

BergHOFF®

ESSENTIALS



1100033

MANUAL

ENGLISH

We are very pleased you have chosen BergHOFF to equip your kitchen. Thank you for your trust in our company and the quality we deliver. To ensure optimal use of this product, please read the safety and care tips we've listed below.

Important safety warnings

Always take these precautions in order to minimise the risk of injuries or damage:

- Read all the instructions before using the knife sharpener and keep the instructions in a safe place so you can consult them later.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities. Please keep the knife sharpener out of the reach of children.
- Do not try to sharpen new knives.
- Do not pull the knife through the appliance with force.

⚠ This sharpener is not suitable for ceramic blades or very sensitive Japanese steel blades.

Instructions for use

1. Place the knife sharpener on the table and hold it firmly by the handle when sharpening. Pull the knife through each slot several times (eg. 5 times).

The slots have the following functions:



Slot 1: Diamond surface (preparations)

For repairing damaged blades and straightening blades before actually sharpening them.

Slot 2: Tungsten steel (sharpen)

Sharpens the blade and restores the cutting edge to a "V" shape.

Slot 3: Ceramic stone (fine tune)

Polishes the blade and equalises any surface irregularities that may have been caused - including those caused by the sharpening procedure.

2. How to sharpen a knife:

- a. Sharpen only clean and dry blades. Place the blade with the broad end near the knife handle into a slot and pull the knife gently towards you.

Attention: do not move the blade backwards and forwards - pull in one direction only.

- b. We recommend repeating this procedure at least five times per slot, or more often, depending on the condition of the blade.

- c. Rinse the knife carefully after sharpening the blade.

DEUTSCH

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für BergHOFF entschieden haben, um Ihre Küche auszustatten. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen und die Qualität, die wir liefern. Um eine optimale Nutzung dieses Produkts zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Sicherheits- und Pflegehinweise, die wir nachfolgend aufgelistet haben.

Wichtige Sicherheitshinweise

Treffen Sie immer diese Vorsichtsmaßnahmen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen zu minimieren:

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Messerschärfer verwenden, und bewahren Sie die Anweisungen an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie später konsultieren können.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten bestimmt. Bitte bewahren Sie den Messerschärfer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Versuchen Sie nicht, neue Messer zu schärfen.
- Ziehen Sie das Messer nicht mit Gewalt durch das Gerät.

⚠ Dieser Schärfer ist nicht geeignet für Keramikklingen oder sehr empfindliche japanische Stahlklingen geeignet.

Gebrauchsanweisung

1. Legen Sie den Messerschärfer auf den Tisch und halten Sie ihn beim Schärfen am Griff fest. Ziehen Sie das Messer mehrmals durch jeden Schlitz (z.B. 5-mal).

Die Steckplätze haben folgende Funktionen:



Schärfer 1: Diamantoberfläche (Vorbereitungen)

Zum Reparieren beschädigter Klingen und Richten von Klingen vor dem eigentlichen Schärfen.

Schärfer 2: Worf framwelle (Schärfen)

Schärft die Klinge und bringt die Klinge wieder in eine V-Form.

Schärfer 3: Keramischer Stein (Feinabstimmung)

Poliert die Klinge und gleicht Unebenheiten der Oberfläche aus, die durch das Schärfen verursacht wurden.

2. Wie man ein Messer schärft:

- a. Schärfen Sie nur saubere und trockene Klingen. Legen Sie die Klinge mit dem breiten Ende in der Nähe des Messergriffs in einen Schlitz und ziehen Sie das Messer vorsichtig zu sich hin.

Achtung: Klinge nicht vorwärts und rückwärts bewegen - nur in eine Richtung ziehen!

- b. Wir empfehlen, diesen Vorgang mindestens fünfmal pro Schärfer zu wiederholen, je nach Beschaffenheit der Klinge auch öfter.

- c. Spülen Sie das Messer nach dem Schärfen der Klinge sorgfältig aus.

FRANÇAIS

Nous sommes très heureux que vous ayez choisi BergHOFF pour équiper votre cuisine. Nous vous remercions de votre confiance dans notre marque et la qualité de nos produits. Pour assurer une utilisation optimale de ce produit, veuillez lire les conseils de sécurité et d'entretien ci-dessous.

Avertissements de sécurité importants

Toujours prendre ces précautions afin de minimiser le risque de blessures ou de dommages du produit :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'aiguiser et gardez les instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter plus tard.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées. Veuillez garder l'aiguiser hors de la portée des enfants.
- N'essayez pas d'aiguiser de nouveaux couteaux.
- Ne tirez pas le couteau à travers l'appareil avec force.

⚠ Cet aiguiser ne convient pas aux lames en céramique ou aux lames en acier japonais très sensibles.

Mode d'emploi

1. Placez l'aiguiser sur la table et maintenez-le fermement par la poignée lors de l'affûtage. Tirez le couteau à travers chaque passage plusieurs fois (par exemple 5 fois).

Les passages ont les fonctions suivantes:



Passage 1: surface de diamant (préparations)

Pour réparer les lames endommagées et lisser le fil avant de les aiguiser.

Passage 2: Acier tungstène (aiguiser)

Aigüise la lame et restaure le tranchant en forme de "V".

Passage 3: Pierre de céramique (finition)

Polir la lame et égaliser les irrégularités de surface qui peuvent avoir été causées - y compris celles causées par la procédure d'affûtage.

2. Comment aiguiser un couteau :

- a. Aigüisez uniquement les lames propres et sèches. Placez la lame près de la poignée du couteau dans une fente et tirez le couteau doucement vers vous.

Attention: ne déplacez pas la lame vers l'arrière et vers l'avant - tirez dans une seule direction.

- b. Nous vous recommandons de répéter cette procédure au moins cinq fois par passage, ou plus souvent, en fonction de l'état de la lame.

- c. Rincez soigneusement le couteau après avoir aigüisé la lame.

ESPAÑOL

Estamos encantados de que haya escogido BergHOFF para equipar su cocina. Gracias por confiar en nuestra empresa y nuestra calidad. Para asegurar un uso óptimo de este producto, lea por favor los consejos de seguridad y cuidados.

Avisos de seguridad importantes

Tenga siempre estas precauciones para minimizar el riesgo de daños:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el afilador de cuchillos y guarde las instrucciones en un sitio seguro para poder consultarlas más tarde.
- Este producto no es para ser usado por niños o personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales. Por favor, mantenga el afilador de cuchillos lejos del alcance de los niños.
- No intente afilar cuchillos nuevos.
- No empuje el cuchillo con fuerza.

⚠ Este afilador no es adecuado para cuchillas cerámicas o cuchillas de acero japonés delicadas.

Instrucciones de uso

1. Coloque el afilador de cuchillos en la mesa y manténgalo con firmeza al afilar. Empuje el cuchillo a través de cada ranura varias veces (ejemplo 5 veces).

Las ranuras tienen las siguientes funciones:



Ranura 1: Superficie diamante (preparación)

Para reparar cuchillas dañadas y fortalecer cuchillas antes de afilarlas realmente.

Ranura 2: Acero tungsteno (afilado)

Afila la cuchilla y restaura el borde a la forma "V".

Ranura 3: Piedra cerámica (afinar)

Pule la cuchilla e iguala cualquier irregularidad que pueda haberse causado en la superficie-incluyendo las causadas por procesos de afilado.

2. Cómo afilar un cuchillo:

- a. Afile solo cuchillas limpias y secas. Coloque la cuchilla con el extremo ancho cerca del mango del cuchillo en una ranura y empújelo suavemente hacia usted.

Atención: no mueva la cuchilla hacia delante y hacia detrás-hágalo solo en una dirección.

- b. Recomendamos repetir el proceso al menos cinco veces por ranura, o con más frecuencia, dependiendo de las condiciones de la cuchilla.

- c. Enjuague el cuchillo con cuidado tras afilar la cuchilla.

РУССКИЙ

Мы очень рады, что Вы выбрали BergHOFF для оснащения Вашей кухни. Благодарим за Ваше доверие к нашей компании и нашим стандартам качества. Чтобы обеспечить оптимальное использование этого продукта, ознакомьтесь с приведенными ниже рекомендациями по безопасности и уходу.

Важные правила безопасности

Всегда принимайте эти меры предосторожности, чтобы свести к минимуму риск получения травм или повреждений:

- Прочитайте все инструкции перед использованием точилки и сохраняйте их в доступном месте, чтобы была возможность проконсультироваться с ними позже.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми, лицам с физическими или психическими ограничениями. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не пытайтесь заточить новые ножи.
- Не двигайте лезвие ножа в приборе с усилием.

⚠️ Не пригоден для керамических лезвий или очень чувствительных Японских стальных лезвий.

Инструкции по использованию

1. Поставьте точилку на стол и удерживайте ее за ручку во время использования. Проводите лезвием в каждом желобе примерно по 5 раз.

Желобы имеют следующие функции:



Желоб 1: Алмазная поверхность (подготовка). Для подготовки поврежденных лезвий и выпрямления лезвий непосредственно перед заточкой.

Желоб 2: Вольфрамовая сталь (заточка). Заточивает лезвие, приводя режущую кромку в форму V.

Желоб 3: Керамический камень (полировка). Полирует лезвие и выравнивает все возможные неровности, в том числе и появившиеся в процессе заточки.

2. Как точить нож:

A. Заточивайте только чистые и сухие лезвия. Поместите нож в желоб до самой рукоятки в желоб 1 и мягко потяните его на себя.

Внимание: не двигайте нож вперед и назад – всегда только в одном направлении.

B. Мы рекомендуем повторить это движение, как минимум, 5 раз в каждом желобе, возможно больше, в зависимости от состояния лезвия.

B. После заточки аккуратно сполосните лезвие.

POLSKI

Bardzo nam miło, że wybrali Państwo produkty marki BergHOFF jako wyposażenie Państwa kuchni. Dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie i oferowanej przez nas jakości. Aby zapewnić optymalną eksploatację, prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami na temat bezpieczeństwa i pielęgnacji.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Aby ograniczyć ryzyko skaleczenia lub uszkodzenia mienia, należy zawsze stosować się do poniższych wskazówek:

- Przed przystąpieniem do użytkowania ostrzałki należy zapoznać się z całą instrukcją obsługi. Instrukcję przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi. Ostrzałkę należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie wolno ostrzyć nowych noży.
- Noży nie wolno siłą przeciągać przez ostrzałkę.

⚠️ Ostrzałka nie jest przeznaczona do ostrzy ceramicznych ani do delikatnych, stalowych ostrzy japońskich.

Obsługa

1. Ostrzałkę położyć na stole i mocno trzymać za uchwyt podczas ostrzenia. Nóż kilkakrotnie (np. 5 razy) przeciągnąć przez każdy otwór.

Funkcje otworów:



Otwór 1: powierzchnia diamentowa (przygotowanie)

Służy do naprawiania i prostowania uszkodzonych ostrzy przed ostrzeniem właściwym.

Otwór 2: stal wolframowa (ostrzenie)

Służy do ostrzenia ostrza. Przywraca ostrzu kształt „V”.

Otwór 3: kamień ceramiczny (wykańczanie)

Służy do polerowania ostrza i wygładzania wszelkich nierówności powierzchni, w tym tych, które mogły powstać podczas ostrzenia.

2. Ostrzenie noża:

a. Należy ostrzyć tylko czyste i suche ostrza. Szerszą stronę ostrza w pobliżu rękojeści umieścić w otworze, a następnie delikatnie przeciągnąć w swoją stronę.

Uwaga: ostrza nie wolno przesuwac tam i z powrotem – należy przeciągać tylko w jednym kierunku.

b. Dla każdego otworu procedurę powtórzyć pięć lub więcej razy, w zależności od stanu ostrza.

c. Po ostrzeniu nóż opłukać z zachowaniem należytej ostrożności.

NEDERLANDS

We zijn erg blij dat u ervoor gekozen heeft om uw keuken uit te rusten met BergHOFF. Bedankt voor uw vertrouwen in ons bedrijf en de kwaliteit die we leveren. Om een optimaal gebruik van dit product te verzekeren, raden we u aan eerst de onderstaande tips voor veiligheid en onderhoud door te nemen.

Belangrijke veiligheidsaanschuwingen

Neem steeds deze voorzorgsmaatregelen in acht om het risico op letsels of schade te beperken:

- Lees eerst alle instructies voor u de messenslijper in gebruik neemt en bewaar de instructies op een veilige plaats zodat u deze later nog kan raadplegen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met een lichamelijke, sensorische of mentale beperking. Bewaar de messenslijper buiten bereik van kinderen.
- Probeer geen nieuwe messen te slijpen.
- Trek het mes niet met volle kracht door het apparaat.

⚠️ Deze slijper is niet geschikt voor keramische lemmeten of zeer gevoelige Japanse stalen lemmeten.

Instructies voor gebruik

1. Plaats de messenslijper op de tafel en houd hem stevig vast met het handvat tijdens het slijpen. Trek het mes meermaals door elke sleuf (vb. 5 keer).

De sleuven hebben de volgende functies:



Sleuf 1: Diamanten oppervlak (voorbereiding)

Voor het herstellen van beschadigde lemmeten en het recht trekken ervan voordat ze effectief geslepen worden.

Sleuf 2: Tungsten staal (slijpen)

Slijpt het lemmet en herstelt de snijkant naar een "V" vorm.

Sleuf 3: Keramische steen (afwerking)

Polijst het lemmet en egaliseert eventuele oneffenheden, ook indien ze ontstaan zijn tijdens het slijpen.

2. Hoe een mes slijpen:

a. Slijp enkel schone en droge lemmeten. Plaats het lemmet met de brede kant aan het handvat in een sleuf en trek het mes voorzichtig naar u toe.

Opgelet: beweeg het lemmet niet heen en weer - trek enkel in één richting.

b. We raden u aan om deze procedure minstens 5 keer te herhalen per sleuf, of vaker, afhankelijk van de staat van het lemmet.

c. Spoel het mes voorzichtig af na het slijpen van het lemmet.

ITALIANO

Siamo molto lieti che avete scelto BergHOFF per la vostra cucina. Grazie per la vostra fiducia nella nostra azienda e la qualità che forniamo. Per assicurare un uso ottimale, leggere i suggerimenti sulla sicurezza riportati di seguito.

Avvertenze importanti per la sicurezza

Prendere sempre queste precauzioni per ridurre al minimo il rischio di lesioni o danni:

- Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'affilatoio e conservarle in un luogo sicuro per poterle consultare successivamente.
- L'affilatoio non è stato progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con limiti fisici, sensoriali o mentali. Si prega di tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- E' vivamente sconsigliato affilare molto i coltelli nuovi.
- Non tirare con forza il coltello attraverso le lame dell'affilatoio.

⚠️ Non adatto per lame in ceramica o lame in acciaio giapponesi molto delicate.

Istruzioni per l'uso

1. Posizionare l'affilacoltelli sul tavolo e tenere impugnato saldamente il manico durante l'affilatura. Tirare il coltello attraverso ogni fessura più volte (ad es. 5 volte).

Le fessure affilanti hanno le seguenti funzioni:



Slot 1: superficie diamantata (preparazione) Per riparare lame danneggiate, ripristinandole e raddrizzandole preparandole per l'affilatura.

Slot 2: acciaio al tungsteno (affilatura) Affila la lama e ripristina la forma a "V" della lama.

Slot 3: Pietra ceramica (ripristino del filo)

Lima la lama e regolarizza qualsiasi irregolarità sulla superficie della lama, anche quelle causate dal procedimento di affilatura dello slot 2.

2. Come affilare un coltello.

a. Affilare solamente lame pulite e asciutte. Posizionare la parte ampia terminale della lama che si trova vicino al manico nello slot 1 e tirare il coltello delicatamente verso di voi.

Attenzione: non spostare la lama indietro e avanti - tirare in una sola direzione.

b. Si consiglia di ripetere questa procedura almeno cinque volte per ciascun slot, o anche di più, a seconda della condizione della lama.

c. Risciacquare con cura il coltello dopo l'affilatura della lama.

BergHOFF®

www.berghoffworldwide.com

© 2018 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM