

## English

### Important

- Read these instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Before connecting the appliance ensure that the voltage indicated on the underside of the appliance corresponds with the mains voltage in your home.
- Do not immerse the appliance into water. You can clean it with a damp cloth.
- Only sharpen knives with this appliance. Clean the knives well before grinding: a dirty grindstone will not sharpen effectively.
- With this appliance you can also sharpen serrated table knives. In this case you only grind the non-serrated side of the cutting edge. As a little steel is ground off with each sharpening, the serration will gradually disappear.
- This appliance is not suitable for coarsely serrated blades such as breadknives and the blades of an electric knife.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.

### General description (fig. 1)

- ⓐ On/Off switch (I = On; O = Off)
- ⓑ Blade guide slots for coarse grinding ①
- ⓒ Blade guide slots for fine grinding, deburring ②
- ⓓ Suction pads (for stable positioning)

### Sharpening knives

- Place the knife sharpener on a stable, horizontal surface (e.g. work top, table top).
- During operation some grinding dust will come from the appliance. Use the knife sharpener on a surface which can easily be cleaned.
- Switch on (fig. 2).
- Pull the knife smoothly (without hampering or stopping!) through the guide slot (fig. 3, 4). This action takes 2-3 seconds.
- Of a **straight** cutting edge sharpen both sides (fig. 5).
- First use the two guide slots for coarse grinding ①. Alternately use the left side slot and the right side slot.
- If required, repeat this a couple of times.
- Subsequently use the two guide slots for fine grinding ② in the same manner.
- Of a **serrated** cutting edge only sharpen the straight (non serrated) side.
- For this purpose use only one of the two guide slots for fine grinding ②.
- Serrated side on the **left**: use only the left side guide slot (fig. 6).
- Serrated side on the **right**: use only the right side guide slot (fig. 7).
- Never try to move (push) the knife through a guide slot in adverse direction: this may cause damage to the knife and to the grinding stones (fig. 8).
- The best result will be obtained if you push the blade gently downwards during sharpening. Do not apply excessive pressure!
- If you push the blade downwards too much, the appliance may be blocked. If this happens, just lift the knife a little.
- First practice sharpening using a less valuable knife.
- Never run your finger along the cutting edge to check the sharpness. Use e.g. a piece of paper for this purpose.
- Wash the knife after sharpening to prevent grindings to come into your food.

### Cleaning

- Remove the mains plug from the wall socket.
- Clean the appliance with a damp cloth.
- A few times per year hold the appliance upside down and shake out the grindings (fig. 9). You can also use a vacuum cleaner to remove grindings from the appliance.

### Grinding stones replacement

Please refer to your dealer for grinding stones replacement.

## Français

### Important

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces instructions en vous reportant aux illustrations.
- Vérifiez que la tension indiquée au-dessous de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide.
- N'aiguissez que des couteaux avec cet appareil. Nettoyez bien les couteaux avant de les aiguiser : l'aiguillage n'est pas efficace si la pierre à aiguiser est sale.
- Cet appareil convient également pour aiguiser des couteaux de table à dents de scie. Dans ce cas, n'aiguissez que le côté du fil du couteau dépourvu de dents. Puisqu'un peu d'acier est retiré à chaque affûtage, les dents de scie disparaîtront graduellement.
- Cet appareil ne convient pas pour l'aiguillage des couteaux à grandes dents de scie, tels les couteaux à pain ou les lames d'un couteau électrique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne le faites remplacer que par Philips ou un Centre Service Agréé Philips.

### Description générale

- ⓐ Interrupteur Marche/Arrêt (I = Marche, O = Arrêt)
- ⓑ Fentes guide-lame pour aiguillage grossier ①
- ⓒ Fentes guide-lame pour aiguillage fin ou ébarbage ②
- ⓓ Ventouses (pour la stabilité de l'appareil).

### Aiguillage de couteaux

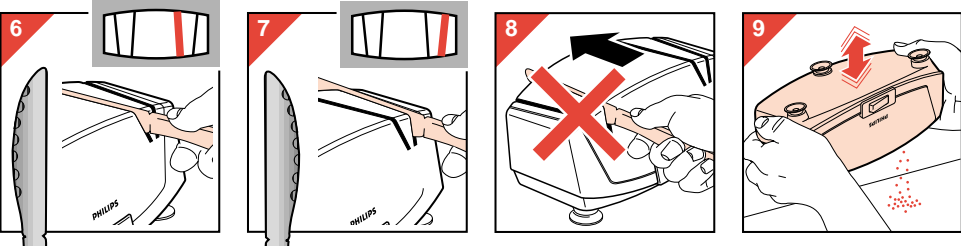
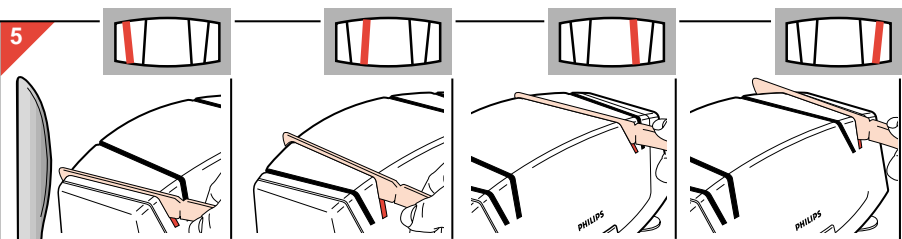
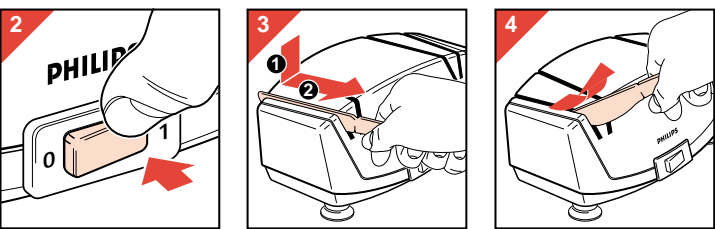
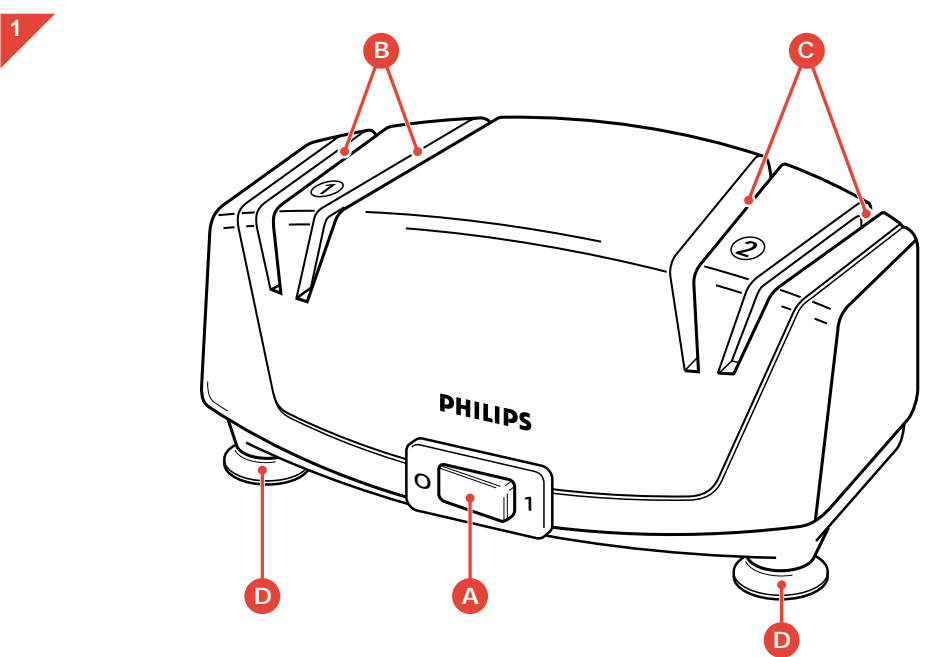
- Placez l'aiguise-couteaux sur une surface horizontale stable (par ex. votre plan de travail ou une table).
- Pendant l'opération, une petite quantité de limaille d'affûtage sera produite par l'appareil. Utilisez votre aiguise-couteaux sur une surface facile à nettoyer.
- Mettez l'appareil en marche (fig. 2).
- Tirez le couteau régulièrement (sans à-coups et de façon continue) dans la fente guide-lame (fig. 3, 4). Cela prend 2 à 3 secondes.
- Si le fil du couteau est droit, affûtez les deux côtés (fig. 5).
- Utilisez d'abord les deux fentes guide-lame de l'affûtage grossier ①.
- Utilisez la fente guide-lame gauche et celle de droite alternativement.
- Si nécessaire, répétez l'opération une ou deux fois.
- Utilisez ensuite, de la même manière, les fentes guide-lame pour affûtage fin ②.
- Pour un fil de couteau en **dents de scie**, n'aiguissez que le côté dénué de dents. Dans ce but, utilisez seulement une des fentes guide-lame pour affûtage fin ②.
- Si les dents sont à gauche : utilisez seulement les fentes guide-lame de gauche (fig. 6).
- Si les dents sont à droite : utilisez seulement les fentes guide-lame de droite (fig. 7).
- N'essayez jamais de faire avancer le couteau dans la fente guide-lame dans le mauvais sens (en le poussant) : cela pourrait abîmer le couteau et la pierre à aiguiser (fig. 8).
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en appuyant légèrement sur le couteau pendant l'affûtage. Mais la pression ne doit pas être trop forte.
- Si vous appliquez une pression trop forte sur la lame, vous pouvez bloquer l'appareil. Si cela se produit, il vous suffit de soulever un peu le couteau.
- Exercez-vous d'abord sur un couteau de peu de valeur.
- Ne vérifiez jamais l'affûtage en passant votre doigt sur le fil du couteau. Pour cette vérification utilisez par ex. un bout de papier.
- Lavez le couteau après l'affûtage afin d'empêcher que de la limaille ne vienne dans vos aliments.

### Nettoyage

- Retirez la fiche d'alimentation de la prise du secteur.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Plusieurs fois par an retournez l'appareil et secouez l'appareil pour en éliminer la limaille (fig. 9).
- Vous pouvez également utiliser un aspirateur pour retirer la limaille de l'appareil.

### Remplacement des pierres à aiguiser

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour le remplacement des pierres à aiguiser.



## Deutsch

### WICHTIG

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen genau an, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie es niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nie unter fließendem Wasser ab.
- Schleifen Sie mit diesem Gerät nur Messer, und reinigen Sie sie vorher. Ein verschmutzter Schleifstein schärft nicht gut.
- Sie können mit diesem Gerät auch Sägemesser schleifen. Schleifen Sie aber nur die glatte, nicht gezackte Seite der Klinge. Dabei wird nach und nach ein wenig Stahl abgetragen, sodaß die Klinge mit der Zeit ihre Zähnung verliert.
- Das Gerät ist nicht zum Schleifen von Messern mit grobem Wellenschliff, z.B. Brotmessern und Klingen von elektrischen Messern geeignet.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

### Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- ⓐ Ein-/Ausschalter. I = Ein; O = Aus
- ⓑ Führungsschlitze für den Grobschliff ①
- ⓒ Führungsschlitze für den Feinschliff und zum Abziehen ②
- ⓓ Saugfüße für einen sicheren Stand

### Messer schleifen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagerechte Oberfläche, z.B. einen Tisch oder eine Arbeitsfläche.
- Beim Schleifen entsteht ein feiner Abrieb. Wählen Sie darum eine Fläche, die sich leicht reinigen läßt.
- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 2).
- Ziehen Sie die zu schleifende Klinge zügig, mit einer gleichförmigen Bewegung, im Laufe von 2

## Nederlands

### Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en zie de illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het geschikt is voor de netspanning in uw woning. Zie het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. U kunt het schoonmaken met een vochtige doek.
- Slijp alleen messen met dit apparaat. Maak ze schoon voordat u ze gaat slijpen: een vervuilde slijpsteen slijpt niet goed.
- Met dit apparaat kunt u ook gekartelde tafelmessen slijpen. U slijpt dan alleen de niet-gekartelde zijde. Doordat daar bij elke slijpbeurt wat staal wordt afgeslepen, zal de kartelrand geleidelijk verdwijnen.
- Het apparaat is niet geschikt voor grove kartelmessen, zoals broodmessen en de bladen van een elektrisch mes.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

### Algemene beschrijving (fig. 1)

- ⓐ Aan/uit schakelaar (I = Aan; O = Uit)
- ⓑ Slijpgleuven voor grof slijpen ①
- ⓒ Slijpgleuven voor fijn slijpen, polijsten, afbramen ②
- ⓓ Zuigvoetjes (voor stabiele opstelling)

### Messen slijpen

- Plaats de messenslijper op een stabiel, vlak werkblad (bijv. aanrecht, tafelblad).
- Tijdens het slijpen zal er wat slijpstof vrijkomen. Gebruik het apparaat op een ondergrond die gemakkelijk kan worden schoongemaakt.
- Schakel het apparaat in (fig. 2).
- Trek het mes behoedzaam (zonder haperen of stoppen!) door de slijpgleuf (fig. 3, 4). Deze handeling duurt 2-3 seconden.
- Van een **gladde** snijrand slijpt u beide zijden (fig. 5).
- Eerst gebruikt u de twee slijpgleuven voor grof slijpen ①. Gebruik afwisselend de linker en de rechter slijpgleuf. Zonodig herhaalt u dit enkele keren.
- Vervolgens gebruikt u op dezelfde wijze de twee slijpgleuven voor fijn slijpen ②.
- Van een **kartelrand** slijpt u alleen de gladde (niet gekartelde) zijde van de snijrand. U gebruikt hiervoor slechts één van de twee slijpgleuven voor fijn slijpen ②.
- Kartelrand **links**: gebruik alleen de linker slijpgleuf (fig. 6).
- Kartelrand **rechts**: gebruik alleen de rechter slijpgleuf (fig. 7).
- Probeer nooit het mes in de verkeerde richting door een slijpgleuf te bewegen (duwen): dit kan beschadiging van mes en slijpstenen veroorzaken (fig. 8).
- Het beste resultaat bereikt u wanneer u tijdens het slijpen het mes lichtjes omlaag drukt. Niet hard duwen!
- Als u te hard op het mes duwt, blokkeert het apparaat. Til dan het mes even op.
- Oefen het messenslijpen eerst even met een minder waardevol mes.
- Controleer de scherpte van het mes nooit met uw vinger. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een papiertje.
- Was het mes af na het slijpen, om te voorkomen dat er slijpsel in uw voedsel komt.

### Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon met een vochtig doekje.
- Een paar keer per jaar keert u het apparaat om en schudt u het slijpstof er uit (fig. 9). U kunt ook een stofzuiger gebruiken om slijpstof uit het apparaat te verwijderen.

### Slijpstenen vervangen

Wend u tot uw leverancier voor vervanging van slijpstenen.

## Italiano

### Important

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni osservando le illustrazioni.
- Prima di inserire la spina, controllate che la tensione indicata sotto l'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Non immergete l'apparecchio nell'acqua; potete pulirlo con uno strofinaccio umido.
- Utilizzate questo apparecchio per affilare solo i coltelli. Per un'affilatura ottimale, pulite accuratamente i coltelli prima di inserirli nell'apparecchio.
- Con questo apparecchio potete affilare anche coltelli da tavola seghettati. In questo caso affilate solo il lato non seghettato del coltello: durante il processo di affilatura viene rimosso un sottilissimo strato di metallo e con l'andare del tempo la seghettatura potrebbe scomparire.
- Questo apparecchio non è adatto all'affilatura di lame seghettate da entrambi i lati, come nel caso di coltelli da pane o coltelli elettrici.
- Qualora il cavo di alimentazione si danneggiasse, dovrà essere sostituito solo da un rivenditore autorizzato Philips, in quanto per la riparazione sono necessari attrezzi e/o pezzi di ricambio speciali.

### Descrizione generale (fig. 1)

- ⓐ Interruttore On/Off (I = on; O = off)
- ⓑ Aperture per l'inserimento delle lame - affilatura grossolana ①
- ⓒ Aperture per l'inserimento delle lame - affilatura accurata, sbavatura ②
- ⓓ Piedini a ventosa (per una posizione più stabile)

### Come affilare i coltelli

- Posizionate l'affila-coltelli su una superficie stabile e orizzontale (es: piano di lavoro o tavolo).
- Durante il processo di affilatura si formerà della polvere metallica che uscirà dall'apparecchio: sistemate l'affila-coltelli su una superficie facilmente lavabile.
- Accendete l'apparecchio (fig. 2).
- Inserite delicatamente la lama (senza forzarla) nell'apertura (fig. 3, 4). Questa operazione richiederà un paio di secondi.
- Nei coltelli a **lama liscia**, affilate entrambi i lati (fig. 5).
- Utilizzate dapprima le due aperture per l'affilatura grossolana ①, alternando la lama nell'apertura di destra e in quella di sinistra. Se necessario, ripetete l'operazione più volte.
- Utilizzate successivamente le due aperture per un'affilatura più accurata ②.
- Nei coltelli a **lama seghettata**, affilate solo il lato liscio (non seghettato) e utilizzate solo le aperture per l'affilatura accurata ②.
- Lato seghettato a **sinistra**: utilizzate solo l'apertura di sinistra (fig. 6).
- Lato seghettato a **destra**: utilizzate solo l'apertura di destra (fig. 7).
- Non tentate mai di muovere (spingere) il coltello all'interno di un'apertura: potreste danneggiare la lama e le mole. (fig. 8)
- Per ottenere il miglior risultato, spingete delicatamente la lama verso il basso durante l'affilatura. Attenzione: non esercitate troppa pressione sul coltello!
- Se spingete la lama troppo a fondo, l'apparecchio potrebbe bloccarsi. In questo caso, sollevare leggermente il coltello.
- Prendete familiarità con l'apparecchio utilizzando dapprima coltelli di poco valore.
- Non passate mai le dita sulla lama del coltello per controllarne l'affilatura. Utilizzate invece un pezzo di carta.
- Dopo aver affilato il coltello, lavatelo accuratamente in modo da evitare che eventuali residui di metallo finiscano nel cibo.

### Pulizia

- Togliete la spina dalla presa.
- Pulite l'apparecchio con uno strofinaccio umido.
- Di tanto in tanto, capovolgete l'apparecchio e scuotetelo con forza per eliminare i residui metallici (fig. 9). A questo proposito potete utilizzare anche un aspirapolvere.

### Sostituzione delle mole

Per la sostituzione delle mole contattate il rivenditore autorizzato più vicino.

# PHILIPS

## HR 2577



# PHILIPS

100% recycled paper

4222 000 89562



