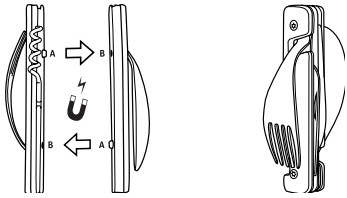
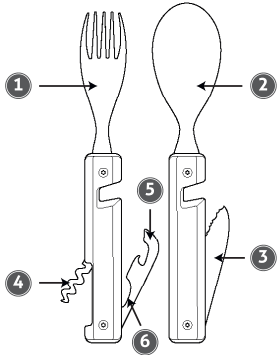


# AKINOD

## Guide 13:25



**FRANCAIS**  
1 - fourchette | 2 - cuillère | 3 - couteau | 4 - tire-bouchon | 5 - ouvre boîte | 6 - décapsuleur

**MANIPULATION**  
Les couverts sont aimantés. Pour les détacher, il suffit de les séparer l'un de l'autre.  
Pour solidariser les 2 éléments ensemble, replier tous les outils pour éviter tout risque de blessures éventuelles et rapprocher les deux parties du manche en faisant coïncider les ergots (A) dans les trous (B).

**CONSEILS D'UTILISATION**  
• Manipuler le couvert avec précaution en veillant à ne pas vous blesser.  
• Nous vous conseillons de toujours ranger vos couverts dans la housse fournie, notamment pour les protéger des rayures et de l'humidité.  
• N'utilisez jamais aucun des éléments pour faire levier, au risque de rendre le produit inutilisable ou dangereux.

**ENTRETIEN**  
• Ne pas laver au lave-vaisselle. Éviter d'immerger votre couverts, notamment au niveau des articulations. Essuyer les éléments sales avec une éponge ou un chiffon légèrement humide. Ne jamais frotter les parties métalliques avec le côté grattant des éponges au risque d'en rayer la surface.  
• Vos couverts doivent toujours être rangés propres de toute impureté et sec de toute forme d'humidité. Graisser régulièrement les articulations avec une huile fine adaptée (huile pour entretien des armes à feu ou pour cycle par exemple).  
• La lame du couteau est micro dentée. Il n'est pas nécessaire de l'affûter.

**ENGLISH**  
1 - Fork | 2 - Spoon | 3 - Knife | 4 - Corkscrew | 5 - Can-Opener | 6 - Bottle-Opener

**HANDLING**  
The cutlery is magnetised. To detach, simply separate from each other. To secure the 2 components, fold all the utensils to avoid risk of injury and bring the two parts of the handle together, aligning the pins (A) with the holes (B).

**USAGE TIPS**  
• Handle the cutlery with caution, taking care not to injure yourself.  
• We recommend you always store your cutlery in the cover provided, in particular to protect it from scratching and moisture.  
• Never use any of the components as a lever, at the risk of rendering the product unusable or dangerous.

**CARE**  
• Do not wash in the dishwasher. Avoid immersing your cutlery, especially at the joints. Wipe dirty components with a lightly damp sponge or cloth. Never

rub the metal parts with the abrasive side of a sponge as this may scratch the surface.  
• Your cutlery must always be stored clean of any impurities and dry from any form of moisture. Lubricate the joints regularly with a suitable fine oil (oil used for bicycle or firearm maintenance, for example).  
• The blade of the knife is micro-serrated. There is no need to sharpen it.

**DEUTSCH**  
1 - Gabel | 2 - Löffel | 3 - Messer | 4 - Korkenzieher | 5 - Korkenzieher | 6 - Kapselheber

**Bedienung**  
Das Besteckset wird durch Magneten zusammengehalten. Um es auseinanderzunehmen, genügt es die beiden Teile durch Ziehen voneinander zu trennen.  
Um das Besteckset wieder zusammensetzen müssen als erstes alle Teile eingeklappt werden, um Verletzungen auszuschließen. Im Anschluss legen Sie beide Teile aufeinander und legen Sie den Nippel (A) in die Lochung (B).

**Bedienungshinweise**  
• Behandeln Sie Besteckset mit Vorsicht und verletzen Sie sich nicht.  
• Wir raten Ihnen, das Besteckset immer in der mitgelieferten Tragetasche aufzubewahren. Damit schützen Sie das Besteckset vor Feuchtigkeit und Kratzern.  
• Benutzen Sie keines der Teile als Hebelwerkzeug. Dadurch könnte das Produkt unbrauchbar und/oder gefährlich in der Benutzung werden.

