

USER MANUAL



Hereby, MOB, declares that item MO2785 is in Compliance with the essential requirements and other relevant conditions of Regulation (EU) 2023/988. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:
www.momanual.com.

MOB, PO BOX 644, 6710 BP (NL).



PO: XXXXXXXX
Made in China

MO2785

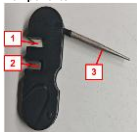
EN

Pocket-sized knife sharpener

Overview

This multi-function knife sharpener features ceramic slot, metal slot, and metal rod, designed for quick and effective sharpening of straight-edge knives, serrated knives, and scissors.

Components



1. Ceramic Slot: For fine honing and polishing knife edges.
2. Metal Slot: For coarse sharpening and restoring dull or damaged knife edges.
3. Metal Rod: For sharpening serrated knife blades and small tools.

Instructions for Use

1. Sharpening Straight-Edge Knives

Step 1: Coarse Sharpening (Metal Slot)

- Hold the sharpener firmly on a flat, stable surface.
- Insert the knife blade into the carbide slot at a 15–20 degree angle (match the knife's original bevel).
- Pull the knife blade through the slot 3–5 times with steady, even pressure (pull only, do not push back).

Step 2: Fine Honing (Ceramic Slot)

- Insert the knife blade into the ceramic slot at the same angle.
- Pull the blade through the slot 2–3 times to polish and refine the edge.

2. Sharpening Serrated Knives (Metal Rod)

- Extend the metal rod from the sharpener.
- Insert the rod into the serrations of the knife blade (align with the groove of each serration).
- Gently move the rod back and forth 2–3 times per serration (follow the curve of the serration).

3. Safety Notes

- Keep fingers away from the sharpening slots/rod during use to avoid cuts.
- Do not use the sharpener on ceramic knives or blades with a hollow grind (unless specified by the manufacturer).
- Clean the sharpener with a dry cloth after use; do not immerse in water for long periods.

DE

Messerschärfer im Taschenformat

Übersicht

Dieser Multifunktions-Messerschärfer verfügt über einen Keramikschlitz, einen Metallschlitz und einen Metallstab und ist für das schnelle und effektive Schärfen von Messern mit gerader Schneide, gezackten Messern und Scheren konzipiert.

Komponenten

1. Keramikschlitz: Zum feinen Abziehen und Polieren von Messerschneiden.
2. Metallschlitz: Zum groben Schärfen und Wiederherstellen stumpfer oder beschädigter Messerkanten.

3. Metallstab: Zum Schärfen von gezackten Messerklingen und kleinen Werkzeugen.

Gebrauchsanweisung

1. Schärfen von Messern mit gerader Schneide

Schritt 1: Grobes Schärfen (Metallschlitz)

- Halten Sie das Schärfgerät fest auf einer ebenen, stabilen Fläche.
- Führen Sie die Messerklinge in einem Winkel von 15-20 Grad in den Karbidschlitz ein (entsprechend der ursprünglichen Fase des Messers).
- Ziehen Sie die Messerklinge 3–5-mal mit gleichmäßigem Druck durch den Schlitz (nur ziehen, nicht zurückschieben).

Schritt 2: Feinschliff (Keramikschlitz)

- Führen Sie die Messerklinge im gleichen Winkel in den Keramikschlitz ein.
- Ziehen Sie die Klinge 2-3 Mal durch den Schlitz, um die Schneide zu polieren und zu verfeinern.

2. Schärfen von gezackten Messern (Metallstab)

- Ziehen Sie den Metallstab aus dem Schärfgerät heraus.
- Führen Sie den Stab in den Wellenschliff der Messerklinge ein (richten Sie ihn an der Rille jedes Wellenschliffs aus).
- Bewegen Sie den Stab vorsichtig 2-3 Mal pro Verzahnung hin und her (folgen Sie der Kurve der Verzahnung).

3. Sicherheitshinweise

- Halten Sie die Finger während des Gebrauchs von den Schleifschlitzen/dem Schleifstab fern, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Schärfggerät nicht für Keramikmesser oder Klingen mit einem Hohlschliff (es sei denn, dies wird vom Hersteller angegeben).
- Reinigen Sie das Schärfggerät nach dem Gebrauch mit einem trockenen Tuch

FR

Aiguiseur de couteaux de poche

Aperçu

Cet aiguiseur multifonctionnel comprend une fente en céramique, une fente en métal et une tige métallique, conçues pour affûter rapidement et efficacement les couteaux à lame droite, les couteaux dentelés et les ciseaux.

Composants

1. Fente en céramique : pour affûter et polir finement les lames de couteaux.
2. Fente métallique : pour un affûtage grossier et la restauration des lames émoussées ou endommagées. Fente métallique : pour un affûtage grossier et la restauration des lames émoussées ou endommagées.
3. Tige métallique : pour affûter les lames de couteaux dentelés et les petits outils.

Mode d'emploi

1. Affûtage des couteaux à lame droite

Étape 1 : Affûtage grossier (rainure métallique)

- Tenez fermement l'aiguiseur sur une surface plane et stable.
- Insérez la lame du couteau dans la fente en carbure à un angle de 15 à 20 degrés (correspondant au biseau d'origine du couteau).
- Passez la lame du couteau dans la fente 3 à 5 fois en exerçant une pression régulière et constante (tirez uniquement, ne repoussez pas).

Étape 2 : Affûtage fin (rainure en céramique)

- Insérez la lame du couteau dans la fente en céramique selon le même angle.
- Passez la lame dans la fente 2 à 3 fois pour polir et affiner le tranchant.

2. Affûtage des couteaux dentelés (tige métallique)

- Sortez la tige métallique de l'aiguiseur.
- Insérez la tige dans les dentelures de la lame du couteau (en l'alignant avec la rainure de chaque dentelure).
- Déplacez doucement la tige d'avant en arrière 2 à 3 fois par dentelure (en suivant la courbe de la dentelure).

3. Consignes de sécurité

- Gardez vos doigts éloignés des fentes/tiges d'affûtage pendant l'utilisation afin d'éviter toute coupure.
- N'utilisez pas l'affûteur sur des couteaux en céramique ou des lames à affûtage creux (sauf indication contraire du fabricant).
- Nettoyez l'affûteur avec un chiffon sec après utilisation ; ne

ES

Afilador de cuchillos de bolsillo

Descripción

Este afilador de cuchillos multifunción cuenta con ranura cerámica, ranura metálica y varilla metálica, diseñadas para un afilado rápido y eficaz de cuchillos de filo recto, cuchillos dentados y tijeras.

Componentes

1. Ranura de cerámica: para el afilado fino y pulido de filos de cuchillos.
2. Ranura metálica: para el afilado basto y restaurar el filo de cuchillos romos o dañados.
3. Varilla metálica: para afilar hojas de cuchillos de sierra y herramientas pequeñas.

Instrucciones de uso

1. Afilado de cuchillos de filo recto

Paso 1: Afilado basto (ranura metálica)

- Sujete firmemente el afilador sobre una superficie plana y estable.
- Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de carburo con un ángulo de 15-20 grados (que coincida con el bisel original del cuchillo).
- Mueva el cuchillo hacia usted a través de la ranura 3-5 veces ejerciendo una presión constante y uniforme (el movimiento solo debe ser hacia usted, no al revés).

Paso 2: Afilado fino (ranura cerámica)

- Inserte la hoja del cuchillo en la ranura de cerámica con el mismo ángulo.
- Pase la hoja por la ranura 2-3 veces para pulir y afinar el filo.

2. Afilado de cuchillos dentados (varilla metálica)

- Extienda la varilla metálica del afilador.
- Inserte la varilla en las estrías de la hoja del cuchillo (alineada con la ranura de cada estría).
- Mueva suavemente la varilla hacia delante y hacia atrás 2-3 veces por dentado (siga la curva del dentado).

3. Notas de seguridad

- Mantenga los dedos alejados de las ranuras/varilla de afilado durante el uso para evitar cortes.
- No utilice el afilador en cuchillos de cerámica ni en cuchillos con afilado hueco (a menos que lo especifique el fabricante).
- Limpie el afilador con un paño seco después de cada uso. No lo sumerja en agua durante mucho tiempo.

IT

Affilacoltelli tascabile

Panoramica

Questo affilacoltelli multifunzione è dotato di una fessura in ceramica, una fessura in metallo e un'asta in metallo,

ed è progettato per un'affilatura rapida ed efficace di coltelli a lama dritta, seghettati e forbici.

Componenti

1. Fessura in ceramica: per la levigatura fine e la lucidatura dei bordi dei coltelli.
2. Fessura in metallo: per l'affilatura grossolana e il ripristino di bordi smussati o danneggiati.
3. Asta in metallo: per affilare lame seghettate e piccoli utensili.

Istruzioni per l'uso

1. Affilatura di coltelli a lama dritta

Fase 1: Affilatura grossolana (fessura in metallo)

- Tenere saldamente l'affilatore su una superficie piana e stabile.
- Inserire la lama del coltello nella fessura in metallo duro con un'angolazione di 15-20 gradi (in linea con la smussatura originale del coltello).
- Tirare la lama del coltello attraverso la fessura 3-5 volte esercitando una pressione costante e uniforme (tirare solo, non spingere indietro).

Fase 2: Affilatura fine (fessura in ceramica)

- Inserire la lama del coltello nella fessura in ceramica con la stessa angolazione.
- Tirare la lama attraverso la fessura 2-3 volte per lucidare e rifinire il filo.

2. Affilatura di coltelli seghettati (asta in metallo)

- Estrarre l'asta in metallo dall'affilatore.
- Inserire l'asta nelle scanalature della lama del coltello (allinearla con la scanalatura di ciascuna scanalatura).
- Muovere delicatamente l'asta avanti e indietro 2-3 volte per ogni dentellatura (seguendo la curvatura della dentellatura).

3. Note di sicurezza

- Tenere le dita lontane dalle fessure/asta di affilatura durante l'uso per evitare tagli.
- Non utilizzare l'affilacoltelli su coltelli in ceramica o lame con

affilatura cava (salvo diversa indicazione del produttore).

- Pulire l'affilacoltelli con un panno asciutto dopo l'uso; non immergerlo in acqua per lunghi perioden.

NL

Zakformaat messenslijper

Overzicht

Deze multifunctionele messenslijper heeft een keramische sleuf, een metalen sleuf en een metalen staaf en is ontworpen voor het snel en effectief slijpen van messen met een rechte snede, gekartelde messen en scharen.

1. Keramische gleuf: voor het fijn slijpen en polijsten van messen.
2. Metalen gleuf: voor het grof slijpen en herstellen van botte of beschadigde messen.
3. Metalen staaf: voor het slijpen van gekartelde messen en klein gereedschap.

Gebruiksaanwijzing

1. Slijpen van messen met een rechte snede

Stap 1: grof slijpen (Metalen gleuf)

- Houd de slijper stevig vast op een vlak, stabiel oppervlak.
- Steek het mes in de hardmetalen gleuf onder een hoek van 15-20 graden (passend bij de oorspronkelijke schuine kant van het mes).
- Trek het mes 3-5 keer door de gleuf met gelijkmatige druk (alleen trekken, niet terugduwen).

Stap 2: Fijn slijpen (keramische gleuf)

- Steek het mes in dezelfde hoek in de keramische gleuf.
- Trek het mes 2-3 keer door de gleuf om de snede te polijsten en te verscherpen.

2. Kartelmesjes slijpen (metalen staaf)

- Schuif de metalen staaf uit de slijper.
- Steek de staaf in de kartels van het mes (lijn deze uit met de groef van elke kartel).

- Beweeg de staaf voorzichtig 2-3 keer heen en weer per kartel (volg de curve van de kartel).

3. Veiligheidsvoorschriften

- Houd uw vingers tijdens het gebruik uit de buurt van de slijpsleuven/staaf om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik de slijper niet voor keramische messen of messen met een holle slijping (tenzij aangegeven door de fabrikant).
- Reinig de slijper na gebruik met een droge doek; dompel hem niet langdurig onder in water.

PL

Kieszonkowa ostrzałka do noży

Informacje ogólne

Ta wielofunkcyjna ostrzałka do noży wyposażona jest w ceramiczny otwór, metalowy otwór i metalowy pręt, przeznaczone do szybkiego i skutecznego ostrzenia noży o prostym ostrzu, noży ząbkowanych i nożyczek.

Components

1. Ceramiczny otwór: do precyzyjnego ostrzenia i polerowania krawędzi noży.
2. Metalowy otwór: Do zgrubnego ostrzenia i przywracania tępości lub uszkodzonych krawędzi noży.
3. Metalowy pręt: Do ostrzenia ząbkowanych ostrzy noży i małych narzędzi.

Instrukcja użytkowania

1. Ostrzenie noży z prostą krawędzią

Krok 1: Zgrubne ostrzenie (metalowy otwór)

- Trzymaj ostrzałkę mocno na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Włóż ostrze noża do otworu z węgliku pod kątem 15–20 stopni (dopasuj do oryginalnego skosu noża).
- Przeciągnij ostrze noża przez szczelinę 3–5 razy, wywierając stały, równomierny nacisk (tylko pociągnij, nie pchaj z powrotem).

Krok 2: Precyzyjne szlifowanie (otwór ceramiczny)

- Włóż ostrze noża do ceramicznego otworu pod tym samym kątem.
- Przesuń ostrze przez otwór 2–3 razy, aby wypolerować i wygładzić krawędź.

2. Ostrzenie noży ząbkowanych (metalowy pręt)

- Wyciągnij metalowy pręt z ostrzałki.
- Włóż pręt w ząbki ostrza noża (wyrównaj z rowkiem każdego ząbka).
- Delikatnie poruszaj prętem w przód i w tył 2–3 razy na każdy ząb (podażaj za krzywizną ząbków).

3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas użytkowania trzymaj palce z dala od szczelin/pręta do ostrzenia, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie używaj ostrzałki do noży ceramicznych lub ostrzy z wydrążonym szlifem (chyba że producent wyraźnie to zaleca).
- Po użyciu wyczyść ostrzałkę suchą szmatką; nie zanurzaj jej na dłuższy czas w wodzie.