

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Utilizzo dell'affilacoltelli

PASSO 1: Posizionare l'affilacoltelli su una superficie piana e stabile.

PASSO 2: Utilizzando la manopola di regolazione, impostare le barre in acciaio al tungsteno sull'angolazione desiderata, servendosi della guida agli angoli riportata sotto per individuare l'angolo adatto al tipo di coltello.

Angolo	Uso consigliato
22-31°	Ideale per coltelli da affettare
31-37°	Ideale per coltelli per uso generale
37-43°	Ideale per coltelli da trinciare

PASSO 3: Tenendo il coltello ben fermo, appoggiarlo sulle barre in acciaio al tungsteno e farlo scorrere lentamente verso di sé, dal tallone alla punta. Applicare una leggera pressione e ripetere il movimento 3-4 volte, oppure finché non si ottiene il livello di affilatura desiderato.

Per un'affilatura di finitura, ripetere la procedura descritta sopra utilizzando le barre diamantate.

Per la lucidatura, ripetere la procedura descritta sopra utilizzando le barre in ceramica.

Per affilare le forbici, inserire le lame nelle apposite scanalature e tirarle delicatamente all'indietro contro le barre diamantate. Applicare una leggera pressione e ripetere il movimento 3-4 volte, oppure finché non si ottiene il livello di affilatura desiderato.

Pulizia dell'affilacoltelli

Pulire con un panno morbido e leggermente umido, quindi asciugare accuratamente.

Non lasciare in ammollo.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette o prodotti simili.

Non idoneo al lavaggio in lavastoviglie.



AVVERTENZA: Non utilizzare su coltelli con rivestimento in ceramica. Non utilizzare su coltelli seghettati. Per evitare di danneggiare i coltelli, applicare solo una leggera pressione durante l'affilatura. L'asta in ceramica tende a scolorirsi. Ciò non compromette in alcun modo il suo corretto funzionamento. **TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Korzystanie z ostrzałki do noży

KROK 1: Ustaw ostrzałkę do noży na płaskiej, równej powierzchni.

KROK 2: Za pomocą pokrętki regulacyjnej ustaw pręty ze stali wolframowej pod wybranym kątem, korzystając z poniższego przewodnika kątów, aby dobrać odpowiedni kąt do danego rodzaju noża.

Kąt	Zalecane zastosowanie
22-31°	Idealna do noży do krojenia
31-37°	Odpowiednia do noży ogólnego przeznaczenia
37-43°	Idealna do noży do siekania

KROK 3: Trzymając nóż stabilnie, oprzyj go na prętach ze stali wolframowej i powoli przeciągaj w swoją stronę, od nasady ostrza aż po czubek. Stosuj lekki nacisk i powtórz ten ruch 3-4 razy lub do momentu uzyskania pożądanej ostrości.

Do dokładnego ostrzenia powtórz powyższy proces, korzystając z prętów diamentowych.

Do polerowania powtórz powyższy proces, korzystając z prętów ceramicznych.

Aby naostrzyć nożyczki, wsuwać ostrza w prowadnice i delikatnie przeciągaj je do tyłu po prętach diamentowych. Stosuj lekki nacisk i powtórz ten ruch 3-4 razy lub do momentu uzyskania pożądanej ostrości.

Czyszczenie ostrzałki do noży

Przetrzyj miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

Nie moczyć.

Nie używaj silnych ani ściernych detergentów ani zdsieraków.

Nie nadaje się do mycia w zmywarce.



OSTRZEŻENIE: Nie używać do noży pokrytych powłoką ceramiczną. Nie używaj do noży ząbkowanych. Aby nie uszkodzić noży, podczas ostrzenia stosuj wyłącznie lekki nacisk. Ceramiczny pręt może z czasem ulegać przebarwieniom. Nie wpływa to w żaden sposób na jego funkcjonalność. **PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase (UK customers). To be eligible for the guarantee, please retain your proof of purchase (EU customers). For any further queries and information, visit **www.salter.com**.

