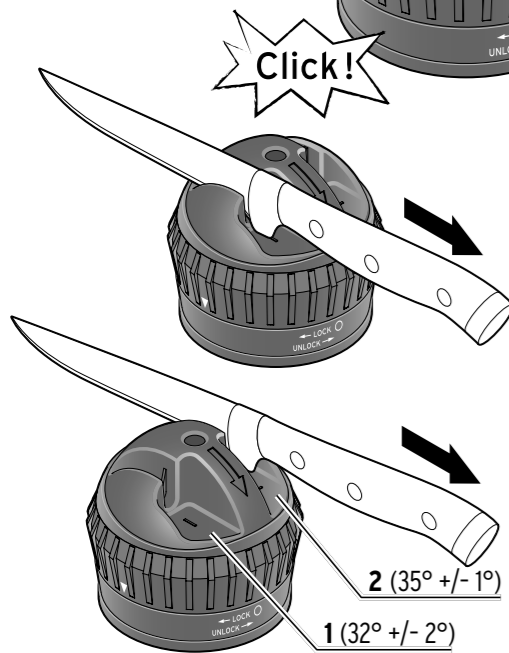
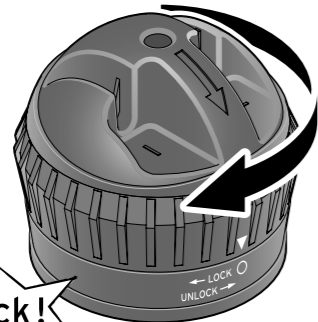
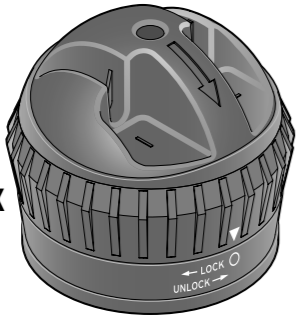


# Tchibo

## Messerschärfer Knife sharpener Aiguiseur de couteaux Ostříč nožů Ostrzałka do noży Brúska na nože Késélő

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 141004A86X6XIV · 2024-04



Artikelnummer | Product number | Référence  
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku  
Cikkszám : 688 906

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instructions for use  
**fr** Mode d'emploi  
**cs** Návod k použití  
**pl** Instrukcja użytkowania  
**sk** Návod na použitie  
**hu** Használati útmutató

www.tchibo.de/anleitungen  
www.tchibo.de/instructions  
www.fr.tchibo.ch/notices  
www.tchibo.cz/navody  
www.tchibo.pl/instrukcje  
www.tchibo.sk/navody  
www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de • www.tchibo.ch

de

### Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Messerschärfer mit einem Schärfungswinkel von 32° +/- 2° (grob) bzw. 35° +/- 1° (fein) ist geeignet zum Schärfen von ...  
... Messern mit glatten Klingen.  
Es ist nicht geeignet für ...  
... Japanmesser  
... Messer mit Wellenschliff (gezahnte Klinge, z.B. Brotmesser)  
... Schälmesser mit stark nach innen gebogener Klinge  
... beschichtete Messer  
... Keramikmesser  
... Scheren, Spezialmesser, Werkzeuge.

### Sicherheitshinweise

Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

#### Gefahr für Kinder

- Der Messerschärfer ist kein Kinderspielzeug. Er darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

#### Verletzungsgefahren

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Messer schärfen. Halten Sie Spitze und Schneide der Klingen stets vom Körper weg. Schneiden Sie sich nicht an den geschärften Klingen. Gehen Sie beim Schärfen Ihrer Messer so vor, wie in dieser Anleitung beschrieben. Versuchen Sie niemals, den Messerschärfer zu öffnen.
- Achten Sie unbedingt auf eine sichere Befestigung des Saugnapfs. Der Messerschärfer darf während des Schleifens nicht versehentlich verrutschen. Kontrollieren Sie zwischendurch regelmäßig den festen Sitz des Messerschärfers und gefestigen Sie ihn ggf. erneut. **Nicht** auf losen Flächen (z.B. Schneidebrett o.Ä.) befestigen. Halten Sie den Messerschärfer während des Gebrauchs **nicht** mit der anderen Hand fest, da sonst ein hohes Risiko besteht, sich beim Durchziehen der Klinge zu verletzen.

