

**DE**  
**MESSER- UND SCHERENSCHÄRFER „6-IN-1“**  
**50570 / 50571**

**PRODUKTEIGENSCHAFTEN:**

Das 6-in-1-Multifunktionsdesign erfüllt nicht nur die Anforderungen an Grobschleifen, Feinschleifen und Fertigschleifen von Küchenmessern, sondern auch von Haushaltsscheren, Brotmessern und asiatischen Messern.

Der rutschhemmende Gehäuseboden und der ergonomische Griff sorgen für sicheres und bequemes arbeiten.

**BEDIENUNGSANLEITUNG:**

Je nach Art des zu schleifenden Messers drehen Sie den Drehknopf am Messer- und Scherenschärfer auf den entsprechenden Schleifschlitz.

Stellen Sie den Messer- und Scherenschärfer auf eine ebene und saubere Arbeitsfläche. Halten Sie den Messer- und Scherenschärfer fest in einer Hand und halten Sie das Messer in der anderen Hand, um es zu schleifen.

**Schleifen von Küchenmessern:**

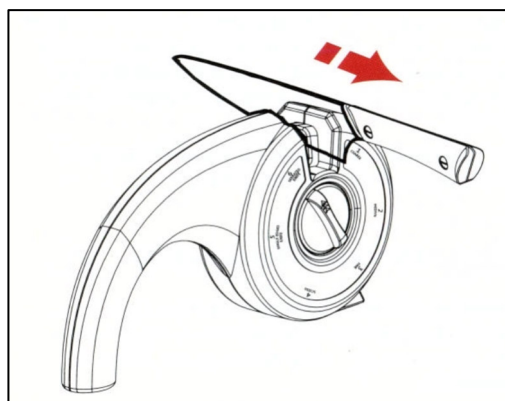
Wählen Sie den Schleifschlitz „COARSE“, „MEDIUM“ oder „FINE“ aus. Der Schleifschlitz „COARSE“ ist für das Grobschleifen, der Schleifschlitz „MEDIUM“ für das Feinschleifen und der Schleifschlitz „FINE“ für das Fertigschleifen vorgesehen. Je nach dem Stumpfheitsgrad des Messers wählen Sie den geeigneten Schleifschlitz aus. Setzen Sie zuerst das Messer in den Schleifschlitz ein. Das Messer sollte dabei ca. 15 Grad noch vorne geneigt sein. Ziehen Sie dann die Klinge des Messers mit entsprechender und gleichmäßiger Kraft vom Messergriff zur Klingenspitze zurück, um es zu schleifen. Unter normalen Umständen brauchen Sie diesen Vorgang nur 3 bis 5 mal zu wiederholen.

**Schleifen von Haushaltsscheren:**

Wählen Sie den Schleifschlitz „SCISSORS“ aus, um die Scherenklingen zu schleifen. Öffnen Sie die Schere, setzen Sie die Klinge der Schere auf das Schleifblatt und schleifen Sie sie hin und her, bis sie scharf ist.

**Schleifen von asiatischen Messern:**

Wählen Sie den Schleifschlitz „SINGLE-EDGED KNIFE“ aus. Setzen Sie zuerst das Messer in den Schleifschlitz ein. Das Messer sollte dabei ca. 15 Grad noch vorne geneigt sein. Ziehen Sie dann die Klinge des Messers mit entsprechender und gleichmäßiger Kraft vom Messergriff zur Klingenspitze zurück, um es zu schleifen. Unter normalen Umständen brauchen Sie diesen Vorgang nur 3 bis 5 mal zu wiederholen.



**Schleifen von Brotmessern (Wellenschliff):**

Wählen Sie den Schleifschlitz „SERRATED KNIFE“ aus. Setzen Sie zuerst das Messer in den Schleifschlitz ein. Das Messer sollte dabei ca. 15 Grad noch vorne geneigt sein. Ziehen Sie dann die Klinge des Messers mit entsprechender und gleichmäßiger Kraft vom Messergriff zur Klingenspitze zurück, um es zu schleifen. Unter normalen Umständen brauchen Sie diesen Vorgang nur 3 bis 5 mal zu wiederholen.

