



AUTOMATISCH EINSTELLBARER MESSERSCHÄRFER
EINSTELLBARER SCHÄRFWINKEL VON 22° BIS 46°

SCHÄRFT DIE MESSER IN SEKUNDENSCHNELLE UND ERWECKT ALLE
MESSER WIEDER ZUM LEBEN

AUTO-ADJUST KNIFE SHARPENER
ADJUSTABLE SHARPENING ANGLE FROM 22° TO 46°

SHARPENS DULL KNIVES IN SECONDS
BRING ANY KNIFE BACK TO LIFE

AIGUISEUR DE COUTEAUX AUTO-RÉGLABLE
ANGLE D'AIGUISAGE RÉGLABLE DE 22° À 46°

AIGUISE DES COUTEAUX ÉMOUSSÉS EN QUELQUES SECONDES ET
REDONNE VIE À N'IMPORTE QUEL COUTEAU

AUTOMATISCH BIJSTELLELENDE MESSENSLIJPER
INSTELBARE SLIJPHOEK VAN 22° TOT 46°

SCHERPT BOTTE MESSEN IN SECONDEN
BRENG ELK MES OPNIEUW TOT LEVEN

REF. 45362/ C233/ RM022

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einstellbarer Schärfe- und Schleifwinkel mit integrierter Feder. Dadurch wird während des Schleifens ein Winkel von 22 bis 46 Grad eingehalten.



- 2 in 1: zum Grob- und Feinschleifen mit
 - ① Messerspitze nach unten für grobes Schärfen
 - ② Messerspitze nach oben zum Feinschleifen

- Ovaler Griff, ergonomisches Design, komfortable und sichere Handhabung



- Die rutschfeste Silikonbeschichtung an der Unterseite verleiht auch während des Gebrauchs Stabilität.

**ANWENDUNG**

Legen Sie das Messer mit dem hinteren Klingeneende in den Schärfschlitz und ziehen Sie die Klinge mit Druck bis zur Spitze durch.

1. Messer mit glatter Klinge

Schritt 1: Grobschliff

Ziehen Sie das Messer mit der Messerspitze nach unten zeigend in einem Winkel zwischen 15 und 45 Grad durch den Schleifschlitz. 3-8 Mal wiederholen, bis die Messerklinge scharf ist.

Schritt 2: Feinschliff

Ziehen Sie das Messer mit der Messerspitze nach oben zeigend mit leichtem Druck in einem Winkel zwischen 15 und 45 Grad durch den

Schleifschlitz. 3-5 Mal wiederholen.

① Grobschliff



② Feinschliff



2. Messer mit Wellenschliff: Schärfen Sie die Klinge mit einem Winkel von ca. 30 Grad. Halten Sie die Klinge gerade, ohne sie zu verdrehen.

3. Wischen Sie nach dem Schärfen die Metallsplinter vom Messer ab.

VORSICHT:

- Nicht geeignet für Keramikmesser
- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt. Es kann beschädigt werden, wenn es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt ist oder (auch aus geringer Höhe) fallen gelassen wird.
- Reparieren Sie das Produkt nicht selbst. Zerlegen oder modifizieren Sie es nicht.
- Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit sollten dieses Gerät nicht verwenden. • Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf! **Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- Schärfen Sie nur trockene, saubere Messer.
- Achten Sie bei der Verwendung immer auf einen ausreichend großen Abstand zwischen Ihren Fingern und den Schlitz des Messerschärfers. Achtung: Verletzungsgefahr.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Wischen Sie nach dem Schärfen die Metallspäne vom Messer ab.
- Den Schärfen nicht in der Spülmaschine waschen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Spülen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein trockenes Tuch oder eine Bürste.
- Wischen Sie das Messer nach dem Schleifen oder Schärfen vorsichtig ab, um Schleifstaub zu entfernen.

Importiert durch EML/ Prodis, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich/
Hergestellt in VRC

Vermarktung durch EUROTOPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD, Deutschland

REF. 45362/ C233/ RM022

PRODUCT FEATURES

- Adjustable sharpening and honing angles with built-in spring. Maintain in angle between 22° to 46° when sharpening knife.



- Coarse sharpening and fine honing 2 in 1.
 - ① Tips down for coarse sharpening
 - ② Tips up for fine honing

- Oval handle, ergonomic design, comfortable and safe handling



- Anti-slippery silicone pad cover the whole bottom keeps it steady for use.

**HOW TO USE**

Press and slide the knife heel to the sharpener slot and pull the blade upward while exerting pressure.

1. For straight knives

Step 1: Coarse sharpening

Knife tip down, pull through the knife in angle between 15 to 45 degree. Repeat 3-8 times until the knife blade sharp.

Step 2: Fine honing

Knife tip up, pull through the knife with gently press in angle between 15

to 45 degree. Repeat 3-5 times

① Sharpening



② Honing



2. For serrated knives, approximately a 30° angle. Keep the blade straight without twisting.

3. Wipe the metal shaving off the knife after finished.

CAUTION:

- Not suitable for ceramic knives.
- Handle the product with care. A blow, a shock, or a fall, even of low height, can damage it.
- Do not repair it yourself. Do not disassemble or modify the product.
- Persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities should not use this device. Keep the product out of the reach of children! **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- Only sharpen dry, clean knives.
- When using, always keep sufficient distance between your fingers and the knife sharpener slots. Risk of injury!

