

## MESSERSCHÄRFER BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

### ① GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine ebene Fläche.
2. Setzen Sie das Messer mit dem hinteren Klingende in eine der beiden Öffnungen. Wenn das Messer sehr stumpf ist, nutzen Sie erst COURSE zum Grobschleifen und anschließend FINE zum Feinschleifen. Wenn das Messer nur leicht stumpf ist, nutzen Sie nur FINE zum Nachschleifen.
3. Ziehen Sie nun das Messer mit leichtem Druck zu sich bis zur Klingenspitze. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Messer den gewünschten Schärfegrad erreicht hat.

Nicht für Messer mit Wellenschliff oder aus Keramik geeignet.

## KNIFE SHARPENER KEEP THIS USER'S GUIDE!

### ① USE

1. Place the knife sharpener on a flat surface.
2. Place the knife with the rear end of the blade in one of the two openings. If the knife is very dull, first use COURSE for coarse sharpening and afterwards use FINE for fine sharpening. If the knife is only slightly dull, use only FINE for resharpening.
3. Now pull the knife towards you with light pressure up to the tip of the blade. Repeat the process until the knife is as sharp as desired.

Not suitable for knives with serrated blade or made of ceramics.

## AIGUISEUR DE COUTEAUX CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

### ① UTILISATION

1. Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface plane.
2. Placez le couteau avec l'extrémité arrière de la lame dans l'une des deux ouvertures. Si le couteau est très émoussé, utilisez en premier COURSE pour l'affûtage grossier et puis FINE pour l'affûtage fin. Si le couteau n'est que légèrement émoussé, utilisez uniquement FINE pour le réaffûter.
3. Maintenant, tirez le couteau vers vous avec une légère pression jusqu'à la pointe de la lame. Répétez ce processus jusqu'à ce que le couteau soit bien aiguisé.

Ne pas approprié pour des couteaux à lame dentelée ou en céramique.

### ② REINIGUNG

Zum Reinigen ziehen Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein weiches Tuch durch die Öffnungen, ähnlich wie beim Schärfen.

Reinigen Sie den Messerschärfer nicht in der Spülmaschine und tauchen diesen nicht in Wasser ein.

Bewahren Sie den Messerschärfer außer Reichweite von Kindern auf.

### ② CLEANING

Clean the openings by pulling a non-abrasive sponge or a soft cloth through them, similar to the sharpening process.

Do not clean the knife sharpener in the dishwasher and do not submerge it in water.

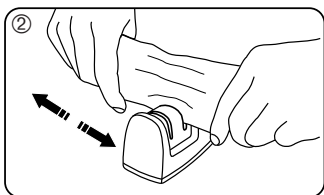
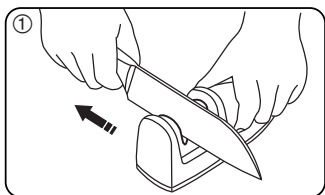
Keep away from children.

### ② NETTOYAGE

Pour nettoyer, tirez une éponge non abrasive ou un chiffon doux à travers les ouvertures, similaire au processus d'aiguillage.

Ne nettoyez pas l'aiguiser de couteaux dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau.

Gardez l'aiguiser de couteaux hors de portée des enfants.



## AFFILATORE COLTELLI CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO

### ① USO

1. Posizionare l'affilatore coltelli su una superficie piana.
2. Posizionare il coltello con l'estremità posteriore della lama in una delle due aperture. Se il coltello è molto smussato, utilizzare prima CORSO per l'affilatura grossolana e poi FINE per l'affilatura fine. Se il coltello è solo leggermente smussato, utilizzare solo FINE per la riaffilatura.
3. Ora tirare il coltello verso di voi con una leggera pressione fino alla punta della lama. Ripetere il processo fino a quando il coltello è affilato.

Non appropriato per coltelli con taglio seghettato o in ceramica.

## AFILADOR DE CUCHILLOS IGUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

### ① USO

1. Coloque el afilador de cuchillos en una superficie plana.
2. Coloque el cuchillo con la parte trasera de la hoja en una de las dos aberturas. Si el cuchillo está muy desafilado, utilice primero COURSE para el afilado grueso y después FINE para el afilado fino. Si el cuchillo sólo está ligeramente romo, utilice sólo FINE para reafilado.
3. Ahora tire el cuchillo hacia usted con una ligera presión hasta la punta de la hoja. Repita el proceso hasta que el cuchillo esté afilado.

No apropiado para cuchillos con filo dentado o de cerámica.

## MESSENSCHERPER BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

### ① GEBRUIK

1. Plaats de messenscherper op een vlakke ondergrond.
2. Plaats het mes met het achterste uiteinde van het lemmet in een van de twee openingen. Als het mes erg bot is, gebruik dan eerst COURSE voor grof slijpen en daarna FINE voor fijn slijpen. Als het mes slechts licht bot is, gebruik dan alleen FINE voor het naslijpen.
3. Trek nu het mes naar u toe met lichte druk tot aan de punt van het lemmet. Herhaal het proces tot het mes scherp is.

Niet geschikt voor messen met gekartelde rand of van keramiek.

### ② PULIZIA

Per pulire, tirare una spugna non abrasiva o un panno morbido attraverso le aperture, simulare come per l'affilatura.

Non pulire l'affilatore coltelli in lavastoviglie e non immergerlo in acqua.

Tenere l'affilatore coltelli fuori della portata dei bambini.

### ② LIMPIEZA

Para limpiar, tire una esponja no abrasiva o un paño suave a través de las aberturas, en forma similar a un afilado.

No limpie el afilador de cuchillos en el lavavajillas y no lo sumerja en agua.

Guarde el afilador de cuchillos fuera del alcance de los niños.

### ② REINIGING

Voor de reiniging, trek een niet schurende spons of een zachte doek door de openingen, vergelijkbaar met het scherpen.

Reinig de messenscherper niet in de vaatwasmachine en dompel het niet in water.

Bewaar de messenscherper buiten het bereik van kinderen.