ripeti questo un paio di volte. Non forzare il coltello verso il basso. Nessuna affilatura aggiuntiva.

#### COMBINAZIONE METER

Forse hai un coltello con alcune parti della lama dentate e le altre doppie bisellate. Utilizzare le istruzioni LAMA DELLA SEGA per le sezioni seghettate e le istruzioni MACINAZIONE FINE/MACINAZIONE GROSSA/ MACINAZIONE; per le sezioni bisellate.

#### PULIZIA

Durante l'uso, i frammenti di metallo possono accumularsi sul Bavarian Edge™ e sul coltello che si sta affilando. Di tanto in tanto, pulire Bavarian Edge™ con un panno morbido inumidito per rimuovere eventuali frammenti. Prestare attenzione anche quando si affila un coltello il Bavarian Edge™ per rimuovere tutti i frammenti di metallo dalla lama. Bavarian Edge™ non fa parte della lavastoviglie; non provare a pulire con prodotti chimici corrosivi.

**NL**

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - LEES EN VOLG ALLE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES VOORDAT U DIT PRODUCT GEBRUIKT. VERKEERD GEBRUIK KAN AANLEIDING GEVEN TOT LETSEL.**

### **WAARSCHUWINGEN**

- Buiten het bereik van kinderen houden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om letsel te

voorkomen.

- Gebruik alleen op droge vlakke oppervlakken.
- Forceer het mes niet op de Bavarian Edge™.

### **LET OP!**

- Zorg dat het werkoppervlak vóór gebruik schoon, droog en vlak is. Wees voorzichtig bij welk gebruik dan ook. Niet alleen scherpe, maar ook botte messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken. Let er bij het gebruik van de Bavarian Edge™ altijd op dat de vingers en andere lichaamsdelen niet in de buurt van de snijlijn komen. Reinig het mes altijd voor en na gebruik. Ongeschikt voor keramische bladen.
- Het betasten met de vingers om de scherpte in te schatten kan onverwachte snijwonden veroorzaken. Gebruik testmateriaal om de scherpte van het mes te testen, niet de vingers.
- Houd vingers uit de buurt van het mes tijdens het slijpen. Wees voorzichtig met geslepen messen om uzelf of anderen niet te bezeren of te verwonden.



# Niet geschikt voor keramische messen

## PRODUCT KAN AFWIJKEN VAN DE AFBEELDINGEN

### VOOR GEBRUIK

Voordat u de Bavarian Edge™ gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de kant met de slijparmen naar u toe is gericht (afb. A). Om te voorkomen dat de Bavarian Edge™ onstabiel wordt en zodoende mogelijk letsel veroorzaakt, houdt u hem stevig vast met de andere hand en zorgt u ervoor dat deze hand op afstand blijft van het blad (afb. B).

### SLIJPEN

Om een lemmet met een zeer scherpe, gladde rand te slijpen, plaatst u de handgreep loodrecht op uw hand en leidt u deze door de opening van de Bavarian Edge™. Schuif vervolgens de schuurarmen voorzichtig met de andere hand uit elkaar. Verplaats het blad een vlot naar voren en naar achteren zoals een zaag (afb. C). Duw niet op het mes.

### GROF SLIJPEN

Voor het ruw slijpen van het mes, neemt u het mes zodanig in de hand dat de mesgreep hoger ligt dan de punt van het mes. Leid het mes vervolgens voorzichtig door de opening (afb. D), daarbij slechts licht neerwaarts drukken. Forceer niet. Trek het mes slechts drie of vier keer door het apparaat. Na grof geslepen te zijn, moet het mes steeds fijn geslepen worden (afb. E).

### FIJN SLIJPEN

Voor het ruw slijpen van het mes neemt u het mes zodanig in de hand dat de mesgreep hoger ligt dan de punt van het mesblad. Leid het mes vervolgens voorzichtig door de opening (afb. E) en druk het daarbij slechts licht omlaag. Forceer niet. Herhaal een paar keer.

### JAPANESE MESSEN (ENKELZIJDIG)

Leg uw eenzijdig afgeschuind Japans mes verticaal op uw hand en leid het door de opening van de Bavarian Edge™. Beweeg het mes vervolgens naar links onder een hoek van 35°, zoals getoond in afb. F - 1. Verplaats het echter naar rechts als de afschuining zich aan de rechterkant van het mesblad bevindt. Leid het mes vervolgens voorzichtig door de opening (afb. F - 2) en oefen slechts een lichte druk uit. Herhaal dit meerdere keren. Forceer het mes niet.

