

Menuett®



- SE** Bruksanvisning för manuell miniknivslip
- NO** Bruksanvisning for manuell mini knivsliper
- PL** Instrukcja obsługi manualnej miniostrzałki do noży
- EN** User Instructions for manual mini knife sharpener

SE - Bruksanvisning i original
NO - Bruksanvisning i original
PL - Instrukcja obsługi w oryginale
EN - Operating instructions in original

Date of production: 2014-06-11

© Julia AB

SVENSKA	4
HANDHAVANDE	4
NORSK	6
BRUK.	6
POLSKI	8
OBSŁUGA	8
ENGLISH	10
OPERATION.	10

HANDHAVANDE

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

Knivslip för grov- och finslipning i två etapper med kolstål och keramikslipstavar. (EJ för skärpning av saxar eller sågtandade knivar). Produkten är utrustad med glidsäkra fötter för säker slipning.

1. Placera knivslipen på lämpligt underlag. Håll knivslipen i ena handen och kniven i den andra .
2. Grov- och finslipning
 - Grovslipning används för att åtgärda ett skadat, mycket slött knivblad. Placera knivbladet i den grova slipskåran och dra kniven mot dig i lämplig vinkel 3–5 gånger. Vi rekommenderar generellt sett att du grovslipar kniven en gång i halvåret, men detta varierar självklart beroende på knivens skick.
 - Det är även nödvändigt att finslipa knivbladet för att få bort slipgrader från egget. Dessutom blir bladet både slätt och blankt av finslipningen. Placera det grovslipade bladet i slipen och dra kniven mot dig i lämplig vinkel 3–5 gånger. Det är helt normalt att keramikstavarna blir smutsiga efter användning). En generell rekommendation är att du bör finslipa kniven en gång i veckan för att bibehålla en god skärpa.
3. Rengör kniven under rinnande vatten eller med en trasa och torka den sedan torr. Rengör knivslipen med en borste utan slipeffekt.

VIKTIGT!

- Förvara produkten samt vassa blad oåtkomligt för barn.
- Dra inte kniven fram och tillbaka i knivslipen och slipa lätt och lite i taget för att undvika att skada kniven.

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

www.jula.se

BRUK

Les bruksanvisningen nøye før bruk!

Ta vare på den for fremtidig bruk.

Knivsliper til grov- og finsliping i to trinn med slipestaver i kullstål og keramikk. (IKKE for skjerpning av sakser eller kniver med sagtenner). Produktet er utstyrt med sklisikre føtter for sikker sliping.

1. Sett knivsliperen på passende underlag. Hold knivsliperen i den ene hånden og kniven i den andre.
2. Grov- og finsliping
 - Grovsliping brukes til å reparere et skadet, svært sløvt knivblad. Sett knivbladet i det grove slipeporet og dra kniven mot deg i passende vinkel 3–5 ganger. Vi anbefaler generelt at du grovsliper kniven en gang i halvåret, men dette varierer selvsagt avhengig av knivens stand.
 - Det er også nødvendig å finslipe knivbladet for å få bort slipegrader fra eggen. Dessuten blir bladet både jevnt og blankt av finslipingen. Sett det grovslipte bladet i sliperen, og dra kniven mot deg i passende vinkel 3–5 ganger. Det er helt normalt at de keramiske stavne blir skitne etter bruk. En generell anbefaling er at du bør finslipe kniven en gang i uken for å bevare en god skarphet.
3. Rengjør kniven under rennende vann eller med en klut, og tørk så tørr. Rengjør knivsliperen med en børste uten slipeeffekt.

VIKTIG!

- Produktet og skarpe blad skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Dra ikke kniven fram og tilbake i knivsliperen, og slip lett og litt av gangen for å unngå å skade kniven.

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

www.jula.no

OBŚŁUGA

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją w celu wykorzystania w przyszłości.

Ostróżka jest przeznaczona do dwustopniowego ostrzenia zgrubnego i wykańczającego noży z ostrzami ze stali węglowej i ceramicznymi. (NIE nadaje się do ostrzenia nożytek lub noży ząbkowanych). Urządzenie wyposażone jest w przeciwpoślizgowe stopki, zapewniające stabilność podczas ostrzenia.

1. Umieść ostróżkę na odpowiednim podłożu. Trzymaj ostróżkę jedną ręką, a nóż – drugą.
2. Szlifowanie zgrubne i wykańczające
 - Szlifowanie zgrubne przeprowadza się, gdy ostrze jest uszkodzone lub bardzo starte. Włóż ostrze noża w szczelinę i pociągnij 3-5 razy w swoim kierunku pod odpowiednim kątem. Zalecamy przeprowadzanie szlifowania zgrubnego raz na pół roku, jednak częstotliwość zależy przede wszystkim od stanu noża.
 - Niezbędne może się okazać szlifowanie wykańczające w celu usunięcia zadziórów ostrza. Po takim szlifowaniu ostrze będzie gładkie i błyszczące. Umieść ostrze zgrubnie przeszlifowane w szczelinie i pociągnij 3-5 razy w swoją stronę pod odpowiednim kątem. (Zabrudzenie ostrza ceramicznego po szlifowaniu jest zjawiskiem normalnym). Aby zapewnić dobrą ostrość noża, zaleca się przeprowadzanie szlifowania wykańczającego raz w tygodniu.
3. Następnie oczyść nóż pod bieżącą wodą lub za pomocą szmatki i osusz go. Wyczyść ostróżkę za pomocą miękkiej szczoteczki.

WAŻNE!

- Przechowuj zarówno produkt, jak i ostre noże w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzenia noża, podczas ostrzenia zawsze przesuwaj go tylko w jedną stronę, zachowując przy tym ostrożność.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 801 600 500.

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

www.jula.pl

OPERATION

Read the operating instructions carefully before use

Save these instructions for future reference.

Two-stage knife sharpener for coarse or fine sharpening with carbide and ceramic sharpening rods. (NOT to be used for sharpening scissors or serrated knives). The product is equipped with non-slip feet for safe sharpening.

1. Place the knife sharpener on a suitable flat surface. Hold the sharpener with one hand and the knife with the other.
2. Coarse and fine sharpening
 - Coarse sharpening is used to repair a very blunt, damaged knife blade. Insert the knife blade into the coarse sharpener and pull the knife towards you at a suitable angle 3-5 times. Generally we advise you to use the coarse sharpener on your knife once every six months, but this obviously varies depending on the condition of the knife.
 - It is also necessary to finely sharpen the knife blade to remove sharpening burrs from the edge. Furthermore, the blade will be both smoothed out and polished when sharpened finely. Insert the coarsely sharpened blade into the sharpener and pull the knife towards you at a suitable angle 3-5 times. (It is completely normal for the ceramic rods to be dirty after use). We generally recommend that you should finely sharpen your knife once a week to keep the blade sharp.
3. Clean the knife under running water or with a cloth and then dry it fully. Clean the knife sharpener with a non-abrasive brush.

IMPORTANT!

- Keep the product and any sharp blades out of reach of children.
- Do not pull the knife back and forth in the knife sharpener and only sharpen lightly and briefly to avoid damaging the knife.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.
www.jula.com