

SOGO

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



Afilador de Cuchillos Eléctrico
Electric Knife Sharpener
Aiguiseur de Couteaux Électrique
Afiador de Faca Elétrica
Elektrischer Messerschärfer
Affilacoltelli elettrico

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-13500



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web **www.sogo.es**

ATENCIÓN

Por favor, lea estas instrucciones completamente antes de usar y conservarlas para futuras consultas.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el afilador de cuchillos.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no introduzca el afilador de cuchillos en agua ni otros líquidos.
3. Es necesario supervisar el aparato atentamente cuando se utilice por los niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, para desmontar piezas o antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes que se mueven.
6. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni en caso de avería, ni si ha caído o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Departamento de reparaciones de la factoría Presto o a algún centro de reparaciones autorizado de Presto para que lo examinen, reparen o ajuste

- eléctrica o mecánicamente.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del dispositivo puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
 8. No lo utilice en exteriores.
 9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa ni que toque superficies calientes.
 10. Utilice el afilador de cuchillos únicamente con los fines para los que se ha diseñado.

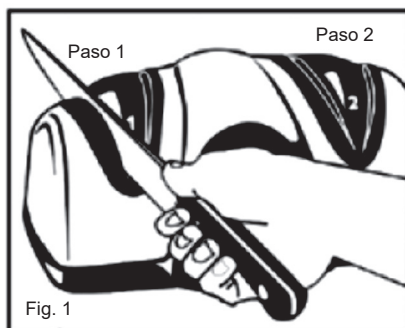
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto se ha diseñado solo para el uso doméstico.

PASO 1 - AFILADO DE PRECISIÓN

Empieza afilear y crea un borde con un filo con un ángulo de precisión.

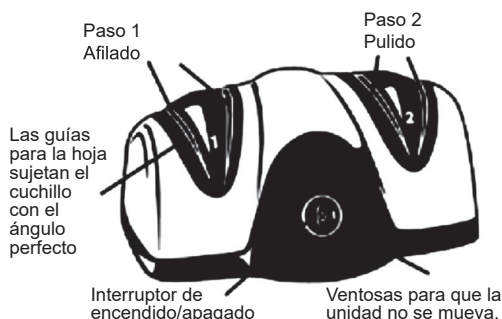
Lentamente tire del cuchillo hacia usted a través de las dos guías para la hoja en el Paso 1 (Fig. 1) tres veces, alternando entre las dos ranuras. El filo del cuchillo deberá permanecer paralelo a la mesa o al banco (Fig. 1), excepto cuando esté afilando la punta de la hoja.



Para hacer esto, levante el mango del cuchillo ligeramente a medida que la parte curvada de la hoja pasa por las guías.

Al pasar el cuchillo por las guías para la hoja, utilice aproximadamente un segundo por cada dos pulgadas de hoja. Por ejemplo, para afilar un cuchillo con una hoja de 6 pulgadas, deberá tardar aproximadamente tres segundos para

PASO 2 - PULIDO PARA REFINAR-



Completa el proceso de afilado del cuchillo puliéndolo hasta conseguir un filo tan afilado como el de una cuchilla. Lentamente tire del cuchillo hacia usted a través de las dos guías para la hoja en el Paso 2 (Fig. 1) tres veces, alternando entre las dos ranuras. Cada pasada durará aproximadamente tres o más segundos, dependiendo al igual que antes, de la longitud de la hoja del cuchillo. Complete

el proceso de pulido con una pasada rápida (aproximadamente 1 segundo) a través de las dos ranuras del Paso 2.

Antes de utilizar el cuchillo para cortar alimentos, limpie siempre la cuchilla con un paño húmedo.

Si el cuchillo no corta alimentos con facilidad, repita los Pasos 1 y 2.

El afilador eléctrico de cuchillos se puede utilizar con cuchillos de aleación, de carbono o de acero inoxidable. Se ha diseñado para afilar cuchillos de cocina y la mayoría de cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras, cuchillos eléctricos dentados ni otras cuchillas que no se puedan introducir libremente entre las guías.

USO

1. Para obtener los mejores resultados posibles, humedezca las ventosas del afilador de cuchillos y coloque la unidad sobre una superficie estable. Conecte el cable únicamente a una toma polarizada. Como medida de seguridad, este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más grande que la otra). Este enchufe solo se podrá introducir de una manera en la toma de corriente. Si el enchufe no se puede introducir, dele la vuelta. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente evitar esta característica de seguridad. Encienda la unidad pulsando la barra vertical del interruptor de encendido/apagado.
2. Observará que en la base de cada conjunto de ranuras hay un número, tal y como se ha mostrado anteriormente. El lado con el número 1 es el Paso 1 y el lado con el número 2 es el Paso 2. Cada paso tiene dos ranuras, una para afilar cada lado de la hoja del cuchillo. Al utilizar el afilador de cuchillos por primera vez con sus cuchillos, empiece por el Paso 1 - Afilado de precisión.

PRECAUCIÓN:

No pase los dedos por el filo del cuchillo para comprobar si está afilado. Para evitar lesiones, manipule los cuchillos con mucho cuidado.

No introduzca nunca la punta del cuchillo en la guía para la hoja primero y empuje el resto del cuchillo. Esto podría dañar el afilador de cuchillos y el cuchillo.

Antes de utilizar el cuchillo con alimentos, limpie la hoja del mismo con un paño húmedo para eliminar los restos metálicos que podrían haber quedado después del proceso de afilado.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Con qué frecuencia debería afilar los cuchillos?
Pula los cuchillos antes de cada uso si quiere mantener unas hojas afiladas como cuchillas. Después de un uso extensivo, si pule es cuchillo pero aun así no corta los alimentos con facilidad, vuélvalo a pasar por el Paso 1 y el Paso 2.
- ¿Cómo puedo comprobar si un cuchillo está afilado?
Utilícelo para cortar alimentos. Si el cuchillo no corta alimentos con facilidad, será necesario afilarlo más. Repita los Pasos 1 y 2.
- El cuchillo todavía no está afilado y ya he repetido el proceso dos veces. ¿Qué estoy haciendo mal?
Aunque es poco habitual, a veces será necesario repetir los Pasos 1 y 2 varias veces. Esto puede ocurrir durante el proceso de afilado de cuchillos que no se han afilado correctamente con anterioridad. También puede ocurrir al afilar cuchillos de acero templado, que tienen hojas muy duras, como algunos cuchillos de caza.
- Para afilar este tipo de cuchillos con el afilador, sencillamente repita los Pasos 1 y 2 hasta que el cuchillo corte alimentos con facilidad. Según el estado de la hoja del cuchillo, es posible que deba repetir el proceso muchas veces. (En casos extremos, hasta 10 o más veces). La ampliación del proceso solo será necesaria la primera vez que utilice el afilador con este tipo de cuchillo. Después ya podrá afilar los cuchillos siguiendo el proceso normal.
- En ocasiones las ruedas de afilado se paran cuando estoy pasando el cuchillo entre las guías de la hoja. ¿A qué se debe esto?
El afilador se ha diseñado para que se necesite un esfuerzo muy pequeño para hacer pasar la hoja entre las guías. Si se aplica una presión hacia abajo demasiado fuerte cuando se pasa el cuchillo por las guías, las ruedas de afilar se pararán.
- ¿Cómo consigo un filo uniforme en el cuchillo?
Para conseguir un filo uniforme, asegúrese de sujetar la hoja del cuchillo en posición paralela a la mesa o superficie de trabajo mientras lo afila. Cuando esté afilando la punta de la hoja, levante el mango del cuchillo ligeramente a medida que la parte curvada de la hoja pasa por las guías.

- A veces veo chispas cuando afilo los cuchillos. ¿A qué se debe esto?
Cuchillos con un alto contenido de carbono (normalmente cuchillos de alta calidad) a veces producen chispas al entrar en contacto con las ruedas de afilar. Esto es normal.
- ¿Puedo afilar cuchillos dentados con el afilador eléctrico de cuchillos?
Sí, a excepción de los cuchillos eléctricos dentados o de los cuchillos dentados por ambos lados.
- Para afilar cuchillos dentados no eléctricos, utilice solo las ranuras del Paso 2 y afile únicamente el lado más suave de la hoja del cuchillo (el lado sin las hendiduras). Pase el cuchillo por las ranuras ejerciendo una presión muy ligera.
- **Nota:** Cada vez que se afila el cuchillo se elimina una parte del dentado. Después de un periodo largo de tiempo, es posible que el dentado del cuchillo haya desaparecido completamente y el resultado sea un cuchillo de uso general.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

La superficie exterior del afilador de cuchillos se puede limpiar con un paño húmedo. No utilice abrasivos. No sumerja

nunca el afilador en agua ni otros líquidos. No utilice ningún tipo de lubricación con el afilador de cuchillos "Ever Sharp".

El afilador tiene dos receptáculos especiales en la parte inferior de la unidad para recoger las virutas de metal de los cuchillos. Ocasionalmente deberá vaciar estos receptáculos quitando los tapones rojos de plástico de la parte inferior de la unidad y extrayendo por agitación las virutas metálicas que se acumulan dentro. Esto se debe hacer aproximadamente una vez al año en condiciones normales de uso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión / Frecuencia: 230V~ 50Hz

Potencia de Consumo: 40W

This instruction manual can also be downloaded from our web page **www.sogo.es**

IMPORTANT

Read this instruction booklet carefully.

IMPORTANT PRECAUTIONS

To reduce the risk of personal injury or property damage when using electrical appliances, safety precautions should always be followed, including the following:

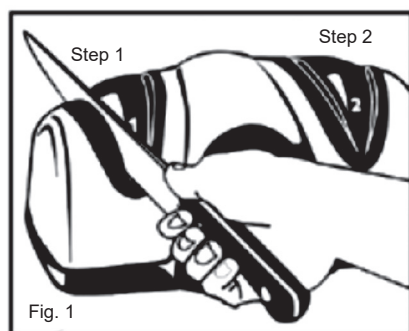
1. Read all instructions before using the knife sharpener.
2. To avoid the risk of electric shock, do not enter the knife sharpener in water or other liquids.
3. It is necessary to supervise carefully when the appliance is used by or near children.
4. Unplug the appliance from the power outlet when you are not using it, to remove parts or before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not use any device with the cord or plug damaged, or in case of malfunction, or if has been dropped or damaged in any way. Return the appliance to the Department of repairs of the factory or provided to any authorized repair center for provided for review, repair or adjustment electrically or mechanically.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer of the device can result in fire, electric shock or

- personal injury.
8. Do not use outdoors.
 9. Do not allow the cable hang over the edge of the table or touch hot surfaces.
 10. Use the knife sharpener only with the purposes for which it is designed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product has been designed only for domestic use.

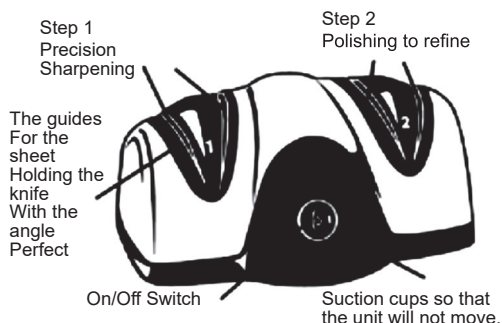
STEP 1 - SHARPENING ACCURACY -



Start sharpening and creates a border with a cutting edge with an angle of precision. Slowly draw the knife towards you through both blade guide slots in

Stage 1 (Fig. 1) three times, alternating between the two slots. The knife's cutting edge should be kept parallel with the table or counter top (Fig 1), except when sharpening the tip of the blade. To do this, lift the handle of the knife slightly as the curved portion of the sheet goes through the guides. To pass the knife through the blade guide slots, use approximately one second for every two inches of blade. For example, to sharpen a knife with a blade of 6 inches, it should take approximately three second to for each pass.

STEP 2 - POLISHING TO REFINE-



Completes the process of sharpening the knife polishing until you achieve an edge as sharp as a razor. Slowly pull the knife toward you through the two guide slots in the Step 2 (Fig 1) three times, alternating between the two slots. Each pass will last approximately three seconds or more, depending on as before, the length of the blade of the knife. Complete the process of polishing with a quick stroll (about 1 second) through the two slots of the Step 2.

Before using the knife to cut food, always clean the knife with a damp cloth.

If the knife doesn't cut food with ease, repeat Steps 1 and 2.

The electric knife sharpener can be used with knives of alloy, carbon or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen knives and the majority of sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors,

electrical knives or other serrated knives that cannot be entered freely between the guides.

USE

1. To obtain the best possible results, moisten the suction units of the knife sharpener and place the unit on a stable surface. Only connect the cable to a polarized outlet. As a security measure, this appliance is equipped with a polarized plug (one pin is larger than the other). This plug can only be inserted one way into the wall socket. If the plug does not fit, turn it upside down. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to avoid this security feature. Turn the unit on by pressing the vertical bar of the on/off switch.
2. You will notice that at the base of each set of slots there is a number, as shown above. The side with the number 1 is the Step 1 and the side with the number 2 is the Step 2. Each step has two slots, one for each side to sharpen the blade of the knife. When using the knife sharpener for the first time with their knives, start with Step 1 - precision ground.

CAUTION:

Do not run your fingers along the edge of the knife to check the sharpness. To avoid injury, handle the knives with much care. Never insert the tip of the knife in the guide slot first and push the rest of the knife. This could damage the knife sharpener and a knife.

Before using the knife with food, clean the blade of the same with a damp cloth to remove the metal residue that might have been there after the sharpening process.

QUESTIONS AND ANSWERS

- How often should sharpen the knives?
Grind the knives before each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have polished the knife and it no longer slices food with ease, run the knife through both Stage 1 and Stage 2.
- How can I check if a knife is sharp?
Use it to cut food. If the knife doesn't cut food with ease, it will need more sharpness. Repeat Steps 1 and 2.
- The knife is not sharp yet and already I have repeated the process twice. What am I doing wrong?
Although it is unusual, it's sometimes necessary to repeat Steps 1 and 2 several times. This can occur during the

sharpening process of knives that have not been sharpened properly before. It can also occur when sharpening knives of tempered steel, sheets are have very hard, as some hunting knives.

- For this type of sharpening knives with the sharpener, simply repeat steps 1 and 2 until the knife cut food with ease. According to the state of the blade of the knife, you may need to repeat the process many times. (In extreme cases, up to 10 or more times). The extension of the process will only be necessary the first time you use the sharpener with this type of knife. You can then sharpen the knives in the normal way.
- Sometimes the sharpening wheels will stop when I am passing the knife between the guides of the sheet. Why is this?
The sharpener is designed to require very little effort to move the sheet between the guides. If pressure is applied down too strong when you pass the knife through the guides, the sharpening wheels will be stopped.
- How do I get an edge on the knife uniform?
To achieve a uniform edge, make sure to hold the blade of the knife in position parallel to the table or work surface while sharpening. When sharpening the blade tip, leave the handle of the knife slightly as the curved portion of the sheet goes through the guides.
- Sometimes I see sparks when sharpened knives. Why is this?
Knives with high carbon content (usually high quality knives) sometimes produce sparks when it comes into contact with the sharpening wheel. This is normal.
- Can I sharpen knives teeth with the electric knife sharpener?
Yes, with the exception of the electrical jagged knives or knives serrated on both sides.
- For sharpening knives serrated non-electric, use only the slots of the Step 2 and sharpen only the smoother side of the blade of the knife (the side without the cutouts). Pass the knife through the slots to exercise a very slight pressure.
- **Note:** Every time you sharpen the knife is removes a portion of the teeth. After a long period of time, it is possible that the teeth of the knife has disappeared completely and the result is a knife of general use.

CLEANING AND CARE

The outer surface of the knife sharpener can be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasives. Never immerse the sharpener in water or other liquids. Do not use any type of lubrication with the knife sharpener "Ever Sharp".

The sharpener has two special enclosures in the bottom of the unit to collect metal chips of the knives. Occasionally these receptacles must be drained by removing the red plastic plugs on the bottom of the unit and agitation by removing it from the metal chips that accumulate inside. This should be done approximately once a year under normal conditions of use.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage / Frequency: 230V~ 50Hz
Power Consumption: 40W

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web **www.sogo.es**

ATTENTION

S'il vous plaît lire entièrement ces instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour réduire le risque de dommage corporel ou dommages matériels à utiliser des appareils électriques, il faut continuer toujours les précautions de sécurité, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le afileador de couteaux.
2. Pour éviter le risque de décharges électriques, n'entrez pas afileador de couteaux dans l'eau ou autres liquides.
3. Il convient de suivre l'appareil attentivement lorsqu'on utilise par les enfants ou près d'entre eux.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisant, pour démonter pièces ou avant de nettoyer.
5. Évitez le contact avec les parties qui se déplacent.
6. N'utilisez pas appareil avec le câble ou le branchez endommagés, ni en cas de défaillance, ni si a tombé ou a endommagé de quelque manière. Renvoyer l'appareil au Département de remise en état des usines prêt ou à un centre de réparations autorisé de prêt pour examen, réparer ou de l'ajustement électriquement ou mécaniquement.

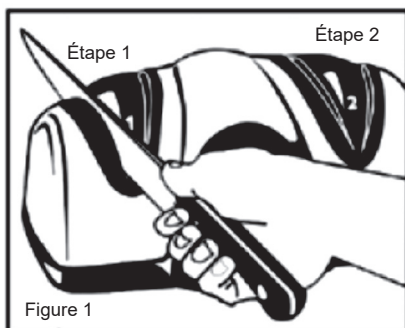
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du dispositif peut s'avérer dans des incendies, décharges électriques ou de blessure.
8. Ne pas utiliser en étrangères.
9. Ne permette pas que le câble raccrochez par le bord du bureau ni qui couvre-feu surfaces chaudes.
10. Utilisez le afilador de couteaux uniquement avec les fins pour lesquelles il a été conçu.

Sauvegardez ces instructions

Ce produit a été conçu seul pour l'usage domestique.

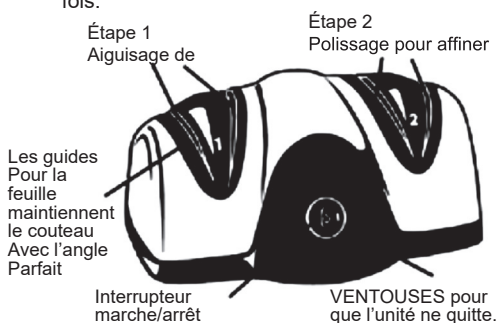
ETAPE 1 - AIGUISAGE DE PRÉCISION

Commence affûter et crée un bord avec un tranchant avec un angle de précision. Tirez lentement du couteau vers vous à travers les deux guides pour la feuille dans l'étape 1 (fig. 1) Trois fois, alternance entre les deux fentes. La lame de couteau doit rester parallèle à la table ou de la banque (fig. 1). Sauf lorsque soit en la



pointe de la feuille. Pour ce faire, lever le manche du couteau légèrement à mesure que la partie arrondie de la feuille passe par des guides.

Au passer le couteau par les guides pour la feuille, utilisez environ une seconde par tous les deux pouces de feuille. Par exemple, à aiguiser un couteau avec une feuille de 6 pouces, doit tard environ trois secondes pour passer la feuille chaque fois.



ÉTAPE 2 - POLISSAGE POUR AFFINER

Complète le processus de aiguisage du couteau moyen jusqu'à obtenir un tranchant aussi aiguisage comme celui d'une lame. Tirez lentement du couteau vers vous à travers les deux guides pour la feuille à l'étape 2 (fig. 1) Trois fois, alternance entre les deux fentes. Chaque dernière durera environ trois ou plus secondes, en fonction de même qu'auparavant, de la longueur de la feuille du couteau. Achever le processus de polissage avec une dernière rapide

(environ 1 deuxième) à travers les deux fentes l'étape 2.

Avant d'utiliser le couteau pour couper aliments, nettoyez toujours la lame avec un chiffon humide.

Si le couteau non courtois aliments avec facilité, répétez les étapes 1 et 2.

Le afilador électrique de couteaux peut être utilisé avec couteaux d'alliage, de carbone ou en acier inoxydable. Il a été conçu pour affûter Couteaux de cuisine et de la majorité de couteaux sportifs. N'essayez affûter ciseaux, couteaux électriques machoires ni d'autres couteaux qui ne sont pas introduire librement entre les guides.

UTILISATION

1. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, humidifier les ventouses du afilador de couteaux et placez l'unité sur une surface stable. Branchez le câble uniquement à une prise polarisée. Comme mesure de sécurité, cet appareil est un fiche polarisée (une fiche est plus grande que l'autre). Ce branchez seul peut introduire d'une manière dans la prise de courant. Si le branchez ne peut introduire, deLe le retour. Si, même ainsi ne relève pas, veuillez contacter un électricien qualifié. N'essayez d'éviter cette caractéristique de sécurité. Mettez sous tension en appuyant sur la barre verticale de l'interrupteur marche/arrêt.
2. Notera qu'à la base de chaque ensemble de fentes il y a un nombre, comme montré ci-dessus. Le côté sous le numéro 1 est l'étape 1 et le côté sous le numéro 2 est l'étape 2. Chaque étape a deux fentes, une pour affûter chaque côté de la feuille du couteau. À utiliser le afilador de couteaux pour la première fois avec ses couteaux, commencez par l'étape 1 - Aiguillage de précision.

ATTENTION:

Ne laissez-passer les doigts par le tranchant du couteau pour vérifier si est aiguillage. Pour éviter les blessures, manipulant des couteaux avec beaucoup de soin.

Ne pas introduire jamais la pointe du couteau dans le Guide pour la feuille premier et poussez sur le reste du couteau. Cela pourrait endommager le afilador de couteaux et le couteau.

Avant d'utiliser le couteau avec des aliments, nettoyez la feuille du même avec un chiffon humide pour éliminer les débris métalliques qui pourraient avoir été après le processus de aiguillage.

QUESTIONS ET RÉPONSES

- Avec quelle fréquence devrait affûter les couteaux?
Pula les couteaux avant chaque utilisation si elle veut maintenir des feuilles effilées comme couteaux. Après un usage extensif, si pule est couteau mais même ainsi non courtois des aliments avec facilité, remontez à passer par l'étape 1 et l'étape 2.
- Comment puis-je vérifier si un couteau est aiguillage?
Utilisez pour couper aliments. Si le couteau non courtois aliments avec facilité, il faudra vigueur plus. Répétez les étapes 1 et 2.
- Le couteau n'est pas encore aiguillage et j'ai déjà répété le processus deux fois. Quelles ne fonctionne pas ?
S'il est peu habituelle, il sera parfois nécessaire de répéter les étapes 1 et 2 plusieurs fois. Cela peut survenir pendant le processus de aiguillage de couteaux qui n'ont pas été aiguillage correctement antérieurement. Il peut également survenir au affûter couteaux de acier trempé, qui ont feuilles très dures, comme certains couteaux de chasse.
- À aiguiller ce type de couteaux avec le afilador, simplement répétez les étapes 1 et 2 jusqu'à ce que le couteau cour aliments avec facilité. Selon l'État de la feuille du couteau, il est possible que doit répéter le processus de nombreuses reprises. (Dans des cas extrêmes, jusqu'à 10 fois ou plus). L'élargissement du processus n'est nécessaire la première fois que Utilisez le afilador avec ce type de couteau. Après déjà peut affûter les couteaux selon le processus normale.
- Parfois, les roues de aiguillage s'arrêtent lorsque je suis passant le couteau entre les guides de la feuille. Pourquoi cela?
Le afilador a été conçu pour que l'on besoin d'un effort très petit pour faire passer la feuille entre les guides. Si l'on applique une pression vers le bas trop forte lorsque l'on passe le couteau par les guides, les roues à aiguiller est vouloir.
- Comment obtenir un tranchant uniforme sur le couteau?
Pour obtenir un tranchant uniforme, assurez-vous de subordonner la feuille du couteau en position parallèle à la table ou la surface de travail alors ce afile. Lorsqu'il est en la pointe de la feuille, de lever le manche du couteau légèrement à mesure que la partie arrondie de la feuille passe par des guides.

- Je vois parfois étincelles lorsque afile les couteaux. Pourquoi cela?
Couteaux à forte teneur en carbone (normalement couteaux de haute qualité) produisent parfois des étincelles à entrer en contact avec les roues à aiguiser. Cela est normale.
- Puis-je affûter couteaux mâchoires avec le afilador électrique de couteaux?
Si, à l'exception des couteaux électriques mâchoires ou des couteaux mâchoires par les deux côtés.
- À aiguiser couteaux mâchoires non électriques, utilisez uniquement des fentes l'étape 2 et afile uniquement le côté plus doux de la feuille du couteau (le côté sans les fentes). Passez le couteau par les fentes exerçant une pression très légère.

Note: chaque fois que afile le couteau élimine une partie du dentelé. Après une période long de temps, il est possible que le denture du couteau ait disparu complètement et le résultat soit un couteau d'emploi général.

NETTOYAGE ET DE SOINS

La surface extérieure du afilador de couteaux peut être nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez abrasifs. Ne

jamais le afilador immergé dans l'eau ni autres liquides. N'utilisez pas type de lubrification avec le afilador de couteaux "Ever Sharp".

Le afilador dispose de deux réceptacles spéciaux dans la partie inférieure de l'unité pour recueillir des copeaux de métal et des couteaux. Occasionnellement doit vider ces réceptacles retirant les bouchons rouges de plastique de la partie inférieure de l'unité et tirant par agitation des copeaux métalliques qui s'accumulent dans. Ceci doit se faire environ une fois par an dans des conditions normales d'utilisation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Fréquence: 230V~ 50Hz

Puissance: 40W

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

ATENÇÃO

Por favor, leia estas instruções completamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

A fim de reduzir o risco de lesões pessoais ou danos patrimoniais ao usar aparelhos elétricos, as precauções de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o afiador de faca.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não digite o afiador de faca em água ou outros líquidos.
3. É necessário vigiar atentamente quando o aparelho é utilizado por crianças ou perto dela.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver usando-a, para retirar peças ou antes de começar a limpeza.
5. Evite o contato com as partes móveis.
6. Não utilizar qualquer dispositivo com o cabo ou a ficha danificada, ou em caso de mau funcionamento, ou se caiu ou foi danificado de alguma forma. Devolver o aparelho para o departamento de manutenção da fábrica ou fornecidos a qualquer centro autorizado de reparação para fornecidas para análise, reparação ou o ajuste elétrico ou mecânico.

7. O uso de acessórios não recomendados ou vendido pelo fabricante do dispositivo pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou lesões pessoais.
8. Não usar ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou toque em superfícies quentes.
10. Use o afiador de faca apenas com os fins para os quais ele foi projetado.

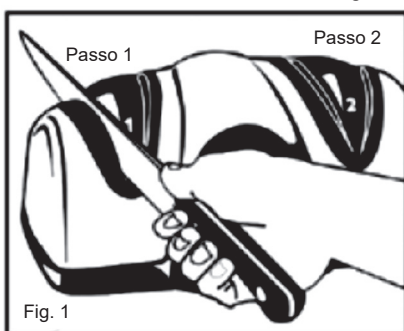
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto foi projetado apenas para uso doméstico.

1º PASSO - PRECISÃO - AFIÇÃO

Começar a afiar e criar uma borda com borda de corte com um ângulo de precisão. Lentamente retirar a faca em direção a você através de ambos os slots de guia no blade.

Estágio 1 (Fig. 1) Três vezes, alternando entre os dois slots. A ponta da faca deve ser mantida paralela com a mesa ou bancada (Fig 1), exceto quando afiar a ponta da lâmina. Para isso, levante a alavanca da faca levemente como a parte curva da folha vai através das guias.

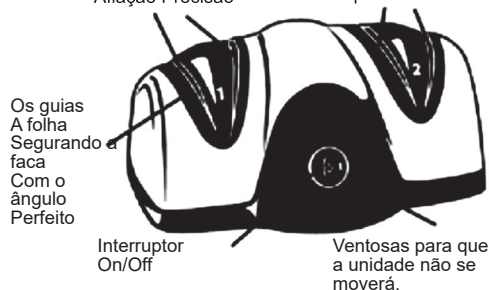


Para passar a faca através da lâmina slots de guia, use cerca de um segundo para cada dois centímetros de lâmina. Por exemplo, a afiar uma faca com uma lâmina de 6 polegadas, que deve ter cerca de três segundos para cada passagem.

2º passo - POLIMENTO PARA REFINAR

Passo 1
Afição Precisão

Passo 2
Polir para refinar



conclui o processo de afiar a faca para polir até você alcançar uma borda afiada como uma navalha. Puxe lentamente a faca em direção a você através dos dois slots de guia no Passo 2 (Fig. 1) três vezes, alternando entre os dois slots. Cada passagem vai durar cerca de três segundos, ou mais, dependendo de como antes, o comprimento da lâmina da faca. Concluir o processo de polimento com uma rápida caminhada (cerca de 1 segundo) através dos dois slots da etapa 2.

Antes de usar a faca para cortar os alimentos, sempre limpe a faca com um

pano húmido.

Se a faca não corta alimentos com facilidade, repita os passos 1 e 2.

O afiador de facas elétrico pode ser usado com lâminas de alumínio, aço carbono ou inox. Ele é projetado para afiar as facas cozinha e a maioria das facas esportivas. Não tente afiar tesouras elétricas, facas ou outras facas serrilhadas que não possam ser inseridas livremente entre as guias.

USE

1. Para obter os melhores resultados possíveis, umedeça as ventosas do afiador de faca e colocar o aparelho em uma superfície estável. Apenas conecte o cabo a uma tomada polarizada. Como medida de segurança, este aparelho está equipado com um plugue polarizado (um pino é maior do que o outro). Esta ficha só pode ser inserida na tomada da parede. Se a vela não pode entrar, vire-o de cabeça para baixo. Se ainda assim não se encaixa, contacte um electricista qualificado. Não tente evitar esse recurso de segurança. Ligue a unidade ao pressionar a barra vertical do botão on/off.
2. Você vai notar que, na base de cada conjunto de slots não é um número, como mostrado acima. O lado com o número 1 é o passo 1 e o lado com o número 2 é o passo 2. Cada etapa tem duas aberturas, uma para cada lado, para afiar a lâmina da faca. Quando usando o Afiador de facas para a primeira vez com suas facas, comece com 1º Passo - com alta precisão.

CUIDADO:

Não deixe os seus dedos ao longo da borda da lâmina para verificar a nitidez. Para evitar lesões, manusear as facas com muito cuidado.

Nunca insira a ponta da faca na ranhura de guia primeiro e empurrar o resto da lâmina. Isso pode danificar o Afiador de facas e uma faca.

Antes de usar a faca com comida, limpar a lâmina da mesma com um pano úmido para remover os resíduos de metal que poderia ter sido que, após o processo de afiação.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

- Como frequentemente deve afiar as facas?
Moer as facas antes de cada utilização se você deseja manter uma borda afiada. Após extensa utilização, se tiver trabalhado a faca e ela não será mais

fatias alimentos com facilidade, executar a faca através de ambas as fases 1 e 2.

- Como posso verificar se a faca é afiada?
Use-o para cortar alimentos. Se a faca não corta alimentos com facilidade, ela será nedd mais sharpness. Repita os passos 1 e 2.
- A faca não é forte ainda e já tenho repetido o processo duas vezes. O que é que estou a fazer mal?
Embora seja incomum, às vezes é necessário repetir os passos 1 e 2 por diversas vezes. Isso pode ocorrer durante o processo de afiação de facas que não tiverem sido afiadas corretamente antes. Isso também pode ocorrer quando afiar as facas de aço temperado, as folhas são muito difíceis, como alguns caça facas.
- Para este tipo de afiar as facas com o afiador, basta repetir os passos 1 e 2 até que a faca cortar alimentos com facilidade. Segundo o estado da lâmina da faca, pode ser necessário repetir o processo muitas vezes. (Em casos extremos, até 10 ou mais vezes). A extensão do processo só será necessário na primeira vez em que você utilizar o afiador com este tipo de faca. Em seguida, você pode afiar as facas de forma normal.
- Às vezes, a afiar as rodas irão parar quando estou passando a faca entre as guias da folha. Porque é que isto acontece?
O afiador é projetada para exigir muito pouco esforço para mover a folha entre as guias. Se a pressão for aplicada para baixo muito forte quando você passar a faca através das guias, a afiar as rodas serão interrompidos.
- Como faço para obter uma vantagem sobre a faca uniforme?
Para alcançar uma borda uniforme, certifique-se de manter a lâmina da faca na posição paralela à mesa ou superfície de trabalho e afiação. Quando afiar a ponta da lâmina, deixar a alça do faca levemente como a parte curva da folha vai através das guias.
- Às vezes eu vejo faíscas em afiadas lâminas. Porque é que isto acontece?
As facas com alto teor de carbono (geralmente alta qualidade facas) às vezes produzir faíscas quando entra em contato com a roda de afiar. Isso é normal.

- Posso afiar as facas dentes com o Afiador de facas elétrico?
Sim, com exceção da facas elétricas irregulares ou de facas serrilhadas em ambos os lados.
- Para afiar as facas com serrilha não elétricos, usar somente os slots da Etapa 2 e afie somente o lado mais suave da lâmina da faca (o lado sem cortes). Passe a faca através dos slots para exercer uma leve pressão.

Nota: Cada vez que você Afie a faca é remove uma porção dos dentes. Depois de um longo período de tempo, é possível que os dentes da lâmina tenha desaparecido por completo e o resultado é uma faca de uso geral.

LIMPEZA E CUIDADOS

A superfície externa do afiador de faca pode ser limpo com um pano úmido. Não utilize produtos abrasivos. Nunca mergulhe o afiador em água ou outros líquidos. Não use qualquer tipo de

lubrificação com o Afiador de facas “sempre forte”.

O afiador tem dois gabinetes especiais na parte inferior da unidade para recolher fragmentos de metal das lâminas. Ocasionalmente estes recipientes devem ser drenados, removendo o red tampas de plástico na parte inferior da unidade e da agitação, retirando-o da aparas de metal que se acumulam no interior. Isso deve ser feito aproximadamente uma vez por ano, sob condições normais de uso.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão / Frequência: 230V~ 50Hz

Consumo de energia: 40W

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite **www.sogo.es**

BEACHTUNG

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden bei der Verwendung von Elektrogeräten zu verringern, sollten stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Messerschärfer verwenden.
2. Legen Sie den Messerschärfer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
3. Es ist notwendig, sorgfältig zu überwachen, wann das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, um Teile zu entfernen oder bevor Sie es reinigen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie kein Gerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist, oder wenn eine Funktionsstörung vorliegt oder das Gerät fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Reparaturabteilung des Werks zurück oder stellen Sie es einem autorisierten

Reparaturzentrum zur Überprüfung,
Reparatur oder Einstellung elektrisch oder
mechanisch zur Verfügung.

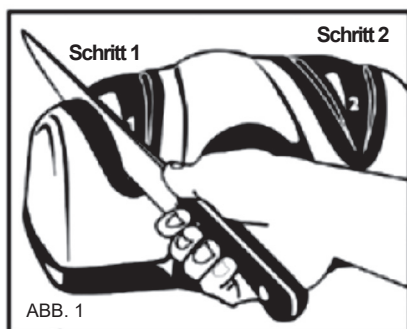
7. Die Verwendung von Anbaugeräten, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Verwenden Sie den Messerschärfer nur für die vorgesehenen Zwecke.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Produkt ist nur für bestimmt
Hausgebrauch.

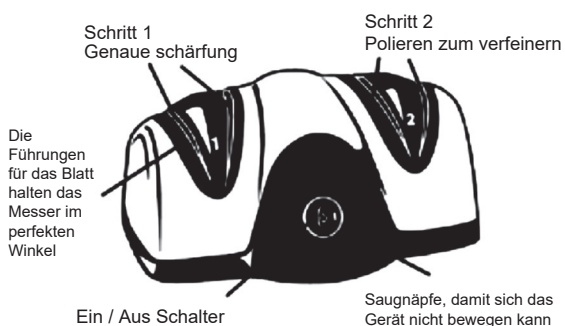
SCHRITT 1 - GENAUE SCHÄRFUNG

Beginnen Sie mit dem Schärfen und erstellen Sie einen Rand mit einer Schneide mit einem Präzisionswinkel. Ziehen Sie das Messer dreimal langsam abwechselnd zwischen den beiden Schlitten in Ihre Richtung. Die Schneidkante des Messers sollte parallel zum Tisch oder zur Arbeitsplatte bleiben (Abb. 1), außer wenn die Messerspitze geschärft wird.



Heben Sie dazu den Griff des Messers leicht an, während der gekrümmte Abschnitt des Bogens durch die Führungen geht. Um das Messer durch die Klingenführungsschlitze zu führen, verwenden Sie für jede zwei Zoll Klinge ungefähr eine Sekunde. Um beispielsweise ein Messer mit einer Klinge von 6 Zoll zu schärfen, sollte es für jeden Durchgang ungefähr drei Sekunden dauern.

SCHRITT 2-POLIEREN ZUM VERFEINERN



Schließen Sie das Polieren des Messers so lange ab, bis Sie eine Rasierklinge erzielen.

Ziehen Sie das Messer langsam dreimal durch die beiden Führungsschlitze in Ihre Richtung, abwechselnd zwischen den beiden Schlitzen. Jeder Durchlauf dauert etwa drei Sekunden oder mehr, je nach Länge der Klinge des Messers. Beenden Sie den Poliervorgang mit einem kurzen Spaziergang (etwa 1 Sekunde) durch die beiden Schlitze von Schritt 4. Bevor Sie das Messer zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden, reinigen Sie das Messer immer mit einem feuchten Tuch. 5. Wenn sich das Messer nicht problemlos schneiden lässt, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

Der elektrische Messerschärfer kann mit Messern aus Legierung, Kohlenstoff oder Edelstahl verwendet werden. Es wurde entwickelt, um Küchenmesser und die Mehrheit der Sportmesser zu schärfen. Versuchen Sie nicht, Scheren, elektrische Messer oder andere gezahnte Messer zu schärfen, die nicht frei zwischen die Führungen eingeführt werden können.

VERWENDUNG

1. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, befeuchten Sie die Saugereinheiten des Messerschärfers und stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche. Schließen Sie das Kabel nur an eine gepolte Steckdose an. Aus Sicherheitsgründen ist dieses Gerät mit einem polarisierten Stecker ausgestattet (ein Pin ist größer als der andere). Dieser Stecker kann nur in die Steckdose eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht eindringen kann, drehen Sie ihn um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsfunktion zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die vertikale Leiste des Ein / Aus-Schalters drücken.

2. Sie werden feststellen, dass sich an der Basis jedes Slots eine Zahl befindet, wie oben gezeigt. Die Seite mit der Nummer 1 ist die Schritt 1 und die Seite mit der Nummer 2 ist die Schritt 2. Jede Stufe hat zwei Schlitze, einen für jede Seite, um die Klinge des Messers zu schärfen. Wenn Sie den Messerschärfer zum ersten Mal mit seinen Messern verwenden, beginnen Sie mit Schritt 1 - Präzisionsschliff.

VORSICHT:

Führen Sie Ihre Finger nicht entlang der Messerkante, um die Schärfe zu überprüfen. Um Verletzungen zu vermeiden, behandeln Sie die Messer mit großer Vorsicht.

Führen Sie niemals die Messerspitze zuerst in den Führungsschlitz ein und drücken Sie den Rest des Messers. Dadurch können der Messerschärfer und ein Messer beschädigt werden.

Bevor Sie das Messer mit Lebensmitteln verwenden, reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch, um eventuell vorhandene Metallreste nach dem Schärfen zu entfernen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Wie oft sollten die Messer geschärft werden?

Schleifen Sie die Messer vor jedem Gebrauch, wenn Sie eine gestochen scharfe Schneide erhalten möchten. Wenn Sie das Messer nach dem ausgiebigen Gebrauch poliert haben und das Essen nicht mehr mühelos schneidet, führen Sie das Messer sowohl durch Stufe 1 als auch durch Stufe 2. Wie kann ich überprüfen, ob ein Messer scharf ist?

Verwenden Sie es, um Lebensmittel zu schneiden. Wenn das Messer das Essen nicht mit Leichtigkeit schneidet, wird mehr Schärfe benötigt. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

Das Messer ist noch nicht scharf und ich habe den Vorgang bereits zweimal wiederholt. Was mache ich falsch?

Obwohl es ungewöhnlich ist, müssen die Schritte 1 und 2 manchmal mehrmals wiederholt werden. Dies kann beim Schärfen von Messern auftreten, die zuvor nicht richtig geschärft wurden. Es kann auch vorkommen, wenn Messer aus gehärtetem Stahl geschärft werden, Bleche sind sehr hart, wie manche Jagdmesser.

Wiederholen Sie einfach die Schritte 1 und 2, bis diese Messer mit dem Schärfgerät geschärft werden. Je nach Zustand der Messerklinge müssen Sie den Vorgang möglicherweise mehrmals wiederholen. (In extremen Fällen bis zu 10-mal oder mehr).

Die Erweiterung des Prozesses ist nur erforderlich, wenn Sie den Spitzer mit diesem Messertyp zum ersten Mal verwenden. Sie können die Messer dann auf normale Weise schärfen.

Manchmal bleiben die Schleifräder stehen, wenn ich das Messer zwischen den Bogenführungen führe. Warum ist das? Der Spitzer ist so konstruiert, dass er sehr wenig Kraft aufwenden muss, um das Blatt zwischen den Führungen zu bewegen. Wenn der Druck zu stark ausgeübt wird, wenn Sie das Messer durch die Führungen führen, werden die Schleifräder angehalten. Wie bekomme ich eine einheitliche Schneide am Messer?

Um eine gleichmäßige Kante zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Klinge des Messers beim Schärfen parallel zum Tisch oder zur Arbeitsfläche gehalten wird. Lassen Sie beim Schärfen der Klingenspitze den Griff des Messers etwas zurück, während der gekrümmte Abschnitt des Bogens durch die Führungen geht.

Manchmal sehe ich Funken bei geschärften Messern. Warum ist das? Messer mit hohem Kohlenstoffgehalt (normalerweise Qualitätsmesser) erzeugen manchmal Funken, wenn sie mit dem Schleifrad in Kontakt kommen. Das ist normal.

Kann ich mit dem elektrischen Messerschärfer Zähne Messer schärfen?

Ja, mit Ausnahme der elektrisch gezackten oder beidseitig gezahnten Messer. Verwenden Sie zum Schärfen von nicht elektrisch gezahnten Messern nur die Schlitzte von Schritt 2 und schärfen Sie nur die glattere Seite der Messerklinge (die Seite ohne Ausschnitte). Führen Sie das Messer durch die Schlitzte, um einen leichten Druck auszuüben. Hinweis: Jedes Mal, wenn Sie das Messer schärfen, wird ein Teil der Zähne entfernt. Nach langer Zeit ist es möglich, dass die Zähne des Messers vollständig verschwunden sind und das Ergebnis ein allgemein verwendbares Messer ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Die äußere Oberfläche des Messerschärfers kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Schleifmittel. Tauchen Sie den Spitzer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine Schmierung mit dem Messerschärfer "immer scharf".

Der Spitzer verfügt über zwei spezielle Gehäuse am Boden der Einheit, um Metallspäne der Messer zu sammeln. Gelegentlich müssen diese Behälter entleert werden, indem die roten Kunststoffstopfen an der Unterseite des Geräts entfernt werden und durch Bewegen von den Metallspänen, die sich im Inneren ansammeln, entfernt werden. Dies sollte ungefähr einmal im Jahr unter normalen Einsatzbedingungen erfolgen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Spannung / Frequenz: 230V~ 50Hz
Leistung: 40W

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web **www.sogo.es**

ATTENZIONE

Leggere completamente queste istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Per ridurre il rischio di lesioni personali o danni materiali durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare il affilacoltelli.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il affilacoltelli in acqua o altri liquidi.
3. È necessario sorvegliare attentamente quando l'apparecchio è utilizzato da o vicino a bambini.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, per rimuovere parti o prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con parti in movimento.
6. Non utilizzare alcun dispositivo con il cavo o la spina danneggiati, o in caso di malfunzionamento, o se è stato fatto cadere o danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al reparto riparazioni della fabbrica o fornito a un centro di riparazione autorizzato per revisione, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non consigliati o venduti

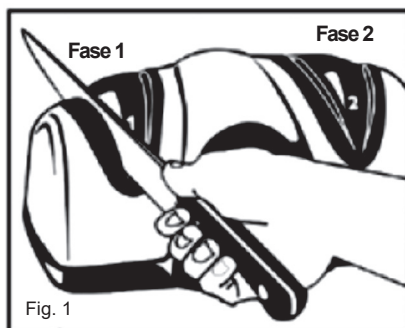
- dal produttore del dispositivo può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non usare all'aperto.
 9. Non permettere che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o tocchi superfici calde.
 10. Utilizzare il temperino per coltelli solo con gli scopi per cui è stato progettato.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto è progettato solo per uso domestico.

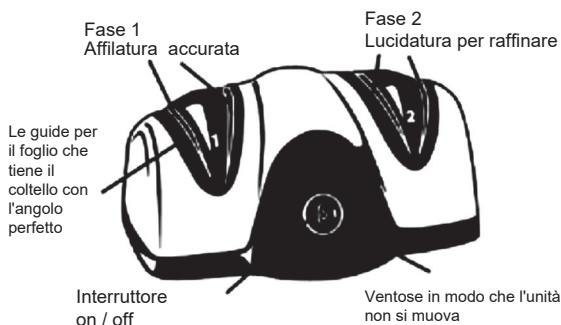
FASE 1 - AFFILATURA ACCURATA

Iniziare la nitidezza e creare un bordo con un tagliente con un angolo di precisione. Tirare lentamente il coltello verso di sé attraverso entrambe le fessure della guida della lama tre volte, alternando le due fessure. Il tagliente del coltello deve essere tenuto parallelo al tavolo o al ripiano (Fig. 1), tranne quando si affila la punta della lama. Per fare ciò, sollevare leggermente la maniglia del coltello mentre la parte curva del foglio passa attraverso le guide. Per passare il coltello attraverso le fessure della guida della lama, utilizzare circa un secondo per ogni due pollici di lama.



Ad esempio, per affilare un coltello con una lama di 6 pollici, dovrebbero essere necessari circa tre secondi per ogni passaggio.

FASE 2 - LUCIDATURA PER RAFFINARE



Completare il processo di affilatura della lama di lucidatura fino a ottenere un bordo più nitido di un rasoio. Tirare lentamente il coltello verso di sé attraverso le due fessure di guida, passaggio 2 (Fig. 1), tre volte, alternando le due fessure. Ogni passaggio durerà circa tre secondi o più, a seconda di come prima, la lunghezza della lama del

coltello. Completare il processo di lucidatura con un breve passeggiata (circa 1 secondo) attraverso le due fessure della Fase 2.

4. Prima di usare il coltello per tagliare il cibo, pulire sempre il coltello con un panno umido.

5. Se il coltello non taglia facilmente il cibo, ripetere i passaggi 1 e 2.

L'affilatoio elettrico può essere utilizzato con coltelli in lega, carbonio o acciaio inossidabile. È progettato per affilare coltelli da cucina e la maggior parte dei coltelli sportivi. Non tentare di affilare forbici, coltelli elettrici o altri coltelli seghettati che non possono essere inseriti liberamente tra le guide.

USO

1. Per ottenere i migliori risultati possibili, inumidire le unità di aspirazione dell'affilatoio e posizionare l'unità su una superficie stabile. Collegare il cavo solo a una presa polarizzata. Come misura di sicurezza, questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (un pin è più grande dell'altro). Questa spina può essere inserita solo in un modo nella presa a muro. Se la spina non può entrare, capovolverla. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di evitare questa funzione di sicurezza. Accendere l'unità premendo la barra verticale dell'interruttore on / off.

2. Noterai che alla base di ogni serie di slot c'è un numero, come mostrato sopra. Il lato con il numero 1 è Fase 1 e il lato con il numero 2 è Fase 2. Ogni fase ha due fessure, una per ciascun lato per affilare la lama del coltello. Quando si usa il affilatoio per la prima volta con i loro coltelli, iniziare dal punto 1 - terreno di precisione.

CAUTELA:

Non correre le dita lungo il bordo del coltello per controllare la nitidezza. Per evitare lesioni, maneggiare i coltelli con molta cura. Non inserire mai la punta del coltello nella fessura della guida e spingere il resto del coltello. Ciò potrebbe danneggiare il affilatoio e un coltello.

Prima di usare il coltello con il cibo, pulire la lama dello stesso con un panno umido per rimuovere i residui di metallo che potrebbero esserci stati dopo il processo di affilatura.

DOMANDE E RISPOSTE

Con quale frequenza dovrei affilare i coltelli? Grind i coltelli prima di ogni utilizzo se si desidera mantenere un filo tagliente come un rasoio. Dopo un uso prolungato, se hai lucidato il coltello e non taglia più il cibo con facilità, passa il coltello sia nella Fase 1 che nella Fase

Come posso verificare se un coltello è affilato?

Usalo per tagliare il cibo. Se il coltello non taglia il cibo con facilità, sarà necessaria più nitidezza. Ripeti i passaggi 1 e

Il coltello non è ancora nitido e ho già ripetuto il processo due volte. Che cosa sto facendo di sbagliato?

Sebbene sia insolito, a volte è necessario ripetere più volte i passaggi 1 e 2. Ciò può verificarsi durante il processo di affilatura dei coltelli che non sono stati affilati correttamente prima. Può verificarsi anche durante l'affilatura di coltelli in acciaio temprato. Le lenzuola sono hanno molto duro, come alcuni coltelli da caccia.

Per affilare questo tipo di coltelli con l'affilatoio, basta ripetere i passaggi 1 e 2 finché il coltello non taglia il cibo con facilità. In base allo stato della lama del coltello, potrebbe essere necessario ripetere il processo molte volte. (In casi estremi, fino a 10 o più volte). L'estensione del processo sarà necessaria solo la prima volta che si utilizza l'affilatoio con questo tipo di coltello. È quindi possibile affinare i coltelli in un modo normale.

A volte le ruote affilatrici si fermano quando passo il coltello tra le guide del foglio. Perché è questo?

L'affilatoio è progettato per richiedere pochissimo sforzo per spostare il foglio tra le guide. Se la pressione viene applicata troppo forte quando si passa il coltello attraverso le guide, le ruote affilatrici si fermeranno.

Come ottengo un margine uniforme sul coltello?

Per ottenere un bordo uniforme, assicurarsi di tenere la lama del coltello in posizione parallela al tavolo o al piano di lavoro

durante l'affilatura. Quando si affila la punta della lama, lasciare leggermente la maniglia del coltello mentre la parte curva del foglio passa attraverso le guide.

A volte vedo scintille quando coltelli affilati. Perché è questo?

I coltelli ad alto tenore di carbonio (solitamente coltelli di alta qualità) a volte producono scintille quando vengono a contatto con la ruota affilatrice. E' normale.

Posso affilare i coltelli dei denti con l'affilatoio elettrico?

Sì, ad eccezione dei coltelli dentellati o dei coltelli dentati elettrici su entrambi i lati.

Per affilare i coltelli seghettati non elettrici, utilizzare solo le fessure della Fase 2 e affinare solo il lato più liscio della lama del coltello (il lato senza i ritagli). Passare il coltello attraverso le fessure per esercitare una leggera pressione. Nota: ogni volta che affilate il coltello, si rimuove una parte dei denti. Dopo un lungo periodo di tempo, è possibile che i denti del coltello siano completamente scomparsi e il risultato sia un coltello di uso generale.

PULIZIA E CURA

La superficie esterna del affilatoio elettrico può essere pulita con un panno umido. Non usare abrasivi. Non immergere mai l'affilatoio in acqua o altri liquidi. Non utilizzare alcun tipo di lubrificazione con il affilatoio "sempre affilato".

L'affilatoio ha due involucri speciali nella parte inferiore dell'unità per raccogliere le schegge metalliche dei coltelli. Occasionalmente questi contenitori devono essere drenati rimuovendo i tappi di plastica rossi sul fondo dell'unità e agitandoli rimuovendoli dalle schegge di metallo che si accumulano all'interno. Questo dovrebbe essere fatto circa una volta all'anno nelle normali condizioni d'uso.

SPECIFICA TECNICA

Tensione / frequenza: 230V~ 50Hz
Potenza: 40W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produtos relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas
Servicio postventa: www.sogosat.com
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in cui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology

ref. SS-13500