### GEKARTELD MES

Leg uw gekarteld mes verticaal op uw hand en leid het door de opening van de Bavarian Edge™. Beweeg het mes vervolgens naar rechts onder een hoek van 35°, zoals weergegeven in afb. G-1. Verplaats het echter naar links als de tanden zich aan de linkerkant van het mes bevinden. Leid het mes vervolgens voorzichtig door de opening (afb. F - 2), en oefen daarbij slechts een lichte druk uit. Herhaal dit een paar keer. Forceer het mes niet. Slijp niet bijkomend.

### COMBINATIEMESSEN

Misschien hebt u een mes waarbij sommige delen van het mes gekarteld zijn terwijl andere delen dubbel afgeschuind zijn. Gebruik de instructies „GEKARTELDE MESSEN“ voor de gekartelde secties en de instructies „FIJNSLIJPEN“ / „GROFSLIJPEN“ / „SLIJPEN“ voor de dubbel afgeschuinde delen.

### REINIGEN

Tijdens het gebruik kunnen er zich metaalresten verzamelen op de Bavarian Edge™ en op het mes dat u aan het slijpen bent. Veeg af en toe de Bavarian Edge™ af met een zachte, vochtige doek om de resten te verwijderen. Pas ook op bij het slijpen van een mes met de Bavarian Edge™ dat alle metaalresten van het blad verwijderd moeten worden. De Bavarian Edge™ hoort niet in de vaatwasser; probeer hem niet schoon te maken met agressieve chemicaliën.

## HU

# FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK, A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL ÉS TARTSA BE AZ ÖSSZES FIGYELMEZTETÉST ÉS UTASÍTÁST. A NEM MEGFELELŐ HASZNÁLAT, SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT. ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

## FIGYELMEZTETÉS

- A terméket tartsa távol gyermekektől.
- Sérülések elkerülése érdekében, kérjük, használja óvatosan.
- Az eszközt csak száraz, lapos felületen használja.
- Ne nyomja bele erőltetve a kést a Bavarian Edge™ eszközbe.

## VIGYÁZAT

- Használat előtt gondoskodjon arról, hogy a munkaterület, tiszta, száraz és sima legyen. Mindig körültekintően járjon



el, ha kést használ bármilyen módon. Az éles, de még a tompa kések is súlyos sérülést okozhatnak. Mindig ügyeljen arra, hogy a keze vagy bármely testrésze, ne legyen útjában a Bavarian Edge™ eszközzel végzett munkafolyamatoknak. Mindig tisztítsa meg a kés élét a Bavarian Edge™ használata előtt és után. Nem használható kerámia kések élezésére.

- Ha a kés élességét az ujjain történő végighúzással akarná megállapítani, akkor ez véletlen vágást és sérülést okozhat. A kés élességének megvizsgálására használjon egy teszt-anyagot. Ne használja az ujjait.
- Tartsa az ujjait távol az éltől a kés élesítése közben. Bánjon óvatosan az élezett késekkel, nehogy megvágja magát vagy másban kárt okozzon.

## Kerámia késekhez nem felel meg

### A TERMÉK ELTÉRHET A KÉPEKEN ÁBRÁZOLT MINTÁTÓL

#### HASZNÁLAT ELŐTT

A Bavarian Edge™ használata előtt győződjön meg arról, hogy az eszköznek az élező karokkal ellátott oldala Ön felé nézzen. (A ábra) Annak érdekében, hogy megakadályozza a Bavarian Edge™ munka közbeni elmozdulását, és ezzel a sérülés veszélyének fellépését, tartsa a Bavarian Edge™ eszközt jó erősen a másik kezével, ügyelve arra, hogy az se tudjon érintkezni a kés élével. (B ábra).

10

#### KÖSZÖRÜLÉS

Kése pengéje köszörüléséhez, hogy az egy nagyon éles, egyenletes éllel rendelkezzen, tegye be a kést függőlegesen a kezébe és a Bavarian Edge™ nyílásába. Ezután a másik kezével óvatosan húzza szét az élező karokat. Óvatosan húzza a kés pengéjét előre és hátra, fűrészelő mozgást imitálva. (C ábra) Ne nyomja le a kést.

