



MESSERSCHÄRFER

DIAMANT WET & DRY PREMIUM



DE (2) | EN (8) | FR (14) | NL (20)

EAN 4026924204009

Vielen Dank für den Kauf unseres Messerschärfers Diamant Wet & Dry Premium, mit dem Sie Ihre Messer ohne Vorkenntnisse einfach und effektiv schärfen können.

Dieser Messerschärfer kann sowohl als Trocken- als auch als Nassschleifer genutzt werden. Für die Nutzung als Nassschleifer wird einfach Wasser in die Schleifscheiben-Aussparung, den Edelstahl-Schleifblock, gefüllt. Der Nassschliff schafft eine noch höhere Oberflächengüte und erreicht eine feinere und präzisere Schärfe als beim Trockenschleifen. Das liegt daran, dass das Wasser dabei hilft, Schleifpartikel auszuspülen und Reibung zu reduzieren.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Messerschärfer haben und ihn vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie ihn nutzen, um Schäden durch falsche Verwendung zu vermeiden. Wenn Sie den Messerschärfer Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht und gelesen werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auch zum späteren Nachschlagen auf.

Wichtiger Hinweis

Der SEECODE Messerschärfer Diamant Wet & Dry Premium ist ausschließlich für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen. Er ist kein Spielzeug und darf nicht von Kindern bedient werden. Bitte bewahren Sie dieses Produkt zur Sicherheit von Kindern außerhalb ihrer Reichweite auf.

Produkt-Eigenschaften

Maße: L 19,5 cm
H ohne Handschutz 4,5 cm,
mit Handschutz 7 cm

Gewicht: 1,15 KG

Material: Edelstahl, Diablo-Diamant-
Schleifscheiben, Olivenholz
Körnung: 500#

Lieferumfang

- Messerschärfer Diamant Wet & Dry Premium
- Bedienungsanleitung

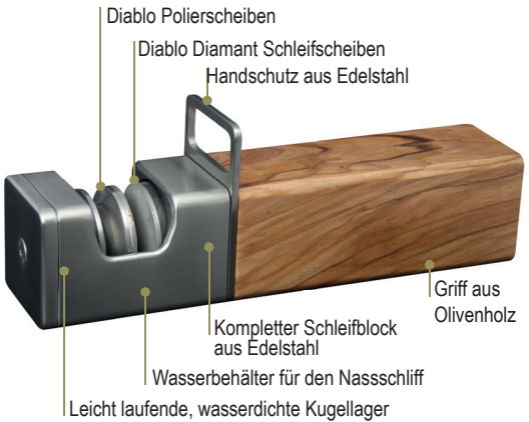
Vor dem Erstgebrauch:

Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend dem Lieferanten. Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit auf, um den Messerschärfer Diamant Wet & Dry Premium im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können.

Benutzung des SEECODE Messerschärfer Diamant Wet & Dry Premium

Die Anwendung des Messerschärfers ist denkbar einfach. Sie können damit sowohl Trocken- als auch Nassschleifen. Dabei können alle Küchenmesser, Taschenmesser, Jagdmesser, Messer mit Wellenschliff und auch Keramikmesser geschliffen werden.

Wichtiger Hinweis zum Schleifen von Messern mit Wellenschliff und Keramikmessern: Messer mit Wellenschliff, z. B. Brotmesser, werden nur einseitig an der Seite mit dem sichtbaren Wellenschliff geschärft und poliert. Bei Keramikmessern empfehlen wir den Anpressdruck auf die Schleifscheiben zu reduzieren und diese sanfter durchzuziehen, um Schäden zu vermeiden, denn Keramikmesser können brechen.

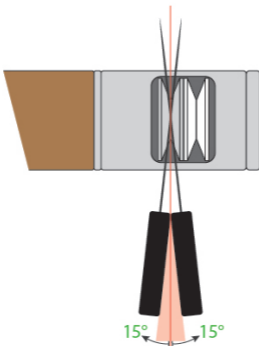


Trockenschliff

1. Halten Sie den Messerschärfer gut am Griffstück fest. Ihre Hand ist durch den Bügel am Schleifblock nun gut vor der Klinge geschützt.

2. Führen Sie im ersten Schritt die Klinge direkt hinter dem Griffstück an der Messerferse in den V-förmigen Ausschnitt zwischen den beiden Diablo-Schleifscheiben mit der 500# Körnung ein und verwinkeln Sie das Messer in Richtung einer Seite.

