Manual size: 220 x 210 mm
Print double side

LEBEN LANG

MESSERSCHÄRFER

KNIFE SHARPENER

WHATSAPP

LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln, Germany

Kontakt/Contact/Contact/
Contacto/Contatto/Contact
support@lebenlang.eu
www.lebenlang.eu

Deutsch

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in LEBENLANG. Wir verfolgen höchste Ansprüche an Qualität und Design und wünschen Ihnen mit ihrem neuen Gerät viel Freude.

Technische Details
• Produktcode: LBL112
• Lieferumfang: Messerschärfer, Gebrauchsanweisung

Allgemeine Sicherheitshinweise
• Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Messerschärfer verwenden.
• Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen. Der Messerschärfer ist kein Spielzeug.
• Seien Sie vorsichtig im Umgang mit scharfen Messern und Werkzeugen. Halten Sie Ihre Hände und Finger immer fern von den scharfen Klingen.
• Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsbereich sauber, gut beleuchtet und frei von Ablenkungen ist. Verwenden Sie den Messerschärfer nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
• Platzieren Sie den Messerschärfer auf einer stabilen, ebenen Fläche, um ein Verrutschen oder Umkippen während des Gebrauchs zu verhindern.
• Verwenden Sie den Messerschärfer nur für den vorgesehenen Zweck. Schärfen Sie keine Gegenstände, die nicht für den Messerschärfer geeignet sind.
• Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie den Messerschärfer nicht, wenn Teile beschädigt oder abgenutzt sind.

Gebrauchsanweisung
Hinweis: Wir empfehlen keine Wellenschliffmesser zu schleifen. Diese Messer haben gezackte Klingen, die normalerweise mit speziellen Schärfwerkzeugen für Wellenschliffe geschärft werden sollten.

1.Beginnen Sie mit Stufe 1 (grobes Schleifen), gehen Sie dann zu Stufe 2 (mittelgradiges Schleifen) über und arbeiten Sie sich schließlich zu Stufe 3 (feines Schleifen) vor. Jede Stufe sollte die gleiche Anzahl von Zügen erfordern.
2.Für das Schärfen einer Schere, benutzen Sie den Schlitz mit dem Scherensymbol.
3.Ziehen Sie die Klinge mit leichtem Druck gleichmäßig durch den Schärfer. Beginnen Sie an der Basis der Klinge und ziehen Sie bis zur Spitze. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals (meistens 3-6 Züge) für ein optimales Ergebnis.
4.Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, indem Sie vorsichtig testen, ob sie Papier oder eine Tomate sauber schneidet.
5.Wischen Sie die Klinge nach dem Schärfen mit einem feuchten Tuch ab, um Schleifrückstände zu entfernen.

Häufigkeit des Schärfens
• Der Feinschliff (Stufe 3) kann einmal pro Woche erfolgen.
• Der Schliff mit allen drei Stufen wird in folgenden Abständen empfohlen:
◦ Häufiger Gebrauch: Alle 1-2 Monate
◦ Gelegentlicher Gebrauch: Alle 3-6 Monate
◦ Seltene Nutzung: Ein- bis zweimal im Jahr

Reinigung und Lagerung
• Reinigen Sie den Messerschärfer regelmäßig, um Metallspäne und Schmutz zu entfernen. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
• Bewahren Sie den Messerschärfer an einem trockenen und sicheren Ort auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.

English

Thank you for your trust in LEBENLANG. We pursue the highest standards of quality and design and hope you enjoy your new device.

Technical Details
• Product code: LBL112
• Scope of delivery: Knife sharpener, instructions for use

General Safety Instructions
• Read and understand all instructions before using the knife sharpener.
• Keep the device out of the reach of children and unauthorized persons. The knife sharpener is not a toy.
• Be careful when handling sharp knives and tools. Always keep your hands and fingers away from sharp blades.
• Ensure your work area is clean, well-lit, and free of distractions. Do not use the knife sharpener near flammable materials.
• Place the knife sharpener on a stable, level surface to prevent slipping or tipping during use.
• Use the knife sharpener only for its intended purpose. Do not sharpen items that are not suitable for the knife sharpener.
• Inspect the device for visible damage before each use. Do not use the knife sharpener if parts are damaged or worn.

