

SEECODE



DE 02 | EN 06 | FR 10 | NL 14

Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Kauf unseres SEECODE X2 Messerschleifers, mit dem Sie alle Ihre Messer ohne Vorkenntnisse wieder richtig scharf bekommen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben und es vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den X2 Messerschleifer nutzen, um Beschädigungen durch falsche Bedienung zu vermeiden. Schenken Sie den Sicherheitsinformationen bitte besondere Aufmerksamkeit. Wenn Sie den X2 Messerschleifer einem Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden.

Benutzerhandbuch

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum Nachschlagen auf. Unser Produkt ist für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen. Es ist kein Spielzeug und darf nicht von Kindern bedient werden. Bitte bewahren Sie dieses Produkt zur Sicherheit von Kindern außerhalb ihrer Reichweite auf.

Funktion

Der X2-Messerschleifer eignet sich für das Schärfen von glatten europäischen und japanischen Küchen-, Fleisch-, Obst- und Gemüse-Messern sowie auch von Messern mit Wellenschliff, z. B. Brotmessern. Er ist nicht für Keramikmesser geeignet.



Er schleift, schärft und poliert die Klinge in einem Vorgang. Der X2-Messerschleifer hat flexible Arme aus extrem harten und langlebigen Woframcarbide, ist somit langlebig und wartungsfrei.

Durch den X2-Aufbau passen sich die zwei Schleifarmer sicher jeder Klinge an. Die beiden hohen Seitenteile sorgen für Rechts- und Linkshänder für einen sicheren Griff, die Anti-Rutschmatte an der Unterseite für einen sicheren Stand.

Bedienung

Die Anwendung des SEECODE X2 Messerschleifers ist denkbar einfach. Führen Sie die Klinge direkt hinter dem Griffstück an der Messerferse von oben in den V-förmigen Ausschnitt ein, halten Sie es gerade und ziehen Sie es mit leichtem Druck zu sich heraus. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.



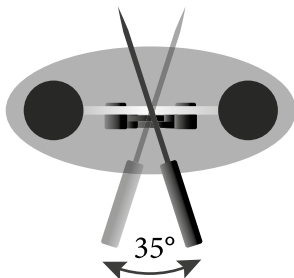
Bei Messern mit Wellenschliff halten Sie das Messer in einem ca. 35 Grad Winkel seitlich zum Messerschleifer. Halten Sie die Klinge dabei senkrecht, sie darf nicht verdreht werden. Dann das Messer mit wenig Druck zu sich ziehen, nicht noch mal zusätzlich Schärfe.

Messer nach links:

Bei Wellenschliff auf linker Klingenseite

Messer nach rechts:

Bei Wellenschliff auf rechter Klingenseite

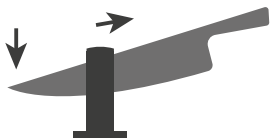


Der Profi-Tipp

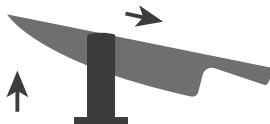
1 Halten Sie das Messer zu Beginn des Schleifens mit der Messerspitze nach unten geneigt (ca. 15 bis 45 Grad), um ein gröberes Schärfen zu erzielen.

2 Ziehen Sie anschließend das Messer mit der Messerspitze nach oben geneigt (ca. 15 bis 45 Grad) einige Male für den Feinschliff und um die Klinge zu polieren durch den Messerschleifer.

1.



2.



Reinigung

Verwenden Sie einen Pinsel oder ein trockenes Tuch, um die Wolframcarbidgebilde zu reinigen und Metallspäne zu entfernen. Verwenden Sie keine Chemikalien oder Reinigungszusätze.

Das Gehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Stellen Sie den X2 Messerschleifer nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Messerschleifer ist nur zur o. g. Nutzung bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Bitte bedienen Sie den Messerschleifer nur entsprechend der Gebrauchsanleitung.

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 Systems 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. Diese werden nicht durch die Garantie eingeschränkt.

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.

EN | Seecode X2 Knife Sharpener

Operating instructions

Thank you for purchasing our SEECODE X2 knife sharpener, with which you can get all your knives properly sharp again without any prior knowledge. To ensure that you can enjoy your product for a long time and make full use of it, please read these operating instructions carefully before using the X2 Knife Sharpener to avoid damage due to incorrect operation. Please pay particular attention to the safety information. If you give the X2 knife sharpener to a third party, this instruction manual should also be handed over.

