

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Messerschärfer



Art.-Nr. 41620 Design Messerschärfer

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltverzeichnis

Ihren Messerschärfer kennenlernen	3
Sicherheitshinweise	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	5
Technische Daten	6
Vor der ersten Verwendung	6
Wichtige Hinweise zur Verwendung	6
Gerät kennenlernen - Sicherheitshinweise	7
Die erforderlichen Schlitzpaare auswählen	8
Messer mit Wellen- oder Sägeschliff schleifen	9
Klingen auf einen Grat prüfen	9
Bedienung	10
Den Messerschärfer für den Gebrauch vorbereiten	10
Klingen schleifen	10
Pflege und Reinigung	12
Aufbewahrung	13
Entsorgungshinweise	13
Stichwortverzeichnis	14

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben einen nützlichen Helfer erworben. Nie wieder stumpfe Messer! Diamant-Schleifscheiben machen Ihre Messer ohne Mühe in wenigen Sekunden wieder scharf. Mit dem einzigartigen innovativen Drei-Stufen-System können Sie nicht nur glatten Klingen einen präzisen Schliff geben sondern auch Messern mit Wellenschliff. Die gefederten Führungen sorgen dabei für eine optimale Positionierung des Messers. Durch seine besondere Funktionalität ist das Gerät problemlos auch für Linkshänder geeignet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Merkmale Ihres neuen Messerschärfers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

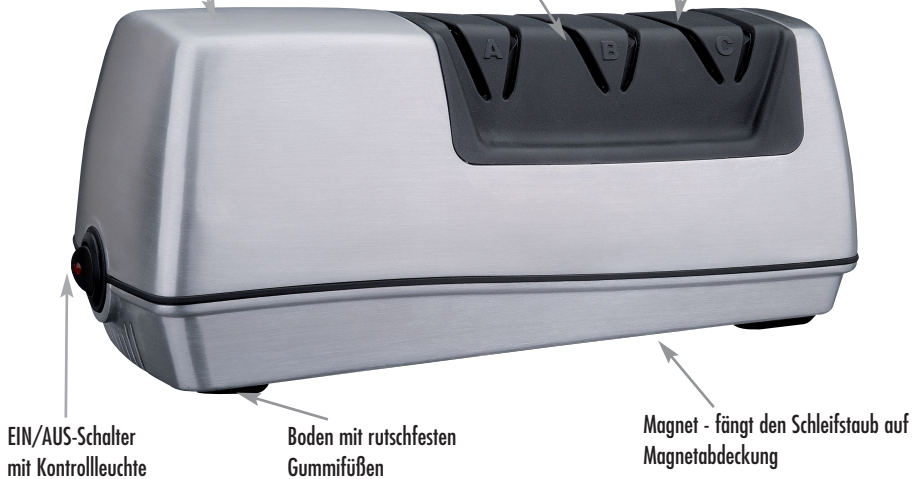
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Messerschärfer.
Ihre Gastroback GmbH

Ihren Messerschärfer kennenlernen

Stabiles Gehäuse aus gebürstetem Aluminiumguss

3 Schlitzpaare für den 3-stufigen Schleifprozess

Abdeckung der Schleifscheiben



EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte

Boden mit rutschfesten Gummifüßen

Magnet - fängt den Schleifstaub auf Magnetabdeckung



glatte Klinge



Wellen- oder Sägeschliff

Diamant-Schleifscheiben in den Schlitzpaaren
A (grob) und B (mittel)
Ultra-feine Feinschleifscheibe
im Schlitzpaar C



Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20,
D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch Feuer, bewegliche Bauteile und elektrischen Schlag verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn das Gerät oder Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten (Beispiel: Stehen bleiben des Motors, Überhitzung) oder das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie **niemals** das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. **Niemals** während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag, bewegliche Bauteile und Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie Teile des Geräts abnehmen oder einbauen, das Gerät bewegen, reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.** Wenden Sie bei der Arbeit

mit dem Gerät **niemals** Gewalt an. **Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher) in die Schlitze halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

- **Niemals** das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen.
- **Niemals** mit dem Gerät Scheren, Äxte oder andere Klingen schärfen, die zu breit für die Schlitze sind. Die Messer sind nach der Bearbeitung mit dem Gerät extrem scharf und müssen deshalb mit besonderer Vorsicht behandelt werden. **Niemals mit dem Finger an der Klinge entlang fahren, um die Schärfe zu prüfen.** Niemals die Messer gegen Personen richten oder in einer Weise ablegen, dass sich Personen versehentlich an der Klinge verletzen können. Bewahren Sie die Messer in geschützter Weise auf (Beispiel: in einem Messerblock). **Niemals die Messer unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder erreichbar sind.**
- **Niemals** das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. **Reinigen und trocknen Sie die Messer vor der Bearbeitung sorgfältig, damit kein Wasser und keine Verschmutzungen in das Gerät gelangen.**
- **Niemals** Schmierstoffe (Fett, Öl), Schleiföle oder Wasser für das Gerät verwenden. **Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.**
- Die Klingen mancher Messer sind durch ein spezielles Verfahren gehärtet (Beispiel: Laser). Diese Messer verlieren durch das Schleifen ihre besonderen Eigenschaften und sollten generell nicht geschliffen werden.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240 V bei 50/60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegt. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Sollten Sie ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadriges Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen.

Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- **Niemals** Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen.
- Niemals** Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind. Reinigen Sie das Gerät danach (*siehe: Pflege und Reinigung*).

Technische Daten

Modell:	Design Messerschärfer
Stromversorgung:	220/240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	130 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 2,2 kg
Abmessungen:	ca. 26 cm x 13 cm x 11 cm (Breite x Tiefe x Höhe)

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

- Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind.
- Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild auf dem Boden des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) in den Schlitzen stecken.

Wichtige Hinweise zur Verwendung

Der Messerschärfer dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und den meisten Arten von Sportmessern. Sie können glatte Klingen und Klingen mit Säge- bzw. Wellenschliff (Sägemesser) schleifen und dabei rasierklingen-scharfe Schneiden erzeugen. Allerdings sind die erreichbaren Ergebnisse auch von der Qualität Ihrer Messer abhängig.

Sie werden Ihre Messer nicht in jedem Fall in allen drei Schlitzpaaren schleifen müssen. Allerdings sollten Sie die Schlitzpaare immer nur in der Reihenfolge A, B, C verwenden (siehe: *Die erforderlichen Schlitzpaare auswählen*).

ACHTUNG: Manche Messer werden durch besondere Verfahren gehärtet und dürfen generell nicht geschliffen werden. Beachten Sie dazu bitte die Hinweise auf Futteral oder Verpackung des Messers.

Allgemeines

- Messer mit glatter Klinge können Sie in allen Schlitzpaaren schärfen. Wenn das Messer sehr stumpf ist oder wenn Sie eine Klinge mit besonderem "Biss" wünschen, dann beginnen Sie mit Schlitzpaar A.
- Probieren Sie den Schleifvorgang zunächst mit alten Messern aus, bevor Sie Ihre wertvollen Messer schleifen. So bekommen Sie am Besten ein Gefühl für die Arbeit mit dem Gerät.
- **Bearbeiten Sie Messer mit Säge- oder Wellenschliff ausschließlich im Schlitzpaar C**, da in den Schlitzpaaren A und B unnötig viel Material vom Sägeschliff abgenommen wird.
- Drücken Sie das Messer nicht zu fest in die Schlitzpaare. Das Messer muss nur Kontakt zu den Schleifscheiben haben. Der Schleifvorgang wird durch mehr Druck weder besser noch schneller.
- Achten Sie darauf, das Messer immer über die gesamte Länge der Klinge langsam und gleichmäßig mit der empfohlenen Geschwindigkeit (ca. 5 cm pro Sekunde) durch die Schlitzpaare zu ziehen, während das Messer Kontakt zu den Schleifscheiben hat. **Niemals das Messer unbewegt halten, solange es Kontakt zu den Schleifscheiben hat.**
- Ziehen Sie das Messer abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz des verwendeten Schlitzpaares. Eine Ausnahme davon bilden nur bestimmte Klingen, die lediglich auf einer Seite geschliffen werden. Wählen Sie für solche Messer den richtigen Schlitz aus: Geschliffen wird immer die nach oben weisende Seite der Klinge.
- Halten Sie die Klinge des Messers während des Schleifens waagrecht (parallel zur Tischfläche). 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.
- Wenn Sie das Gerät richtig einsetzen, dann können Sie die Klinge bis zu einem Abstand von ca. 1,5 cm zum Knauf oder Griff schleifen. Wenn Ihre Profi-Messer einen dicken Knauf am Griff haben, der bis zur Klinge reicht, dann können Sie den Knauf mit einer handelsüblichen Schleifmaschine zurückschleifen oder auf der Seite der Klinge so weit entfernen, dass er beim Schleifen der Messer nicht mehr stört.
- Unabhängig davon, in welchem Schlitzpaar Sie Ihre Messer schleifen, werden Sie feststellen, dass Messer mit vielen verschiedenen Breiten optimal geschliffen werden, da die gefederten Führungen für eine gute Positionierung des Messers zwischen der Schleifscheibe und der Führung sorgen. Das ist einer der wesentlichen Vorteile dieses Messerschleifers.

- Um Ihre Ergebnisse mit dem Messerschärfer zu optimieren, sollten Sie einen Grat an der Schneide erkennen können (*siehe: Klingen auf einen Grat prüfen*). Obwohl Sie auch gut ohne diese Methode schleifen können, ist dies der beste und schnellste Weg, um festzustellen, wann der Schliff in Schlitzpaar A und B ausreicht. Dadurch vermeiden Sie übertriebenes Schleifen und garantieren extrem scharfe Klingen nach jedem Schleifen.
- Prüfen Sie die Schärfe des Messers, in dem Sie eine Tomate oder ein Stück Papier schneiden. **NIEMALS mit dem Finger an der Schneide entlang fahren!**

Die erforderlichen Schlitzpaare auswählen

Messer sollten nicht häufiger und stärker als notwendig geschliffen werden, um möglichst viel Material zu erhalten. Daher ist eine zweckdienliche Auswahl der eingesetzten Schlitzpaare wichtig. Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise.

