



Avvertimento : Veuillez lire ce manuel d'instructions attentivement avant d'utiliser l'instrument et le conserver pour une utilisation future.



A. CONSIGNES DE SECURITE

- Toujours tirer le couteau vers vous. Ne jamais pousser dans le sens inverse, cela pourrait endommager la lame ou l'appareil.
- Ne pas remuer le couteau lors de l'affûtage.
- Garder une force et une vitesse constantes lors de l'affûtage.
- Ne pas mettre au lave vaisselle
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleurs comme les radiateurs, afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

B. UTILISATION

Cet appareil est destiné à aiguiser des couteaux de cuisine, des couteaux de poche ou tout autre couteau en métal.

Ne pas utiliser pour des lames de rasoir ou toute autre lame qui ne sont pas adaptées en taille et/ou en épaisseur à l'aiguiser de couteaux et ciseaux.

Toujours utiliser cet appareil sur des lames propres ou préalablement nettoyées.

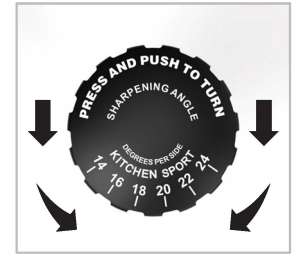
L'aiguiser dispose de 2 fentes pour les couteaux (COARSE et FINE) et d'une double fente pour les ciseaux :



1) Sélectionnez l'angle d'affûtage approprié à votre couteau

Appuyez sur la molette et faites-la tourner afin de régler l'angle d'affûtage requis :

- Couteaux filetés = 16°
- Couteaux de poche = 20°
- Couteaux de cuisine (Asiatique) = 16°
- Couteaux de chasse = 22°
- Couteaux de cuisine (Américain / Européen) = 20°
- Couteaux tactiques = 22°



2) Aiguiser vos couteaux

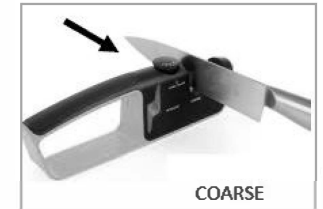
Placez l'aiguiser sur une surface de travail plane. Tenez l'aiguiser d'une main et le manche du couteau avec l'autre main.

- Insérez complètement la lame du couteau dans la fente « COARSE » à un angle de 90 ° par rapport à l'aiguiser en commençant par le talon de la lame (côté le plus proche du manche).

Tirer ensuite le couteau du talon à la pointe en exerçant une légère pression.

Réaliser l'opération 5 à 7 fois d'affilée (des couteaux en acier extrêmement dur peuvent exiger plus de passage).

Cette opération prépare la lame en corrigeant les bords endommagés, rééquilibre et aiguiser la lame.

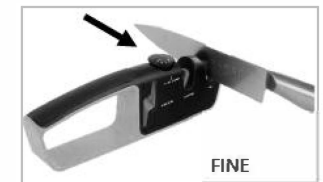


- Ensuite, insérez complètement la lame du couteau dans la fente « FINE » à un angle de 90 ° par rapport à l'aiguiser en commençant par le talon de la lame (côté le plus proche du manche).

Tirer le couteau du talon à la pointe en exerçant une légère pression.

Réaliser l'opération 5 à 7 fois d'affilée (des couteaux en acier extrêmement dur peuvent exiger plus de passage).

Cette opération enlève les bavures et polit la lame pour une finition impeccable (réservée aux lames métalliques).



Évitez de frotter la face de la lame contre les parois de la fente lors de l'affûtage.

Tirez toujours le couteau de la base du couteau à la pointe, ne pointez jamais la lame du couteau vers vous ou toute autre personne.

Tirez le couteau à travers chaque fente une par une, de la fente « COARSE » à la fente « FINE ». Ne pas aiguiser alternativement dans les deux fentes.

D'une manière générale, il est recommandé d'aiguiser le couteau une fois par semaine.
Veiller à toujours garder la lame dans un angle de 90° par rapport à l'aiguiser.

3) Aiguiser vos ciseaux

Cet aiguiser est équipé d'une fente « SCISSORS » réservée aux ciseaux qui permet l'aiguisage de vos paires de ciseaux afin qu'elles retrouvent toute leur efficacité.

