

GEFU®

Scharf auf Kochen?
Are you keen on sharpening?



**GEFU – Entdecke
Deine Kochkunst.**
**GEFU – Discover the
Culinary Artist in You.**
www.gefu.com

Sicherheitshinweise

1. Halten Sie den Messerschärfer und die zu schärfenden Messer stets von Kindern fern.
2. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und beachten Sie die entsprechenden Pflegehinweise. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Verpackung für zukünftige Fragen sowie für spätere Anwendungen gut auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Messerschärfers an Dritte ebenfalls weiter.
3. Für Keramikklingen, Messer mit sehr empfindlichen Stahlklingen (z.B. Damaststahl) oder Messer mit gewellter Klinge ist dieser Messerschärfer nicht geeignet.
4. Ziehen Sie die zu schärfenden Messer immer nur in eine Richtung, immer von hinten nach vorne, durch das Gerät und niemals mit Gewalt oder hohem Druck.
5. **ACHTUNG:** Bitte besondere Vorsicht beim Schärfen der Messer mit dem Messerschärfer! Verletzungsgefahr!

Pflegehinweise

Die Oberfläche nur nebelfeucht abwischen. **ACHTUNG:** Nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Inbetriebnahme

Stellen Sie den Messerschärfer auf den Tisch und halten ihn am Griff fest. Er muss stabil stehen und sollte nicht wackeln.

Die Klinge des Messers muss sauber und trocken sein.

Stufe 1: spezielle Polierrille aus Keramik zum Schärfen von Haushaltsscheren

Stufe 2: Diamantschleifstein (Vorbereitung): für das „Ausbessern“ beschädigter Klingenkanten und dafür Klingen vor dem eigentlichen Schärfen zu begradigen. (Schleifwinkel 36°)

Stufe 3: Wolframstahl (Schärfen): für das Nachschärfen stumpf gewordener Klingen. Schärfte die Klinge und stellt die Schneidkanten in „V“-Form wieder her. (Schleifwinkel 36°)

Stufe 4: Keramikschleifstein (Feinschliff): für die regelmäßige Pflege, das Polieren und den Feinschliff. Es werden nochmals eventuelle – auch durch den Schärfvorgang – entstandene Unebenheiten ausgeglichen. (Schleifwinkel 36°)

Anwendung

Legen Sie die Klinge mit dem Ende – nahe am Messergriff – in die benötigte Schleifstufe ein und ziehen Sie das Messer sanft in Ihre Richtung.

Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang mindestens 3 – 4 mal pro benötigter Schleifstufe zu wiederholen. Je nach Beschaffenheit der Klinge individuell auch häufiger.

Nachdem Sie die Klinge geschärft haben, spülen Sie das Messer sorgfältig unter fließendem Wasser und trocknen es gut ab.



Zum Nachschärfen einer Schere führen Sie diese halb geöffnet in die Polierrille in Stufe 1 ein. Ziehen Sie die Klingen der Schere sanft in Ihre Richtung und schließen die Schere dabei in einer dynamischen Bewegung.



ACHTUNG: Bitte keine Vorwärts-/ Rückwärtsbewegungen mit der Klinge im Messerschleifer vornehmen! Ziehen Sie die Klinge immer nur in eine Richtung: von hinten nach vorne.

Safety instructions

1. Always keep the knife sharpener and the knives to be sharpened away from children.
2. Please read the user manual and especially the safety instructions carefully and follow the corresponding care instructions. Please retain the user manual and the packaging in case of future queries as well as later use and also pass it on to third parties along with the knife sharpener.
3. This knife sharpener is not suitable for ceramic blades, knives with very sensitive steel blades (e.g. Damascus steel) or knives with a wavy blade.
4. When sharpening, pull the blades through the appliance in one direction only, always from back to front, and never use force or high pressure.
5. **WARNING:** Please take special care when sharpening knives with the knife sharpener! Risk of injury!

Care instructions

Only wipe the surface with a slightly damp cloth. **WARNING:** Do not clean in the dishwasher or under running water.

First use

Place the knife sharpener on the table and hold it by the handle. It must be stable and should not wobble.

The knife's blade must be clean and dry.

Level 1: Special ceramic polishing groove for sharpening household scissors

Level 2: Diamond whetstone (preparation): for „repairing“ damaged blade edges and for straightening blades before the actual sharpening process. (grinding angle 36°)

Level 3: Tungsten steel (sharpening): for resharpening dulled blades. Sharpens the blade and restores the cutting edges to a „v“ shape. (grinding angle 36°)

Level 4: Ceramic whetstone (fine grinding): for regular maintenance, polishing and fine grinding. Any unevenness caused by the sharpening process is levelled out again. (grinding angle 36°)

Use

Place the end of the blade - close to the knife handle - in the required sharpening level and gently pull the knife towards you.

We recommend that you repeat this process at least 3 - 4 times for each required sharpening level. Or more often depending on the nature of the blade.

After you have sharpened the blade, rinse the knife thoroughly under running water and dry it well.



To resharpen a pair of scissors, insert them half open into the polishing groove at Level 1. Gently pull the blades of the scissors towards you and close the scissors in a dynamic movement.



WARNING: Please do not make any forward/backward movements with the blade in the knife sharpener! Always pull the blade in one direction only: from back to front.

Consignes de sécurité

1. Tenez toujours l'aiguteur de couteaux et les couteaux à aiguiser hors de portée des enfants.
2. Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation et en particulier les consignes de sécurité et respecter les instructions d'entretien correspondantes. Veuillez conserver la notice d'utilisation et l'emballage pour questions et utilisation futures et les transmettre également en cas de cession de l'aiguteur de couteaux à des tiers.
3. Cet aiguteur ne convient pas aux lames en céramique, aux couteaux dont les lames en acier sont très fragiles (par ex. acier damassé) ou aux couteaux à lame ondulée.
4. Tirez toujours les couteaux à aiguiser dans une seule direction, toujours de l'arrière vers l'avant, à travers l'appareil et jamais en forçant ou en exerçant une forte pression.
5. **ATTENTION :** Veuillez faire particulièrement attention lors de l'affûtage des couteaux avec l'aiguteur de couteaux ! Risque de blessure !