Hinweis: Manche speziellen Klingen werden nur auf einer Seite geschliffen. Verwenden Sie für diese Klingen nur denjenigen Schlitz des gewählten Schlitzpaares, in dem die geschliffene Seite der Klingen nach oben weist.

Schritt A - Vorschliff

Hinweis: Schleifen Sie nur glatte Klingen in Schlitzpaar A. Bei Messern mit Säge- oder Wellenschliff würde in diesem Schlitzpaar zu viel Metall abgeschliffen.

Wenn Ihr Messer nur nachgeschliffen werden soll, dann überspringen Sie Schritt A und beginnen direkt mit Schritt B.

Wenn Sie ein Messer zum ersten Mal schleifen oder das Messer sehr stumpf ist, dann beginnen Sie mit Schlitzpaar A nach der Anleitung im Abschnitt *Klingen schleifen*.

In den meisten Fällen wird in Schlitzpaar A nur ein einzelner Schleifvorgang in jedem Schlitz nötig sein. Arbeiten Sie danach weiter mit Schlitzpaar B.



Schritt B - Gründlicher Nachschliff

Hinweis: Schleifen Sie nur glatte Klingen in Schlitzpaar B. Bei Messern mit Säge- oder Wellenschliff würde in diesem Schlitzpaar zu viel Metall abgeschliffen.

Wenden Sie dasselbe Verfahren an, das im Abschnitt *Klingen schleifen* beschrieben ist, um die Klinge im Schlitzpaar B nachzuschleifen.

Wenn sich ein Grat auf einer Seite der Klinge gebildet hat, dann geben Sie dem Messer im Schlitzpaar C einen zusätzlichen Feinschliff (*siehe: Klingen auf einen Grat prüfen*).



Schritt C - Feinschliff

Schlitzpaar C ist für drei Aufgaben gedacht:

- Feinschliff für besonders scharfe Klingen

Mehrere Schleifdurchläufe in Schlitzpaar C verbessern die Schärfe der Klinge eventuell, so dass Sie für die Zubereitung Ihrer Mahlzeiten auch präzise Schnitte ausführen können. Für faserige Nahrungsmittel werden Sie allerdings meist weniger Schleifdurchläufe brauchen. Um eine rasiermesser-scharfe Klinge zu erhalten, reichen für gewöhnlich ein oder zwei Durchgänge in jedem Schlitz von Schlitzpaar C aus.

- Beseitigung von Graten nach dem Nachschliff (Schritt B);
siehe unten: *Klingen auf einen Grat prüfen*

Zur Beseitigung des Grats in der Klinge ist im Allgemeinen nur ein Schleifdurchgang im entsprechenden Schlitz von Schlitzpaar C nötig. Wählen Sie dafür den Schlitz aus, bei dem der Grat der Klinge oben liegt.

- Messer mit Säge- oder Wellenschliff schärfen (*siehe folgender Abschnitt*).

Messer mit Wellen- oder Sägeschliff schleifen

Mit dem Messerschleifer können Sie Klingen mit allen Arten von Wellen- oder Sägeschliff schärfen.

Verwenden Sie dafür aber nur Schlitzpaar C.

Dabei werden die Zähne des Wellenschliffs geschärft und Mikro-Klingen an den Zähnen erzeugt. Normalerweise sind vier bis zehn abwechselnde Durchgänge in Schlitzpaar C ausreichend. Wenn die Klinge beim Gebrauch stark beschädigt wurde, dann sollten Sie einen kurzen Durchlauf in den beiden Schlitzpaaren B machen (ca. 2 -3 Sekunden für eine 20-cm-Klinge), bevor Sie die Klinge mit einer Reihe von Durchläufen in Schlitzpaar C nachschärfen. Zu viele Durchläufe in Schlitzpaar B würden mehr Material von der Klinge entfernen als nötig, um die Zähne zu schärfen. Da die Klingen von Sägemessern eine sägenartige Struktur haben, erscheinen die Schneiden niemals so scharf, wie die von glatten Klingen. Diese Klingen schneiden jedoch aufgrund ihrer zahnartigen Struktur in die Schale von harten, knusprigen Nahrungsmitteln und durchdringen andere Materialien wie Karton.



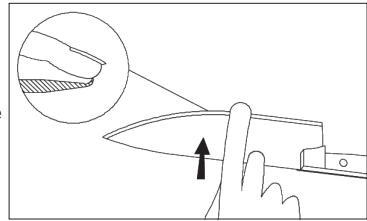
Klingen auf einen Grat prüfen

WARNUNG: NIEMALS mit dem Finger an der Schneide entlang fahren, um nicht in den Finger zu schneiden!

Wenn Sie glatte Klingen in den Schlitzpaaren A und B geschliffen haben, dann entsteht abhängig vom Material des Messers beim Schleifen eventuell ein Grat an der Klinge.

Sie können die Klinge entsprechend prüfen, indem Sie mit dem Finger **ohne Druck vom Messerrücken aus über das Blatt zur Schneide fahren**. Der Grat bildet eine raue Kante an der Schneide, während sich die andere Seite der Schneide glatt anfühlt.

Wenn sich ein Grat gebildet hat, dann geben Sie dem Messer im Schlitzpaar C einen zusätzlichen Feinschliff.



