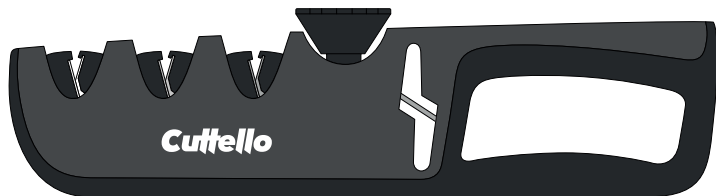




Bedienungsanleitung **Mode d'emploi**

Messerschärfer (DE)
Aiguiseur de couteaux (FR)
Art. Nr.: 514.053



Bedienungsanleitung Messerschärfer (DE)

LESEN SIE BITTE DIE BETRIEBSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE MIT DER INBETRIEBNAHME BEGINNEN. SCHÜTZEN SIE SICH SELBST UND ANDERE, INDEM SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE BEFOLGEN! DIE NICHTBEACHTUNG VON ANWEISUNGEN KÖNNTE ZU PERSONEN- UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN!

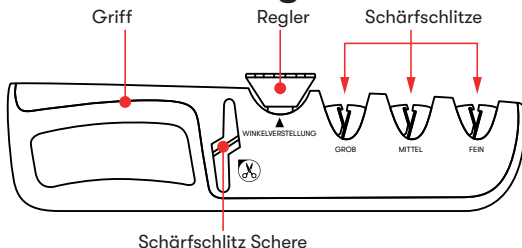
Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie den Messerschärfer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nur auf trockenen, ebenen Oberflächen.
- Drücken Sie die Messerklinge nicht gewaltsam gegen den Messerschärfer.
- Bevor Sie das Messer verwenden, stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber, trocken und eben ist. Seien Sie bei jedem Gebrauch vorsichtig, da nicht nur scharfe, sondern auch stumpfe Messer schwere Verletzungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass sich Finger und andere Körperteile beim Verwenden des Messerschärfers außerhalb der Schnitlinie befinden. Reinigen Sie die Klinge vor und nach dem Gebrauch immer.
- Dieses Produkt ist nicht für Keramikklingen geeignet!
- Vermeiden Sie es, die Schärfe des Messers durch Tasten mit den Fingern abzuschätzen, da dies zu unerwarteten Schnittverletzungen führen kann. Verwenden Sie zum Überprüfen der Schärfe Testmaterialien und nicht Ihre Finger.
- Halten Sie Ihre Finger während des Schärfens von der Klinge fern. Gehen Sie vorsichtig mit geschärften Messern um, um sich selbst und andere nicht zu schneiden oder zu verletzen.

Lieferumfang

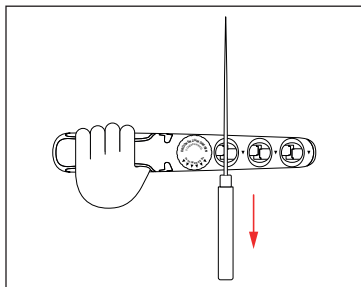
- Cuttello Messerschärfer
- Bedienungsanleitung

Bezeichnung der Teile



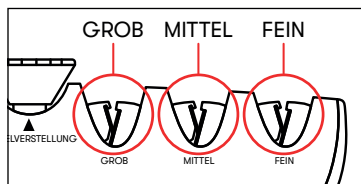
Messer schleifen

1. Platzieren Sie den Messerschärfer auf einer ebenen Oberfläche wie einer Küchenplatte. Greifen Sie mit einer Hand den rutschfesten Griff, während Sie das zu schärfende Messer in der anderen Hand halten. Setzen Sie das Ende der Klinge in den Schleifschlitz und halten Sie die Kante der Klinge senkrecht zur Oberfläche - **ACHTUNG:** Führen Sie das Messer während des Schärfens nicht seitlich hin und her.



2. Der Messerschärfer bietet 3 Schleifschlitze:

1. GROB: Grobschliff - für die erste Bearbeitung und zum Schleifen des Messers.
2. MITTEL: Feinschliff - für die Schärfung des Messers.
3. FEIN: Polieren und Entgraten.



Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, alle drei Schritte in der oben genannten Reihenfolge durchzuführen.

3. Drücken Sie das Messer sanft nach unten und ziehen Sie es dann nach hinten. **ACHTUNG:** Drücken Sie nicht zu fest nach unten! Um beste Ergebnisse zu erzielen, ziehen Sie das Messer **NUR** in **EINE RICHTUNG**, nicht hin und her!
4. Führen Sie das Messer in jedem Schlitz maximal 10-mal durch - abhängig vom Zustand der Klinge. Wenn Ihre Messer besonders stumpf sind, wiederholen Sie den Vorgang, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. **WICHTIG:** Die Anzahl der Durchgänge hängt vom Zustand und der Beschaffenheit der Klinge ab.

ACHTUNG: Halten Sie Finger und Daumen während des Gebrauchs von den Schärfeschlitzen fern, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

Schere schleifen

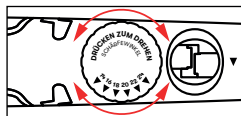
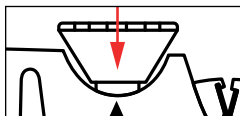
Zum Schärfen der Schere die Schere in den Scherenschlitz stecken (erkennbar am Scheeren-Symbol). Nun schieben Sie diese gleichmäßig nach vorne und ziehen Sie es dann wie gewohnt zurück und wiederholen den Vorgang mehrmals. Beim Schleifen von Scheren müssen Sie keinen Winkel einstellen - hier gibt es nur eine fixe Einstellung.

Winkel-Empfehlungen

- Filetmesser = 16°
- Küchenmesser = 16°
- Universalmesser = 20°
- Taschenmesser = 20°
- Freizeitmesser = 22°
- Jagdmesser = 22°

Falls Sie unsicher sind, welche Winkeleinstellung zu wählen ist, empfehlen wir die Einstellung auf einen 18°-Winkel.

Um den Winkel einzustellen, drücken Sie den Winkelregler und drehen ihn anschließend.



Reinigung

Während des Gebrauchs können sich Metallspäne am oder im Gerät sowie am Messer, das Sie schärfen, ansammeln. Es ist wichtig, den Messerschärfer regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch abzuwischen, um diese Späne zu entfernen. Achten Sie darauf, beim Schärfen eines Messers mit dem Messerschärfer alle Metallspäne von der Klinge zu entfernen. Der Messerschärfer sollte nicht in den Geschirrspüler gelegt werden und darf nicht mit aggressiven Chemikalien gereinigt werden.

Technische Daten

- Schärfwinkel verstellbar
- Für Messer, Scheren, Gartengeräte, etc.
- Grobschliff, Reparatur, Feinschliff und Politur
- Material: Massives Wolfram Carbid, Diamantstaub- und Keramikpartikel, Gehäuse aus Kunststoff

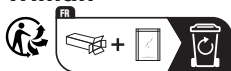
Recycling

Recycling



Die Verpackungsmaterialien können recycelt werden. Daher wird empfohlen, diese im sortierten Abfall zu entsorgen.

Triman



Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Mode d'emploi Aiguiseur de couteaux (FR)

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT DE COMMENCER LA MISE EN SERVICE. PROTÉGEZ-VOUS ET PROTÉGEZ LES AUTRES EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ! LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES CORPORELS ET/OU MATÉRIELS!

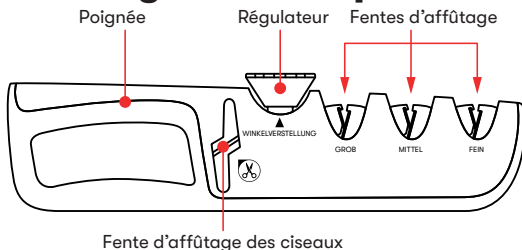
Consignes de sécurité

- Conservez l'aiguiseur de couteaux hors de portée des enfants.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les bords tranchants afin d'éviter toute blessure.
- Utilisez le couteau uniquement sur des surfaces sèches et planes.
- Ne forcez pas la lame du couteau contre l'aiguiseur de couteaux.
- Avant d'utiliser le couteau, assurez-vous que la surface de travail est propre, sèche et plane. Soyez prudent à chaque utilisation, car les couteaux non seulement tranchants, mais aussi émoussés peuvent causer de graves blessures. Veillez à ce que les doigts et autres parties du corps se trouvent en dehors de la ligne de coupe lorsque vous utilisez l'aiguiseur de couteaux. Nettoyez toujours la lame avant et après l'utilisation.
- Ce produit n'est pas adapté aux lames en céramique!
- Évitez d'estimer le tranchant du couteau en le palpant avec les doigts, car cela peut entraîner des coupures inattendues. Utilisez du matériel de test pour vérifier l'affûtage et non vos doigts.
- N'approchez pas vos doigts de la lame pendant l'affûtage. Manipulez les couteaux aiguisés avec précaution pour éviter de vous couper ou de blesser d'autres personnes.