Instructions d'entretien

Essuyez la surface avec un chiffon humide uniquement. **ATTENTION :** Ne nettoyez pas à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Mise en service

Posez l'aiguteur de couteaux sur la table et tenez-le par la poignée. Il doit être stable et ne doit pas vaciller.

La lame du couteau doit être propre et sèche.

Étape 1 : Rainure de polissage spéciale en céramique pour affûter les ciseaux de ménage

Étape 2 : Meule diamant (préparation) : pour « réparer » les bords endommagés des lames et pour redresser les lames avant l'affûtage proprement dit. (Angle d'affûtage 36°)

Étape 3 : Acier au tungstène (affûtage) : pour réaffûter les lames émoussées. Aiguiser la lame et rétablir les arêtes de coupe en forme de « v ». (Angle d'affûtage 36°)

Étape 4 : Pierre à aiguiser en céramique (meulage fin) : pour l'entretien régulier, le polissage et le ponçage de finition. Les éventuelles irrégularités, également dues au processus d'affûtage, sont à nouveau compensées. (Angle d'affûtage 36°)

Utilisation

Placez l'extrémité de la lame (près du manche du couteau) dans le niveau d'affûtage requis et tirez doucement le couteau vers vous. Nous vous recommandons de répéter cette opération au moins 3 à 4 fois par étape d'affûtage nécessaire. Selon la nature de la lame, il peut être nécessaire de la faire individuellement plus souvent.

Après avoir aiguisé la lame, rincez soigneusement le couteau sous l'eau courante et séchez-le bien.



Pour réaffûter des ciseaux, insérez-les à moitié ouverts dans la rainure de polissage à l'étape 1. Tirez doucement les lames des ciseaux vers vous et fermez les ciseaux dans un mouvement dynamique.



ATTENTION : Veuillez ne pas effectuer de mouvements en avant/arrière avec la lame dans l'aiguteur de couteaux ! Tirez la lame dans un seul sens à la fois : de l'arrière vers l'avant.

Istruzioni di sicurezza

1. Tenere sempre l'affilacoltelli e i coltelli da affilare lontano dalla portata dei bambini.
2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e soprattutto le istruzioni di sicurezza e di seguire le relative istruzioni per la conservazione. Conservare con la dovuta cura le istruzioni per l'uso e l'imballaggio per eventuali consultazioni e utilizzi futuri e consegnarli in caso di cessione dell'affilacoltelli a terzi.
3. Questo affilacoltelli non è adatto per lame in ceramica, coltelli con lame in acciaio molto sensibili (ad es. acciaio Damasco) o coltelli dotati di lama ondulata.
4. Affilare i coltelli muovendo la lama in una sola direzione, sempre da dietro in avanti, attraverso l'apparecchio senza fare mai uso della forza o esercitare una pressione eccessiva.
5. **ATTENZIONE:** utilizzare l'affilacoltelli con la dovuta attenzione! Pericolo di lesioni!

Istruzioni per la cura

Lavare la superficie solo con un nebulizzatore. **ATTENZIONE:** non pulire sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

Messa in funzione

Mettere l'affilacoltelli sul tavolo e tenerlo per il manico. Assicurarsi che sia in posizione stabile e che non oscilli.

La lama del coltello deve essere pulita e asciutta.

Livello 1: speciale scanalatura di lucidatura in ceramica per l'affilatura di forbici per uso domestico.

Livello 2: mola diamantata per affilatura (preparazione): per "rettificare" i bordi danneggiati delle lame e per raddrizzare le lame prima del processo di affilatura vero e proprio (angolo di affilatura 36°).

Livello 3: wolframio (affilatura): per la riaffilatura di lame non più taglienti. Affila la lama e ripristina i taglienti in forma di "v" (angolo di affilatura 36°).

Livello 4: mola in ceramica per affilatura (finitura): per la manutenzione ordinaria, la lucidatura e la finitura. Livella eventuali irregolarità, causate anche dal processo di affilatura (angolo di affilatura 36°).

Utilizzo

Posizionare l'estremità della lama posta a lato del manico del coltello nel livello di affilatura previsto e tirare il coltello verso di sé facendo la dovuta attenzione

Si consiglia di ripetere questa operazione almeno 3 - 4 volte per ogni livello di affilatura necessario. A seconda del tipo di lama, anche per un numero di volte maggiore.

Dopo avere affilato la lama, lavare accuratamente il coltello sotto l'acqua corrente e asciugarlo bene.



Per la riaffilatura di forbici, inserirle semiaperte nella scanalatura di lucidatura nel livello 1. Tirate delicatamente le lame delle forbici verso di sé e chiuderle eseguendo un movimento dinamico.



ATTENZIONE: non fare movimenti in avanti o indietro con la lama inserita nell'affilacoltelli! Muovere la lama sempre in una sola direzione: da dietro in avanti.

Instrucciones de seguridad

1. Mantener siempre el afilador de cuchillos y los cuchillos que se deben afilar fuera del alcance de los niños.
2. Leer atentamente las instrucciones de uso y, en especial, las instrucciones de seguridad y seguir las instrucciones de cuidado correspondientes. Conservar debidamente las instrucciones de uso y el embalaje para cuestiones futuras, así como para usos posteriores y, en el caso de entregar el afilador de cuchillos a terceros, también se deben adjuntar.
3. Este afilador de cuchillos no es adecuado para hojas de cerámica, cuchillos con hojas de acero muy delicadas (por ejemplo, acero de Damasco) o cuchillos con hoja ondulada.
4. Deslizar siempre los cuchillos que se deban afilar en una sola dirección, siempre de atrás hacia delante, a través del aparato y no usar nunca la fuerza ni una presión elevada.
5. **ATENCIÓN:** ¡Tener especial cuidado al afilar cuchillos con el afilador de cuchillos! ¡Riesgo de lesiones!

Indicaciones de cuidado

Limpiar la superficie solo con un paño ligeramente humedecido.

ATENCIÓN: No limpiar bajo el agua corriente ni en el lavavajillas.

Puesta en servicio

Colocar el afilador de cuchillos sobre la mesa y sujetarlo por el mango. Debe ser estable y no debe tambalearse.