#### DURVA ÉLEZÉS

A kése pengéjének durva élezéséhez vegye a kést a kezébe, úgy, hogy a kés fogantyúja magasabban helyezkedjen el, mint a hegye. Ezután óvatosan húzza át a kést a résen (D ábra) és közben csak egy enyhe lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Ne nyomja le a kést erősen. Csak húzza át a kést a nyíláson 3-4 alkalommal. Miután a kést durván megélezte, végezze el a finom élesítést is. (E ábra)

#### FINOM ÉLEZÉS

A kése pengéjének finom élezéséhez vegye a kést a kezébe, úgy, hogy a kés fogantyúja alacsonyabban helyezkedjen el, mint a hegye. Ezután óvatosan húzza át a kést a résen (E ábra) és közben csak egy enyhe lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Ne nyomja le a kést erősen. Ismételje ezt meg néhányszor.

#### JAPÁN STÍLUSÚ KÉSEK (CSAK EGYIK OLDALON LEHAJLÓ ÉLLEL)

Vegye a japán stílusú, egyik oldalon lehajló élű kését függőleges helyzetben a kezébe, és húzza át a Bavarian Edge™ résén. Ezután fordítsa el a kést balra 35 fokos szögben, mint ahogy az az F-1. ábrán látható. Fordítsa el a kést ehelyett jobbra, ha a szegélyezés a penge jobb oldalán található. Most óvatosan húzza át a kést a nyíláson keresztül (F-2 ábra) és közben csak egy enyhe lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Ismételje ezt meg néhányszor. Ne nyomja le a kést erősen.

#### FOGAZOTT KÉSEK ÉLEZÉSE

Vegye a fogazott kés függőleges helyzetben a kezébe, és húzza át a Bavarian Edge™ résén. Ezután fordítsa el a kést jobbra 35 fokos szögben, mint ahogy az a G-1. ábrán látható. Fordítsa el a kést ehelyett balra, ha a fogazás a penge bal oldalán található. Most óvatosan húzza át a kést a nyíláson keresztül (G-2 ábra) és közben csak egy enyhe lefelé irányuló nyomást alkalmazzon. Ismételje ezt meg néhányszor. Ne nyomja le a kést erősen. Ne alkalmazzon semmilyen további élesítést.

#### KOMBINÁLT KÉS ÉLEZÉSE

Lehet, hogy van olyan kése, amely pengéjének egyes részei fogazottak és egyes részekeken pedig a penge mindkét oldalán lehajló éllel van ellátva. Kövesse a „FOGAZOTT KÉSEK ÉLEZÉSE” előírásokat a fogazott részekén és a „FINOM ÉLEZÉS”/”DURVA ÉLEZÉS”/”KÖSZÖRÜLÉS” instrukciókat azokon a részekén, ahol a penge mindkét oldalán lehajló éllel van ellátva.

#### TISZTÍTÁS

Az élezés során összegyűlhet valamennyi fémforgács a Bavarian Edge™ eszközön és az élezett kés pengéjén. Gondoskodjon arról, hogy a Bavarian Edge™ eszköz rendszeresen le legyen törölve egy puha, nedves ruhával a fémforgács eltávolítása érdekében. Továbbá, minden egyes alkalommal, amikor kést élez a Bavarian Edge™ eszközzel, gondoskodjon arról, hogy a fémforgács el legyen takarítva a kés pengéjéről. A Bavarian Edge™ nem mosható mosogatógépekben és ne tisztítsa erősen karcoló hatású súroló szerekkel.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - PŘED POUŽITÍM TOHOTO VÝROBKU SI PŘEČTĚTE A NÁSLEDUJTE VŠECHNA UPOZORNĚNÍ A POKYNY. NESPRÁVNÉ POUŽITÍ MŮŽE VÉST KE ZRANĚNÍ.**

### **UPOZORNĚNÍ**

- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Aby nedošlo k poranění, buďte opatrní při manipulaci s kotoučů.
- Používejte pouze na suchých rovných plochách.
- Čepel nože nenechávejte na Bavarian Edge™.