**Pflege**  
• Dieses Besteckset ist nicht spülmaschinengeeignet. Vermeiden Sie das Besteckset ins Wasser zu Tauchen. Dies gilt vor allem für die Gelenkteile. Reinigen Sie die verschmutzten Teile mit einem Schwamm, oder einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keinesfalls die raue Seite eines Schwamms bei der Reinigung. Dies kann zu Kratzern am Besteckset führen.  
• Sie sollten Ihr Bestecksets stets in sauberem Zustand verstauen und vor Feuchtigkeit schützen. Schmieren Sie von Zeit zu Zeit die Gelenkteile mit einem geeigneten Öl (Waffenöl oder Ähnliches).  
• Die Messerklinge ist mit einem Wellenschliff ausgestattet und muss nicht geschliffen werden.

**ESPAÑOL**  
1 - Tenedor | 2 - Cuchara | 3 - Cuchillo | 4 - Sacacorchos | 5 - Abrelatas | 6 - Abrebotellas

**Utilización**  
Los cubiertos están magnetizados. Para separarlos, simplemente sepárelos. Para entrelazar los 2 elementos juntos, pliegue todas las herramientas para evitar cualquier riesgo de lesiones y junte las dos partes del mango, haciendo que los elementos (A) coincidan en los agujeros (B).

**Consejos de uso**  
• Manipule los cubiertos con cuidado, teniendo cuidado de no lastimarse.  
• Recomendamos guardar siempre sus cubiertos en la funda provista, principalmente para protegerlos de rayaduras y humedad.  
• No utilizar ninguno de los elementos para apalancar o apoyarse sobre ellos, a riesgo de dañar seriamente el producto o ponerse usted en peligro.

**CONSEJOS DE MANTENIMIENTO**  
• No lavar en el lavavajillas. Evite sumergir sus cubiertos en agua, especialmente en las articulaciones. Limpie los artículos sucios con una esponja o un paño ligeramente húmedo. Nunca frote las partes metálicas con el lado rígido de las esponjas ya que esto puede rayar la superficie del producto.  
• Sus cubiertos deben ser almacenarse siempre limpios de impurezas y secos de toda humedad. Lubrique las articulaciones regularmente con un aceite fino adecuado (Por ejemplo: aceite para el mantenimiento de armas o para bicicletas).  
• La hoja del cuchillo es micro-dentada. No hay necesidad de afilarlo.

**ITALIANO**  
1 - Forchetta | 2 - Cucchiaio | 3 - Coltello | 4 - Cavatappi | 5 - Apriscatole | 6 - Apribottiglie

**Istruzioni**  
Le posate sono calamitate. Per separarle è sufficiente allontanarle. Per unire le due posate, ripiegare tutti gli utensili per evitare il rischio di ferirsi e avvicinare i due manici facendo combaciare gli attacchi (A) con gli incavi (B).

**Consigli per l'utilizzo**  
• Maneggiare il coltello con cautela facendo attenzione a non ferirsi.  
• Per evitare di rigare le posate e per proteggerle dall'umidità vi consigliamo di riporle sempre nella custodia in dotazione.  
• Non utilizzare mai nessun componente per fare leva onde evitare di renderlo inutilizzabile o pericoloso.

**MANUTENZIONE**  
• Non lavare in lavastoviglie. Evitare di immergere le posate, in particolare i punti di snodo. Pulire con una spugna o un panno leggermente umido. Non strofinare le parti metalliche con il lato abrasivo delle spugne per evitare di rigarne la superficie.  
• Riporre sempre le posate solo dopo averle pulite dalle impurità e dopo aver eliminato i residui di umidità. Oliare regolarmente i punti di snodo con olio adeguato (ad esempio olio per manutenzione di armi da fuoco o per biciclette).  
• La microdentatura della lama del coltello non richiede affilatura.

**PORTUGUÊS**  
1 - Garfo | 2 - Colher | 3 - Faca | 4 - Sacacorchos | 5 - Abre-latas | 6 - Abre-garrafas

**MANUEAMENTO**  
Os talheres são magnéticos. Para os soltar, basta separar um do outro. Para juntar os 2 elementos, dobrar todas as ferramentas para evitar possíveis ferimentos e aproximar as duas partes do cabo, sobrepondo os pinos (A) aos orifícios (B).

**CONSELHO DE UTILISAÇÃO**  
• Manusear os talheres com cuidado para evitar ferimentos.  
• Recomendamos que guarde os talheres no estojo para os proteger contra riscos e humidade.  
• Não se sirva dos elementos como alavanca, pois pode tornar o produto inutilizável ou perigoso.

**LIMPEZA**  
• Não lavar na máquina de lavar loiça. Evitar mergulhar os talheres em líquido, sobretudo as juntas. Limpar os elementos sujos com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido. Não esfregar as partes metálicas com o lado áspero da esponja, pois pode riscar a superfície.  
• Os talheres devem ser guardados limpos e secos ao abrigo de humidade e sujidade. Lubrificar regularmente as juntas com óleo fino adequado (óleo para limpeza de armas de fogo ou para bicicleta, por exemplo).  
• A lâmina da faca é microdentada. Não é necessário afiá-la.

**NEDERLANDS**  
1 - Vork | 2 - Lepel | 3 - Mes | 4 - Kurkentrekker | 5 - Blikopener | 6 - Flesopener

**Hantering**  
Het bestek is gemagnetiseerd. Het volstaat om ze van elkaar te scheiden om ze los te maken.  
Om de 2 elementen aan elkaar te bevestigen, vouwt u alle gereedschappen op om verwordingsgevaar te voorkomen en brengt u de twee delen van de handgreep samen, door de pennen (A) te laten samenvallen met de gaten (B).

**Aanwijzingen voor gebruik**  
• Hanteer het bestek voorzichtig en zorg ervoor dat u zich niet verwondt.  
• We raden u aan uw bestek altijd in de meegeleverde hoes op te bergen, met name om het te beschermen tegen krassen en vocht.  
• Gebruik nooit een van de elementen om een hefboom te vormen, om loopt het risico dat het product onbruikbaar of gevaarlijk wordt.

**Onderhoud**  
• Niet afwassen in de vaatwasser. Vermijd het onderdompelen van uw bestek, vooral ter hoogte van de scharnieren. Veeg vuile elementen af met een licht vochtig spons of doek. Wrijf met de schraapzijde van de sponzen nooit over de metalen delen, omdat hierdoor het oppervlak kan worden bekrast.  
• Uw bestek moet altijd volledig gereinigd en volledig droog opgeslagen worden. Vet de scharnieren regelmatig in met een geschikte fijne olie (bijvoorbeeld olie voor onderhoud van vuurwapens of voor cycli).  
• Het blad is micro-getand. Het is niet nodig om het te slipen.

**POLSKI**  
1 - Widelec | 2 - Łyżka | 3 - Nóż | 4 - Korkociąg | 5 - Otwieracz do puszek | 6 - Otwieracz do butelek

**Sposób obchodzenia się**  
Sztuczne są namagnesowane. Aby je rozdzielić, po prostu odczep je od siebie. Aby połączyć ze sobą 2 elementy, złoż wszystkie przybory, aby uniknąć ryzyka skaleczeń, i połącz obie części trzonka, tak aby zaczepy (A) pokrywały się z otworami (B).

**Porady dotyczące użytkowania**  
• Ze sztuczcami należy obchodzić się ostrożnie, uważając, aby się nie skaleczyć.  
• Zalecamy, aby zawsze przechowywać sztuczce w dostarczonym futerale, co chroni je przed zarysowaniem i wilgocią.  
• Nigdy nie używaj żadnego z elementów do podważania, gdyż może to spowodować, że produkt stanie się bezużyteczny lub niebezpieczny.

**Konserwacja**  
• Nie należy myć w zmywarce. Unikaj zanzurzenia sztuczców, szczególnie na przegubach. Zabrudzone elementy przetrzyj lekko wilgotną gąbką lub szmatką. Nigdy nie pocieraj metalowych części szorstką stroną gąbki, gdyż może to doprowadzić do zarysowania ich powierzchni.  
• Twoje sztuczce powinny być zawsze przechowywane w stanie czystym i suchym. Smaruj przeguby regularnie odpowiednim olejem (np. olejem do konserwacji broni palnej lub roweru).  
• Ostrze noża posiada drobne ząbki. Produkt nie wymaga ostrzenia.

**ČEŠTINA**  
1 - Vidlička | 2 - Lžiče | 3 - Nůž | 4 - Vývrtka | 5 - Otvírák na konzervy | 6 - Otvírák na lahve

**Manipulace**  
Přístroj jsou magnetické. K jejich rozpojení je stačí od sebe oddělit. Ke spojení 2 prvků znovu slože všechny nástroje, aby se zamezilo jakémukoli případnému riziku, a přiložte k sobě obě části rukojetí, aby čepy (A) zapadly do otvorů (B).

**Návod k použití**  
• S přístrojem manipulujte opatrně, abyste se nezranili.  
• Doporučujeme vám přístroje vždy ukládat do dodaného obalu, zejména proto, abyste je ochránili před poškrábáním a vlhkostí.  
• Nikdy nepoužívejte žádný z předmětů jako páku, neboť hrozí nebezpečí, že se výrobek stane nepoužitelným nebo nebezpečným.

