



Elektrischer Drei-Stufen-Messerschärfer
Electric three-stage knife sharpener
Aiguiseur de couteaux électrique en trois étapes
Elektrische drietraps messenslijper



DE | SEECODE Elektrischer Drei-Stufen-Messerschärfer

Vielen Dank für den Kauf unseres SEECODE elektrischen Drei-Stufen-Messerschärfers, mit dem Sie Ihre Messer wieder wie neu schärfen oder einen neuen 15 Grad Winkel einschleifen können - falls Ihr Messer einen höheren besitzt.

Besonders für Küchen- und Gebrauchsmesser wird zumeist ein Schleifwinkel von 15 Grad empfohlen. Das gibt dem Messer eine gute Mischung aus Schärfe und Stabilität.

Bei dem Seecode elektrischen Drei-Stufen-Messerschärfer wird jede Seite der Klinge einzeln geschliffen. Hierzu stehen drei Schleifstufen zur Verfügung:

Stufe 1 der Grobschliff, Stufe 2 der Feinschliff und Stufe 3 der Poliervorgang.

In Stufe 1 und 2 arbeiten jeweils 2 Diamant-Schleifscheiben, in der Stufe 3 jeweils 2 Schleifscheiben aus Resin, einer Harz- und Diamanten-Komponente für die Politur.

Damit Sie lange Freude an Ihrem SEECODE elektrischen Drei-Stufen-Messerschärfer haben und ihn vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den elektrischen Drei-Stufen-Messerschärfer nutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden. Schenken Sie den Sicherheitsinformationen bitte besondere Aufmerksamkeit. Wenn Sie den elektrischen Drei-Stufen-Messerschärfer Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auch zum Nachschlagen auf.

Wichtiger Sicherheitshinweis

Unser Produkt ist nur für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen. Von Kindern fernhalten!

Techn. Daten

Produktgröße: 16,2 x 4,3 x 3,1 cm

Gewicht: 400 g

Schleifscheiben:

1 x je 2 Diamant-Schleifscheiben mit einer Körnung von 360#

1 x je 2 Diamant-Schleifscheiben mit einer Körnung von 600#

1 x je 2 Resin-Schleifscheiben mit einer Körnung von 1.000#

Material: ABS, Edelstahl, Diamant-Splitter, Resin

Motor: 50Hz, 18 Watt

Motorgeschwindigkeit: 2.800 rpm

Spannung: AC 220 – 230 Volt

Lieferumfang

Elektrischer Drei-Stufen-Messerschärfer

Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise, bitte beachten

- Bewahren Sie den Drei-Stufen-Messerschärfer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Führen Sie die Messerklinge immer beginnend am Schaft zur Spitze hin durch, niemals umgekehrt.
- Öffnen Sie das Gerät nicht während es mit den Strom verbunden ist.
- Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn Sie es mit dem Strom verbinden.
- Der Messerschleifer ist nicht zum Schärfen von Scheren, Äxten oder Messern, die sich nicht frei in der Klingenföhrung bewegen können, geeignet.
- Verwenden Sie den Messerschleifer nicht mit Öl, Wasser oder Schmiermitteln.
- Der Elektrische Messerschärfer ist nicht für Messer mit Wellenschliff, z. B. Brotmesser, geeignet.

Produktbeschreibung



1. Netzkabel
2. An- / Aus-Schalter
3. Handauflage und Fingerschutz
4. Schleifstufe 1 (für den Grobschliff)
5. Schleifstufe 2 (für den Feinschliff)
6. Schleifstufe 3 (für den Poliervorgang)
7. Magnetische Sammelklappe für Späne

Schleifstufen

Es stehen Ihnen drei Schleifstufen zur Verfügung:

Stufe 1, Grobschliff: Geeignet zum Schleifen von stumpfen Messern oder solchen, bei denen eine scharfe Kante eingeschliffen werden soll.

Stufe 2, Feinschliff: Geeignet für die stetige Pflege von benutzten Messern. Bei häufig benutzten Küchenmessern z. B. sollten diese einmal pro Woche fein geschliffen werden. Durch den Feinschliff werden auch die Grate und Schleifspuren an der Schneide nach einem Grobschliff entfernt, wodurch die Schneide noch glatter und schärfer wird.

Stufe 3, Polierfunktion: Geeignet zum Finishen der Klinge nach dem Feinschliff. Durch das Polieren können besonders kleine Grate und Schleifspuren auf der Schneide entfernt werden, dadurch wird die Schneide nochmals glatter. Das Polieren der Schneide wird nach jedem Schärfen des Messers als Abschluss empfohlen.

Wichtiger Hinweis: Die Polierfunktion ist nicht für Keramikmesser geeignet.

Anwendung des Messerschärfers

1. Prüfen Sie vor dem Gebrauch des Messerschärfers, ob der Netzstecker mit dem Strom verbunden ist.
2. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine gerade Fläche und schalten Sie den Netzschalter ein. Halten Sie den Messerschärfer mit einer Hand gut fest und führen Sie das Messer mit der anderen.
3. Wählen Sie die passende Führung zum Schleifen je nach dem Stumpfheitsgrad des Messers aus.
4. Arbeiten Sie am Messerschärfer immer in den Führungen von links nach rechts gehend und schleifen Sie beide Seiten der Klinge. Zuerst in der linken, dann in der rechten Führung.
5. Achten Sie darauf, dass die zu schleifende Klinge sauber ist. Ziehen Sie nach dem Einführen der Klinge diese sofort vom Schaft beginnend zur Spitze hin gleichmäßig und ohne starken Druck durch die Führung. Halten Sie das Messer dabei immer gleichbleibend waagrecht. Die Klinge bitte dabei niemals nach vorne schieben.
6. Beginnen Sie immer erst mit einem Schleifvorgang und gehen Sie dann zum Polieren über.
7. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker ab.
8. Wischen Sie das Messer nach dem Schleifen mit einem feuchten Tuch ab oder spülen Sie das Messer ab. Trocknen Sie das Messer anschließend gut.
9. Besonders bei hochwertigen Messern empfiehlt sich zuletzt ein Einölen der Klinge mit z. B. etwas Speiseöl.
10. Reinigen Sie von Zeit zu Zeit die magnetische Sammelklappe für die gesammelten Späne.

Pflege

Reinigen Sie öfters mit einem Pinsel oder unter fließendem Wasser die magnetische Sammelklappe für Späne, die bei jedem Schleifvorgang entstehen.

Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, ggf. leicht feuchten, Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Chemikalien. Verwenden Sie keine metallischen Reinigungsgegenstände.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Produkts ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

CE Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Mobiset GmbH, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden europäischen Richtlinien befindet.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz



Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät gemäß der regionalen Verordnungen.

EN | SEECODE Electric three-stage knife sharpener

Thank you for purchasing our SEECODE electric three-stage knife sharpener, which you can use to sharpen your knives as good as new or grind in a new 15 degree angle - if your knife has a higher angle.

A sharpening angle of 15 degrees is usually recommended for kitchen and utility knives in particular. This gives the knife a good mix of sharpness and stability.

With the Seecode electric three-stage knife sharpener, each side of the blade is sharpened individually.

Three sharpening stages are available for this purpose:

Stage 1 the coarse grind, stage 2 the fine grind and stage 3 the polishing process.

Stages 1 and 2 each use 2 diamond grinding discs, while stage 3 uses 2 resin grinding discs, a resin and diamond component for polishing.

To ensure that you can enjoy your SEECODE electric three-stage knife sharpener for a long time and use it to its full potential, please read these operating instructions carefully before using the electric three-stage knife sharpener to avoid damage caused by incorrect operation. Please pay particular attention to the safety information. If you give the electric three-step knife sharpener to a third party, these operating instructions should also be handed over. Please also keep the operating instructions for future reference.

Important safety information

Our product is intended for use by adults only. Keep away from children!

