

Manuale utente

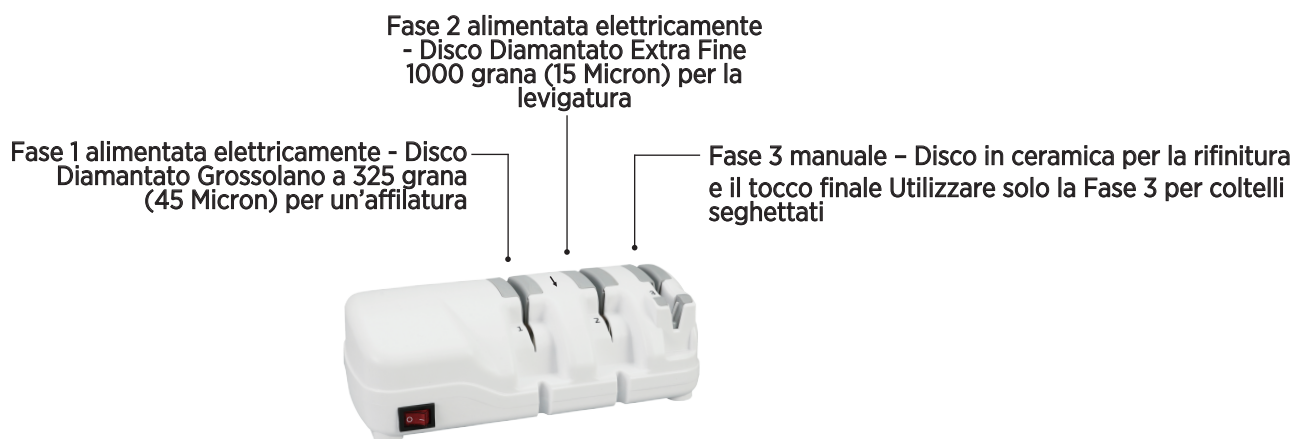
SALVAGUARDIA IMPORTANTE

Quando si utilizza questo affilacoltelli elettrico, si prega di seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base come segue:

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
2. Ogni utente deve leggere tutte le istruzioni prima dell'uso, soprattutto in presenza di bambini.
3. Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, gravi lesioni personali e danni materiali, non immergere l'affilacoltelli SHARPAL in acqua o altri liquidi.
4. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica con le mani bagnate.
5. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o altre superfici riscaldate.
6. Affilare a secco. Non utilizzare oli, acqua o altri lubrificanti per levigatura.
7. Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di assemblare o smontare parti e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare l'alimentatore e tirarlo dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
8. Evitare il contatto con le parti in movimento.
9. Non mettere in funzione l'apparecchio con l'alimentatore o il cavo di alimentazione danneggiati o quando l'apparecchio si è guastato, caduto o danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il produttore a l'indirizzo warranty@sharpal.com per informazioni su esami, riparazioni o regolazioni.
10. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
11. Non lasciare che il filo conduttore penda oltre il bordo del tavolo o del bancone;
12. Instradare con attenzione il filo conduttore per evitare di danneggiarlo con le lame dei coltelli durante l'affilatura.
13. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso o durante la pulizia.
14. Non tentare di affilare forbici, coltelli in ceramica, lame di asce o qualsiasi lama che non si inserisca liberamente nelle scanalature.
15. Non utilizzare all'aperto.
16. Solo per uso domestico

17. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

⚠ Attenzione: I coltelli affilati correttamente saranno più taglienti di quanto ci si aspetti. Per evitare lesioni, utilizzarli e maneggiarli con estrema attenzione. Non tagliare verso alcuna parte delle dita, della mano o del corpo. Non far le dita scorrere lungo il filo di taglio. Conservare in modo sicuro.



PRIMA DI AFFILATURA

Nota: pulire sempre il coltello prima di affilarlo. Per la vostra sicurezza, tenete sempre le dita lontane dal filo della lama. **Questo affilacoltelli è adatto a tutti i coltelli a doppio smusso, ma non a forbici o coltelli a smusso singolo.**

Il coltello a lama dritta e doppio smusso può essere affilato in tutte e tre le fasi. Tuttavia, l'uso della Fase 1 potrebbe essere necessario solo se il coltello è molto smussato o se desideri di creare un nuovo filo.

Per evitare che l'affilacoltelli e il tavolo vengano tagliati dal coltello, posizionare l'affilacoltelli il più vicino possibile al bordo del tavolo durante l'affilatura.

Affilare i coltelli seghettati da cucina solo nella fase 3. Non affilare i coltelli seghettati nella Fase. 1 e Fase. 2.

ISTRUZIONE PER L'AFFILATURA DI COLTELLO

Affilatura elettrica - Solo coltello a lama dritta

Fase 1 Disco Diamantato Grossolano - Affilatura rapida del filo

Fase 2 Disco Diamantato Fine - Levigatura per un filo liscio e rifinito

La Fase 1 Disco Diamantato Grossolano è indicata per i fili smussati o danneggiati che necessitano dell'impostazione di un nuovo filo. La Fase 2 Disco Diamantato Fine è per il filo con un bordo leggermente smussato. Se il coltello è già abbastanza affilato, saltare la Fase 1 e passare direttamente alla Fase 2.

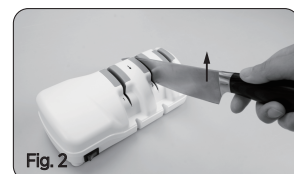
1. Posizionare l'affilacoltelli su una superficie piana e robusta. Inserire la spina all'estremità del cavo in una presa di corrente adeguata (la tensione nominale è indicata sull'etichetta). Premere l'interruttore su "-".

2. Inserire la lama completamente e perpendicolarmente nell'apposita scanalatura di affilatura con un angolo di 90° rispetto all'affilatore. **Tirare delicatamente la lama con una leggera pressione dal tallone alla punta in direzione delle frecce indicate** (Vedi Fig. 1). **Sollevare alla fine della trazione per affilare le punte della lama** (Vedi Fig. 2).

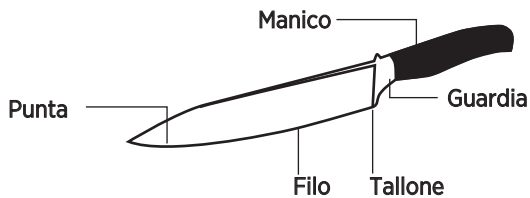
Nota: è sufficiente una leggera pressione verso il basso quando si utilizza l'affilacoltelli. Una forte pressione potrebbe far perdere il controllo del coltello e causare possibili lesioni. Inoltre, **una forte pressione potrebbe bloccare il disco diamantato e interromperne il funzionamento. Non interrompere o arrestare mai il movimento della lama quando è a contatto con un disco abrasivo.**

Per garantire un'affilatura uniforme su tutta la lunghezza della lama, inserire la lama vicino alla guardia o al manico e tirarla con forza finché non fuoriesce dalla scanalatura di affilatura.

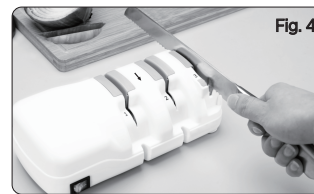
3. Ripetere l'azione di cui sopra finché la lama non è affilata. **Tirare sempre la lama attraverso la scanalatura di affilatura dal tallone alla punta, mai avanti e indietro.**



Nota: a causa di alcuni disegni di manici, potrebbe non essere possibile affilare l'intera lunghezza della lama utilizzando il disco elettrico di affilatura per alcuni coltelli con una guardia spessa vicina al manico (Vedi Fig. 3). In questi casi limitati, si consiglia di utilizzare la Fase 3 del manuale.



(Fig. 3)



Raffinazione e lucidatura manuale – lama dritta o seghettata

Fase 3 Lama in CERAMICA Fine - per la rifinitura e il tocco finale

Poiché la **Fase 3** è una fase di affinamento e lucidatura manuale, l'interruttore di alimentazione deve essere spento. Se il coltello è stato completamente affilato nel **Fase 1 & Fase 2**, il **Fase 3** sarà necessario per affilare e lucidare ad ottenere un filo affilato come un rasoio. Per ottenere risultati ottimali, è necessario eseguire i tiri regolari e costanti con un angolo di 90°, mantenendo una leggera pressione verso il basso mentre si tira la lama dal tallone alla punta, mai avanti e indietro. Il filo finito sarà molto affilato e privo di sbavatura.

Prova ad affilare con la **Fase 2** del Disco Diamantato Fine o con la **Fase 3** della scanalatura in CERAMICA, in primo luogo, per i tuoi coltelli di valore.