### **POZOR!**

- Před použitím se ujistěte, že je pracovní plocha čistá, suchá a rovná. Při jakém použití byste měli být opatrní. Nejen ostré, ale i tupé nože mohou způsobit vážná zranění. Při používání Bavarian Edge™ se vždy ujistěte, že prsty a jiné části těla jsou stranou od linie řezání. Čepel vždy čistěte před a po použití. Nevhodné pro keramické čepel.
- Při zkoušce prsty k odhadnutí ostrosti může způsobit

neočekávané pořezání. Chcete-li otestovat ostrost nože, použijte zkušební materiál, ne prsty.

- Při ostření držte prsty mimo ostří. Při manipulaci s broušenými noži postupujte opatrně, aby nedošlo k říznutí nebo zranění sebe nebo jiných.

### **Není vhodný pro keramické nože**

#### **PRODUKT SE MŮŽE LIŠIT OD OBRÁZKŮ**

#### **PŘED POUŽITÍM**

Před použitím Bavarian Edge™ se ujistěte, že strana s brusnými rameny směřuje k vám (obr. A). Abyste zabránili tomu, aby se Bavarian Edge™ stal nestabilní a možná způsobil zranění, držte ho pevně druhou rukou a ujistěte se, že je tato ruka mimo čepel (obr. B).

#### **BROUŠENÍ**

Chcete-li brousit čepel nože, která má velmi ostré a hladké okraje, položte rukojeť nože vertikálně na ruku a vedte přes otvor Bavarian Edge™. Poté opatrně posuňte druhou rukou brusné rameno. Pohybuje ostřím mírně dopředu a dozadu jako pila (obr. C). Netlačte na nůž.

#### **HRUBÉ BROUŠENÍ**

Pro hrubé broušení čepel nože vezměte nůž do ruky tak, aby rukojeť byla výše než špička čepel. Potom vedte nůž otvorem (obr. D), jen lehce stiskněte dolů. Nepoužívejte sílu. Protáhněte pouze třikrát nebo čtyřikrát. Po hrubém broušení čepel bezpodmínečně musí následovat jemné broušení (obr. E).

#### **JEMNÉ BROUŠENÍ**

Pro jemné broušení čepel nože vezměte nůž do ruky tak, aby rukojeť byla níže než špička čepel. Potom vedte nůž otvorem (obr. E), přitom lehce tlačte dolů. Nepoužívejte sílu. Několikrát opakujte.

#### **JAPONSKÉ NOŽE (JEDNOSTRANNĚ ZKOSENÉ)**

Umístěte japonský jednostranně zkošený nůž vertikálně na ruku a vedte ho přes otvor Bavarian Edge™. Pak nůž přemístěte doleva pod úhlem 35°, jak je znázorněno na obr. F -1. Přesuňte ho doprava, pokud je zkošený na pravé straně čepel. Potom vedte nůž otvorem (obr. F-2), jen lehce tlačte. Vícekrát opakujte. Netlačte nůž dolů násilím.

## NŮŽ PILY

Položte nůž pily svisle na ruku a vedte ho otvorem Bavarian Edge™. Pak nůž přemístěte doprava pod úhlem 35 °, jak je znázorněno na obr. G -1. Přesuňte ho doleva, pokud je ozubení na levé straně čepele. Potom vedte nůž otvorem (obr. G-2), jen lehce tlačte. Několikrát opakujte. Netlačte nůž dolů násilím. Neprovádějte žádné další broušení.

## KOMBINOVANÝ NŮŽ

Možná máte nůž s některými částmi čepele ozubenými a ostatními dvojitě zkosenými. Pro ozubené části nože použijte instrukce pro „NŮŽ PILY“ a instrukce pro „JEMNÉ BROUŠENÍ“ / „HRUBÉ BROUŠENÍ“ / „BROUŠENÍ“ pro dvojitě zkosené oblasti.

## ČIŠTĚNÍ

Během používání se mohou na Bavarian Edge™ a noži, který brousíte, hromadit kovové třísky. Čas od času otřete Bavarian Edge™ měkkým navlhčeným hadříkem, abyste odstranili špony. Dávejte pozor i při broušení nože pomocí Bavarian Edge™, abyste odstranili všechny kovové třísky z čepele. Bavarian Edge™ nepatří do myčky nádobí; nesazte se ho vyčistit agresivními chemikáliemi.