Technical data

Product size: 16.2 x 4.3 x 3.1 cm

Weight: 400 g

Grinding discs:

1 x 2 diamond grinding discs each with a grit of 360#

1 x 2 diamond grinding discs each with a grit size of 600#

1 x 2 resin grinding discs each with a grit size of 1,000#

Material: ABS, stainless steel, diamond chips, resin

Motor: 50Hz, 18 watts

Motor speed: 2,800 rpm

Voltage: AC 220 - 230 volts

Scope of delivery

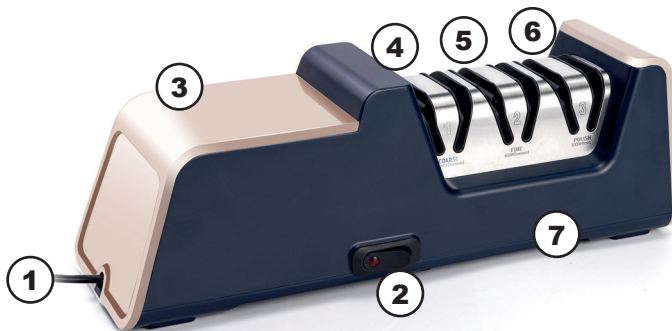
Electric three-stage knife sharpener

Operating instructions

Important instructions, please note

- Keep the three-stage knife sharpener out of the reach of children.
- Always pass the knife blade through the sharpener starting at the shaft and working towards the tip, never the other way round.
- Do not open the appliance while it is connected to the power supply.
- Do not rinse the appliance under running water.
- Unplug the appliance if it is not to be used for a long period of time.
- Make sure that the appliance is switched off when you connect it to the power supply.
- The knife sharpener is not suitable for sharpening scissors, axes or knives that cannot move freely in the blade guide.
- Do not use the knife sharpener with oil, water or lubricants.
- The electric knife sharpener is not suitable for serrated knives, e.g. bread knives.

Product description



1. Mains cable
2. On/off switch
3. Hand rest and finger guard
4. Grinding level 1 (for coarse grinding)
5. Sanding level 2 (for fine sanding)
6. Sanding level 3 (for the polishing process)
7. Magnetic collection flap for chips

Sanding stages

Three sanding stages are available:

Stage 1, coarse grinding: Suitable for grinding blunt knives or those where a sharp edge is to be ground in.

Level 2, fine sharpening: Suitable for the constant care of used knives. Frequently used kitchen knives, for example, should be fine-ground once a week. Fine grinding also removes the burrs and grinding marks on the cutting edge after coarse grinding, making the cutting edge even smoother and sharper.

Stage 3, polishing function: Suitable for finishing the blade after fine grinding. Polishing can remove particularly small burrs and grinding marks on the cutting edge, making the cutting edge even smoother. We recommend polishing the cutting edge after each sharpening of the knife.

Important note: The polishing function is not suitable for ceramic knives.

Using the knife sharpener

1. Before using the knife sharpener, check that the mains plug is connected to the power supply.
2. Place the knife sharpener on a flat surface and switch on the mains switch. Hold the knife sharpener firmly with one hand and guide the knife with the other.
3. Select the appropriate guide for sharpening depending on the degree of bluntness of the knife.
4. Always work on the knife sharpener in the guides from left to right and sharpen both sides of the blade. First in the left-hand guide, then in the right-hand guide.
5. Make sure that the blade to be sharpened is clean. After inserting the blade, immediately pull it through the guide evenly from the shaft to the tip without applying strong pressure. Always keep the blade level at all times. Never push the blade forwards.
6. Always start with a grinding process first and then move on to polishing.
7. Switch off the appliance after use and disconnect the plug.
8. After grinding, wipe the knife with a damp cloth or rinse the knife. Then dry the knife thoroughly.
9. We recommend oiling the blade with e.g. a little cooking oil, especially with high-quality knives.
10. Clean the magnetic collection flap for the collected shavings from time to time.

Maintenance

Use a brush or running water to clean the magnetic chip collection flap, which is created during each sanding process, from time to time.

Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth if necessary. Do not use abrasive cleaning agents or harsh chemicals. Do not use any metallic cleaning objects.

Guarantee/warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The geographical scope of the warranty cover is Europe-wide. The proof of purchase serves as proof. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch. The guarantee is excluded in the following cases

- if the product has been modified without our authorization
- use other than that specified above
- in the event of drop damage

If you make a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the recognized defect in the product and enclose the original proof of purchase with the consignment. The seller reserves the right to subsequent fulfilment before reimbursement of the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The utilization of statutory warranty rights is free of charge.

CE Declaration of Conformity

Mobiset GmbH hereby declares that this product is in conformity with the essential requirements of the applicable European directives.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, even in part, as well as the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Notes on environmental protection



The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.



This product must not be disposed of with normal household waste within the European Union. Dispose of the device in accordance with regional regulations.

FR | SEECODE Aiguiseur de couteaux électrique en trois étapes

Nous vous remercions d'avoir acheté notre aiguiseur électrique SEECODE à trois étapes, qui vous permettra d'affûter vos couteaux comme neufs ou d'obtenir un nouvel angle de 15 degrés - si votre couteau en possède un plus élevé.

Un angle d'affûtage de 15 degrés est généralement recommandé, en particulier pour les couteaux de cuisine et les couteaux utilitaires. Cela donne au couteau un bon mélange de tranchant et de stabilité.

Avec l'aiguiseur électrique Seecode à trois niveaux, chaque côté de la lame est aiguisé séparément.

Trois niveaux d'affûtage sont disponibles à cet effet :

Étape 1, l'affûtage grossier, Étape 2, l'affûtage fin et Étape 3, le polissage.

Dans les étapes 1 et 2, deux meules diamantées sont utilisées, dans l'étape 3, deux meules en résine, un composant de résine et de diamant, sont utilisées pour le polissage.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre aiguiseur de couteaux électrique à trois étapes SEECODE et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'aiguiseur de couteaux électrique à trois étapes afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation. Veuillez prêter une attention particulière aux informations relatives à la sécurité. Si vous confiez l'aiguiseur électrique en trois étapes à un tiers, ce mode d'emploi doit également lui être remis. Conservez également le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Remarque importante concernant la sécurité

Notre produit n'est prévu que pour être utilisé par des adultes. Tenir hors de portée des enfants !

Données techniques

Taille du produit : 16,2 x 4,3 x 3,1 cm

Poids : 400 g

Disques abrasifs :

1 x 2 meules diamantées d'une granulométrie de 360# chacune

1 x 2 meules diamantées d'une granulométrie de 600# chacune

1 x 2 disques abrasifs en résine d'une granulométrie de 1.000# chacun.

Matériaux : ABS, acier inoxydable, éclats de diamant, résine

Moteur : 50Hz, 18 watts

Vitesse du moteur : 2.800 rpm

Tension : AC 220 - 230 volts

Contenu de la livraison

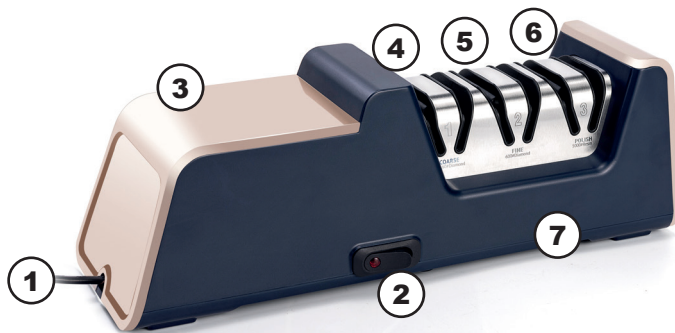
Aiguiseur de couteaux électrique en trois étapes

Mode d'emploi

Remarques importantes, à respecter

- Conservez l'aiguiser de couteaux en trois étapes hors de portée des enfants.
- Faites toujours passer la lame du couteau en commençant par le manche et en allant vers la pointe, jamais l'inverse.
- N'ouvrez pas l'appareil lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne rincez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous le branchez sur le secteur.
- L'aiguiser de couteaux ne convient pas à l'affûtage de ciseaux, de haches ou de couteaux qui ne peuvent pas se déplacer librement dans le guide-lame.
- N'utilisez pas l'aiguiser de couteaux avec de l'huile, de l'eau ou des lubrifiants.
- L'aiguiser de couteaux électrique ne convient pas aux couteaux à lame ondulée, par exemple les couteaux à pain.

Description du produit



1. Cordon d'alimentation
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Repose-main et protection des doigts
4. Niveau d'affûtage 1 (pour l'affûtage grossier)
5. Etape de ponçage 2 (pour le ponçage fin)
6. Niveau de ponçage 3 (pour le polissage)
7. Trappe magnétique de collecte des copeaux

Étapes d'affûtage

Trois niveaux d'affûtage sont à votre disposition :

Étape 1, affûtage grossier: convient pour l'affûtage de couteaux émoussés ou pour lesquels il faut affûter un bord tranchant.

Étape 2, affûtage fin : convient à l'entretien constant des couteaux utilisés. Par exemple, les couteaux de cuisine fréquemment utilisés doivent être affûtés une fois par semaine. L'affûtage fin permet également d'éliminer les bavures et les traces d'abrasion sur le tranchant après un affûtage grossier, ce qui rend le tranchant encore plus lisse et plus tranchant.

Étape 3, fonction de polissage : convient pour la finition de la lame après l'affûtage fin. Le polissage permet d'éliminer les bavures et les traces d'affûtage particulièrement petites sur le tranchant, ce qui le rend encore plus lisse. Le polissage du tranchant est recommandé comme finition après chaque affûtage du couteau.

Remarque importante: la fonction de polissage ne convient pas aux couteaux en céramique.

Utilisation de l'aiguiser de couteaux

1. Avant d'utiliser l'aiguiser de couteaux, vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée sur le secteur.
2. Placez l'aiguiser de couteaux sur une surface plane et enclenchez l'interrupteur d'alimentation. Tenez fermement l'aiguiser d'une main et guidez le couteau de l'autre.
3. Choisissez le guide approprié pour l'affûtage en fonction du degré d'émoussement du couteau.
4. Travaillez toujours sur l'aiguiser de couteaux en suivant les guides de gauche à droite et en aiguisant les deux côtés de la lame. D'abord dans le guide gauche, puis dans le guide droit.
5. Veillez à ce que la lame à affûter soit propre. Après avoir introduit la lame, tirez-la immédiatement à travers le guide en commençant par le manche et en allant vers la pointe, de manière régulière et sans exercer de forte pression. Maintenez toujours la lame à l'horizontale. Ne poussez jamais la lame vers l'avant.
6. Commencez toujours par un affûtage, puis passez au polissage.
7. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.
8. Après l'affûtage, essuyez le couteau avec un chiffon humide ou rincez-le. Séchez bien le couteau ensuite.
9. Pour les couteaux de grande qualité, il est recommandé d'huiler la lame en dernier lieu, par exemple avec un peu d'huile alimentaire.
10. Nettoyez de temps en temps la trappe magnétique pour les copeaux collectés.

Entretien

Nettoyez souvent, à l'aide d'un pinceau ou sous l'eau courante, la trappe magnétique de collecte des copeaux qui sont produits à chaque affûtage.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, si nécessaire légèrement humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de produits chimiques agressifs. N'utilisez pas d'objets de

nettoyage métalliques.

Garantie/garantie

Le délai de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe. La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du produit sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage résistant au transport au point de vente où le produit a été acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

CE Déclaration de conformité CE

Par la présente, Mobiset GmbH déclare que ce produit est en conformité avec les exigences fondamentales des directives européennes applicables.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques concernant la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.



Dans l'Union européenne, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux. Éliminez l'appareil conformément aux réglementations régionales.

NL | SEECODE Elektrische drietrap messenslijper

Hartelijk dank voor uw aankoop van onze SEECODE elektrische drietrap messenslijper, waarmee u uw messen zo goed als nieuw kunt slijpen of in een nieuwe hoek van 15 graden kunt slijpen - als uw mes een hogere hoek heeft.

Een slijphoek van 15 graden wordt meestal aanbevolen voor keuken- en hobby messen in het bijzonder. Dit geeft het mes een goede mix van scherpte en stabiliteit.

Met de Seecode elektrische drietrap messenslijper wordt elke kant van het mes afzonderlijk geslepen. Hiervoor zijn drie slijpstappen beschikbaar:

Fase 1 de grove slijpbewerking, fase 2 de fijne slijpbewerking en fase 3 het polijstproces.

Fase 1 en 2 gebruiken elk 2 diamant slijpschijven, terwijl fase 3 gebruik maakt van 2 hars slijpschijven, een hars en diamant component voor het polijsten.

Om ervoor te zorgen dat u lang plezier heeft van uw SEECODE elektrische drietrap messenslijper en deze optimaal kunt gebruiken, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u de elektrische drietrap messenslijper in gebruik neemt, om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Let vooral op de veiligheidsinformatie. Als je de elektrische drietrap messenslijper aan derden geeft, moet deze gebruiksaanwijzing ook worden overhandigd. Bewaar de gebruiksaanwijzing ook voor toekomstig gebruik.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Ons product is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Uit de buurt van kinderen houden!

Technische gegevens

Afmetingen product: 16,2 x 4,3 x 3,1 cm

Gewicht: 400 g

Slijpschijven:

1 x 2 diamantslijpschijven met elk een korrelgrootte van 360#

1 x 2 diamantschijven met elk een korrelgrootte van 600#

1 x 2 kunststof slijpschijven met elk een korrelgrootte van 1.000#

Materiaal: ABS, roestvrij staal, diamant chips, hars

Motor: 50Hz, 18 watt

Motorsnelheid: 2.800 rpm

Spanning: AC 220 - 230 volt

Omvang van de levering

Elektrische drietrap messenslijper

Gebruiksaanwijzing

Belangrijke instructies, let op

- Houd de drietraps messenslijper buiten het bereik van kinderen.
- Haal het lemmet altijd door de slijper beginnend bij de schacht en werk naar de punt toe, nooit andersom.
- Open het apparaat niet terwijl het is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Spoel het apparaat niet af onder stromend water.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is wanneer u het aansluit op de stroomvoorziening.
- De messenslijper is niet geschikt voor het slijpen van scharen, bijlen of messen die niet vrij in de mesgeleider kunnen bewegen.
- Gebruik de messenslijper niet met olie, water of smeermiddelen.
- De elektrische messenslijper is niet geschikt voor gekartelde messen, zoals broodmessen.

Beschrijving van het product



1. Netsnoer
2. Aan/uit-schakelaar
3. Handsteun en vingerbescherming
4. Slijpniveau 1 (voor grof slijpen)
5. Schuurniveau 2 (voor fijn schuren)
6. Schuurniveau 3 (voor het polijsten)
7. Magnetische opvangklep voor spanen

Schuurtrappen

Er zijn drie schuurniveaus beschikbaar:

Niveau 1, grof slijpen: Geschikt voor het slijpen van stompe messen of messen waarbij een scherpe rand moet worden ingeslepen.

Niveau 2, fijnslijpen: Geschikt voor de constante verzorging van gebruikte messen. Veelgebruikte keukenmessen moeten bijvoorbeeld één keer per week fijn geslepen worden. Fijn slijpen verwijdert ook de bramen en slijpsporen op de snijkant na het grof slijpen, waardoor de snijkant nog gladder en scherper wordt.

Fase 3, polijstfunctie: Geschikt voor het afwerken van het lemmet na het fijnslijpen. Polijsten kan bijzonder kleine bramen en slijpsporen op de snijkant verwijderen, waardoor de snijkant nog gladder wordt. We raden aan om de snijkant na elke slijpbeurt van het mes te polijsten.

Belangrijke opmerking: De polijstfunctie is niet geschikt voor keramische messen.