Instructions for Use
Note: We do not recommend sharpening serrated knives. These knives have serrated edges that usually need to be sharpened with special serrated sharpening tools.

1. Start with Stage 1 (coarse sharpening), then move to Stage 2 (medium sharpening), and finally to Stage 3 (fine sharpening). Each stage should require the same number of strokes.
2. For sharpening scissors, use the slot with the scissors symbol.
3. Pull the blade evenly through the sharpener with light pressure. Start at the base of the blade and pull to the tip. Repeat this process several times (usually 3-6 strokes) for optimal results.
4. Check the sharpness of the blade by carefully testing if it cuts paper or a tomato cleanly.
5. Wipe the blade with a damp cloth after sharpening to remove grinding residues.

Frequency of Sharpening
• The fine sharpening (Stage 3) can be done once a week.
• The sharpening with all three stages is recommended at the following intervals:
◦ Frequent use: Every 1-2 months
◦ Occasional use: Every 3-6 months
◦ Rare use: Once or twice a year

Cleaning and Storage
• Clean the knife sharpener regularly to remove metal shavings and dirt. Use a soft cloth and avoid harsh cleaners.
• Store the knife sharpener in a dry and safe place when not in use.

Français

Merci pour votre confiance en LEBENLANG. Nous poursuivons les plus hauts standards de qualité et de design et espérons que vous apprécierez votre nouvel appareil.

Détails techniques
• Code produit : LBL112
• Contenu de la livraison : Aiguiseur de couteaux, manuel d'instructions

Consignes générales de sécurité
• Lisez et comprenez toutes les instructions avant d'utiliser l'aiguiseur de couteaux.
• Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes non autorisées. L'aiguiseur de couteaux n'est pas un jouet.
• Soyez prudent lors de la manipulation de couteaux et d'outils tranchants. Gardez toujours vos mains et vos doigts éloignés des lames tranchantes.
• Assurez-vous que votre espace de travail est propre, bien éclairé et exempt de distractions. N'utilisez pas l'aiguiseur de couteaux à proximité de matériaux inflammables.
• Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface stable et plane pour éviter qu'il ne glisse ou ne bascule pendant l'utilisation.
• Utilisez l'aiguiseur de couteaux uniquement pour l'usage prévu. N'affûtez pas des objets qui ne sont pas adaptés à l'aiguiseur de couteaux.
• Inspectez l'appareil pour tout dommage visible avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'aiguiseur de couteaux si des pièces sont endommagées ou usées.

Instructions d'utilisation
Remarque : Nous ne recommandons pas d'affûter les couteaux dentelés. Ces couteaux ont des bords dentelés qui doivent généralement être affûtés avec des outils de meulage spécialisés pour les dentelures.

1. Commencez par l'étape 1 (affûtage grossier), puis passez à l'étape 2 (affûtage moyen) et enfin à l'étape 3 (affûtage fin). Chaque étape devrait nécessiter le même nombre de passages.
2. Pour aiguiser les ciseaux, utilisez la fente avec le symbole des ciseaux.
3. Tirez la lame uniformément à travers l'aiguiseur avec une légère pression. Commencez à la base de la lame et tirez jusqu'à la pointe. Répétez ce processus plusieurs fois (généralement 3 à 6 passages) pour des résultats optimaux.
4. Vérifiez la netteté de la lame en testant soigneusement si elle coupe proprement du papier ou une tomate.
5. Essuyez la lame avec un chiffon humide après l'affûtage pour enlever les résidus de meulage.

Fréquence d'affûtage
• L'affûtage fin (Étape 3) peut être effectué une fois par semaine.
• L'affûtage avec les trois étapes est recommandé aux intervalles suivants :
◦Utilisation fréquente : Tous les 1 à 2 mois
◦Utilisation occasionnelle : Tous les 3 à 6 mois
◦Utilisation rare : Une ou deux fois par an

Nettoyage et rangement
• Nettoyez régulièrement l'aiguiseur de couteaux pour enlever les copeaux de métal et la saleté. Utilisez un chiffon doux et évitez les nettoyants agressifs.
• Rangez l'aiguiseur de couteaux dans un endroit sec et sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

Español

Gracias por su confianza en LEBENLANG. Perseguimos los más altos estándares de calidad y diseño y esperamos que disfrute de su nuevo dispositivo.