## SK

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – PRED POUŽITÍM TOHTO VÝROBKU SI PREČÍTAJTE A POTOM DODRŽIAVAJTE VŠETKY UPOZORNENIA A POKYNY. NEODBORNÉ POUŽÍVANIE MÔŽE VIESŤ K ZRANENIAM.**

## VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIA

- Uchovávejte mimo dosahu detí.
- Aby ste predišli poraneniu, pri manipulácii s čepeľami buďte opatrní.
- Používajte iba na suchom a rovnom podklade.
- Čepeľ noža nepritláčajte na brúsku Bavarian Edge™ silou.

## POZOR!

- Pred použitím sa uistite, že je pracovný povrch čistý, suchý a rovný. Bez ohľadu na spôsob použitia buďte vždy maximálne opatrní. Nielen ostré, ale aj tupé nože môžu spôsobiť vážne zranenia. Pri použití brúsky Bavarian Edge™ dbajte vždy na to, aby sa prsty a ostatné časti tela nachádzali mimo líniu rezu. Pred a po použití vždy vyčistite čepeľ. Nevhodné pre keramické čepele.
- Pri skúšaní kvality naostrenia čepele prstami môže dôjsť pri nepozornosti k rezným poraneniam. Na overenie kvality naostrenia čepele používajte skúšobný materiál, nie prsty.
- Pri brúsení sa prstami nepribližujte k čepeľi. S naostrenými nožmi zaobchádzajte opatrne, aby ste neporezali alebo nezranili seba ani iných.

## Nie je vhodné pre keramické nože

**PRODUKT SA MÔŽE ODLIŠOVAŤ OD ZNÁZORNENIA NA OBRÁZKOCH**

## PRED POUŽITÍM

Pred použitím brúsky Bavarian Edge™ sa uistite, že je strana s brúsnymi ramenami otočená smerom k vám (obr. A). Aby ste zabránili strate stability brúsky Bavarian Edge™ a prípadným zraneniam, druhou rukou ju pevne držte a uistite sa, že je táto ruka dostatočne vzdialená od čepele (obr. B).



## BRÚSENIÉ

Ak chcete naostríť čepeľ noža, ktorá má veľmi ostrú a hladkú hranu, položte rukoväť noža kolmo do ruky a vedte nôž cez otvor v brúske Bavarian Edge™. Potom druhou rukou opatrne roziahnite brúsne ramená od seba. Pohybujte čepeľou zľahka dopredu a dozadu ako pri pílení (obr. C). Neprítlačajte na nôž.

## BRÚSENIÉ NAHRUBO

Pri brúsení čepele nahrubo vezmite nôž do ruky tak, aby bola rukoväť vyššie ako hrot čepele. Potom zľahka potiahnite nôž cez otvor (obr. D), pritom ho iba jemne prítlačajte nadol. Nepoužívajte pritom silu. Pretiahnite iba tri alebo štyrikrát. Po nabrúsení čepele nahrubo ju musíte bezpodmienečne nabrúsiť najemno (obr. E).

## BRÚSENIÉ NAJEMNO

Pri brúsení čepele najemno vezmite nôž do ruky tak, aby bola rukoväť nižšie ako hrot čepele. Potom zľahka potiahnite nôž cez otvor (obr. E), pritom ho iba jemne prítlačajte nadol. Nepoužívajte pritom silu. Niekoľkokrát zopakujte.

## JAPONSKÝ NÔŽ (JEDNOSTRANNÝ)

Položte jednostranne zbrúsený japonský nôž kolmo do ruky a prestrčte ho cez otvor v brúske Bavarian Edge™. Potom posuňte nôž doľava pod uhlom 35° podľa znázornenia na obr. F-1. Ak je však zbrúsená hrana na pravej strane čepele, natočte ho smerom doprava. Potom zľahka prestrčte nôž cez otvor (obr. F-2), pričom používajte iba mierny tlak. Viackrát zopakujte. Nôž neprítlačajte nadol príliš silno.

## VRÚBKOVANÝ NÔŽ

Položte vrúbkovaný nôž kolmo do ruky a prestrčte ho cez otvor v brúske Bavarian Edge™. Potom posuňte nôž doprava pod uhlom 35° podľa znázornenia na obr. G-1. Ak je však vrúbkovanie na ľavej strane čepele, posuňte nôž smerom doľava. Potom zľahka prestrčte nôž cez otvor (obr. G-2), pričom používajte iba mierny tlak. Toto niekoľkokrát zopakujte. Nôž neprítlačajte nadol príliš silno. Nevykonávajte žiadne ďalšie ostrenie.

