

## Användarhandbok

### VIKTIG SÄKERHETSÅTGÄRD

När du använder denna elektriska knivslip ska du alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter enligt följande:

1. Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte noggrant övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Nära övervakning är nödvändig när någon apparat används av barn eller nära barn. Barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
2. Varje användare ska läsa alla instruktioner före användning, särskilt när barn är närvarande.
3. För att minska risken för brand, elektriska stötar, allvarliga personskador och egendomsskador ska SHARPAL-slipen inte nedsänkas i vatten eller annan vätska.
4. Koppla inte in eller ur apparaten från uttaget med våt hand.
5. Placera inte apparaten på eller i närheten av en varm gas- eller elvärmare, eller andra uppvärmda ytor.
6. Slipa torrt. Använd inte slipolja, vatten eller något annat smörjmedel.
7. Stäng AV apparaten och dra sedan ur kontakten ur uttaget när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar samt före rengöring. För att koppla ur ska du ta tag i strömförsörjningen och dra ut ur uttaget. Dra aldrig i nätsladden.
8. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
9. Använd inte någon apparat med en skadad strömförsörjning eller nätsladd eller efter att apparaten har fungerat dåligt eller tappats eller skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren på deras kundtjänst [warranty@sharपाल.com](mailto:warranty@sharपाल.com) för information om undersökning, reparation eller justering.
10. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
11. Låt inte nätsladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
12. Dra nätsladden försiktigt för att undvika skador från knivbladen under slipning.
13. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används. Koppla alltid ur apparaten från uttaget när den inte används eller vid rengöring.
14. Försök inte slipa saxar, keramiska knivar, yxblad eller något som helst blad som inte passar fritt i skårorna.
15. Använd den inte utomhus.
16. Endast för hushållsanvändning.
17. **SPARA DESSA ANVISNINGAR.**

**⚠ Varning:** Korrekt slipade knivar blir vassare än du förväntar dig. För att undvika skador ska du använda och hantera dem med extrem försiktighet. Skär inte mot någon del av dina fingrar, hand eller kropp. Dra inte fingret längs skäreppen. Förvara på ett säkert sätt.



### FÖRE SLIPNING

**Observera:** Rengör alltid din kniv innan du slipar den. Håll för din säkerhet fingrarna borta från eggen hela tiden. Denna slíp är lämplig för alla knivar med dubbelslipad egg, men inte lämplig för saxar eller knivar med enkelslipad egg.

**Knivar med dubbelslipad rak egg** kan slipas i alla tre stegen. Användning av steg 1 kanske dock endast behövs om kniven är väldigt matt eller om du vill skapa en ny egg. För att förhindra att slípen och bordet skärs av kniven ska du placera slípen så nära bordskanten som möjligt under slípingen.

**Sågtandade köksknivar ska endast slipas i steg 3.** Slipa inte sågtandade knivar i steg 1 och steg 2.

### INSTRUKTIONER FÖR KNIVSLIPNING

#### Elektrisk slípning -- endast raka eggar

**Steg 1** Grov diamantskiva – skapa snabbt en ny egg

**Steg 2** Fin diamantskiva – finslipa för en slät egg

Steg 1 Grov diamantskiva är för en matt eller skadad egg som kräver att en ny egg skapas. Steg 2 Fin diamantskiva är för blad med en något matt egg. Om kniven redan är någorlunda vass hoppar du över steg 1 och går direkt till steg 2.

1. Placera knivslípen på en plan, stadig yta. Sätt in kontakten i änden i ett lämpligt uttag (spänningsmärkníngen anges på etiketten). Tryck strömbrytaren till "ON".

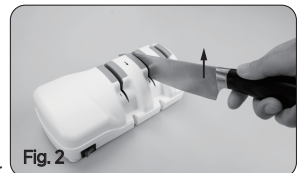
2. Sätt in bladet helt och vinkelrätt i lämplig slípskåra i 90° vinkel mot slípen. **Dra försiktigt knivbladet med lätt tryck från botten till spetsen i indikatorpilarnas riktning** (Se Fig. 1). **Lyft i slutet av draget för att slipa bladets spetsar** (Se Fig. 2).

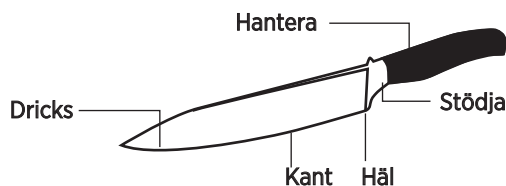
**Observera:** Ett lätt tryck nedåt är tillräckligt när du använder knivslípen. Tungt tryck kan leda till att du förlorar kontrollen över kniven och kan eventuellt orsaka skada. Dessutom kan **hårt tryck göra att diamantskívan fastnar och slutar fungera. Avbryt eller stoppa aldrig bladets rörelse när det är i kontakt med ett slípskíva.**

För att säkerställa jämn slípning längs hela bladets längd för du in bladet nära dess bolster eller handtag och drar det med jämn hastighet tills det kommer ut ur slípskåran.

3. Upprepa ovanstående åtgärd tills bladet är vasst. **Dra alltid bladet genom slípskåran från botten till spetsen, aldrig fram och tillbaka.**

**Observera:** På grund av vissa handtagsdesigner kan det hända att du inte kan slipa hela bladets längd med den elektriska slípskívan för vissa knivar med ett tjockt bolster nära handtaget (Se Fig. 3). Rekommendera att använda Manuell Steg 3 i dessa begränsade fall.