User manual

Before using this product, please read this manual carefully and keep it for reference. Our product is intended for use by adults. It is not a toy and must not be operated by children. Please keep this product out of the reach of children for their safety.

Function

The X2 knife scraper is suitable for sharpening plain European and Japanese kitchen, meat, fruit and vegetable knives as well as knives with a serrated edge, e.g. bread knives. It is not suitable for ceramic knives.



It grinds, sharpens and polishes the blade in one process. The X2 knife scraper has flexible arms made of extremely hard and durable Wofram carbide, so it is long-lasting and maintenance-free.

The two high sides ensure a secure grip for right- and left-handed users, while the anti-slip mat on the underside ensures a safe stand.

Operation

Using the SEECODE X2 knife sharpener is very easy. Insert the blade directly behind the handle at the heel of the knife from above into the V-shaped cut-out, hold it straight and pull it out towards you with light pressure. Repeat this process until the desired sharpness is achieved.



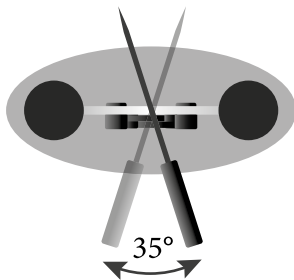
For serrated knives, hold the knife at a 35 degree angle to the side of the grinder. Hold the blade vertically, it must not be twisted. Then pull the knife towards you with little pressure, do not sharpen it again.

Knife to the left:

For serrations on the left side of the blade

Knife to the right:

for serrations on the right side of the blade.

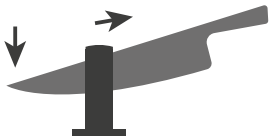


The professional tip

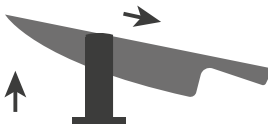
1 At the beginning of sharpening, hold the knife with the tip tilted downwards (approx. 15 to 45 degrees) to achieve a coarser sharpening.

2 Then pull the knife through the knife grinder with the knife tip tilted upwards (approx. 15 to 45 degrees) a few times for fine sharpening and to polish the blade.

1.



2.



Cleaning

Use a brush or dry cloth to clean the tungsten carbide arms and remove metal shavings. Do not use chemicals or cleaning additives.

The housing can be cleaned with a damp cloth.

Do not put the X2 knife sharpener in the dishwasher or immerse it in water.

Safety instructions

Intended use

This knife sharpener is only intended for the above-mentioned use. Any other use or use beyond this is considered improper use.

Please operate the knife sharpener only in accordance with the instructions for use.

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 territorial scope of the warranty protection is Europe-wide.

The proof of purchase is valid as proof of this. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch.

The guarantee is excluded in the following cases:

- in the event of modifications to the system without our approval
- in the case of use other than that stated above
- in the event of damage caused by falling

When making 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 detected defect in the product and enclose the original proof of purchase with the shipment.

The seller reserves the right to remedy the defect before refunding the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established.

The use of the legal rights for defects is free of charge. These are not restricted by the guarantee.

General information

Copyright

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

Notes on environmental protection



The packaging materials used can be recycled. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with the locally applicable regulations.

Instructions d'utilisation

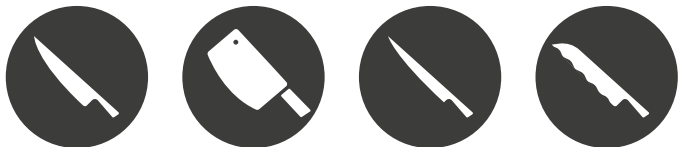
Nous vous remercions d'avoir acheté notre aiguiseur de couteaux SEECODE X2, avec lequel vous pouvez retrouver un bon affûtage de tous vos couteaux sans aucune connaissance préalable. Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit et en faire pleinement usage, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'affûteur de couteaux X2 afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation. Veuillez prêter une attention particulière aux informations relatives à la sécurité. Si vous donnez l'aiguiseur de couteaux X2 à un tiers, ce manuel d'instructions doit également être remis.

Manuel d'utilisation

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence. Notre produit est destiné à être utilisé par des adultes. Il ne s'agit pas d'un jouet et ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder ce produit hors de portée des enfants pour leur sécurité.

Fonction

L'aiguiseur de couteaux X2 convient à l'affûtage des couteaux de cuisine européens et japonais lisses, des couteaux à viande, des couteaux à fruits et légumes ainsi que des couteaux à lame ondulée, par exemple les couteaux à pain. Il ne convient pas aux couteaux en céramique.



Il affûte, aiguisé et polit la lame en une seule opération. L'aiguiseur de couteaux X2 a des bras flexibles en carbure de wofram extrêmement dur et durable, il est donc durable et ne nécessite aucun entretien.

La conception X2 permet aux deux bras d'affûtage de s'adapter en toute sécurité à n'importe quelle lame. Les deux côtés hauts garantissent une prise en main sûre pour les droitiers et les gauchers, tandis que le tapis antidérapant situé sur la face inférieure assure une position sûre.

Opération

L'utilisation de l'aiguseur de couteaux SEECODE X2 est très simple. Insérez la lame directement derrière le manche, au niveau du talon du couteau, par le haut, dans la découpe en V, tenez-la bien droite et tirez-la vers vous en exerçant une légère pression. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous obteniez la netteté souhaitée.



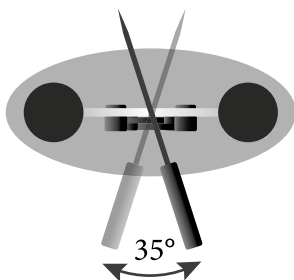
Pour les couteaux dentelés, tenez le couteau à un angle d'environ 35 degrés par rapport au côté du broyeur. Tenez la lame verticalement, elle ne doit pas être tordue. Tirez ensuite le couteau vers vous en exerçant une faible pression, ne l'aigusez pas une nouvelle fois.

Lame vers la gauche:

En cas d'affûtage ondulé sur le côté gauche de la lame

Couteau vers la droite:

pour un tranchant ondulé sur le côté droit de la lame



Le conseil du professionnel

1 Pour commencer à aiguiser, tenez le couteau avec la pointe inclinée vers le bas (environ 15 à 45 degrés) pour obtenir un aiguisage plus grossier.

2 Passez ensuite plusieurs fois le couteau dans l'aiguisoir avec la pointe du couteau inclinée vers le haut (environ 15 à 45 degrés) pour un affûtage fin et pour polir la lame.



Nettoyage

Utilisez une brosse ou un chiffon sec pour nettoyer les bras en carbure de tungstène et enlever les copeaux de métal. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'additifs de nettoyage.

Le boîtier peut être nettoyé avec un chiffon humide.

Ne mettez pas l'aiguisoir de couteaux X2 au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau.

Consignes de sécurité

Utilisation prévue

Cet aiguisoir de couteaux est uniquement destiné à l'utilisation mentionnée ci-dessus. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme une utilisation inappropriée.

Veuillez utiliser l'aiguisoir de couteaux uniquement conformément au mode d'emploi.

Garantie

La période 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 système 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. Ceux-ci ne sont pas limités par la garantie.

Informations générales

Copyright

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute duplication ou réimpression, y compris d'extraits, ainsi que la reproduction d'illustrations, même sous une forme modifiée, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Notes sur la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés peuvent être recyclés. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus nécessaires conformément aux réglementations locales en vigueur.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor de aanschaf van onze SEECODE X2 messenslijper, waarmee u zonder enige voorkennis al uw messen weer goed scherp kunt krijgen. Om er zeker van te zijn dat u lang plezier heeft van uw product en er optimaal gebruik van kunt maken, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u de X2 Messenslijper in gebruik neemt, om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Let vooral op de veiligheidsinformatie. Als u de X2 messenslijper aan een derde geeft, moet u ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen.

Gebruikershandleiding

Lees voor gebruik van dit product deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem als naslagwerk. Ons product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Het is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden bediend. Houd dit product buiten het bereik van kinderen voor hun veiligheid.

Functie

De X2 messenschraaper is geschikt voor het slijpen van gladde Europese en Japanse keuken-, vlees-, fruit- en groentemessen, evenals messen met een getande rand, bijv. brodmessen. Het is niet geschikt voor keramische messen.



Het slijpt, scherpt en polijst het lemmet in één proces. De X2 messenschraaper heeft flexibele armen van uiterst hard en duurzaam Wofram-carbide, zodat hij lang meegaat en onderhoudsvrij is.

Door het X2 ontwerp passen de twee slijparmen stevig op elk blad.
De twee hoge zijkanten zorgen voor een stevige grip voor rechts- en linkshandigen, terwijl de antislipmat aan de onderzijde een veilige stand garandeert.

Operatie

Het gebruik van de SEECODE X2 messenslijper is zeer eenvoudig. Steek het lemmet direct achter het handvat bij de hiel van het mes van bovenaf in de V-vormige uitsparing, houd het recht en trek het er met lichte druk naar u toe uit. Herhaal dit proces tot de gewenste scherppte is bereikt.



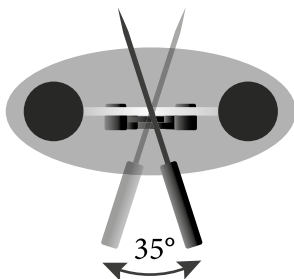
Voor gekartelde messen houdt u het mes in een hoek van ongeveer 35 graden ten opzichte van de zijkant van de slijpmachine. Houd het mes verticaal, het mag niet gedraaid zijn. Trek het mes dan met lichte druk naar u toe, niet opnieuw slijpen.

Mes naar links:

Voor kartels aan de linkerkant van het blad

Mes naar rechts:

voor kartels aan de rechterkant van het lemmet.

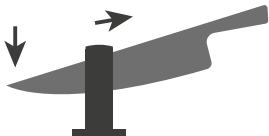


De professionele tip

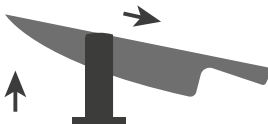
1 Om te beginnen met slijpen, houdt u het mes met de punt naar beneden gekanteld (ca. 15 tot 45 graden) om een grovere slijping te verkrijgen.

2 Haal het mes vervolgens een paar keer door de messenslijper met de mespunt naar boven gekanteld (ca. 15 tot 45 graden) voor een fijne slijpbeurt en om het lemmet te polijsten.

1.



2.



Reiniging

Gebruik een borstel of een droge doek om de wolframcarbide armen te reinigen en metaalsplinters te verwijderen. Gebruik geen chemicaliën of reinigingsadditieven. De behuizing kan worden gereinigd met een vochtige doek.

Doe de X2 messenslijper niet in de vaatwasser en dompel hem niet onder in water.

Veiligheidsvoorschriften

Beoogd gebruik

Deze messenslijper is uitsluitend bestemd voor bovengenoemd gebruik. Elk ander gebruik of gebruik dat verder gaat dan dit wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik. Gebruik de messenslijper alleen in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.

Garantie/waARBORG

De garantieperiode bedraagt 24 maanden vanaf de datum van aankoop. Dit omvat een garantie van 6 maanden vanaf de datum van aankoop.

Het territoriale toepassingsgebied van de garantiebescherming is heel Europa.

Het aankoopbewijs geldt als bewijs hiervan. Het product is vóór verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit.

De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen:

- in geval van wijzigingen aan het systeem zonder onze goedkeuring
- in geval van ander gebruik dan hierboven vermeld
- in geval van schade veroorzaakt door vallende

Wanneer u aanspraak maakt op de garantie, dient u het volledige product in een transportveilige verpakking terug te sturen naar het verkooppunt waar het product is gekocht. Beschrijf het geconstateerde defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending.

De verkoper behoudt zich het recht voor om het defect te verhelpen alvorens de aankoopprijs terug te betalen.

Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed, indien een gerechtvaardigde aanspraak op de wettelijke garantie/waARBorg wordt vastgesteld.

Het gebruik van de wettelijke rechten voor gebreken is gratis. Deze worden niet beperkt door de garantie.

Algemene informatie

Copyright

Dit document wordt beschermd door het auteursrecht. Vermenigvuldiging of herdruk, met inbegrip van uittreksels, alsmede reproductie van illustraties, zelfs in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Nota's over milieubescherming



De gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycleerd. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg in overeenstemming met de plaatselijk geldende voorschriften.

Mobiset GmbH – Rösrather Straße 333 – 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 5239
www.mobiset.de