## KOMBINOVANÝ NÔŽ

Možno máte nôž, ktorého čepeľ je na niektorých miestach vrúbkovaná a na iných obojstranne zbrúsená. Na vrúbkované oblasti použite pokyny pre „VRÚBKOVANÝ NÔŽ“ a na obojstranne zbrúsené miesta čepele použite pokyny pre „BRÚSENIÉ NAJEMNO“, „BRÚSENIÉ NAHRUBO“, „BRÚSENIÉ“.

## ČISTENIE

Počas používania sa na brúske Bavarian Edge™ a noži, ktorý ostríte, môžu hromadiť kovové triesky. Z času na čas nezabudnite utrieť brúsku Bavarian Edge™ mäkkou navlhčenou handričkou, aby ste z nej odstránili triesky. Dávajte pozor aj pri ostrení noža pomocou brúsky Bavarian Edge™ na to, aby sa z čepele odstránili všetky kovové triesky. Brúska Bavarian Edge™ sa nesmie čistiť v umývačke riadu; nepokúšajte sa ju čistiť agresívnymi chemikáliami.

# RO INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ - ÎNAINTE DE

# A UTILIZA ACEST PRODUS CITIȚI ȘI APOI URMAȚI TOATE AVERTIZĂRILE ȘI INSTRUCȚIUNILE • UTILIZAREA NECORESPUNZĂTOARE POATE CONDUCE LA VĂTĂMĂRI.

## AVERTIZĂRI

- Păstrați în locuri inaccesibile copiilor.
- Pentru a evita vătămările, aveți grijă la manipularea tășurilor.
- Utilizați numai pe suprafețe plane uscate.
- Nu apăsați cu forța lama cuțitului pe Bavarian Edge™.

## ATENȚIE!

- Înainte de utilizare asigurați-vă că suprafața de lucru este curată, uscată și plană. La orice utilizare procedați cu precauție. Nu numai cuțitele ascuțite, dar și cele boante pot cauza vătămări grave. Atunci când utilizați Bavarian Edge™ asigurați-vă întotdeauna că degetele și alte părți ale corpului sunt departe de linia de tăiere. Curățați întotdeauna lama înainte și după utilizare. Este neadecvat pentru





lamele ceramice.

- **Palparea cu degetele pentru a estima ascuțimea poate conduce la vătămarea neașteptată prin tăiere. Pentru a verificare ascuțimea cuțitului, utilizați materialul de testare, nu degetele.**
- **La ascuțire țineți degetele departe de lama cuțitului. Manipulați cu atenție cuțitele ascuțite, astfel încât să nu vă tăiați sau vă răniți pe dumneavoastră sau pe ceilalți.**

## Nu este adecvat pentru cuțite ceramice

### PRODUSUL POATE DIFERI FAȚĂ DE CEL DIN IMAGINI

#### ÎNAINTE DE FOLOSIRE

Înainte de a utiliza Bavarian Edge™, asigurați-vă că partea cu brațele de șlefuit este îndreptată spre dvs. (fig. A). Pentru a preveni ca Bavarian Edge™ să devină instabil și să poată cauza eventuale vătămări, țineți-l ferm cu cealaltă mână, asigurându-vă că această mână rămâne departe de lamă (fig. B).

#### ȘLEFUIRE

Pentru a șlefui o lamă de cuțit care trebuie să aibă o muchie foarte ascuțită, netedă, așezați mânerul cuțitului vertical pe mână și conduceți-l prin deschiderea dispozitivului Bavarian Edge™. În continuare, cu cealaltă mână îndepărtați cu precauție brațele de șlefuire între ele. Deplasați lama ușor înainte și înapoi ca un ferăstrău (fig. C). Nu apăsați pe cuțit.

#### ȘLEFUIRE GROSIERĂ

Pentru șlefuirea grosieră a lamei, luați cuțitul în mână astfel încât mânerul să fie mai mare decât vârful lamei. În continuare conduceți lent cuțitul prin deschidere (fig. D), în acest timp apăsați doar ușor în jos. Nu procedați cu forță. Treceți prin dispozitiv numai de trei sau patru ori. După șlefuirea grosieră, obligatoriu urmați cu șlefuirea de finețe (fig. E).