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to wipe the metal shavings off the knife after sharpening.
- Do not put the sharpener in the dishwasher.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Never rinse the appliance with water. For cleaning, use only a dry cloth or a brush.
- Carefully wipe the knife after honing or sharpening operation to remove abrasive dust.

Imported by EML/ Prodis, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, France/ Made in PRC
Marketed by EUROTOPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD, Germany

REF. 45362/ C233/ RM022

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Aiguisage et angles de honage réglables avec ressort intégré. Conserve un angle entre 22° et 46° lors de l'aiguisage du couteau.



- Aiguisage brut et honage fin 2 en 1.
 - ① Pointe vers le bas pour l'aiguisage brut
 - ② Pointe vers le haut pour le honage fin

- Poignée ovale, conception ergonomique, manipulation facile et sans danger



- Revêtement en silicone antidérapant couvrant l'ensemble de la partie inférieure et permettant à l'aiguisoir de ne pas bouger durant l'utilisation.

**UTILISATION**

Insérer le talon du couteau dans la fente de l'aiguisoir, puis tirer la lame vers le haut tout en exerçant une pression.

1. Pour les couteaux droits

Étape 1 : aiguisage brut

Incliner la pointe du couteau vers le bas, faire passer le couteau dans un angle compris entre 15 et 45 degrés. Refaire l'opération 3 à 8 fois jusqu'à ce que la lame du couteau soit tranchante.

Étape 2 : Honage fin

Incliner la pointe du couteau vers le haut, faire passer le couteau en appuyant légèrement dans un angle compris entre 15 et 45 degrés. Refaire l'opération 3 à 5 fois.

① Aiguisage



② Honage



2. Pour les couteaux dentelés, prendre un angle de 30° environ. Garder la lame droite sans la tordre.

3. Une fois l'opération terminée, enlever les copeaux de métal du couteau.

AVERTISSEMENTS :

- Ne convient pas aux couteaux en céramique.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne tenter de le réparer pas vous-même. Ne pas démonter ni modifier le produit.
- Les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne doivent pas utiliser cet appareil. Conservez le produit hors de la portée des enfants! **Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- N'aiguiser que des couteaux secs et propres.
- Lors de l'utilisation, maintenez toujours une distance suffisante entre vos doigts et les fentes de l'aiguiser. Risque de blessures!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Enlever les copeaux de métal du couteau une fois l'aiguisage effectué.
- Ne pas mettre l'aiguiser au lave-vaisselle.
- Ne pas immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne rincez jamais l'appareil. Pour le nettoyage, utilisez uniquement un chiffon sec ou une brosse.
- Essuyez soigneusement le couteau après l'avoir affûté ou aiguisé pour en retirer les poussières abrasives.

Importé par EML/ Prodis, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, France/ Fabriqué en RPC
Commercialisé par EUROTUPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD, Allemagne

REF. 45362/ C233/ RM022

PRODUCTKENMERKEN

- Instelbare slijp- en aanscherphoeken met ingebouwde veer. Houd de slijper in een hoek van 22° tot 46° tijdens het slijpen van het mes.



- Ruw slijpen en fijn aanscherpen 2 in 1.
 - ① Punten omlaag voor ruw slijpen
 - ② Punten omhoog voor fijn aanscherpen

- Ovalen handgreep, ergonomisch ontwerp, comfortabele en veilige hantering



- De onderzijde van de slijper is volledig bedekt met een antislip silicone kussen dat zorgt voor stabiliteit tijdens het gebruik.

**HET GEBRUIK**

Druk en schuif de hiel van het mes naar de sleuf van de slijper en trek het mes omhoog terwijl u druk uitoefent.

1. Voor rechte messen

Stap 1: Ruw aanscherpen

Met het mespunt omlaag, trek het mes door de sleuf in een hoek van 15 tot 45 graden. Herhaal dit 3-8 maal tot het lemmet van het mes scherp is.

Stap 2: Fijn aanscherpen

Met het mespunt omhoog, trek het mes met een zachte druk door de sleuf in een hoek van 15 tot 45 graden. Herhaal dit 3-5 maal

① Slijpen



② Aanscherpen



2. Kartelmessen moeten in een hoek van ca. 30 graden worden gehouden. Houd het mes recht zonder het te buigen.

3. Wrijf de metaalsplinters van het mes na het slijpen.

LET OP:

- Niet geschikt voor keramische messen
- Hanteer het product voorzichtig. Een slag, een schok of een valpartij, zelfs van een lage hoogte, kan het product beschadigen.
- Repareer het niet zelf. Demonteer of wijzig het product niet.
- Personen (inclusief kinderen) met beperkt fysieke, sensorische of mentale vermogens mogen dit apparaat niet gebruiken. Buiten het bereik van kinderen houden. **Men dient toezicht te houden op kinderen om zeker te zijn dat zij het toestel niet als speelgoed gebruiken.**
- U mag enkel droge, schone messen slijpen.
- U moet voldoende afstand houden tussen uw vingers en de slijpsleuven tijdens het gebruik. Risico van letsels.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor de metaalsplinters van het mes te wrijven na het slijpen.
- U mag de slijper niet in de vaatwasmachine plaatsen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Spoel het water nooit met water. Gebruik enkel een droge doek of een borstel om te reinigen.
- Wrijf het mes voorzichtig schoon na het aanscherpen of slijpen om schuurstof te verwijderen.

Geïmporteerd door EML/ PRODIS, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankrijk/
Gemaakt in de VRC

Op de markt gebracht door EUROTOPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD, Duitsland