EU CUSTOMERS ONLY

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de la garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservices@salterhomewares.com**.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekking materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservices@salterhomewares.com**.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die Gewährleistung zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@salterhomewares.com**.

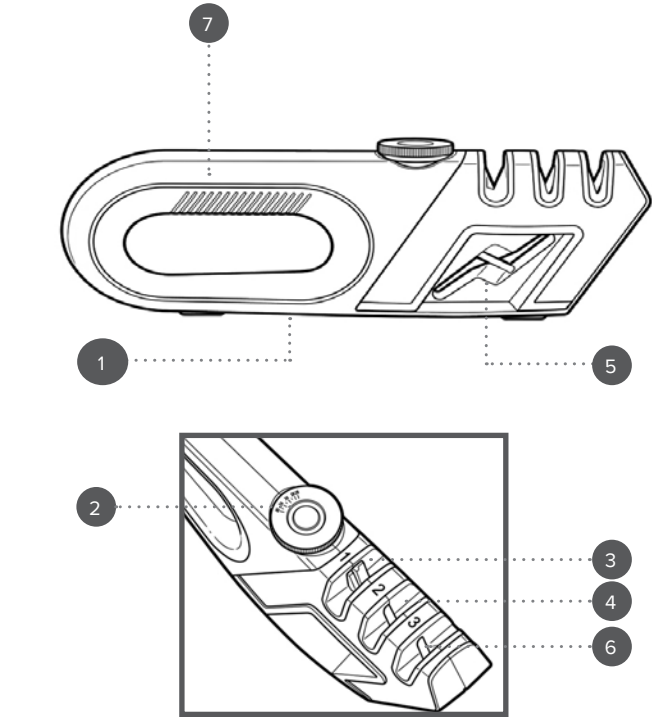
ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@salterhomewares.com**.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo **customerservices@salterhomewares.com**.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres **customerservices@salterhomewares.com**.

User manual

Knife sharpener



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit **www.salter.com**.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.
©Salter trademark. All rights reserved.
CD260526/MD000000/V1



- EN | Description of parts

1. Knife sharpener main unit

2. Adjustment wheel

3. Tungsten steel rods

4. Diamond rods

5. Diamond rods for scissors

6. Ceramic rods

7. Easy-grip handle
- ES | Descripción de las partes

1. Unidad principal del afilador de cuchillos

2. Rueda de ajuste

3. Varillas de acero de tungsteno

4. Varillas de diamante

5. Varillas de diamante para tijeras

6. Varillas de cerámica

7. Asa de fácil agarre

- FR | Description des pièces

1. Unite principal de l'aiguiseur de couteaux

2. Molette de réglage

3. Tiges en acier au tungstène

4. Tiges en diamant

5. Tiges en diamant pour ciseaux

6. Tiges en céramique

7. Poignée ergonomique

- NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de messenslijper

2. Stelwiel

3. Staven van wolframstaal

4. Diamantstaven

5. Diamantstaven voor scharen

6. Keramische staven

7. Slipvaste handgreep

- DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Messerschärfers

2. Einstellrad

3. Wolframstahlstäbe

4. Diamantstäbe

5. Diamantstäbe für Scheren

6. Keramikstäbe

7. Ergonomischer Griff

EN | Please retain instructions for future reference.

Using the knife sharpener

STEP 1: Place the knife sharpener on a flat, even surface.

STEP 2: Using the adjustment wheel, alter the tungsten steel rods to the preferred angle using the below angle guide to distinguish the angle required for the knife type.

Angle	Suggested use
22–31°	Ideal for slicing knives
31–37°	Suitable for general use knives
37–43°	Perfect for chopping knives

STEP 3: Whilst holding the knife steady, place it on the tungsten steel rods and slowly draw the knife towards the user, from heel to tip. Apply light pressure and repeat this motion 3–4 times, or until the desired level of sharpness has been achieved.