**Údržba**  
• Nelze mýt v myčce. Přístroje neponořujte, hlavně u kloubů. Špinavé díly omyjte houbou nebo mýrně vlhkým hadrem. Nikdy nehrňte kovové části brusnou stranou houbiček, abyste nepoškrábali povrch.  
• Vaše přístroje je nutno uklázet čistě, zbavené všechých nečistot a suché, zbavené jakékoli formy vlhkosti. Klouby pravidelně promazávejte vhodným jemným olejem (například olejem na údržbu střelných zbraní nebo jízdního kola).  
• Ostří nože je vybaveno mikro zoubky. Broušení není nezbytné.

**NORWEGIAN**  
1 - Gaffel | 2 - Skje | 3 - Kniv | 4 - Korketrekker | 5 - Boksåpner | 6 - Flaskesåpner

**Bruk**  
Bestikket er magnetisk For å løse dem holder å ta de ulike delene fra hverandre. For å feste de to delene, bay alle verktyøene for å sikre at man ikke kan skade seg på dem, og sett håndtakene mot hverandre slik at stoppene (A) passer inn i hullene (B).

**Anbefalt bruk**  
• Bruk bestikket med varsomhet og pass på å unngå skade  
• Vi anbefaler å alltid oppbevare bestikket i det medfølgende etuiet, spesielt slik at det beskyttes fra sol og fuktighet  
• Bruk aldri noen av disse enhetene til å åpne ting med, det kan gjøre dem ubrukelige eller farlige.

**Vedlikehold**  
• Ikke vask i oppvaskmaskin Unngå å senge bestikket ned i veske, spesielt ikke over festene. Tørk av skitne deler med en svamp eller en lett fuktet chiffon-klut. Aldri gni metalldelene med skrubbet på svampen, det kan lage riper i overflaten.  
• Bestikket må være helt rent og fuktfritt når det legges bort. Smør festene jevnlig med en tynn, passende olie (for eksempel en olie som brukes til vedlikehold av skytevåpen eller tannhjul).  
• Knivbladet har mikrotenner. Det trenger ikke å slipes.

**SVENSKA**  
1 - Gaffel | 2 - Sked | 3 - Kniv | 4 - Korkskruv | 5 - Burköppnare | 6 - Flasköppnare

**Handhavande**  
Besticken är magnetiserade. För att ta loss dem räcker det att separera dem från varandra.  
För att koppla ihop de två delarna, vik ihop alla verktyg för att undvika eventuellt skaderisk och föra samman skaffets två delar genom att stiften (A) sammanfaller med hålen (B).

**Bruksanvisning**  
• Hantera besticken med försiktighet så att du inte skadar dig.  
• Vi rekommenderar dig att alltid förvara dina bestick i det medföljande höljet, i synnerhet för att skydda dem från repor och fukt.  
• Använd aldrig någon av delarna för att bända loss ett föremål, för att undvika att produkten blir oanvändbar eller farlig.

**Underhåll**  
• Ska ej diskas i diskmaskin. Undvik att doppa besticken, i synnerhet vid lederna. Torka av smutsiga delar med en svamp eller en lätt fuktad trasa. Gnid aldrig metalldelarna med svamparnas vassa sida för att undvika att repa ytan.  
• Dina bestick måste alltid förvaras rena från alla föroreningar och torra från all slags fukt. Smörj regelbundet lederna med en lämplig tunn olja (olja för underhåll av skjutvapen eller cyklar exempelvis).  
• Knivbladet är mikrotandat. Det behöver inte vässas.

**SUOMALAINEN**  
1 - Haarakukka | 2 - Lusikka | 3 - Veitsi | 4 - Korkkirruvi | 5 - Tölkkinavaaja | 6 - Pullonavaaja

**Käsittely**  
Ruokailuvälineet ovat magneettisia. Irrota ne helposti erottamalla ne toisistaan.  
Kiinnitä kaksi osaa yhteen taittamalla kaikki työkalut loukkautumisvaaran välttämiseksi ja saattamalla kahvojen molemmat osat yhteen, jolloin tapit (A) osuvat reikiin (B).

**Käyttöohjeet**  
• Käsittelle ruokailuvälinettä varoen, jotta vahingoita itseäsi.  
• Suosittelemme ruokailuvälineiden säilyttämistä aina mukana toimitetussa suojuksessa, joka suojaa erityisesti naarmuilta ja kosteudelta.  
• Älä koskaan käytä mitään osia vipuna, sillä tuotteesta voi tulla käyttökelvoton tai vaarallinen.

**Huolto**  
• Älä pese astianpesukoneessa. Vältä ruokailuvälineiden upottamista veteen, etenkin liitosten kohdalta. Pyyhi likaiset osat puhdistusliinellä tai kevyesti kosteudettulla rätillä. Älä koskaan hiero metalliosia pesusienien raaputuspuolella, sillä se voi naarmuttaa pintaa.