#### ȘLEFUIREA DE FINEȚE

Pentru a șlefui de finețe lama, țineți cuțitul în mână, astfel încât mânerul să fie mai jos decât vârful lamei. Apoi conduceți cuțitul lent prin deschiderea (fig. E), apăsând în acest timp doar ușor în jos. Nu procedați cu forță. Repetați de câteva ori.

#### CUȚIT JAPONEZ (TEȘIRE PE O PARTE)

Așezați-vă cuțitul japonez cu teșirea pe o singură parte, vertical pe mâna dvs. și îl conduceți prin deschiderea dispozitivului Bavarian Edge™. În continuare mutați cuțitul la stânga la un unghi de 35°, așa cum se arată în fig. F-1. Cu toate acestea, deplasați-o spre dreapta dacă înclinarea se află pe partea dreaptă a lamei. Apoi conduceți lent cuțitul prin deschidere (fig. F-2), aplicând doar o presiune ușoară. Repetați această acțiune de mai multe ori. Nu apăsați cu forță cuțitul în jos.

#### CUȚIT DINȚAT

Așezați cuțitul dințat vertical pe mâna dvs. și îl conduceți prin deschiderea Bavarian Edge™. Apoi deplasați cuțitul către dreapta într-un unghi de 35°, așa cum se arată în fig. G-1. Deplasați-l respectiv spre stânga dacă dantura este pe partea stângă a lamei. Apoi conduceți cuțitul lent prin deschidere (fig. G-2), aplicând doar o presiune ușoară. Repetați această acțiune de câteva ori. Nu apăsați cu forță cuțitul în jos. Nici efectuați nicio ascuțire suplimentară.

#### CUȚIT COMBI

Poate că aveți un cuțit, unele zone ale lamei sunt zimțate și altele dublu teșite. Consultați instrucțiunile „CUȚITE DINȚATE” pentru zonele zimțate și instrucțiunile „ȘLEFUIRE DE FINEȚE” / „ȘLEFUIRE GROSIERĂ” / „ȘLEFUIRE” pentru zonele teșite dublu.

#### CURĂȚARE

În timpul utilizării, se pot acumula așchii de metal pe Bavarian Edge™ și cuțitul pe care îl ascuțiți. Din când în când, ștergeți Bavarian Edge™ cu o lavetă moale, umedă, pentru a elimina spanurile. De asemenea, aveți grijă atunci când ascuțiți un cuțit cu dispozitivul Bavarian Edge™ să îndepărtați toate așchile de metal de pe lamă. Bavarian Edge™ nu se introduce în mașini de spălat vase; nu încercați să curățați cu substanțe chimice agresive.

**PL**

**WAŻNE ZASADY  
BEZPIECZEŃSTWA —  
PRZED ROZPOCZĘCIEM  
KORZYSTANIA Z TEGO  
PRODUKTU NALEŻY  
PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE  
OSTRZEŻENIA I  
INSTRUKCJE, A NASTĘPNIE  
ICH PRZESTRZEGAĆ.  
NIEPRAWIDŁOWE UŻYCIE  
MOŻE SPOWODOWAĆ  
OBRAŻENIA.**

## OSTRZEŻENIA

- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć obrażeń, zachować ostrożność podczas posługiwania się nożami.
- Używać tylko na suchych, płaskich powierzchniach.
- Nie dociskać ostrza noża siłą do Bavarian Edge™.

## UWAGA!

- Przed użyciem upewnić się, że powierzchnia robocza jest czysta, sucha i płaska. Niezależnie od tego należy zachować ostrożność. Nie tylko ostre, ale również tępe noże mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas używania urządzenia Bavarian Edge™ należy uważać, aby palce i inne części ciała były oddalone od linii cięcia. Zawsze czyścić ostrze przed i po użyciu. Nie stosować do ostrzy ceramicznych.
- Dotykanie palcami w celu oszacowania ostrości może spowodować nieoczekiwane przecięcia. Aby sprawdzić ostrość noża, użyć materiału testowego, a nie palców.

- Podczas ostrzenia trzymać palce z dala od ostrza. Ostrożnie posługiwać się naostrzonymi nożami, aby nie skaleczyć się albo zranić siebie lub innych.

## Nie nadaje się do noży ceramicznych

### PRODUKT MOŻE RÓŻNIĆ SIĘ OD ILUSTRACJI

#### PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem urządzenia Bavarian Edge™ upewnij się, że strona z ramionami szlifującymi jest skierowana w Twoją stronę (rys. A). Aby nie dopuścić do niestabilności Bavarii Edge™ i w ten sposób nie dopuścić do obrażeń, przytrzymaj je mocno drugą ręką, upewniając się, że ta dłoń znajduje się z dala od ostrza (rys. B).

#### OSTRZENIE

Aby naostrzyć ostre noża, które ma mieć bardzo ostrą, gładką krawędź, umieść uchwyt noża pionowo na dłoni i poprowadź go przez otwór urządzenia Bavarian Edge™. Następnie ostrożnie rozsuń ramiona szlifujące drugą ręką. Przesuwaj ostre do przodu i do tyłu w sposób analogiczny do poruszania piłką (rys. C). Nie dociskaj noża.

#### OSTRZENIE ZGRUBNE

W celu naostrzenia zgrubnego chwyt ostre noża w taki sposób, aby uchwyt znajdował się wyżej niż końcówka ostrza. Następnie delikatnie poprowadź nóż przez otwór (rys. D), lekko dociskając go w dół. Nie używaj siły. Przeciwnij nóż tylko trzy lub cztery razy. Po naostrzeniu zgrubnym ostrza bezwzględnie wykonaj ostrzenie dokładne (rys. E).

#### OSTRZENIE DOKŁADNE

Aby dokładnie naostrzyć ostre, przytrzymaj nóż w dłoni tak, aby uchwyt znajdował się niżej niż końcówka ostrza. Następnie delikatnie poprowadź nóż przez otwór (rys. E), dociskając go lekko w dół. Nie używaj siły. Powtórz czynność kilka razy.

#### NÓŻ JAPOŃSKI (JEDNOSTRONNY)

Położ nóż japoński z jednostronnym ścięciem pionowo na dłoni i poprowadź go przez otwór urządzenia Bavarian Edge™. Następnie przesuń nóż w lewo pod kątem 35°, jak pokazano na rysunku F-1. Przesuń nóż w prawo, jeśli ścięcie znajduje się po prawej stronie ostrza. Następnie delikatnie poprowadź nóż przez otwór (rys. F-2), wywierając jedynie niewielki nacisk. Powtórz czynność kilka razy. Nie dociskaj noża w dół.

#### NÓŻ ZĄBKOWANY

Położ nóż ząbkowany pionowo na dłoni i poprowadź go przez otwór urządzenia Bavarian Edge™. Następnie przesuń nóż w prawo pod kątem 35°, jak pokazano na rysunku G-1. Przesuń nóż w lewo, jeśli zęby znajdują się po lewej stronie ostrza. Następnie delikatnie poprowadź nóż przez otwór (rys. G-2), wywierając jedynie niewielki nacisk. Powtórz czynność kilka razy. Nie dociskaj noża w dół. Nie wykonuj dodatkowego ostrzenia.



## NÓŻ UNIWERSALNY

Dostępne są noże, które w niektórych obszarach ostrza posiadają uzębienie, a w innych dwustronne ścięcie. Postępuj zgodnie z instrukcją „NÓŻ ZĄBKOWANY” przy ostrzeniu części z zębami oraz instrukcją „OSTRZENIE DOKŁADNE” / „OSTRZENIE ZGRUBNE” / „OSTRZENIE” przy ostrzeniu części z dwustronnym ścięciem.

## CZYSZCZENIE

Podczas użytkowania na urządzeniu Bavarian Edge™ i na ostrzonym nożu mogą gromadzić się metalowe wióry. Od czasu do czasu należy koniecznie wycierać urządzenie Bavarian Edge™ miękką, wilgotną ściereczką, aby usunąć wióry. Również podczas ostrzenia noża przy użyciu urządzenia Bavarian Edge™ należy usuwać wszystkie metalowe wióry z ostrza. Urządzenia Bavarian Edge™ nie należy myć w zmywarce; nie czyścić go agresywnymi środkami chemicznymi.

Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabricato in Cina | Származási hely: Kína |  
Geproduceerd in China | Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číne | Tara de proveniența: China | Wyprodukowano w Chinach



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ |  
Importator | Importer:**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 |  
2620 Neunkirchen | Austria

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06 | ROW: +423 388 18 00**  
**Kostenlose Servicehotline**

**HU: + 36 96 961 000 | CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000**  
**office@mediashop-group.com**  
**www.mediashop.tv**

Stand: 07/2019 | M17471 | M17472

