



GEFU®

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по
пользованию

Scharf auf Kochen? Are you keen on sharpening?

- Wieder scharfe Messer in 3 Schritten
- Re-sharpen knives in three steps
- Aiguisage de couteau en 3 étapes
- Coltelli di nuovo affilati in 3 fasi
- Cuchillos afilados en 3 pasos
- Weer scherpe messen in 3 stappen
- Снова острые ножи в 3 шага



**GEFU – Entdecke
Deine Kochkunst.**
GEFU – Discover the
Culinary Artist in You.
www.gefu.com



Bedienungsanleitung

D

Wichtige Sicherheitshinweise:

Folgende Vorsichtsmaßnahmen sollten Sie immer beachten, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen zu verhindern bzw. zu minimieren:

1. Lesen Sie bitte alle Anweisungen gut durch, bevor Sie den Messerschärfer benutzen. Bewahren Sie diese sorgfältig auf, um sie später bei Bedarf nachlesen zu können.
2. Der Messerschärfer ist nicht geeignet, um von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt zu werden. Bitte halten Sie den Messerschärfer außer der Reichweite von Kindern! Er gehört nicht in deren Hände.
3. Versuchen Sie bitte nicht, ganz neue Messer zu schärfen.
4. Für Keramiklingen oder Messer mit sehr empfindlichen Stahlklingen ist der Messerschärfer nicht geeignet.
5. Ziehen Sie die zu schärfenden Messer bitte nicht mit Gewalt durch das Gerät.



1. Bedienungsanleitung:

Stellen Sie den Messerschärfer auf den Tisch und halten ihn am Griff fest. Er muss stabil stehen und soll nicht wackeln.

Ziehen Sie das Messer einige Male (z.B. 3 - 4 mal) durch die entsprechende Station.

Funktion Station 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = VORBEREITUNG)

„Repariert“ beschädigte Klingenkanten und begradigt die Klinge vor dem eigentlichen Schärfen.

Funktion Station 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = SCHÄRFEN)

Sie schärft die Klinge und stellt die Schneidkanten in „V“-Form wieder her.

Funktion Station 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FEINSCHLIFF)

Die Klinge wird poliert und es werden nochmals eventuelle – auch durch den Schärfvorgang – entstandene Unebenheiten ausgeglichen.

2. So schärfen Sie Ihr Messer:

- a) Die Klinge muss sauber und trocken sein.
Legen Sie die Klinge mit dem Ende – nahe dem Messergriff – in die Station 1 ein und ziehen Sie das Messer sanft in Ihre Richtung.
Achtung: Bitte keine Vorwärts-/Rückwärtsbewegung mit der Klinge vornehmen!
Ziehen Sie die Klinge immer nur in eine Richtung: Zu sich hin.
- b) Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang mindestens 3 - 4 mal pro Station zu wiederholen. Je nach Beschaffenheit der Klinge durchaus auch häufiger.
- c) Nachdem Sie die Klinge geschärft haben, spülen Sie das Messer sorgfältig und trocknen es gut ab.

Important safety information:

The following precautions should always be taken to avoid or minimize the risk of injury or damage:

1. Please read through all instructions thoroughly before using the knife sharpener. Take care to keep them for repeated reading as necessary.
2. The knife sharpener is not suited for use by persons whose physical, sensory or mental abilities are restricted. Please keep the knife sharpener out of the reach of children. It does not belong in their hands!
3. Please do not try to sharpen brand-new knives.
4. The knife sharpener is suited neither to ceramic blades nor to knives with very sensitive steel blades.
5. Never use force to pull the knife to be sharpened through the sharpener.

Instructions for use:

Place the knife sharpener on the table and hold it by the handle. It must stand safely without wobbling.

Pull the knife through the appropriate slot several times (e.g. 3–4 times).

Function of slot 1:**DIAMOND SURFACE (PREP)**

“Repairs” damaged blade edges and straightens the blade prior to actual sharpening.

Function of slot 2:**TUNGSTEN STEEL (SHARPENING)**

It sharpens the blade and restores the “V”-shape of the cutting edge.

Function of slot 3:**CERAMIC STONE (FINAL POLISH)**

The blade is polished, and again any unevenness, including that caused by grinding, is levelled out.

**How to sharpen your knife:**

- a) The blade must be clean and dry. Place the blade with its end – near the handle – in slot 1 and gently pull the knife in your direction.
Caution: Never move the blade back and forth. Always pull the blade in just one direction: towards yourself.
- b) We recommend you repeat this process at least 3–4 times per slot, or even more often depending on the blade's condition.
- c) After sharpening the blade, rinse the knife thoroughly and wipe it until dry.

Notice d'utilisation

F

Consignes de sécurité importantes :

Veillez à toujours respecter les mesures de précaution suivantes pour éviter ou minimiser les risques de blessure ou de dégâts matériels :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'aiguiser de couteaux. Conservez-les soigneusement pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.
2. L'aiguiser de couteaux n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Maintenez l'aiguiser de couteaux hors de la portée des enfants. Ce n'est pas un jouet !
3. N'essayez pas d'aiguiser des couteaux neufs.
4. L'aiguiser de couteaux n'est pas adapté à l'affûtage de lames céramiques ou de couteaux avec des lames d'acier fragiles.
5. Ne pas forcer sur le couteau lors de l'aiguisage.

Mode d'emploi :

Placez l'aiguiser de couteaux sur la table et tenez-le fermement par le manche. Il doit être stable et immobile.

Passez le couteau à plusieurs reprises (par ex. 3 à 4 fois) dans la fente correspondante.

Fonction encoche 1 :

DIAMAT SURFACE (PREP = PRÉPARATION)

« Répare » les bords endommagés et uniformise la lame avant l'aiguisage.

Fonction encoche 2 :

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AIGUISAGE)

Aiguisé la lame et redonne au fil émoussé sa forme en « V ».

Fonction encoche 3 :

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = POLISSAGE)

Poli la lame et élimine encore une fois les imperfections éventuelles liées à l'aiguisage.

Comment aiguiser votre couteau :

- a) La lame doit être propre et sèche. Placez la partie de la lame la plus large située près du manche dans le creux de l'encoche 1 puis faites glisser le couteau sans forcer en le ramenant vers vous.
Attention : Évitez tout mouvement de va-et-vient de la lame dans l'encoche. Faites-la toujours glisser uniquement dans un sens, c.-à-d. vers vous.
- b) Nous vous recommandons de renouveler cette opération au minimum 3 à 4 fois dans chaque encoche, davantage en fonction de l'état de la lame.
- c) Après avoir aiguisé la lame, rincez soigneusement le couteau et séchez-le bien.



Avvertenze di sicurezza importanti

Rispettare sempre le seguenti misure di cautela, al fine di evitare o ridurre al minimo il rischio di lesioni o danni.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'affilcoltelli. Conservare le istruzioni con cura, in modo da averle a portata di mano per rileggerle qualora fosse necessario.
2. L'affilcoltelli non deve essere utilizzato da persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Tenere l'affilcoltelli lontano dalla portata dei bambini! Si tratta di un prodotto non adatto ai bambini.
3. Non affilare coltelli nuovi.
4. L'affilcoltelli non è adatto ad affilare lame in ceramica o particolarmente delicate.
5. Non fare passare il coltello da affilare bruscamente nel dispositivo.

Istruzioni per l'uso

Appoggiare l'affilcoltelli sul tavolo e trattenerlo dall'apposita impugnatura. Deve essere stabile e non deve muoversi.

Fare passare il coltello più volte (per esempio 3 o 4 volte) nell'apposita stazione.

Funzione dell'apertura 1

DIAMANT SURFACE (PREP = PREPARAZIONE)

„Ripara“ il filo delle lame danneggiate, riallineandolo prima di procedere all'affilatura vera e propria.

Funzione dell'apertura 2

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AFFILARE)

Affila la lama e ripristina la forma a „V“ tipica del filo della lama.

Funzione dell'apertura 3

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = LEVIGATURA)

La lama viene levigata e vengono rimosse le eventuali irregolarità, che possono formarsi anche durante il processo di affilatura.

Come si affila un coltello

- a) La lama deve essere pulita e asciutta. Collocare la lama con l'estremità (vicino all'impugnatura) nella stazione 1 e tirare delicatamente il coltello verso di sé.

Attenzione: non muovere la lama avanti e indietro! Muovere la lama sempre e solo in un'unica direzione: verso di sé.

- b) Consigliamo di ripetere questo processo almeno 3 o 4 volte per ogni stazione. A seconda delle caratteristiche della lama, potrebbe essere necessario farla passare anche più volte.
- c) Dopo avere affilato la lama, lavare il coltello con attenzione e asciugarlo accuratamente.



Notas importantes de seguridad:

A fin de evitar o minimizar el riesgo de lesiones o daños materiales, deberán observarse siempre las siguientes medidas de precaución:

1. Antes de usar el afilador de cuchillos, lea detenidamente todas las instrucciones. Consérvelas bien para futuras consultas que pudieran ser necesarias.
2. El afilador de cuchillos no es adecuado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. ¡Mantenga el afilador de cuchillos fuera del alcance de los niños! No debe ser utilizado por ellos.
3. No intente afilar cuchillos completamente nuevos.
4. Este afilador de cuchillos no es apto para hojas de cerámica ni para cuchillos con hojas de acero muy delicadas.
5. No fuerce los cuchillos al pasarlos por el afilador.

Instrucciones de uso:

Coloque el afilador de cuchillos sobre la mesa y sujételo por el asa. El afilador debe estar apoyado sobre una superficie estable que no se mueva.

Pase el cuchillo varias veces (por ejemplo, de 3 a 4 veces) por la estación de afilado correspondiente.

Función de la abertura nº 1:

DIAMOND SURFACE (PREP = PREPARACIÓN)

«Repara» los bordes dañados de las hojas de cuchillo y las rectificas antes del afilado en sí.

Función de la abertura nº 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = AFILAR)

Afila la hoja de cuchillo y restaura la forma en «V» de los filos.

Función de la abertura nº 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = ACABADO FINAL)

Sirve para pulir la hoja y para nivelar las posibles irregularidades que puedan haber quedado o haberse producido por el proceso de afilado.



Cómo afilar sus cuchillos:

- a) La hoja debe estar limpia y seca. Coloque la hoja con el extremo, cerca del mango, en la estación nº 1 y haga deslizar el cuchillo suavemente en dirección hacia usted.
Atención: ¡No realice movimientos hacia adelante y atrás con el cuchillo! Mueva el cuchillo siempre en una sola dirección: hacia usted.
- b) Recomendamos repetir esta operación, como mínimo, de 3 a 4 veces en cada estación de afilado. Dependiendo de la calidad de la hoja, incluso se puede repetir más veces.
- c) Una vez afilada la hoja, lave el cuchillo meticulosamente y séquelo bien.

Belangrijke veiligheidsinstructies:

Volgende voorzorgsmaatregelen dient u altijd in acht te nemen om het risico op blessures of beschadigingen te verhinderen of tot een minimum te herleiden:

1. Gelieve alle aanwijzingen goed door te lezen voordat u de messenscherper gebruikt. Berg deze zorgvuldig op om ze later – zo nodig – te kunnen nalezen.
2. De messenscherper is niet geschikt om door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten gebruikt te worden. Gelieve de messenscherper buiten het bereik van kinderen te houden! Hij hoort niet in hun handen thuis.
3. Gelieve niet te proberen, net nieuwe messen te scherpen.
4. Voor keramische of messen met zeer gevoelige stalen lemmeten is de messenscherper niet geschikt.
5. Gelieve de te scherpen messen niet met geweld door het toestel te trekken.



Gebruiksaanwijzing:

Zet de messenscherper op tafel en houd hem aan de handgreep vast. Hij moet stabiel staan en mag niet wankel staan.

Trek het mes een paar keer (bv. 3 - 4 keer) door het betreffende station.

Functie opening 1:

DIAMAT SURFACE (PREP = VOORBEREIDING)

„Repareert” beschadigde snijkanten en corrigeert het lemmet vóór het eigenlijke scherpen.

Functie opening 2:

TUNGSTEN STEEL (SHARPEN = SCHERPEN)

Scherp het lemmet en herstelt de snijkanten in „V”-vorm.

Functie opening 3:

CERAMIC STONE (FINAL POLISH = FIJNE SLIJPBEWERKING)

Het lemmet wordt gepolijst en eventuele – ook door het scherpen – tot stand gekomen oneffenheden worden nogmaals vereffend.

Zo schert u uw mes:

- a) Het lemmet moet schoon en droog zijn. Leg het lemmet met het uiteinde – nabij de handgreep van het mes – in het station 1 en trek het mes zachtjes in uw richting.
Let op: Gelieve geen voor-/achterwaartse beweging met het lemmet te doen! Trek het lemmet altijd slechts in één richting: naar u toe.
- b) Wij adviseren, dit proces minstens 3 - 4 keer per station te herhalen. Afhankelijk van de kwaliteit van het lemmet beslist vaker.
- c) Nadat u het lemmet gescherpt hebt, spoelt u het mes zorgvuldig en droogt u het goed af.

Инструкция по ползованию

RU

Важные указания по безопасности:

Необходимо соблюдать следующие меры предосторожности, с тем чтобы предотвратить или свести к минимуму риск получения травмы или повреждения:

1. Пожалуйста, перед тем как использовать точилку для ножей, тщательно изучите инструкцию. Сохраните её для того, чтобы, в случае необходимости, обратиться к ней позже.
2. Точилка для ножей не предназначена для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями. Пожалуйста, храните точилку для ножей в недоступном для детей месте! Она ни в коем случае не должна попасть в их руки.
3. Пожалуйста, не пытайтесь заточить совершенно новые ножи.
4. Точилка для ножей не подходит для керамических ножей или ножей с очень тонкими японскими стальными лезвиями.
5. Пожалуйста, не применяйте силу во время проведения ножей для заточки через устройство.

Инструкция по эксплуатации:

Установите точилку для ножей на столе и крепко держите её за ручку. Она должна находиться в устойчивом положении и не шататься.

Проведите нож несколько раз (например, 3 - 4 раза) через соответствующее устройство.



Функция отверстие 1:

DIAMAT SURFACE (АЛМАЗНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)
(PREP = ПОДГОТОВКА)

„Исправляет“ поврежденные режущие кромки и выпрямляет лезвие до непосредственной заточки.

Функция отверстие 2:

Сверхтвёрдая сталь (TUNGSTEN STEEL)
(SHARPEN = ТОЧИТЬ)

Заостряет лезвия и восстанавливает форму „V“ режущей кромки.

Функции отверстие 3:

Керамический камень (CERAMIC STONE)
(FINAL POLISH = ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛИРОВАНИЕ)

Лезвие полируется, при этом сглаживаются возможные неровности, возникшие во время заточки.

Так заточить нож:

- a) Лезвие должно быть чистым и сухим. Введите лезвие до упора (почти до начала ручки ножа) в устройство 1 и мягко тяните нож на себя.
Внимание: Пожалуйста, не двигайте лезвие вперед / назад! Лезвие всегда тянется только на себя.
- b) Мы рекомендуем повторять эту операцию, по крайней мере 3 - 4 раза в каждом устройстве. Возможно и чаще - в зависимости от вида лезвия.
- c) После того как лезвия заточены, нож тщательно промыть и хорошо высушить.

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com