AFFILATURA DEL COLTELLO SEGHETTATO

Le lame seghettate sono simili alle lame di sega con depressioni smerlate e una serie di denti appuntiti. Nell'uso normale, i denti appuntiti eseguono la maggior parte del taglio. **Utilizzare solo la Fase 3, che affila i denti delle seghettature e sviluppa micro-lame lungo il filo di questi denti** (Vedi Fig. 4)

MANUTENZIONE

1. L'affilacoltelli è dotato di due speciali recipienti sul fondo per raccogliere la limatura metallica dei coltelli. Di tanto in tanto, rimuovere il coperchio grigio rettangolare per la pulizia che copre un'apertura sulla parte inferiore dell'affilacoltelli (Vedi Fig. 5). Le particelle metalliche aderiscono a un magnete fissato all'interno del coperchio. È sufficiente strofinare o spazzolare la limatura accumulata dal magnete con un panno di carta o uno spazzolino e poi reinserire il coperchio nell'apertura. Se si sono formate grandi quantità di polvere metallica o di altri tipi, è possibile scuotere la polvere residua attraverso l'apertura inferiore quando si rimuove il coperchio. Dopo la pulizia, reinserire il coperchio in modo sicuro.
2. Scollegare sempre la spina dell'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
3. Pulire l'esterno con un panno morbido inumidito. Non utilizzare alcun lubrificante o acqua per pulire disco abrasivo diamantato.
4. Con questo affilacoltelli non è necessario utilizzare olio o altri liquidi lubrificanti.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema: affilacoltelli smette di funzionare durante l'uso.

Causa: l'affilacoltelli è dotato di un termostato motore integrato come funzione di sicurezza. Protegge l'affilacoltelli dal surriscaldamento se lasciato accidentalmente acceso per un lungo periodo o se usato in modo improprio.

Soluzione: se il termostato spegne il motore, scollegare l'affilacoltelli e attendere circa un'ora affinché il motore si raffreddi e l'affilacoltelli si riavvierà. Se il motore continua a non riavviarsi, contattaci attraverso il sito web SHARPAL o inviate un'e-mail direttamente a warranty@sharpal.com.

Problema: il diamante è consumato perché ci vuole più tempo per affilare un coltello rispetto all'inizio.

Causa: Periodo di Rodaggio del Diamante - inizialmente il disco diamantato sembra particolarmente ruvido e aggressivo. Con il tempo diventerà più liscio senza influire sulle prestazioni.

DOMANDE FREQUENTI

D: quanto spesso devo affilare i miei coltelli?

R: un semplice e veloce test su carta per verificare le condizioni della vostra lama: se riuscite a tagliare la carta senza sforzo con il vostro coltello e questa non si impiglia e non si strappa, il vostro coltello è in buona forma. Se la carta si accartocchia sotto il coltello o il tagliente si incastra sulla carta, significa che il coltello è smussato. Utilizzare quindi l'affilacoltelli elettrico per dare alla vostra lama un nuovo filo affilato come un rasoio.

D: quante volte devo passare il coltello sull'affilacoltelli?

R: 15 passaggi sono un buon punto di partenza per un coltello smussato. Per un coltello molto smussato, si inizia con 20 passaggi; se non è ancora affilato, ripetere finché il filo non sarà affilato. Se si tratta di un semplice ritocco, sono sufficienti 5 passaggi. Le lame in acciaio duro necessitano di un numero maggiore di passaggi rispetto alle lame in acciaio più morbido per essere affilate.

D: a volte il disco di affilatura si blocca quando faccio passare il coltello attraverso le scanalature di affilatura. Cosa causa questo?

R: l'affilacoltelli è progettato per utilizzare uno sforzo minimo per tirare la lama attraverso le scanalature di affilatura. Se viene applicata una pressione eccessiva verso il basso al coltello mentre viene tirato attraverso le scanalature di affilatura, il disco di affilatura si blocca.

D: il mio affilacoltelli produce un forte suono di vibrazione. Perché?

R: questo affilacoltelli elettrico utilizza un disco di affilatura rivestito di diamante in rapida rotazione per affilare i coltelli. A causa della velocità di rotazione, può essere udito un suono di vibrazione. Questo è normale e da aspettarsi.

ATTENZIONE: si consiglia di indossare guanti anti-taglio quando si affila una lama con questo prodotto.

AVVERTENZE: Questo prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

• Guarda il video dimostrativo su YouTube: bit.ly/198HVideo

• Oppure scansiona il codice QR

• SHARPAL garantisce che tutti i suoi prodotti siano privi di difetti di materiali e di fabbricazione per **3 anni** dalla data di acquisto in condizioni di normale usura, ad eccezione dei danni causati da uso improprio o alterazione. **QUESTA GARANZIA SI APPLICA SOLO ALL'USO NON INDUSTRIALE O NON COMMERCIALE**. Per fare una richiesta di garanzia, contattaci attraverso il sito Web di SHARPAL o invia un'e-mail direttamente a warranty@sharpal.com.