La hoja del cuchillo debe estar limpia y seca.

Nivel 1: ranura de pulido especial de cerámica para afilar tijeras de uso doméstico.

Nivel 2: piedra de afilar de diamante (preparación): para "mejorar" los bordes dañados de las hojas y para enderezarlas antes del proceso de afilado propiamente dicho. (ángulo de afilado 36°)

Nivel 3: acero de tungsteno (afilado): para reaflar hojas desafiladas. Afla la hoja y devuelve a los filos la forma de "v". (ángulo de afilado 36°)

Nivel 4: piedra de afilar de cerámica (afilado fino): para el cuidado periódico, el pulido y el afilado fino. Las irregularidades causadas por el proceso de afilado se nivelan de nuevo. (ángulo de afilado 36°)

Modo de uso

Colocar el extremo de la hoja (cerca del mango del cuchillo) en el nivel de afilado requerido y deslizar suavemente el cuchillo en dirección a uno mismo. Recomendamos repetir este proceso al menos 3-4 veces para cada nivel de afilado necesario. Dependiendo de la naturaleza de la hoja, con más frecuencia.

Una vez afilada la hoja, enjuagar cuidadosamente el cuchillo bajo el grifo y secarlo bien.



Para volver a afilar unas tijeras, se deben introducir entreabiertas en la ranura de pulido del nivel 1. Deslizar suavemente las hojas de las tijeras en dirección a uno mismo y cerrarlas con un movimiento dinámico.



ATENCIÓN: ¡No realizar movimientos hacia delante/atrás con la hoja en el afilador de cuchillos! Deslizar siempre la cuchilla en una sola dirección: de atrás hacia delante.

Veiligheidsinstructies

1. Houd de messenslijper en de messen die u wilt slijpen altijd uit de buurt van kinderen.
2. Lees de gebruiksaanwijzing en met name de veiligheidsinstructies zorgvuldig door en volg de bijbehorende onderhoudsinstructies op. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor het geval u in de toekomstig vragen heeft en de verpakking voor later gebruik en geef ze ook mee als u de messenslijper aan iemand anders doorgeeft.
3. Deze messenslijper is niet geschikt voor keramische lemmeten, messen met zeer gevoelige stalen lemmeten (bijv. damaststaal) of kartelmessen.
4. Trek de messen die u wilt slijpen altijd in één richting, van achteren naar voren door het apparaat en gebruik nooit kracht of veel druk.
5. **LET OP:** Wees zeer voorzichtig als u messen met de messenslijper slijpt! Risico op letsel!

Onderhoudsinstructies

Veeg het oppervlak alleen af met een vochtige doek. **LET OP:** Niet onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.

Ingebruikname

Plaats de messenslijper op tafel en houd hem bij het handvat vast. Hij moet stabiel staan en mag niet wiebelen. Het lemmet van het mes moet schoon en droog zijn.

Stand 1: speciale keramische polijstgroef voor het slijpen van huishoudscharen.

Stand 2: diamant slijpsteen (voorbereiding): voor het „repareren“ van beschadigde lemmetranden en voor het rechttrekken van lemmeten voor het eigenlijke slijpen. (slijphoek 36°)

Stand 3: wolframstaal (slijpen): voor het bijslijpen van bot geworden messen. Scherpt het lemmet en brengt de snijkanten terug in een „V“-vorm. (slijphoek 36°)

Stand 4: keramische slijpsteen (fijnslijpen): voor het regelmatig onderhouden, polijsten en fijnslijpen. Eventuele oneffenheden, veroorzaakt door het slijpen, worden nogmaals geëgaliseerd. (slijphoek 36°)

Gebruik

Plaats het uiteinde van het mes - dichtbij het handvat - in de gewenste slijpstand en trek het mes voorzichtig naar u toe. Wij adviseren om dit proces in een slijpstand minstens 3 - 4 keer te herhalen. Afhankelijk van de staat van het lemmet kan dit ook vaker nodig zijn.

Spoel het mes grondig af onder stromend water en droog het goed af nadat het lemmet is geslepen.



Om een schaar bij te slijpen, kunt u hem half open in de polijstgroef op stand 1 steken. Trek de bladen van de schaar voorzichtig naar u toe en sluit de schaar daarbij in een dynamische beweging.



LET OP: Beweeg u niet voorwaarts/achterwaarts als het mes in de messenslijper zit! Trek het lemmet altijd alleen in één richting: van achteren naar voren.

Инструкция по безопасности

1. Всегда храните точилку для ножей и ножи, подлежащие заточке, в недоступном для детей месте.
2. Внимательно прочитайте инструкцию по использованию и особенно инструкции по безопасности, а также следуйте соответствующим рекомендациям по уходу. Сохраняйте инструкцию по использованию и упаковку на случай возникновения вопросов в рамках последующего применения и передавайте их третьим лицам вместе с точилкой для ножей.
3. Эта точилка для ножей не подходит для керамических лезвий, ножей с очень чувствительными стальными лезвиями (например, дамасской стали) или ножей с волнистым лезвием.
4. При заточке всегда перемещайте нож по устройству в одном направлении –сзади-вперед, не применяя силу и не надавливая на нож.
5. **ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте особую осторожность при заточке ножей с помощью точилки для ножей! Опасность травмирования!

Рекомендации по уходу

Внешнюю поверхность можно вытирать лишь слегка влажной тканью. **ВНИМАНИЕ!** Не производить очистку под проточной водой или в посудомоечной машине.

Подготовка к работе

Поставьте точилку для ножей на стол и возьмитесь за ручку точилки. Устройство должно устойчиво стоять на поверхности, не шатаясь. Лезвие ножа должно быть чистым и сухим.

Уровень 1: специальная керамическая полировальная канавка для заточки хозяйственных ножниц.

