

**Comfortslice
Model 99319**



**Handleiding messenslijper
Bedienungsanleitung Messerschärfer
Manual knife sharpener
Mode d'emploi Aiguiseur affûteur électrique pour couteaux**

Inhoud

Nederlands	3
Deutsch.....	9
English	15
Français.....	20

Nederlands

1. Algemene veiligheidsinstructies

LEEST U DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR EVENTUEEL LATER GEBRUIK.

1. Controleer of de netspanning bij u thuis overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat.
2. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aan staat. Houd buiten bereik van kinderen of incompetenten personen.
3. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het niet normaal werkt of als het netsnoer beschadigd is. In dat geval dienen alle reparaties uitgevoerd te worden door een bevoegd technicus (*).
4. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
5. Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de in deze handleiding beschreven manier.
6. Dompel de basis van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Doe het nooit in de vaatwasser.
7. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van hete oppervlakken.
8. Voor u het apparaat schoonmaakt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
9. Gebruik het apparaat nooit buiten en zet het altijd in een droge omgeving.
10. Gebruik nooit accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
11. Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken. Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem kan komen te zitten. Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat en buig het ook niet.
12. Zet het apparaat op een tafel of een vlak oppervlak.
13. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
14. Dit soort apparaten kan niet onafgebroken gebruikt worden, het is geen professionele apparatuur. Het is noodzakelijk om het apparaat met tussenpozen te gebruiken.
15. Het is absoluut noodzakelijk dit apparaat te allen tijde schoon te houden omdat het rechtstreeks in contact komt met voedsel.
16. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is voordat u een van de accessoires plaatst, verwijdert of schoon gaat maken. Het is absoluut noodzakelijk de accessoires te verwijderen voor u ze gaat schoonmaken.
18. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
19. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mag niet gedaan worden door kinderen tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dan alleen onder toezicht.
20. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
21. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in soortgelijke omgevingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkplekken;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en overige verblijfsmogelijkheden;
 - bed & breakfast-achtige accommodaties.

(*) Competente bevoegde technicus: after sales afdeling van de fabrikant of importeur of iedereen die bevoegd, goedgekeurd en in staat is om dit soort reparaties uit te voeren om gevaar te voorkomen. In ieder geval dient u het apparaat te retourneren naar deze technicus

Informatie:

Hoe vaak moet ik mijn messen slijpen?

1. Polijst het mes voor elk gebruik als u uw mes vlijmscherp wilt houden. Na intensief gebruik, wanneer u het mes gepolijst hebt en het niet langer makkelijk snijdt, haalt u het mes door Fase 1 en Fase 2. Alhoewel dit niet vaak voorkomt, kan het voorkomen dat u Fase 1 en Fase 2 meer dan eens dient te herhalen. Dit kan gebeuren tijdens de eerste keer dat een onjuist geslepen mes geslepen wordt. Het kan ook gebeuren bij het slijpen van een mes van gehard staal dat een uitermate hard lemmet heeft.

Om dit soort messen te slijpen met de messenslijper gaat u gewoon door met het herhalen van Fase 1 en Fase 2 tot het mes het voedsel makkelijk snijdt. Afhankelijk van de conditie van het lemmet kan het noodzakelijk zijn het proces enkele malen te herhalen (in extreme gevallen kan dit zelfs 10 keer of vaker zijn). Dit uitgebreide proces zal alleen de eerste keer dat u de messenslijper gebruikt voor dit soort messen noodzakelijk zijn. Daarna kunt u uw mes gewoon slijpen volgens de normale procedure.

3. Om een gelijkmatige rand aan het mes te krijgen dient u het mes parallel te houden met de tafel of het aanrechtblad tijdens het slijpen. Bij het slijpen van de punt van het mes, tilt u het handvat licht omhoog zodat het gebogen gedeelte van het blad door het mes geleiders wordt getrokken.

4. Deze messenslijper is niet geschikt voor gekartelde elektrische messen of messen die aan beide zijden gekarteld zijn. Voor het slijpen van niet-elektrische gekartelde messen, gebruikt u alleen de sleuven in Fase 2 en slijpt u alleen de gladde kant van het mes (de kant zonder de kartels). Trek het mes door de sleuf en pas hierbij weinig druk toe. Let op: Telkens wanneer het mes wordt geslepen, wordt een gedeelte van de kartels weggeslepen. Over een langere periode, kunnen de kartels op het mes volledig worden verwijderd en kan een mes een lemmet krijgen dat vergelijkbaar is met een universeel mes.

2. Het gebruik



1. Bevochtig de onderkant van de zuignapjes op de messenslijper en zet deze op een stabiel oppervlak. Sluit het netsnoer aan op een gepolariseerd stopcontact.

Het apparaat kan aangezet worden door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken.

2. U zult zien dat er een nummer staat bij elke set sleuven zoals te zien op de tekening.

De verschillende kanten worden aangegeven met de nummers 1 en 2. Elke fase heeft twee sleuven, één voor elke zijde van uw messen. De steen van fase 1 is ruwer dan de steen van fase 2.