Das Messer auf einen Grat prüfen.

Bedienung

WARNUNG: Schärfen Sie nur Klingen, die problemlos in die Schlitzpaare passen. Versuchen Sie **niemals** Äxte, Beile, Scheren, Sägen oder ähnliche Klingen zu schleifen. **Niemals** irgendwelche Fremdkörper in die Schlitzpaare stecken. Schalten Sie das Gerät immer AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und bevor Sie das Gerät reinigen und/oder Bauteile einbauen oder entfernen.

Die Messer, die Sie mit Ihrem Messerschärfer bearbeitet haben, können deutlich schärfer sein, als Sie erwarten. Behandeln Sie die Messer mit äußerster Vorsicht. **Niemals die Klingen gegen Ihre Finger, Hände oder Personen richten. Niemals mit dem Finger an der Klinge entlang fahren**. Prüfen Sie die Schärfe z. B. an einem Stück Papier oder dünnem Karton. Bewahren Sie die Messer entsprechend geschützt auf (Beispiel: in einem Messerblock). Bewahren Sie das Gerät und die Messer immer an einem sicheren Ort auf, an dem sie **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Teile des Geräts beschädigt sind. **Niemals verschmutzte oder nasse Messer mit dem Messerschärfer bearbeiten**. Reinigen Sie die Messer auch nach der Bearbeitung, um Reste des Schleifstaubs zu entfernen. **Niemals** Schmiermittel oder Schleifzusätze (Beispiel: Schleiföl, Bohrwasser) für das Gerät verwenden. Eine Schmierung des Geräts oder der Schleifscheiben ist nicht nötig.

Den Messerschärfer für den Gebrauch vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend große, ebene, feste Unterlage.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSgeschaltet (die Hälfte mit der Netzkontrollleuchte steht heraus) ist und keine Fremdkörper in den Schlitzpaaren stecken.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: *Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität*).



Netzkontrollleuchte

Klingen schleifen

Hinweis: Sie müssen nicht für jeden Schleifvorgang alle Schlitzpaare verwenden. Wählen Sie die erforderlichen Schlitzpaare nach Zustand und Typ des Messers und dem gewünschten Schleifergebnis aus (siehe: *Wichtige Hinweise zur Verwendung*).

1. Vor dem Schleifen: Reinigen Sie die Messer und trocknen Sie die Messer dann sorgfältig ab.
Niemals nasse Messer mit dem Gerät schleifen!
2. Schalten Sie das Gerät EIN ein. Die rote Netzkontrollleuchte leuchtet auf und der Motor beginnt zu arbeiten.

Hinweis: Niemals das Messer in den Schlitz verkatzen oder verdrehen (siehe Bild). Achten Sie unbedingt darauf, das Messer immer parallel zum verwendeten Schlitz zu bewegen, sobald es fühlbar Kontakt mit den motor-getriebenen Schleifscheiben des Geräts hat. **Wenden Sie keine Gewalt an.** Sie verbessern das Ergebnis nicht, wenn Sie das Messer fest aufdrücken.

ACHTUNG: Niemals das Messer unbewegt halten, wenn es Kontakt zur Schleifscheibe hat. Andernfalls können Rillen und Scharten in der Klinge entstehen. Einige spezielle Klingen werden nur auf einer Seite geschliffen. Wählen Sie für solche Messer den richtigen Schlitz des Schlitzpaares aus: Geschliffen wird immer die nach oben weisende Seite der Klinge. Schleifen Sie die Klingen stets über die gesamte Länge.

3. Führen Sie die Klinge des Messers in einen der beiden Schlitz des gewünschten Schlitzpaares ein. Die Klinge muss dabei waagrecht und in der Richtung des Schlitzes geführt werden. Um einen gleichmäßigen Schliff über die gesamte Klinge zu erreichen, stecken Sie die Klinge möglichst nahe am Griff in den Schlitz.
4. Drücken Sie das Messer **leicht** nach unten. Sobald Sie fühlen, dass das Messer Kontakt mit der Schleifscheibe hat, ziehen Sie die Klinge langsam und gleichmäßig durch den Schlitz bis die Spitze erreicht ist. **Drücken Sie NICHT zu fest auf.**

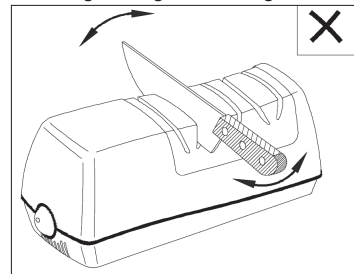
Für eine ca. 20 cm lange Klinge sollte ein Durchgang ca. 4 Sekunden dauern. Kürzere Klingen ziehen Sie in entsprechend kürzerer Zeit durch den Schlitz. Wesentlich wichtiger für das Ergebnis ist jedoch, dass Sie die Klinge über die gesamte Länge mit gleichmäßiger Geschwindigkeit ziehen.

Wenn Sie ein Messer mit gekrümmter Klinge schleifen, dann heben Sie den Griff des Messers so an, dass der gekrümmte Teil der Klinge, der gerade in der Mitte des Schlitzes steckt, möglichst waagrecht (parallel zur Tischfläche) liegt.

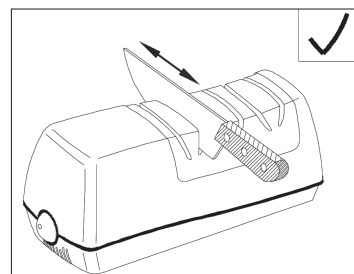
5. Ziehen Sie das Messer aus dem Schlitz, sobald Sie die Spitze erreicht haben.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Schlitz des verwendeten Schlitzpaares.

Ziehen Sie normale Messer mit beidseitigem Schliff abwechselnd mit gleichmäßiger Geschwindigkeit durch beide Schlitz eines zusammengehörigen Schlitzpaares, um beide Seiten gleichmäßig zu schleifen.

7. Wenn der Schliff im verwendeten Schlitzpaar ausreichend ist, dann wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf mit dem nächsten Schlitzpaar (siehe: *Die erforderlichen Schlitzpaare auswählen*).



Falsche/Richtige Bewegung des Messers in den Schlitz



8. Wenn das Messer ausreichend scharf ist, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter AUS. Die rote Kontrollleuchte verlischt. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen und/oder das Gerät bewegen oder reinigen.

Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät gießen. Niemals das Gerät oder seine Bauteile in der Spülmaschine reinigen.

Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder andere harte oder scharfkantige Gegenstände oder irgendwelche Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) bzw. ätzende Flüssigkeiten zum Reinigen des Geräts verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach folgender Anleitung.

1. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Bürsten Sie den Schleifstaub mit einer **trockenen** Nylonbürste von der Abdeckung der Schleifscheiben. **Niemals die Bürste zum Reinigen anfeuchten!** Sie erreichen dadurch **keine** bessere Reinigung.
3. Wischen Sie das Aluminiumgehäuse des Messerschärfers mit einem feuchten nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie es danach sorgfältig ab.

Außerdem sollten Sie abhängig von der Häufigkeit, mit der Sie das Gerät verwenden, regelmäßig (einmal im Monat oder öfter) den Metallstaub entfernen, der sich durch den Schleifvorgang im Gerät sammelt.

4. Drehen Sie das Gerät dazu mit dem Boden nach oben. Nehmen Sie dann die kleine schwarze Magnetabdeckung im Boden des Geräts heraus.

Stecken Sie dazu einen Schraubenzieher in den Schlitz an der Seite der Magnetabdeckung und hebeln Sie die Magnetabdeckung vorsichtig und ohne Gewaltanwendung heraus (siehe Bild). Die Metallpartikel haften an einem Magnet, der an der Innenseite der Magnetabdeckung befestigt ist.

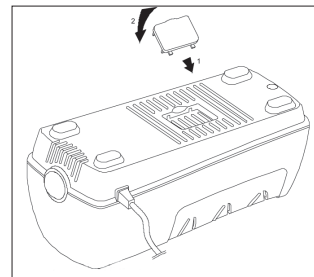
ACHTUNG: Achten Sie darauf, die hervorstehenden Bügel an der Magnetabdeckung nicht zu beschädigen.

5. Bürsten Sie die Partikel vorsichtig vom Magneten ab. Verwenden Sie dazu eine Kunststoffbürste.

Hinweis: Es ist unvermeidlich, dass immer einige Partikel am Magneten haften bleiben, was die Funktion jedoch nicht stört.

6. Wenn sich größere Mengen von Partikeln angesammelt haben, dann können Sie die Partikel vorsichtig aus den Schlitzn herauschütteln. Drehen Sie das Gerät dabei ein wenig in alle Richtungen.

7. Setzen Sie danach die Magnetabdeckung mit dem Magneten wieder ein (siehe Bild).



Aufbewahrung

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen. Entfernen Sie dabei auch den Schleifstaub aus dem Gerät (*siehe: Pflege und Reinigung*).

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich ist**. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät. **Niemals** Fremdkörper in die Schlitze des Geräts stecken.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, verknoten oder irgendwelche harten oder schweren Gegenstände darauf stellen. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel um das Gerät wickeln.

Fassen Sie das Gerät mit beiden Händen am Aluminiumgehäuse an und stellen Sie es auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht herunter hängt.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Stichwortverzeichnis

	Seite
Arbeitsfläche	4
Aufbewahrung, Gerät	13
Aufbewahrung, Messer	5
Bearbeitungsreihenfolge	7
Bedienung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Entsorgung	13
Erste Verwendung	6
Feinschliff	9
Funktionselemente	3
Funktionsprüfung	4
Grat	8,9
Inbetriebnahme	10
Lagerung	13
Magnet	3,12
Metallstaub	12
Nachschliff	8
Netzkabel	6
Netzkontrollleuchte	3
Pflege und Reinigung	12
Sägemesser	9
Schleifen	10
Service	13
Sicherheit	4
Stromversorgung	5,6
Technische Daten	6
Tipps	6
Verlängerungskabel	5
Vorschliff	8
Wellenschliff	9

GASTROBACK®

Operating Instructions

Design Knife Sharpener



Art.-No. 41620 Design Knife Sharpener

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!
For household use only



Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
Carefully read all provided instructions before you start running the appliance, and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

Table of Contents

Knowing Your New Knife Sharpener	19
Important Safeguards	20
Important Safeguards for Electrical Appliances	21
Technical Specifications	22
Before First Use	22
Important Hints for Best Results	22
General Hints	22
Selecting the Required Stages	23
Serrated Knives	24
Checking for a Burr	24
Operation	25
Preparing the Knife Sharpener for Use	25
Sharpening Blades	25
Care and Cleaning	27
Storage	27
Notes for Disposal	28
Index	29

Dear Customer!

