# CONSEILS D'UTILISATION

1. Pour assurer et prolonger la durée de vie du moteur, il ne faut pas appuyer sur les meules abrasives trop fortement au moment ou on allume la machine, si on ne veut pas nuire au bon fonctionnement.

2. Pour assurer et prolonger la durée de vie du moteur, il vaut mieux éviter l'utilisation prolongée de la machine.

3. Avant l'utilisation, il faut nettoyer tous résidus des gouttes d'eau ou de l'huile qui peuvent rester sur le couteau pour éviter toute adhérence d'huile sur les meules abrasives ainsi on obtient une plus longue durée de vie.

4. Quand on utilise cette machine pour la première fois pour aiguiser une lame émoussée, il est normalement nécessaire d'aiguiser plus longtemps selon l'épaisseur de la lame.
   Attention : les deux meules ne peuvent pas être remplacées après usure.

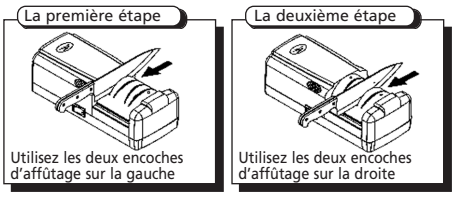
**DEUX ETAPES POUR AIGUISER RAPIDEMENT**

*Instructions* :

Mettez le couteau dans les encoches de l'affûteuse, tirez d'avant en arrière. Les deux encoches d'affûtage sur la gauche sont garnies d'une meule abrasive, celles de droite sont garnies d'une meule plus fine. Très important ! aiguisez votre couteau sur la gauche d'abord et ensuite aiguisez le sur la droite et ainsi de suite. Il ne faut surtout pas utiliser d'eau !

**A. PREMIERE ETAPE**

Utilisez les deux encoches d'affûtage (celles avec la meule gros grain) sur la gauche.
Mettez le couteau dans les encoches sur la gauche et mettez une légère pression !
Mais il faut se rappeler qu'il faut faire cette opération alternativement à droite et à gauche ! (si la lame est très émoussée, vous pouvez répéter l'opération)




**B. DEUXIEME ETAPE**

Utilisez les deux encoches d'affûtage (celles avec la meule grain fin) sur la droite.
La même chose que la première étape : alternativement à gauche et à droite ! Mais il faut se rappeler qu'il ne faut pas appuyer trop fortement ! Essayez de garder la main légère !

**Conseil :**

Après que ces étapes ont été effectuées, vous pouvez essayer le couteau pour vérifier l'affûtage (le tranchant) Si vous estimez qu'il n'est toujours pas assez aiguisé, vous pouvez répéter l'opération une ou deux fois.

Utiliser un fusil à aiguiser pour finir d'ébavurer le couteau et remettre le fil.

**Garantie :** ce matériel est garanti pour une utilisation normale contre tout vice de fabrication.


# CONSEILS D'UTILISATION

1. Pour assurer et prolonger la durée de vie du moteur, il ne faut pas appuyer sur les meules abrasives trop fortement au moment ou on allume la machine, si on ne veut pas nuire au bon fonctionnement.

2. Pour assurer et prolonger la durée de vie du moteur, il vaut mieux éviter l'utilisation prolongée de la machine.

3. Avant l'utilisation, il faut nettoyer tous résidus des gouttes d'eau ou de l'huile qui peuvent rester sur le couteau pour éviter toute adhérence d'huile sur les meules abrasives ainsi on obtient une plus longue durée de vie.

4. Quand on utilise cette machine pour la première fois pour aiguiser une lame émoussée, il est normalement nécessaire d'aiguiser plus longtemps selon l'épaisseur de la lame.
   Attention : les deux meules ne peuvent pas être remplacées après usure.

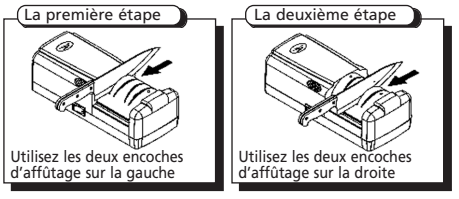
**DEUX ETAPES POUR AIGUISER RAPIDEMENT**

*Instructions* :

Mettez le couteau dans les encoches de l'affûteuse, tirez d'avant en arrière. Les deux encoches d'affûtage sur la gauche sont garnies d'une meule abrasive, celles de droite sont garnies d'une meule plus fine. Très important ! aiguisez votre couteau sur la gauche d'abord et ensuite aiguisez le sur la droite et ainsi de suite. Il ne faut surtout pas utiliser d'eau !

