

折线处

折线处

折线处

折线处

折线处

正面

反面

A1056/RM023-Wood

AIGUISEUR AJUSTABLE WOOD

Avertissement : 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.
- Nie pas remettre 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 chaleur comme les radiateurs, afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.

B. UTILISATION

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

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.

A1056/RM023-Wood

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 fente pour les ciseaux :

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

Faites la tourner afin de régler l'angle d'affûtage requis :

- Couteaux filés = 15°
- Couteaux de poche = 20°
- Couteaux de cuisine (Asiatique) = 16°
- Couteaux de cuisine = 22°
- Couteaux de cuisine (Américain / Européen) = 20°
- Couteaux tactiques = 20°

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).
- Tirez 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 passages).
- Cette opération prépare la lame en corrigeant les bords endommagés et la rend plus agréable à utiliser.
- 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).
- Tirez 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 passages).
- 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.

A1056/RM023-Wood

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.

Veuillez 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'aiguillage 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 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 et les tirez 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

Assurez-vous de sélectionner l'angle d'affûtage approprié pour votre couteau en fonction de sa typologie et de sa destination.

D. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Matériaux : silicone, ABS, acier inoxydable, carbure de tungstène, céramique.

A1056/RM023-Wood

SLEIJER MET VERSTELBARE HOEK

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

A. VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN

- Trek het mes altijd naar u toe. Duw nooit in de andere richting, dit kan het mes of het apparaat beschadigen.
- Beweg het mes niet over en weer tijdens het slijpen.
- Altijd openvorig slijpen in de groeven gemarkeerd van 1 tot 3.
- Hou tijdens het slijpen een constante kracht en snelheid in stand.
- Niet in de wasmachine wassen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen op de manier aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- 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 instructie 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

1) Selecteer de slijphoek die geschikt is voor uw mes

Draaien om de gewenste slijphoek te regelen:

- Draadmessen « 15° »
- Keukenmessen (Aziatisch) = 16°
- Jachtmessen = 22°
- Keukenmessen (Amerikaans / Europees) = 20°
- Tactische messen = 22°

2) Slijp uw mes

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.

Doet dit 5 tot 7 keer na elkaar.

Deze handeling bereidt het mes voor, door de beschadigde randen te repareren, egal 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.

Doet dit 5 tot 7 keer na elkaar (bijzonder harde staal-messen kunnen meer passages vergen).

Deze handeling elimineert bramen en polijst het snijblad, met het oog op een onverspelijke afwerking (voorbereiden 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.

A1056/RM023-Wood

MESSERSCHÄRFER MIT EINSTELLBAREM WINKEL

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 eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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 oder Keramik konzipiert.

A1056/RM023-Wood

KNIFE AND SCISSORS SHARPENER

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 describes 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 elastic parts.
- Do not use this device near heat sources (e.g. radiators).
- 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 or ceramic knives. Do not use scissors, razor blades or any other blade that are not suitable in size and / or thickness to the knife sharpener.

1) Select the appropriate sharpening angle for your knife

Rotate the dial to set the required sharpening angle:

- Threaded knives = 15°
- 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 passages).
- 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).
- Repeat 5 to 7 times in a row (extremely hard steel knives may require more passages).
- 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.

A1056/RM023-Wood

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

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 gleuwen.

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 snijbladen 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 gleuwen aan weerszijden van de keramische 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

Gebruik het apparaat niet op een droog oppervlak.

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 instructie 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.

D. TECHNISCHE KENMERKEN

Material: silicone, ABS, roestvrij staal, wolframcarbide, keramiek.

size	450*420mm
材质	普通纸
颜色	双面4C印刷,红色虚线为折线处

折线处

折线处

折线处

折线处