

Manual de usuario

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre que utilice este afilador eléctrico de cuchillos, siga las precauciones de seguridad básicas siguientes:

1. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas de cerca y reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar atentamente a los niños siempre que se utilice cualquier aparato. Debe supervisar que los niños no juegan con el aparato.
2. Todos los usuarios deben leer las instrucciones completas antes de su uso, especialmente cuando hay niños presentes.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños materiales, no sumerja el afilador SHARPAL en agua u otro líquido.
4. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
5. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas, u otras superficies calientes.
6. Afile en seco. No utilice aceites de bruñido, agua ni ningún otro lubricante.
7. Apague el aparato y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre la fuente de alimentación y tire de ella para sacarla de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
8. Evite el contacto con piezas móviles.
9. No ponga en funcionamiento ningún aparato con una fuente o cable de alimentación dañado; ni después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído o dañado de algún modo. Contacte con el servicio de atención al cliente del fabricante (warranty@sharpal.com) para más información sobre revisiones, reparaciones o ajustes.
10. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No deje que el cable cuelgue sobre los bordes de mesas o de superficies.
12. Coloque cuidadosamente el cable para no dañarlo con la hoja del cuchillo durante el afilado.
13. No deje el aparato desatendido durante su uso. Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o durante la limpieza.
14. No intente afilar tijeras, cuchillos de cerámica, hojas de hacha o cualquier otro tipo de hoja que no encaje perfectamente en las ranuras.
15. No usar al aire libre.
16. Solo para uso doméstico.
17. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

⚠ Advertencia: Un cuchillo bien afilado será más afilado de lo que espera. Para evitar lesiones, utilice y manipule el cuchillo con sumo cuidado. No corte en dirección hacia cualquier parte de los dedos, la mano o el cuerpo. No pase el dedo por el filo. Almacene el cuchillo de forma segura.

Afilado eléctrico 2 - Rueda de diamante de grano extra fino 1000 (15 micras) para afilar

Afilado eléctrico 1 - Rueda de diamante de grano grueso 325 (45 micras) para un ajuste rápido del filo

Afilado manual 3 - Ranura de cerámica en forma de V para el refinado y retoques rápidos
Para afilar cuchillos dentados, utilice solo la opción 3



ANTES DEL AFILADO

Nota: Limpie su cuchillo siempre antes de afilarlo. Por su seguridad, mantenga los dedos alejados del filo en todo momento. **Este afilador es apto para todos los cuchillos con filo de doble biselado, pero no para cuchillos con filo de solo biselado ni tijeras.**

Los **cuchillos con filo recto de doble biselado** pueden afilarse con las tres opciones. Sin embargo, la opción 1 solo es necesaria para cuchillos muy desafilados o para crear un nuevo filo. Para evitar cortar el afilador y la mesa con el cuchillo, coloque el afilador lo más cerca posible del borde de la mesa durante el afilado.

Para afilar cuchillos dentados de cocina, utilice solo la opción 3. No afile cuchillos dentados con las opciones 1 y 2.

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO DE CUCHILLOS

Afilado eléctrico - Solo para hojas de filo recto

Opción 1 Rueda de DIAMANTE gruesa para ajustar un nuevo filo rápidamente

Opción 2 Rueda de DIAMANTE fina para afilar una hoja con un acabado fino

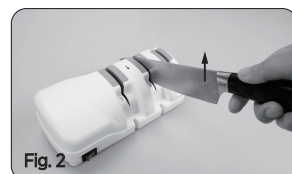
La rueda de DIAMANTE gruesa (opción 1) sirve para afilar hojas desafiladas o dañadas que requieren crear un nuevo filo. La rueda de DIAMANTE fina (opción 2) sirve para afilar hojas ligeramente desafiladas. Si el cuchillo ya está relativamente afilado, omita la opción 1 y pase directamente a la opción 2.

