

DOMOCLIP DOM179
ELEKTRISCHE SCHLEIFMASCHINE



BEDIENUNGSANLEITUNG

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Befeuchten Sie die Unterseite des Messerschärfers und legen Sie sie auf eine stabile Oberfläche. Stecken Sie das Netzkabel nur in eine polarisierte Steckdose. Zur Sicherheit hat dieses Gerät einen polarisierten Stecker (ein Stecker ist breiter als der andere). Dieser Stecker passt nur in eine Richtung in einen polarisierten Ausgang. Wenn es nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie es um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsmaßnahme zu manipulieren. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein- / Ausschalter drücken.

2. Notieren Sie sich die Nummer, die unten auf jedem Messerfuß angezeigt wird, wie auf der Rückseite gezeigt. Die Seite, die die Nr. 1 trägt, ist die Basis 1 und die Seite, die die Nr. 2 trägt, ist die Basis 2. Jede Basis enthält 2 Schlitz, die eine Seite des Messers schärfen. Wenn Sie Ihren Messerschärfer zum ersten Mal verwenden, beginnen Sie mit: Schritt 1 - Genauigkeit des Schärfens.

SCHRITT 1 - Schärfungsgenauigkeit

Beginnen Sie mit dem Schärfen und erstellen Sie eine präzise Eckkante. Ziehen Sie das Messer langsam zu sich, während Sie die Klinge in den Führungsschlitz halten. Basis 1 (Abb. 1) dreimal abwechselnd durch die Schlitz. Die scharfe Kante des Messers sollte parallel zum Tisch oder zur Arbeitsplatte bleiben (Abb. 1), außer, Sie schärfen die Spitze der Klinge. Zum Schärfen der Spitze das Messer anheben und die Zeit beibehalten, die der gebogene Teil der Klinge durch die Führungsschlitz führt. Wenn Sie das Messer zu sich heranziehen, halten Sie alle 5 cm der Klinge eine Sekunde lang an. Zum Beispiel, wenn Sie ein Messer schärfen. Bei einer 15 cm langen Klinge sollten Sie für jeden Durchgang etwa 3 Sekunden benötigen.

SCHRITT 2 - Feinpolieren

Beenden Sie den Prozess des Schärfens des Messers durch Schärfen und Polieren des Messers, um eine exakte Schneidkante zu erhalten. Ziehen Sie das Messer langsam an den zwei Führungsschlitz in der Basis 2 (Abb. 2) dreimal, wobei Sie die Durchgänge zwischen den beiden Schlitz abwechseln. Jeder Durchgang sollte mindestens 3 Sekunden lang dauern, abhängig von der Länge der Messerklinge. Beenden Sie den Polierprozess mit einem schnellen Durchlauf (ca. 1 Sekunde) durch beide Schlitz in der Basis 2. Bevor Sie das Messer zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden, wischen Sie die Klinge nach dem Polieren immer mit einem feuchten Tuch ab. Wenn das Messer die Auslässe nicht leicht schneidet, wiederholen Sie die Schritte 1 & 2

