

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet affûteur de couteaux électrique, suivez toujours les consignes de sécurité de base suivantes :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne disposent pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins que ces personnes ne soient étroitement surveillées et ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
2. Chaque utilisateur doit prendre connaissance de l'ensemble des instructions avant toute utilisation, notamment en présence d'enfants.
3. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves et de dommages matériels, veuillez ne pas immerger l'affûteur SHARPAL dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne branchez pas ou ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vous avez les mains mouillées.
5. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou de toute autre surface chauffante.
6. Affûtez à sec. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant.
7. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez l'alimentation et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
8. Évitez de toucher les pièces mobiles.
9. N'utilisez pas un appareil dont l'alimentation électrique ou le fil conducteur est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le fabricant auprès de son service client warranty@sharpal.com pour obtenir des informations sur les contrôles, les réparations ou les réglages.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
11. Ne laissez pas le fil conducteur pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir ;
12. Adaptez soigneusement la trajectoire du fil conducteur pour éviter qu'il ne soit endommagé par les lames du couteau lors de l'affûtage.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors du nettoyage.
14. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des couteaux en céramique, des lames de hache ou toute autre lame qui ne correspond pas à la forme des fentes.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Pour usage domestique uniquement.
17. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Avertissement : Les couteaux correctement affûtés seront plus tranchants que d'habitude. Pour éviter toute blessure, utilisez-les et manipulez-les avec une extrême prudence. Ne coupez pas dans le sens des doigts, de la main ou du corps. Ne passez pas votre doigt le long du tranchant. Conservez l'appareil dans des conditions sûres.



AVANT L’AFFÛTAGE

Remarque : Nettoyez toujours votre couteau avant d'affûter. Pour votre sécurité, ne laissez en aucun cas vos doigts à proximité du tranchant de la lame. **Cet affûteur convient à tous les couteaux avec un bord à double tranchant, mais ne convient pas aux ciseaux ou aux couteaux à tranchant unique.**

Les couteaux à bord droit à double tranchant peuvent être affûtés en trois niveaux. Cependant, l'utilisation du niveau 1 peut s'avérer nécessaire seulement si le couteau est très émoussé ou si vous souhaitez obtenir un nouveau tranchant.

Lorsque vous utilisez l'affûteur, placez-le le plus près possible du bord de la table afin d'éviter de couper l'affûteur et la table avec le couteau.

N'affûtez les couteaux de cuisine dentelés qu'au niveau 3. N'affûtez pas les couteaux dentelés au niveau 1 et au niveau 2.

INSTRUCTIONS D’AFFÛTAGE DU COUTEAU

Affûteur électrique : lames à bord droit uniquement

Niveau 1 - Meule DIAMANT à grain épais : aiguisage rapide d'un nouveau bord

Niveau 2 - Meule DIAMANT à grain fin : aiguisage pour obtenir un bord à finition lisse

La meule DIAMANT à grain épais du niveau 1 sert aux tranchants émoussés ou endommagés qui nécessitent un nouvel affûtage. La meule DIAMANT à grain fin du niveau 2 est destinée aux lames dont le tranchant est légèrement émoussé. Si le couteau est déjà suffisamment aiguisé, ignorez le niveau 1 et passez directement au niveau 2.

1. Placez l'affûteur de couteau sur une surface plane et solide. Insérez la fiche située à l'extrémité du fil conducteur dans une prise électrique appropriée (la tension nominale est indiquée sur l'étiquette). Mettez le commutateur sur « — ».
2. Insérez la lame entièrement et perpendiculairement dans la fente d'affûtage appropriée

selon un angle de 90° par rapport à l'affûteur. **Tirez doucement la lame du couteau en exerçant une légère pression depuis le talon jusqu'à la pointe dans la direction indiquée par les flèches** (voir la figure 1). **Soulevez l'extrémité du manche pour affûter la pointe de votre lame** (voir la figure 2).

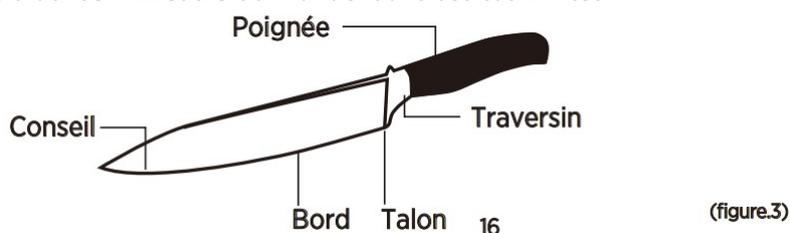


Remarque : Une légère pression vers le bas est suffisante lorsque vous utilisez l'affûteur de couteaux. Si vous exercez trop de pression, vous risquez de perdre le contrôle du couteau et de vous blesser. De même, **une pression excessive peut bloquer la meule diamantée et l'empêcher de fonctionner. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame lorsqu'elle est en contact avec une meule abrasive.**

Pour assurer un affûtage uniforme sur toute la longueur de la lame, insérez la lame à hauteur de sa mitre ou de son manche et tirez-la à un rythme régulier jusqu'à ce qu'elle sorte de la fente d'affûtage.

3. Répétez l'opération ci-dessus jusqu'à ce que la lame soit tranchante. **Tirez toujours la lame dans la fente d'affûtage du talon à la pointe, jamais d'avant en arrière.**

Remarque : En raison de la conception de certains manches, il se peut que vous ne puissiez pas affûter la lame sur toute sa longueur à l'aide de la meule d'affûtage électrique pour certains couteaux dotés d'une mitre épaisse au niveau du manche (voir la figure 3). Il est recommandé d'utiliser **Niveau 3** du manuel dans ces cas limités.



Affinage et polissage manuel: lames droites ou dentelées

Niveau 3 - Lame CÉRAMIQUE à grain fin: pour l'affinage et des retouches rapides.

Étant donné que **Niveau 3** est une étape manuelle d'affinage et de polissage, l'interrupteur d'alimentation doit être éteint. Si le couteau est entièrement affûté lors du **Niveau 1** & **Niveau 2**, vous devrez passer au **Niveau 3** pour affûter et polir le couteau afin d'obtenir un tranchant optimal. Pour obtenir de meilleurs résultats, tirez doucement et régulièrement à un angle de 90° tout en maintenant une légère pression vers le bas lorsque vous tirez la lame du talon vers la pointe, et jamais d'avant en arrière. Le bord fini sera d'un tranchant optimal et sans bavures.

Pour vos couteaux les plus précieux, commencez par les affûter avec la meule DIAMANT à

grain fin du **Niveau 2** ou la fente en CÉRAMIQUE du **Niveau 3**.

AFFÛTAGE DES COUTEAUX DENTELÉS

Les lames dentelées sont similaires aux lames de scie, comportant des renforcements échancrés et une rangée de dents pointues. Dans des conditions normales d'utilisation, ce sont les dents pointues qui font la majeure partie du travail de coupe. **N'utilisez que le niveau 3, qui permet d'affûter les dents de la dentelure et de former des micro-lames sur le bord de ces dents** (voir la figure 4).



ENTRETIEN :

1. L'affûteur de couteaux est doté de deux compartiments spéciaux situés au fond pour recueillir les copeaux de métal provenant des couteaux. De temps à autre, retirez le couvercle d'évacuation rectangulaire gris qui recouvre l'ouverture située sous l'affûteur (voir la figure 5). Les particules métalliques se fixent à un aimant placé à l'intérieur de ce couvercle. Il vous suffit de frotter ou de brosser les copeaux déposés sur l'aimant avec une serviette en papier ou une petite brosse et de replacer le couvercle sur l'ouverture. Si une quantité importante de particules métalliques ou autres a été accumulée, vous pouvez évacuer la poussière restante par l'ouverture inférieure lorsque le couvercle est retiré. Une fois le nettoyage terminé, remplacez soigneusement le couvercle
2. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
3. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux humide. N'utilisez pas de lubrifiant ou d'eau pour nettoyer la meule abrasive diamantée.
4. Cet affûteur ne nécessite aucune huile ou aucun autre liquide de graissage.

Guide de dépannage

Problème : l'affûteur cesse de fonctionner pendant son utilisation.

Cause : l'affûteur est équipé d'un thermostat de moteur intégré comme dispositif de sécurité. Il permet de protéger l'affûteur contre la surchauffe si celui-ci reste allumé par inadvertance pendant une longue période ou s'il est utilisé de manière incorrecte.

Solution : si le thermostat arrête le moteur, débranchez l'affûteur et patientez environ une heure pour que le moteur refroidisse, après quoi l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas malgré tout, veuillez nous contacter via le site Web de SHARPAL ou nous envoyer un e-mail directement à warranty@sharpal.com.

Problème : le diamant est usé ; en effet, l'affûtage d'un couteau prend plus de temps qu'avant.

Cause : période de rodage du diamant - au départ, la meule diamantée apparaît comme étant très rugueuse et agressive. Elle deviendra plus lisse au fil du temps sans altérer les performances.

Foire aux questions

Q : À quelle fréquence devrais-je affûter mes couteaux ?

A : Un test avec papier simple et rapide pour vérifier l'état de votre lame : Si le papier peut être découpé sans effort avec votre couteau et qu'il ne s'accroche pas et ne se déchire pas, votre couteau est en bon état. Si le papier se froisse sous le couteau ou si le tranchant s'accroche au papier, cela signifie que votre couteau est émoussé. Utilisez alors l'affûteur de couteaux électrique pour redonner à votre lame un tranchant optimal.

Q : En combien de passages dois-je affûter mon couteau ?

A : Pour un couteau émoussé, effectuer 15 passages est un bon point de départ. Sur un bord très émoussé, vous pouvez commencer par 20 passages ; si le bord n'est toujours pas tranchant, répétez l'opération jusqu'à ce que le bord soit tranchant. Pour de simples retouches, 5 passages sont suffisants. Les lames en acier dur nécessitent davantage de passages que les lames en acier tendre pour être affûtées.

Q : Parfois, la meule d'affûtage se bloque lorsque je fais passer le couteau dans les fentes d'affûtage. Quelle en est la cause ?

A : L'affûteur de couteaux est conçu pour qu'un effort minime soit nécessaire pour faire passer la lame par les fentes d'affûtage. Si une pression vers le bas excessive est appliquée sur le couteau pendant qu'il passe par les fentes d'affûtage, la meule d'affûtage se bloque.

Q : Mon affûteur produit une forte vibration. Quelle en est la cause ?

A : Cet affûteur de couteaux électrique utilise une meule d'affûtage diamantée à rotation rapide pour affûter les couteaux. En raison de la vitesse de rotation, une vibration peut se produire. Ce phénomène est normal et habituel.

PRÉCAUTION : Il est recommandé de porter des gants anti-coupure pour affûter une lame avec ce produit.

AVERTISSEMENTS : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants.

*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :

bit.ly/198Video

Ou scannez le code QR



*Tous les produits SHARPAL sont garantis contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat, dans des conditions normales d'usure, à l'exception des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une modification. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE. Si vous voulez faire valoir la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à warranty@sharpal.com.