1. Coloque el afilador de cuchillos sobre una superficie plana y estable. Inserte el enchufe del extremo del cable en una toma de corriente apropiada (la tensión nominal está indicada en la etiqueta). Pulse el interruptor para seleccionar « - ».

2. Inserte la hoja completamente y en perpendicular en la ranura de afilado apropiada en un ángulo de 90 grados con respecto al afilador. **Arrastre suavemente la hoja del cuchillo con una presión ligera desde la parte posterior hasta la punta en la dirección de las flechas (Ver Fig. 1). Levante el cuchillo al final para afilar la punta de la hoja (Ver Fig. 2).**

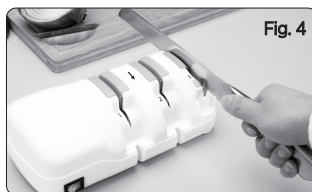
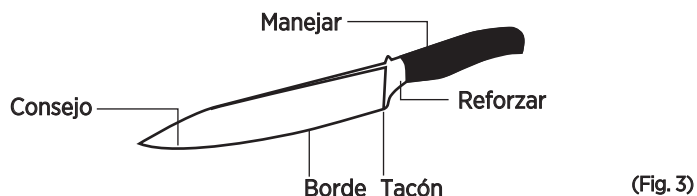
Nota: Al utilizar el afilador de cuchillos, basta con aplicar una ligera presión descendente. Si aplica una presión excesiva, podría perder el control del cuchillo y producir lesiones. A su vez, **una presión excesiva puede provocar que la rueda de diamante se atasque y deje de funcionar. Nunca interrumpa o detenga el movimiento de la hoja cuando esté en contacto con una rueda abrasiva.**

Para un afilado uniforme a lo largo de toda la hoja, insértela cerca de la virola o mango y arrástrela a una velocidad constante hasta que salga de la ranura de afilado.



3. Repita la acción anterior hasta que la hoja esté afilada. **Arrastre la hoja por la ranura de afilado siempre desde la parte posterior hasta la punta, y nunca haciendo movimientos hacia delante y hacia atrás.**

Nota: Debido al diseño de ciertos mangos, quizá no pueda afilar todo el largo de la hoja con la rueda de afilado eléctrica para ciertos cuchillos con una virola gruesa cerca del mango (Ver Fig. 3). Recomiende usar el Manual Opción 3 en estos casos limitados.



Refinado y pulido manual--Hojas rectas o dentadas

Opción 3 Hoja CERÁMICA fina- para el refinado y retoques rápidos.

Dado que el **Opción 3** es una etapa de refinado y pulido manual, apague el interruptor de encendido. Si el cuchillo se ha afilado completamente en el **Opción 1 & Opción 2**, el **Opción 3** servirá para perfeccionar y pulir el filo hasta que quede muy afilado. Para unos resultados óptimos, arrastre el cuchillo de forma suave y consistente en un ángulo de 90°, manteniendo una ligera presión descendente, desde la parte posterior hasta la punta y nunca hacia adelante y hacia atrás. Una vez terminado este proceso, el filo quedará muy afilado y sin rebaba.

Para sus cuchillos más valiosos, pruebe a afilarlos empezando con la rueda de diamante fina (**Opción 2**) o la ranura CERÁMICA (**Opción 3**).

CÓMO AFILAR CUCHILLOS DENTADOS

Las hojas dentadas son parecidas a las hojas de sierra con hendiduras festoneadas y una serie de dientes puntiagudos. Con un uso normal, estos dientes puntiagudos efectúan la mayor parte del corte. **Utilice solo la opción 3. De este modo, afilará los filos dentados y desarrollará micro hojas a lo largo de estos** (Ver Fig. 4).

MANTENIMIENTO

1. El afilador de cuchillos tiene dos contenedores especiales en la parte inferior para recoger los restos de metal de los cuchillos. Retire periódicamente la tapa gris rectangular que cubre una abertura en la parte inferior del afilador (Ver Fig. 5). Las partículas metálicas se adherirán a un imán pegado al interior de esta tapa. Frote o cepille el imán para eliminar las partículas acumuladas con una toalla de papel o un pincel pequeño y vuelva a colocar la tapa en la abertura. Si se han generado muchos restos de metal o polvo, retire la tapa y sacuda el afilador para eliminar las partículas que quedan en la abertura inferior. Después de la limpieza, vuelva a colocar la tapa de forma segura.
2. Desenchufe el aparato de la corriente siempre antes de limpiarlo o almacenarlo.
3. Limpie el exterior con un paño suave húmedo. No utilice ningún lubricante ni agua para limpiar la rueda abrasiva de diamante.
4. No utilice ningún aceite u otro líquido lubricante con este afilador.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: El afilador deja de funcionar durante su uso.

Causa: El afilador tiene un termostato incorporado en el motor como medida de seguridad. Evita que el afilador se sobrecaliente si se deja encendido accidentalmente durante mucho tiempo o si se usa incorrectamente.

Solución: Si el termostato apaga el motor, desenchufe el afilador de la corriente y espere aproximadamente una hora para que el motor se enfríe antes de volver a enchufarlo. Si el motor sigue sin volver a arrancar, contacte con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

Problema: Noto que el diamante está desgastado porque tardo más tiempo en afilar un cuchillo que al principio.

Causa: Periodo de adaptación: al principio, la rueda de diamante parece especialmente rugosa y agresiva. Se volverá lisa con el tiempo sin afectar al rendimiento.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?

R: Efectúe esta prueba rápida y sencilla con un papel para comprobar el estado de la hoja: Si puede cortar el papel sin esfuerzo con su cuchillo y no se queda enganchado ni se rompe, su cuchillo está bien afilado. Si el papel se arruga debajo del cuchillo o se queda enganchado al filo, su cuchillo no está bien afilado. A continuación, utilice el afilador de cuchillos eléctrico para conseguir un filo de hoja muy afilado.

P: ¿Cuántas veces debo pasar el cuchillo por el afilador para afilarlo?

R: Para un cuchillo desafilado, arrastre el cuchillo por el afilador 15 veces como punto de partida. Si la hoja está muy desafilada, arrastre el cuchillo 20 veces por el afilador. Si sigue desafilada tras este paso, repita hasta que el filo esté bien afilado. Si solo quiere repasar el afilado, 5 veces serán suficientes. Los cuchillos de acero duro requieren que se arrastre la hoja por el afilador más veces que los cuchillos de acero más blando.

P: A veces, la rueda de afilado se detiene cuando paso el cuchillo por las ranuras de afilado. ¿A qué se debe?

R: El afilador de cuchillos está diseñado para pasar la hoja por las ranuras de afilado con muy poco esfuerzo. Si se aplica una presión descendente excesiva al pasar el cuchillo por las ranuras de afilado, la rueda de afilado se detendrá.

P: Mi afilador produce un fuerte sonido vibratorio. ¿A qué se debe?

R: Este afilador de cuchillos eléctrico tiene una rueda de afilado cubierta de diamantes que gira rápidamente para afilar. Debido a la velocidad de rotación, puede oírse un sonido vibratorio. Esto es normal y previsible.

PRECAUCIÓN: Se recomienda llevar guantes anticortes al afilar una hoja con este producto.

ADVERTENCIAS: Este producto no es un juguete. Manténgase fuera del alcance de los niños.

• Vea este vídeo de demostración en YouTube: bit.ly/198HVideo

O escanee el código QR

• Todos los productos SHARPAL tienen **3 años** de garantía a partir de la fecha de compra para defectos en el material y la fabricación con un uso normal; no cubre los daños causados por un uso inadecuado o su alteración. **ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLO A UN USO NO INDUSTRIAL Y NO COMERCIAL.** Si quiere presentar una reclamación por un artículo en garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a warranty@sharpal.com.