Congratulations! You have purchased a helpful assistant. No more dull knives! Effortless and in a few seconds your knives will be sharpened by diamond abrasive discs. The innovative unique three stage sharpening system allows sharpening both straight-edged and serrated knives-grinding a precision edge. The springy sliding cam guides the blade in the slots supporting a good positioning. Additionally, due to its functional design the unit is suitable for left and right-handed use.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new Knife Sharpener.

We hope that you will benefit from your new Knife Sharpener.
Your Gastroback GmbH

Knowing Your New Knife Sharpener



Important Safeguards

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

- This appliance is for household use only. **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock and injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation especially the power cord. **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter. **Do not** place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces or where it can fall. **Do not** place any clothes or tissue or other objects below or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, moving parts and overheating.
- **Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance or the packaging!** The appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the entire appliance dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- **Always** switch OFF and unplug the appliance when the appliance is not in use and before moving, cleaning, or for storage. **Do not** handle the appliance or any part of it with violence. **Do not insert any foreign objects (e.g. clothes) in the slots, when the appliance is connected to the power supply!**
- **The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not** place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven).
- **Do not** attempt to sharpen scissors, axe blades or any blade that does not fit freely in the slots. Handle the processed blades with special care, as they are extremely and unexpectedly sharp. **Do not run your finger along the edge to check the sharpness.** Do not cut toward any part of your fingers, hand or body. Never point knives against persons or lay knives down in a way that persons could accidentally get injured. Store knives in a safe manner (e.g.

in a knives block). **Do not leave knives unattended, when they are in reach of young children.**

- **Do not** use abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Always clean and dry the knives thoroughly before sharpening to prevent that water and any pollution will get into the appliance.
- Do not use honing oils, water, or any lubricants with the appliance. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- Some blades are hardened by means of a special technique (e.g. Laser) and will lose there particular properties when grinded. Thus this type of knives should not be sharpened in general.

Important Safeguards for Electrical Appliances

Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50/60 Hz, AC).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- If you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor.
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet.
- Do not place or immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or appliance. When liquids are spilled on the appliance or power cord, immediately switch OFF and unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance thoroughly and let it dry naturally. (See: Care and Cleaning)
- **Do not process wet or dirty knives.**

Technical Specifications

Model:	Design Knife Sharpener
Power supply:	220/240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	130 Watt
Length of power cord:	ca. 100 cm
Weight:	ca. 2.2 kg
Dimensions:	ca. 26 cm x 13 cm x 11 cm (width x depth x height)

Before First Use

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing.
2. Carefully remove all shipping materials and tags, but DO NOT remove the model label on the bottom of the appliance. Ensure that there are no foreign objects in the slots.

Important Hints for Best Results

The Design Knife Sharpener is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives, and most sports knives. You can sharpen straight blades and serrated blades, and get a real sharp edge. However, the results are depending on the quality characteristics of the knife.

In some cases, there will be no need to use all stages for getting sufficient results. However, always use the stages in the sequence from A to C. (See: Selecting the Required Stages)

CAUTION: Some knives have been hardened by means of special methods and in general may not be sharpened. Please follow the instructions at the case or collateral material of the knife.

General Hints

- Straight blades can be sharpened in all three stages. However, beginning with Stage A may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite".
- It is a good advice to give the sharpening process a try using older knives. This is how you will get a feeling for working with the Design Knife Sharpener, before sharpening valuable knives.
- **Work on serrated blades only in stage C** and do NOT sharpen in stages A and/or B as that will unnecessarily remove too much metal from the serrations.
- Use only light downward pressure when sharpening just enough to establish secure contact with the abrasive disc. You will not improve on the sharpening process by applying more pressure to the knives neither in time nor in quality.

- Always pull the blades at the recommended steady speed (ca. 5 cm per second) over the whole length of the blade. **Never interrupt or stop the motion of the blade when it is in contact with the abrasive discs.**
- Alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Exceptions are some specialized blades that are sharpened only at one side of the blade. Select the correct slot for these knives: always the upwards facing side of the blade will be grinded.
- During sharpening the blade should be moved maintaining a horizontal orientation relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the part of the edge is maintained horizontal to the table that is currently in contact with the abrasive disc.
- Used correctly you will find that you can sharpen the entire blade up to ca. 1.5 cm (1/2 in) to the handle. If your chef's knives have a heavy knob or pommel near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the knob so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
- Regardless of the used stage, you will find that many types of knives with differently wide blades will be sharpened in a steady quality, because of the springy sliding cam that supports a good positioning between the abrasive discs and sliding cam. This is one of the major advantages of this Design Knife Sharpener.
- To improve your results, you should learn how to detect a burr along the edge (as described below). Although you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine whether you have sharpened sufficiently in stage A and B. This will help you avoid over-sharpening and insure incredibly sharp edges every time.
- Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness. **NEVER move your finger along the edge!**

Selecting the Required Stages

Do not over-grind your knives, to avoid a too high loss of material. Thus a purposeful selection of the used stages is critical. For this, observe the following hints.

Note: Some special knives are only sharpened at one side of the blade. For these blades use only the appropriate slot, with the grinded side of the blade facing upwards.

Stage A - Pre grounding procedure

Note: Do not use stage A for serrated knives, as this will remove too much metal from the serration.

If your knife is already reasonably sharp, skip Stage A and go directly to Stage B.

If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in stage A. (See: *Sharpening Blades*)

In most cases you will find that only one pull in each slot of stage A is adequate. Then proceed to stage B.



Stage B - Thoroughly Sharpening the Edge

Note: Do not use stage B for serrated knives, as this will remove too much metal from the serration.

Sharpen the blade in stage B by using the same procedure as described in the section *Sharpening Blades*.

When detecting a burr along one side of the edge, process the knife in stage C once to remove the burr. (See below: *Checking for a Burr*)



Stage C - Fine-Sharpening

Stage C is designed for three tasks:

- Fine-sharpening for extremely sharp knives

More pulls in stage C will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in stage C may be preferable if you will be cutting fibrous foods. To obtain a razor sharp edge, only one or two pairs of pulls in stage C will be necessary.

- Removing a burr after thorough sharpening in stage B (See below: *Checking for a Burr*)

In general, one single pull in the respective slot of stage C is sufficient to remove a burr. For this, select the slot where the burr of the blade is pointing upwards.

- Sharpening serrated knives. (See: *Serrated Knives*)

Serrated Knives

Serrated blades of all types can be sharpened in the Design Knife Sharpener, **but use ONLY stage C.**

This will sharpen the teeth of the serrations and develop micro-blades along the edges of these teeth. Normally, five to ten pairs of alternating pulls in stage C will be adequate.

If the knife edge has been severely damaged through use make one fast pull (2-3 seconds for a 20 cm blade) in each of the slots of stage B, then make a series of pulls in stage C, alternating right and left slots. Excessive use of stage B will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight-edge knife. However, their tooth-like structure will help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.



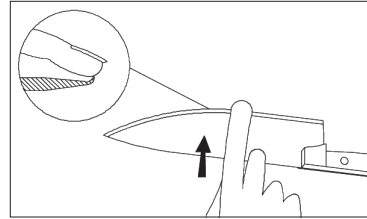
Checking for a Burr

WARNING: NEVER move your finger along the edge to avoid cutting your finger!

When sharpening in stages A and/or B, a burr could develop. Amongst other reasons, this is depending on the material of the knife.

To check for the burr, move your finger carefully and **without exerting pressure from the back of the blade across the blade to the edge** as shown in the illustration. The burr will be a rough protrusion on one side of the edge, whereas the other side is feeling smooth.

When detecting a burr, work on the knife in stage C once to remove the burr, and for this selecting the slot, where the side with the burr is facing upwards.



Checking the knife for a burr.

Operation

WARNING: Do not attempt to sharpen scissors, axes, hatches, saws or any blade that does not fit freely in the slots. Do not insert any foreign objects in the slots of the appliance. Always switch OFF and unplug the appliance, when it is not in use or you wish to move, clean or assemble/disassemble the appliance.

Knives properly sharpened on your Design Knife Sharpener could be sharper than you expect. To avoid injuries handle the knives with extreme care. Do not cut toward any part of your fingers or persons. **Do not run your finger along the edge.** Check the sharpness by cutting a piece of paper or thin cardboard. Store in a safe manner (e.g. in a knives block). Store knives and appliance where they are **out of reach of young children.**

Do not use the appliance if any part of it is damaged in any way (e.g. cracked). **Do not process wet or dirty knives with the Design Knife Sharpener.** Always clean the knives after sharpening, to remove metal dust. **Do not** use any aiding components (e.g. honing or drilling liquids, or any lubricants) with the Design Knife Sharpener. No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces.

Preparing the Design Knife Sharpener for Use

1. Place the appliance on a sufficiently large, level, and stable surface.
2. Ensure that the power switch is in OFF position (the part holding the power indicator protruding) and that there are no foreign objects in the slots.
3. Connect the power plug to a suitable mains power outlet.
(See: *Important Safeguards for Electrical Appliances*)



power indicator

Sharpening Blades

Note: There is no need to use all stages for every sharpening process. Select the required stages according to the condition and type of knife, and the result after each run. (See: Important Hints for Best Results)

1. Before sharpening: Always clean and thoroughly dry the knife. **Do not process wet knives with the Design Knife Sharpener.**

2. Switch on the power switch. The red power indicator will be illuminated, and the motor starts.

Note: Do not twist the knife while sharpening. (See: Figure) Each time you insert the blade simultaneously pull the blade toward you as soon as you feel it coming in contact with the abrasive disc. Apply just enough downward pressure to maintain the contact—more pressure will not modify or speed the sharpening process.

