



	FR	DE	NL	EN
①	Préparation	Vorbereitung	voorbereiding	Preparation
②	Aiguisage	Schärfen	slijpen	Sharpening
③	Polissage	Polieren	polijsten	Polishing
④	Aiguisage des ciseaux	Scheren schärfen	Slijpschaar	Sharpening scissors

AIGUISEUR WOOD & STEEL +

FR



Avvertissement : 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 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.

Toujours utiliser cet appareil sur des lames propres ou préalablement nettoyées (cf rubrique « précautions et conseil d'entretien »).

Placer l'aiguiser de couteaux sur une surface plane et stable.

Etape 1 : préparation

Cette première étape sert à réparer les bords endommagés et équilibrer la lame avant de réellement l'affûter. Insérer la lame du couteau dans la fente 1 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.

Pour les couteaux en céramique cette étape seule est suffisante.



Etape 2 : aiguisage

Il s'agit d'aiguiser la lame et de restaurer sa forme en V. Insérer la lame du couteau dans la fente 2 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). **Ne jamais utiliser sur une lame en céramique ! Ceci pourrait l'endommager de manière irréversible ou la briser !**



Etape 3 : polissage

Cette dernière étape est nécessaire pour que la lame de votre couteau soit plus lisse et plus nette. Le processus de polissage est le même que celui de l'affûtage, à savoir plusieurs passages successifs dans la fente 3 de l'aiguiser sont nécessaires. **Ne jamais utiliser sur une lame en céramique ! Ceci pourrait l'endommager de manière irréversible ou la briser !** Veuillez utiliser uniquement la fente 3 pour affûter les couteaux dentelés.



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.

Ne pas affûter alternativement dans les trois fentes.

Aiguisage des ciseaux

Mettez les ciseaux en position ouverte, déplacez la lame des ciseaux de l'extrémité vers la poignée, répétez le mouvement autant de fois que nécessaire juste dans cette direction.

**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 (angle à 90°)
- Ne pas exercer de pression trop forte sur la lame pour ne pas endommager les têtes d'affutage.

**D. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

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

MANUELLER MESSERSCHÄRFER**DE**

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 3 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 oder Keramik konzipiert. 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 (siehe Rubrik „Vorsichtsmaßnahmen und Pflegehinweise“).

Den Messerschärfer auf eine ebene und stabile Fläche stellen.

Phase 1: Vorbereitung

In dieser Etappe werden die beschädigten Ränder vorbereitet und die Klinge wird ausgeglichen, bevor sie tatsächlich geschärft wird.

Die Messerklinge in den Schlitz 1 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.

Bei Keramikmessern ist dieser Schritt alleine ausreichend.

**Phase 2: Schärfen**

Hier wird die Klinge geschärft und die V-Form wird wieder hergestellt.

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).

Niemals auf einer Keramik Klinge verwenden! Dies könnte irreversibel beschädigen oder brechen!



Phase 3: Polieren

In dieser letzten Etappe wird Ihrem Messer die notwendige Glätte verliehen.

Die Klinge in den Schlitz 3 legen und wie in den vorherigen Etappen vorgehen.

Niemals auf einer Keramik Klinge verwenden! Dies könnte irreversibel beschädigen oder brechen!

Bitte verwenden Sie nur Schlitz 3 zum Schärfen von gezahnten Messern

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 Schlitzten schärfen.

**Scheren schärfen**

Bringen Sie die Schere in die geöffnete Position, bewegen Sie die Klinge der Schere vom Ende zum Griff, wiederholen Sie die Bewegung so oft wie nötig nur in diese Richtung.

**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 Schärfevorgang gemäß der Anleitung durchgeführt wurde (Winkel 90°)
- Die Klinge nicht zu stark andrücken, um die Schleifköpfe nicht zu beschädigen.

D. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

MANUELE SLIJPER**NL**

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 keukennesen, zakmessen of andere messen in metaal of keramiek.

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 »).

Plaats de messenslijper op een vlakke en stabiele ondergrond.

Stap 1: voorbereiding

Deze eerste stap dient om de beschadigde randen te herstellen en het snijblad egaal te maken vooraleer te gaan slijpen.

Steek het snijblad van het mes in de gleuf 1 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.

Voor keramische messen volstaat deze stap alleen.

**Stap 2: slijpen**

Het snijblad moet geslepen worden om de V-vorm te herstellen.

Steek het snijblad van het mes in de gleuf 2 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).

Nooit op een keramisch blad gebruiken! Dit kan het apparaat onomkeerbaar beschadigen of breken!

**Stap 3: polijsten**

Deze laatste stap is noodzakelijk om een glad en preciezer snijblad te verkrijgen.

Het polijstproces is hetzelfde als voor het slijpen, m.a.w. meer opeenvolgende passages in de gleuf 3 van de lijper zijn noodzakelijk.

Nooit op een keramisch blad gebruiken! Dit kan het apparaat onomkeerbaar beschadigen of breken!

Gebruik sleuf 3 alleen om gekartelde messen te slijpen



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.

Slijpschaar

Zet de schaar in de open positie, beweeg het mes van de schaar van het uiteinde naar het handvat, herhaal de beweging zo vaak als nodig is, alleen in die richting.

**C. VOORZORGSMAATREGELEN EN ONDERHOUDSTIPS****a) Reiniging en onderhoud**

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

b) Vaak voorkomende problemen

Geen resultaat na het slijpen:

- Controleer of correct geslepen werd, volgens de instructies die eerder gegeven zijn (hoek 90°)
- Oefen niet te veel druk uit op het snijblad, om de slijpkoppen niet te beschadigen.

**D. TECHNISCHE KENMERKEN**

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

KNIFE SHARPENER**EN**

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 or ceramic knives.

Do not use 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").

Place the knife sharpener on a flat, stable surface.

Hold the sharpener with one hand and the knife handle with the other.

Slot 1 Diamond Coated Rods (Preparation)

Repair damaged edges and balance the blade before actually sharpening.

Insert knife blade fully into the slot at a 90° angle to the sharpener. Apply light downward pressure on the blade while pulling the knife through the sharpening slot from heel to tip. Avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot when sharpening. Always pull the knife from heel to tip, never push the knife away from you.

Repeat this action, normally 5-7 pulls will get the blade sharp, but knives made of extremely hard steel may require additional pulls.

For ceramic knives this step is sufficient.



Slot 2 Carbide Blades (Sharpening)

Sharpen the blade and restore its shape to a V- cut.

Insert knife blade fully into the slot at a 90° angle to the sharpener. Apply light downward pressure on the blade while pulling the knife through the sharpening slot from heel to tip. Avoid rubbing the face of the blade against the walls of the slot when sharpening. Always pull the knife from heel to tip, never push the knife away from you.

Repeat this action, normally 5-7 pulls will get the blade sharp, but knives made of extremely hard steel may require additional pulls.

Never use on a ceramic blade! This could irreversibly damage or break it!



Slot 3 Ceramic Rods (Polishing)

Remove burrs and polish the blade so that it is as sharp as razor.

The polishing process is the same as that of the sharpening, ie several successive passes in the slot 3 of the sharpener are necessary.

Never use on a ceramic blade! This could irreversibly damage or break it!

Please only use slot 3 to sharpen serrated knives



The sharpener has three slots, pull the knife through each slot one by one, from slot 1 to slot 3. Do not sharpen alternately in the three slots.

Sharpening scissors

Put the scissors in the open position, move the blade of the scissors from the end to the handle, repeat the movement as many times as necessary just in that direction.



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 whether the sharpening is conducted correctly according to the description in the instruction (90° angle)
- Do not put too much pressure on the blade to avoid damaging the grinding heads.



D. FEATURES

Material : silicon, ABS, diamond, stainless steel, ceramic, carbide



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



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