



**AFILADOR DE CUCHILLOS – MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**KNIFE SHARPENER – INSTRUCTION MANUAL**  
**AIGUISEUR DE COUTEAUX – MANUEL D’INSTRUCTIONS**  
**AFIADOR DE FACA – MANUAL DE INSTRUÇÕES**



**CU 2500**

Sonifer, S.A.  
Avenida de Santiago, 86  
30007 Murcia  
España  
E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es) / [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)  
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
2. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
  - Coloque el aparato sobre una superficie plana estable.
  - Antes de afilar un cuchillo o herramienta debe eliminar cualquier resto de grasa o suciedad de las superficies.
  - El afilador se ha diseñado para afilar cuchillos de cocina de tipo doméstico, navajas y para la mayoría de los cuchillos sin sierra. No trate de afilar cuchillas de hachas, o cualquier otra hoja que no encaje bien en las ranuras o que dispongan de sierra.
  - **ADVERTENCIA:** Los cuchillos recién afilados están más afilados de lo que espera por lo que para evitar cualquier daño úselos y manéjelos con sumo cuidado. Cuando corte procure no acercar los dedos al filo del cuchillo y evite situar los dedos cerca de las ranuras de afilado durante el proceso de afilado.
  - Después de afilar los cuchillos y para evitar cualquier daño, guarde los cuchillos en un lugar seguro fuera del

alcance de los niños, incluso se recomienda poner fundas o protecciones en las hojas de los cuchillos.

- Nunca intente afilar más de una hoja a la vez.
- En el proceso de afilado mantenga una ligera presión hacia abajo.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

### **Presione el afilador y gire el anillo para que quede firmemente sujeto a la mesa.**

- PASO 1. Placas recubiertas de diamante (Preparación para el afilado):

- Deslice el cuchillo por las placas presionando ligeramente el filo muy suave ejerciendo poca presión. Repita esta operación las veces que sea necesario.

**IMPORTANTE:** Utilice antes del afilado para alisar el filo del cuchillo si se encuentra mellado.

- PASO 2. Placas de carburo de tungsteno (Afilado grueso):

- Deslice el cuchillo por las placas metálicas hacia atrás, presionando ligeramente el filo muy suave ejerciendo poca presión. Repita esta operación las veces que sea necesario hasta que la hoja recupere el filo.

- PASO 3. Barras de cerámica (Afilado fino):

- Deslice el cuchillo sin hacer presión para eliminar las rebabas del paso 1. Repita la operación hasta asentar el filo.

- Para mantener el filo puede realizarse esta etapa sin ejecutar el paso 1. Recomendable una vez por semana.

### **Lavar el cuchillo después del afilado.**

## SAFETY WARNINGS

1. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
  2. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com).
- Place the appliance on a stable flat surface.
  - Before sharpening a knife or tool, remove any grease or dirt from the surfaces.
  - The sharpener is designed to sharpen household-type kitchen knives, pocket knives, and most non-saw knives. Do not try to sharpen ax blades, or any other blade that does not fit well in the grooves or has a saw.
  - **WARNING:** Newly sharpened knives are sharper than you expect so to avoid any damage, use and handle them with great care. When cutting, be careful not to bring your fingers near the edge of the knife and avoid placing your fingers near the sharpening grooves during the sharpening process.
  - After sharpening the knives and to avoid any damage, store the knives in a safe place out of the reach of children, it is even recommended to put sheaths or protections on the knife blades.

- Never try to sharpen more than one blade at a time.
- In the sharpening process, keep a slight downward pressure.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **Press the sharpener and turn the ring so that it is firmly attached to the table.**

- STEP 1. Diamond coated plates (Preparation for sharpening):

- Slide the knife across the plates, lightly pressing the very smooth edge with little pressure. Repeat this operation as many times as necessary.

**IMPORTANT:** Use before sharpening to smooth knife edge if nicked.

- STEP 2. Tungsten Carbide Plates (Coarse Sharpening):

- Slide the knife through the metal plates towards the back, slightly pressing the very soft edge with little pressure. Repeat this operation as many times as necessary until the blade regains its edge.

- STEP 3. Ceramic bars (Fine sharpening):

- Slide the knife without pressing to remove the burrs from step 1. Repeat the operation until the cutting edge is seated.

- To maintain the edge, this stage can be carried out without executing step 1. Recommended once a week.

### **Wash the knife after sharpening.**

## ADVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
2. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
  - Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
  - Avant d'affûter un couteau ou un outil, enlevez toute trace de graisse ou de saleté des surfaces.
  - L'affûteur est conçu pour affûter les couteaux de cuisine de type domestique, les couteaux de poche et la plupart des couteaux sans scie. N'essayez pas d'affûter des lames de hache ou toute autre lame qui ne rentre pas bien dans les rainures ou qui a une scie.
  - AVERTISSEMENT : les couteaux nouvellement affûtés sont plus tranchants que prévu, donc pour éviter tout dommage, utilisez-les et manipulez-les avec le plus grand soin. Lors de la coupe, veillez à ne pas approcher vos doigts du bord du couteau et évitez de placer vos doigts près des rainures d'affûtage pendant le processus d'affûtage.

- Après affûtage des couteaux et pour éviter tout dommage, rangez les couteaux dans un endroit sûr hors de portée des enfants, il est même recommandé de mettre des gaines ou des protections sur les lames des couteaux.
- N'essayez jamais d'affûter plus d'une lame à la fois.
- Pendant le processus d'affûtage, maintenez une légère pression vers le bas.

## **MODE D'EMPLOI**

### **Appuyez sur l'affûteur et tournez l'anneau pour qu'il soit fermement attaché à la table.**

- ÉTAPE 1. Plaques diamantées (Préparation à l'affûtage) :

- Glissez le couteau à travers les plaques en appuyant légèrement sur le bord très lisse, en exerçant peu de pression. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire.

**IMPORTANT:** Utiliser avant l'affûtage pour lisser le tranchant du couteau s'il est entaillé.

- ÉTAPE 2. Plaques en carbure de tungstène (affûtage grossier) :

- Faites glisser le couteau à travers les plaques métalliques, en appuyant légèrement sur le bord très doux avec peu de pression. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la lame retrouve son tranchant.

- ÉTAPE 3. Barres en céramique (Affûtage fin):

- Faites glisser le couteau sans appuyer pour éliminer les bavures de l'étape 1. Répétez l'opération jusqu'à ce que le tranchant soit bien en place.

- Pour conserver l'avantage, cette étape peut être réalisée sans exécuter l'étape 1. Recommandée une fois par semaine.

### **Lavez le couteau après affûtage.**

## AVISOS DE SEGURANÇA

1. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
2. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
  - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
  - Antes de afiar uma faca ou ferramenta, remova qualquer graxa ou sujeira das superfícies.
  - O apontador é projetado para afiar facas de cozinha de uso doméstico, canivetes e a maioria das facas que não são de serra. Não tente afiar lâminas de machado ou qualquer outra lâmina que não se encaixe bem nas ranhuras ou tenha uma serra.
  - AVISO: As facas recém-afiadas são mais afiadas do que o esperado, portanto, para evitar qualquer dano, use e manuseie-as com muito cuidado. Ao cortar, tome cuidado para não aproximar os dedos da borda da faca e evite colocá-los perto das ranhuras de afiação durante o processo de afiação.
  - Depois de afiar as facas e para evitar danos, guarde as facas em local seguro, fora do alcance das crianças,



sendo ainda recomendado colocar bainhas ou proteções nas lâminas das facas.

- Nunca tente afiar mais de uma lâmina de cada vez.
- No processo de afiação, mantenha uma leve pressão para baixo.

## **INSTRUÇÕES DE USO**

**Pressione o apontador e gire o anel para que fique firmemente preso à mesa.**

- PASSO 1. Placas revestidas de diamante (preparação para afiar):

- Passe a faca pelas placas pressionando levemente na borda bem lisa, exercendo pouca pressão. Repita esta operação quantas vezes forem necessárias.

**IMPORTANTE:** Use antes de afiar para alisar o fio da faca se estiver cortado.

- ETAPA 2. Placas de carboneto de tungstênio (afiação grosseira):

- Deslize a faca de volta pelas placas de metal, pressionando levemente o fio muito macio com pouca pressão. Repita esta operação quantas vezes forem necessárias até que a lâmina recupere o fio.

- PASSO 3. Barras cerâmicas (afiação fina):

- Deslize a faca sem pressionar para remover as rebarbas da etapa 1. Repita a operação até que a lâmina de corte esteja assentada.

- Para manter a borda, esta etapa pode ser realizada sem executar o passo 1. Recomendado uma vez por semana.

**Lave a faca após afiar.**