3. Durch die seitliche verwinkelte Messerführung in einem ca. 15-Grad-Winkel entsteht ein hoher Anpressdruck beim Durchziehen der Klinge. Beachten Sie bitte den Absatz ‚Keramikkmesser‘.



4. Ziehen Sie nun die Klinge unter etwas Druck bis zur Spitze zu sich heran. Sie können die Klinge bei dem Messerschärfer auch abwechselnd zurückziehen und dann direkt vorschieben.

5. Verwinkeln Sie nun die Messerführung in Richtung der anderen Seite und wiederholen Sie den Schleif-Vorgang, denn jede Seite der Klinge wird einzeln behandelt, um ein beidseitiges Ergebnis zu erhalten. Beachten Sie bitte den Absatz ‚Messer mit Wellenschliff‘.

6. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

7. Ziehen Sie danach die Klinge, gemäß der oben genannten Beschreibung, für ein perfektes Finish durch die beiden Polierscheiben, bis Sie keinen Widerstand mehr wahrnehmen.

8. Entfernen Sie vor der Benutzung des Messers Rückstände an der Klinge mit einem trockenen Tuch.

Nassschliff

Bei dem Nassschliff laufen die Schleifscheiben in einem Wasserbad. Dieses sorgt für eine noch höhere Oberflächengüte an der Schneide, denn es nimmt u. a. alle Schleifpartikel wie z. B. Metallpartikel auf, die sich sonst auf den Schleifscheiben und der Klinge befinden würden.

1. Füllen Sie dazu ausschließlich etwas Wasser bis zum oberen Rand des Edelstahl-Schleifblocks mit den Schleifscheiben ein.

2. Führen Sie die Schleifgänge, genau wie oben beim Trockenschliff beschrieben, durch.

3. Reinigen Sie das Messer unter fließendem Wasser und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
4. Spülen Sie anschließend den Schleifblock gut mit Wasser aus und trocknen Sie diesen und ggf. den Olivenholzgriff.
5. Wir empfehlen Ihnen ein Küchentuch beim Nassschleifen unter den Messerschleifer zu legen.

Sicherheitshinweis

Bitte gehen Sie besonders vorsichtig beim Messerschleifen vor, achten Sie immer auf einen guten Abstand der Hände zur scharfen Klinge.

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

Bitte bedienen Sie den Messerschärfer nur entsprechend der Gebrauchsanleitung.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Schleifblock und die Schleifscheiben des Messerschärfers Diamant Wet & Dry unter fließendem, warmem Wasser, ggf. mit einem weichen Tuch oder einem Pinsel.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Chemikalien.

Verwenden Sie auch keine metallischen Reinigungsgegenstände.

Trocknen Sie den gesamten Messerschärfer, bitte auch das Griffstück aus Olivenholz, anschließend gut ab.

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 Messerschärfers Diamant Wet & Dry Premium ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung

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.

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 der örtlich geltenden Entsorgungsvorschriften. Entsorgen Sie auch das Produkt gemäß den Entsorgungsvorschriften Ihres Landes.

EN | Seecode Knife Sharpener Diamond Wet & Dry Premium

Thank you for purchasing our Diamant Wet & Dry Premium knife sharpener, which allows you to sharpen your knives easily and effectively without any prior knowledge.

This knife sharpener can be used both as a dry and wet sharpener. To use it as a wet grinder, simply pour water into the grinding disc recess, the stainless steel grinding block. Wet grinding creates an even higher surface quality and achieves a finer and more precise sharpness than dry grinding. This is because the water helps to rinse out grinding particles and reduce friction.

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

Important note

The SEECODE Diamond Wet & Dry Premium knife sharpener is intended exclusively for use by adults. It is not a toy and must not be used by children. Please keep this product out of the reach of children for their safety.

Product features

Dimensions:	L 19.5 cm H without hand guard 4.5 cm, with hand guard 7 cm
Weight:	1.15 KG
Material:	Stainless steel, Diablo diamond grinding discs, olive wood
Grit:	500#

Scope of delivery

- Knife sharpener Diamond Wet & Dry Premium
- Instruction manual

Before first use:

Check the contents for completeness and visible damage. Report any incomplete or damaged delivery to the supplier immediately. Keep the original packaging during the warranty or guarantee period so that you can send the knife sharpener Diamant Wet & Dry Premium properly packaged in the event of a warranty or guarantee claim.

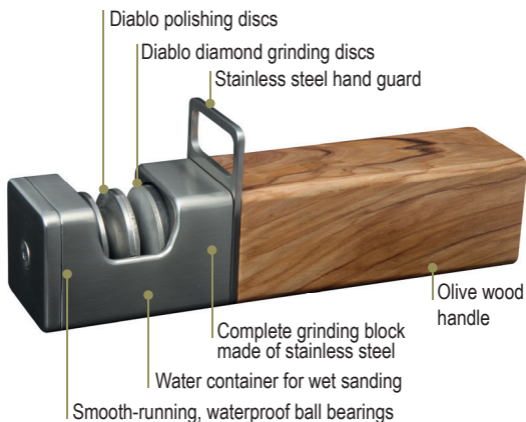
Using the SEECODE Diamond Wet & Dry Premium knife sharpener

The knife sharpener is very easy to use. You can use it for both dry and wet sharpening. All kitchen knives, pocket knives, hunting knives, serrated knives and ceramic knives can be sharpened.

Important note on sharpening serrated knives and ceramic knives

Serrated knives, e.g. bread knives, are only sharpened and polished on the side with the visible serration.

For ceramic knives, we recommend reducing the contact pressure on the grinding discs and pulling them through more gently to avoid damage, as ceramic knives can break.

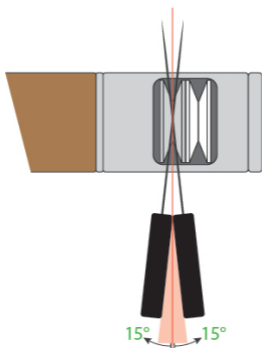


Dry sharpening

1. Hold the knife sharpener firmly by the handle. Your hand is now well protected from the blade by the handle on the sharpening block.

2. In the first step, insert the blade directly behind the handle on the heel of the knife into the V-shaped cut-out between the two 500# grit Diablo sharpening discs and angle the knife towards one side.

3. The lateral angled knife guide at an angle of approx. 15 degrees creates a high contact pressure when pulling the blade through. Please refer to the 'Ceramic knife' section.



4. Now pull the blade towards you, applying a little pressure up to the tip. With the knife sharpener, you can also alternately pull the blade back and then push it forwards.
5. Now angle the knife guide towards the other side and repeat the sharpening process, as each side of the blade is treated individually to achieve a result on both sides. Please refer to the 'serrated knives' section.
6. Repeat this process until the desired sharpness is achieved.
7. Then pull the blade through the two polishing discs as described above for a perfect finish until you no longer feel any resistance.
8. Remove any residue from the blade with a dry cloth before using the knife.

Wet grinding

With wet grinding, the grinding discs run in a water bath. This ensures an even higher surface quality on the cutting edge, as it absorbs all grinding particles, such as metal particles, which would otherwise be on the grinding discs and the blade.

1. Fill only a little water up to the upper edge of the stainless steel grinding block with the grinding discs.
2. Carry out the sharpening steps exactly as described above for dry sharpening.
3. Clean the knife under running water and dry it with a soft cloth.
4. Then rinse the grinding block well with water and dry it and, if necessary, the olive wood handle.

5. We recommend placing a kitchen towel under the knife sharpener when wet sharpening.

Safety instructions

Please take particular care when sharpening knives and always keep your hands at a safe distance from the sharp blade.

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

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

Cleaning and care

Clean the grinding block and grinding discs of the knife sharpener Diamant Wet & Dry under warm running water, using a soft cloth or brush if necessary.

Do not use abrasive cleaning agents or harsh chemicals. Do not use any metallic cleaning objects.

Dry the entire knife sharpener, including the olive wood handle, thoroughly afterwards.

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 Diamant Wet & Dry Premium knife sharpener is modified without our authorization
- in the event of use other than that specified above

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.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, even in extracts, 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 the locally applicable disposal regulations.

Also dispose of the product in accordance with the disposal regulations of your country.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre aiguiseur de couteaux Diamant Wet & Dry Premium, qui vous permet d'aiguiser vos couteaux de manière simple et efficace sans connaissances préalables.

Cet aiguiseur de couteaux peut être utilisé aussi bien à sec qu'à l'eau. Pour l'utiliser comme aiguiseur à eau, il suffit de verser de l'eau dans l'évidement de la meule, le bloc d'aiguisage en acier inoxydable. L'affûtage à l'eau crée une qualité de surface encore plus élevée et permet d'obtenir un tranchant plus fin et plus précis que l'affûtage à sec. En effet, l'eau aide à rincer les particules d'affûtage et à réduire les frottements.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre aiguiseur de couteaux et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation. Si vous confiez l'aiguiseur de couteaux à un tiers, ce mode d'emploi doit également lui être remis et lu. Conservez également ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Remarque importante

L'aiguiseur de couteaux SEECODE Diamant Wet & Dry Premium est exclusivement destiné à être utilisé par des adultes. Il n'est pas un jouet et ne doit pas être utilisé par des enfants. Pour la sécurité des enfants, veuillez garder ce produit hors de leur portée.

Caractéristiques du produit

Dimensions: L 19,5 cm
H sans protège-main 4,5 cm,
avec protège-main 7 cm
Poids : 1,15 KG
Matériaux : Acier inoxydable, meules di-
amantées Diablo, bois d'olivier
Granulométrie: 500#

Contenu de la livraison

- Aiguiseur de couteaux Diamant Wet & Dry Premium
- Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation :

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'y a pas de dommages visibles. Signalez toute livraison incomplète ou endommagée est immédiatement signalé au fournisseur. Conservez l'emballage original pendant la période de garantie afin de pouvoir envoyer l'aiguiseur de couteaux Diamant Wet & Dry Premium correctement emballé en cas de recours en garantie.

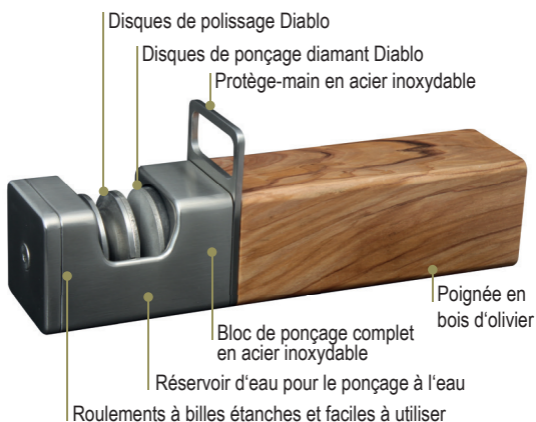
Utilisation de l'aiguiseur de couteaux SEECODE Diamant Wet & Dry Premium

L'utilisation de l'aiguiseur de couteaux est très simple. Vous pouvez l'utiliser aussi bien à sec qu'à l'eau. Tous les couteaux de cuisine, couteaux de poche, couteaux de chasse, couteaux à lame crantée et couteaux en céramique peuvent être aiguisés.

Remarque importante sur l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couteaux en céramique

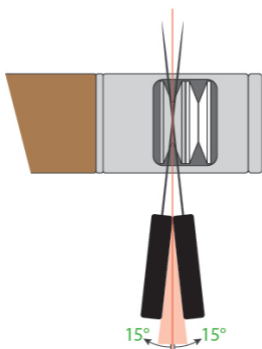
Les couteaux à lame ondulée, par exemple les couteaux à pain, ne doivent être aiguisés et polis que d'un seul côté, sur la face présentant un tranchant ondulé visible.

Pour les couteaux en céramique, nous recommandons de réduire la pression exercée sur les meules et de les faire passer plus doucement afin d'éviter de les endommager, car les couteaux en céramique peuvent se casser.



Affûtage à sec

1. Tenez bien l'aiguiser de couteaux par le manche. Votre main est maintenant bien protégée de la lame par l'étrier du bloc d'affûtage.
2. Dans un premier temps, insérez la lame directement derrière le manche, sur le talon du couteau, dans la découpe en forme de V entre les deux meules Diablo de grain 500# et inclinez le couteau vers un côté.
3. Le guidage latéral du couteau selon un angle d'environ 15 degrés crée une pression élevée lors du passage de la lame. Veuillez consulter le paragraphe « Couteaux en céramique ».



4. Tirez maintenant la lame vers vous en exerçant une légère pression jusqu'à la pointe. Vous pouvez également tirer la lame en arrière en alternance avec l'aiguiser de couteaux, puis la pousser directement vers l'avant.

5. Inclinez maintenant le guide-lame vers l'autre côté et répétez l'opération d'affûtage, car chaque côté de la lame est traité séparément pour obtenir un résultat bilatéral. Veuillez consulter le paragraphe « Couteaux à lame ondulée ».

6. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous obteniez le tranchant souhaité.

7. Pour une finition parfaite, passez ensuite la lame à travers les deux disques de polissage, conformément à la description ci-dessus, jusqu'à ce que vous ne sentiez plus aucune résistance.

8. Avant d'utiliser le couteau, enlevez les résidus sur la lame à l'aide d'un chiffon sec.

Affûtage à l'eau

Lors de l'affûtage à l'eau, les meules sont plongées dans un bain d'eau. Celui-ci assure une qualité de surface encore plus élevée sur le tranchant, car il absorbe entre autres toutes les particules abrasives, telles que les particules métalliques, qui se trouveraient sinon sur les meules et la lame.

1. Remplissez exclusivement un peu d'eau jusqu'au bord supérieur du bloc d'affûtage en acier inoxydable avec les meules.

2. Effectuez les étapes d'affûtage exactement comme décrites ci-dessus pour l'affûtage à sec.

3. Nettoyez le couteau sous l'eau courante et séchez-le avec un chiffon doux.

4. Rincez bien le bloc d'aiguisage à l'eau et séchez-le, ainsi que le manche en bois d'olivier si nécessaire.

Nous vous recommandons de placer un torchon de cuisine sous l'aiguiser de couteaux lors de l'aiguisage à l'eau.

Consigne de sécurité

Veillez être particulièrement prudent lors de l'aiguisage des couteaux, veillez toujours à ce que vos mains soient à bonne distance de la lame tranchante.

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

Veillez utiliser l'aiguiser de couteaux uniquement conformément au mode d'emploi.

Nettoyage et entretien

Nettoyez le bloc d'affûtage et les meules de l'aiguiser de couteaux Diamant Wet & Dry sous l'eau courante chaude, le cas échéant avec un chiffon doux ou un pinceau.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de produits chimiques agressifs. N'utilisez pas non plus d'objets de nettoyage métalliques.

Séchez ensuite soigneusement l'ensemble de l'aiguiser, y compris le manche en bois d'olivier.

Garantie/garantie

La durée de la 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 de l'aiguiser de couteaux Diamant Wet & Dry Premium sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus

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 au client en cas de constatation d'un droit justifié de garantie légale. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

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 relatives à la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux prescriptions locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Éliminez également le produit conformément aux prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

Bedankt voor uw aankoop van onze Diamant Wet & Dry Premium messenslijper, waarmee u uw messen gemakkelijk en effectief kunt slijpen zonder enige voorkennis.

Deze messenslijper kan zowel droog als nat gebruikt worden. Voor gebruik als natslijper giet je gewoon water in de uitsparing van de slijpschijf, het roestvrijstalen slijpblok. Nat slijpen zorgt voor een nog hogere oppervlaktekwaliteit en bereikt een fijnere en preciezere scherpte dan droog slijpen. Dit komt omdat het water helpt om slijpdeeltjes weg te spoelen en wrijving te verminderen.

Om ervoor te zorgen dat je lang plezier hebt van je messenslijper en hem optimaal kunt gebruiken, lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je hem in gebruik neemt om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Als je de messenslijper aan een derde geeft, moet deze gebruiksaanwijzing ook overhandigd en gelezen worden. Bewaar de gebruiksaanwijzing ook voor toekomstig gebruik.

Belangrijke opmerking

De SEECODE Diamond Wet & Dry Premium messenslijper is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Het is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd dit product buiten het bereik van kinderen voor hun veiligheid.

Productkenmerken

Afmetingen: L 19,5 cm

H zonder handbeschermer 4,5 cm, met handbeschermer 7 cm

Gewicht: 1,15 KG

Materiaal: Roestvrij staal, Diablo diamant slijpschijven, olijfhout

Korrel: 500#

Leveringsomvang

- Messenslijper Diamant Wet & Dry Premium
- Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik:

Controleer de inhoud op volledigheid en zichtbare beschadigingen. Rapporteer elke onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan de leverancier. Bewaar de originele verpakking tijdens de garantie- of waarborgperiode, zodat u de Diamant Wet & Dry Premium messenslijper goed verpakt kunt opsturen in geval van een garantie- of waarborgclaim.

Gebruik van de SEECODE Diamant Wet & Dry Premium messenslijper

De messenslijper is zeer eenvoudig in gebruik. Je kunt hem zowel droog als nat gebruiken. Alle keukenmessen, zakmessen, jachtmessen, kartelmessen en keramische messen kunnen geslepen worden.

Belangrijke opmerking over het slijpen van kartelmessen en keramische messen
Gekartelde messen, bijv. broodmessen, worden alleen aan één kant met de zichtbare karteling geslepen en gepolijst.

Voor keramische messen raden we aan om de contactdruk op de slijpschijven te verminderen en voorzichtiger te slijpen om schade te voorkomen, aangezien keramische messen kunnen breken.

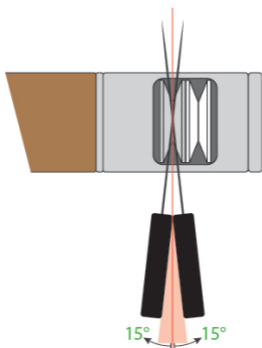


Droog slijpen

1. Houd de messenslijper stevig bij het handvat vast. Je hand is nu goed beschermd tegen het mes door het handvat op het slijpblok.

2. Steek in de eerste stap het mes direct achter het handvat op de hiel van het mes in de V-vormige uitsparing tussen de twee 500# korrel Diablo slijpschijven en draai het mes naar één kant.

3. De zijdelings schuin geplaatste mesgeleider in een hoek van ongeveer 15 graden creëert een hoge contactdruk bij het doortrekken van het mes. Raadpleeg de sectie 'Keramische messen'.



4. Trek nu het mes naar je toe en oefen een beetje druk uit tot aan de punt. Met de messenslijper kun je het mes ook afwisselend naar achteren en naar voren trekken.

5. Draai nu de mesgeleider naar de andere kant en herhaal het slijpproces, omdat elke kant van het mes afzonderlijk wordt behandeld om een resultaat aan beide kanten te bereiken. Raadpleeg de sectie ‚kartelmessen‘.

6. Herhaal dit proces tot de gewenste scherp-
te is bereikt.

7. Haal het lemmet vervolgens door de twee polijstschijven zoals hierboven beschreven voor een perfecte afwerking, totdat je geen weerstand meer voelt.

8. Verwijder eventuele resten van het lemmet met een droge doek voordat je het mes gebruikt.

Nat schuren

Bij nat schuren draaien de slijpschijven in een waterbad. Dit zorgt voor een nog hogere oppervlaktekwaliteit op de snijkant, omdat het alle slijpdeeltjes, zoals metaaldeeltjes, absorbeert die anders op de slijpschijven en het blad zouden zitten.

1. Vul slechts een klein beetje water tot aan de bovenrand van het roestvrijstalen slijpblok met de slijpschijven.

2. Voer de slijpstappen precies uit zoals hierboven beschreven voor droog slijpen.

3. Maak het mes schoon onder stromend water en droog het met een zachte doek.

4. Spoel vervolgens het slijpblok goed af

met water en droog het en, indien nodig, het olijfhouten handvat.

5. We raden aan om een keukendoek onder de messenslijper te leggen bij nat slijpen.

Veiligheidsinstructies

Wees bijzonder voorzichtig bij het slijpen van messen en houd je handen altijd op veilige afstand van het scherpe lemmet.

Deze messenslijper is alleen bedoeld voor het bovengenoemde gebruik. Elk ander of verdergaand gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik.

Gebruik de messenslijper alleen volgens de gebruiksaanwijzing.

Reiniging en onderhoud

Reinig het slijpblok en de slijpschijven van de Diamant Wet & Dry onder warm stromend water, indien nodig met een zachte doek of borstel.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of agressieve chemicaliën. Gebruik geen metalen reinigingsvoorwerpen.

Droog de messenslijper daarna goed af, inclusief het olijfhouten handvat.

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 de Diamant Wet & Dry Premium messenslijper zonder onze toestemming is

gewijzigd

- in geval van ander gebruik dan hierboven gespecificeerd

Als je een beroep doet op de garantie, stuur dan het volledige product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar je 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.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Vermenigvuldiging of herdruk, ook in uittreksels, evenals weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg volgens de plaatselijk geldende voorschriften voor afvalverwerking.

Voer het product ook af volgens de afvoervoorschriften van uw land.

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39
www.seecode.de | info@mobiset.de