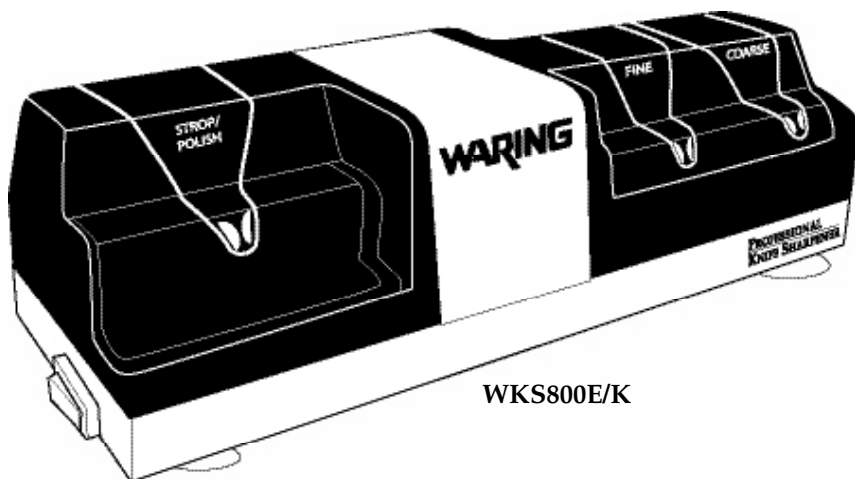


WARING COMMERCIAL™

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER
AFILADOR ELÉCTRICO PROFESIONAL
AIGUISEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL
PROFESSIONELLE MESSERCHÄRFMASCHINE
PROFESSIONELE MESSENSLIJPER
AFFILACOLTELLI PROFESSIONALE



For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité des années de
satisfaction, lisez toujours soigneusement le livret de directives avant de l'utiliser.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um sich möglichst lange an diesem Produkt erfreuen zu
können, sollten Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen.

Voor uw veiligheid en ononderbroken plezier van dit product moet vóór gebruik ervan het
instructieboekje te allen tijde zorgvuldig worden gelezen.

Per garantire un impiego sicuro e prolungato del prodotto, leggere
attentamente l'opuscolo di istruzioni prima dell'uso.

CONTENTS

Important Safeguards	1
Parts	5
Instructions for Use	6
Cleaning and Maintenance	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted into the Waring™ Commercial Professional Knife Sharpener.
4. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
5. Portable – unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before handling.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance or other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

WARNING: If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

8. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF then remove plug from wall outlet.
9. The use of attachments not recommended or sold by Waring™ Commercial may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not place near a hot gas or electric burner or heated oven.
11. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any other blade that does not fit freely in the slots.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. When in the “ON” position, the Waring™ Commercial Professional Knife Sharpener should always be on a stable countertop or table.
14. WARNING: TO AVOID INJURY USE AND HANDLE KNIVES WITH EXTREME CARE.
15. Always turn the unit on before inserting a blade and never sharpen more than one blade at a time.
16. Do not use outdoors.
17. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
18. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Waring™ Commercial Professional Knife Sharpener.
19. Do not use appliance for other than intended use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged





so that it will not drape over the counter top or table top

where it can be pulled on by children or tripped over

unintentionally.

The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of uninsulated “dangerous voltage” within the product’s enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

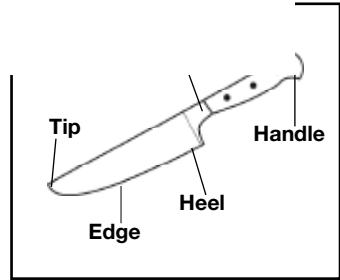
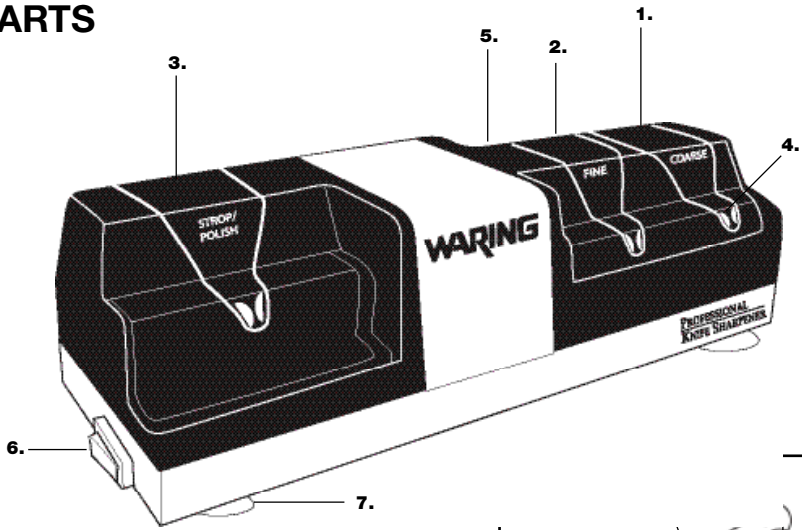


The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instruction in the literature accompanying the appliance.

FOR BEST RESULTS

1. Always use clean knives before sharpening or re-sharpening. If knives are soiled, wash and dry blade before sharpening.
2. Use light downward pressure when sharpening.
3. Always pull blades at a constant rate and recommended speed over length of blade. Never interrupt or stop the motion when in contact with abrasive discs.
4. Always alternate pulls in right and left slots (with exception of specialized blades which only need to be sharpened on one side).

PARTS



Typical Kitchen Knife

1. Coarse grinding station
2. Fine grinding station
3. Stropping/Polishing station
4. Blade guide wheels
5. Removable magnetized drawer (not shown)
6. On/Off switch
7. Suction cup feet
8. Power cord (not shown)

RESETTING THERMAL PROTECTION

Your Waring™ Commercial Knife Sharpener is equipped with a thermal protection device to protect the motor from overheating. If the unit stops running under heavy use, turn the power switch off and unplug the power cord. Allow approximately 20 minutes for the motor to cool down. Plug unit back in and continue use.

INSTRUCTIONS FOR USE

Please read all instructions before you begin to sharpen.

1. Sharpen serrated blades only in the Strop/Polish station – do not sharpen serrated blades in the Coarse or Fine stations as that will remove more metal from the serrations than is necessary.
2. Straight edge blades can be sharpened using all three steps; however, use of step 1 is necessary only if the knife is very dull or damaged.

SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

Plug unit in and turn the unit on. The red light will illuminate.

STEP 1 – The Coarse Grind

The Coarse grinding step is to be used when sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, nicked or damaged. If your knife is already sharp, you can begin with step 2, the Fine grind.

Insert the knife into right slot of Coarse grinding wheel. The knife should be positioned with the handle or bolster as close to the grinding slots as possible. The blade area closest to the handle should be positioned within the blade guide wheel. When you hear the knife make contact with the grinding wheel, slowly draw the knife toward you keeping a constant light downward pressure on the knife without twisting. Maintain uniform contact of the blade. If the knife is curved lift the handle up as the knife tip approaches the end of the slot, keeping constant pressure on the blade contour. Sharpen the entire blade. An eight (8) inch blade should take about 4-5 seconds per pull. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full-length pull in the left slot of the Coarse grinding wheel. Always alternate slots after each pass in order to keep the blade edge proportionate. In step 1 you will find that only one or two pulls in each slot will be adequate. Now, proceed to step 2.