Wanneer u de messenslijper de eerste keer gebruikt voor uw messen;

Begin met Fase 1 - Precisie slijpen.

FASE 1 - Precisie slijpen

Start met slijpen en creëer een precieze hoek. Trek het mes langzaam naar u toe door beide lemmet geleider sleuven in Fase 1 (Afb. 1). Doe dit drie maal, en wissel af tussen de twee sleuven. De snijrand van het mes dient parallel gehouden te worden met de tafel of het aanrecht (Afb. 1), behalve als u de punt van het mes slijpt.

Bij het slijpen van de punt, tilt u het handvat licht omhoog zodat het gebogen gedeelte van het blad door de mes geleiders wordt getrokken. Als u het mes door de geleider sleuven trekt, houd dan een snelheid van ongeveer een seconde voor elke vijf cm per lemmet aan. Bijvoorbeeld voor het slijpen van een lemmet van 15 cm zou u ongeveer drie seconden moeten aanhouden. Verhoog de tijdsduur van de slijpbewegingen bij langere lemmeten of verlaag deze voor kortere lemmeten.

Slechts een lichte neerwaartse druk is nodig wanneer u het mes naar zich toetrekt.

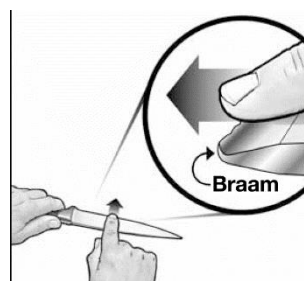
Als uw mes niet erg bot is, zult u merken dat ongeveer 5x slijpbewegingen, afwisselend in de linker- en rechtersleuf van fase 1, voldoende zijn om een scherpe snede op het lemmet te creëren. Als uw mes echter erg bot is, zult u merken dat 10 of meer afwisselende slijpbewegingen in de linker- en rechtersleuf van fase 1 nodig zijn om het mes weer scherp te slijpen. Beweeg het mes in fase 1 altijd naar u toe. Duw het mes nooit van u af tijdens het gebruik van fase 1.

Voor dat u fase 1 afsluit, is het belangrijk om te controleren of er een kleine braam op een zijde van de messnede zit. Als uw laatste slijpbeweging in de rechtersleuf plaatsvond, moet er een kleine braam aan de rechterzijde van de snede zitten. (zie figuur 2) Als er geen braam aanwezig is, maak dan nog één paar slijpbewegingen en controleer vervolgens opnieuw op een braam. Herhaal het maken van slijpbewegingen, afwisselend in de linker- en rechtersleuf, totdat u een kleine braam langs de snede creëert. (Soms is het makkelijker om de braam te maken als u het mes langzamer naar u toe beweegt). Indien een braam langs de snede zit bent u pas klaar om te wetten en polijsten in fase 2.

(Afb. 1)



(Afb.2)



FASE 2 - Polijsten

Aangezien fase 2 een handmatige wet- en polijstfase is, kunt u de motor met de schakelaar uitzetten. Als het mes volledig geslepen is in fase 1, heeft u slechts 4-5 slijpbewegingen heen en weer nodig in de enkele sleuf van fase 2 om een iets grotere, tweede slijphoek te creëren. Hierdoor ontstaat een duurzaam vlijmscherpe messnede die soepel door papier snijdt, zowel bij recht snijden als bij snijden van een kromming. Voor optimale resultaten in fase 2 plaatst u het lemmet in het midden van de sleuf en houdt u de lengte van het lemmet evenwijdig aan de gecentreerde lijn van de sleuf, terwijl u het lemmet heen en weer beweegt in de sleuf zonder het op te tillen.

Maak voor optimale resultaten gelijke, consistente slijpbewegingen met behoud van de licht neerwaartse druk om er zeker van te zijn dat de twee slijpschijven draaien als u het mes heen en weer beweegt. De afgewerkte snede zal zeer scherp en braamvrij zijn.

Rond het slijp proces af door het slijpen en polijsten van het mes tot een vlijmscherp snijvlak. Trek het mes langzaam naar u toe door beide lemmet geleider sleuven in Fase 2 (Afb. 1). Doe dit drie maal, en wissel af tussen de twee sleuven. Elke passage dient ongeveer drie of meer seconden te duren, wat weer afhankelijk is van de lengte van het lemmet. Voltooi het polijsten met een snelle passage (ongeveer één seconde) door beide sleuven van fase 2. Voor u het mes gebruikt om er voedsel mee te snijden veegt u na het polijsten het mes schoon met een vochtige doek. Als het mes niet makkelijk door het voedsel snijdt, herhaalt u fases 1 & 2.



(Afb. 1)

3 – Nascherpen

Gebruik voor het nascherpen de procedure voor fase 2 zoals bij polijsten beschreven. Maak 2-3 volledige slijpbewegingen heen en weer en test vervolgens op scherpheid. Indien noodzakelijk kunt u opnieuw slijpen in fase 1 gevolgd door 2-3 slijpbewegingen in fase 2.

3. Reinigen

Veeg de buitenkant van de messenslijper schoon met een niet schurend schoonmaakmiddel. Dompel de messenslijper nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen smeermiddelen om de messenslijper te reinigen.