Nach dem Schleifvorgang wischen Sie das Messer mit einem feuchten Tuch ab.

## **SICHERHEITSHINWEISE:**

Wenden Sie beim Schleifen der Klinge nicht zu viel Kraft an und befolgen Sie die Anweisungen der Bedienungsanleitung, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.

Nach dem Gebrauch ist die Oberfläche der Keramikstäbe verschmutzt. Das ist aber normal.

Reinigen Sie den Messer- und Scherenschärfer nicht im Geschirrspüler oder im Wasser! Wischen Sie ihn nach dem Gebrauch einfach mit einem feuchten Tuch ab. Die Schleifschlitze reinigen Sie am besten mit einer weichen Bürste.

Um Unfälle zu verhindern, sollte der Messer- und Scherenschärfer und die Messer nicht in der Nähe von Kindern aufbewahrt sein.

## **ENTSORGUNG:**

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Deutschland



Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte  
in Deutschland an die 02173 5944600 oder [info@eurotops.de](mailto:info@eurotops.de)  
in Österreich an die 0800 321768 oder [info@eurotops.at](mailto:info@eurotops.at)  
in der Schweiz an die 071 274 68 06 oder [info@eurotops.ch](mailto:info@eurotops.ch)

Bei ggf. erforderlicher Rücksendung der Ware adressieren Sie diese bitte an die auf Ihrer Rechnung stehende Retourenadresse.

© 03/2023

Hergestellt in China

**FR**  
**AIGUISEUR DE COUTEAUX ET DE CISEAUX "6 EN 1"**  
**50570 / 50571**

**CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :**

Le design multifonctionnel 6 en 1 répond non seulement aux exigences d'affûtage grossier, d'affûtage fin et d'affûtage de finition des couteaux de cuisine, mais aussi des ciseaux de ménage, des couteaux à pain et des couteaux asiatiques.

La base du boîtier antidérapant et la poignée ergonomique assurent un travail sûr et confortable.

**MODE D'EMPLOI :**

Selon le type de couteau à aiguiser, tournez le bouton rotatif de l'aiguiser de couteaux et de ciseaux sur la fente d'aiguisage correspondante.

Placez l'aiguiser de couteaux et de ciseaux sur une surface de travail plane et propre. Tenez fermement l'aiguiser de couteaux et de ciseaux dans une main et tenez le couteau dans l'autre main pour l'aiguiser.

**Aiguisage des couteaux de cuisine :**

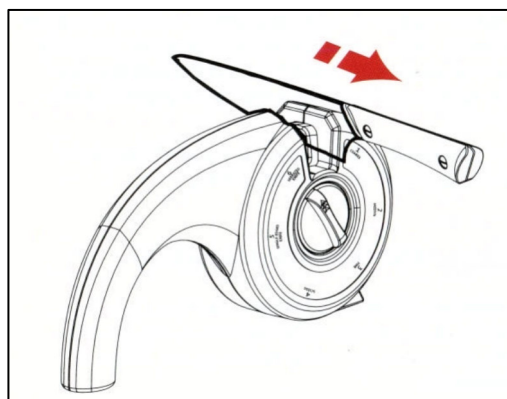
Sélectionnez la fente d'aiguisage "COARSE", "MEDIUM" ou "FINE". La fente d'aiguisage "COARSE" est prévue pour l'aiguisage grossier, la fente d'aiguisage "MEDIUM" pour l'aiguisage fin et la fente d'aiguisage "FINE" pour l'aiguisage de finition. En fonction du degré d'émoussement du couteau, choisissez la fente d'affûtage appropriée. Insérez d'abord le couteau dans la fente d'affûtage. Le couteau doit être incliné d'environ 15 degrés vers l'avant. Tirez ensuite la lame du couteau vers l'arrière, du manche vers la pointe de la lame, avec une force appropriée et régulière pour l'affûter. Dans des conditions normales, il suffit de répéter cette opération 3 à 5 fois.

