Manual size: 385 x 160 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 Produkt viel Freude.

Technische Details
- Produktcode: LBL113
- Lieferumfang: Messerschleifer, 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.
- Tragen Sie bei der Benutzung des Messerschärfers immer geeignete Schutzausrüstung, wie z.B. Schutzbrille und schnittfeste Handschuhe.
- 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.

Produktbeschreibung

- Bewegliche V-Klinge (15°-45°)

Hinweis:

- **Schneidwinkel:** Ein flacherer Schneidwinkel (z.B. 15° pro Seite) erzeugt eine schärfere, aber möglicherweise empfindlichere Schneide. Ein steilerer Winkel (z.B. 25° pro Seite) bietet mehr Haltbarkeit, ist aber weniger scharf.

Art	Empfohlener Winkel
Kochmesser, Santoku, Filetiermesser, Schälmesser, Taschenmesser, Klappmesser, Outdoor-Utility Messer	15-20°
Brotmesser, Allzweckmesser, Jagdmesser, Campingmesser	20-25°
Sushi-Messer (Sashimi- und Deba-Messer)	10-15°
Haushaltsschere, Bastelschere	30-35°

Gebrauchsanweisung
1. Platzieren Sie den Messerschärfer auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.
2. Schleifen:

- **Grobschliff:** Führen Sie das Messer mit der Klinge nach unten im gewünschten Winkel durch den Messerschärfer. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3-8 Mal bis die Klinge scharf ist.

- **Feinschliff:** Ziehen Sie dazu das Messer im gewünschten Winkel mit der Spitze nach oben 3-5 Mal durch die V-Klinge.

- **Wellenschliff-Messer/ Schere schleifen:** Vergrößern Sie den Winkel der V-Klinge, und ziehen die das Messer bzw. die Klinge der Schere diagonal durch die V-Klinge des Messerschärfers.

3. Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, indem Sie vorsichtig testen, ob sie Papier oder eine Tomate sauber schneidet.
4. Wischen Sie die Klinge nach dem Schärfen mit einem feuchten Tuch ab, um Schleifrückstände zu entfernen.

Häufigkeit des Schärfens
- 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 choosing LEBENLANG. We strive for the highest standards in quality and design and wish you much joy with your new product.

Technical Details
- Product code: LBL113
- Delivery contents: Knife sharpener, instruction manual

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 the sharp blades.
- Always wear appropriate protective gear, such as safety glasses and cut-resistant gloves, when using the knife sharpener.
- Ensure your workspace is clean, well-lit, and free from 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 objects 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.

Product Description

- Movable V-Blade (15°-45°)

Note:

- **Cutting angle:** A flatter cutting angle (e.g., 15° per side) produces a sharper but potentially more delicate edge. A steeper angle (e.g., 25° per side) provides more durability but is less sharp.

Type	Recommended Angle
Chef's knife, Santoku, Fillet knife, Paring knife, Pocket knife, Folding knife, Outdoor utility knife	15-20°
Bread knife, Utility knife, Hunting knife, Camping knife	20-25°
Sushi knife (Sashimi and Deba knife)	10-15°
Household scissors, Craft scissors	30-35°

Instructions for Use
1. Place the knife sharpener on a stable, non-slip surface.
2. Sharpening:

- **Coarse Sharpening:** Insert the knife with the blade facing down at the desired angle through the sharpener. Repeat this process 3-8 times until the blade is sharp.

- **Fine Sharpening:** Pull the knife through the V-blade at the desired angle with the tip facing up 3-5 times.

- **Serrated Knives/ Scissors Sharpening:** Increase the angle of the V-blade and pull the knife or scissor blade diagonally through the V-blade of the sharpener.

3. Check the sharpness of the blade by carefully testing if it cuts paper or a tomato cleanly.
4. Wipe the blade with a damp cloth after sharpening to remove any residue.

Sharpening Frequency
- 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 cleaning agents.
- Store the knife sharpener in a dry and safe place when not in use.

Français

Merci d'avoir choisi LEBENLANG. Nous nous efforçons d'atteindre les normes les plus élevées en matière de qualité et de design et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit.

Détails Techniques
- Code produit : LBL113
- Contenu de la livraison : Aiguiseur de couteaux, manuel d'instructions

Consignes de Sécurité Générales
- 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 lorsque vous manipulez des couteaux et des outils tranchants. Gardez toujours vos mains et vos doigts éloignés des lames tranchantes.
- Portez toujours un équipement de protection approprié, tel que des lunettes de sécurité et des gants résistants aux coupures, lorsque vous utilisez l'aiguiseur de couteaux.
- 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 auquel il est destiné. N'affûtez pas d'objets qui ne conviennent pas à l'aiguiseur de couteaux.
- Inspectez l'appareil pour déceler d'éventuels dommages visibles avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'aiguiseur de couteaux si des pièces sont endommagées ou usées.

Description du Produit

- Lame en V Mobile (15°-45°)

Remarque:

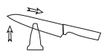
- **Angle de coupe :** Un angle de coupe plus plat (par exemple, 15° par côté) produit un tranchant plus affûté mais potentiellement plus fragile. Un angle plus raide (par exemple, 25° par côté) offre plus de durabilité mais est moins tranchant.

Type	Angle Recommandé
Couteau de chef, Santoku, Couteau à fileter, Couteau d'office, Couteau de poche, Couteau pliant, Couteau utilitaire extérieur	15-20°
Couteau à pain, Couteau utilitaire, Couteau de chasse, Couteau de camping	20-25°
Couteau à sushi (couteaux Sashimi et Deba)	10-15°
Ciseaux ménagers, Ciseaux de bricolage	30-35°

Mode d'emploi
1. Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface stable et antidérapante.
2. Aiguisage:

- **Aiguisage grossier:** Insérez le couteau avec la lame vers le bas à l'angle souhaité dans l'aiguiseur. Répétez ce processus 3 à 8 fois jusqu'à ce que la lame soit aiguisée.

- **Aiguisage fin:** Tirez le couteau à l'angle souhaité avec la pointe vers le haut 3 à 5 fois à travers la lame en V.



- **Aiguisage des couteaux dentelés / ciseaux:** Augmentez l'angle de la lame en V et tirez le couteau ou la lame des ciseaux en diagonale à travers la lame en V de l'aiguiseur.

3. Vérifiez l'aiguisage de la lame en testant soigneusement si elle coupe proprement du papier ou une tomate.
4. Essuyez la lame avec un chiffon humide après l'aiguisage pour enlever les résidus.

Fréquence d'aiguisage
- 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 agents de nettoyage agressifs.
- Rangez l'aiguiseur de couteaux dans un endroit sec et sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

Español

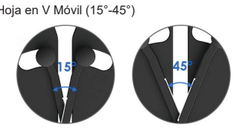
Gracias por elegir LEBENLANG. Nos esforzamos por alcanzar los más altos estándares de calidad y diseño y le deseamos mucha alegría con su nuevo producto.

Detalles Técnicos
- Código de producto: LBL113
- Contenido 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.
- Use siempre equipo de protección adecuado, como gafas de seguridad y guantes resistentes a cortes, al usar el afilador de cuchillos.
- 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 resbale o se vuelque durante su uso.
- Use el afilador de cuchillos solo para el propósito previsto. No afile objetos que no sean adecuados para el afilador de cuchillos.
- Inspeccione el dispositivo en busca de daños visibles antes de cada uso. No use el afilador de cuchillos si las partes están dañadas o desgastadas.

Descripción del Producto

- Hoja en V Móvil (15°-45°)



Nota:
- **Ángulo de corte:** Un ángulo de corte más plano (por ejemplo, 15° por lado) produce un filo más afilado pero potencialmente más delicado. Un ángulo más pronunciado (por ejemplo, 25° por lado) proporciona más durabilidad pero es menos afilado.

Tipo	Ángulo Recomendado
Cuchillo de chef, Santoku, Cuchillo para filetear, Cuchillo para pelar, Cuchillo de bolsillo, Navaja, Cuchillo de utilidad para exteriores	15-20°
Cuchillo de pan, Cuchillo multiusos, Cuchillo de caza, Cuchillo de camping	20-25°
Cuchillo de sushi (cuchillos Sashimi y Deba)	10-15°
Tijeras domésticas, Tijeras de manualidades	30-35°

Instrucciones de uso
1. Coloque el afilador de cuchillos en una superficie estable y antideslizante.
2. Afilado:

- **Afilado grueso:** Inserte el cuchillo con la hoja hacia abajo en el ángulo deseado a través del afilador. Repita este proceso de 3 a 8 veces hasta que la hoja esté afilada.

- **Afilado fino:** Tire del cuchillo a través de la hoja en V en el ángulo deseado con la punta hacia arriba de 3 a 5 veces.

- **Afilado de cuchillos dentados / tijeras:** Aumente el ángulo de la hoja en V y tire del cuchillo o la hoja de las tijeras en diagonal a través de la hoja en V del afilador.

3. Compruebe la nitidez de la hoja probando cuidadosamente si corta papel o un tomate de manera limpia.
4. Limpie la hoja con un paño húmedo después de afilar para eliminar cualquier residuo.

Frecuencia de afilado
- 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 agentes de limpieza agresivos.
- Guarde el afilador de cuchillos en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

Italiano

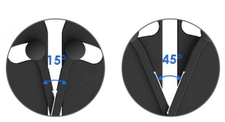
Grazie per aver scelto LEBENLANG. Puntiamo ai massimi standard di qualità e design e vi auguriamo molta gioia con il vostro nuovo prodotto.

Dettagli Tecnici
- Codice prodotto: LBL113
- Contenuto della consegna: Affilacoltelli, manuale di istruzioni

Istruzioni Generali di Sicurezza
- Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima di usare 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.
- Indossare sempre dispositivi di protezione adeguati, come occhiali di sicurezza e guanti resistenti ai tagli, quando si usa l'affilacoltelli.
- 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 danni visibili prima di ogni utilizzo. Non usare l'affilacoltelli se le parti sono danneggiate o usurate.