Uw messenslijper is uitgerust met twee speciale opvangbakjes onderop het apparaat. Deze opvangbakjes kunnen worden gebruikt voor het opvangen van het metaalslijpsel afkomstig van uw messen. Deze dienen regelmatig geleegd te worden door de rode kunststof pluggen onderuit het apparaat te halen. Door het apparaat ondersteboven te houden kunt u het metaalslijpsel dat er binnenin verzameld is uitschudden. Normaal gesproken dient dit ongeveer éénmaal per jaar te gebeuren.

Probeer de messenslijper niet zelf te onderhouden of aan te passen. Dit dient altijd te gebeuren door een getrainde professional.

4. Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

5. Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

6. Technische gegevens

Apparaat	Elektrische messenslijper
Model	99319
Lichtnetgegevens	230 V, 50Hz
Stroomverbruik	40W

7. Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl



Deutsch

1. Allgemeine sicherheitsanweisungen

NEHMEN SIE SICH BITTE ZEIT, DIESE ANWEISUNGEN VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTES SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE FÜR WEITERE ZWECKE AUF.

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
 2. Lassen Sie besonders kleine Kinder, inkompetente bzw. unerfahrene Personen niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind.
 3. Netzkabel und Stecker auf elektrische und mechanische Beschädigungen überprüfen. Niemals das Gerät an die Steckdose anschließen, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät beschädigt ist. Dies bedeutet unter anderem, dass die Reparaturen durch einen qualifizierten Elektriker durchgeführt werden müssen(*).
 4. Wenn das Netzkabel des Apparates beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 5. Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt und wie in dieser Gebrauchsanweisung beschriebener Weise zu nützen.
 6. Tauchen Sie niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.
 7. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen.
 8. Bevor Sie das Gerät reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
 9. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien und lassen Sie es immer im Trockenen stehen.
 10. Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde. Andernfalls können Gefahren und Risiken für den Benutzer des Geräts entstehen.
 11. Bewegen Sie das Gerät niemals durch das Ziehen am Netzkabel. Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verfängt. Binden Sie das Kabel nicht um das Gerät herum und verwickeln Sie es nicht.
 12. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche, wie zum Beispiel auf einen Tisch.
- Bedienungsanleitung
13. Schalten Sie das Gerät immer AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
 14. Diese Art von Gerät kann nicht kontinuierlich verwendet werden. Es kann nicht für professionelle Zwecke verwendet werden. Es ist daher notwendig, das Gerät von Zeit zu Zeit zum Stillstand zu bringen.
 15. Es ist unbedingt notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, da die geschliffenen Utensilien direkt in Kontakt mit Nahrung kommen.
 16. Vor Wartung und Reinigung oder Einbauen von Accessoires darauf achten, dass der Apparat ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Die Accessoires müssen vor der Reinigung unbedingt entnommen werden.
 17. Niemals die beweglichen Teile des Geräts mit der Hand oder anderen Körperteilen berühren. Sie könnten sich dadurch starke Verletzungen zuziehen. Seien Sie achtsam bei der Bedienung des Geräts.
 18. Das Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Hand-Fernbedienung gesteuert werden.
 19. Dieses Gerät ist nicht für Kinder unter 8 Jahren geeignet und für Personen, die körperlich oder geistig behindert sind oder nicht die nötige Erfahrung oder ausreichend Kenntnis von dem Produkt haben, sofern sie nicht beaufsichtigt werden und ihre Sicherheit garantiert ist. Kinder müssen

beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung soll nicht von Kindern ausgeführt werden. Kinder, die das Gerät benutzen, müssen mindestens 8 Jahre alt sein und unter Aufsicht stehen.

20. Halten Sie das Gerät und das Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fern.

21. Das Gerät ist für Haushaltszwecke und ähnliche Anwendungen wie folgt geeignet:

- in Küchenbereichen in Geschäften, Büros oder Arbeitsumgebungen ;
- in Bauernhöfen ;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen modern eingerichteten Wohnanlagen;
- in Bed and Breakfasts.

(*) Kompetenter, entsprechend qualifizierter Elektriker: der Vertriebsabteilung des ausführenden Herstellers oder Importeur oder jede anderen Person zu, die das Gerät auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr bringt, von den zuständigen Stellen dieses Mitgliedstaats zugelassen, um Gefahren und Schäden zu vermeiden. Wenden Sie sich in jedem Falle immer an einen qualifizierten Elektriker.

Informationen:

Wie oft sollten die Messer geschärft werden?

1. Schleifen Sie Ihr Messer vor jedem Gebrauch, wenn Sie eine rasierscharfe Klinge wünschen. Nach intensivem Gebrauch sollten Sie Ihre Messer schärfen und auch wenn Sie das Gefühl haben, dass sie einfach nicht mehr scharf schneiden (gehen Sie in diesem Fall Vorgang 1 und 2 durch, wie nachstehend erklärt).