IMPORTANT: Once the blade is inserted, you should immediately begin to pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough pressure to make contact with the grinding wheel – added pressure is not necessary and does not improve the sharpening process.

STEP 2 – The Fine Grind

Using the same procedure described above for the Coarse grind, sharpen the blade in the Fine grinding station. Pull the blade once through the right slot and once through the left slot. As in the Coarse grind station, always alternate pulls in the right and the left slots and pull at a very steady pace. Only one or two passes on each side are necessary to attain desired sharpness. Now, proceed to step 3.

STEP 3 – Stropping/Polishing

This step will complete the sharpening process. The Strop will remove the burr from the knife blade and will polish it simultaneously. The patented reverse action is necessary to obtain a razor sharp edge. Normally, only one or two pairs of pulls in this station will be adequate to finish the process. As in steps 1 and 2 always alternate pulls in the right and left slots and pull at a very steady pace.

Additional pulls in the Strop/Polish station will hone the edge even further.

Procedure for Sharpening Serrated Blades

All types of serrated blades can be sharpened with the Waring™ Commercial Professional Knife Sharpener.

USE ONLY STEP 3 (STROP/POLISH) WHEN SHARPENING A SERRATED BLADE. This will sharpen the teeth of the serrations and form small blades along the edge of these teeth. Approximately 3 to 6 pulls alternating on each side of the Strop/Polish station will be sufficient. If the knife is very dull more pulls may be necessary. If the knife's edge has been severely damaged, you can make one pull at a faster pace (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of step 2 (Fine grind). Once you have done this, make a series of pulls in step 3 (Strop/Polish). Excessive use of step 2 will remove too much metal from the blade and can ruin a serrated knife.

RESHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

You can quickly resharpen straight edge knives with a few alternating pulls in step 3. If step 3 fails to sharpen your knife adequately, one or two pairs of alternating pulls in step 2 could suffice followed by one or two alternating pulls in step 3. You may start with step 1 if the knife has been dulled excessively.

CLEANING AND MAINTENANCE

No lubrication is needed or required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Metal dust will slowly accumulate below the Coarse and Fine grinding wheels. A removable drawer can be found underneath the grinding wheels in the rear of the unit. On occasion, remove drawer and wipe with a damp cloth or paper towel. This will remove all of the metal shavings. Replace drawer.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	10
Piezas	14
Modo de empleo.....	15
Limpieza y mantenimiento	17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija o el aparato en el agua u otro líquido.
3. Sólo afile cuchillos con hojas limpias.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas y las perillas.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes instalar o remover partes y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No opere este aparato ni algún otro que tenga el cordón o la clavija dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

ADVERTENCIA: Si no entera completamente, llame a un electricista calificado. No intente vencer esta función de seguridad.

8. Asegúrese que el botón de encendido/apagado esté en la posición de apagado (OFF) antes de enchufar el

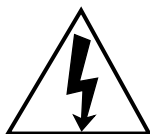
aparato en el tomacorriente. Siempre apague el aparato (OFF) antes de desconectarlo.

9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring puede provocar un incendio, un choque eléctrico o heridas.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni en un horno calentado.
11. No afile tijeras, hachas ni cualquier objeto cuyo filo que no entre fácilmente en las grietas de las ruedas de afilar.
12. No permita que el cordón cuelgue del borde del mesón o de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
13. Ponga el aparato sobre una superficie llana y segura antes de encenderlo.
14. ADVERTENCIA: MANIPULE LOS CUCHILLOS CON SUMO CUIDADO PARA PREVENIR LAS HERIDAS.
15. Nunca afile más de un cuchillo a la vez.
16. No lo utilice en exteriores.
17. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
18. No utilice aceite de afilar o ningún tipo de aceite lubricante con el Afilador Eléctrico Profesional Waring™ Commercial.
19. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO
SOLAMENTE**

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El largo del cable proveído con este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si fuera necesario usar un cable más largo, se podrá usar una extensión eléctrica aprobada. La clasificación nominal de la extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal de la cafetera. Es importante colocar la extensión sobre el mesón o la mesa de tal forma que niños no puedan tirar el mismo o tropezarse accidentalmente.



ADVERTENCIA

**RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN
NO LO ABRA**



**ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN,
NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE
PARTES QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES
DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.**



El símbolo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

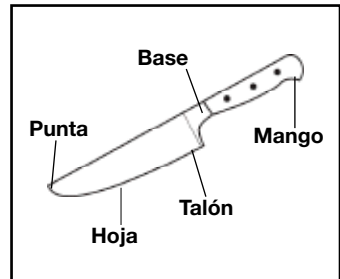
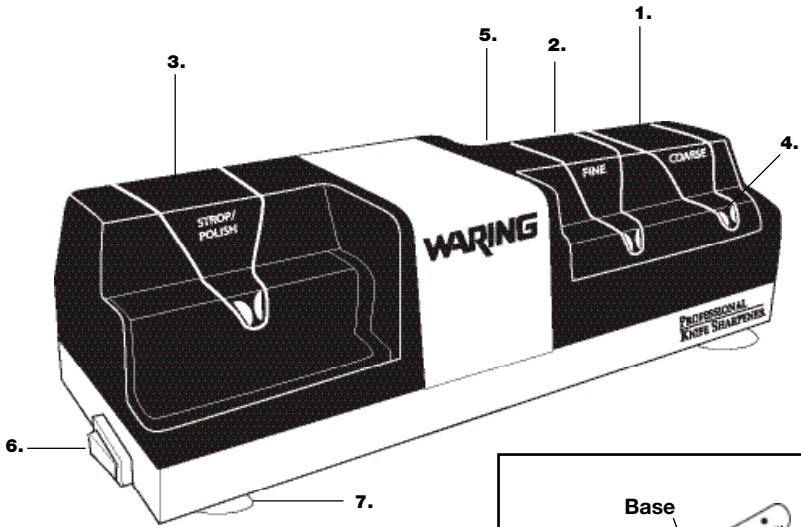


El símbolo de flecha relámpago dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de choque eléctrico a las personas.

CONSEJOS ÚTILES

1. Las hojas deben estar limpias antes de afilarlas. Si el cuchillo está sucio, límpielo y séquelo antes de afilarlo.
2. Ejerce una leve presión sobre el cuchillo durante el afilado.
3. Jale el cuchillo hasta que el filo salga del afilador. No pare a medio camino y no deje el cuchillo adentro del afilador mientras esté encendido.
4. Menos si se trata de un cuchillo con hoja especial, siempre afile los dos lados de la hoja a la vez.

PIEZAS



Cuchillo de cocina ordinario

1. Rueda de afilar de granos gruesos
2. Rueda de afilar de granos finos
3. Rueda de pulir
4. Guías
5. Cajón amovible magnetizado (no enseñado)
6. Botón de encendido/apagado
7. Ventosas
8. Cable (no enseñado)

PROTECCIÓN TÉRMICA

Su Afilador Eléctrico Profesional Waring™ Commercial está equipado con un sistema de protección térmica que apaga el aparato en caso de recalentamiento del motor. Si esto ocurriera, apague y desconecte el aparato, permita que el motor enfríe durante 20 minutos luego vuelva a conectar el aparato al tomacorriente.

MODO DE EMPLEO

Lea todas las instrucciones antes de usarlo.