Contenu de la livraison

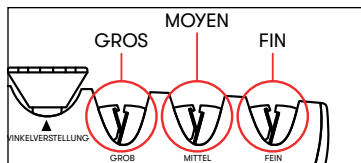
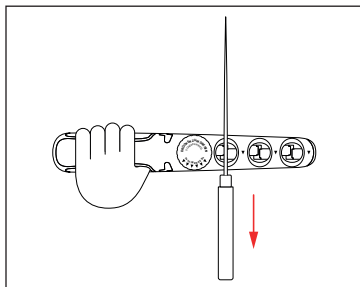
- Aiguiseur de couteaux Cuttello
- Mode d'emploi

Désignation des pièces



Affûter les couteaux

1. Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface plane comme un plan de travail de cuisine. Saisissez d'une main la poignée antidérapante tout en tenant le couteau à aiguiser dans l'autre main. Placez l'extrémité de la lame dans la fente d'aiguisage et maintenez le bord de la lame perpendiculaire à la surface - **ATTENTION:** ne faites pas aller et venir le couteau latéralement pendant l'aiguisage.
2. L'aiguiser de couteaux offre 3 fentes d'aiguisage:
 1. **GROSSE:** affûtage grossier - pour un premier traitement et pour aiguiser le couteau.
 2. **MOYENNE:** Affûtage fin - pour affûter le couteau.
 3. **FINNE:** polissage et ébavurage.



Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'effectuer les trois étapes dans l'ordre indiqué ci-dessus.

3. Poussez doucement la lame vers le bas, puis tirez-la vers l'arrière. **ATTENTION:** Ne poussez pas trop fort vers le bas! Pour obtenir les meilleurs résultats, tirez le couteau dans **UNE SEULE DIRECTION**, sans aller-retour.
4. Passez le couteau dans chaque fente au maximum 10 fois - en fonction de l'état de la lame. Si vos couteaux sont particulièrement émoussés, répétez le processus jusqu'à ce que le résultat souhaité soit atteint. **IMPORTANT:** le nombre de passages dépend de l'état et de la nature de la lame.

ATTENTION: Gardez les doigts et les pouces à l'écart des fentes d'affûtage pendant l'utilisation afin d'éviter toute blessure grave.

Affûter les ciseaux

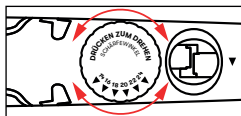
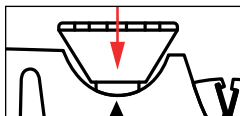
Pour aiguiser les ciseaux, insérez-les dans la fente des ciseaux (reconnaissable au symbole des ciseaux). Maintenant, poussez-les uniformément vers l'avant, puis retirez-les normalement et répétez l'opération plusieurs fois. Lors de l'affûtage des ciseaux, vous ne devez pas régler l'angle - il n'y a ici qu'un seul réglage fixe.

Recommandations d'angle

- Couteau à filet = 16°
- Couteau de cuisine = 16°
- Couteau universel = 20°
- Couteau de poche = 20°
- Couteau de loisir = 22°
- Couteau de chasse = 22°

Si vous n'êtes pas sûr de l'angle à choisir, nous vous recommandons de le régler sur un angle de 18°.

Pour régler l'angle, appuyez sur la commande d'angle, puis tournez-la.



Nettoyage

Pendant l'utilisation, des copeaux de métal peuvent s'accumuler sur ou dans l'appareil, ainsi que sur le couteau que vous aiguisiez. Il est important d'essuyer régulièrement l'aiguisoir de couteaux avec un chiffon doux et humide afin d'éliminer ces copeaux. Lorsque vous aiguisiez un couteau avec l'aiguisoir, veillez à retirer tous les copeaux de métal de la lame. L'aiguisoir de couteaux ne doit pas être placé dans le lave-vaisselle et ne doit pas être nettoyé avec des produits chimiques agressifs.

Données techniques

- Angle d'affûtage réglable
- Pour couteaux, ciseaux, outils de jardin, etc.
- Affûtage grossier, réparation, affûtage fin et polissage
- Matériau: carbure de tungstène massif, particules de poussière de diamant et de céramique, boîtier en plastique

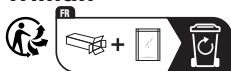
Recyclage

Recyclage



Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Il est donc recommandé de les jeter dans les déchets triés.

Triman



Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

Cuttello

Servus Handels- und Verlags-GmbH
Gewerbezone 16
6404 Polling in Tirol
AUSTRIA
Email: product@shvg.info