**Aiguisage des ciseaux de ménage :**

Sélectionnez la fente d'affûtage "SCISSORS" pour affûter les lames de ciseaux. Ouvrez les ciseaux, placez la lame des ciseaux sur la lame d'aiguisage et aiguiser-la d'avant en arrière jusqu'à ce qu'elle soit bien aiguisée.

**Aiguisage des couteaux asiatiques :**

Sélectionnez la fente d'affûtage "SINGLE-EDGED KNIFE". Insérez d'abord le couteau dans la fente d'affûtage. Le couteau doit être incliné d'environ 15 degrés vers l'avant. Tirez ensuite la lame du couteau vers l'arrière, du manche vers la pointe de la lame, avec une force appropriée et régulière pour l'aiguiser. Dans des conditions normales, il suffit de répéter cette opération 3 à 5 fois.



**Aiguisage des couteaux à pain (lame dentée) :**

Sélectionnez la fente d'affûtage "SERRATED KNIFE". Placez d'abord le couteau dans la fente d'affûtage. Le couteau doit être incliné d'environ 15 degrés vers l'avant. Tirez ensuite la lame du couteau en arrière avec une force appropriée et régulière, du manche du couteau vers la pointe de la lame, afin de l'aiguiser. Dans des conditions normales, il suffit de répéter cette opération 3 à 5 fois.

Une fois l'aiguisage terminé, essuyez le couteau avec un chiffon humide.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

N'appliquez pas une force excessive lors de l'affûtage de la lame et suivez les instructions du mode d'emploi afin d'éviter d'endommager la lame.

Après utilisation, la surface des tiges en céramique est sale. Cela est toutefois normal.

Ne nettoyez pas l'aiguiser de couteaux et de ciseaux dans le lave-vaisselle ou dans l'eau ! Essuyez-le simplement avec un chiffon humide après utilisation. Les fentes d'affûtage se nettoient de préférence avec une brosse douce.

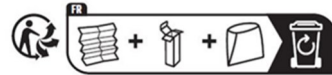
Pour éviter les accidents, l'aiguiser de couteaux et de ciseaux et les couteaux ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

## ÉLIMINATION:

Le matériel d'emballage est recyclable. Éliminer les emballages dans le respect de l'environnement et les retourner à la collecte de recyclage.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Allemagne

**EURO**  
*tops*



Pour des renseignements techniques veuillez contacter  
en France 089 2700470 ou [info@eurotops.fr](mailto:info@eurotops.fr)  
en Belgique 070 663665 ou [info@eurotops.be](mailto:info@eurotops.be)

Pour retourner un produit, veuillez utiliser l'adresse indiquée sur la facture.

© 03/2023

Fabriqué au Chine

**EN**  
**KNIFE AND SCISSORS SHARPENER "6-IN-1"**  
**50570 / 50571**

**PRODUCT FEATURES:**

The 6-in-1 multi-function design not only meets the requirements of coarse grinding, fine grinding and finish grinding of kitchen knives, but also household scissors, bread knives and Asian knives.

The anti-slip housing base and ergonomic handle ensure safe and comfortable operation.

**OPERATING INSTRUCTIONS:**

Depending on the type of knife to be sharpened, turn the knob on the knife and scissors sharpener to the appropriate sharpening slot.

Place the knife and scissors sharpener on a flat and clean work surface. Hold the knife and scissor sharpener firmly in one hand and hold the knife in the other hand to sharpen it.