1. Afile las hojas aserradas en la rueda de pulir únicamente. No las afile en las ruedas de afilar de granos gruesos o finos. Esto podría dañar las hojas.
2. Afile las hojas planas pasándolas sucesivamente en las tres ruedas. Nota: La rueda de afilar de granos gruesos sólo sirve para afilar hojas romas o lastimadas

AFILADO DE LAS HOJAS PLANAS

Enchufe y encienda (ON) el aparato. El indicador luminoso rojo se encenderá.

PASO 1 – Rueda de afilar de granos gruesos

Utilice la rueda de afilar de granos gruesos para afilar cuchillos nuevos o afilar hojas muy romas o lastimadas. Si la hoja no está muy roma o lastimada, empiece por el paso 2.

Inserte la hoja del cuchillo en la grieta derecha de la rueda de afilar de granos gruesos. El mango debería estar lo más cerca posible a la grieta y el talón debería encontrarse entre las guías. Cuando la hoja entre en contacto con la rueda de afilar, jale el cuchillo lentamente, ejerciendo una leve presión pero sin doblar la hoja. Si la punta del cuchillo es una

punta curva, levante el mango del cuchillo cuando la punta esté pasando por la rueda de afilar. Afile completamente la hoja. 4 a 5 segundos bastan para afilar cada lado de una hoja de 8 pulgadas. Las hojas más cortas se afilan en 2 a 3 segundos por lado y las hojas más largas en aproximadamente 6 segundos. Ahora, inserte la hoja en la grieta izquierda de la rueda de afilar de granos gruesos. Un paso en cada grieta debería ser suficiente. Si fuera necesario, haga un segundo paso

IMPORTANTE: Jale el cuchillo cuando la hoja entre en contacto con la rueda de afilar. No empuje el cuchillo. Haga suficientemente presión para que la hoja esté el contacto con la rueda de afilar. No es necesario ejercer más presión.

PASO 2 - Rueda de afilar de granos finos

Siga las mismas instrucciones, insertando la hoja en la grieta derecha, luego en la grieta izquierda de la rueda de afilar de granos finos. Uno o dos pasos por filo deberían ser suficientes para afilar la hoja.

PASO 3 – Rueda de pulir

La rueda de pulir con sentido de rotación inverso eliminará las virutas y pulirá la hoja. Inserte la hoja en la grieta derecha, luego en la grieta izquierda de la rueda de pulir. Uno o dos pasos por filo deberían ser suficientes. Cada paso afilará aún más la hoja.

AFILADO DE LAS HOJAS ASERRADAS

Su Afilador Eléctrico Profesional Waring™ Commercial puede afilar cualquier tipo de hojas aserradas. UTILICE SOLAMENTE LA RUEDA DE PULIR (PASO 3). La rueda de pulir afilará cada diente de la hoja aserrada. 3 a 6 pasos por lado deberían ser suficientes, más si la hoja está muy

roma. Si la hoja está muy lastimada, pase cada lado rápidamente (2 a 3 segundos para una hoja de 8 pulgadas) en la rueda de afilar de granos finos. No utilice mucho la rueda de afilar de granos finos pues podría dañar la hoja aserrada.

MANTENIMIENTO DE LAS HOJAS RECTAS

Para mantener las hojas rectas siempre afiladas, páselas una o dos veces en cada grieta de la rueda de pulir. Si esto no fuera suficiente, páselas en la rueda de granos finos. Si están muy romas o lastimadas, empiece con la rueda de granos gruesos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Ninguna de las piezas de su aparato necesita lubricación. Las ruedas no requieren agua. Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido. No utilice detergente o productos abrasivos.

Un cajón extraíble magnetizado recoge el polvo de metal debajo de las ruedas de pulir. De vez en cuando, saque el cajón, limpie el polvo de metal con un paño húmedo o un papel toalla y vuelva a instalarlo.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.	18
Pièces	22
Mode d'emploi	23
Nettoyage et entretien.	25

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes:

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de réduire le risque de choc électrique, ne placez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Les lames de couteau doivent être propres avant d'être affûtées.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
6. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
7. N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Rapportez-le à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté et réparé.

AVERTISSEMENT: Si la fiche ne s'insère pas bien, contactez un électricien qualifié. Ne contrez jamais cette mesure de sécurité.

8. Vérifiez que le bouton marche/arrêt est à la position arrêt (OFF) avant de brancher l'appareil. Éteignez l'appareil (OFF) avant de le débrancher.
9. N'utilisez que les accessoires recommandés par Waring®. L'utilisation d'autres accessoires peut provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.
10. Ne placez pas cet appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou dans un four allumé.
11. N'essayez pas d'affûter des lames de ciseaux, de hache ou tout autre type de lame qui n'entre pas librement dans les encoches.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
13. Placez l'appareil sur une surface stable avant de le mettre en marche.
14. AVERTISSEMENT : AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES, MANIPULEZ LES COUTEAUX AVEC SOIN.
15. N'affûtez jamais plus d'un couteau à la fois.
16. N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
17. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes souffrant d'un certain handicap.
18. N'utilisez pas d'huile à aiguiser ou autre huile lubrifiante avec l'Aiguiser Électrique Professionnel Waring™ Commercial.
19. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS
RÉSERVÉ À L'USAGE
DOMESTIQUE**

CORDON D'ALIMENTATION

Pour des raisons de sécurité, cet appareil inclut un cordon d'alimentation court.

Toutefois, vous pouvez utiliser un cordon d'alimentation plus long si vous le désirez. Veillez à ce que les spécifications électriques de ce dernier soient au moins égales à celles de l'appareil, ne le laissez pas pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il soit placé de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas y trébucher ou le tirer.

	AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE – NE PAS OUVRIR	
<p>AVERTISSEMENT: AFIN D'ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER DE L'APPAREIL. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR. TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.</p>		



Le point d'exclamation, à l'intérieur d'un triangle équilatéral, à pour objet de prévenir l'utilisateur de l'importance des instructions de fonctionnement et de maintenance, jointes à l'appareil.

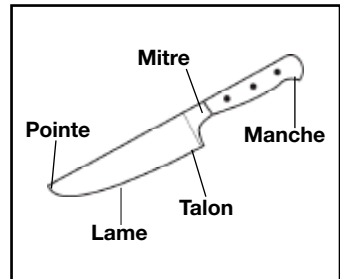
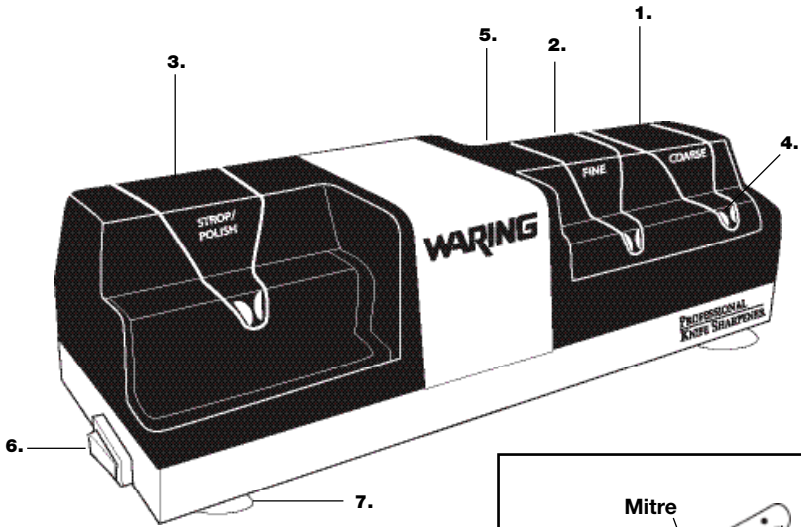


Le symbole composé d'une flèche en forme d'éclair à l'intérieur d'un triangle équilatéral, à pour objet d'alerter l'utilisateur de la présence d'un voltage dangereux non-isolé à l'intérieur du produit, qui pourrait être de magnitude suffisante au risque d'électrocution.

CONSEILS UTILES

1. Les lames devraient toujours être propres avant l'affûtage. Si elles ne le sont pas, lavez-les et séchez-les avant de les affûter.
2. Appuyez légèrement sur le couteau pendant l'affûtage.
3. Tirez sur le couteau jusqu'à ce que la lame sorte de l'aiguiseur. Ne vous arrêtez pas à mi-chemin et ne laissez pas le couteau dans l'aiguiseur alors que ce dernier est en marche.
4. À l'exception des lames spéciales, affûtez toujours les deux côtés du couteau à la fois.

PIÈCES



Couteau de cuisine ordinaire

1. Meule à grains grossiers
2. Meule à grains fins
3. Meule de polissage
4. Roulettes de guidage
5. Tiroir amovible magnétisé (non montré)
6. Bouton marche/arrêt
7. Ventouses
8. Cordon d'alimentation (non montré)

PROTECTION THERMIQUE

Votre Aiguiser Électrique Professionnel Waring™ Commercial est équipé d'un système de protection thermique qui arrêtera l'appareil en cas de surchauffe. Si l'appareil s'arrête abruptement, arrêtez-le, débranchez-le puis laissez le moteur se reposer pendant 20 minutes. Rebranchez l'appareil et continuez à affûter.

MODE D'EMPLOI

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. Affûtez les lames dentelées dans la meule de polissage uniquement. Ne les affûtez pas dans la meule à grains grossiers ou la meule à grains fins. Cela pourrait abîmer la lame.
2. Affûtez les lames plates en les passant successivement dans les trois meules. Note : La meule à grains grossiers n'est nécessaire que si la lame est très émoussée ou abîmée.

AFFÛTAGE DES LAMES PLATES

Branchez l'appareil et mettez-le en route (ON). Le voyant lumineux rouge s'allumera.

ÉTAPE 1 – Meule à grains grossiers

Utilisez la meule à grains grossiers pour affûter les couteaux pour la première fois ou aiguiser les lames très émoussées ou abîmées. Si la lame n'est pas très émoussée, passez directement à l'étape suivante.

Introduisez la lame du couteau dans l'encoche droite de la meule à grains grossiers. Approchez le manche ou la mitre le plus possible de l'encoche. Le talon devrait se trouver

entre les roulettes de guidage. Une fois que la lame entre en contact avec la meule, tirez le couteau lentement et régulièrement vers vous en appuyant légèrement, mais sans tordre la lame. Si la pointe du couteau n'est pas droite, soulevez le manche lorsque le bout de la lame arrive dans la meule. Affûtez complètement la lame. 4 à 5 secondes suffisent pour affûter chaque côté d'une lame de 8 pouces. Les lames plus courtes prennent 2 à 3 secondes, et les lames plus longues 6 secondes environ. Passez maintenant la lame dans l'encoche gauche de la meule à grains grossiers. Un passage dans chaque encoche devrait être suffisant. Si nécessaire, faites un deuxième passage dans chaque encoche.

IMPORTANT : Tirez le couteau vers vous dès que la lame entre en contact avec la meule. Ne poussez jamais le couteau. Appuyez suffisamment pour que la lame reste en contact avec la meule. Il est inutile d'appuyer plus.

ÉTAPE 2 - Meule à grains fins

Procédez de la même manière que durant l'étape 1, en introduisant la lame dans l'encoche droite puis dans l'encoche gauche de la meule à grains fins. Un ou deux passages de chaque côté devraient suffire.

ÉTAPE 3 - Meule de polissage

La meule de polissage à sens de rotation inverse éliminera les bavures et polira la lame. Introduisez la lame dans l'encoche droite, puis dans l'encoche gauche de la meule de polissage. Un ou deux passages de chaque côté devraient suffire. Chaque passage affilera encore plus la lame.

AFFÛTAGE DES LAMES DENTELÉES

Votre Aiguiseur Électrique Professionnel Waring™

Commercial affûte tout type de couteaux à lames dentelées. **UTILISEZ LA MEULE DE POLISSAGE UNIQUEMENT (ÉTAPE 3).** La meule de polissage affûtera chaque dent de la lame dentelée. 3 à 6 passages dans chaque encoche devraient suffire, plus si la lame est très émoussée. Si la lame est très abîmée, passez chaque côté rapidement (2 à 3 secondes pour une lame de 8 pouces) dans la meule à grains fins avant de passer à l'étape 3. N'abusez toutefois pas de la meule à grains fins. Cela pourrait altérer la lame dentelée.

MAINTENANCE DES LAMES DROITES

Vous pouvez maintenir les lames droites aiguisées en les passant une ou deux fois dans chaque encoche de la meule de polissage. Si cela n'est pas suffisant, passez-les dans la meule à grains fins. Si les lames sont très émoussées ou abîmées, commencez par la meule à grains grossiers.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Aucune des pièces de votre appareil n'a besoin d'être lubrifiée. Les meules ne requièrent pas d'eau. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un linge humide. N'utilisez pas de détergent ou de produits abrasifs.

Un tiroir amovible magnétisé collecte la poussière d'affûtage en dessous des meules à grains grossiers et fins. Retirez le tiroir de temps en temps et éliminez la poussière de métal à l'aide d'un linge humide avant de remettre le tiroir en place.

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	26
Bestandteile	30
Gebrauchsanleitung	32

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei jedem Gebrauch eines Elektrogeräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie die folgenden beachtet werden:

1. **DIE GESAMTE ANLEITUNG DURCHLESEN.**
2. Das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Sicherstellen, dass nur saubere Messerklingen in die professionelle Messerschärfmaschine von Waring Commercial eingelegt werden.
4. Keine Oberflächen berühren, die heiß sein könnten. Die vorgesehenen Griffe und Einstellknöpfe verwenden.
5. Tragbar – Das Netzkabel von der Steckdose abziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden und bevor das Gerät gereinigt wird. Vor dem Berühren abkühlen lassen.
6. Den Kontakt mit bewegten Teilen vermeiden.
7. Elektrogeräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, heruntergefallene oder auf irgendeine Weise beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen. Dies gilt auch für Geräte, an denen eine Funktionsstörung aufgetreten ist. Das Gerät zur Untersuchung, Reparatur und/oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Kundendiensteinrichtung zurückgeben
ACHTUNG: Wenn der Stecker nicht passt, einen qualifizierten Techniker hinzuziehen. Keinen Versuch unternehmen, den Stecker auf irgendeine Weise zu modifizieren.

8. Vor dem Anschließen des Netzkabels an einer Steckdose stets sicherstellen, dass der Netzschalter ausgeschaltet ist. Zum Trennen der Stromversorgung den Netzschalter ausschalten und dann den Netzstecker abziehen.
9. Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Waring™ Commercial empfohlen oder verkauft werden, kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
10. Das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochstelle oder eines erhitzten Ofens abstellen.
11. Keinen Versuch unternehmen, Scheren, Beilklingen oder irgendwelche anderen Klingen zu schärfen, die sich nicht mühelos durch die Spalten ziehen lassen.
12. Das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche herabhängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
13. Die eingeschaltete professionelle Messerschärfmaschine von Waring™ Commercial sollte sich stets auf einer stabilen Arbeitsfläche bzw. einem stabilen Tisch befinden.
14. **ACHTUNG: ZUM VERMEIDEN VON VERLETZUNGEN MESSER MIT GRÖSSTER VORSICHT VERWENDEN UND HANDHABEN.**
15. Das Gerät vor dem Einlegen einer Klinge stets einschalten und keinesfalls mehr als eine Klinge gleichzeitig schärfen.
16. Nicht im Freien verwenden.
17. Dieses Gerät darf nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.
18. An und mit der professionellen Messerschärfmaschine von Waring Commercial dürfen keine Honöle, kein Wasser und keine anderen Schmierstoffe verwendet werden.
19. Das Gerät ausschließlichen zum vorgesehenen Verwendungszweck gebrauchen.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN NUR ZUM HAUSGEBRAUCH

ANLEITUNG ZUM GEBRAUCH DES KURZEN NETZKABELS

Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgerüstet, um jegliches Risiko durch ein Verfangen im oder Stolpern über ein längeres Netzkabel zu vermeiden.

Bei Gebrauch eines längeren, abziehbaren Netzkabels oder Verlängerungskabels ist Folgendes zu beachten: (1) Die auf dem Kabel aufgedruckte Nennleistung muss mindestens der Nennleistung des Elektrogeräts entsprechen und (2) das längere Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsfläche oder den Tisch herunterhängt, sodass Kinder daran ziehen oder Personen versehentlich darüber stolpern können.

**IM INNEREN BEFINDEN SICH KEINE TEILE, DIE VOM BENUTZER GEWARTET WERDEN
KÖNNEN**

**REPARATURARBEITEN DÜRFEN NUR DURCH AUTORISIERTES SERVICEPERSONAL
AUSGEFÜHRT WERDEN**





Das in eine Pfeilspitze mündende Blitzschlagssymbol in einem gleichschenkligen Dreieck soll den Benutzer auf das Vorhandensein nicht isolierter, gefährlicher Spannungen im Produktgehäuse aufmerksam machen, die stark genug sein können, um eine Brand- oder Stromschlaggefahr darzustellen.

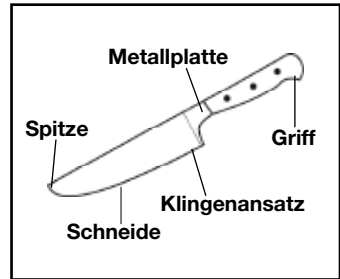
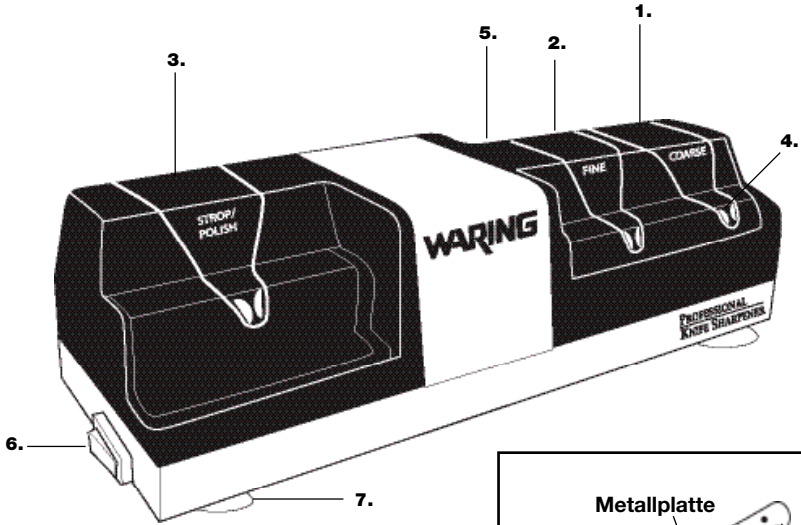


Das Ausrufezeichen in einem gleichschenkligen Dreieck soll den Benutzer auf wichtige Bedienungs- und Wartungs- (Instandhaltungs)-Hinweise in der Begleitliteratur zum Produkt aufmerksam machen.

HINWEISE ZUM ERZIELEN OPTIMALER ERGEBNISSE

1. Stets nur saubere Messer schärfen oder nachschärfen. Verschmutzte Messer vor dem Schärfen abwaschen und trocknen.
2. Zum Schärfen das Messer mit leichtem Druck nach unten drücken.
3. Die Klingen stets mit der vom Hersteller empfohlenen, konstanten Geschwindigkeit ganz durch die Maschine ziehen. Die Bewegung nicht anhalten oder das Messer absetzen, solange die Klinge die Schleifscheiben berührt.
4. Die Klinge stets abwechselnd durch den rechten und den linken Spalt ziehen. (Ausnahme: Spezialklingen, die nur auf einer Seite geschärft werden müssen.)

TYPISCHES KÜCHENMESSER



Typisches Küchenmesser

1. Grobschleifstation
2. Feinschleifstation
3. Abzieh-/Polierstation
4. Klingenföhrungsräder
5. Herausziehbare, magnetisierte Sammelschublade (nicht abgebildet)
6. Netzschalter
7. SaugnapffüÙe
8. Netzkabel (nicht abgebildet)

ZURÜCKSETZEN DES ÜBERHITZUNGSSCHUTZES

Die Messerschärfmaschine von Waring™ Commercial ist mit einem Motor-Überhitzungsschutz ausgerüstet. Wenn das Gerät bei starker Beanspruchung aussetzt, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie das Netzkabel ab. Lassen Sie den Motor ca. 20 Minuten lang abkühlen. Schließen Sie das Kabel anschließend wieder an und fahren Sie mit dem Gebrauch fort.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie mit dem Schärfen beginnen.

1. Schärfen Sie gezahnte Klingen nur in der Abzieh-/Polierstation und keinesfalls in der Grob- oder Feinschleifstation, da dadurch mehr Metall von den Zähnen abgetragen wird als nötig.
2. Ungezahnte Messerklingen können unter Gebrauch aller drei Stufen geschärft werden. Stufe 1 ist jedoch nur erforderlich, wenn das Messer sehr stumpf oder beschädigt ist.

SCHÄRFEN UNGEZAHLTER KLINGEN

Schließen Sie das Gerät am Netz an und schalten Sie es ein. Die rote Lampe leuchtet auf.

1. STUFE – Grobschliff

Die erste Schleifstufe – der Grobschliff – ist angezeigt, wenn ein Messer zum ersten Mal überhaupt geschärft wird oder es sehr stumpf ist, Scharten aufweist oder anderweitig beschädigt ist. Wenn das Messer bereits scharf ist, können Sie mit der 2. Stufe, dem Feinschliff, beginnen.

Legen Sie das Messer in den rechten Spalt des Grobschleifrads ein. Beim Einlegen des Messers sollte der Griff bzw. die Metallplatte so nahe wie möglich an die

Schleifspalten gehalten werden. Der dem Griff am nächsten gelegene Klingebereich sollte in das Klingenführungsrad gelegt werden. Wenn Sie hören, dass das Messer das Schleifrad berührt, ziehen Sie das Messer langsam zu sich hin. Behalten Sie dabei einen leichten Abwärtsdruck auf das Messer aufrecht, ohne dieses zu drehen. Achten Sie darauf, dass der Kontakt der Klinge mit dem Schleifrad stets gleich ist und aufrechterhalten wird. Wenn das Messer gekrümmt ist, heben Sie den Griff an, wenn sich die Messerspitze dem Spaltende nähert, sodass ein konstanter Druck auf die Klingenkantur beibehalten wird. Schärfen Sie die ganze Klinge. Zum Durchziehen einer 20 cm langen Klinge sollten etwa 4-5 Sekunden benötigt werden. Kürzere Klingen werden in 2-3 Sekunden, längere Klingen in 6 Sekunden durchgezogen. Ziehen Sie die Klinge dann ihrer ganzen Länge nach einmal durch die linke Spalte des Grobschleifrads. Wechseln Sie die Spalten nach jedem Schleifdurchgang ab, um eine gleichmäßig geschliffene Schneide zu gewährleisten. In der 1. Stufe sollte es genügen, die Klinge ein- oder zweimal durch jeden Spalt hindurch zu ziehen. Gehen Sie dann zur 2. Stufe über.

WICHTIG: Sie sollten unmittelbar nach dem Einlegen der Klinge damit beginnen, sie zu sich hin durchzuziehen. Drücken Sie die Klinge keinesfalls von sich weg. Üben Sie gerade so viel Druck aus, dass der Kontakt mit dem Schleifrad sichergestellt wird. Ein stärkerer Druck ist unnötig und bewirkt kein besseres Schärfen.

2. STUFE – Feinschliff

Schärfen Sie die Klinge nun in der Feinschliffstation, wobei genauso vorzugehen ist wie beim Grobschleifen. Ziehen Sie die Klinge einmal durch den rechten und einmal durch den linken Spalt. Schleifen Sie wie beim Grobschleifen abwechselnd im linken und rechten Spalt und ziehen Sie das Messer mit gleichmäßiger Geschwindigkeit durch. Pro Seite muss die Klinge nur ein oder zweimal durchgezogen werden, um sie wie gewünscht zu schärfen. Gehen Sie dann zur 3. Stufe über.

3. STUFE – Abziehen/Polieren

Mit diesem Schritt wird der Schärfprozess abgeschlossen. Beim Abziehen wird der Schleifgrat von der Messerklinge entfernt und diese gleichzeitig poliert. Die patentierte Rückwärtswirkung ist notwendig, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erzeugen. Normalerweise genügt ein ein- oder zweimaliges paarweises Durchziehen an dieser Station, um die Klinge abschließend zu schärfen. Schleifen Sie wie bei den Schleifstufen 1 und 2 abwechselnd im linken und rechten Spalt und ziehen Sie das Messer mit gleichmäßiger Geschwindigkeit durch. Durch zusätzliches Durchziehen in der Abzieh-/Polierstation wird die Schneide noch weiter geschärft.

Verfahren zum Schärfen gezahnter Klingen

Mit der professionellen Messerschärfmaschine von Waring™ Commercial können alle Arten gezahnter Klingen geschärft werden.

VERWENDEN SIE ZUM SCHÄRFEN GEZAHNTER KLINGEN NUR DIE 3. STUFE (ABZIEHEN/POLIEREN).

Dadurch werden die Zähne entlang der Klingen geschärft und es entstehen kleine Schneiden entlang der Zahnkanten. Es sollte genügen, die Klinge etwa 3- bis 6-mal abwechselnd auf jeder Seite der Abzieh-/Polierstation durchzuziehen. Sehr stumpfe Messer müssen möglicherweise auch öfter durchgezogen werden. Wenn die Schneide eines Messers schwer beschädigt wurde, können Sie sie sowohl im linken als auch im rechten Spalt der 2. Schleifstufe (Feinschleifen) einmal etwas schneller durchziehen (in 2-3 Sekunden bei einer 20-cm-Klinge). Ziehen Sie sie anschließend mehrmals an Station 3 (Abziehen/Polieren) durch. Bei einem übermäßig starken Gebrauch der 2. Stufe wird zu viel Metall von der Klinge abgetragen, wodurch gezahnte Messer unbrauchbar werden können.

NACHSCHÄRFEN UNGEZAHRTER KLINGEN

Ungezahnte Messer können schnell nachgeschärft werden, indem sie ein paar Mal abwechselnd durch die Spalten der 3. Stufe gezogen werden. Wenn sich das Messer in der 3. Stufe nicht ausreichend schärfen lässt, sollte es ausreichen, seine Klinge abwechselnd ein- oder zweimal paarweise an der 2. Station und dann abwechselnd ein- oder zweimal paarweise an der 3. Station durchzuziehen. Wenn die Klinge übermäßig stumpf geworden ist, können Sie auch bei der 1. Stufe beginnen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bewegte Teile, der Motor, die Lager und die Schleifflächen müssen nicht geschmiert werden. Außerdem müssen die Schleifräder nicht mit Wasser benetzt werden. Die Außenflächen der Messerschärfmaschine können mit einem feuchten Tuch vorsichtig abgewischt werden. Verwenden Sie weder Reinigungs- noch Scheuermittel.

Zwischen den Schleifrädern der Grob- und Feinschliffstufe sammelt sich mit der Zeit Metallstaub an. Unter den Schleifrädern auf der Rückseite des Geräts befindet sich eine herausziehbare Sammelschublade. Entfernen Sie diese ab und zu und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch aus. Dadurch werden alle Metallspäne entfernt. Setzen Sie die Schublade wieder ein.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	35
Onderdelen	39
Gebruiksaanwijzing	40

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de fundamentele veiligheidsmaatregelen altijd gevolgd worden, inclusief de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES.**
2. Ter bescherming tegen elektrische schok mag het apparaat niet in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden.
3. Zorg ervoor dat er uitsluitend schone mesbladen in de professionele messenslijper van Waring™ Commercial geplaatst worden.
4. Raak geen oppervlakken aan die heet kunnen zijn. Gebruik de gemonteerde handgrepen en knoppen.
5. Draagbaar apparaat: trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u er onderdelen aan bevestigt of ervan verwijdert, en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat vóór hantering afkoelen.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan.
7. Een huishoudapparaat of andere elektrische apparaten mag/mogen nooit met een beschadigd snoer of beschadigde stekker gebruikt worden, of wanneer het apparaat slecht werkt, op de vloer gevallen of op de een of andere manier beschadigd geraakt is. Breng het naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om te worden nagekeken, gerepareerd en/of opnieuw afgesteld.

WAARSCHUWING: Indien de stekker niet past, neemt u contact op met een erkende elektricien; probeer niet het stopcontact op enige wijze te veranderen.

8. Controleer te allen tijde of de controleknop op UIT staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Om het apparaat uit te schakelen moet de controleknop op UIT worden gezet en daarna de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
9. Het gebruik van hulpstukken die niet door Waring™ worden aanbevolen of verkocht kunnen brand, elektrische schok of letsel tot gevolg hebben.
10. Niet in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of verhitte oven plaatsen.
11. Geen scharen, bijlen of andere bladen slijpen die niet goed in de gleuven passen.
12. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, en laat het geen hete oppervlakken aanraken.
13. Wanneer het “AAN” staat moet de professionele messenslijper van Waring™ Commercial altijd op een vast aanrecht of vaste tafel staan.
14. WAARSCHUWING: OM LETSEL TE VERMIJDEN MOETEN MESSEN MET DE UITERSTE VOORZICHTIGHEID GEBRUIKT EN GEHANTEERD WORDEN.
15. Voordat een mes- of ander blad in het apparaat wordt gestoken moet het AAN (ingeschakeld) zijn, en er mag nooit meer dan één blad tegelijk worden geslepen.
16. Niet buitenshuis gebruiken.
17. Dit apparaat mag niet door of in de buurt van kinderen, of door mensen met bepaalde lichamelijke handicaps gebruikt worden.
18. Gebruik geen hoonolie, water of andere smeermiddelen op de professionele messenslijper van Waring™ Commercial.
19. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
UITSLUITEND VOOR
HUISHOUELIJK GEBRUIK**

INSTRUCTIES VOOR HET KORTE SNOER

Om het risico van verward raken in, of struikelen over een langer snoer te verminderen wordt een kort netsnoer bij het apparaat geleverd.

Indien er een langer afneembaar netsnoer of verlengsnoer gebruikt wordt, (1) moet de gemarkeerde spanning van het verlengsnoer minstens gelijk zijn aan de elektriciteitsspanning van het apparaat, en (2) moet het langere snoer zodanig worden uitgelegd dat het niet over het aanrecht of tafelrand hangt zodat kinderen er niet aan kunnen trekken of er niet per ongeluk over gestruikeld wordt.

De betekenis van de bliksemschicht met het pijlpuntsympool in een gelijkzijdige driehoek is om de gebruiker attent te maken op de aanwezigheid van

PERSONEEL WORDEN UITGEVOERD



niet-geïsoleerde, gevaarlijke elektrische spanning in de behuizing van het product, die krachtig genoeg kan zijn om brandgevaar op te leveren of een elektrische schok aan personen kan geven.

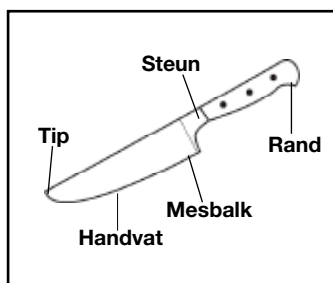
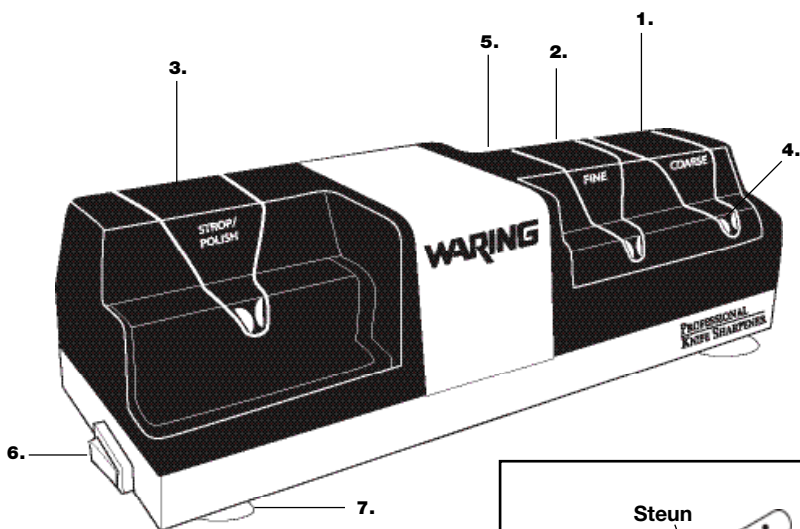


De betekenis van het uitroepteken in een gelijkzijdige driehoek is om de gebruiker attent te maken op de aanwezigheid van een belangrijke bedienings- en onderhouds- (service) instructie in de bij het apparaat geleverde literatuur.

VOOR DE BESTE RESULTATEN:

1. Gebruik te allen tijde schone messen voordat ze geslepen of opnieuw geslepen worden. Als de messen vuil zijn moeten de bladen vóór het slijpen gewassen en gedroogd worden.
2. Gebruik lichte neerwaartse druk tijdens het slijpen.
3. Slijp de bladen op dezelfde wijze en op de aanbevolen snelheid over de gehele lengte van het blad. De beweging mag bij contact met de slijpschijven nooit onderbroken of gestopt worden.
4. Wissel het slijpen altijd van de rechter- naar de linkergleuf af (met uitzondering van speciale bladen die alleen aan één kant geslepen hoeven worden).

ONDERDELEN



Normaal Keukenmes

1. Grove slijpplaats
2. Fijne slijpplaats
3. Aanzet-/polijstplaats
4. Bladgeleidewielen
5. Uitneembare gemagnetiseerde lade (niet afgebeeld)
6. Aan-/Uit-schakelaar
7. Zuignapvoeten
8. Netsnoer (niet afgebeeld).

DE THERMISCHE BESCHERMING OPNIEUW

INSTELLEN

Om de motor tegen oververhitting te beschermen is uw Waring™ Commercial messenslijper uitgerust met een thermisch beschermingsinrichting. Als de motor bij veelvuldig gebruik zou stoppen, schakelt u de stroomschakelaar uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat de motor ongeveer 20 minuten afkoelen, sluit het apparaat daarna opnieuw aan en hervat het gebruik ervan.

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees alle instructies voordat u begint te slijpen.

1. Gekartelde bladen mogen alleen in de aanzet-/ polijstplaats geslepen worden; gekartelde bladen moeten niet in de grove of fijne slijpplaatsen geslepen worden, aangezien dit meer metaal dan noodzakelijk van de gekartelde randen verwijdert.
1. Bladen met rechte randen kunnen met gebruikmaking van alle drie stappen geslepen worden; stap 1 is echter alleen noodzakelijk wanneer het mes erg bot of beschadigd is.

BLADEN MET RECHTE RANDEN SLIJPEN

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het rode lampje gaat branden.

STAP 1 – Grof slijpen

De stap voor grof slijpen moet worden gebruikt wanneer een mes de eerste keer geslepen wordt of het mes erg bot, gekerfd of beschadigd is. Als het mes al scherp is kunt u met stap 2 beginnen, Fijn slijpen.

Steek het mes in de rechtergleuf van het grove slijpwiel. Het mes moet zodanig geplaatst zijn dat het handvat of de messteun zo dicht mogelijk bij de slijpgleuven zit. Het bladgebied dat zich het dichtst bij het handvat bevindt moet in het bladgeleidewiel geplaatst zijn. Wanneer u het

mes contact met het slijpwieltrekken trekt u het mes langzaam naar u toe terwijl u een lichte neerwaartse druk zonder draaien op het mes uitoefent. Handhaaf gelijkmatig contact van het blad. Voor een gebogen mes tilt u het handvat omhoog wanneer het mes het einde van de gleuf nadert, maar u moet constante druk op de contour van het blad handhaven en het volledige blad slijpen. Een 20 cm (8 in.) blad erdoor trekken neemt ongeveer 4-5 seconden in beslag. Kortere bladen worden er in 2-3 seconden doorgetrokken, en langere bladen in 6 seconden. Herhaal dit daarna met één keer erdoor trekken over de gehele lengte in de linkergleuf van het grove slijpwieltrekken. Wissel altijd tussen de gleufen af na elke keer erdoor trekken, om de mesrand gelijkmatig te houden. Voor stap 1 zult u bemerken dat slechts één of twee keer in elke gleuf erdoor trekken voldoende is. Ga nu verder met stap 2.