Utilisez la fente des ciseaux si vos lames de ciseaux sont émoussées. L'angle d'affûtage de cette fente est fixe.

Placez l'aiguiser sur une surface de travail plane. Tenez l'aiguiser d'une main et le manche des ciseaux avec l'autre main.

Insérez les lames des ciseaux dans les fentes de chaque côté de la tige en céramique et poussez les ciseaux vers l'avant, puis fermez les ciseaux en les tirant vers vous / hors de la fente. Répétez le mouvement jusqu'à ce que les ciseaux soient coupants.

Le fonctionnement est le même, que vous ayez des ciseaux de droitier ou de gaucher.



C. PRECAUTIONS ET CONSEIL D'ENTRETIEN

a) Nettoyage et entretien

Nettoyez votre aiguiser avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer à l'eau.

b) Problème possible

Aucun résultat après l'affûtage : vérifier que l'affûtage est réalisé correctement selon les instructions mentionnées précédemment et que vous avez sélectionné le bon angle par rapport à la typologie du couteau à affûter.

D. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Matières : silicone, ABS, acier inoxydable, diamant, carbure de tungstène, céramique.



Hinweis: Die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und für spätere Einsicht aufbewahren.



A. SICHERHEITSHINWEISE

- Das Messer stets in Ihre Richtung ziehen. Niemals in die entgegengesetzte Richtung drücken, denn dies könnte die Klinge oder das Gerät beschädigen.
- Immer nacheinander die Schlitze 1 bis 2 benutzen.
- Das Messer während des Schärfens nicht hin- und herbewegen.
- Beim Schärfen auf gleichbleibende Kraft und Geschwindigkeit achten.
- Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Dieses Gerät ist nur zum Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät nur gemäß den Angaben dieser Gebrauchsanweisung benutzen.
- Das Gerät immer auf einer trockenen Fläche benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen bzw. benutzen, z. B. Heizkörper, um Verformungen der Kunststoffteile zu vermeiden.

Keine Scheuermittel zur Reinigung des Geräts verwenden.

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen oder unkundigen Personen verwendet werden, es sei denn, sie werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, überwacht oder haben von ihnen Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts erhalten. Kinder sollten nicht ohne Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

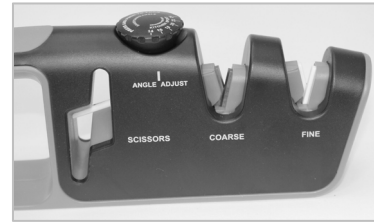
B. BENUTZUNG

Dieses Gerät ist für das Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern oder anderen Messern aus Metall.

Nicht für Rasierklingen oder andere Klingen verwenden, deren Größe und/oder Stärke sich nicht für einen Messerschärfer eignen bzw. eignet.

Nur saubere oder zuvor gereinigte Klingen in diesem Gerät schärfen.

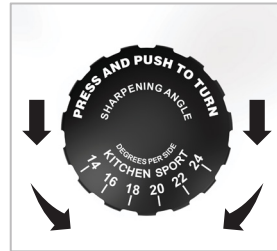
Das Schärfgerät hat 2 Schlitz für Messer (COARSE und FINE) und einen Doppelschlitz für Scheren.



1) Wählen Sie den Ihrem Messer angepassten Winkel

Das Rädchen drücken und bis zum gewünschten Winkel drehen:

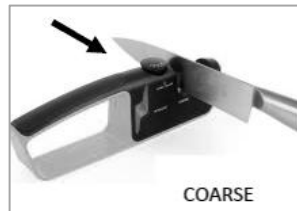
- Filiermesser = 16°
- Taschenmesser = 20°
- Küchenmesser (asiatisch) = 16°
- Jagdmesser = 22°
- Küchenmesser (amerikanisch / europäisch) = 20°
- Taktische Messer = 22°



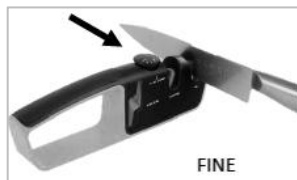
2) Messer schärfen

Den Messerschärfer auf eine ebene und stabile Fläche stellen.