**Sharpening Kitchen Knives:**

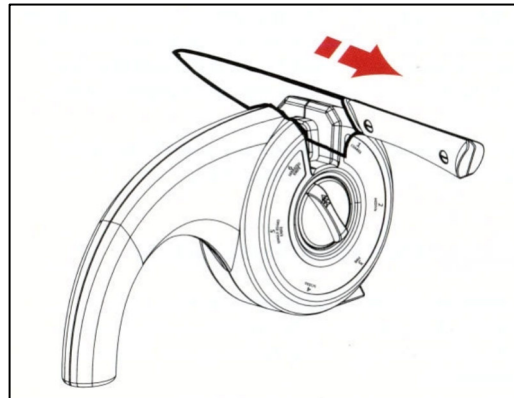
Select the "COARSE," "MEDIUM," or "FINE" sharpening slot. The "COARSE" grinding slot is for coarse grinding, the "MEDIUM" grinding slot is for fine grinding, and the "FINE" grinding slot is for finish grinding. Depending on the degree of bluntness of the knife, select the appropriate grinding slot. First insert the knife into the grinding slot. The knife should be tilted forward by approx. 15 degrees. Then pull the blade of the knife back from the knife handle to the tip of the blade with appropriate and even force to sharpen it. Under normal circumstances, you will only need to repeat this process 3 to 5 times.

**Sharpening of household scissors:**

Select the "SCISSORS" grinding slot to sharpen the scissors blades. Open the scissors, place the blade of the scissors on the grinding blade and grind it back and forth until it is sharp.

**Sharpening Asian knives:**

Select the "SINGLE-EDGED KNIFE" grinding slot. First insert the knife into the grinding slot. The knife should be tilted forward by approx. 15 degrees. Then pull the blade of the knife back from the knife handle to the tip of the blade with appropriate and even force to sharpen it. Under normal circumstances, you will only need to repeat this process 3 to 5 times.



**Sharpening Bread knife (serrated edge):**

Select the "SERRATED KNIFE" grinding slot. First insert the knife into the grinding slot. The knife should be tilted forward by approx. 15 degrees. Then pull the blade of the knife back from the knife handle to the tip of the blade with appropriate and even force to sharpen it. Under normal circumstances, you will only need to repeat this process 3 to 5 times.

After the sharpening process, wipe the knife with a damp cloth.

**SAFETY INSTRUCTIONS:**

Do not apply excessive force when sharpening the blade and follow the instructions in the user manual to avoid damage to the blade.

After use, the surface of the ceramic rods will be dirty. However, this is normal. Do not clean the knife and scissors sharpener in the dishwasher or in water! Simply wipe it with a damp cloth after use. It is best to clean the sharpening slots with a soft brush.

To prevent accidents, the knife and scissors sharpener and the knives should not be kept near children.

**DISPOSAL:**

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and return it to the recycling collection.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Germany



If technical support is needed, please call ...

in Germany 02173 5944600 or [info@eurotops.de](mailto:info@eurotops.de)

in Austria 0800 321768 or [info@eurotops.at](mailto:info@eurotops.at)

in Switzerland 071 2746806 or [info@eurotops.ch](mailto:info@eurotops.ch)

in the Netherlands 020262 1958 or [info@eurotops.nl](mailto:info@eurotops.nl)

in France 0892 700470 or [info@eurotops.fr](mailto:info@eurotops.fr)

In Belgium 070 663665 or [info@eurotops.be](mailto:info@eurotops.be)

A possible return of products should be addressed to the return address stated on your invoice.

© 03/2023

Made in China

**NL**  
**MES- EN SCHARENSLIJPER "6-IN-1"**  
**50570 / 50571**

**PRODUCTKENMERKEN:**

Het 6-in-1 multifunctionele ontwerp voldoet niet alleen aan de behoeften op het gebied van grof slijpen, fijn slijpen en afslijpen van keukenmessen, maar ook huishoudscharen, broodmessen en Aziatische messen.

De antislip basis van de behuizing en de ergonomische handgreep zorgen voor een veilige en comfortabele bediening.

**GEBRUIKSAANWIJZING:**

Draai, afhankelijk van het type mes dat geslepen moet worden, de knop op de messen- en scharenslijper naar de juiste slijpsleuf.