#### Sachschäden

- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Lassen Sie den Messerschärfer nicht fallen, da er dabei beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie keine Flüssigkeiten beim Schleifen, um die Schleifflächen nicht zu beschädigen.
- Der Messerschärfer darf nicht abgewaschen und nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie beim Durchziehen des Messers darauf, nicht das Möbel, auf dem Sie den Messerschärfer befestigt haben, mit der Klinge zu beschädigen.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material des Saugnapfs angreifen und aufweichen und unliebsame Spuren auf den Möbeln hinterlassen. Verwenden Sie den Artikel nur auf unempfindlichen Oberflächen. Lösen Sie den Messerschärfer direkt nach dem Gebrauch von dem Untergrund und reinigen und verstauen Sie ihn sicher.

#### Saugnapf befestigen

1. Stellen Sie den Artikel auf eine rutschfeste, feste, glatte und saubere Fläche, die gut zugänglich ist und die dem Artikel guten Halt bietet, z.B. einen Tisch oder eine Arbeitsplatte. Richten Sie ihn passend für einen guten Bewegungsablauf beim Schärfen aus.
  2. Drehen Sie den geriffelten Ring im Uhrzeigersinn ( ← LOCK ○ ), bis er hör- und spürbar einrastet und der Saugnapf sich am Untergrund festgesaugt hat. Prüfen Sie den unverrückbaren Sitz - auch zwischen den Schleifdurchgängen. Den Messerschärfer beim Gebrauch nicht festhalten!
- ▷ Um den Messerschärfer nach dem Gebrauch wieder zu lösen, drehen Sie den geriffelten Ring bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn ( UNLOCK → ) und ziehen ihn dann vorsichtig vom Untergrund ab.

#### Messer schleifen

1. Reinigen und trocknen Sie die Messerklinge sorgfältig.
2. Bei sehr stumpfen oder scharfartigen Klingen verwenden Sie zuerst die Wolframstahl-Schleifflächen in der Grobschleifstufe 1.
3. Setzen Sie das Messer immer direkt am Messergriff an und halten Sie es gerade, nicht zur Seite geneigt, um auf beiden Seiten den gleichen Winkel zu schleifen.
4. Ziehen Sie die Klinge langsam und gleichmäßig mit nur leichtem Druck durch die Schleifflächen. Ziehen Sie die Klinge immer vom Messergriff zur Klingenspitze (siehe Pfeil auf dem Gerät), **keinesfalls hin- und herziehen**, da dies die Klinge beschädigen kann. Folgen Sie dabei der Form der Klinge. Wiederholen Sie ein paar Mal, um einen groben Vorschiff zu erreichen. Setzen Sie jedesmal neu beim Heft des Messers an.
5. Wiederholen Sie dann den Vorgang mit den Keramik-Schleifflächen in der Feinschleifstufe 2.
6. Testen Sie die ausreichende Schärfe der Klinge, indem Sie beispielsweise ein Blatt Papier damit einschneiden.
7. Spülen Sie danach das Messer unter fließendem Wasser ab, um Schleifreste zu entfernen.

#### Reinigen

- ▷ Schleifreste in den Feinschleifstufen können Sie mit einem Pinsel entfernen.
- ▷ Wischen Sie den Korpus bei Bedarf feucht ab. Nicht in Wasser eintauchen!
- ▷ Bewahren Sie den Artikel für Kinder unzugänglich auf.

en

### Dear Customer

Your new knife sharpener with a sharpening angle of 32° +/- 2° (coarse) or 35° +/- 1° (fine) is suitable for sharpening ...  
... knives with smooth blades.  
It is not suitable for ...  
... Japanese knives  
... knives with scalloped blades (serrated blades, e.g. bread knives)  
... peeling knives with large inward curve  
... coated blades  
... ceramic blades  
... scissors, special-purpose knives, tools.

### Safety warnings

The product is designed for private use and is not suitable for commercial purposes.

#### Danger to children

- The knife sharpener is not a children's toy. It must only be used by adults. Keep the product out of the reach of children.