2. So gehen Sie auch gewöhnlich Vorgang 1 und 2 durch, um Ihre Messer zu schleifen. Es kann auch vorkommen, dass das Messer beim ersten Schleifvorgang nicht ausreichend geschärft wurde, dazu dient nun der zweite Schleifvorgang. Es kann auch bei der Schärfung von gehärteten Stahlmessern vorkommen, da sie das extrem harte Klingen haben. Um diese Art von Messerklingen zu schleifen, wiederholen Sie einfach kontinuierlich Vorgang 1 und 2, bis das Messer scharf genug ist. Der Art der Messerklinge zufolge müssen die Schleifvorgänge mehrmals wiederholt werden (in Extremfällen kann dies ein 10-maliges Wiederholen des Schleifvorganges bedeuten). Dieser ausführliche Schleifvorgang wird allerdings nur beim ersten Schleifvorgang nötig sein.

3. Wenn Sie ein Messer mit gekrümmter Klinge schleifen, dann neigen Sie das Messer beim Schleifen der Krümmung so, dass dasjenige Stück der Klinge, das gerade geschliffen wird, parallel zur Tischfläche liegt.

4. Der Messerschärfer ist nicht für elektrische gezahnte Messer oder beidseitig gezahnte Messer geeignet. Um gezahnte Messer zu schärfen, die nicht elektrisch funktionieren, gehen Sie nur Schleifvorgang 2 durch und schleifen Sie nur die glatte Seite der Messerklinge (die Klingenseite ohne Zähne). Ziehen Sie das Messer durch den Schlitz, ohne viel Druck anzuwenden. Anmerkung: Jedesmal, wenn das Messer scharf genug geschliffen ist, ist ein Teil der Zahnung abgenommen. Durch Schleifen lange Zeit hindurch kann die Zahnung gänzlich verschwinden, und Sie müssten eine ähnliche Klinge zum Benützen des Messers finden.

2. Gebrauchsanweisungen



1. Feuchten Sie die Saug-Füße des Messerschleifers leicht an und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche. Schließen Sie das Gerät nur an eine polarisierte Steckdose an.

Aus Sicherheitsgründen verfügt das Gerät über ein Netzkabel mit einem polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Bei dieser Schutzvorrichtung kann der Stecker nur in einer Richtung in eine Steckdose eingesetzt werden. Wenn der Stecker nicht ganz in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn Sie auch danach Probleme haben, bitten Sie um Rat einen qualifizierten Techniker oder Elektrofachmann.

Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitseinrichtung zu manipulieren. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf den ON/OFF Knopf drücken.

2. Sie werden feststellen, dass an der Basis der beiden Schlitzes eine Nummer verzeichnet ist (wie auf den umseitigen Anweisungen verzeichnet ist). Die Seite mit der Nummer 1 ist für den Schleifvorgang 1 und die Seite 2 für den Schleifvorgang 2 vorgesehen. Der Stein aus Phase 1 ist rauer als der Stein aus Phase 2. Jeder Durchlauf hat zwei Schlitzes, einer für jede Schleifseite des Messers einer. Wenn Sie den Messerschärfer zum ersten Mal verwenden, beginnen Sie vorerst mit Vorgang 1 – dem Präzisionsschliff.

Schleifvorgang 1 – Präzisionsschliff

Beginnen Sie mit dem Schleifen und schaffen Sie eine präzise Winkelkante. Ziehen Sie das Messer 3x langsam durch die Schlitzes (Fig. 1), abwechselnd aufeinander folgend zwischen den beiden Schlitzes. Neigen Sie das Messer beim Schleifen, sodass dasjenige Stück der Klinge, das gerade geschliffen wird, parallel zur Tischfläche oder zur Arbeitsplatte liegt außer wenn Sie die Spitze der Schneide schleifen. Um die Spitze der Schneide zu schleifen, heben Sie das Messerheft leicht hoch, da der gekrümmte Teil der Schneide durch die Schneideblattführung durchgezogen wird. Wenn Sie das Messer durch die Schneideblattführung durchziehen, nehmen Sie sich etwa eine Sekunde Schleifzeit für zwei Zoll. Für eine 6-Zoll Klinge zum Beispiel würden Sie dann 3 Sekunden benötigen. Erhöhen Sie die Dauer der Schleifbewegungen mit längeren Klingen oder senken Sie sie für kürzere Klingen

Wenn Sie das Messer in Ihre Richtung ziehen, ist nur ein leichter Druck nach unten erforderlich.

Wenn Ihr Messer nicht sehr stumpf ist, werden Sie feststellen, dass etwa 5-fache Schärfbewegungen, abwechselnd in den linken und rechten Schlitzes von Phase 1, ausreichen, um einen scharfen Schnitt an der Klinge zu erzeugen. Wenn Ihr Messer jedoch sehr stumpf ist, werden Sie feststellen, dass 10

oder mehr abwechselnde Schärfbewegungen in den linken und rechten Schlitten von Phase 1 erforderlich sind, um das Messer erneut scharf zu schärfen. Bewegen Sie das Messer in Phase 1 immer in Ihre Richtung.

Drücken Sie die Klinge in Phase 1 niemals von sich weg.

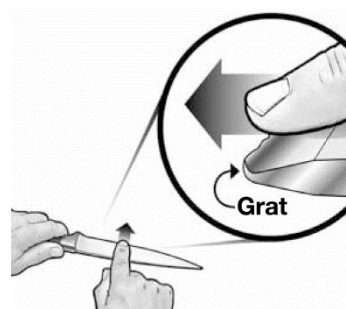
Bevor Sie Phase 1 schließen, ist es wichtig zu prüfen, ob sich auf einer Seite der Klinge ein kleiner Grat befindet. Wenn Ihre letzte Schleifbewegung im rechten Schlitz stattfand, muss sich auf der rechten Seite des Schnittes ein kleiner Grat befinden. (siehe Abbildung 2) Wenn kein Grat vorhanden ist, führen Sie ein weiteres Paar Schleifbewegungen aus und prüfen Sie dann erneut, ob ein Grat vorliegt. Wiederholen Sie die Schleifbewegungen abwechselnd in den linken und rechten Schlitten, bis Sie entlang des Schnittes einen kleinen Grat erzeugen.

Manchmal ist es einfacher, den Grat zu machen, wenn Sie das Messer langsamer in Ihre Richtung bewegen). Befindet sich ein Grat am Schnitt, sind Sie nur in Phase 2 zur Gesetzgebung und Politur bereit.

(Abb. 1)



(Abb. 2)



Schleifvorgang 2 – Feinpolitur

Da es sich bei Phase 2 um eine manuelle Nass- und Polierphase handelt, können Sie den Motor mit dem Schalter ausschalten. Wenn die Klinge in Phase 1 vollständig geschärft ist, benötigen Sie nur 4-5 Schärfbewegungen im Einzelschlitz von Phase 2 vor und zurück, um einen etwas größeren zweiten Schärfwinkel zu erzeugen. Dadurch entsteht eine dauerhafte, messerscharfe Messerkante, die das Papier sowohl beim Geradeausschnitt als auch beim Schneiden einer Krümmung glatt durchschneidet. Um optimale Ergebnisse in Phase 2 zu erzielen, platzieren Sie die Klinge in der Mitte des Schlitzes und halten Sie die Länge der Klinge parallel zur Mittellinie des Schlitzes, während Sie die Klinge im Schlitz vor- und zurückbewegen, ohne sie anzuheben.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, führen Sie gleichmäßige, gleichmäßige Schärfbewegungen aus, während Sie den leichten Druck nach unten beibehalten, um sicherzustellen, dass sich die beiden Schärf scheiben drehen, wenn Sie die Klinge vor und zurück bewegen. Der fertige Schnitt ist sehr scharf und gratfrei.

Dieser Vorgang vervollständigt den Präzisionsschliff durch Zieh Schleifen oder Polieren und dies bis zur Rasierklingenschärfe.

Ziehen Sie langsam das Messer durch die Schneideblattführung (3x), abwechselnd aufeinander folgend zwischen den beiden Schlitten. Jeder Klingendurchzug sollte etwa 2 bis 3 Sekunden dauern, je nach der Klingenlänge. Vervollständigen Sie den Schleifvorgang mit einem raschen Durchzug des Messers durch die beiden Schlitten der Seite 2 (ungefähr eine Sekunde). Bevor Sie das Messer zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden, wischen Sie das Messer bitte mit einem feuchten Tuch nach dem Polieren ab. Wenn das Messer noch nicht scharf genug geschliffen sein sollte, so wiederholen Sie bitte den Vorgang 1 & 2 nochmals.

3 – Nachschärfen

Verwenden Sie zum Nachschärfen das für das Polieren beschriebene Verfahren für Phase 2. Führen Sie 2-3 volle Schleifbewegungen vor und zurück durch und testen Sie die Schärfe. Bei Bedarf können Sie in Phase 1 erneut schärfen, in Phase 2 2-3 Schärfbewegungen.

3. Reinigung

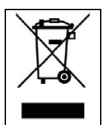
Wischen Sie die Außenseite des Messerschleifers nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln ab. Tauchen Sie den Messerschärfer niemals in Wasser.

Verwenden Sie keine Schmiermittel in Verbindung mit dem Messerschärfer.

Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt. Immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Der Messerschärfer verfügt über zwei spezielle Behälter an der Unterseite des Gerätes, um das verschliffene Metall aufzusammeln.

Leeren Sie diese gelegentlich aus. Hierfür sind die roten Kunststoffstopfen an der Unterseite des Geräts zu entnehmen und in der Folge die Metallreste aus den Behältern zu schütteln. Dieser Vorgang sollte mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden. Unternehmen Sie keine selbstständige Wartung des Geräts und nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Dies sollte nur von trainiertem Servicepersonal vorgenommen werden.

4. Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

5. Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

6. Technische Daten

Apparat	Messerschärfer
Model I	99319
Daten	230 V, 50Hz
Verbrauch	40W

7. Service

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Handbuchs noch weitere Fragen zum Produkt haben, setzen Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst unter.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl



English

1. General safety instructions

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR ANY FURTHER NEED.

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
3. From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
6. Never immerse the base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
7. Never use the appliance near hot surfaces.
8. Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
9. Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
10. Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
11. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
12. Stand the appliance on a table or flat surface.
13. Unplug the appliance when not in use.
14. This kind of appliance cannot function continuously, it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops.
15. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
16. Make sure the appliance is unplugged before inserting, removing or cleaning one of the accessories. It is absolutely necessary to remove the accessories before cleaning them.
18. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
19. This Appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the instruction manual appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by Children unless they are older than 8 years and supervised.
20. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
21. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Information :

How often should I sharpen my knives?

1. Polish the knife prior to each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have polished the knife and it no longer slices food with ease, run the knife through both Stage 1 and Stage 2. Although unusual, there are times when you will have to repeat Stages 1 and 2 more than once. This may occur during the first sharpening of a knife that has been improperly sharpened by another process previously. It may also occur when sharpening knives of tempered steel which have extremely hard blades.

To sharpen these types of knives with the knife sharpener, simply continue to repeat Stages 1 and 2 until the knife cuts food easily. Depending on the condition of the knife blade, you may have to repeat the process several times. (in extreme cases, this could be 10 times or more.) This extended process will only be necessary the first time you use the knife sharpener for this type of knife.

Thereafter, you will be able to sharpen your knife following the normal sharpening procedure.

3. To get an even edge on the knife be sure to hold the knife blade parallel with the table or counter top while sharpening. When sharpening the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.

4. This sharpener is not suitable for electric serrated knives or knives serrated on both sides. To sharpen non-electric serrated knives, use only the slots in Stage 2 and only sharpen the smooth side of the knife blade (the side without the grooves). Draw the knife through the slot using very little pressure. Note: Each time the knife is sharpened, a portion of the serration is being removed. Over a long period of time, the serration on the knife may be completely removed and you may have a knife with a blade similar to a utility knife.

2. The use



1. Moisten the bottom of the suction feet on the knife sharpener and place on a stable surface. Connect cord to a polarised outlet only.

As a safety feature, this appliance has a polarised plug (one blade is wider than the other).

The plug can only be used in a one way polarized outlet way. If the plug does not fit in the outlet, reverse the plug. If you are still unable to fit the plug, contact/ advice a qualified electrician.

Do not attempt to alter this safety feature.

The unit can be turned on by pressing the ON/OFF switch.

2. You will notice there is a number at the base of each set of slots as illustrated on the overleaf.

The different sides are indicated with the number 1 and 2. Each stage is equipped with two slots, one to sharpen your knives on both sides. The stone from phase 1 is rougher than the stone from phase 2.

When using the knife sharpener on your knives for the first time;

Start with Stage 1 – Precision Grinding.

STAGE 1 – Precision Grinding

Begins sharpening and creates a precision angled edge. Slowly draw the knife towards you through both blade guide slots in Stage 1 (Fig 1) three times, alternating passes between the two slots. The knife's cutting edge should be kept parallel with the table or counter top, except when sharpening the tip of the blade.

To sharpen the tip, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides. When drawing the knife through the blade guides, allow approximately one second for each two inches of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately three seconds for each pass. Increase the duration of the grinding movements with longer blades or lower it for shorter blades

Only a slight downward pressure is needed when you pull the knife towards you.

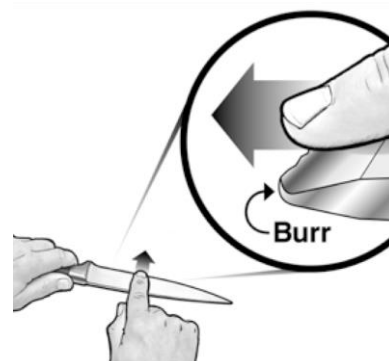
If your knife is not very blunt, you will find that approximately 5x sharpening movements, alternating in the left and right slots of phase 1, are sufficient to create a sharp cut on the blade. However, if your knife is very blunt, you will find that 10 or more alternate sharpening movements in the left and right slots of phase 1 are required to sharpen the knife again sharply. Always move the knife in phase 1 towards you. Never push the blade away from you while using phase 1.

Before you close phase 1, it is important to check whether there is a small burr on one side of the blade. If your last grinding movement took place in the right slot, there must be a small burr on the right side of the cut. (see figure 2) If there is no burr present, make one more pair of grinding movements and then check again for a burr. Repeat grinding movements, alternately in the left and right slots, until you create a small burr along the cut. (Sometimes it is easier to make the burr if you move the knife towards you more slowly). If a burr is along the cut, you are only ready to legislate and polish in phase 2.

(Fig. 1)



(Fig. 2)



STAGE 2 – Fine Polishing

Since phase 2 is a manual wet and polish phase, you can switch the motor off with the switch. If the blade is fully sharpened in phase 1, you only need 4-5 sharpening movements back and forth in the single slot of phase 2 to create a slightly larger, second sharpening angle. This creates a durable, razor-sharp knife edge that cuts smoothly through paper, both when cutting straight and when cutting a curvature. Since phase 2 is a manual for optimum results in phase 2, place the blade in the middle of the slot and keep the length of the blade parallel to the centered line of the slot while moving the blade and back into the slot without lift it up.

For optimum results, make even, consistent sharpening movements while maintaining the slight downward pressure to ensure that the two sharpening discs rotate when you move the blade back and forth. The finished cut will be very sharp and burr-free.

Completes the knife sharpening process by honing and polishing the knife to an exact razor sharp edge. Slowly draw the knife through both blade guide slots in stage 2 three times, alternating passes between the two slots. Each pass should take approximately three or more seconds, again depending on the knife blade's length. Complete the polishing process with one quick pass (approximately one second) through both slots of stage 2. Before using the knife to slice food, always wipe the knife blade with a damp cloth after polishing. If the knife does not slice food with ease, repeat stages 1 & 2.

3 – Re-sharpen

For post-sharpening, use the procedure for phase 2 as described for polishing. Make 2-3 full grinding movements back and forth and then test for sharpness. If necessary, you can sharpen again in phase 1 followed by 2-3 sharpening movements in phase 2.

3. Cleaning

Wipe clean only the exterior of the sharpener with a non- abrasive cleaner. Never clean the knife sharpener in water or any other liquid fluencies. Do not use any type of lubrication in order to clean the sharpener.

Your knife sharpener is equipped with two special receptacles on the bottom of the unit.

These receptacles can be used for collecting metal filings from your knives. This needs to be emptied on a regular basis by removing the red plastic plugs on the bottom of the unit. By holding the device upside down you are able to shake out the metal filings that have collected inside. This should be done about once a year under normal usage. Do not attempt any maintenance or alteration to this item yourself. This should always be done only by a trained professional.

4. Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and

electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.

- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

5. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

6. Technical Data

Device	Electric knife sharpener
Model	99319
Main Data	230 V, 50Hz
Power consumption	40W

7. Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl



Français

1. Consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
 2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
 4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans qui seront supervisés.
 5. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. 6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 7. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
 8. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez.
 9. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
10. N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 11. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
 12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter un danger.
 13. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
 14. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
 15. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
 16. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
 17. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

(*)Personne de qualification similaire: technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation en évitant tout danger.

Information :

A quelle fréquence dois-je aiguiser mes couteaux ?

1. Polir le couteau avant chaque utilisation si vous désirez conserver une lame aiguisée comme un rasoir. Après un usage intensif, si vous avez poli le couteau et qu'il ne tranche plus les aliments avec facilité, suivre les étapes 1 et 2.

2. Même si c'est inhabituel il se peut que vous deviez répéter les étapes 1 et 2 encore une fois. Ceci peut se produire lors du premier affûtage d'un couteau qui n'a pas été correctement aiguisé par un autre processus précédent. Ceci peut également se produire lors de l'aiguisage de couteaux en acier durci qui ont des lames extrêmement dures. Pour aiguiser ce type de couteaux avec l'aiguiser, il suffit de répéter les étapes 1 et 2 jusqu'à ce que le couteau tranche facilement. Selon l'état de la lame du couteau, vous devez peut-être répéter le processus plusieurs fois (dans des cas extrêmes, vous pouvez répéter 10 fois ou plus). Ce processus intensif ne sera nécessaire qu'à la première utilisation de l'aiguiser à couteaux pour ce type de couteau. Ensuite, vous pourrez aiguiser votre couteau en suivant la procédure d'affûtage normale.

2. Mode d'emploi



1. Humidifier le dessous des ventouses de l'aiguiser à couteaux et poser sur une surface stable. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise polarisée uniquement. Au titre de mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entrera que dans une prise polarisée dans un sens. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien qualifié. Ne pas essayer d'altérer cette mesure de sécurité. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.

2. Vous noterez le chiffre qui apparaît à la base de chaque socle de couteaux comme illustré au verso. Le côté qui porte le N°1 est le Socle 1 et le côté qui porte le N°2 est le Socle 2. Chaque socle comprend 2 fentes qui aiguisent chacune un côté du couteau. La pierre de la phase 1 est plus rugueuse que la pierre de la phase lors de la première utilisation de votre aiguiser à couteaux, commencer par : Etape 1 – Précision de l'affûtage.

ETAPE 1 – Précision de l'affûtage

Commencer l'aiguisage et créer un bord d'angle précis. Tirer lentement le couteau vers vous en maintenant la lame dans les fentes de guidage. Socle 1 (Fig 1) trois fois en alternant les passages entre les deux fentes. Le fil tranchant du couteau doit rester parallèle à la table ou au plan de travail sauf pour aiguiser la pointe de la lame. Pour aiguiser la pointe, soulever le couteau et maintenir le

temps que la partie courbe de la lame passe par les fentes de guidage. Lorsque vous tirez le couteau vers vous, arrêtez-vous environ une seconde tous les 5 cm - de la lame. Par exemple, si vous aiguisiez un couteau avec une lame de 15 cm, vous devez prendre environ 3 secondes pour chaque passage. Augmentez la durée des mouvements de meulage avec des lames plus longues ou réduisez-les pour les lames plus courtes.

Une légère pression vers le bas est nécessaire lorsque vous tirez le couteau vers vous.

