

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Diamant-Hand-Messerschärfers für Stahl- & Keramikklingen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Messerschärfer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Messerschärfer
- Bedienungsanleitung

Produktdaten

| | |
|--|-----------------|
| Geeignete Klingen | Stahlklingen |
| | Keramikklingen |
| Schleifstufen | 2 |
| Körnung | 360 / 800 |
| Lebensdauer Diamant-Schleif- scheibe | bis zu 5 Jahre |
| Material | ABS, Diamant |
| Farbe | schwarz |
| Maße | 13 x 4,2 x 5 cm |
| Gewicht | 105 g |

Verwendung

Stellen Sie den Messerschärfer auf eine ebene und saubere Fläche.

Halten Sie den Messerschärfer mit der einen Hand fest und halten Sie das Messer, das Sie schärfen möchten, mit der anderen Hand am Griff fest. Führen Sie die Klinge mit der Schneide nach unten ca. 5 bis 7 Mal durch die entsprechende Schleifrinne.

Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten, ziehen Sie das Messer in gleichmäßigem Tempo von vorne nach hinten durch die Schleifrinne. Vermeiden Sie es, das Messer durch die Schleifrinne zu schieben.

Wenn das Messer, das Sie schärfen möchten sehr stumpf ist, schleifen Sie es zunächst in der groben Diamant-Schleifrinne (Körnung 360) und anschließend in der feinen Diamant-Schleifrinne (Körnung 800). Um ein Messer zu schärfen, das nicht sehr stumpf ist, genügen Schleifvorgänge in der feinen Schleifrinne. Diese können Sie auch zur Entfernung von leichten Kerben und zur Politur des Messers verwenden.

Um die Messerklinge scharf zu halten, können Sie den Feinschliff wöchentlich wiederholen.


HINWEIS:

Verwenden Sie den Messerschärfer nur für Messer mit glatten Klingen. Drücken Sie das Messer während des Schärfens nicht zu fest in die Schleifvorrichtung.

Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie zur Reinigung nur ein trockenes Tuch oder eine Bürste.
- Spülen Sie den Messerschärfer niemals mit Wasser aus.
- Spülen Sie das Messer nach dem Schärfvorgang gründlich ab, um Schleifrückstände zu entfernen.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!

- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Spülen Sie den Messerschärfer niemals mit Wasser aus. Verwenden Sie zur Reinigung ein trockenes Tuch oder eine Bürste.
- Kinder und Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten dürfen den Messerschärfer nicht verwenden. Bitte halten Sie den Messerschärfer außer Reichweite von Kindern.
- Spülen Sie das Messer nach dem Schärfvorgang gründlich ab, um Schleifrückstände zu entfernen.
- Schärfen Sie nur trockene, saubere Klingen.
- Achten Sie bei Verwendung immer auf genug Abstand zwischen Ihren Fingern

und den Schlitzten des Messerschärfers. Es besteht Verletzungsgefahr.

- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet aigiseur manuel pour couteaux en acier & céramique.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Aigiseur de couteaux
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

| | |
|---|--------------------|
| Lames compatibles | Lames en acier |
| | Lames en céramique |
| Niveaux d'aiguisage | 2 |
| Grain | 360 / 800 |
| Durée de vie estimée de la meule avec revêtement en diamant | jusqu'à 5 ans |
| Matériaux | ABS, diamant |
| Couleur | noir |
| Dimensions | 13 x 4,2 x 5 cm |
| Poids | 105 g |

Utilisation

Placez l'aigiseur de couteaux sur une surface plane et propre.

Tenez l'aigiseur pour couteaux d'une main et tenez le couteau que vous souhaitez aiguiser de l'autre. Tenez le couteau par la poignée. Passez la lame dans la fente d'aiguisage appropriée 5 à 7 fois, en gardant le tranchant vers le bas.

Pour obtenir un résultat régulier, passez le couteau dans la fente d'aiguisage à un rythme régulier, de l'avant vers l'arrière. Évitez de pousser le couteau dans la fente.

Si le couteau à aiguiser est très émoussé, commencez par le passer dans la fente avec revêtement en diamant pour aiguisage épais (grain 360), avant de le passer dans la fente avec revêtement en diamant pour aiguisage fin (grain 800). Pour aiguiser un couteau peu émoussé, la fente pour aiguisage fin suffit. Vous pouvez également l'utiliser pour les rayures légères et le polissage du couteau.

Pour maintenir le couteau bien aiguisé, vous pouvez utiliser la fente pour aiguisage fin toutes les semaines.

**NOTE :**

N'utilisez l'aigiseur qu'avec des couteaux à lame lisse. Lors de l'aiguisage, n'appuyez pas la lame trop fortement sur le dispositif d'aiguisage.

Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage, utilisez uniquement un chiffon sec ou une brosse.
- Ne rincez jamais l'appareil avec de l'eau.
- Essuyez soigneusement le couteau après l'avoir aiguisé pour en retirer les poussières abrasives.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.

- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne rincez jamais l'appareil avec de l'eau. Pour le nettoyage, utilisez uniquement un chiffon sec ou une brosse.
- Les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Essuyez soigneusement le couteau après l'avoir aiguisé pour en retirer les poussières abrasives.
- Aigusez uniquement des couteaux secs et propres.
- Veillez à toujours conserver une distance suffisante entre vos doigts et les fentes de l'aigiseur. Risque de blessures !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !