

# ACCORDIAN STYLE

## FRONT PANEL

FR



**INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, LIRE ET SUIVRE TOUTES LES RECOMMANDATIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. UN MAUVAIS USAGE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES. CONSERVER LA NOTICE.**

### ATTENTION

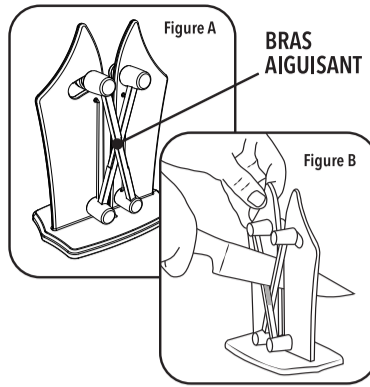
- Tenir hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter les blessures, soyez vigilant en manipulant les couteaux.
- Utilisez le produit uniquement sur des surfaces plates et sèches.
- Ne pas enfoncer la lame trop violemment sur l'affûteur Bavarian Edge™.

### AVERTISSEMENTS

- Avant utilisation, assurez-vous que votre surface de travail est propre, sèche et plate. Restez toujours vigilant lorsque vous manipulez des couteaux. Les couteaux aiguisés, comme les couteaux usés, peuvent causer des blessures graves. Tenez toujours vos doigts et autres parties du corps, éloignés des lames du Bavarian Edge™. Veillez à toujours les nettoyer avant et après utilisation. Ce produit ne convient pas pour les couteaux avec une lame en céramique.
- Passer vos doigts sur la lame pour la tester peut entraîner des coupures et des blessures. Afin de savoir si votre couteau est aiguisé, testez-le sur une feuille de papier par exemple. N'utilisez pas vos doigts.
- Éloignez vos doigts lorsque vous utilisez l'appareil. Manipulez les lames aiguisées avec précaution afin de ne pas vous couper ou vous blesser.

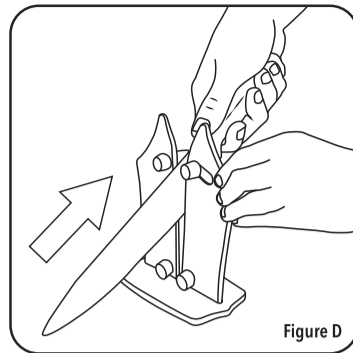
LE VISUEL DU PRODUIT PEUT VARIER.

### AVANT UTILISATION



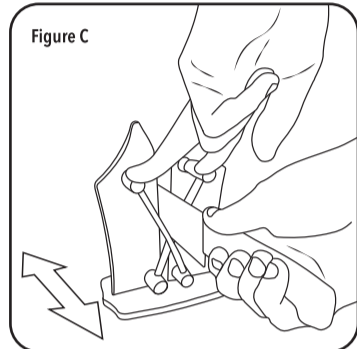
Avant d'utiliser Bavarian Edge™, assurez-vous que le côté avec les bras aiguisants est face à vous. (Figure A) Afin d'éviter que la machine ne soit instable et ne cause d'éventuelles blessures, veillez à la tenir fermement avec votre autre main; tout en faisant attention à la tenir hors de portée des lames. (Figure B)

### AIGUISAGE RAPIDE



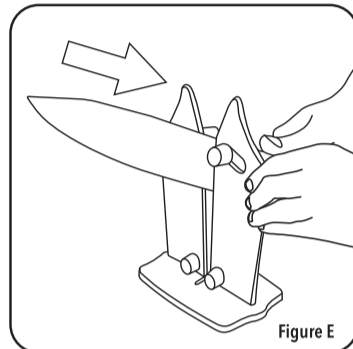
Pour un aiguisage rapide de votre lame, positionnez le couteau en biais de façon à ce que le manche soit plus haut que la lame. Ensuite, tirez doucement le couteau à travers l'encoche en appuyant légèrement vers le bas (Figure D). N'appuyez pas trop fort. Répétez le mouvement trois à quatre fois.

### POLISSAGE



Pour polir la lame de votre couteau, et lui donner un aspect tranchant et lisse, prenez le couteau horizontalement dans votre main et posez-le dans l'encoche du Bavarian Edge™. Ensuite, avec votre autre main, appuyez sur les deux bras à ressorts afin de les écarter. Faites bouger la lame délicatement d'avant en arrière. (Figure C) Ne pas enfoncer le couteau vers le bas.

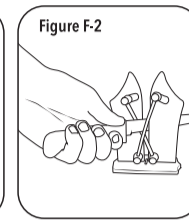
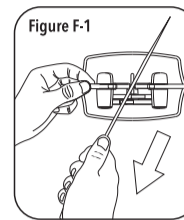
### AIGUISAGE FIN



Pour un aiguisage complet, positionnez le couteau en biais de façon à ce que le manche soit plus bas que le bout de la lame. Ensuite, tirez doucement le couteau à travers l'encoche en appuyant légèrement vers le bas. (Figure E); n'appuyez pas trop fort. Répétez le mouvement plusieurs fois.

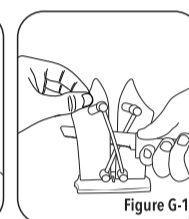
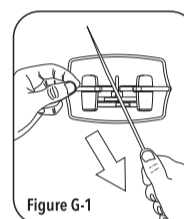
### COUTEAUX JAPONAIS (UN SEUL TRANCHANT)

Prenez votre couteau japonais horizontalement dans votre main, puis mettez-le dans l'encoche du Bavarian Edge™. Ensuite, tournez-le vers la gauche à un angle de 35°, comme indiqué dans la Figure F-1. Tournez le couteau vers la droite si le bord biseauté est de ce côté. Tirez doucement le couteau à travers l'encoche (Figure F-2) en appuyant légèrement vers le bas. Répétez le mouvement plusieurs fois. N'appuyez pas trop fort.



### COUTEAUX À DENTS

Prenez votre couteau à dents horizontalement dans votre main, puis mettez-le dans l'encoche du Bavarian Edge™. Ensuite, positionnez le couteau vers la droite à un angle de 35°, comme indiqué sur la Figure G-1. Tournez-le vers la gauche si les dents sont de ce côté de la lame. Tirez doucement le couteau à travers l'encoche (Figure G-2) en appuyant légèrement vers le bas. Répétez le mouvement plusieurs fois. N'appuyez pas trop fort. N'aiguisiez pas par-dessus.

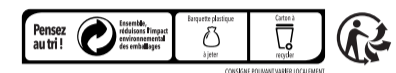


### COUTEAUX COMBINÉS

Vous avez peut-être un couteau qui a des parties à dents et un double côté biseauté. Reportez-vous à la section « COUTEAU À DENTS » pour les parties correspondantes, et à la section " AIGUISAGE RAPIDE " / " AIGUISAGE FIN " / " POLISSAGE " pour les parties biseautées.

### NETTOYAGE

Durant l'utilisation, des copeaux de métal peuvent s'accumuler sur le Bavarian Edge™ et sur le couteau que vous aiguisiez. Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide afin de retirer les copeaux. Après chaque utilisation, pensez aussi à enlever les résidus restants sur la lame à l'aide d'un chiffon ou en nettoyant à l'eau. Bavarian Edge™ n'est pas adapté pour le lave-vaisselle et ne doit pas être nettoyé avec des produits abrasifs ou dangereux.



Importé et distribué en France par:  
BEST OF TV s.a.s.  
28 chemin de Gérocourt  
F-95650 Boissy l'Aillerie  
sav@bestoftv.fr  
Fabriqué en RPC



Manufactured for  
Fairfield, NJ 07004  
©2017 Telebrands  
www.telebrands.com  
Made in China

FRONT

BACK

## BACK PANEL

NL



**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVENS. GELIEVE ALLE AANBEVELINGEN VÓÓR GEBRUIK TE LEZEN EN OP TE VOLGEN. ONGEPAST EN FOUTIEF GEBRUIK KAN LETSELS VEROORZAKEN. BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.**

### OPGELET

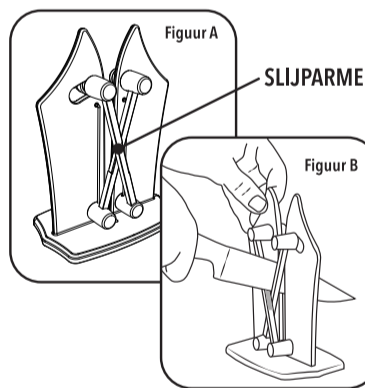
- Buiten het bereik van kinderen houden.
- Om letsels te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u messen manipuleert.
- Gebruik het product enkel op vlakke en droge oppervlakken.
- Duw het lemmet niet te heftig op de Bavarian Edge™ messenslijper.

### WAARSCHUWING

- Let er vóór gebruik op dat het werkoppervlak schoon, droog en vlak is. Let steeds goed op wanneer u messen manipuleert. Net zoals botte messen kunnen geslepen messen ernstige letsels veroorzaken. Houd uw vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van de messen van de Bavarian Edge™. Maak de messen vóór en na gebruik steeds schoon. Dit product is niet geschikt voor keramische messen.
- Als u uw vingers over het mes haalt om het te testen, kan dat snijwonden en letsels veroorzaken. Om na te gaan of uw mes goed geslepen is, gebruikt u onze tester. Doe dat niet met uw vingers.
- Wanneer u het apparaat gebruikt, dient u uw vingers uit de buurt te houden. Manipuleer geslepen messen voorzichtig zodat u zich niet snijdt of verwondt.

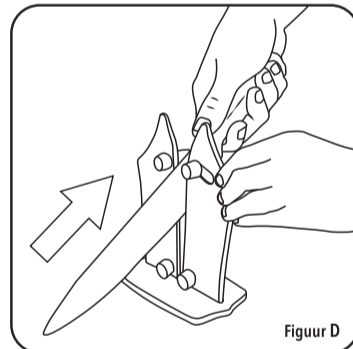
DE AFBEELDING KAN AFWIJKEN VAN HET EIGENLIJKE PRODUCT.

### VÓÓR GEBRUIK



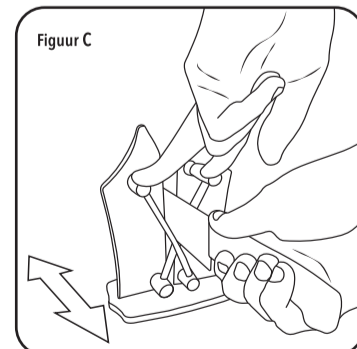
Voor u uw Bavarian Edge™ gebruikt, moet u erop letten dat de zijde met de slijparmen voor u staat. (Figure A.) Om te vermijden dat het apparaat niet stabiel staat en letsels zou kunnen veroorzaken, moet u het stevig vasthouden met de andere hand. Maar let goed op dat u uw handen uit de buurt van de messen houdt. (Figure B)

### SNEL SLIJPEN



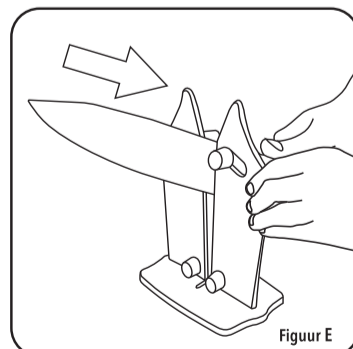
Om het lemmet snel te slijpen, zet u het mes schuin zodat de handgreep hoger staat dan het lemmet. Vervolgens haalt u het mes voorzichtig door de gleuf terwijl u het lichtjes naar beneden drukt (Figure D). Druk niet te hard. Herhaal die beweging drie tot vier keer. Nadat u het mes snel geslepen hebt, gaat u over naar de grondigere fase.

### POLIJSTEN



Om het lemmet van uw mes te polijsten en een scherp en glad uitzicht te geven, houdt u het mes horizontaal in de hand en plaatst u het in de gleuf van de Bavarian Edge™. Vervolgens drukt u met uw andere hand op beide veerarmen om ze uit elkaar te spreiden. Beweeg het lemmet voorzichtig van voor naar achter (Figure C). Duw het mes niet naar beneden.

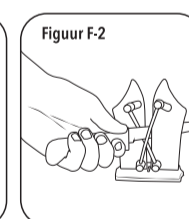
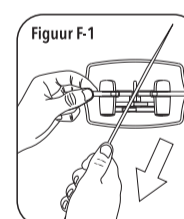
### FIJN SLIJPEN



Om het mes volledig te slijpen, zet u het mes schuin zodat de handgreep hoger staat dan het lemmet. Vervolgens haalt u het mes voorzichtig door de gleuf terwijl u het lichtjes naar beneden drukt (Figure E). Druk niet te hard. Herhaal de beweging een paar keer.

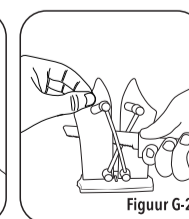
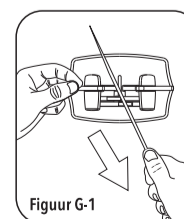
### JAPANESE MESSEN (EEN ENKELE SCHERPE KANT)

Neem uw Japans mes horizontaal in de hand, plaats het vervolgens in de gleuf van de Bavarian Edge™. Draai het naar links in een hoek van 35°, zoals aangegeven op Figure F-1. Draai het mes naar rechts als de afgeschuinde kant zich aan deze zijde bevindt. Haal het mes voorzichtig door de gleuf (Figure F-2) terwijl u het lichtjes naar beneden drukt. Herhaal de beweging een paar keer. Druk niet te hard.



### KARTELMESSEN

Neem uw kartelmes horizontaal in de hand, plaats het vervolgens in de gleuf van de Bavarian Edge™. Draai het vervolgens naar rechts in een hoek van 35°, zoals aangegeven op Figure G-1. Draai het naar links als de kant van het lemmet bevindt. Haal het mes voorzichtig door de gleuf (Figure G-2) terwijl u het lichtjes naar beneden drukt. Herhaal de beweging een paar keer. Druk niet te hard. Slijp het mes niet aan de bovenkant.



### MESSEN MET GECOMBINEERDE SNEDE

Uw mes heeft een gekarteld deel en een dubbele geslepen rand. Zie de rubriek "KARTELMESSEN" voor het gekartelde deel en de rubriek "SNEL SLIJPEN"/"FIJN SLIJPEN"/"POLIJSTEN" voor de geslepen randen.

### ONDERHOUD

Tijdens het gebruik kunnen er zich metaalspaanders ophopen op de Bavarian Edge™ en op het mes dat u aan het slijpen bent. Maak het apparaat regelmatig met een vochtige doek schoon om de spaanders te verwijderen. Na elk gebruik moet u ook de restanten op het lemmet verwijderen met behulp van een doek of met water. Bavarian Edge™ is niet geschikt voor de vaatwasser. U mag ook geen schuurmiddelen of gevaarlijke producten gebruiken.



Distribué en Belgique par:  
Verdeeld in België door:  
BEST OF TV BENELUX s.p.a.  
Route de Genval 16 Bât. B  
B-1380 Lasne  
contact@bestoftv.be  
Made in China.



Manufactured for  
Fairfield, NJ 07004  
©2017 Telebrands  
www.telebrands.com  
Made in China

FRONT

BACK