Уровень 2: алмазный брусок (подготовка): для сглаживания поврежденных кромок лезвий и выравнивания лезвия перед заточкой. (Угол заточки 36°)

Уровень 3: вольфрамовая сталь (заточка): для повторной заточки затупившихся лезвий. Затачивает лезвие и восстанавливает V-образную форму режущих кромок. (Угол заточки 36°)

Уровень 4: керамический точильный камень (тонкая шлифовка): для регулярного ухода, полировки и тонкой шлифовки. Все неровности, возникшие в процессе заточки, снова выравниваются. (Угол заточки 36°)

Применение

Вставьте конец лезвия в необходимый паз для заточки и аккуратно сделайте движения ножом в одну сторону, начиная с нижней части лезвия к верхней. Рекомендуем повторить процедуру не менее 3–4 раз для каждого необходимого уровня заточки. В зависимости от свойств лезвия процедуру можно повторить большее количество раз.

После заточки лезвия тщательно промойте нож под проточной водой и хорошо высушите.



Чтобы заточить ножницы, вставьте их полуоткрытыми в полировальную канавку уровня 1. Аккуратно потяните ножницы на себя, при этом закрывая их.



ВНИМАНИЕ! Не двигайте лезвие вперед-назад! Всегда двигайте лезвие в одном направлении –сзади-вперед.

Indicações de segurança

1. Mantenha sempre o afiador de facas e as facas a serem afiadas longe das crianças.
2. Por favor, leia atentamente o manual de instruções, especialmente as indicações de segurança e siga as respectivas indicações de conservação. Mantenha o manual de instruções e a embalagem para referência futura, bem como para aplicações posteriores e, caso entregue o afiador de facas a terceiros deverá também entregar o manual de instruções.
3. O afiador de facas não deve ser utilizado em facas de cerâmica, facas com lâminas de aço muito sensíveis (por ex., aço de damasco) ou facas com lâmina ondulada.
4. Passe sempre as facas a serem afiadas num só sentido, sempre de trás para a frente, através do aparelho e nunca utilizar força ou pressão elevada.
5. **ATENÇÃO:** Deve ter especial cuidado ao afiar facas com o afiador de facas! Perigo de ferimentos!"

Cuidados a ter

Limpe a superfície só com um pano húmido. **ATENÇÃO:** Não lave sob água corrente ou na máquina de lavar louça.

Colocação em funcionamento

Coloque o afiador de facas na mesa e agarre firmemente a pega. Ele deve estar estável e não deve balançar. A lâmina da faca deve estar limpa e seca.

Nível 1: ranhura especial de polimento em cerâmica para afiar tesouras de cozinha.

Nível 2: Pedra de amolar de diamante (preparação): para "reparar" as bordas danificadas da lâmina e para retificar as lâminas antes do processo de afiar propriamente dito. (ângulo de lixamento 36°)

Nível 3: Aço de tungsténio (afiar): para afiar lâminas que se tornaram rombudas. Afia a lâmina e repõe as arestas de corte em forma de "V". (ângulo de lixamento 36°)

Nível 4: Pedra de amolar de cerâmica (acabamento): para cuidados regulares, polimentos e acabamentos. Qualquer irregularidade causada pelo processo de afiação é novamente nivelada. (ângulo de lixamento 36°)"

Aplicação

Coloque a lâmina com a extremidade – junto à pega da pega – no nível de afiação pretendido e puxe suavemente a faca na sua direção. Recomendamos que repita este processo, pelo menos, 3 – 4 vezes por nível de afiação pretendido. Conforme a natureza da lâmina, mais frequentemente.

Depois de ter afiado a lâmina, lave cuidadosamente a faca em água corrente e seque-a bem.



Para afiar novamente uma tesoura, insira-a meio aberta na ranhura de polimento no nível 1. Puxe suavemente as lâminas da tesoura na sua direção e feche a tesoura num movimento dinâmico.



ATENÇÃO: Não realizar nenhum movimento para a frente/trás com a lâmina no afiador de facas! Puxe sempre a lâmina numa direção: de trás para a frente."

Sikkerhedsanvisninger

1. Hold altid knivsliberen og knivene, der skal slibes, væk fra børn.
2. Læs betjeningsvejledningen og specielt sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt og følg plejeinstruktionerne nøje. Opbevar brugervejledningen og emballagen et sikkert sted til fremtidig reference og til senere brug, og giv det videre til tredjepart, når du videregiver knivsliberen.
3. Denne knivsliber er ikke egnet til keramiske knive, knive med meget følsomme knivblade af stål (f.eks. damaskstål) eller knive med bølgeskær.
4. Træk altid knivene i kun én retning, når de slibes. Altid bagfra og fremad, gennem enheden og aldrig med kraft eller højt tryk.
5. **OBS:** Vær særlig forsigtig, når knivene slibes med knivsliberen! Risiko for kvæstelse!

Instruktioner til rengøring

Tør kun overfladen af med en fugtig klud. **OBS:** Må ikke renses under rindende vand eller i opvaskemaskinen.

Ibrugtagning

Stil knivsliberen på bordet, og hold fast på håndtaget. Den skal stå stabilt og må ikke vippe. Knivbladet skal være rent og tørt.

Niveau 1: speciel keramisk poleringsrille til slibning af husholdningssaks.

Niveau 2: Diamantslibesten (forberedelse): til „reparation“ af beskadigede knivbladskanter og udretning af knivblade før faktisk slibning. (Slibevinkel 36°)

Niveau 3: Wolframstål (slibning): til genslibning af sløve knivblade. Sliber knivbladet bladet og gendanner skærekanternes „v“-form. (Slibevinkel 36°)

Niveau 4: Keramisk slibesten (finslibning): til regelmæssig pleje, polering og finslibning. Eventuelle ujævnheder forårsaget af slibeprocessen kompenseres igen. (Slibevinkel 36°)

Anvendelse

Indsæt knivbladet med enden tættest på knivhåndtaget i det krævede slibetrin, og træk forsigtigt kniven i retning mod dig selv. Vi anbefaler, at du gentager denne proces mindst 3-4 gange pr. krævet slibetrin. Alt efter knivens beskaffenhed også gerne hyppigere enkeltvis.

Når du har slebet kniven, skylles kniven grundigt under rindende vand og tørres godt.



Hvis du vil slibe en saks igen, skal du indsætte den halvåbent i poleringsrillen i trin 1. Træk forsigtigt saksens knivblade i retning mod dig selv, og luk saksen i en dynamisk bevægelse.



OBS: Foretag ikke bevægelser fremad/bagud med knivbladet i knivsliberen! Træk altid kun knivbladet i én retning: bagfra og fremad.

Wskazówki bezpieczeństwa

1. Ostrzałkę do noży i ostrzone noże należy zawsze trzymać z dala od dzieci.
2. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi, a w szczególności z instrukcją bezpieczeństwa i stosowanie się do odpowiednich wskazówek dotyczących pielęgnacji. Należy zachować instrukcję obsługi i opakowanie na wypadek pytań pojawiających się w przyszłości oraz w celu późniejszego użytkowania i dołączyć ją do ostrzałki do noży w razie jej przekazania osobom trzecim.
3. Ostrzałka do noży nie nadaje się do ostrzy ceramicznych, noży z bardzo wrażliwymi ostrzami stalowymi (np. ze stali damasceńskiej) ani noży z ostrzem falistym.
4. Ostrzone noże należy zawsze przeciągać przez urządzenie w jednym kierunku, zawsze od tyłu do przodu, nigdy nie używając siły ani dużego nacisku.
5. **UWAGA:** Podczas ostrzenia noży za pomocą ostrzałki należy zachować szczególną ostrożność! Ryzyko obrażeń!

Wskazówki pielęgnacyjne

Powierzchnię można czyścić, jedynie lekko ją nawilżając. **UWAGA:** Nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce.

Pierwsze użycie

Umieścić ostrzałkę do noży na stole i przytrzymać ją za uchwyt. Musi być ustawiona stabilnie i nie może się ruszać. Ostrze noża musi być czyste i suche.

Poziom 1: specjalny ceramiczny rowek polerski do ostrzenia nożyczek domowych.

Poziom 2: ośleka diamentowa (przygotowanie): do „poprawiania” uszkodzonych krawędzi ostrzy i prostowania ostrzy przed właściwym procesem ostrzenia. (Kąt szlifowania 36°)

Poziom 3: stal wolframowa (ostrzenie): do właściwego ostrzenia stępionych ostrzy. Ostrzy ostrze i przywraca krawędziom tnącym kształt litery „v”. (Kąt szlifowania 36°)

Poziom 4: ceramiczny kamień szlifierski (szlifowanie precyzyjne): do regularnej konserwacji, polerowania i szlifowania precyzyjnego. Wszelkie nierówności spowodowane procesem ostrzenia są wyrównywane. (Kąt szlifowania 36°)

Zastosowanie

Umieścić koniec ostrza — blisko rękojeści noża — w elemencie wymaganym dla danego poziomu ostrzenia i delikatnie pociągnąć nóż do siebie.

Zalecamy powtórzenie tego procesu co najmniej 3 – 4 razy dla każdego wymaganego poziomu ostrzenia. Ewentualnie częściej w zależności od rodzaju ostrza.

Po naostrzeniu ostrza należy dokładnie opłukać nóż pod bieżącą wodą i dobrze go wysuszyć.



Aby naostrzyć nożyczki, należy włożyć je do połowy otwarte do rowka polerującego – poziom 1. Delikatnie pociągnąć ostrza nożyczek do siebie, zamykając je jednocześnie dynamicznym ruchem.



UWAGA: Nie należy wykonywać żadnych ruchów do przodu/tyłu, gdy ostrze jest w ostrzałce! Ostrze należy zawsze przesuwac tylko w jednym kierunku: od tyłu do przodu.

Bezpečnostní pokyny

1. Brousek na nože a nože určené k broušení uchovávejte mimo dosah dětí.
2. Pečlivě si prosím přečtěte návod k obsluze a zejména bezpečnostní pokyny a dodržujte příslušné pokyny k péči. Návod k obsluze a obal dobře uschovejte pro budoucí otázky a pozdější použití a v případě, že budete brousek na nože předávat třetí straně, předejte i návod k obsluze a obal.
3. Tento brousek není vhodný pro keramické čepele, nože s velmi citlivou ocelovou čepelí (např. damažková ocel) nebo nože s vlnitým ostřím.
4. Nože k broušení tahejte vždy jedním směrem, vždy zezadu dopředu, skrz zařízení a nikdy ne silou nebo vysokým tlakem.
5. **POZOR:** Při broušení nožů pomocí brousku na nože dbejte zvýšené opatrnosti! Nebezpečí zranění!

Pokyny k péči

Povrch pouze otřete navlhčeným hadříkem. **POZOR:** Nečistěte pod tekoucí vodou nebo v myčce.

Uvedení do provozu

Postavte brousek na nože na stůl a pevně ho uchopte za rukojeť. Musí stát stabilně a nesmí se kývat. Čepel nože musí být čistá a suchá.

Úroveň 1: speciální keramická leštící drážka pro broušení domácích nůžek.

Úroveň 2: Diamantový brusný kámen (přípravek): k „doostření“ poškozených ostří a k narovnání čepelí před vlastním broušením. (Úhel broušení 36°)

Úroveň 3: Wolframová ocel (ostření): pro opětovné ostření tupých čepelí. Brousí čepel a obnovuje hrany ostří do tvaru „v“. (Úhel broušení 36°)

Úroveň 4: Keramický brousek (jemné broušení): pro pravidelnou péči, leštění a jemné broušení. Případné nerovnosti způsobené procesem ostření se opět vyrovnají. (úhel broušení 36°)

Použití

Zasuňte konec čepele – blízko rukojeti nože – do požadované úrovně ostření a nůž jemně přitáhněte k sobě. Pro každou požadovanou úroveň ostření doporučujeme tento proces opakovat alespoň 3-4x. V závislosti na povaze čepele častěji. Po nabroušení ostří nůž důkladně opláchněte pod tekoucí vodou a dobře osušte.



Chcete-li nůžky přebrousit, vložte je napůl otevřené do leštící drážky na úrovni 1. Jemně přitáhněte čepele nůžek k sobě a dynamickým pohybem nůžky zavřete.



POZOR: S ostřím nože v brousku neprovádějte žádné pohyby ve směru vpřed/vzad! Ostří táhněte vždy pouze jedním směrem: zezadu dopředu.

Bezpečnostné pokyny

1. Brúsku na nože a nože, ktoré sa majú nabrúsiť, vždy uchovávajte mimo dosahu detí.
2. Pozorne si prečítajte návod na obsluhu, najmä bezpečnostné pokyny, a dodržiavajte príslušné pokyny týkajúce sa starostlivosti. Návod na obsluhu a obal si dobre uschovajte pre prípadné budúce otázky, ako aj na neskoršie použitia, a pri odovzdaní brúsky na nože ďalšej osobe ich priložte.
3. Táto brúska na nože nie je vhodná pre keramické čepele, nože s veľmi citlivými oceľovými čepeľami (napr. damažková oceľ) alebo nože s vlnitou čepeľou.
4. Nože pri brúsení vždy ťahajte iba v jednom smere, vždy dozadu smerom dopredu, cez brúsku a nikdy nevyvíjajte nadmernú silu alebo vysoký tlak.
5. **POZOR:** Pri brúsení nožov pomocou brúsky na nože vždy postupujte mimoriadne opatrne! Nebezpečenstvo vzniku zranení!

Pokyny týkajúce sa starostlivosti

Povrch utrite navlhčenou handričkou. **POZOR:** Nečistite pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu.

Pred prvým použitím

Brúsku na nože na stôl položte na stôl a pevne ju uchopte za rukoväť. Brúska na nože musí stabilne stáť a nemala by sa kolísať. Čepeľ noža musí byť čistá a suchá.

Stupeň 1: špeciálna keramická leštiaca drážka na ostrenie nožníc na domáce použitie.

Stupeň 2: Diamantový brúsny kameň (príprava): na „opravu“ poškodených hrán čepeľí a narovnanie čepeľí pred samotným brúsením. (uhol brúsenia 36°)

Stupeň 3: Volfrámová oceľ (brúsenie): na opätovné nabrúsenie tupých čepeľí. Slúži na nabrúsenie čepele a obnovenie tvaru rezných hrán do písmena „v“. (uhol brúsenia 36°)

Stupeň 4: Keramický brúsny kameň (jemné brúsenie): na pravidelnú starostlivosť, leštenie a jemné brúsenie. Pri tomto stupni sa znovu odstránia prípadné nerovnosti, ktoré mohli vzniknúť aj pri procese brúsenia. (uhol brúsenia 36°)

Použitie

Vložte čepeľ jej koncom – v blízkosti rukoväte noža – do požadovaného stupňa brúsenia a nôž jemne potiahnite smerom k vám. Tento postup vám odporúčame zopakovať najmenej 3–4 krát pri každom požadovanom stupni brúsenia. V závislosti od typu a stavu čepele aj viackrát.

Po nabrúsení čepele nôž dôkladne umyte pod tečúcou vodou a dobre ho vysušte.



Pre opätovné nabrúsenie nožníc ich napoly otvorené zavedte do leštiacej drážky v 1. stupni. Čepele nožníc jemne potiahnite smerom k vám, pričom zároveň dynamickým pohybom zatvorte nožnice.



POZOR: V brúske na nože nepohybujte čepeľou tam a späť. Čepeľ vždy ťahajte iba jedným smerom - dozadu smerom dopredu.

Varnostni napotki

1. Brusilnik za nože in nože, ki se brusijo, vedno hranite stran od otrok.
2. Pozorno preberite navodila za uporabo in zlasti varnostne napotke ter upoštevajte ustrezna navodila za nego. Navodila za uporabo in embalažo shranite za morebitna kasnejša vprašanja in kasnejšo uporabo ter jih posredujete tretjim osebam, če vžigalnik predate naprej.
3. Ta brusilnik nožev ni primeren za keramična rezila, nože z zelo občutljivimi jeklenimi rezili (npr. damaščansko jeklo) ali nože z valovitim rezilom.
4. Nože, ki jih je treba nabrusiti, vedno potegnite skozi napravo le v eni smeri, od zadaj naprej, in nikoli ne uporabljajte sile ali visokega pritiska.
5. **POZOR:** Pri brušenju nožev z brusilnikom nožev bodite še posebej previdni! Nevarnost poškodbe.

Navodila za nego

Površino obrišite samo z vlažno krpo. **POZOR:** Ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

Uporaba

Brusilnik za nože postavite na mizo in ga držite za ročaj. Biti mora stabilen in se ne sme zibati. Rezilo noža mora biti čisto in suho.

Faza 1: poseben keramični polirni utor za brušenje gospodinjskih škarij.

Stopnja 2: Diamantni brusni kamen (priprava): za „popravljanje“ poškodovanih robov rezil in ravnanje rezil pred dejanskim postopkom ostrenja. (kot brušenja 36°)

Korak 3: Volframovo jeklo (ostrenje): za ponovno ostrenje izostrenih rezil. Izostri rezilo in obnovi rezalne robove v obliki črke „V“. (kot brušenja 36°)

Korak 4: Keramični brusni kamen (fino brušenje): za redno vzdrževanje, poliranje in fino brušenje. Morebitne neravnine, ki so nastale pri ostrenju, se ponovno izravnaajo. (kot brušenja 36°)

Uporaba

Konec rezila - blizu ročaja noža - položite v zeleno stopnjo za ostrenje in nož nežno potegnite proti sebi. Priporočamo, da ta postopek ponovite vsaj 3-4-krat za vsako zahtevano stopnjo ostrenja. Glede na vrsto rezila pogostejše.

Ko ste nabrusili rezilo, nož temeljito sperite pod tekočo vodo in ga dobro osušite.



Če želite ponovno nabrusiti škarje, jih do polovice odprte vstavite v utor za poliranje na ravni 1. Nežno potegnite rezila škarij proti sebi in jih z dinamičnim gibom zaprite.



POZOR: Z rezilom v brusilniku nožev ne izvajajte gibov naprej/nazaj! Rezilo vedno potegnite le v eni smeri: od zadaj naprej.