- Die Messerklinge in den Schlitz „COARSE“ legen und mit der Vorbereitung beginnen, am Klingenende (Griffseite) beginnen.
Das Messer vom Klingenende zur Klingenspitze bei leichtem Druck durch den Schlitz ziehen.
Dies 5 bis 7 Mal wiederholen.
Hier wird die Klinge vorbereitet, d. h. die beschädigten Ränder werden berichtigt und die Klinge wird geschärft.



- Die Klinge in den Schlitz 2 legen, am Klingenende (Griffseite) beginnen.
Das Messer vom Klingenende zur Klingenspitze bei leichtem Druck durch den Schlitz ziehen.
Dies 5 bis 7 Mal wiederholen (Stahlmesser können mehr Durchgänge benötigen).
Hier werden Grate reduziert und die Klinge wird für ein perfektes Ergebnis poliert (nur für Metallklingen).



Die Klinge beim Schärfen nicht gegen die Wände des Schlitzes reiben.

Das Messer immer vom Klingenende zur Klingenspitze durch den Schlitz ziehen. Das Messer nicht gegen Personen oder gegen sich selbst richten.

Das Messer nacheinander durch die Schlitz ziehen, zuerst durch den Schlitz „COARSE“, dann durch den Schlitz „FINE“. Nicht abwechselnd durch die beiden Schlitz ziehen.

Allgemein wird empfohlen, Messer ein Mal pro Woche zu schärfen. Achten Sie immer darauf, die Klinge in einem Winkel von 90° zum Gerät zu führen. Nicht abwechselnd in den drei Schlitz schärfen.

3) Scheren schärfen

Dieses Gerät ist mit einem Schlitz „SCISSORS“ für Scheren ausgestattet.

Benutzen Sie diesen Schlitz zum Schärfen Ihrer stumpf gewordenen Schere. Der Winkel dieses Schlitzes ist fix.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Halten Sie das Gerät mit einer Hand und die Schere mit der anderen Hand.

Die Klingen in die Schlitz beiderseits des Keramikschafte führen und die Schere nach vorn schieben, die Schere schließen und aus dem Schlitz ziehen. Dies wiederholen bis die Schere gut geschärft ist und wieder gut schneidet. Funktioniert gleich für Linkshänder und Rechtshänder Scheren.



C. REINIGUNG UND PFLEGE

a) Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihren Spitzer mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste. Nicht mit Wasser abspülen.

b) Häufige Probleme

Kein Ergebnis nach dem Schärfen: Kontrollieren, dass der Schärfvorgang gemäß der Anleitung durchgeführt wurde und der richtige Winkel für die Messerart verwendet wurde.

D. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Material: Silikon, ABS, Edelstahl, Diamant, Hartmetall, Keramik



Waarschuwing: Lees deze handleiding aandachtig vooraleer het instrument te gebruiken en bewaar voor latere raadplegingen.



A. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Trek het mes altijd naar u toe. Duw nooit in de andere richting, dit kan het mes of het apparaat beschadigen.
- Beweeg het mes niet over en weer tijdens het slijpen.
- Altijd opeenvolgend slijpen in de gleuven genummerd van 1 tot 3.
- Hou tijdens het slijpen een constante kracht en snelheid in stand.
- Niet in de vaatwasmachine doen
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen op de manier aangegeven in deze gebruiksaanwijzingen.
- Gebruik het apparaat altijd op een droog oppervlak.
- Hou het apparaat uit de buurt van warmtebronnen zoals radiators, om te voorkomen dat de delen in plastic gaan vervormen.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten om het apparaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verlaagde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij leiding of instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door middel van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Kinderen moeten worden gecontroleerd om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.

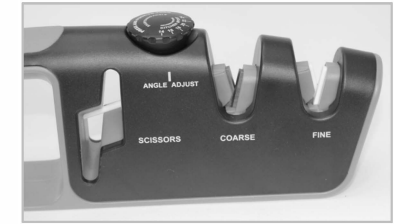
B. GEBRUIK

Dit apparaat is bestemd voor het slijpen van keukenmessen, zakmessen of andere messen in metaal.

Niet gebruiken voor scheermessen of andere messen die qua grootte en/of dikte niet geschikt zijn voor de messlijper.