#### Risk of injury

- Be extremely careful when you sharpen knives. Always hold the tip and cutting edge of the blade away from your body. Do not cut yourself on the sharpened blade. Only sharpen the knives as described in these instructions. Never try to open the knife sharpener.
- Ensure the suction pad is always firmly attached. The knife sharpener must not be able to slide while a knife is being sharpened. Regularly check that the knife sharpener is firmly attached and secure it again if necessary. Do **not** attach to loose surfaces (e.g. chopping board or similar). While using the knife sharpener, do **not** hold it with the other hand because there is an increased danger of injury as you draw the knife blade through the sharpener.

#### Material damage

- Protect the device from knocks, falls, dust, moisture, direct sunlight and extreme temperatures.
- Do not drop the knife sharpener as this might cause it to be damaged.
- Do not use any liquids during the sharpening process as this could damage the grinding surfaces.
- The knife sharpener must not be washed up or cleaned in the dishwasher.
- When pulling the knife through, ensure the blade does not damage the furniture onto which you have attached the knife sharpener.
- Some varnishes, synthetic substances and types of furniture polish may react adversely with the material of the suction pad, soften it and leave unwanted marks on furniture. Only use the product on resistant surfaces. Remove the knife sharpener from the surface immediately after use and clean and store it safely.

#### Attaching the suction pad

1. Place the product on a non-slip, firm, smooth, clean surface that is easily accessible and provides a secure hold for the product, e.g. a table or worktop. Align it appropriately for a good movement sequence when sharpening.
  2. Twist the knurled ring clockwise ( ← LOCK ○ ), until you hear and feel it click into place and the suction pad has attached itself firmly to the work surface. Check that the knife cannot be dislodged - even while the product is not in use. During use of the knife sharpener, do not hold it with your hand!
- ▷ To release the knife sharpener again after use, turn the knurled ring anti-clockwise ( UNLOCK → ) until it reaches the stop and carefully lift it off the work surface.

#### Sharpening knives

1. Carefully clean and dry the knife blade first.
  2. Where a blade is very blunt or notched, first use the tungsten steel grinding surfaces at coarse-sharpening level 1.
  3. Insert the knife using the handle and hold it so the blade is perfectly vertical, not tilted to one side, to ensure both sides are ground at the same angle.
  4. Now slowly and evenly pull the knife towards you through the grinding surfaces while applying gentle pressure. Always draw the knife towards you from the handle to the tip of the blade (see arrow on the product). **Never push and pull alternately**, because this may damage the blade. Allow the curvature of the blade to determine the motion. Repeat the action several times to achieve a rough initial grind. Each stroke begins at the handle end of the knife.
  5. Then repeat the procedure with the ceramic grinding surfaces at fine-sharpening level 2.
- If you only need to resharpen a blade, it is sufficient just to use fine-sharpening level 2.
6. To see if the blade is sharp enough, you can try cutting a piece of paper, for instance.
  7. Then rinse the knife under running water to remove any grinding residues.

#### Cleaning

- ▷ You can remove grinding residues at fine-sharpening levels using a brush.
- ▷ If necessary, wipe off the outside of the product with a damp cloth. Do not immerse in water!
- ▷ Keep the product out of the reach of children.

fr

### Chère cliente, cher client!

Avec son angle d'aiguisage de 32° +/- 2° (grossier) ou 35° +/- 1° (fin), votre nouvel aiguiseur de couteaux est idéal pour aiguiser les ...  
... couteaux à lames lisses.  
Il ne convient pas aux ...  
... couteaux japonais  
... couteaux crantés (lame dentée, p. ex. couteau à pain)  
... économes à lame fortement courbée vers l'intérieur  
... couteaux revêtus  
... couteaux en céramique  
... ciseaux, couteaux spéciaux, outils.

### Consignes de sécurité

Cet article est conçu pour l'usage privé et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

#### Danger: risque pour les enfants

- L'aiguiseur de couteaux n'est pas un jouet. Il ne doit être utilisé que par des adultes. Rangez le hors de portée des enfants.