**A. PREMIERE ETAPE**

Utilisez les deux encoches d'affûtage (celles avec la meule gros grain) sur la gauche.
Mettez le couteau dans les encoches sur la gauche et mettez une légère pression !
Mais il faut se rappeler qu'il faut faire cette opération alternativement à droite et à gauche ! (si la lame est très émoussée, vous pouvez répéter l'opération)




**B. DEUXIEME ETAPE**

Utilisez les deux encoches d'affûtage (celles avec la meule grain fin) sur la droite.
La même chose que la première étape : alternativement à gauche et à droite ! Mais il faut se rappeler qu'il ne faut pas appuyer trop fortement ! Essayez de garder la main légère !

**Conseil :**

Après que ces étapes ont été effectuées, vous pouvez essayer le couteau pour vérifier l'affûtage (le tranchant) Si vous estimez qu'il n'est toujours pas assez aiguisé, vous pouvez répéter l'opération une ou deux fois.

Utiliser un fusil à aiguiser pour finir d'ébavurer le couteau et remettre le fil.

**Garantie :** ce matériel est garanti pour une utilisation normale contre tout vice de fabrication.

# NOTICE

1. To ensure and extend the use time of the motor, while starting the power, do not press the grinding wheels too hard that the motor is not able to run.

2. To ensure and prolong the use time of the motor, avoid the overload using of the machine.

3. Before using, clean the remaining drops of water or oil on the knife to avoid the attachment of oil on the grinding wheels so that it will have a longer life span.

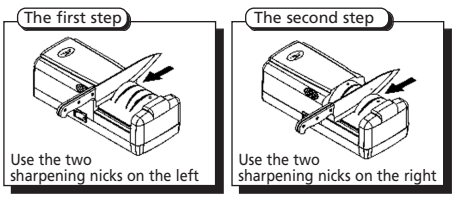
4. When using this machine to sharpen any blunt knife for the first time, it is normal and necessary to sharpen several times.

**Two steps of fast sharpening:**

*Instructions:*
Put the knife into the sharpener nicks, pull backward from the front. The two sharpening nicks on the left are equipped with rough grinding wheels; the ones on the right are equipped with fine grinding wheel. Remember this ! Sharpen your knife on the left first and then sharpen it on the right and do this in turns. Do not use any water to assist your sharpening!

**A. The first step :**

Use the two sharpening nicks (with rough grinding wheel) on the left:
Put the knife into the sharpening nicks on the left and press a little ! But do remember to operate it in turns:
Once on the left and once on the right ! (If the knife is very blunt, you can do it one or two more.)




**B. The second step :**

Use the two sharpening nicks (with fine grinding wheel) on the right:
The same as the first step : once on the left and once on the right ! But remember not to press it too hard ! Try to keep a light hand !

**Notes :**

After these steps have been done, we can try if the knife is sharp enough.
If you consider it is still not very sharp, you can do it one or two more times.

Use a sharpening steel to remove any remaining particles and to give an extra fine cutting edge.


# NOTICE

1. To ensure and extend the use time of the motor, while starting the power, do not press the grinding wheels too hard that the motor is not able to run.

2. To ensure and prolong the use time of the motor, avoid the overload using of the machine.

3. Before using, clean the remaining drops of water or oil on the knife to avoid the attachment of oil on the grinding wheels so that it will have a longer life span.

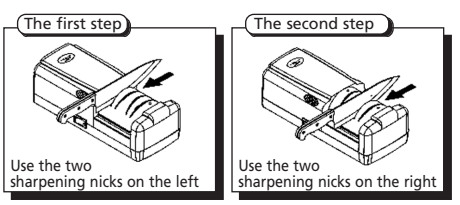
4. When using this machine to sharpen any blunt knife for the first time, it is normal and necessary to sharpen several times.

**Two steps of fast sharpening:**

*Instructions:*
Put the knife into the sharpener nicks, pull backward from the front. The two sharpening nicks on the left are equipped with rough grinding wheels; the ones on the right are equipped with fine grinding wheel. Remember this ! Sharpen your knife on the left first and then sharpen it on the right and do this in turns. Do not use any water to assist your sharpening!

**A. The first step :**

Use the two sharpening nicks (with rough grinding wheel) on the left:
Put the knife into the sharpening nicks on the left and press a little ! But do remember to operate it in turns:
Once on the left and once on the right ! (If the knife is very blunt, you can do it one or two more.)



**B. The second step :**

Use the two sharpening nicks (with fine grinding wheel) on the right:
The same as the first step : once on the left and once on the right ! But remember not to press it too hard ! Try to keep a light hand !

**Notes :**

After these steps have been done, we can try if the knife is sharp enough.
If you consider it is still not very sharp, you can do it one or two more times.

Use a sharpening steel to remove any remaining particles and to give an extra fine cutting edge.