CAUTION: Always ensure that you keep the knife moving along the used slot when it is tangibly in contact with the motor-driven abrasive disc. Otherwise the blade will get jagged. Some specialized blades are sharpened only at one side of the blade. Select the correct slot for these knives: in all stages the upwards facing side of the blade will be grinded. Always sharpen the entire blade length.

3. Slip the knife blade into one slot of the requested stage, ensuring to hold the blade always horizontal and in parallel with the slot.

To insure even sharpening along the entire blade, insert the blade as close as possible to its handle.

4. Move the blade **gently** down until you feel it having contact with the abrasive disc. At this moment pull the knife at a steady rate towards you until it exits the slot. **Do not use violence!**

For a 20 cm blade (ca. 8 in) each pull should take about 4 seconds. Accordingly, pull shorter blades through in a shorter time. However, most important for getting a good result is to pull in a steady way with constant speed.

If the blade is curved, lift the handle slightly as you reach the curved part of the blade, keeping the part of the blade edge horizontal (in relation to the table) that is currently in the middle of the slot

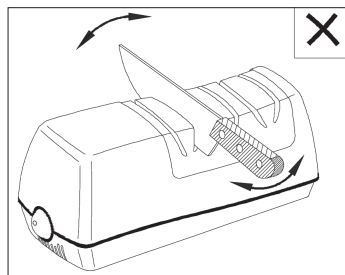
5. As you reach the tip, lift the knife slightly out of the slot.

6. Repeat with the other slot of the selected stage.

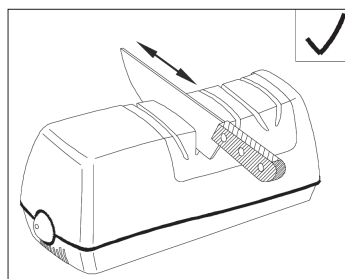
In each stage, make an equal number of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical.

7. If the edge produced in the currently used stage is sufficient, on occasion repeat the process in the next stage. (See: *Selecting the Required Stages*)

8. If the knife is sufficiently sharp, switch the power switch to the Off position. The red power indicator light goes out. Unplug the appliance from the power supply.



Wrong/right operation of moving the knife in the slots



Care and Cleaning

WARNING: Always switch OFF and unplug from power outlet before disassembling parts, or cleaning the appliance. Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquids. Do not spill any liquids on the appliance. **Do not place the appliance in an automatic dishwasher.**

Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads, other hard or sharp-edged objects, chemicals, or corrosive liquids for cleaning as this could affect or damage the surfaces. Regularly clean the appliance according to the following instructions.

1. Switch OFF and unplug the appliance.
2. Brush the abrasive wheel cover using a **dry** nylon brush to remove the metal dust. **Do not moisten the brush** for cleaning. There will be **no advantage** in doing so.
3. Wipe the exterior of the aluminium housing carefully with a damp cloth and thereafter wipe thoroughly dry.
Depending on the frequency of utilization but at least once a month, remove the metal dust that will accumulate inside the appliance because of the grinding process.

4. To remove the metal particles, turn the Knife Sharpener upside down. At the bottom of the appliance take out the small black magnet cover as shown in the illustration. It is best to insert a screw driver into the slot at one side of the magnet cover, and lift the magnet cover out carefully. Metal particles will adhere to a magnet attached to the inner side of the magnet cover.

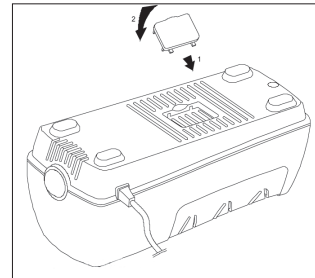
CAUTION: Do not damage the protruding clips of the magnet cover.

5. Simply brush off the particles from the magnet using a nylon brush.

Note: Some particles will always remain sticking to the magnet. This will not have any effect on functioning.

6. If larger amounts of metal particles have been created, you can shake any remaining dust carefully out of the appliance. While doing so, turn the appliance a little in all directions.

7. After cleaning, replace the magnet cover securely with the magnet in place (see figure).



Storage

WARNING: Before storing always unplug and clean the appliance and all its parts and remove the metal particles that accumulated because of the grinding process. (See: *Care and Cleaning*).

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach**

of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance. **Do not** place any foreign objects in the slots of the appliance.

Handle the power cord with care. Power cords may **never** be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. **Do not** place any hard or heavy objects on the power cord. **Do not** wrap the power cord around the appliance.

To move the appliance, grasp the appliance with both hands at the aluminium housing, and ensure that the power cord will not hang down. Place the appliance on a suitable surface where it can not fall, and is out of reach of young children.

Notes for disposal

Dispose of the appliance must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances. Please contact your local disposal company.

Index

	Site
burr	23,24
care and cleaning	27
check for proper functioning	20
checking the blade	23,24
disposal	28
energy consumption	22
extention cord	21
fine-sharpening	24
first use	22
functional components	19
intended use	20
knives	21,22,25
magnet	19,27
metal dust	27
operation	25
power cord	21,22
power indicator	19
power supply	21,22
pre-grounding	23
preparing for use	25
prosessing order	22
saftey	20
serrated knives	24
sharpening	25
storage, applicanes	27
storage, knives	21
technical specifications	22
thorough sharpening	20
tips	22
workspace	20

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt/Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de