Sigurnosne napomene

1. Oštrilo za noževe i noževe koje ćete oštriti uvijek držite podalje od djece.
2. Pažljivo pročitajte upute za upotrebu, a posebno sigurnosne napomene te uvažite odgovarajuće napomene o održavanju. Sačuvajte upute za uporabu i pakiranje za buduća pitanja i za buduću upotrebu te ih prosljedite trećim stranama ako oštrač noža prosljedite.
3. Ovaj oštrač noževa nije prikladan za keramičke oštrice, noževe s vrlo osjetljivim čeličnim oštricama (npr. Damask čelik) ili noževe s valovitom oštricom.
4. Noževe koje želite oštriti uvijek vucite u jednom smjeru, uvijek odostraga prema naprijed, kroz uređaj i nikada silom ili velikim pritiskom.
5. **OPREZ:** Budite posebno pažljivi kada oštrite noževe s oštrilom za noževe! Opasnost od ozljeda.

Upute za održavanje

Površinu samo obrišite lagano navlaženom krpom. **OPREZ:** Nemojte čistiti pod tekućom vodom, ni u perilici za posuđe.

Početak rada

Stavite oštrač noževa na stol i držite ga za dršku. Mora biti stabilan i ne smije se klimati.

Oštrica noža mora biti čista i suha.

Razina 1: poseban keramički utor za poliranje za oštrenje kućanskih škara.

Razina 2: Dijamantni kamen za oštrenje (priprema): za „popravljanje” oštećenih rubova oštrica i za ravnanje oštrica prije samog oštrenja. (Kut brušenja 36°)

Razina 3: Volfram čelik (oštrenje): za ponovno oštrenje oštrica koje su postale tupe. Izoštrava oštricu i vraća oštrice u „v” oblik. (Kut brušenja 36°)

Razina 4: Keramički brus (fino brušenje): za redovitu njegu, poliranje i fino brušenje. Sve neravnine uzrokovane postupkom oštrenja ponovno se izravnavaju. (kut brušenja 36°)

Upotreba

Umetnite kraj oštrice - blizu drške noža - u potrebnu razinu oštrenja i nježno povucite nož prema sebi. Preporučujemo da ovaj postupak ponovite najmanje 3 - 4 puta za svaku potrebnu razinu oštrenja. Ovisno o prirodi oštrice, to se može dogoditi češće.

Nakon što naoštrite oštricu, nož pažljivo isperite pod mlazom vode i dobro osušite.



Kako biste ponovno naoštrili škare, umetnite ih poluotvorene u utor za poliranje na razini 1. Nježno povucite oštrice škara prema sebi i zatvorite škare dinamičnim pokretom.



OPREZ: Nemojte raditi nikakve pokrete naprijed/natrag s oštricom u oštraču noževa! Oštricu uvijek povlačite u jednom smjeru: odostraga prema naprijed.

Biztonsági előírások

1. Mindig tartsa távol a késélezőt és a kiélezni kívánt késeket a gyermekektől.
3. Kérjük, olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót és különösen a biztonsági előírásokat, illetve tartsa be a megfelelő, ápolásra vonatkozó utasításokat. Őrizze meg a kezelési útmutatót és a csomagolást a jövőben felmerülő kérdések esetére és későbbi felhasználásra, és ha a késélezőt más személynek adja át, mellékelje hozzá ezeket is.
4. A késélező nem alkalmas kerámia pengékhez, nagyon érzékeny acélpengékhez (pl. damaszkuszi acél) vagy hullámos pengéjű késekhez.
5. Az élezni kívánt késeket mindig csak egy irányba húzza az eszközön, minden esetben hátulról előre, és semmilyen esetben ne fejtse ki rájuk erőt vagy túlzott nyomást.
6. **FIGYELEM:** Legyen nagyon óvatos, amikor késeket élez a késélezővel! Sérülésveszély!

Ápolási utasítások

A felületét csak enyhén nedves ruhával törölje le. **FIGYELEM:** Ne tisztítsa folyó víz alatt vagy mosogatógépben.

Használatba vétel

Helyezze a késélezőt az asztalra, és tartsa meg a fogantyújánál fogva. Stabílan kell állnia, nem szabad billegnie. A kés pengéjének tisztának és száraznak kell lennie.

- 1. szint:** speciális kerámia csiszolóbarázda a háztartási ollók élezéséhez.
- 2. szint:** Gyémánt köszörűkő (előkészítés): a sérült pengeélek „kijávitásához” és a pengék kiegyenesítéséhez a tényleges élezés előtt. (36°-os élezési szög)
- 3. szint:** Volfrámacél (élezés): a tompa pengék élezéséhez. A penge élezése, és a vágóél „V” alakjának helyreállítása. (36°-os élezési szög)
- 4. szint:** Kerámia köszörűkő (finom csiszolás): rendszeres ápoláshoz, polírozáshoz és finom csiszoláshoz. Az élezési folyamat által okozott bármilyen egyenetlenség kijávítása. (36°-os élezési szög)

Használat

Helyezze a penge végét - amely a kés fogantyúja mellett található - a kívánt szintnek megfelelő barázdába, és óvatosan húzza a kést maga felé. Javasoljuk, hogy minden szükséges élezési szintnél legalább 3-4 alkalommal ismételje meg ezt a műveletet. A penge állapotától függően előfordulhat, hogy többször kell megismételnie a műveletet.

A penge megélezése után folyó víz alatt alaposan öblítse le a kést, és jól szárítsa meg.



Olló élezéséhez helyezze be félig nyitott állapotban az 1. szintnek megfelelő csiszolóbarázdába. Óvatosan húzza maga felé az olló pengéit, dinamikus mozdulattal összezárva az ollót.



FIGYELEM: A késélezőben semmilyen esetben ne húzza előre/hátra a pengét! A pengét minden esetben csak egy irányba húzza: hátulról előre.