#### Danger: risque de blessure

- Soyez prudent lorsque vous aiguiser des couteaux. Tenez toujours la pointe et le tranchant de la lame éloignés du corps. Ne vous coupez pas au contact des lames aiguisées. Lorsque vous aiguiser vos couteaux, suivez les instructions de ce mode d'emploi. N'essayez jamais d'ouvrir l'aiguiseur de couteaux.
- Veuillez impérativement vous assurer que la ventouse est bien fixée. L'aiguiseur de couteaux ne doit pas glisser par inadvertance pendant l'affûtage. Vérifiez régulièrement que l'aiguiseur de couteaux est bien fixé et fixez-le à nouveau si nécessaire. **Ne pas** le fixer sur des surfaces mobiles (p. ex. planche à découper ou autre). Pendant l'utilisation, ne maintenez **pas** l'aiguiseur de couteaux de l'autre main, ou vous risqueriez fortement de vous blesser en y passant la lame.

#### Risque de détérioration

- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Ne faites pas tomber l'aiguiseur de couteaux, car il risquerait de se détériorer.
- N'utilisez pas de liquide lors de l'affûtage pour ne pas détériorer les plaques d'affûtage.
- L'aiguiseur de couteaux ne doit pas être nettoyé sous l'eau ni lavé au lave-vaisselle.
- Lorsque vous faites passer le couteau dans l'aiguiseur, veillez à ne pas endommager avec la lame le meuble sur lequel vous avez fixé l'aiguiseur.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants, laissant ainsi des traces indésirables sur les meubles. Utilisez l'article uniquement sur des surfaces qui ne craignent rien. Détachez l'aiguiseur de couteaux de son support immédiatement après l'avoir utilisé, puis nettoyez-le et rangez-le dans un endroit sécurisé.

#### Fixer la ventouse

1. Placez l'article sur une surface antidérapante, dure, lisse et propre, qui soit facile d'accès et permette un bon maintien de l'article, p. ex. une table ou un plan de travail. Orientez-le de manière appropriée pour un bon déroulement des mouvements lors de l'affûtage.
  2. Tournez l'anneau rainuré dans le sens des aiguilles d'une montre ( ← LOCK ○ ) jusqu'à l'entendre et le sentir s'encliqueter et que la ventouse soit bien fixée au support. Vérifiez que l'article ne puisse plus bouger, y compris entre les phases d'affûtage. Ne maintenez pas l'aiguiseur de couteaux pendant l'utilisation!
- ▷ Pour détacher l'aiguiseur de couteaux après utilisation, tournez l'anneau rainuré jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ( UNLOCK → ), et retirez-le délicatement du support.

#### Affûter un couteau

1. Nettoyez et essayez la lame du couteau avec soin.
2. Si la lame est très émoussée ou très ébréchée, commencez par utiliser les plaques d'affûtage en acier Wolfram dans le passage d'affûtage grossier 1.
3. Placez toujours le couteau directement au niveau du manche et tenez-le droit, sans l'incliner, pour que l'angle soit le même de chaque côté.
4. Tirez la lame lentement et régulièrement à travers les plaques d'affûtage, en n'exerçant qu'une légère pression. Tirez toujours la lame depuis le manche jusqu'à la pointe (voir flèche sur l'appareil), **jamais avec des mouvements de va-et-vient**, car cela peut détériorer la lame. Suivez bien la forme de la lame. Répétez l'opération plusieurs fois pour atteindre un pré-affûtage grossier. Remplacez chaque fois le couteau au niveau du manche.
5. Répétez ensuite la procédure en utilisant les plaques d'affûtage en céramique dans le passage d'affûtage fin 2.

Si vous souhaitez n'aiguiser que légèrement votre couteau, le passage d'affûtage fin 2 suffit.

6. Vérifiez si la lame est suffisamment aiguisée en essayant p. ex. de trancher une feuille de papier.
7. Ensuite, passez le couteau sous un filet d'eau pour enlever les résidus d'affûtage.

#### Nettoyage

- ▷ Vous pouvez retirer les résidus d'affûtage des passages d'affûtage fins avec un pinceau.
- ▷ Essuyez le corps de l'article avec un chiffon humide si nécessaire. Ne pas plonger dans l'eau!
- ▷ Conservez l'article hors de portée des enfants.