For fine sharpening, repeat the above process using the diamond rods.

For polishing, repeat the above process using the ceramic rods.

To sharpen scissors, insert the blades into the grooves and gently pull back against the diamond rods. Apply light pressure and repeat this motion 3–4 times, or until the desired level of sharpness has been achieved.

Cleaning the knife sharpener

Wipe with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

Do not soak.

Do not use harsh or abrasive detergents or scourers.

Not safe for dishwasher use.



WARNING: Do not use on ceramic coated knives. Do not use on serrated knives. To avoid damage to knives, only apply light pressure when sharpening. The ceramic rod is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of its use. **KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Utilisation de l'aiguiseur de couteaux

ÉTAPE 1 : Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface plane et stable.

ÉTAPE 2 : À l'aide de la molette de réglage, réglez les tiges en acier au tungstène sur l'angle souhaité en vous référant au guide d'angles ci-dessous pour déterminer l'angle adapté au type de couteau.

Angle	Utilisation recommandée
22-31°	Ideal pour les couteaux à découper
31-37°	Adapté aux couteaux d'usage général
37-43°	Ideal pour les couteaux à hacher

ÉTAPE 3 : En maintenant le couteau fermement, placez-le sur les tiges en acier au tungstène et faites-le glisser lentement vers vous, du talon jusqu'à la pointe de la lame. Exercez une légère pression et répétez ce mouvement 3 à 4 fois, ou jusqu'à obtenir le niveau de tranchant souhaité.

Pour un affûtage fin, répétez le processus ci-dessus en utilisant les tiges en diamant.

Pour le polissage, répétez le processus ci-dessus en utilisant les tiges en céramique.

Pour affûter des ciseaux, insérez les lames dans les fentes et tirez-les doucement vers l'arrière contre les tiges en diamant. Exercez une légère pression et répétez ce mouvement 3 à 4 fois, ou jusqu'à obtenir le niveau de tranchant souhaité.

Nettoyage de l'aiguiseur de couteaux

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez-le soigneusement.

Ne pas laisser tremper.

N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs ni de tampons à recurer.

Ne pas laver au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser sur des couteaux avec revêtement céramique. Ne pas utiliser sur des couteaux dentelés. Pour éviter d'endommager les couteaux, exercez uniquement une légère pression lors de l'affûtage. La tige en céramique peut se décolorer avec le temps. Cela n'altère en rien son bon fonctionnement. **TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

De messenslijper gebruiken

STEP 1: Plaats de messenslijper op een vlakke, stabiele ondergrond.

STEP 2: Gebruik het stelwiel om de staven van wolframstaal in te stellen op de gewenste slijphoek. Raadpleeg hiervoor de onderstaande hoekentabel om de juiste hoek voor het betreffende type mes te bepalen.

Hoek	Aanbevolen gebruik
22-31°	Ideaal voor snijmessen
31-37°	Geschikt voor universele keukenmessen
37-43°	Perfect voor hakmessen

STEP 3: Houd het mes stevig vast, plaats het op de staven van wolframstaal en trek het mes langzaam, van hiel naar punt, naar u toe. Oefen lichte druk uit en herhaal deze beweging 3-4 keer, of totdat de gewenste scherpte is bereikt.

Voor fijn slijpen herhaalt u bovenstaande handeling met behulp van de diamantstaven.

Voor polijsten herhaalt u bovenstaande handeling met behulp van de keramische staven.

Om scharen te slijpen steekt u de bladen in de groeven en trekt u ze voorzichtig naar achteren langs de diamantstaven. Oefen lichte druk uit en herhaal deze beweging 3-4 keer, of totdat de gewenste scherpte is bereikt.

De messenslijper reinigen

Veeg af met een zachte, vochtige doek en droog vervolgens grondig af.

Niet laten weken.

Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.

Niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.