Plaats de messen- en scharenslijper op een vlak en schoon werkvlak. Houd de messenslijper stevig in de ene hand en houd het mes in de andere hand om het te slijpen.

**Het slijpen van keukenmessen:**

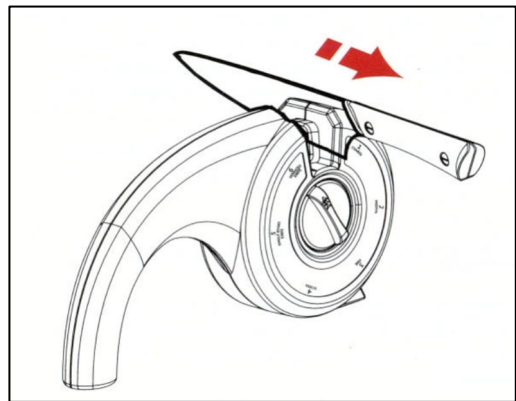
Selecteer de slijpsleuf "COARSE", "MEDIUM" of "FINE". De "COARSE" slijpsleuf is voor grof slijpen, de "MEDIUM" slijpsleuf voor fijn slijpen en de "FINE" slijpsleuf voor zeer fijn slijpen. Afhankelijk van de botheid van het mes kiest u de juiste slijpsleuf. Steek het mes eerst in de slijpsleuf. Het mes moet ongeveer 15 graden naar voren gekanteld worden. Trek vervolgens het lemmet van het mes met gepaste en gelijkmatige kracht terug van de mesgreep naar de punt van het mes om het te slijpen. Onder normale omstandigheden hoeft u dit proces slechts 3 tot 5 keer te herhalen.

**Het slijpen van een huishoudschaar:**

Selecteer de slijpsleuf "SCISSORS" om de schaarbladen te slijpen. Open de schaar, leg het blad van de schaar op het slijpblad en slijp het heen en weer tot het scherp is.

**Het slijpen van Aziatische messen:**

Selecteer de slijpsleuf "SINGLE-EDGED KNIFE". Plaats eerst het mes in de slijpsleuf. Het mes moet ongeveer 15 graden naar voren gekanteld worden. Trek vervolgens het lemmet van het mes met gepaste en gelijkmatige kracht terug van de mesgreep naar de punt van het lemmet om het te slijpen. Onder normale omstandigheden hoeft u dit proces slechts 3 tot 5 keer te herhalen.



**Het slijpen van broodmessen (gekantelde rand):**

Selecteer de slijpsleuf "SERRATED KNIFE". Steek eerst het mes in de slijpsleuf. Het mes moet ongeveer 15 graden naar voren worden gekanteld. Trek vervolgens het lemmet van het mes met gepaste en gelijkmatige kracht terug van de mesgreep naar de punt van het mes om het te slijpen. Onder normale omstandigheden hoeft u dit proces slechts 3 tot 5 keer te herhalen.

Veeg het mes na het slijpen af met een vochtige doek.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:**

Gebruik niet te veel kracht bij het slijpen van het mes en volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om schade aan het mes te voorkomen.

Na gebruik zal het oppervlak van de keramische staven vuil zijn. Dit is echter normaal. Maak de messen- en scharenslijper niet schoon in de vaatwasser of in water! Veeg het gewoon af met een vochtige doek na gebruik. U kunt de slijpsleuven het beste schoonmaken met een zachte borstel.

Om ongelukken te voorkomen mogen de messen- en scharenslijper en de messen niet in de buurt van kinderen worden gehouden.

## **VERWIJDERING:**

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg en breng deze terug naar de recyclage-inzameling.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Duitsland



Voor technische informatie, kunt u bellen of mailen  
in Nederland tel.: 020262 1958 of [info@eurotops.nl](mailto:info@eurotops.nl)

Een eventuele teruggave van de producten dient te worden gericht aan het retouradres  
vermeld op uw factuur.

© 03/2023

Fabriceert in China