

**(EN) USERS MANUAL  
KNIFE SHARPENER**

**IMPORTANT INFORMATION.  
READ CAREFULLY. SAVE THIS  
INFORMATION FOR FUTURE USE.**

**WARNINGS:**

- Keep out of reach of children.
- Knives can cause serious injuries, both blunt and sharp knives.
- Ensure that your fingers are not near the blade during sharpening.
- Not suitable for ceramic blades.

**USING THE KNIFE SHARPENER:**

- Ensure that the sharpening bars are always facing you. *See picture A.*
- Ensure that the knife sharpener is stable on a flat surface.
- Hold the knife sharpener with the other hand to increase stability. Keep sufficient distance from the blade. *See picture B.*

**POLISHING:**

Place the knife at a right angle in the knife sharpener. Use your other hand to slide the grinding bars away from each other. Move the knife straight backwards and forwards, do not press the knife down. *See picture C.*

**COARSE SHARPENING:**

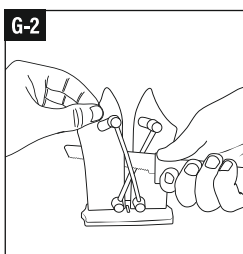
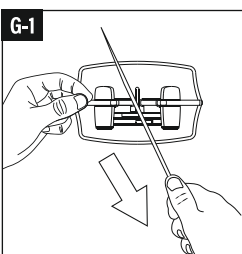
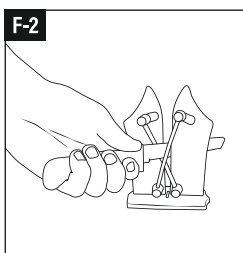
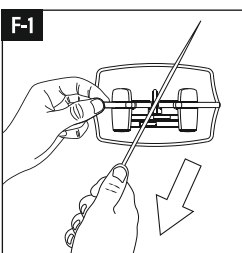
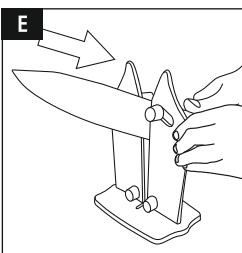
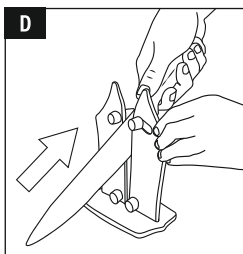
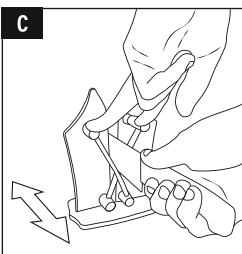
Place the knife diagonally down in the knife sharpener to coarse sharpen your knife. Pull the knife diagonally up from the knife sharpener. *See picture D.*  
Repeat this step up to three or four times.  
When you have coarse sharpened your knife, you must still fine sharpen your knife. See the next step "Fine sharpening with the knife sharpener."

**FINE SHARPENING:**

Place the knife diagonally up in the knife sharpener to fine sharpen your knife. Gently pull the knife downwards from the knife sharpener. Do not use too much force. *See picture E.*

**SHARPENING JAPANESE KNIVES (SINGLE-BEVELLED):**

Place the knife to the left at an angle of 35 degrees in the knife sharpener. *See picture F-1.*  
If the bevelled edge of your knife is on the right-hand side, place the knife to the right in the knife sharpener.  
Pull the knife straight out of the knife sharpener. *See picture F-2.*  
Repeat this several times.



**SHARPENING SERRATED KNIVES:**

Place the knife to the right at an angle of 35 degrees in the knife sharpener. *See picture G-1.*

If the bevelled edge of your knife is on the left-hand side, place the knife to the left in the knife sharpener.

Pull the knife straight out of the knife sharpener. *See picture G-2.*  
Repeat this several times.

**SHARPENING COMBINATION KNIVES:**

If you have a combination knife where some parts are serrated and other parts are double-bevelled, take the following steps.

For the parts with the serrated edges, follow the instructions for "sharpening serrated knives".

For the parts with the double-bevelled edges, follow the instructions for "sharpening, coarse sharpening and fine sharpening".

**CLEANING THE KNIFE AND THE KNIFE SHARPENER:**

Metal residues may remain on your knife and the knife sharpener. Pull a damp soft cloth over your knife to remove any metal residues, and also do this with the knife sharpener. Be very careful with your hands, the knife is sharp.  
The knife sharpener is not dishwasher safe. Do not use any aggressive chemicals.

**(NL) GEBRUIKSHANDLEIDING  
MESSENSLIJPER**

**BELANGRIJKE INFORMATIE.  
GOED LEZEN. BEWAAR  
DEZE INFORMATIE VOOR  
TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

**WAARSCHUWINGEN:**

- Buiten het bereik van kinderen houden.
- Messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken, zowel botte als scherpe messen.
- Zorg ervoor dat uw vingers zich niet in de buurt van het blad bevinden tijdens het slijpen.
- Niet geschikt voor keramische bladen.

**VOOR GEBRUIK VAN DE MESSENSLIJPER:**

- Zorg ervoor dat de slijparmen altijd naar u toe staan gericht. *Zie afbeelding A.*
- Zorg voor een vlakke ondergrond, zodat de messenslijper stabiel staat.
- Houd de messenslijper vast met de andere hand om voor meer stabiliteit te zorgen. Houd voldoende afstand van het blad. *Zie afbeelding B.*

**POLIJSTEN:**

Plaats het mes loodrecht in de messenslijper. Schuif nu met uw andere hand de schuurarmen uit elkaar. Beweeg het mes recht heen en weer, druk het mes niet naar beneden. *Zie afbeelding C.*

**GROF SLIJPEN:**

Plaats het mes schuin naar beneden in de messenslijper om uw mes grof te slijpen. Trek het mes schuin omhoog uit de messenslijper.

*Zie afbeelding D.*

Herhaal deze stap maximaal drie tot vier keer.

Wanneer u het mes grof heeft geslepen, dient u het mes nog fijn te slijpen. Zie hiervoor de volgende stap "Fijn slijpen met de messenslijper".

**FIJN SLIJPEN:**

Plaats het mes schuin naar boven in de messenslijper om uw mes fijn te slijpen. Trek het mes licht naar beneden uit de messenslijper.

Doet dit niet met te veel kracht. *Zie afbeelding E.*

**SLIJPEN VAN JAPANESE MESSEN (ENKELZIJD):**

Plaats het mes naar links in een hoek van 35 graden in de messenslijper. *Zie afbeelding F-1.*

Wanneer de afschuining van uw mes zich aan de rechterkant bevindt, plaatst u het mes rechts in de messenslijper.

Trek het mes recht uit de messenslijper. *Zie afbeelding F-2.*

Herhaal dit meerdere keren.

**SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN:**

Plaats het mes naar rechts in een hoek van 35 graden in de messenslijper. *Zie afbeelding G-1.*

Wanneer de afschuining van uw mes zich aan de linkerkant bevindt, plaatst u het mes links in de messenslijper.

Trek het mes recht uit de messenslijper. *Zie afbeelding G-2.*

Herhaal dit meerdere keren.

**SLIJPEN VAN COMBINATIE MESSEN:**

Wanneer u een combinatie mes heeft waar sommige delen gekarteld zijn en andere delen dubbel afgeschuind zijn, neem dan de volgende stappen.

Voor de gedeeltes met de gekartelde kanten, volgt u de instructies van "slijpen van gekartelde messen".

Voor de gedeeltes met de dubbele afgeschuinde kanten, volgt u de instructie van "slijpen, grof slijpen en fijn slijpen".

**SCHOONMAKEN VAN MET MES EN DE MESSENSLIJPER:**

Er kunnen metaalresten achter blijven op uw mes en de messenslijper.

Trek een vochtige zachte doek over uw mes om de metaalresten te verwijderen, doe dit ook bij de messenslijper. Pas hierbij goed op uw handen, het mes is scherp.

