

**LEBEN  
LANG**



**MESSERSCHÄRFER**

KNIFE SHARPENER

**LBL111**

**USER MANUAL**



Deutsch .....	4
English.....	10
Français.....	15

Español.....	20
Italiano .....	25
Nederlands .....	30

DE/UK/FR/ES/IT/NL

LEBENLANG GmbH

Armand–Peugeot–Straße 1D, 51149 Köln, Germany

Kontakt/Contact/Contact/Contacto/Contatto/Contact

support@lebenlang.eu

www.lebenlang.eu



Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?  
Kontaktieren Sie uns jederzeit:

E-Mail: [support@lebenlang.eu](mailto:support@lebenlang.eu)



Contact us  
We speak English

— Contacter  
Nous parlons français

— Contacto  
Hablamos español

— Contatto  
Parliamo italiano

## 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: LBL111

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

## **Schleifbare Messertypen**

Küchenmesser

Jagd- und Outdoor-Messer

Taschenmesser

Klappmesser

Sushi-Messer

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

## **Gebrauchsanweisung**

Platzieren Sie den Messerschärfer auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.

Führen Sie die Messerklinge in den entsprechenden Schlitz des Messerschärfers ein. Achten Sie darauf, dass die Klinge gerade und gleichmäßig eingeführt wird.

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.

Ziehen Sie die Klinge mit leichtem Druck gleichmäßig durch den Schärfer. Beginnen Sie an der Basis der Klinge und ziehen Sie bis zur Spitze und wieder zurück. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals (meistens 3-5 Züge) für ein optimales Ergebnis.

Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, indem Sie vorsichtig testen, ob sie Papier oder eine Tomate sauber schneidet.

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: LBL111

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

## Sharpenable Knife Types

Kitchen knives

Hunting and outdoor knives

Pocket knives

Folding knives

Sushi knives

**Note:** We do not recommend sharpening scissors and serrated knives. These knives have serrated edges that usually need to be sharpened with special serrated sharpening tools.

## **Instructions for Use**

Place the knife sharpener on a stable, non-slip surface.

Insert the knife blade into the appropriate slot of the knife sharpener. Ensure the blade is inserted straight and evenly.

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.

Pull the blade evenly through the sharpener with light pressure. Start at the base of the blade and pull to the tip and back. Repeat this process several times (usually 3-5 strokes) for optimal results.

Check the sharpness of the blade by carefully testing if it cuts paper or a tomato cleanly.

Wipe the blade with a damp cloth after sharpening to remove grinding residues.

## **Frequency of Sharpening**

Fine sharpening (Stage 3) can be done once a week.

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 : LBL111

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'aiguiser de couteaux à proximité de matériaux inflammables.

Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface stable et plane pour éviter qu'il ne glisse ou ne bascule pendant l'utilisation.

Utilisez l'aiguiser de couteaux uniquement pour l'usage prévu. N'affûtez pas des objets qui ne sont pas adaptés à l'aiguiser de couteaux.

Inspectez l'appareil pour tout dommage visible avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'aiguiser de couteaux si des pièces sont endommagées ou usées.

## **Types de couteaux affûtables**

Couteaux de cuisine

Couteaux de chasse et de plein air

Couteaux de poche

Couteaux pliants

Couteaux à sushi

**Remarque:** Nous ne recommandons pas d'affûter les ciseaux et les couteaux dentelés. Ces couteaux ont des bords dentelés qui doivent généralement être affûtés avec des outils d'affûtage spécialisés pour dents.

## Instructions d'utilisation

Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface stable et antidérapante.

Insérez la lame du couteau dans la fente appropriée de l'aiguiseur de couteaux. Assurez-vous que la lame est insérée de manière droite et uniforme.

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.

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 et revenez. Répétez ce processus plusieurs fois (généralement 3 à 5 passages) pour des résultats optimaux.

Vérifiez la netteté de la lame en testant soigneusement si elle coupe proprement du papier ou une tomate.

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: LBL111

Alcance de la entrega: Afilador de cuchillos, manual de instrucciones

### **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 elementos 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.

## **Tipos de cuchillos afilables**

Cuchillos de cocina

Cuchillos de caza y para exteriores

Navajas

Cuchillos plegables

Cuchillos de sushi

**Nota:** No recomendamos afilar tijeras y cuchillos dentados. Estos cuchillos tienen bordes dentados que generalmente deben afilarse con herramientas de afilado especializadas para bordes dentados.

## **Instrucciones de uso**

Coloque el afilador de cuchillos en una superficie estable y antideslizante.

Inserte la hoja del cuchillo en la ranura correspondiente del afilador de cuchillos. Asegúrese de que la hoja esté insertada de manera recta y uniforme.

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 debería requerir la misma cantidad de pasadas.

Tire de la hoja de manera uniforme a través del afilador con una ligera presión. Comience en la base de la hoja y tire hasta la punta y vuelva. Repita este proceso varias veces (generalmente 3-5 pasadas) para obtener resultados óptimos.

Verifique la nitidez de la hoja probando cuidadosamente si corta papel o un tomate limpiamente.

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 a la semana.

Se recomienda afilar 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: LBL111

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.

## **Tipi di coltelli affilabili**

Coltelli da cucina

Coltelli da caccia e outdoor

Coltelli tascabili

Coltelli pieghevoli

Coltelli da sushi

**Nota:** Non consigliamo di affilare forbici e coltelli dentellati. Questi coltelli hanno bordi dentellati che di solito devono essere affilati con utensili di affilatura specializzati per dentellature.

## Istruzioni per l'uso

Posizionare l'affilacoltelli su una superficie stabile e antiscivolo.

Inserire la lama del coltello nella fessura appropriata dell'affilacoltelli. Assicurarsi che la lama sia inserita in modo dritto e uniforme.

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.

Tirare la lama in modo uniforme attraverso l'affilacoltelli con una leggera pressione. Iniziare alla base della lama e tirare fino alla punta e tornare indietro. Ripetere questo processo più volte (di solito 3-5 passate) per ottenere risultati ottimali.

Controllare l'affilatura della lama testando con attenzione se taglia carta o un pomodoro in modo pulito.

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 eseguita 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 trucioli di metallo e 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: LBL111

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.

## **Te Slijpen Messentypes**

Keukenmessen

Jacht- en buitenmessen

Zakmessen

Vouwmessen

Sushi-messen

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

## **Gebruiksaanwijzing**

Plaats de messenslijper op een stabiel, antislip oppervlak.

Steek het mes in de juiste gleuf van de messenslijper. Zorg ervoor dat het mes recht en gelijkmatig wordt ingebracht.

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.

Trek het mes gelijkmatig door de slijper met lichte druk. Begin bij de basis van het mes en trek tot de punt en terug. Herhaal dit proces meerdere keren (meestal 3-5 slagen) voor optimale resultaten.

Controleer de scherpte van het mes door voorzichtig te testen of het papier of een tomaat schoon snijdt.

Veeg het mes af met een vochtige doek na het slijpen om slijpresten te verwijderen.

## **Frequentie van Slijpen**

Fijn slijpen (Fase 3) kan eens per week worden gedaan.

Slijpen met alle drie de fasen wordt aanbevolen op de volgende intervallen:

Frequent gebruik: Elke 1-2 maanden

Occasioneel gebruik: Elke 3-6 maanden

Zeldzaam 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.





**Designed and engineered by LEBENLANG**

LEBENLANG GmbH

Armand-Peugeot-Straße 1D

51149 Köln/Germany