

**DIE
GRILLSHOW**

DER SCHÄRF-O-MAT 3000

Artikelnummer: GS071

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

Vielen Dank für Deinen Einkauf in unserem Webshop!

Wir freuen uns, Dich als "Lunser" begrüßen zu dürfen. Damit Du lange Freude an unseren Produkten hast, empfehlen wir Dir, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Hier findest du wichtige Hinweise zu Sicherheit, Anwendung und Pflege. Bitte überprüfe beim Erhalt der Ware, ob alles unbeschadet und vollständig bei Dir angekommen ist. Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, solltest Du vor Gebrauch gründlich reinigen. Solltest du Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Dir gerne zur Verfügung. ZÜNDEN!!!

PRODUKTINFORMATIONEN

- Produkt: Der Schärf-o-mat 3000 / minoSharp Schleifer Global Polier- und Schleifstein
- Hersteller/Marke: Global
- Verwendungszweck: Schleifen und Polieren von Koch- und Küchenmessern
- Größe (L x B x H): ca. 20 x 4 x 6,5 cm
- Gewicht: ca. 122 g

SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

⚠ WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Der Schleifer ist ausschließlich zum Schärfen von Koch- und Küchenmessern bestimmt. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Vor der Nutzung muss die Schutz- und Führungskappe entfernt und die Schleifschale mit Wasser gefüllt werden, damit die Keramikrollen feucht bleiben und die Klinge nicht überhitzt.
- Das Gerät ist während des Schleifvorgangs stets mit einer Hand festzuhalten. Das Messer wird senkrecht auf die Schleifrolle aufgesetzt und ohne Druck über die Rollen geführt. Zu hoher Druck kann die Klinge beschädigen und die Verletzungsgefahr erhöhen.
- Während des Schleifens dürfen sich keine Finger in der Nähe der Schneide befinden. Kinder dürfen den Schleifer nicht benutzen; er ist stets außerhalb ihrer Reichweite aufzubewahren. Nach dem Schleifen müssen Messer und Schleifer gründlich mit klarem Wasser gereinigt und sorgfältig getrocknet werden.
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke oder Werkzeuge eingesetzt werden. Bei Beschädigungen an Keramikrollen oder Gehäuse ist die Verwendung zu unterlassen. Der Schleifer sollte ausschließlich auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage verwendet werden, um Unfälle durch Abrutschen oder Umkippen zu vermeiden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Vor dem Schleifen Schutz- und Führungskappe abnehmen und die Schale mit Wasser befüllen, so dass die beiden Keramikrollen im Wasser laufen (Das Wasser hält die Keramikrollen feucht und schützt die Klinge vor Überhitzung)
2. Zum Schleifen das Gerät gut mit einer Hand festhalten, das Messer mit dem Zeigefinger auf dem Klinsenrücken aufrecht auf das weiße Schleifröllchen setzen und nur leicht fixieren. Die Klinge 7 bis 8 Mal ohne Druck vor und zurück über die Schleifrolle führen.
3. Im Anschluss den Vorgang mit der pinken Schleifrolle wiederholen.
4. Nach dem Schleifvorgang das Messer mit warmem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Den Schleifer ohne die Abdeckung unter klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

WEITERE HINWEISE

- Die Anzahl an Bewegungen über die Rollen hängt vom Zustand Ihrer Messer ab.
- 7 bis 8 Züge für Messer in gutem bis normalem Gebrauchszustand
- 15 Züge für Messer in schlechtem Zustand (sollte dies nicht ausreichen probieren Sie mehr Züge)
- Zum Schleifen ist kein Druck auf die Klinge notwendig!

HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:
Die Grillshow
Kaiserstraße 36
33330 Gütersloh

E-Mail: bestellungen@diegrillshow.de
Telefon: 05241 2303912
www.diegrillshow.de