De messenslijper is niet vaatwasserbestendig. Gebruik geen agressieve chemicaliën.



## (FR) MANUEL UTILISATEUR AFFÛTEUR DE COUTEAUX

# INFORMATIONS IMPORTANTES. BIEN LIRE. CONSERVER CÈS INFORMATIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

### AVERTISSEMENTS :

- Tenir hors de portée des enfants.
- Les couteaux peuvent causer de graves blessures, qu'ils soient émoussés ou tranchants.
- Veiller à tenir les doigts hors de portée de la lame lors de l'affûtage.
- Ne convient pas pour les lames céramiques.

### AVANT L'UTILISATION DE L'AFFÛTEUR :

- Placer l'affûteur avec les bras de l'affûteur tournés vers vous. *Voir illustration A.*
- Placer l'affûteur sur un plan de travail stable.
- Tenir fermement l'affûteur d'une main pour plus de stabilité. Tenir la main hors de portée de la lame. *Voir illustration B.*

### POLISSAGE :

Placer le couteau horizontalement dans l'affûteur. De l'autre main, écarter les bras de l'affûteur. Bouger le couteau d'avant en arrière, sans appuyer le couteau vers le bas. *Voir illustration C.*

### AFFÛTAGE GROSSIER :

Placer le couteau la pointe vers le bas entre les bras de l'affûteur pour aiguiser grossièrement votre couteau. Tirer le couteau du bas en haut à travers l'encoche. *Voir illustration D.*  
Répéter ce mouvement trois à quatre fois maximum.  
Une fois l'aiguisage grossier effectué, le couteau doit également subir un aiguisage fin. Voir l'étape suivante « Aiguisage fin ».

### AFFÛTAGE FIN :

Placer le couteau la pointe vers le haut entre les bras de l'affûteur pour peaufiner l'aiguisage de votre couteau. Tirer le couteau du haut en bas à travers l'encoche. Ne pas exercer trop de pression. *Voir illustration E.*

### AFFÛTER LES COUTEAUX JAPONAIS (UN SEUL TRANCHANT) :

Placer le couteau entre les bras de l'affûteur et le tourner vers la gauche pour obtenir un angle de 35 degrés. *Voir illustration F-1.*  
Si le bord biseauté du couteau se trouve du côté droit, tourner le couteau vers la droite entre les bras de l'affûteur.  
Tirer le couteau horizontalement à travers l'encoche. *Voir illustration F-2.*  
Répéter le mouvement plusieurs fois.

### AFFÛTER LES COUTEAUX À DENTS :

Placer le couteau entre les bras de l'affûteur et le tourner vers la droite pour obtenir un angle de 35 degrés. *Voir illustration G-1.*  
Si le bord biseauté du couteau se trouve du côté gauche, tourner le couteau vers la gauche entre les bras de l'affûteur.  
Tirer le couteau horizontalement à travers l'encoche. *Voir illustration G-2.*  
Répéter le mouvement plusieurs fois.

### AFFÛTER LES COUTEAUX COMBINÉS :

En cas d'un couteau combiné avec des parties à dents et des parties à tranchant double, suivre les étapes suivantes.  
Pour les parties à dents, suivre les instructions de la section « Affûter les couteaux à dents ».  
Pour les parties à tranchant double, suivre les instructions des sections « Affûtage grossier » et « Affûtage fin ».

### NETTOYAGE DU COUTEAU ET DE L'AFFÛTEUR :

Des restes de métal peuvent s'accumuler sur le couteau et sur l'affûteur.  
Passer un chiffon humide sur le couteau pour éliminer les restes de métal, faire la même chose pour l'affûteur. Faire attention aux mains, le couteau est tranchant.  
L'affûteur n'est pas adapté pour le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs.

## (DE) BEDIENUNGSANLEITUNG MESSERSCHLEIFER

# WICHTIGE INFORMATIONEN. SORGFÄLTIG DURCHLESEN. DIESE INFORMATIONEN ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

### WARNHINWEISE:

- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Messer können ernsthafte Verletzungen verursachen, was für stumpfe und scharfe Messer gilt.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Finger sich beim Schleifen nicht in der Nähe der Klinge befinden.
- Nicht für Keramiklingen geeignet.

### VOR DER VERWENDUNG DES MESSERSCHLEIFERS:

- Sorgen Sie dafür, dass die Schleifarme immer auf Sie zeigen. *Siehe Abb. A.*
- Sorgen Sie für einen ebenen Untergrund, damit der Messerschleifer stabil steht.
- Halten Sie den Messerschleifer mit der anderen Hand fest, um für mehr Stabilität zu sorgen. Halten Sie ausreichend Abstand von der Klinge. *Siehe Abb. B.*

### POLIEREN:

Stecken Sie das Messer senkrecht in den Messerschleifer. Schieben Sie jetzt mit Ihrer anderen Hand die Schleifarme auseinander. Bewegen Sie das Messer gerade hin und her, drücken Sie das Messer nicht nach unten. *Siehe Abb. C.*

### GROB SCHLEIFEN:

Stecken Sie das Messer schräg nach unten in den Messerschleifer, um Ihr Messer grob zu schleifen. Ziehen Sie das Messer schräg nach oben aus dem Messerschleifer. *Siehe Abb. D.*  
Wiederholen Sie diesen Schritt höchstens drei- bis viermal.  
Wenn Sie das Messer grob geschliffen haben, haben Sie das Messer noch fein zu schleifen. Siehe hierzu den folgenden Schritt „Fein schleifen mit dem Messerschleifer“.

### FEIN SCHLEIFEN:

Platzieren Sie das Messer schräg nach oben in den Messerschleifer, um Ihr Messer fein zu schleifen. Ziehen Sie das Messer leicht nach unten aus dem Messerschleifer. Üben Sie hierbei nicht viel Kraft aus. *Siehe Abb. E.*

### SCHLEIFEN VON JAPANISCHEN MESSERN (EINSEITIG):

Stecken Sie das Messer nach links in einem Winkel von 35 Grad in den Messerschleifer. *Siehe Abb. F-1.*  
Wenn die abgeschrägte Kante Ihres Messers sich auf der rechten Seite befindet, stecken Sie das Messer rechts in den Messerschleifer. Ziehen Sie das Messer gerade aus dem Messerschleifer. *Siehe Abb. F-2.*  
Wiederholen Sie dies mehrere Male.

### SCHLEIFEN VON GERIFFELTEN MESSERN:

Stecken Sie das Messer nach rechts in einem Winkel von 35 Grad in den Messerschleifer. *Siehe Abb. G-1.*  
Wenn die abgeschrägte Kante Ihres Messers sich auf der linken Seite befindet, stecken Sie das Messer links in den Messerschleifer. Ziehen Sie das Messer gerade aus dem Messerschleifer. *Siehe Abb. G-2.*  
Wiederholen Sie dies mehrere Male.

### SCHLEIFEN VON KOMBIMESSERN:

Wenn Sie ein Kombimesser haben, bei dem einige Teile geriffelt und andere Teile doppelt abgeschrägt sind, befolgen Sie die folgenden Schritte.  
Für die Teile mit den geriffelten Kanten befolgen Sie die Anweisungen von „Schleifen von geriffelten Messern“.  
Für die Teile mit den doppelt abgeschrägten Kanten befolgen Sie die Anweisungen von „Schleifen, grob schleifen und fein schleifen“.

### REINIGUNG DES MESSERS UND DES MESSERSCHLEIFERS:

Es können Metallreste auf Ihrem Messer und dem Messerschleifer zurückbleiben.  
Ziehen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch über Ihr Messer, um die Metallreste zu entfernen und fahren Sie auch beim Messerschleifer so vor. Achten Sie hier sehr gut auf Ihre Hände, dann das Messer ist scharf.  
Der Messerschleifer ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien.