

CUK
by GADNIC

AFILADOR
DE CUCHILLOS



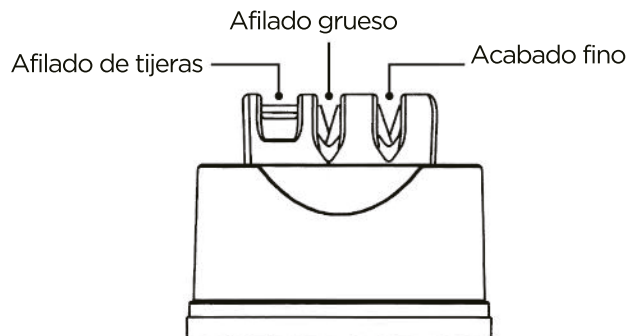
MANUAL DE USUARIO

AFILA011

CUCHILLO Y TIJERAS AFILADOR

MANUAL DEL USUARIO

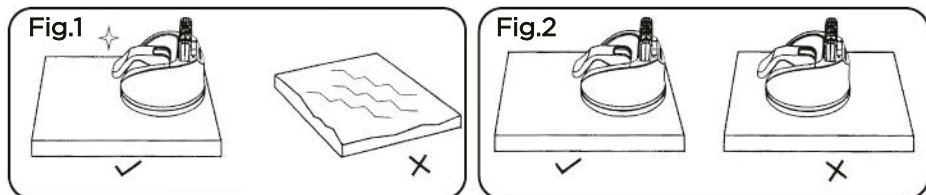
ES



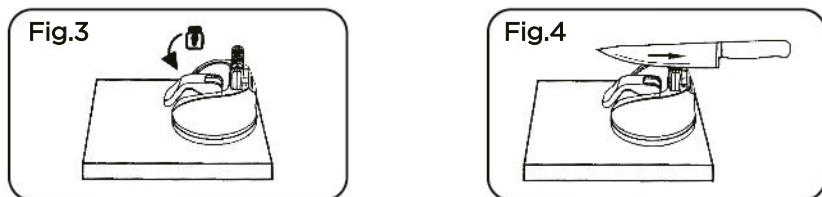
ANTES DE AFILAR:

Coloque el afilador sobre una superficie plana. (Ver Fig.1)

Para evitar que el afilador y la mesa se corten con el cuchillo o las tijeras, coloque el afilador lo más cerca posible del borde de la mesa mientras afila. (Ver Fig. 2)



Presione hacia abajo la palanca negra que fija la ventosa a la superficie. Cuando termine de afilar, tire de la palanca hacia arriba, el afilador se separará de la mesa. (Ver Fig. 3)



INSTRUCCIONES PARA AFILAR CUCHILLOS:

Incluye todos los cuchillos de filo biselado doble. Este afilador no es adecuado para cuchillos de un solo filo biselado.

1. Inserte la hoja completa y verticalmente en la ranura de afilado correspondiente formando un ángulo de 90 grados con el afilador. Tire suavemente de la hoja del cuchillo con una ligera presión desde el talón hasta la punta en la dirección de las flechas indicadoras. (Ver Fig.4)

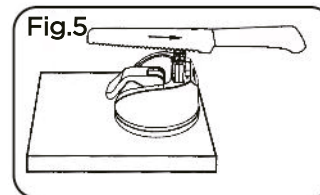
No.1 Ranura en V (CARBURO grueso)- Ajustar rápidamente un nuevo filo

No.2 Ranura en V (CERÁMICA fina)- Afilar para obtener un filo de acabado liso.

Nota: Una ligera presión es suficiente cuando se utiliza el afilador de cuchillos. Una presión fuerte podría hacer perder el control del cuchillo y causar posibles lesiones. Aumente la presión cuidadosa y gradualmente hasta obtener el resultado deseado.

La ranura **Nº 2 de CERÁMICA** es para el afilado fino de cuchillas ligeramente desafiladas. La ranura **No.1 de CARBURO** es para cuchillas desafiladas o dañadas que requieren un nuevo afilado. Intente afilar primero con la ranura **CERÁMICA n.º 2** para sus cuchillos valiosos. Utilice la ranura **Nº 2 de CERÁMICA** sólo para afilar su cuchillo de filo dentado. (Ver Fig.5)

2. Repita la acción anterior hasta que la cuchilla esté afilada. Tire siempre de la hoja a través de la ranura de afilado desde el talón hasta la punta, nunca hacia delante y hacia atrás.



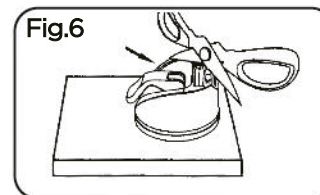
INSTRUCCIONES PARA AFILAR LAS TIJERAS:

Nota: Las hojas de las tijeras tienen un solo bisel, afile sólo el lado de cada hoja que tenga bisel.

Abra sus tijeras y coloque el filo a afilar del lado biselado de una hoja sobre la cuchilla afiladora de carburo, que se encuentra encima del icono de las tijeras. Coloque la hoja de la tijera abierta hasta la cuchilla horizontal de afilado de carburo, y asegúrese de que la hoja de la tijera está inclinada para que el lado biselado de la hoja de la tijera se apoye completamente en la cuchilla horizontal de afilado de carburo.

1. Con una ligera presión, tire de la hoja en la dirección de la flecha con un movimiento descendente a lo largo de todo el afilador siguiendo el ángulo preestablecido en las tijeras. (Ver Fig.6) Repita este proceso varias veces hasta que consiga un borde afilado. Esto puede tomar varias pasadas y es posible que tenga que aumentar la presión durante este proceso. No empuje la hoja de la tijera sobre el afilador.

2. Repita los pasos anteriores para la segunda hoja de tijera.



MANTENIMIENTO:

1. Limpie el exterior con un paño suave y húmedo.
2. No es necesario utilizar aceite u otro líquido lubricante.

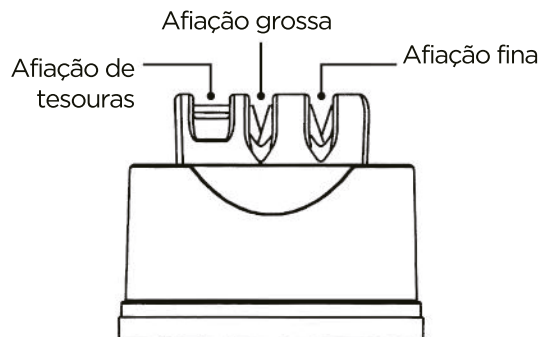
PRECAUCIÓN: Se recomienda llevar guantes al afilar una cuchilla con este producto. No es necesario colocar la mano libre encima del afilador durante su uso.

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

FACA E TESOURA AFIADOR

MANUAL DO USUÁRIO

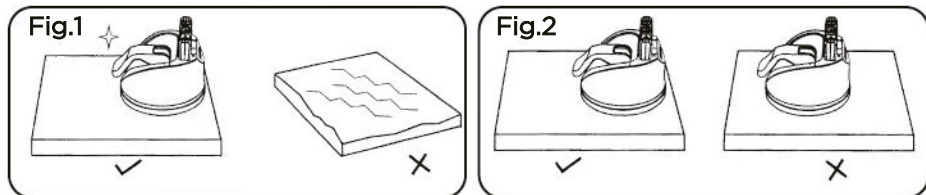
PT



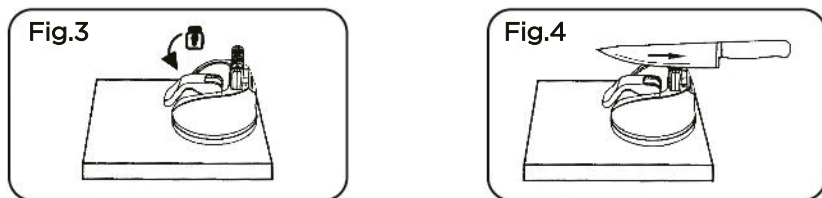
ANTES DA AFIAÇÃO:

Coloque o afiador em uma superfície plana. (Consulte a Fig. 1)

Para evitar que o afiador e a mesa sejam cortados por facas ou tesouras, coloque o afiador o mais próximo possível da borda da mesa durante a afiação. (Consulte a Fig. 2)



Pressione a alavanca preta para baixo, prendendo a ventosa na superfície. Quando terminar de afiar, puxe a alavanca para cima e o afiador se separará da mesa. (Consulte a Fig. 3)



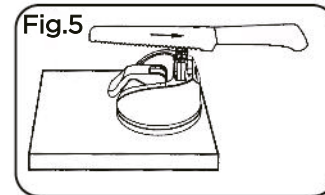
INSTRUÇÕES DE AFIAÇÃO DE FACAS:

A faca inclui todas as facas de borda dupla chanfrada. Este afiador não é adequado para facas de borda chanfrada simples.

1. Insira a lâmina completa e verticalmente no slot de afiação apropriado em um ângulo de 90 graus em relação ao afiador. Puxe suavemente a lâmina da faca com uma leve pressão do calcanhar até a ponta na direção das setas indicadoras. (Consulte a Fig. 4) Ranhura com entalhe em V nº 1 (CARBIDE grosso) - Estabelece rapidamente uma nova borda Ranhura com entalhe em V nº 2 (CERÂMICA fina) - Afia para obter uma borda com acabamento suave. Observação: Uma leve pressão é suficiente ao usar o afiador de facas. Uma pressão forte pode fazer com que se perca o controle da faca e causar possíveis ferimentos. Aumente a pressão de forma cuidadosa e gradual até obter o resultado desejado.

A ranhura CERAMIC nº 2 serve para afiação fina de lâminas levemente cegas. A ranhura CARBIDE nº 1 é para lâminas cegas ou danificadas que requerem um novo ajuste de borda. Tente afiar com o compartimento CERAMIC nº 2 primeiro para suas facas valiosas.

Use a ranhura CERAMIC nº 2 somente para afiar a faca de borda serrilhada (veja a Fig. 5).
2. Repita a ação acima até que a lâmina esteja afiada. Sempre puxe a lâmina pela ranhura de afiação do calcanhar até a ponta, nunca para frente e para trás.



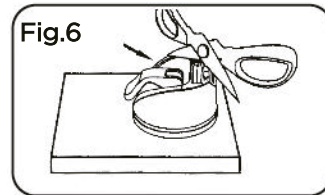
INSTRUÇÕES DE AFIAÇÃO DE TESOURAS:

Observação: As lâminas da tesoura são de chanfro único; afie apenas o lado de cada lâmina que tem um chanfro.

Abra sua tesoura e coloque a borda a ser afiada do lado chanfrado de uma das lâminas sobre a lâmina de afiação de carboneto, que está localizada acima do ícone da tesoura. Coloque a lâmina articulada aberta da tesoura até a lâmina horizontal de afiação de carboneto e certifique-se de que a lâmina da tesoura esteja inclinada de modo que o lado chanfrado da lâmina da tesoura fique totalmente apoiado na lâmina horizontal de afiação de carboneto.

1. Com uma leve pressão, puxe a lâmina na direção da seta com um movimento descendente até o final do afiador, seguindo o ângulo predefinido na tesoura. (Consulte a Fig. 6) Repita esse processo várias vezes até obter uma borda afiada. Isso pode exigir várias passagens e talvez seja necessário aumentar a pressão durante esse processo. Não empurre a lâmina da tesoura sobre a lâmina de afiação.

2. Repita as etapas acima para a segunda lâmina da tesoura.



MANUTENÇÃO:

1. Limpe a parte externa com um pano macio úmido.
2. Não é necessário usar óleo ou outro líquido lubrificante.

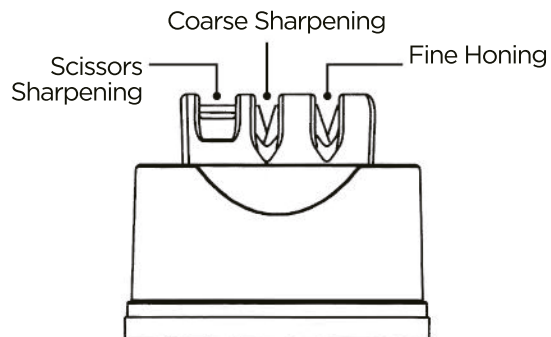
CUIDADO: Recomenda-se o uso de luvas ao afiar uma lâmina com este produto.

Não há necessidade de colocar a mão livre em cima do afiador durante o uso.

ADVERTÊNCIAS: Este produto não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance de crianças.

KNIFE & SCISSORS SHARPENER

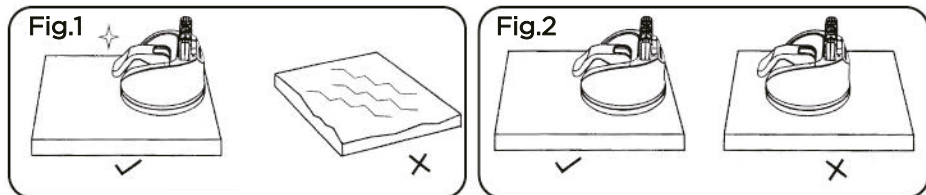
USER MANUAL



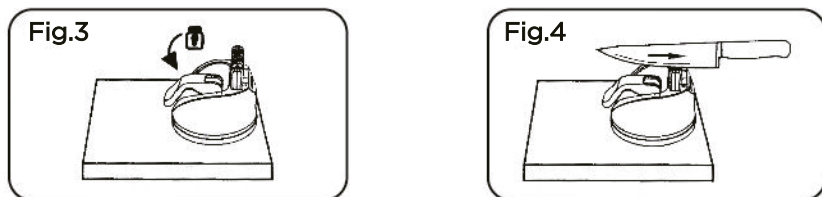
BEFORE SHARPENING:

Place the sharpener on a flat surface. (See Fig.1)

To prevent the sharpener and table from being cut by knife or scissors, place the sharpener as close as possible to the table edge while sharpening. (See Fig. 2)



Press down the black lever securing the suction pad on surface. When you finish sharpening, pull the lever up, the sharpener will be separate from the table. (See Fig. 3)



KNIFE SHARPENING INSTRUCTION:

Knife includes all knives of double-beveled edge. This sharpener is not suitable for single-beveled edge knives.

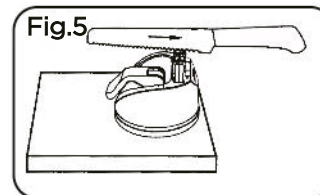
1. Insert blade fully and vertically into appropriate sharpening slot at a 90-degree angle to the sharpener. Gently pull the knife blade with light pressure from heel to tip in direction of indicator arrows. (See Fig.4) No.1 V-Notch slot (Coarse CARBIDE)-Quickly set a new edge No.2 V-Notch slot (Fine CERAMIC)-Hone for a smooth finished edge.

Note: Light pressure is sufficient when using the knife sharpener. Heavy pressure might cause to lose control of the knife and could cause possible injury. Carefully and gradually increase pressure until the desired result is realized.

The No.2 CERAMIC slot is for fine honing of slightly dull blades. The No.1 CARBIDE slot is for dull or damaged edge that requires new edge setting. Try to sharpen with No.2 CERAMIC slot firstly for your valuable knives.

Use No. 2 CERAMIC slot only to sharpen your serrated edge knife. (See Fig.5)

2. Repeat above action until blade is sharp. Always pull the blade through the sharpening slot from heel to tip, never back and forth.



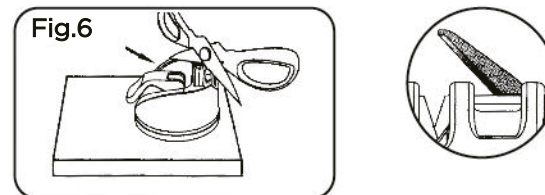
SCISSORS SHARPENING INSTRUCTION:

Note: Scissors blades are single-beveled, only sharpen the side of each blade that has a bevel.

Open your scissors and lay the edge to be sharpened of the beveled side of one blade across the carbide sharpening blade, which is located above the scissors' icon. Place the open hinged scissors blade all the way up to the horizontal carbide sharpening blade, and make sure that the scissors blade is angled to make the bevel side of scissors blade fully lean on the horizontal carbide sharpening blade.

1. With light pressure pull the blade in the direction of the arrow with a downward motion all the way through the sharpener following the preset angle on the scissors. (See Fig.6) Repeat this process several times until you achieve a sharp edge. This may take several passes and you may need to increase your pressure during this process. Do not push the scissors blade over the sharpening blade.

2. Repeat the above steps for the second scissors blade.



MAINTENANCE:

1. Clean the exterior with a damp soft cloth.
2. Oil or other lubricating liquid is not necessary.

CAUTION: Recommend to wear gloves when sharpening a blade with this product. No need to place free hand on top of the sharpener during use.

WARNINGS: This product is not a toy. Keep out of the reach of children.



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

 **11 6260 1114 (sólo texto)**
serviciotecnico@servitech.com.ar