Descrizione del Prodotto

- Lama a V Mobile (15°-45°)

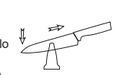


Nota:
- **Angolo di taglio:** Un angolo di taglio più piatto (es. 15° per lato) produce un bordo più affilato ma potenzialmente più delicato. Un angolo più ripido (es. 25° per lato) offre maggiore durabilità ma è meno affilato.

Tipo	Angolo Consigliato
Coltello da chef, Santoku, Coltello da filettatura, Coltello per sbucciare, Coltello tascabile, Coltello pieghevole, Coltello utilitario da esterno	15-20°
Coltello da pane, Coltello multiuso, Coltello da caccia, Coltello da campeggio	20-25°
Coltello da sushi (coltelli Sashimi e Deba)	10-15°
Forbici domestiche, Forbici da artigianato	30-35°

Istruzioni per l'uso
1. Posizionare l'affilacoltelli su una superficie stabile e antiscivolo.
2. Affilatura:

- **Affilatura grossolana:** Inserire il coltello con la lama rivolta verso il basso all'angolo desiderato attraverso l'affilacoltelli. Ripetere questo processo da 3 a 8 volte fino a quando la lama non è affilata.



- **Affilatura fine:** Tirare il coltello attraverso la lama a V all'angolo desiderato con la punta rivolta verso l'alto da 3 a 5 volte.

- **Affilatura coltelli seghettati / forbici:** Aumentare l'angolo della lama a V e tirare il coltello o la lama delle forbici in diagonale attraverso la lama a V dell'affilacoltelli.

3. Controllare l'affilatura della lama testando con cura se taglia pulitamente carta o un pomodoro.
4. Pulire la lama con un panno umido dopo l'affilatura per rimuovere eventuali residui.

Frequenza di affilatura
- Uso frequente: Ogni 1-2 mesi
- Uso occasionale: Ogni 3-6 mesi
- Uso raro: Una o due volte l'anno

Pulizia e conservazione
- Pulire l'affilacoltelli regolarmente per rimuovere trucioli di metallo e sporco. Utilizzare un panno morbido ed evitare agenti di pulizia aggressivi.
- Conservare l'affilacoltelli in un luogo asciutto e sicuro quando non è in uso.

Nederlands

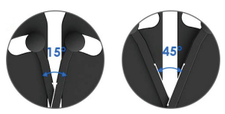
Dank u voor uw keuze voor LEBENLANG. Wij streven naar de hoogste normen op het gebied van kwaliteit en design en wensen u veel plezier met uw nieuwe product.

Technische Gegevens
- Productcode: LBL113
- Leveringsomvang: Messenslijper, handleiding

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 weg van de scherpe messen.
- Draag altijd geschikte beschermingsmiddelen, zoals een veiligheidsbril en snijbestendige handschoenen, bij het gebruik van de messenslijper.
- Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon, goed verlicht en vrij van afleidingen is. Gebruik de messenslijper niet in de buurt van brandbare 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.
- Controleer het apparaat voor elk gebruik op zichtbare schade. Gebruik de messenslijper niet als onderdelen beschadigd of versleten zijn.

Productbeschrijving

- Verplaatsbaar V-Mes (15°-45°)

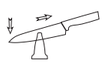


Opmerking:
- **Snijhoek:** Een vlakkere snijhoek (bijv. 15° per zijde) zorgt voor een scherpere maar mogelijk delicate snede. Een steilere hoek (bijv. 25° per zijde) biedt meer duurzaamheid, maar is minder scherp.

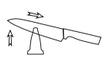
Type	Aanbevolen Hoek
Koksmes, Santoku, Fileermes, Schilmes, Zakmes, Vouwmes, Outdoor utility mes	15-20°
Broodmes, Universeel mes, Jachtmes, Kampeermes	20-25°
Sushimes (Sashimi- en Debames)	10-15°
Huishoudschaar, Knutselschaar	30-35°

Gebruiksaanwijzing
1. Plaats de messenslijper op een stabiele, antislip ondergrond.
2. Slijpen:

- **Grof slijpen:** Steek het mes met de snijkant naar beneden onder de gewenste hoek door de slijper. Herhaal dit proces 3-8 keer totdat het mes scherp is.



- **Fijn slijpen:** Trek het mes onder de gewenste hoek met de punt naar boven 3-5 keer door het V-mes.



- **Gekartelde messen/ scharen slijpen:** Vergroot de hoek van het V-mes en trek het mes of het schaarblad diagonaal door het V-mes van de slijper.

3. Controleer de scherpte van het mes door voorzichtig te testen of het papier of een tomaat schoon snijdt.
4. Veeg het mes na het slijpen af met een vochtige doek om slijpresten te verwijderen.

Slijpfrequentie
- Frequent gebruik: Elke 1-2 maanden
- Occasioneel gebruik: Elke 3-6 maanden
- Zeldzaam gebruik: Een tot twee keer per jaar

Reiniging en opslag
- Reinig de messenslijper regelmatig om metaalspaanders en vuil te verwijderen. Gebruik een zachte doek en vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- 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