De messenslijper gebruiken

1. Controleer voordat je de messenslijper gebruikt of de stekker in het stopcontact zit.
2. Plaats de messenslijper op een vlakke ondergrond en zet de hoofdschakelaar aan. Houd de messenslijper met één hand stevig vast en leid het mes met de andere hand.
3. Kies de juiste geleider voor het slijpen, afhankelijk van de botheid van het mes.
4. Werk op de messenslijper altijd in de geleiders van links naar rechts en slijp beide kanten van het mes. Eerst in de linker geleider, dan in de rechter geleider.
5. Zorg ervoor dat het te slijpen mes schoon is. Trek het mes na het plaatsen onmiddellijk door de geleider, gelijkmatig van de schacht naar de punt, zonder veel druk uit te oefenen. Houd het mes altijd horizontaal. Duw het mes nooit naar voren.
6. Begin altijd eerst met slijpen en ga dan verder met polijsten.
7. Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.
8. Neem het mes na het slijpen af met een vochtige doek of spoel het mes af. Droog het mes vervolgens goed af. Droog het mes vervolgens goed af.
9. We raden aan om het lemmet in te oliën met bijvoorbeeld een beetje bakolie, vooral bij messen van hoge kwaliteit.
10. Maak de magnetische opvangklep voor het verzamelde slijpsel van tijd tot tijd schoon.

Onderhoud

Gebruik een borstel of stromend water om de magnetische spanenopvangklep, die bij elk schuurproces ontstaat, van tijd tot tijd schoon te maken.

Reinig indien nodig de buitenkant van het apparaat met een zachte, licht vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of agressieve chemicaliën. Gebruik geen metalen reinigingsvoorwerpen.

Garantie

De garantieperiode is 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Dit is inclusief 6 maanden garantie vanaf de aankoopdatum.

De garantie geldt voor heel Europa. Het aankoopbewijs dient als bewijs. Het product is voor verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen

- als het product zonder onze toestemming is gewijzigd
- bij ander gebruik dan hierboven aangegeven
- in geval van valschade

Als u een beroep doet op de garantie, stuur dan het volledige product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Beschrijf het erkende defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht op nakoming achteraf voor voordat de aankoopprijs wordt terugbetaald. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed als een gerechtvaardigde claim onder de wettelijke garantie wordt vastgesteld. Het gebruik van wettelijke garantierechten is gratis.

CE-conformiteitsverklaring

Mobiset GmbH verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen van de toepasselijke Europese richtlijnen.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Elke reproductie of herdruk, zelfs gedeeltelijk, evenals de reproductie van de illustraties, zelfs in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met de schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg volgens de plaatselijke voorschriften.



Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Voer het apparaat af volgens de regionale voorschriften.



EU-Konformitätserklärung DECLARATION OF CONFIRMITY

Mobiset GmbH
Rösrather Str. 333
D-51107 Köln
Tel.: 0221 – 98 95 20

erklärt hiermit, dass das nachfolgend aufgeführte Produkt bei bestimmungsgemäßer Verwendung den grundlegenden Anforderungen folgender Richtlinien entspricht:

Declares herewith, that the products designated below comply with the relevant fundamental requirements of the following EG directives:

EMC 2014/30/EU

ROHS 2011/65/EU and its amendment Directive EU 2015/863, EU 2017/2102

REACH Regulation (EC) No 1907/2006 (according to Article 33)

Produkt / product: SEECODE ELEKTRISCHER MESSERSCHLEIFER
SEECODE ELECTRIC KNIFE SHARPENER

Typ/Type: 20380 / 236-650

Folgende Normen wurden angewendet: *following Standards are used:*

EN ICE 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021,
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021,
EN 55014-1, EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021, EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021,
IEC 61000-4-2:2008, IEC 61000-4-3:2006+A1:2007+A2:2010,
IEC 61000-4-4:2012, IEC 61000-4-5:2014, IEC 61000-4-6:2013+Cor 1:2015, IEC 61000-4-11:2004,
IEC 62321-5:2013, IEC 62321-4:2013+A1:2017, IEC 62321-7-1:2015, IEC 62321-7-2:2017,
IEC 62321-6:2015, IEC 62321-8:2017.

Köln, Cologne
26.02.2024

Dietmar Jung CEO / Geschäftsführer