KYOCERA

For Kyocera ceramic knife

EN Electric Diamond Sharpener
User Guide

SP Afilador eléctrico de diamante
Guía del usuario

FR Guide d'utilisation de l'aiguiseur
électrique à diamant

DE Gebrauchsanweisung für batteriebetriebenes
Diamantschleifgerät

IT Affilatore Diamantato a batteria
Istruzioni per l'uso

CZ Elektrická diamantová bruska
Uživatelská příručka

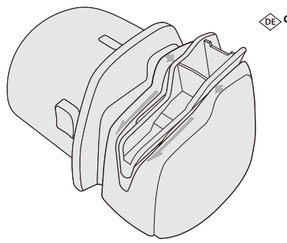
PO Afiador elétrico diamantado
Manual de instruções

SW Elektrisk slipmaskin
Bruksanvisning

CH 电动钻石磨刀器
简易说明书

KO 전동 다이아몬드 샤프너
간단 매뉴얼

JA 電動ダイヤモンドシャープナー
簡単マニュアル



Sharpens both metal and ceramic knives!! | Electric-powered Knife Sharpener

Electric Diamond Sharpener

Quick, powerful and simple solution for sharpening knives of various materials!
●Ceramics ●Stainless ●Steel ●Titan

Features electric power and a grinding stone made of industrial diamonds

¡Afila tanto cuchillos metálicos como de cerámica! | Afilador de cuchillo con motor eléctrico

Afilador eléctrico de diamante

¡Solución rápida, potente y simple para afilar los cuchillos de varios materiales!

Motorización eléctrica y una muela de afilar hecha de diamantes industriales.

Afia tanto facas de metal como de cerâmica! | Afilador eléctrico para facas

Afiador elétrico diamantado

Solução simples, rápida e eficiente para afiar facas de vários materiais!

Movido a pilha e com o rebolo feito de diamante industrial

Il aiguise les couteaux à lame métal et céramique | Aiguiseur à alimentation électrique

Aiguiseur électrique à diamant

Rapide et puissant c' est une solution simple d' aiguisage des couteaux faits de différents matériaux

Alimenté par courant électrique il est doté d' une meule en diamant industriel

Slipar stålknivar och keramiska knivar | Elektrisk diamantslip

Elektrisk slipmaskin

Snabb, kraftfull och enkel lösning för att slipa knivar av olika material!

Elektrisk slipmaskin med sliphjul av industridiamanter.

Geeignet für Keramik- und Stahlmesser | Batteriebetriebener Messerschärfer

Diamantschleifgerät

Die schnelle leistungsstarke und einfache Lösung zum Nachschleifen von Messern verschiedener Materialien.

Ausgestattet mit Batterieantrieb und einem diamantbesichteten Schleifrad.

陶瓷刀也可研磨!! | 电动钻石磨刀器

电动钻石磨刀器

各种材质的菜刀均可研磨！快速、锋利、简单
●陶瓷 ●不锈钢 ●钢 ●钛

电力驱动 ×金刚磨刀石

Affila sia coltelli in metallo che in ceramica | Affilacoltelli a batteria

Affilatore Diamantato a batteria

Una soluzione semplice, potente e veloce per l'affilatura di coltelli in materiali diversi!

Funzionamento a batteria. Dotato di mola per affilatura prodotta con diamante industriale

세라믹도 나이프도 연마할 수 있다!! | 전동 샤프너

전동 다이아몬드 샤프너

다양한 재질의 칼을 빠르고 예리하게 간단히 연마할 수 있습니다! | 전동 타입 ×다이아몬드 숫돌 적용
●세라믹스 ●스테인리스 ●철 ●티타늄

Brousí jak ocelové tak i keramické nože! | Elektrická bruska na nože

Elektrická diamantová bruska

Rychlé, výkonné a jednoduché řešení pro broušení nožů z různých materiálů!

Základem je elektrický pohon a brusný kotouč vyrobený z průmyslových diamantů

セラミックナイフも研げる!! | 電動式ナイフ研ぎ器

電動ダイヤモンドシャープナー

いろいろな材質の包丁が素早く、鋭く、簡単に研げます！
●セラミックス ●ステンレス ●鋼 ●チタン

電動パワーズダイヤモンド砥石採用

〈DS-38〉

Contact Information

North America
KYOCERA Industrial Ceramics Corporation
3565 Cadillac Avenue, Costa Mesa, CA 92626-1401
U.S.A.
Tel: +1-800-537-0294　Fax: +1-714-428-3608
http://www.KyoceraAdvancedCeramics.com

South America
KYOCERA do Brasil Componentes Industriais Ltda.
Rua Yashica 65, Jardim Bela Vista,Sorocaba,Estado de Sao Paulo 18016-440
BRAZIL
Tel: +55-15-3227-3800　Fax: +55-15-3227-3233
eliane.paixao@kyocera-componentes.com.br

Europe
KYOCERA Fineceramics GmbH
Fritz-Müller-Strasse 27, D-73730 Esslingen
GERMANY
Tel: +49 (0) 711-93 93 49 34　Fax: +49 (0) 711-93 93 49 50
apd@kyocera.de
www.kyocera.eu

Contact Sales Office France:
Tel: +33 (0) 141-73 73 30

Contact Sales Office UK:
Tel: +44 (0) 1276-69 34 50

Asia
京瓷(中国)商贸有限公司
上海市黄浦区延安东路550号海洋大厦6F/601
邮编：200001
电话：+86-21-58775366　传真：+86-21-58885082
网址：http://www.Kyocera.com.cn

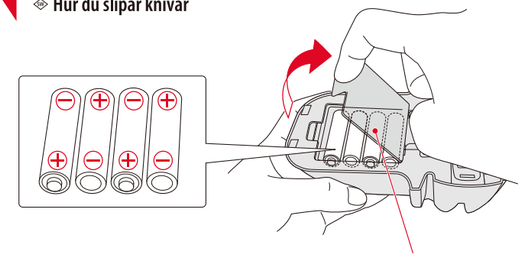
한국교세라정공 주식회사
인천 남동 고잔 638-1, 남동공단 69BL 2LT, 405-817
Tel: +82-32-821-8361　Fax: +82-32-821-8364
http://www.kyocera.co.kr

KYOCERA Asia Pacific Pte. Ltd.
298 Tiong Bahru Road, #13-03/05 Central Plaza 168730
Singapore
Tel: +65-6271-0500　Fax: +65-6271-0600
http://www.kyocera.com.sg/

KYOCERA Corporation　Jewelry and Application Products Division
6 Takeda Tobadono-cho, Fushimi-ku, Kyoto 612-8501, Japan
Tel: +81-75-604-3455(Direct)　URL: http://global.kyocera.com/living

© 2013 KYOCERA Corporation

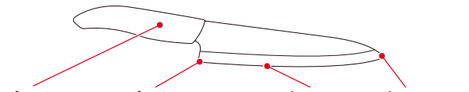
- How to sharpen knives
- Como afilar cuchillos
- Comment aiguiser les couteaux
- Anleitung zum Messerschärfen
- Come affilare un coltello
- Jak brousit nože
- Como afiar as facas
- Hur du slipar knivar
- 菜刀的研磨法
- 칼 연마법
- 包丁の研ぎ方



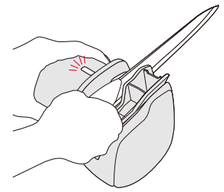
- Battery cover
- Tapa de la batería
- Couvercle des piles
- Verschlussklappe für das Batteriefach
- Coperchio batteria
- Kryt baterie
- Compartimento de pilhas
- Batteriskydd
- 电池盖
- 전지커버
- 電池カバー

01

- Insert four LR6 batteries (sold separately), with positive and negative terminals facing as shown on the inside of the battery cover.
- Inserte cuatro pilas LR (se venden separadamente), poniendo los terminales positivos y negativos como se indica en el interior de la tapa de la batería.
- Alimenter avec 4 piles LR (vendues séparément) insérées conformément aux indications de pôles figurant sur la face interne du capot.
- Bitte setzen Sie 4 AAA Batterien entsprechend der Markierung ein.
- Inserire 4 batterie LR (non incluse), posizionando i poli positivi e negativi secondo quanto indicato all´interno del coperchio batteria.
- Vložte čtyři baterie LR (prodává se samostatně) tak, jak je uvedeno na vnitřní straně krytu baterie.
- Insira 4 pilhas AA (vendidas separadamente), com os pólos positivo e negativo de acordo com a figura no compartimento
- Placera fyra LR6-batterier (AA) (medföljer ej), med plus- respektive minuspol enligt anvisningarna på insidan av batteriskyddet.
- 按电池盖内提示，将碱性3号干电池（需另行购买）按正确方向装入。
- **알칼리 AA건전지(별매)를 전지커버 내의 기재대로 정확히 세트하십시오.**
- アルカリ単３形乾電池（別売）を電池カバー内の記載に従って、正しい向きに入れてください。

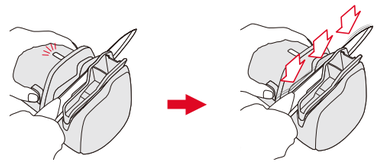


Grip	Heel	Blade	Tip
Mango	Talón (final hoja con el mango)	Hoja	Punta
Poignée	Talon	Lame	Pointe
Griff	Klingenende	Klinge	Klingenspitze
Manico	Parte finale del filo della lama	Lama	Punta
Rukojeť	Pata	Čepel	Špička
Cabo	Ricasso	Lámina	Ponta
Handtag	Längst in på knivbladet	Knivblad	Knivbladets spets
手柄	刀角	刀刃	刀尖
손잡이(그립)	**칼턱**	**칼날**	**칼끝**
柄(持ち手・グリップ)	顎(アゴ)	刃先	切っ先



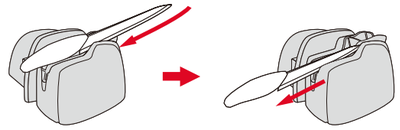
03

- While pressing the "Run" switch, slowly insert the knife into the knife guide slot on the left side, starting with the heel of the knife, at the location indicated by the arrow. (Make sure that the blade edge is level when inserted.)
- Presionando el interruptor "de Marcha", inserte despacio el cuchillo en la ranura por el lado izquierdo, comenzando por el talón del cuchillo, en la posición indicada por la flecha. (Asegúrese que la hoja 03 esta correctamente en su posición una vez insertada.)
- Pendant que vous pressez le bouton "Run", insérez doucement le couteau dans la fente du côté gauche en commencant par le talon de la lame à l'endroit indiqué par la flèche.
- Halten Sie den Anschaltknopf gedrückt. Führen Sie die Klinge in den linken Führungsschacht ein und ziehen Sie diese zu sich her, der Pfeilrichtung folgend. Bitte die Klinge gleichmäßig und mit wenig Druck führen.
- Tenendo premuto il tasto "Run", inserire lentamente il coltello nella fessura sinistra e, iniziando dal punto indicato dalla freccia, far scorrere la lama partendo dalla parte finale. (Assicurarsi che il filo della lama sia a contatto con la mola).
- Stiskněte tlačítko "Start", pomalu vložte nůž do držáku z levé strany, začněte zadní částí nože v místě označeném šipkou. (Ujistěte se, že čepel je vodorovně).
- Enquanto pressiona o botão "Run", lentamente insira a faca na abertura na lateral esquerda, começando com a base da faca no local indicado pela seta. (Certifique-se que a borda da lâmina está nivelada quando inserida).
- För långsamt ner knivbladet i slipspringan på vänstra sida där pilen indikerar, samtidigt som du trycker ner "Run"-knappen. Det är viktigt att hålla bladets egg rakt i spåret.
- 边按操作开关，边从刀角起将菜刀缓慢插入左侧刀具导引槽的箭头（⇒）部分（插入时要使刀刃保持水平。）
- **조작버튼을 누르면서 왼쪽의 나이프 가이드 슬롯의 화살표(⇒) 부분에 칼턱에서부터 천천히 꽂습니다 (칼날이 수평이 되도록 꽂으십시오).**
- 操作スイッチを押しながら、左側のナイフガイドスロットの矢印（⇒）部分に、包丁のアゴからゆっくりと差し込みます（刃先が水平になるようにして差し込んでください）。



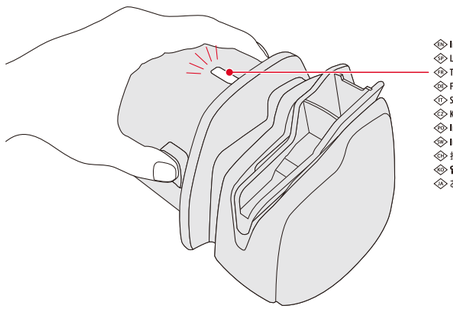
05

- If the knife blade is pressed hard against the grinding stone, the indicator lamp will turn off. Lightly sharpen the knife without pressing to keep the indicator lamp from turning off. If the indicator lamp blinks on and off frequently even if you sharpen without pressing, replace the batteries.
- Si la hoja del cuchillo es presionada con demasiada fuerza, la luz se apagará. Si la lámpara parpadea con frecuencia, incluso cuando la presión no es aplicada durante el afilado, esto quiere decir que las pilas tienen que ser substituidas.
- Si la lame du couteau est appuyée trop fortement contre la meule, le voyant lumineux s'éteint. Aiguisez légèrement le couteau sans appuyer trop fort afin d' éviter que le voyant s'allume. Si le voyant lumineux clignote même si vous procédez à l'aiguisage en douceur, alors remplacez les batteries.
- Wenn die Klinge zu stark auf den Schleiftstein gedrückt wird, erlischt die Funktionsanzeige. Wenn die Funktionsanzeige selbst bei geringem Druck permanent blinkt, müssen die Batterien gewechselt werden.
- Se la lama del coltello viene premuta forte contro la mola, la spia luminosa si spegne. Affilare il coltello senza eccessiva pressione affinché la spia luminosa non si spenga. Se la spia luminosa lampeggia spesso anche quando non viene applicata pressione durante l'affilatura, significa che bisogna sostituire le batterie.
- Je-li nůž tisknut příliš silně proti brusnému kotouči, kontrolka zhasne. Bruste nůž lehce, bez silného tlačení na nůž, aby kontrolka nezhasla. Bliká-li kontrolka, i když tlak není během broušení příliš silný, znamená to, že baterie je třeba vyměnit.
- Se a lamina da faca for pressionada com força contra a pedra de amolar, a luz indicadora se apagará. Afie a faca delicadamente para evitar que a luz se apague. Se a luz indicadora piscar muito frequentemente, mesmo afiando sem pressionar, troque as baterias.
- Om knivbladet pressas hårt mot slipstenen, kommer indikatorlampan att slockna. Om indikatorlampan blinkar på och av ofta även om du slipar utan att trycka, byt ut batterierna.
- 把菜刀的刀刃猛击磨刀石时，提示灯会灭。请注意不要过于用力，轻轻研磨，以免提示灯灭。如并未过于用力，提示灯频繁忽亮忽灭，则需换电池。
- **칼날을 숫돌에 강하게 대면 알림 램프가 꺼집니다.알림 램프가 꺼지지 않도록 너무 힘을 주지 말고 가볍게 연마하십시오.또한 힘을 주지 않고 연마해도 알림 램프가 빈번히 점멸할 경우는 전지를 교환하십시오.**
- 包丁の刃を砥石に強く当てると、お知らせランプが消えます。お知らせランプが消えないように、力を入れずに、軽く研いで下さい。また、力を入れずに研いでもお知らせランプが頻繁に点滅するようでしたら、電池交換が必要です。



06

- Next, insert the knife into the knife guide slot on the right side, and sharpen the other side of the knife in the same way.
- Después, inserte el cuchillo en la ranura por el lado derecho, y afile el otro lado del cuchillo de la misma manera.
- Insérez ensuite, le couteau dans la fente du couvercle du coté droit et aiguisez l'autre côté du couteau de la même façon.
- Anschließend führen Sie die Klinge in den rechten Führungsschacht ein und schärfen die Klinge auf der anderen Seite.
- Una volta terminata l'affilatura della lama su un lato, inserire il coltello nella fessura destra e procedere allo stesso modo.
- Dále, vložte nůž do držáku na levé straně a zbruste jeho pravou stranu stejným způsobem
- Em seguida insira a faca na abertura lateral direita e afie o outro lado da mesma maneira.
- För in knivbladet i slipskåran på högra sidan och slipa den andra sidan av knivbladet på motsvarande sätt.
- 接着，将菜刀放入右侧刀具导引槽，同样研磨菜刀反侧。
- **다음은 오른쪽의 나이프 가이드 슬롯에 넣어 반대측과 마찬가지로 칼을 연마하십시오.**
- 次に、右側のナイフガイドスロットに入れて反対側と同様に包丁を研いでください。



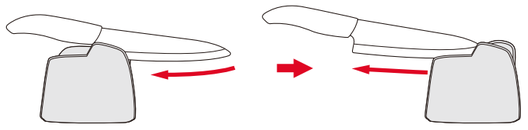
- Indicator lamp
- Lámpara indicadora
- Témoin lumineux
- Funktionsanzeige
- Spia luminosa
- Kontrolka
- Indicador luminoso
- Indikationslampa
- 提示灯
- **알림 램프**
- お知らせランプ

02

- Hold the sharpener firmly with one hand, press the "Run" switch with your thumb, and check to make sure that the indicator lamp is lit up in green. (If the lamp does not light up, please insert new batteries.)
- Sostenga el afilador firmemente con una mano, presione el interruptor "de marcha" y compruebe que la luz del indicador esta encendida en verde. (Si la lampara no se enciende, por favor inserte nuevas pilas.)
- Tenir fermement l'aiguiseur d'une main, pressez le bouton "run" avec votre pouce, et assurez-vous que le voyant vert soit allumé en vert (si le voyant n'est pas allumé, vérifiez l'état des piles).
- Halten Sie das Schleifgerät mit einer Hand fest und betätigen Sie den Anschalter. Prüfen Sie bitte ob die Funktionsanzeige grün leuchtet (wenn die Anzeige nicht leuchtet, bitte neue Batterien einsetzen).
- Tenere l'affilatore con una mano, premere il tasto "Run" con il pollice e assicurarsi che la spia luminosa verde sia accesa. (Se la spia luminosa non si accende, bisogna cambiare le batterie).
- Brusku držte pevně jednou rukou, stiskněte tlačítko "Start" a pro jistotu zkontrolujte, že kontrolka svítí zeleně (pokud kontrolka nesvítí, vložte nové baterie).
- Segure o afiador firmemente com uma mão, pressione o botão "Run" com seu polegar, e certifique-se que a luz indicadora (verde) está acesa. (Se a luz não acender, por favor, insira novas baterias).
- Håll slipmaskinen i ett fast grepp med ena handen. Tryck in "Run"-knappen med tummen och kontrollera att indikationslampan lyser grönt. Om den inte tänds ska du sätta i nya batterier.
- 用手握紧主体，大拇指按操作开关，确认提示灯变为绿色。(如提示灯不亮，请换新电池。)
- **본체를 손으로 꽉 잡고 엄지손가락으로 버튼을 눌러 알림 램프가 초록색으로 켜지는 것을 확인하십시오 (점등하지 않을 경우는 새로운 전지로 교환하십시오).**
- 本体を手でしっかり押さえて、親指で操作スイッチを押し、お知らせランプが緑色に点灯することを確認してください（点灯しない場合は、新品の電池に交換してください）。

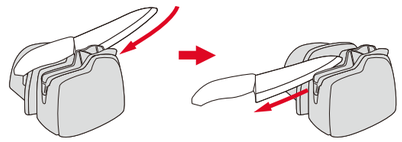
- Use a slow stroke: About 10 seconds each way
- Haga un recorrido lento: Aproximadamente 10 segundos cada pasada.
- Glissez lentement la lame d'avant en arrière à peu près 10 secondes dans chaque direction
- Ziehen sie die Klinge langsam durch (etwa 10 Sek. jede Seite)
- Effettuare il passaggio lentamente: circa 10 secondi in ogni direzione.
- Proveďte pomalý tah: cca 10 sekund v každém směru
- Faça movimentos lentos: aproximadamente 10 segundos cada vez
- Drag kniven långsamt i en jämn rörelse under ungefär 10 sekunder.
- 慢磨 10秒（单程）
- **천천히 편도 10초**
- ゆっくりと片道10秒

- Do not press too hard.
- No presione fuertemente
- Ne pas appuyer trop fort
- Drücken sie nicht zu stark
- Non premere troppo.
- Netlačte příliš silně.
- Não pressione muito
- Tryck inte för hårt.
- 请注意不要过于用力
- **힘을 너무 가하지 않도록 주의하십시오**
- 力を入れすぎないようご注意ください



04

- Slowly, using a stroke that takes about 10 seconds, sharpen the knife from the heel to the tip, lining up with the transparent cover in the center. Be careful not to press the knife down too hard. Draw the knife back slowly following the shape of the blade.
- Despacio, efectuando un recorrido de aproximadamente 10 segundos, afile el cuchillo del talón hacia la punta a lo largo del recubrimiento transparente que está en medio. Procure no hacer demasiada presión sobre el cuchillo. Invierta el movimiento a lo largo de la hoja del cuchillo.
- Lentement, par petits a-coups passage d'environ 10 secondes, aiguisez la lame du couteau du talon à la pointe en vous mettant en ligne avec le couvercle transparent. Veillez à ne pas appuyer le couteau trop fermement. Ramenez la lame vers vous doucement en suivant la forme de la lame.
- Schleifen Sie die Klinge langsam (ca 10 Sek. je Seite) vom Klingenende zur Klingenspitze entlang dem transparenten Cover in der Mitte. Bitte die Klinge nicht zu kräftig aufdrücken. Ziehen Sie das Messer langsam, der Schneide folgend zurück.
- Lentamente, effettuando dei passaggi di circa 10 secondi ciascuno, affilare il coltello dalla fine della lama alla punta, allineandosi con la copertura trasparente al centro. Fare attenzione a non premere il coltello verso il basso con troppa forza. Far scorrere lentamente il coltello seguendo la forma della lama.
- Pomalým tahem, který trvá asi 10 sekund, bruste nůž směrem od paty ke špičce. Používejte průhledný ochranný kryt. Dávejte pozor, abyste netlačili na nůž příliš silně. Bruste nůž pomalu podél celé čepele.
- Lentamente, seguindo um curso que leva por volta de 10 segundos, afie a faca da base para a ponta, alinhando com a tampa transparente no centro. Tenha cuidado para não forçar demasiadamente a faca para baixo. Retire a faca lentamente seguindo o formato da lâmina.
- Slipa knivbladet långsamt med drag som varar i ungefär 10 sekunder. Börja längst in på knivbladet och avsluta vid spetsen. Dra kniven mot dig, med kniven i skåran. Ett drag som tar ca 10 sekunder skärper kniven från bas till spets. Tryck inte för hårt och följ bladets form. Följ knivreggets form med ett lätt tryck.
- 沿着在中心的透明盖子缓慢将菜刀从刀角到刀尖，研磨10秒钟。注意此时不要过于用力，按刀刃的形状缓慢研磨。
- **중앙의 투명커버에 맞춰가며 천천히 10초간 칼턱에서부터 칼끝까지 연마하십시오. 그 때 힘을 주지 않도록 주의하면서 칼날의 형상에 따라 천천히 잡아당기며 연마합니다.**
- 中央の透明カバーに沿わせながらゆっくりと10秒かけて包丁のアゴから切っ先まで研いでください。その際に、力を入れないように注意しながら、刃先の形状にそってゆっくり引いて研ぎます。

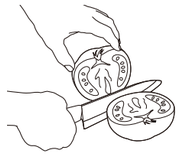


07

- Repeat this process, sharpening both sides of the blade alternately, two to three times on each side.
- Repita este proceso, afilando ambos lados de la hoja de dos a tres veces por cada lado.
- Répétez cette opération d'aiguisage deux à trois fois en alternant chacun des deux côtés de la lame.
- Wiederholen Sie den Vorgang zwei bis drei mal je Seite.
- Ripetere questa operazione, affilando entrambi i lati della lama alternativamente, due o tre volte per lato.
- Opakujte tento postup broušení po obou stranách čepele střídavě, dvakrát až třikrát z každé strany.
- Repita esse processo, afiando ambos os lados da lâmina alternadamente, de duas a três vezes para cada lado.
- Upprepa proceduren. Slipa båda sidorna av knivbladets egg, två till tre gånger på varje sida.
- 反复交替研磨菜刀２至３次。
- **반복하여 교대로 2~3번씩 칼을 연마하십시오.**
- くり返し、交互に２～３回ずつ包丁を研いでください。

08

- After you have finished sharpening the knife, check to make sure that the blade is sharp enough. If the blade still has not returned to its original sharpness, sharpen both sides again about two to three times.
- Después de que usted haya terminado de afilar el cuchillo, compruebe que la hoja esta bien afilada. Si todavía no es así, repita la operación por ambos lados otra vez aproximadamente dos o tres veces.
- Iorsque l'aiguisage est terminé, vérifiez que la lame soit redevenue tranchante. Si vous ne retrouvez pas le tranchant d'origine, renouvelez l'opération deux à trois fois des deux cotés de la lame.
- Nach dem Schleifvorgang, prüfen Sie die Schärfe der Klinge. Im Bedarfsfall wiederholen Sie den Vorgang auf jeder Seite zwei bis drei mal.
- Una volta terminata l'operazione di affilatura del coltello, controllare che la lama sia sufficientemente tagliente. Se la lama non è ancora ritornata alla sua taglienza originale, affilare nuovamente entrambi i lati per due o tre volte.
- Po dokončení broušení nožů, zkontrolujte, zda je čepel dost ostrá. Pokud čepel ještě nemá svoji původní ostrost, opakujte proces broušení znovu dvakrát až třikrát z obou stran.
- Depois de terminar o processo, verifique se a faca está suficientemente afiada. Se a lâmina ainda não tiver retornado à sua afiação original, afie ambos os lados novamente de duas a três vezes.
- Efter avslutad slipning ska du kontrollera att knivbladets egg har blivit tillräckligt vasst. Om du inte är nöjd ska du slipa båda sidorna igen, cirka två till tre gånger.
- 研磨后，确认刀刃是否变得锋利。如尚未锋利，请再次研磨２至３次左右。
- **연마하고 나면 잘 갈렸는지 확인하십시오. 잘 연마되지 않았을 경우는 다시 2~3번 정도 연마하십시오.**
- 研ぎ終わったら、切れ味が回復したかどうか、確認してください。切れ味が回復していない場合は、さらに２～３回程度研いでください。



⚠
Caution:
Precaución
Avertissement
Achtung!
Attenzione
Varování
Cuidado
Varning
注意
주의점
ご注意

This sharpener cannot be used to sharpen the following types of knives: broad-bladed carving knives, sashimi knives, or other single-edged knives; bread knives or knives with special blades (see illustration); and knives with thick blades.

Este afilador no puede ser usado para afilar los siguientes tipos de cuchillos: cuchillos con corte a un lado, cuchillos de sashimi , u otros cuchillos de filo vaciado; cuchillos con sierra o dientes, cuchillos con hojas especiales (mirar la ilustración); y cuchillos con hojas gruesas (espesas).

L'aiguiseur ne peut pas être utilisé pour l'aiguisage des couteaux suivants : couteaux à dépecer, couteau à sashimi, couteaux à pain ou couteaux à lame spécifiques (voir illustration) ; et couteaux à lame épaisse.

Nicht geeignete Messertypen sind unter Anderem: dicke Klingen, Sashimi Messer, andere einseitig geschliffene Messer, Wellen-schliff oder Messer mit Spezialklingen.

Questo affilatore non può essere utilizzato per affilare i seguenti tipi di coltelli: coltelli trincianti a lama larga, coltelli sashimi o altri coltelli affilati da un solo lato, coltelli da pane o coltelli con lame speciali (vedi illustrazione); e coltelli con lame spesse.

Tuto brusku nelze použít pro broušení následujících typů nožů: porcovací nože, sashimi nože nebo další jednosečné nože; nože na chléb nebo nože se speciálním ostřím (viz. obrázek); a nože se silnou čepelí.

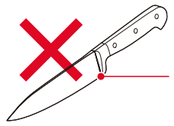
Este afiador não pode ser usado para afiar os seguintes tipos de faca: faca trinchante com lâmina larga, faca para sashimi, ou outros tipos de facas com fio de corte único; facas para pão ou facas com lâminas especiais (ver figura); e facas com lâmina grossa.

Denna knivslip kan inte användas till följande knivtyper: bredbladiga förskärare, sashimiknivar eller andra enkelslipade knivar, brödknivar eller andra knivar med speciella blad (se bild) eller knivar med tjocka blad.

不可研磨厚刃尖菜刀和生鱼片刀等单刃菜刀，以及面包刀和特殊菜刀（参照插图）。同时，不可研磨刀刃较厚的菜刀。

육류용칼이나 생선회용칼 등의 외날 주방칼 및 빵슬라이스 나이프와 특수한 주방칼(일러스트 참조)을 연마할 수는 없습니다. 또 두께가 있는 칼도 연마할 수 없습니다.

出刃包丁や刺身包丁などの片刃包丁および、パン切りナイフや特殊な包丁（イラスト参照）を研ぐことはできません。また、厚刃の包丁を研ぐことはできません。



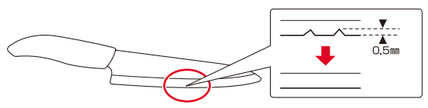
Heavy-bladed knife with blade guard
Hoja gruesa con protector
Lame lourde avec garde métallique
voluminöse Klinge mit Handschutz
Coltello con lama spessa e guardia di protezione
Nože se silnou čepelí a s ochranou
Faca com lamina grossa com proteção
Tjockare blad med bolster
带护手的厚刃菜刀
날밑부착 두꺼운 주방칼
つば付厚刃の包丁

＊Blade cross-section.
Hoja transversal
Profil de lame
Klingen-Querschnitt
*Sezione lama
průřez čepeli
Lâmina corte transversal
Där skäreggen börjar
＊这是菜刀的刺面图。
＊칼의 단면도입니다.
＊包丁の断面図です。

Single edge blade
Hoja afilada sólo por un lado
Lame simple tranchant
Einseitig geschliffene Klinge
Lama con angolo singolo
jednosečná čepel
Lâmina com corte simples.
Enkelslipat blad
单刃菜刀
외날 나이프(데바칼)
片刃包丁

Double edge blade
Hoja afilada por los dos lados
Lame double tranchant
Beidseitig geschliffene Klinge
Lama a doppio angolo
dvousečná čepel
Lâmina com corte duplo.
Dubbelslipat blad
双刃菜刀
양날 나이프
两刃包丁

How to sharpen Kyocera ceramic knives that have chipped blades
Como afilar los cuchillos Kyocera de cerámica que tienen hojas con pequeñas muescas
Comment aiguiser un couteau céramique Kyocera dont la lame est ébréchée ?
Anleitung zum Schärfen von Kyocera Keramik Messern mit kleinen Ausbrüchen
Come affilare un coltello in ceramica Kyocera con scheggiature sulla lama.
Jak brousit keramické nože Kyocera, které mají vyštíplou čepel
Como afiar facas de cerâmica Kyocera com lâmina lascada
Hur du slipar Kyocera keramiska knivar som blivit kantstötta
关于刀刃损坏的京瓷制陶瓷刀的研磨法
칼에 흠이 생긴 교세라제 세라믹 나이프 연마법에 대하여
刃こぼれしている京セラ製セラミックナイフの研ぎ方について



1

Kyocera´s ceramic knives can be sharpened even if the blade is chipped, as long as the chip is no more than 0.5 mm deep.

Los cuchillos de cerámica de Kyocera pueden ser afilados incluso si la hoja esta mellada y ésta no es superior a 0.5 mm de hondo.

Les couteaux céramiques Kyocera peuvent être aiguisés même s' ils sont ébréchés à condition que l'encoche ne dépasse pas 0.5 mm de profondeur.

Kyocera-Keramikmesser können auch trotz kleiner Ausbrüche nachgeschliffen werden. Diese sollten jedoch nicht tiefer sein als 0,5mm.

I coltelli in ceramica Kyocera possono essere affilati anche in caso di lama scheggiata, a condizione che la scheggiatura non superi gli 0.5mm di profondità.

Keramické nože Kyocera mohou být broušeny, i když je vyštíplá čepel, maximálně ale do 0,5mm.

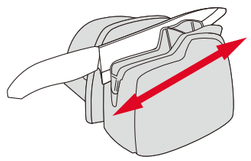
As facas de cerâmica podem ser afiadas mesmo se a lâmina estiver lascada, desde que a lasca não tenha mais de 0,5mm de profundidade

Kyoceras keramiska knivar kan slipas även om knivbladets egg är kantstött, såvida hacket inte är djupare än 0,5 mm.

京瓷制陶瓷刀即使刀刃破损，如在约0.5mm缺口范围内，可以维修。

교세라제 세라믹 나이프는 칼날에 흠이 있어도 0.5mm정도의 흠이라면 손질할 수 있습니다.

京セラ製セラミックナイフなら、刃先が刃こぼれしていても、0.5㎜程度のカケであれば、お手入れすることが出来ます。



Use a slow stroke: About 10 seconds each way
Haga una pasada lenta: Aproximadamente 10 segundos cada vez
Procédez par passages lents : 10 secondes chacun
Ziehen sie die Klinge langsam durch (ca. 10 Sek.)
Effettuare un passaggio lento: circa 10 secondi in ogni direzione.
Táhněte nůž pomalu v každém směru přibližně 10 sekund
Faça movimentos lentos: aproximadamente 10 segundos cada vez
Drag kniven långsamt i en jämn rörelse under ungefär 10 sekunder åt båda hållen.
慢磨 10秒（单程）
천천히 편도 10초
ゆっくりと片道10秒

2

Rough grinding:Ceramic knives are very hard, so they require rough grinding. For rough grinding, draw the knife back and forth across the grinding stone.

Grano grueso: Los cuchillos de cerámica son muy duros, deben ser afilados con el grano grueso y luego terminados. Para el afilado con el grano grueso, dirija el cuchillo hacia adelante y hacia atrás por la ranura.

Préparation d'arrête : les lames céramiques sont très dures et il faut préparer l' arrête d'abord et ensuite finir par l'aiguisage. Pour la préparation d'arrête faites plusieurs Aller / Retour sur la meule d'affûtage.

Vorschleifen: Keramik Messer sind sehr hart, daher müssen sie grob vorgeschliffen werden und dann nachgeschliffen werden. Für das Grobschleifen führen sie das Messer vor und zurück über die Schleifeinheit.

Sgrossatura: I coltelli in ceramica sono molto duri e quindi le lame devono essere prima sgrossate e poi rifinite.

Hrubé broušení: keramické nože jsou velmi tvrdé a musí být nejprve broušeny na hrubo a poté teprve dokončeny. Pro hrubé broušení táhněte nůž po kotouči tam a zpět.

Desbaste: facas de cerâmica são muito duras, portanto é necessário fazer o desbaste e depois o acabamento. Para desbaste, puxe a faca para trás e para frente através do rebolo

Grovslipning: Keramiska knivar har ett mycket hårt knivblad. De behöver därför grovslipas till en början. Drag kniven fram och tillbaka i slipskåran.

粗磨:陶瓷刀刃比较硬，研磨时需要粗磨、精磨两道工序。粗磨时要以前后的方向研磨。

거친연마:세라믹날은 견고함으로 거친연마, 마무리 연마를 해야 합니다. 거친연마시에는 전후로 연마합니다.

荒研ぎ:セラミック刃は硬いので荒研ぎ、仕上げ研ぎが必要です。荒研ぎ時は前後に研ぎます。

While pressing the "Run" switch, slowly insert the knife into the knife guide slot on the left side, starting with the heel of the knife, at the location indicated by the arrow. Do not try to sharpen just one part of the blade. Using strokes that take about 10 seconds, sharpen the entire knife from the heel to the tip and back again.

Presionando el interruptor "de Marcha", inserte despacio el cuchillo en la ranura por el lado izquierdo, comenzando por el talón del cuchillo, en la posición indicada por la flecha. No trate de afilar una parte de la hoja. El tiempo de afilado es de aproximadamente 10 segundos, afile el cuchillo entero del talón a la punta y atrás otra vez.

En pressant le bouton "RUN", insérez doucement le couteau dans la fente du côté gauche en commencant par le talon de la lame à l'endroit indiqué par la flèche. N'essayez pas d'aiguiser juste une partie de la lame. En procédant par petits a-coups de 10 secondes environ, aiguisez le couteau entier du talon au à la pointe dans un mouvement de va-et-vient.

Halten sie den Anschaltknopf gedrückt und führen sie das Messer langsam in den linken Führungsschacht ein. Ziehen sie immer die gesamte Klinge über die Schleifeinheit (nicht nur Teile). Jeder Schleifvorgang sollte ca. 10 Sek dauern. – von dem Klingenende zur Spitze und wieder zurück.

Tenendo premuto il tasto "Run", inserire lentamente il coltello nella fessura sinistra e, iniziando dal punto indicato dalla freccia, far scorrere la lama partendo dalla parte finale. Non cercare di affilare solo un lato della lama. Effettuando passaggi di circa 10 secondi ciascuno, affilare il coltello su tutta la lunghezza della lama, (dalla fine alla punta e ritorno).

Stiskněte tlačítko "Start", pomalu vložte nůž do držáku z levé strany, začněte zadní částí nože v místě označeném šipkou. Nebruste nůž pouze z jedné strany ostří. Broušení provádějte tahem, které trvá cca 10 vteřin, po celé délce čepele nože, od paty ke špičce čepele a zpět.

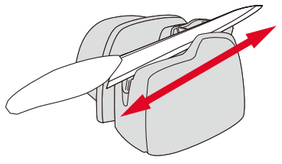
Enquanto pressiona o botão "Run", lentamente insira a faca na abertura na lateral esquerda, começando com a base da faca no local indicado pela seta. Não tente afiar somente uma parte da lâmina. Seguindo cursos que levam por volta de 10 segundos, afie a faca inteira da base para ponta, e novamente.

Tryck ner "Run"-knappen samtidigt som du långsamt för ner knivbladet i slipskåran på vänstra sida. Slipa alltid hela knivbladets egg. Börja långst in på knivbladet och avsluta vid spetsen. Använd långsamma drag under 10 sekunder åt båda hållen.

边按操作开关，边从刀角起将菜刀缓慢插入左侧刀具导引槽的箭头（⇒）部分，按单程10秒的速度**前后反复**研磨。研磨时，请不要只研磨刀刃的一部分，从刀角到刀尖，刀刃全体均需研磨。

조작 버튼을 누르면서 왼쪽의 나이프 가이드 슬롯의 화살표(⇒) 부분에 칼뒤꿀을 천천히 꽂아 편도당 10초 동안 앞뒤로 왕복하며 연마하십시오. 연마할 때는 나이프 날의 일부분만 연마하는 것이 아니라 칼뒤에서 칼끝까지 칼 전체를 연마하도록 하십시오.

操作スイッチを押しながら、左側のナイフガイドスロットの矢印（⇒）部分に、ナイフのアゴをゆっくりと差し込み、片道10秒かけて**前後往復**し、研いでください。研ぐ時はナイフの刃の一部分だけを研ぐのではなくアゴから切っ先まで、刃全体を研ぐようにしてください。



Use a slow stroke: About 10 seconds each way
Haga una pasada lenta: Aproximadamente 10 segundos cada vez
Procédez par passages lents : 10 secondes chacun
Ziehen sie die Klinge langsam durch (ca. 10 Sek.)
Effettuare un passaggio lento: circa 10 secondi in ogni direzione.
Táhněte nůž pomalu v každém směru přibližně 10 sekund
Faça movimentos lentos: aproximadamente 10 segundos cada vez
Drag kniven långsamt i en jämn rörelse under ungefär 10 sekunder åt båda hållen.
慢磨 10秒（单程）
천천히 편도 10초
ゆっくりと片道10秒

3

Next, insert the knife into the knife guide slot on the right side, and sharpen the other side of the knife in the same way (heel to tip and back again).

Después, inserte el cuchillo en la ranura por el lado derecho, y afile el otro lado del cuchillo de la misma manera (del talón a la punta y atrás otra vez).

Insérez ensuite le couteau dans la fente du couvercle côté droit et aiguisez l'autre côté de la lame de la même façon (du talon au à la pointe dans un mouvement de va-et-vient.).

Anschließend führen Sie das Messer in den Führungsschacht auf der rechten Seite ein. Die Klinge wird hier genau so geschärft wie auf der anderen Seite indem Sie die Klinge vor und zurück ziehen.

Una volta terminata l'affilatura della lama su un lato, inserire il coltello nella fessura destra e procedere allo stesso modo (dalla fine alla punta e ritorno).

Dále vložte nůž do držáku na pravé straně a zbruste jeho druhou stranu stejným způsobem (od paty čepele k její špičce).

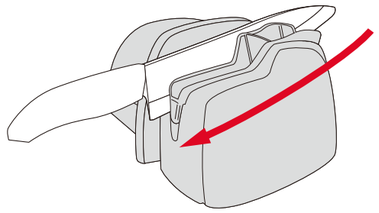
Em seguida insira a faca na abertura lateral direita e afie o outro lado da mesma maneira (da base para ponta, e novamente).

För ner knivbladet i slipskåran på högra sida och slipa den andra sidan av knivbladets egg på motsvarande sätt (från basen av knivbladet till spetsen och sedan tillbaka igen).

接着，将菜刀放入右侧刀具导引槽，同样**前后反复**研磨菜刀反侧。

다음은 오른쪽의 나이프 가이드 슬롯에 넣어 반대측과 마찬가지로 앞뒤로 왕복하며 칼을 연마하십시오.

次に、右側のナイフガイドスロットに入れて反対側と同様に**前後往復**して、包丁を研いでください。



Finish grinding : To finish, draw the knife toward you, alternating two to three times on each side.
Rectificación (grano fino) : Para terminar, deslice el cuchillo hacia usted, alternando dos o tres veces por cada lado.
Finition : aiguisez votre couteau en le ramenant vers vous deux à trois fois en alternant chaque côté de la lame.
Für den Feinschliff, ziehen Sie das Messer zwei bis drei mal auf jeder Seite zu sich her (nicht vor und zurück).
Finitura : per rifinire la lama, far scorrere il coltello verso sè stessi, alternando due o tre volte per lato.
Dokončení broušení : k dokončení táhněte nůž směrem k vám, střídavě dvakrát až třikrát na každé straně.
Para terminar, retire a faca, alternando de duas a três vezes para cada lado.
För att avsluta : Dra kniven mot dig, växelvis två till tre gånger på varje sida.
精磨:左右交替各磨2至3次，要以向自己跟前的方向拉着研磨。
마무리연마:좌우교대로 2~3번씩 잡아당기며 연마합니다.
仕上げ研ぎ:左右交互に2～3回ずつ手前に引いて研ぎます

4

Once the chip has been repaired, finish by sharpening the blade using steps 03-07:＊1
＊1 Sharpen by drawing the blade back in single strokes from heel to tip, alternating two to three times on each side.

Una vez que el filo ha sido reparado, terminar de afilar la hoja siguiendo los pasos 03-07.
＊1 Afile la hoja de nuevo en pasadas simples desde el talón a la punta, alternando dos o tres veces por cada lado.

Dès que le fragment a été réparé, terminez l'aiguisage de la lame en utilisant des pas 03-07. ＊1
＊1 Aiguisez en retirant la lame par simples a-coups du talon vers la pointe, en alternant deux à trois fois chaque côté.

Wenn Sie den Ausbruch behoben haben,beenden Sie den Schleifvorgang durch den Vorgang 03-07.
Für den Feinschliff ziehen Sie die Klinge zwei bis drei mal je Seite zu sich her.

Una volta che la scheggiatura è stata asportata, rifinire la lama ripercorrendo le operazioni 03-07.*1
Affilare tirando a sé il coltello, con passaggi in un solo senso, dalla fine alla punta della lama, alternando due o tre volte per lato.

Jakmile byl odštěpek opraven, zakončete ostření pomocí kroků 03.07.*1
*1 Broušení ostří v jednom tahu od paty ke špičce, střídavě dvakrát až třikrát na každé straně.

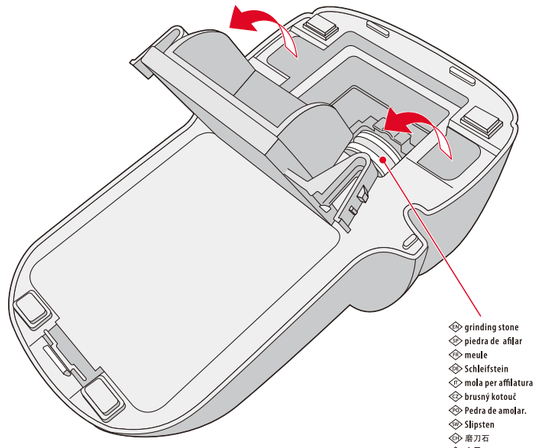
Uma vez que a lasca tenha sido reparada, termine afiando a lâmina usando os passos 3 a 7.*
* Afiar inserindo a lâmina de volta em um único curso, da base para ponta, alternadamente, de duas a três vezes cada lado.

När hacket väl har reparerats, avsluta genom att slipa bladet med hjälp av stegen 03-07*1.
*1 Slipa genom att dra knivbladet bakåt i ett enda drag från bladets bas till spets, växelvis två till tre gånger på varje sida.

刀刃破损磨好后，作为后加工按照菜刀的研磨法03～07＊1再次研磨。
＊1 左右交替各磨2至3次，要以向自己**眼前**的方向拉着研磨。

흠이 없어지면 마무리로 칼 연마법 03～07*1 에 따라서 연마하십시오.
＊1 좌우교대로 2~3번씩 잡아당기며 연마

刃こぼれが取れたら、仕上げとして包丁の研ぎ方03～07＊1にしたがって、研いでください。
＊1 左右交互に2～3回ずつ**手前**に引いて研ぐ



Cleaning
Limpieza
Nettoyage
Reinigung
Pulizia
Čištění
Limpeza
Rengöring
保养方法
손질방법
お手入れの仕方

The grinding stone cannot be replaced.
La piedra de afilar no es reemplazable
La meule ne peut pas être changée.
Der Schleifstein kann nicht ersetzt werden
La mola per affilatura non può essere sostituita
Brusný kotouč nemůže být vyměněn.
A pedra de amolar não pode ser substituída.
Sliphjulen kan inte bytas ut
磨刀石不能更换。
숫돌을 교환할 수 없습니다.
砥石は交換できません

Caution:
Precaución
Avertissement
Achtung!
Attenzione
Varování
Cuidado
Varning
注意
주의점
ご注意

Please do not use this sharpener to sharpen ceramic knives other than those manufactured by Kyocera. The product is not guaranteed when sharpening knives made by other manufacturers. Please also note that ceramic knives are extremely hard, so this sharpener cannot return the cutting edge to its original sharpness at the time of purchase.

Por favor, no use este afilador para afilar cuchillos de cerámica distintos de los fabricados por Kyocera. El producto no está garantizado al afilar los cuchillos hechos por otros fabricantes. Tenga en cuenta también que los cuchillos de cerámica son muy duros, así que este afilador no puede devolver al cuchillo el filo original que tenía en el momento de la compra.

Ne pas utiliser cet aiguiseur pour affûter des couteaux céramiques autres que ceux fabriqués par Kyocera. La garantie n' est pas applicable pour l' aiguisage de couteaux fabriqués par un autre fabricant. Notez également que les lames en céramiques sont très dures et qu' il ne sera pas possible de retrouver le tranchant d' origine.

Bittte verwenden Sie nur Kyocera-Keramikmesser mit diesem Schleifgerät. Für Messer anderer Hersteller übernehmen wir keine Garantie. Keramikmesser sind extrem hart, daher kann dieses Schleifgerät die Klinge nicht in ihren Ursprungszustand zurück versetzen.

Non utilizzare questo affilatore per affilare coltelli in ceramica che non siano di produzione Kyocera. Il prodotto non è garantito per l' affilatura di coltelli di altri produttori. I coltelli in ceramica sono estremamente duri e pertanto questo affilatore non può riportare il filo alle condizioni originali dello stesso al momento dell' acquisto.

Prosím, nepoužívejte tento brousek k ostření jiných keramických nožů než značky Kyocera. Neposkytujeme garanci kvalitního nabroušení jiných keramických nožů kromě nožů Kyocera. Vemte prosím na vědomí, že keramické nože jsou velmi tvrdé, a proto jim broušení nemůže vrátit ostří do původní ostrosti, které mělo v okamžiku nákupu.

Favor não usar este afiador para afiar outras facas de cerâmica além das fabricadas pela Kyocera. O produto não tem garantia se usado para afiar facas de outros fabricantes. Favor também observar que as facas de cerâmica são extremamente duras, por isso este afiador não consegue fazer com que o fio de corte retorne à condição original do momento da compra.

Favor não usar este afiador para afiar outras facas de cerâmica além das fabricadas pela Kyocera. O produto não tem garantia se usado para afiar facas de outros fabricantes. Favor também observar que as facas de cerâmica são extremamente duras, por isso este afiador não consegue fazer com que o fio de corte retorne à condição original do momento da compra.

非京瓷制造的陶瓷刀无法使用本机器进行充分研磨。如果使用本机器研磨了非京瓷制造的陶瓷刀，本公司将无法保证产品质量。此外，由于陶瓷刀十分坚硬，即使经过研磨，也无法完全恢复购买时的锋利度。

교세라제 이외의 세라믹 나이프는 본 샤프너에 적합하지 않습니다. 만일 교세라제 이외의 세라믹 나이프를 연마할 경우, 제품에 대한 보증을 할 수 없습니다. 또한 세라믹 나이프는 대단히 견고하기 때문에 구입시처럼 잘 들 수는 없습니다.

京セラ製以外のセラミックナイフについては、本機できちんと研ぐことができません。京セラ製以外のセラミックナイフを研いだ場合の製品保証については、致しかねます。また、セラミックナイフは大変硬いため、ご購入時の切れ味にはもどりません。

When cleaning the area around the grinding stone, pull the cleaning cover knobs, open, and clean. The sharpener will not work if not closed properly.

Cuando limpie el área alrededor de la piedra de afilar , tire de los botones de la tapa de limpieza, abrir y limpiar. El afilador no funcionará si no se ha cerrado correctamente.

Pour l'entretien de la meule, tirez les fixations du couvercle, ouvrez-le et procédez au nettoyage. L'aiguiseur ne fonctionera pas si le couvercle n'est pas fermé correctement.

Um den Schleifstein reinigen zu können, drücken Sie bitte die Halterung nach innen und ziehen Sie am Deckel um diesen zu öffnen. Der geöffnete Bereich kann nun gereinigt werden. Im Anschluß an die Reinigung bitte den Messerschärfer wieder verschließen, da dieser nur in geschlossenem Zustand funktioniert.

Quando si pulisce l' area intorno alla mola, tirare la maniglia del coperchio, aprire e pulire. L' affilatore, non funziona se non viene chiuso correttamente.

Pokud chcete čistit oblast okolo brusného kotouče, vytáhněte knoflík čistícího poklopu, otevřete ho a vyčistěte. Brousek nebude fungovat, dokud nebude poklop správně zavřen.

Quando limpar ao redor da pedra de amolar, puxe os botões da tampa de limpeza, abra e limpe. O afiador não funcionará se a mesma não for fechada corretamente.

Vid rengöring av sliphjulen. Tryck in hylsan öppna och rengör. Slipfunktionen fungerar inte om hylsan stängs felaktigt.

磨刀石附近进行保养时，请捏着清洁盖的卡爪打开后进行清洗。保养后请确认把盖子盖好，否则本机不会启动。

숫돌 주위를 손질하실 때는 청소커버의 손잡이를 잡아 열고 청소하십시오. 커버를 제대로 닫지 않으면 동작하지 않도록 되어 있습니다.

砥石周辺をお手入れする時は、清掃カバーのつまみをつまんで開き清掃してください。カバーを正しく閉じないと動作しない様になっています。

The area around the grinding stone can be cleaned.Clean with a cloth, toothbrush, or cotton swab.
＊Never apply running water, as this will cause the product to malfunction.

El área alrededor de la piedra de afilar se debe limpiar. Limpiar con un trapo, cepillo o un bastoncillo de algodón.
* Nunca aplicar un chorro de agua, ya que esto hará que el producto funcione mal.

La meule peut être nettoyée à l'aide d'un tissu propre, d'une brosse à dents ou avec du coton.
Ne pas laver sous l'eau courante, cela causerait des disfonctionnements de l'appareil.

Der Bereich um den Schleifstein kann gereinigt werden. Bitte verwenden Sie einen Lappen, eine Zahnbürste oder ein Wattestäbchen.
Bitte niemals laufendes Wasser verwenden. Dies kann die Funktion beeinträchtigen.

L' area intorno alla mola può essere pulita. Pulire con un panno, uno spazzolino o con un tamponcino di cotone.
*Non utilizzare acqua corrente, altrimenti causa di malfunzionamento.

Prostor okolo brusného kotouče může být čištěn. Čistěte hadříkem, kartáčkem nebo bavlněným tamponem.
*Nikdy nedávejte pod tekoucí vodu, může to způsobit nefunkčnost výrobku.

A área ao redor da pedra de amolar pode ser limpa. Para limpeza utilize um pano, escova dental ou um cotonete.
Nunca utilize água corrente, pois isso acarretará o mau funcionamento do produto.

Området runt sliphjulen kan rengöras med en trasa, tandborste eller tops.
Använd aldrig rinnande vatten, då det kan medföra funktionsfel.

磨刀石附近可以进行清洗保养。请使用布、牙刷、棉签等清洗。
＊绝对不能沾水。水是产生故障的原因。

숫돌 주위는 손질할 수 있습니다. 면, 칫솔, 면봉 등을 사용하여 청소하십시오.
＊절대로 물에 닿지 않도록 하십시오. 고장의 원인이 됩니다.

砥石周辺はお手入れすることができます。布・歯ブラシ・綿棒などを使って清掃してください。
※絶対に水をかけないでください。故障の原因となります。