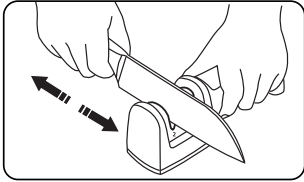




## MESSERSCHÄRFER BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

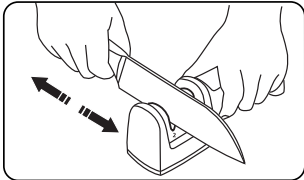


### GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine ebene Fläche.
2. Setzen Sie das Messer mit dem hinteren Klingenende in eine der beiden Spalten. Wenn das Messer sehr stumpf ist, nutzen Sie erst Stufe 1 zum Grobschleifen und anschließend Stufe 2 zum Feinschleifen. Wenn das Messer nur leicht stumpf ist, nutzen Sie nur Stufe 2 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!

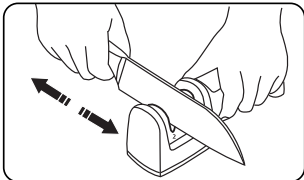


### USE

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 recesses. If the knife is very dull, first use stage 1 for coarse sharpening and afterwards use stage 2 for fine sharpening. If the knife is only slightly dull, use only stage 2 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.

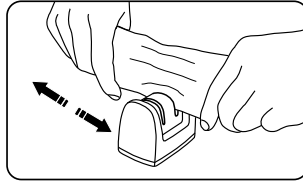
### AIGUISEUR DE COUTEAUX CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



### UTILISATION

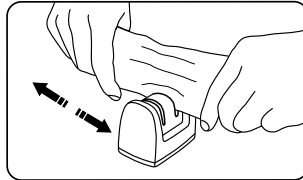
1. Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface plane.
2. Placez le couteau avec l'extrémité arrière de la lame dans l'une des deux encoches. Si le couteau est très émoussé, utilisez en premier niveau 1 pour l'affûtage grossier et puis niveau 2 pour l'affûtage fin. Si le couteau n'est que légèrement émoussé, utilisez uniquement niveau 2 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.



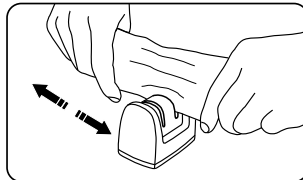
### REINIGUNG

Zum Reinigen ziehen Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein weiches Tuch durch die Spalten, 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.



### CLEANING

Clean the slots 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.

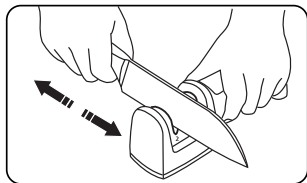


### NETTOYAGE

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



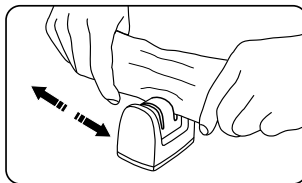
## AFFILATORE COLTELLI CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO



### USO

1. Posizionare l'affilatore coltelli su una superficie piana.
2. Posizionare il coltello con l'estremità posteriore della lama in una delle due incavature. Se il coltello è molto smussato, utilizzare prima livello 1 per l'affilatura grossolana e poi livello 2 per l'affilatura fine. Se il coltello è solo leggermente smussato, utilizzare solo livello 2 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.

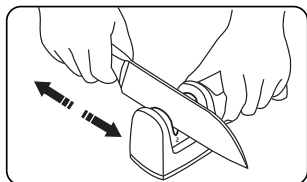
Non appropriato per coltelli con taglio seghettato o in ceramica.



### PULIZIA

Per pulire, tirare una spugna non abrasiva o un panno morbido attraverso le incavature, similare 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.

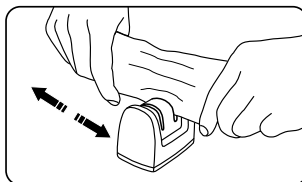
## AFILADOR DE CUCHILLOS (GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES)



### 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 cavidades. Si el cuchillo está muy desafilado, utilice primero nivel 1 para el afilado grueso y después nivel 2 para el afilado fino. Si el cuchillo sólo está ligeramente romo, utilice sólo nivel 2 para reafilado.
3. Ahora tire del cuchillo hacia usted con una ligera presión hasta la punta de la hoja. Repita el proceso hasta que el cuchillo esté afilado.

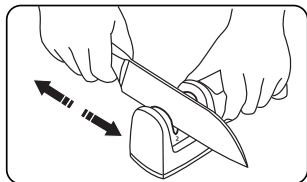
No apropiado para cuchillos con filo dentado o de cerámica.



### LIMPIEZA

Para limpiar, tire una esponja no abrasiva o un paño suave a través de las cavidades, 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.

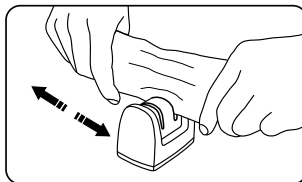
## MESSENSCHERP BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



### 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 gleuven. Als het mes erg bot is, gebruik dan eerst fase 1 voor grof slijpen en daarna fase 2 voor fijn slijpen. Als het mes slechts licht bot is, gebruik dan alleen fase 2 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.



### REINIGING

Voor de reiniging, trek een niet schurende spons of een zachte doek door de gleuven, vergelijkbaar met het schermen. Reinig de messenscherper niet in de vaatwasmachine en dompel het niet in water. Bewaar de messenscherper buiten het bereik van kinderen.