Si votre couteau n'est pas très émoussé, vous constaterez qu'environ 5x mouvements d'affûtage, alternant dans les fentes gauche et droite de la phase 1, sont suffisants pour créer une coupe nette sur la lame. Toutefois, si votre couteau est très émoussé, vous constaterez qu'au moins 10 mouvements d'affûtage alternés dans les fentes gauche et droite de la phase 1 sont nécessaires pour affûter à nouveau le couteau. Toujours déplacer le couteau en phase 1 vers toi. Ne poussez jamais la lame loin de vous lorsque vous utilisez la phase 1.

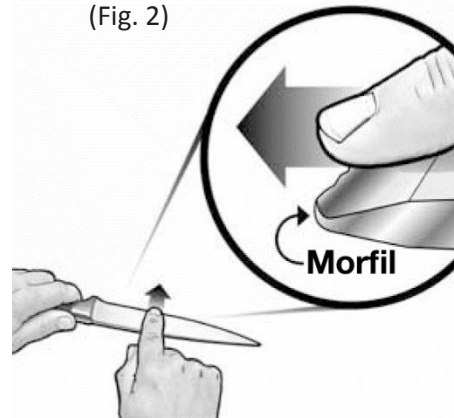
Avant de fermer la phase 1, il est important de vérifier s'il existe une petite bavure sur un côté de la lame. Si votre dernier mouvement de meulage a eu lieu dans la fente droite, il doit y avoir une petite bavure sur le côté droit de la coupe. (Voir figure 2) S'il n'y a pas de bavure, effectuez une autre paire de mouvements de rectification, puis vérifiez à nouveau si une bavure est présente.

Répétez les mouvements de meulage, alternativement dans les fentes gauche et droite, jusqu'à créer une petite bavure le long de la coupe. (Parfois, il est plus facile de faire la bavure si vous déplacez le couteau plus lentement vers vous). Si une bavure se trouve le long de la coupe, vous êtes seulement prêt à légiférer et à polir en phase 2.

(Fig. 1)



(Fig. 2)



ETAPE 2 – Polissage fin

Etant donné que la phase 2 est une phase manuelle humide et polie, vous pouvez éteindre le moteur avec le commutateur. Si la lame est entièrement affûtée au cours de la phase 1, vous avez uniquement besoin de 4 à 5 mouvements d'affûtage dans l'unique fente de la phase 2 pour créer un deuxième angle d'affûtage légèrement plus grand. Cela crée un couteau durable et tranchant comme un rasoir qui coupe en douceur le papier, à la fois lors de la découpe droite et lors de la découpe d'une courbure. Pour des résultats optimaux en phase 2, placez la lame au centre de la fente et maintenez la longueur de la lame parallèle à la ligne centrale de la fente tout en déplaçant la lame dans la rainure sans la soulever.

Pour des résultats optimaux, effectuez des mouvements d'affûtage uniformes et constants tout en maintenant une légère pression vers le bas pour vous assurer que les deux disques d'affûtage tournent lorsque vous déplacez la lame d'avant en arrière. La coupe finie sera très nette et sans bavure.

Terminer le processus d'aiguisage du couteau par affilage et polissage du couteau pour obtenir un fil tranchant exact. Tirer lentement le couteau sur les deux fentes de guidage de lame dans le socle 2 trois fois en alternant les passages entre les deux fentes. Chaque passage doit pendre environ au moins 3 secondes, en fonction encore de la longueur de la lame du couteau. Compléter le processus de polissage avec un passage rapide (environ 1 seconde) à travers les deux fentes du socle

2. Avant d'utiliser le couteau pour trancher des aliments, essuyer toujours la lame avec un tissu humide après le polissage. Si le couteau ne tranche pas facilement les aliments, répéter les étapes 1 & 2.

3 – Affûter

Pour le post-affûtage, utilisez la procédure de la phase 2 décrite pour le polissage. Effectuez 2-3 mouvements de meulage complets en avant et en arrière, puis testez la netteté. Si nécessaire, vous pouvez affûter à nouveau dans la phase 1 suivi de 2-3 mouvements d'affûtage dans la phase 2.

3. Maintenance Nettoyage

Nettoyer l'extérieur de l'aiguiser uniquement avec un nettoyant non abrasif. Ne jamais immerger l'aiguiser à couteaux dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utiliser aucune sorte de lubrifiant avec l'aiguiser.

Ceci n'est pas un jouet pour les enfants. Toujours garder hors de portée des enfants. Votre aiguiser à couteaux inclut deux réservoirs spécifiques à la base afin de collecter les débris métalliques de vos couteaux. Vider de temps en temps les réservoirs en retirant les éléments en plastique rouge à la base de l'appareil et secouer les réservoirs pour faire tomber les débris collectés à l'intérieur.

Cette opération doit être effectuée environ une fois par an pour un usage normal. Ne pas essayer de réparer ou d'altérer cet appareil vous-même. Faire appel à un professionnel formé.

4. Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

5. Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

6. Données techniques

Appareil	Aiguiseur affûteur électrique pour couteaux
Modèle	99319
Dates	230 V, 50Hz
Wattage	40W

7. Service

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Courriel : info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