Detalles Técnicos
• Código del producto: LBL112
• Alcance de la entrega: Afilador de cuchillos, instrucciones de uso

Instrucciones Generales de Seguridad
• Lea y comprenda todas las instrucciones antes de usar el afilador de cuchillos.
• Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños y personas no autorizadas. El afilador de cuchillos no es un juguete.
• Tenga cuidado al manejar cuchillos y herramientas afiladas. Mantenga siempre sus manos y dedos alejados de las hojas afiladas.
• Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia, bien iluminada y libre de distracciones. No use el afilador de cuchillos cerca de materiales inflamables.
• Coloque el afilador de cuchillos en una superficie estable y nivelada para evitar que se deslice o vuelque durante el uso.
• Use el afilador de cuchillos solo para su propósito previsto. No afile artículos que no sean adecuados para el afilador de cuchillos.
• Inspeccione el dispositivo para detectar daños visibles antes de cada uso. No use el afilador de cuchillos si las partes están dañadas o desgastadas

Instrucciones de uso
Nota: No recomendamos afilar cuchillos serrados. Estos cuchillos tienen bordes dentados que generalmente deben afilarse con herramientas de afilado especiales para dentados.

1. Comience con la etapa 1 (afilado grueso), luego pase a la etapa 2 (afilado medio) y finalmente a la etapa 3 (afilado fino). Cada etapa debe requerir el mismo número de pasadas.
2. Para afilar tijeras, use la ranura con el símbolo de las tijeras.
3. Tire de la hoja uniformemente a través del afilador con una ligera presión. Comience en la base de la hoja y tire hasta la punta. Repita este proceso varias veces (generalmente 3-6 pasadas) para obtener resultados óptimos.
4. Verifique la nitidez de la hoja probando cuidadosamente si corta papel o un tomate limpiamente.
5. Limpie la hoja con un paño húmedo después de afilar para eliminar los residuos de afilado.

Frecuencia de Afilado
• El afilado fino (Etapa 3) se puede hacer una vez por semana.
• Se recomienda el afilado con las tres etapas en los siguientes intervalos:
◦ Uso frecuente: Cada 1-2 meses
◦ Uso ocasional: Cada 3-6 meses
◦ Uso raro: Una o dos veces al año

Limpieza y almacenamiento
• Limpie el afilador de cuchillos regularmente para eliminar las virutas de metal y la suciedad. Use un paño suave y evite los limpiadores agresivos.
• Guarde el afilador de cuchillos en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

Italiano

Grazie per la fiducia riposta in LEBENLANG. Perseguiamo i più alti standard di qualità e design e speriamo che ti piaccia il tuo nuovo dispositivo.

Dettagli Tecnici
• Codice prodotto: LBL112
• Contenuto della confezione: Affilacoltelli, manuale di istruzioni

Istruzioni Generali di Sicurezza
• Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'affilacoltelli.
• Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e delle persone non autorizzate. L'affilacoltelli non è un giocattolo.
• Fare attenzione quando si maneggiano coltelli e utensili affilati. Tenere sempre le mani e le dita lontane dalle lame affilate.
• Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita, ben illuminata e priva di distrazioni. Non usare l'affilacoltelli vicino a materiali infiammabili.
• Posizionare l'affilacoltelli su una superficie stabile e livellata per evitare scivolamenti o ribaltamenti durante l'uso.
• Usare l'affilacoltelli solo per lo scopo previsto. Non affilare oggetti non adatti all'affilacoltelli.
• Ispezionare il dispositivo per eventuali danni visibili prima di ogni uso. Non usare l'affilacoltelli se le parti sono danneggiate o usurate.

Istruzioni per l'uso
Nota: Non raccomandiamo di affilare i coltelli seghettati. Questi coltelli hanno bordi seghettati che di solito devono essere affilati con utensili di affilatura specializzati per seghettature.

1. Iniziare con la fase 1 (affilatura grossolana), quindi passare alla fase 2 (affilatura media) e infine alla fase 3 (affilatura fine). Ogni fase dovrebbe richiedere lo stesso numero di passate.
2. Per affilare le forbici, usare la fessura con il simbolo delle forbici.
3. Tirare la lama uniformemente attraverso l'affilacoltelli con una leggera pressione. Iniziare alla base della lama e tirare fino alla punta. Ripetere questo processo più volte (di solito 3-6 passate) per ottenere risultati ottimali.
4. Controllare l'affilatura della lama testando con cura se taglia la carta o un pomodoro in modo pulito.
5. Pulire la lama con un panno umido dopo l'affilatura per rimuovere i residui di affilatura.

Frequenza di Affilatura
• L'affilatura fine (Fase 3) può essere effettuata una volta alla settimana.
• Si consiglia l'affilatura con tutte e tre le fasi ai seguenti intervalli
◦ Uso frequente: Ogni 1-2 mesi
◦ Uso occasionale: Ogni 3-6 mesi
◦ Uso raro: Una o due volte all'anno

Pulizia e Conservazione
• Pulire l'affilacoltelli regolarmente per rimuovere i trucioli di metallo e lo sporco. Usare un panno morbido ed evitare detergenti aggressivi.
• Conservare l'affilacoltelli in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

Nederlands

Bedankt voor uw vertrouwen in LEBENLANG. Wij streven naar de hoogste normen van kwaliteit en design en hopen dat u geniet van uw nieuwe apparaat.

Technische Gegevens
• Productcode: LBL112
• Leveringsomvang: Messenslijper, gebruiksaanwijzing

Algemene Veiligheidsinstructies
• Lees en begrijp alle instructies voordat u de messenslijper gebruikt.
• Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegden. De messenslijper is geen speelgoed.
• Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen en gereedschappen. Houd altijd uw handen en vingers uit de buurt van scherpe messen.
• Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon, goed verlicht en vrij van afleidingen is. Gebruik de messenslijper niet in de buurt van ontvlambare materialen.
• Plaats de messenslijper op een stabiel, vlak oppervlak om wegglijden of kantelen tijdens gebruik te voorkomen.
• Gebruik de messenslijper alleen voor het beoogde doel. Slijp geen voorwerpen die niet geschikt zijn voor de messenslijper.
• Inspecteer het apparaat op zichtbare schade voor elk gebruik. Gebruik de messenslijper niet als onderdelen beschadigd of versleten zijn.

Gebruiksaanwijzing
Opmerking: We raden het niet aan om gekartelde messen te slijpen. Deze messen hebben gekartelde randen die meestal moeten worden geslepen met speciale slijpgereedschappen voor kartels.

1. Begin met Fase 1 (grof slijpen), ga dan verder met Fase 2 (medium slijpen) en eindig met Fase 3 (fijn slijpen). Elke fase moet hetzelfde aantal slagen vereisen.
2. Voor het slijpen van scharen, gebruik de gleuf met het schaarsymbool.
3. Trek het mes gelijkmatig door de slijper met lichte druk. Begin bij de basis van het mes en trek tot de punt. Herhaal dit proces meerdere keren (meestal 3-6 slagen) voor optimale resultaten.
4. Controleer de scherpte van het mes door voorzichtig te testen of het papier of een tomaat schoon snijdt.
5. Veeg het mes na het slijpen af met een vochtige doek om slijpresiduen te verwijderen

Frequentie van Slijpen
• Het fijnslijpen (Stadium 3) kan eens per week worden gedaan.
• Het slijpen met alle drie de stadia wordt aanbevolen op de volgende intervallen:
◦ Frequent gebruik: Elke 1-2 maanden
◦ Af en toe gebruik: Elke 3-6 maanden
◦ Zelden gebruik: Een of twee keer per jaar

Reiniging en Opslag
• Reinig de messenslijper regelmatig om metaalspaanders en vuil te verwijderen. Gebruik een zachte doek en vermijd agressieve reinigingsmiddelen.
• Bewaar de messenslijper op een droge en veilige plaats wanneer deze niet in gebruik is.

LEBEN LANG

Designed and engineered by LEBENLANG
LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln/Germany