WAARSCHUWING: Niet gebruiken op keramisch gecoate messen. Niet gebruiken op gekartelde messen. Om beschadiging van messen te voorkomen, oefent u tijdens het slijpen alleen lichte druk uit. De keramische slijpstaaf kan na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft geen enkele invloed op de werking of het gebruik. **BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Verwendung des Messerschärfers

SCHRITT 1: Stellen Sie den Messerschärfer auf eine flache, ebene Oberfläche.

SCHRITT 2: Stellen Sie mit dem Einstellrad die Wolframstahlstäbe auf den gewünschten Winkel ein. Verwenden Sie dazu die untenstehende Winkelübersicht, um den für den jeweiligen Messertyp erforderlichen Winkel zu bestimmen.

Winkel	Empfohlene Verwendung
22–31°	Ideal für Schneidemesser
31–37°	Geeignet für Allzweckmesser
37–43°	Perfekt für Hackmesser

SCHRITT 3: Halten Sie das Messer ruhig, setzen Sie es auf die Wolframstahlstäbe und ziehen Sie es langsam vom Klingenansatz bis zur Spitze in Ihre Richtung. Üben Sie dabei leichten Druck aus und wiederholen Sie diese Bewegung 3–4-mal oder bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist.

Für den Feinschliff wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang unter Verwendung der Diamantstäbe.

Zum Polieren wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang unter Verwendung der Keramikstäbe.

Zum Schärfen von Scheren führen Sie die Klingen in die Führungen ein und ziehen sie behutsam gegen die Diamantstäbe zurück. Üben Sie dabei leichten Druck aus und wiederholen Sie diese Bewegung 3–4-mal oder bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist.

Reinigung des Messerschärfers

Mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen und anschließend gründlich abtrocknen.

Nicht in Wasser einweichen.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Nicht spülmaschinengeeignet.



WARNING: Nicht für Messer mit Keramikbeschichtung verwenden. Nicht für Messer mit Wellenschliff verwenden. Um die Messer nicht zu beschädigen, üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck aus. Die Keramikstange kann sich mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt ihre Funktion in keiner Weise. **FÜR KINDER UNZUGÄNGLICH AUFBEWAHREN.**

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Uso del afilador de cuchillos

PASO 1: Coloque el afilador de cuchillos sobre una superficie plana y nivelada.

PASO 2: Utilice la rueda de ajuste para colocar las varillas de acero de tungsteno en el ángulo deseado, usando la guía de ángulos que figura a continuación para determinar el ángulo necesario según el tipo de cuchillo.

Ángulo	Uso recomendado
22-31°	Ideal para cuchillos de cortar
31-37°	Adecuado para cuchillos de uso general
37-43°	Perfecto para cuchillos de picar

PASO 3: Sujetando el cuchillo firmemente, colóquelo sobre las varillas de acero de tungsteno y deslícelo lentamente hacia usted, desde la base hasta la punta. Aplique una presión ligera y repita este movimiento de 3 a 4 veces, o hasta alcanzar el nivel de afilado deseado.

Para un afilado fino, repita el proceso anterior utilizando las varillas de diamante.

Para el pulido, repita el proceso anterior utilizando las varillas de cerámica.

Para afilar tijeras, inserte las hojas en las ranuras y tire suavemente hacia atrás contra las varillas de diamante. Aplique una presión ligera y repita este movimiento de 3 a 4 veces, o hasta alcanzar el nivel de afilado deseado.

Limpieza del afilador de cuchillos

Limpie con un paño suave y húmedo y seque completamente.

No lo deje en remojo.

No utilice detergentes agresivos ni abrasivos, ni estropajos.

No apto para uso en lavavajillas.



ADVERTENCIA: No utilice el afilador en cuchillos con recubrimiento cerámico. No utilice el afilador en cuchillos de sierra. Para evitar dañar los cuchillos, aplique únicamente una presión ligera durante el afilado. La varilla de cerámica puede decolorarse con el uso. Esto no afecta a su funcionamiento. **MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**