Indicații de siguranță

1. Țineți întotdeauna ascuțitoarea de cuțite și cuțitele de ascuțit departe de copii.
2. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de operare și, în special, indicațiile de siguranță și să respectați instrucțiunile de îngrijire corespunzătoare. Păstrați instrucțiunile de utilizare și ambalajul într-un loc sigur pentru consultare și pentru utilizare ulterioară și, de asemenea, înmânați-le noului proprietar dacă dați ascuțitoarea de cuțite unui terț.
3. Acest ascuțitoare de cuțite nu este potrivită pentru lame ceramice, cuțite cu lame din oțel foarte sensibil (de exemplu, oțel de Damasc) sau cuțite cu lamă ondulată.
4. Trageți întotdeauna cuțitele care urmează să fie ascuțite într-o singură direcție prin dispozitiv, întotdeauna din spate spre față, și nu aplicați niciodată forță sau presiune excesivă.
5. **ATENȚIE:** Vă rugăm să fiți foarte precauți atunci când folosiți ascuțitoarea de cuțite! Risc de vătămare!

Indicații de îngrijire

Ștergeți suprafața doar cu o cârpă umedă. **ATENȚIE:** a nu se curăța sub jet de apă sau la mașina de spălat vase.

Prima utilizare

Așezați ascuțitoarea de cuțite pe masă și țineți-o de mâner. Aceasta trebuie să fie stabilă și nu trebuie să se clatine.

Lama cuțitului trebuie să fie curată și uscată.

Etapă 1: canelură de șlefuire ceramică specială pentru ascuțirea foarfecelor de uz casnic.

Etapă 2: Piatră de ascuțit cu diamant (pregătire): pentru „retușarea” marginilor deteriorate ale lamei și pentru îndreptarea lamei înainte de procesul de ascuțire propriu-zis. (unghi de ascuțire de 36°)

Etapă 3: Oțel de tungsten (ascuțire): pentru ascuțirea lamelor tocite. Ascuțirea lamei și restaurarea formei în „V” a tăișului. (unghi de ascuțire de 36°)

Etapă 4: Piatră de șlefuit ceramică (șlefuire fină): pentru întreținere periodică, polizare și șlefuire fină. Eliminarea eventualelor părți neuniforme cauzate de procesul de ascuțire. (unghi de ascuțire de 36°)

Utilizarea

Așezați capătul lamei - de lângă mânerul cuțitului - în canelura de ascuțire care corespunde etapei dorite, și trageți ușor cuțitul spre dvs. Vă recomandăm să repetați această operațiune de cel puțin 3 - 4 ori pentru fiecare etapă de ascuțire necesară. În funcție de natura lamei, s-ar putea să trebuiască să repetați operațiunea de mai multe ori. După ascuțirea lamei clătiți bine cuțitul sub jet de apă și uscați-l bine.



Pentru ascuțirea unei foarfece, introduceți-o pe jumătate deschisă în canelura care corespunde etapei 1. Trageți ușor lamele foarfecii spre dumneavoastră și închideți foarfecele printr-o mișcare dinamică.



ATENȚIE: Vă rugăm să nu efectuați mișcări du-te-vino cu lama în ascuțitoare! Întotdeauna trageți lama într-o singură direcție: din spate spre față.

Указания за безопасност

1. Винаги дръжте точилото за ножове и ножовете, които ще се точат, далеч от деца.
2. Прочетете внимателно инструкцията за употреба и по-специално указанията за безопасност и спазвайте съответните съвети за поддръжка. Моля, запазете добре инструкцията за употреба и опаковката за бъдещи въпроси и за употреба по-късно и при предаване на точилото за ножове на трети лица предавайте и тях.
3. Това точило за ножове не е подходящо за керамични остриета, ножове с много чувствителни стоманени остриета (напр. дамска стомана) или ножове с вълнообразно острие.
5. Винаги издърпвайте остриетата, които трябва да се заточат, само в една посока, винаги отзад напред, през уреда и никога не използвайте сила или силен натиск.
6. **ВНИМАНИЕ:** Моля, бъдете особено внимателни, когато заточвате ножове с точилото за ножове! Опасност от нараняване!

Указания за поддръжка

Повърхността се забърсва само с леко влажна кърпа. **ВНИМАНИЕ:** Да не се почиства под течаща вода или в съдомиялна машина.

Първоначална употреба

Поставете точилото за ножове върху масата и го дръжте здраво за ръкохватката. То трябва да стои стабилно и да не се клати. Острието на ножа трябва да е чисто и сухо.

Степен 1: специален керамичен полиращ канал за заточване на домакински ножици.

Степен 2: Диамантено точило (подготовка): за подобряване на повредените ръбове на остриетата и за изправяне на остриетата преди процеса на заточване. (Ъгъл на заточване 36°)

Степен 3: Волфрамова стомана (за заточване): за заточване на затъпени остриета. Заточва острието и възстановява режещите ръбове във V-образна форма. (Ъгъл на заточване 36°)

Степен 4: Керамично точило (фино шлифоване): за редовна поддръжка, полиране и фино шлифоване. Всички неравности, причинени от процеса на заточване, се изравняват отново. (Ъгъл на заточване 36°)

Начин на употреба

Поставете края на острието близо до дръжката на ножа в необходимата степен за заточване и внимателно издърпайте ножа към себе си. Препоръчваме Ви да повторите този процес поне 3 – 4 пъти за всяка необходима степен на заточване. Според характеристиките на острието може и повече пъти. След като заточите острието, измийте ножа внимателно под течаща вода и го подсушете добре.



За да заточите ножица, поставете я полуотворена в канала за заточване на степен 1. Внимателно издърпайте остриетата на ножицата към себе си и затворете ножицата с динамично движение.



ВНИМАНИЕ: Моля, не извършвайте движения напред-назад с острието! Винаги дърпайте острието само в една посока: отзад напред.





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q5, que representa uma garantia de 5 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med forseglingen GEFU-Q5, som står for en 5-års garanti.

GEFU gwarantuje długą trwałość tego produktu znakiem jakości GEFU-Q5, która stanowi 5-letnią gwarancję.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-Q5, který znamená poskytnutí záruky na 5 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-Q5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trpežnost proizvoda z znakom GEFU-Q5, ki pomeni garancijo 5 let.

GEFU svojim GEFU-Q5 pečatom kojim osigurava 5-godišnje jamstvo jamči dugotrajnost ovog proizvoda.

Az 5 éves jótállást jelentő GEFU-Q5 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q5, ceea ce înseamnă o garanție de 5 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q5, който дава гаранция за 5 години

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com