(Fig. 3)



Fig. 4



Fig. 5

### Manuell raffinering och polering – raka eller sågtandade blad.

**Steg 3** Fint keramiskt blad – för förfining och en snabb påbättring.

Eftersom **Steg 3** är ett manuellt slipsteg ska strömbrytaren vara avstängd. Om kniven har slipats helt i **Steg 1 & Steg 2**, kommer **Steg 3** att behövas för att slipa och polera för en rakbladsvass egg. För optimala resultat gör du smidiga och konsekventa drag i en 90° vinkel samtidigt som du upprätthåller ett lätt tryck nedåt när du drar bladet från botten till spetsen, aldrig fram och tillbaka. Den färdiga eggen blir mycket vass och gradfri. Försök att slipa med **Steg 2** Fin diamantskiva eller **Steg 3** Keramisk skåra först för dina värdefulla knivar.

### SLIPNING AV SÅGTANDAD KNIV

Sågtandade blad liknar sågblad med bågade fördjupningar och en serie spetsiga tänder. Vid normal användning gör de spetsiga tänderna det mesta av skärningen. **Använd endast steg 3, vilket kommer att slipa tänderna på sågtandningarna och utveckla mikroblad längs eggen på dessa tänder** (Se Fig. 4).

### UNDERHÅLL

1. Knivslipen har två speciella behållare på botten för att samla upp metallspån från knivar. Ta emellanåt bort det gråa rektangulära rengöringskyddet som täcker en öppning på slipens undersida (Se fig. 5). Metallpartiklar kommer att fastna vid en magnet fäst på insidan av det skyddet. Gnugga helt enkelt av eller borsta bort spån som samlats på magneten med en pappershandduk eller en liten borste och sätt tillbaka skyddet i öppningen. Om större mängder metall eller annat damm har skapats kan du skaka ut eventuellt kvarvarande damm genom bottenöppningen när skyddet tas bort. Efter rengöring, sätt tillbaka skyddet ordentligt.
2. Koppla alltid ur apparaten innan du rengör eller förvarar den.
3. Rengör utsidan med en fuktig mjuk trasa. Använd inte något smörjmedel eller vatten för att rengöra diamantslipskivan.
4. Ingen olja eller annan smörjvätska behövs med denna slip.

### FELSÖKNINGSGUIDE

**Problem:** Slipen slutar fungera när den används.

**Orsak:** Slipen har en inbyggd motortermostat som en säkerhetsfunktion. Det skyddar slipen från överhettning om den lämnas påslagen oavsiktligt under en längre period eller om den används felaktigt.

**Lösning:** Om termostaten stänger av motorn, koppla ur slipen och vänta ungefär en timme tills motorn har svalnat, och slipen kommer att starta om. Om motorn fortfarande inte startar om kan du kontakta oss via SHARPALs hemsida eller skicka ett e-postmeddelande direkt till [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

**Problem:** Diamanten är utsliten eftersom det tar längre tid att slipa en kniv än i början.

**Orsak:** Inkörningsperiod för diamant – Inledningsvis kan diamantskivan kännas extra grov och kraftfull. Den jämnas ut efter hand utan att prestandan påverkas.

### VANLIGA FRÅGOR

**F:** Hur ofta bör jag slipa mina knivar?

**S:** Ett snabbt och enkelt paperstest för att kontrollera bladets skick: Om du kan skära papper utan ansträngning med din kniv och det inte fastnar och rivs sönder, är din kniv i bra form. Om papperet skrynklas under kniven eller skärebben fastnar på papperet, tyder det på att din kniv är matt. Använd sedan den elektriska knivslipen för att skapa en ny rakbladsvass egg på ditt blad.

**F:** Hur många drag ska jag göra för att slipa min kniv?

**S:** 15 drag är en bra utgångspunkt för en matt kniv. På en mycket matt egg kommer den att börja med 20 drag; om den fortfarande inte är vass upprepar du tills skärebben är vass. Om du bara bättrar på räcker det med 5 drag. Hårda stålblad behöver flera drag än blad av mjukare stål för att bli vassa.

**F:** Ibland stannar slipskivan när jag drar kniven genom slipskåror. Vad orsakar detta?

**S:** Knivslipen är utformad för att använda mycket liten ansträngning för att dra bladet genom slipskåror. Om överdrivet tryck nedåt appliceras på kniven när den dras genom slipskåror kommer slipskivan att stanna.

**F:** Min slip avger ett högt vibrerande ljud. Vad beror det på?

**S:** Denna elektriska knivslip använder en snabbt roterande diamantbelagd slipskiva för att slipa knivar. På grund av rotationshastigheten kan ett vibrerande ljud höras. Detta är normalt och kan förväntas.

**VIKTIGT:** Användning av skärtåliga handskar rekommenderas när du slipar ett blad med denna produkt.

**VARNINGAR:** Denna produkt är inte en leksak. Förvara den utom räckhåll för barn.

- Titta på dess demovideo på YouTube: [bit.ly/198HVideo](https://bit.ly/198HVideo)

Eller skanna QR-koden

- Varje SHARPAL-produkt garanteras vara fri från material- och tillverkningsfel vid normalt slitage i **3 år** från inköpsdatumet, med undantag för skador som orsakats av felaktig användning eller ändring. DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST FÖR ICKE-INDUSTRIELL ELLER ICKE-KOMMERSIELL ANVÄNDNING. Om du vill göra ett garantianspråk kan du kontakta oss via SHARPALs webbplats eller skicka ett e-postmeddelande direkt till [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