Gebruik dit apparaat altijd op schone of eerder schoongemaakte messen (zie rubriek « voorzorgsmaatregelen en onderhoudstips »).

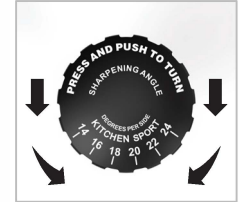
De slijper beschikt over 2 gleuven voor messen (COARSE en FINE) en een dubbele gleuf voor scharen:



1) Selecteer de slijphoek die geschikt is voor uw mes

Druk op het wielje en laat het draaien om de gewenste slijphoek te regelen:

- Draadmessen = 16°
- Zakmessen = 20°
- Keukenmessen (Aziatisch) = 16°
- Jachtmessen = 22°
- Keukenmessen (Amerikaans /Europees) = 20°
- Tactische messen = 22°



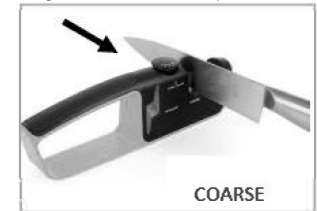
2) Slijp uw messen

Steek het snijblad van het mes in de gleuf COARSE beginnend bij de achterkant (het dichtst bij de handgreep).

Trek het mes vervolgens van de achterkant naar de punt toe, terwijl u een lichte druk uitoefent.

Doe dit 5 tot 7 keer na elkaar.

Deze handeling bereidt het mes voor, door de beschadigde randen te repareren, egaal te maken en het snijblad te slijpen.

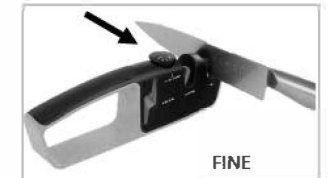


Steek het snijblad van het mes in de gleuf FINE beginnend bij de achterkant (het dichtst bij de handgreep).

Trek het mes vervolgens van de achterkant naar de punt toe, terwijl u een lichte druk uitoefent.

Doe dit 5 tot 7 keer na elkaar (bijzonder harde stalen messen kunnen meer passages vergen).

Deze handeling elimineert bramen en polijst het snijblad, met het oog op een onberispelijke afwerking (voorbehouden aan metalen messen).



Wrijf het snijblad niet tegen de wanden van de gleuf tijdens het slijpen.

Trek het mes altijd van de basis van het mes tot aan de punt, richt het mes nooit naar uzelf of naar een andere persoon.

Trek het mes door elke gleuf, één na één, van de gleuf « COARSE » naar de gleuf « FINE ». Niet afwisselend slijpen in de twee gleuven.

Over het algemeen wordt aangeraden het mes een keer per week te slijpen.

Hou het snijblad altijd in een hoek van 90° ten opzichte van de slijper.

Slijp niet afwisselend in de drie gleuven.

3) Een schaar slijpen

Deze slijper is uitgerust met een gleuf « SCISSORS » voorbehouden aan scharen, zodat u uw scharen kunt slijpen en weer efficiënt te maken.

Gebruik de gleuf voor scharen als de snijbladen bot geworden zijn. De snijhoek van deze gleuf is vast.

Plaats de slijper op een vlakke ondergrond. Hou de slijper met een hand vast en de handgreep van de schaar met de andere hand.

Steek de snijbladen van de schaar in de gleuven aan weerszijden van de keramieken schacht en duw de schaar naar voor. Sluit de schaar door die naar u toe te trekken / uit de gleuf. Herhaal deze handeling tot de schaar scherp is.

De werking is identiek voor rechtshandige of linkshandige scharen.



C. VOORZORGSMAATREGELEN EN ONDERHOUDSTIPS

a) Reiniging en onderhoud

Maak je slijper schoon met een vochtige doek of een zachte borstel. Niet afspoelen met water.

c) Mogelijk probleem

Geen resultaat na het slijpen: controleer of correct geslepen is volgens de instructies die eerder gegeven zijn en of u de goede hoek geselecteerd hebt in verhouding tot de typologie van mes dat u moet slijpen.

D. TECHNISCHE KENMERKEN

Materiaal: silicone, ABS, roestvrij staal, diamant, wolframcarbide, keramiek.



Warning: Please read this instruction manual carefully before using the instrument and keep it for future use.



A. SAFETY INSTRUCTIONS

- Always pull the knife toward you. Never push the knife away from you.
- Do not twist the knife when sharpening.
- Keep constant force and speed during sharpening.
- Cleaning by dishwasher is forbidden, the exterior of sharpener should be cleaned up by a soft cloth, don't immerse the sharpener into water or other liquid.
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use. Only use this device as describe in this instruction manual.
- Always place your device on a dry surface.
- Keep it away from heat sources such as radiators, to avoid deformation of plastic parts.
- Do not use coarse or abrasive sponges/cloths or steel wool to clean the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of this apparatus by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.

B. HOW TO USE IT

This device is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives or other metal.

Do not use scissors, razor blades or any other blade that are not suitable in size and / or thickness to the knife sharpener.

Always use this device after cleaning blades (see section "care and maintenance").

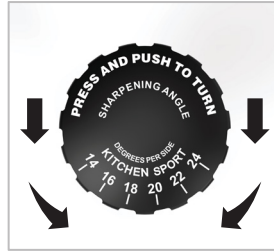
The sharpener has 2 slots for knives (COARSE and FINE) and a double slot for scissors:



1) Select the appropriate sharpening angle for your knife

Press and rotate the dial to set the required sharpening angle:

- Threaded knives = 16 °
- Pocket knives = 20 °
- Kitchen knives (Asian) = 16 °
- Hunting knives = 22 °
- Kitchen knives (American / European) = 20 °
- Tactical knives = 22 °



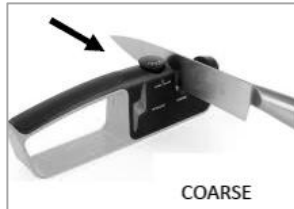
2) Sharpen your knives

Place the sharpener on a flat work surface. Hold the sharpener with one hand and the handle of the knife with the other hand.

- Fully insert the knife blade into the "COARSE" slot at a 90 ° angle to the sharpener starting at the blade heel (nearest side of the handle).

Then pull the knife from the heel to the tip with light pressure. Repeat 5 to 7 times in a row (extremely hard steel knives may require more passage).

This operation prepares the blade by correcting the damaged edges rebalances and sharpens the blade.



- Next, fully insert the knife blade into the "FINE" slot at a 90 ° angle to the sharpener starting at the blade heel (nearest side of the handle).

Pull the knife from the heel to the tip with gentle pressure. Repeat 5 to 7 times in a row (extremely hard steel knives may require more passage).

This operation removes burrs and polishes the blade for a flawless finish (reserved for metal blades).



Avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot when sharpening.

Always pull the knife from the base of the knife to the point, never point the knife blade at you or anyone else.

Pull the knife through each slot one by one, from the "COARSE" slot to the "FINE" slot. Do not sharpen alternately in the two slots.

In general, it is recommended to sharpen the knife once a week.

Be sure to always keep the blade at a 90 ° angle to the sharpener.

3) Sharpen your scissors

This sharpener is equipped with a "SCISSORS" slot reserved for scissors that allows the sharpening of your scissors pairs so that they find their full effectiveness.

Use the scissors slot if your scissors blades are dull. The sharpening angle of this slot is fixed.

Place the sharpener on a flat work surface. Hold the sharpener with one hand and the scissors handle with the other hand.

Insert the scissors blades into the slots on either side of the ceramic rod and push the scissors forward, then close the scissors by pulling them toward you / out of the slot.

Repeat until the scissors are sharp.

The operation is the same, whether you have right-handed or left-handed colors.



C. CARE AND MAINTENANCE

a) Cleaning

Clean your sharpener with a damp cloth or a mild brush. Do not rinse with water. Do not put in the dishwasher.

b) Common Faults and Solutions

No work after sharpening: check that the sharpening is carried out correctly according to the instructions mentioned above and that you have selected the correct angle with respect to the typology of the knife to be sharpened.

D. FEATURES

Material : silicone, ABS, stainless steel, diamond, tungsten carbide, ceramic.



Importé par / Importiert von / Geïmporteerd door / Imported by :
CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE



Carton et emballage papier à trier / Kartons und papierverpackung recyclen / Verpakkingsmateriaal in karton en papier te sorteren / Recycle carton and paper packaging