BELANGRIJK: Nadat het blad erin gestoken is moet u het onmiddellijk naar u toe beginnen te trekken. Het blad moet nooit van u weg worden geduwd. Pas net genoeg druk toe om contact met het slijpwieltrekken te maken; u hoeft geen extra druk toe te passen, wat het slijpproces niet beter maakt.

STAP 2 – Fijn slijpen

Gebruik dezelfde procedure zoals hierboven beschreven voor grof slijpen om het blad in de fijne slijpplaats te slijpen. Trek het blad één keer door de rechtergleuf en één keer door de linkergleuf. Zoals het geval was bij de grove slijpplaats, moet u het erdoor trekken altijd van de rechter- naar de linkergleuf en op een zeer gestaag tempo afwisselen. Er zijn slechts één of twee keer erdoor trekken aan elke kant nodig om de gewenste scherpheid te verkrijgen. Ga nu verder met stap 3.

STAP 3 – Aanzetten/polijsten

Deze stap voltooit het slijpproces. Aanzetten verwijdert de bramen van het mesblad en polijst het gelijktijdig.

De gepatenteerde keeractie is noodzakelijk voor het

verkrijgen van een vlijmscherpe rand. Normaal gesproken zijn slechts één of twee keer erdoor halen op deze plaats voldoende om het proces te voltooien. Zoals in stap 1 en 2 het geval is, moet u het erdoor trekken altijd van de rechter-naar de linkergleuf en op een zeer gestaag tempo afwisselen. Het blad er meer keren in de aanzet-/polijstplaats doorhalen maakt de rand zelfs nog scherper.

Procedure voor het slijpen van gekartelde bladen

Met de professionele messenslijper van Waring™ Commercial kunt u allerlei soorten gekartelde randen slijpen.

GEbruik VOOR HET SLIJPEN VAN EEN GEKARTELDE RAND ALLEEN STAP 3 (AANZETTEN/POLIJSTEN). Dit slijpt de zaagtanden van de tanding en vormt kleine bladen langs de rand van die tanden. Ongeveer 3 tot 6 keer afgewisseld aan elke kant van de aanzet-/polijstplaats erdoor trekken is voldoende. Voor een erg bot mes is het mogelijk dat meer keren erdoor halen noodzakelijk is. Bij een ernstig beschadigde mesrand kunt u één keer erdoor trekken op een hogere snelheid doen (2-3 seconden voor een 20 cm (8 in. blad) in elke rechter- en linkergleuf in stap 2 (fijn slijpen). Nadat u hiermee klaar bent trekt u het blad er in stap 3 (aanzetten/polijsten) een aantal keren door. Overmatig gebruik van stap 2 verwijdert te veel metaal van het blad, en kan een gekarteld mes bederven.

BLADEN MET RECHTE RANDEN OPNIEUW SLIJPEN

U kunt messen met rechte mesranden snel opnieuw slijpen door ze er een klein aantal keren afwisselend door te trekken in stap 3. Mocht stap 3 uw mes niet voldoende slijpen, kunnen één of twee keer afwisselende keren erdoor halen in stap 2 voldoende zijn, gevolgd door één of twee keer afwisselende keren erdoor trekken in stap 3. U kunt met stap 1 beginnen wanneer het mes erg bot is.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Geen van de bewegende onderdelen, de motor, lagers of slijpoppervlakken heeft smeermiddelen nodig. U hoeft geen water op schurende onderdelen te gebruiken. De buitenkant van de messenslijper kan voorzichtig met een vochtige doek schoongemaakt worden. Gebruik geen schoonmaak- of schurende middelen.

Onder de grove en fijne slijpwielen zal metaalstof zich geleidelijk verzamelen. Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich een uitneembare lade onder de slijpwielen. Trek de lade er van tijd tot tijd uit en veeg hem schoon met een vochtige doek of papierhanddoek; dit verwijdert tevens al het metaalstof. Zet de lade er weer in.

SOMMARIO

Precauzioni importanti	44
Parti	48
Istruzioni per l'uso	50

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'uso di elettrodomestici occorre sempre seguire alcune precauzioni fondamentali di sicurezza, tra le quali:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
3. Verificare di inserire soltanto lame pulite nell'affilacoltelli professionale Waring™ Commercial.
4. Non toccare superfici calde e usare le maniglie o i manici forniti.
5. Apparecchio portatile: staccare dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di aggiungere o rimuovere parti o prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di toccarlo.
6. Evitare il contatto con parti in movimento.
7. Non usare apparecchi o altre attrezzature elettriche con cavi o spine danneggiati, oppure in seguito a guasti, cadute o danni. In tal caso rstituire l'apparecchio al più vicino centro autorizzato di assistenza per un eventuale esame, regolazione o riparazione.
AVVERTENZA: Se la spina non combacia, rivolgersi a un elettricista. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.
8. Verificare sempre che l'interruttore sia spento prima di inserire il cavo nella presa. Prima di estrarre il cavo dalla presa, spegnere l'interruttore.

9. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Waring™ Commercial potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non collocare l'apparecchio accanto a piastre calde a gas o elettriche o a un forno riscaldato.
11. Non tentare di affilare forbici, lame di scure o altri tipi di lame non facilmente inseribili nelle fessure.
12. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo di un tavolo o di un banco ed evitare che tocchi superfici calde.
13. Una volta acceso, l'affilacoltelli professionale Waring™ Commercial deve trovarsi sempre su un banco o un tavolo stabile.
14. AVVERTENZA: PER EVITARE LESIONI, USARE E MANEGGIARE I COLTELLI CON ESTREMA ATTENZIONE.
15. Accendere sempre l'apparecchio prima di inserire una lama e non affilare mai più di una lama per volta.
16. Non usare all'aperto.
17. L'apparecchio non deve essere usato da bambini o nelle loro vicinanze, oppure da disabili.
18. Non usare oli per levigatura, acqua o altri lubrificanti con l'affilacoltelli professionale Waring™ Commercial.
19. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.

**CONSERVARE QUESTE
ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO**

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

Per limitare il rischio di rimanere impigliati o di inciampare in un cavo lungo, viene fornito in dotazione un cavo di alimentazione corto.

Nel caso in cui venga usato un cavo di alimentazione o una prolunga staccabile di maggiore lunghezza, (1) la potenza nominale indicata della prolunga deve corrispondere almeno alla potenza nominale dell'apparecchio e (2) il cavo più lungo deve essere posizionato in modo che non penda da un banco o da un tavolo, dove un bambino potrebbe tirarlo o si potrebbe accidentalmente inciampare.





Il simbolo di un lampo con una freccia all'interno di un triangolo equilatero segnala all'utente la presenza di una "tensione pericolosa" non isolata all'interno del prodotto di un'entità sufficiente per presentare un rischio di incendio o di scosse elettriche per le persone.

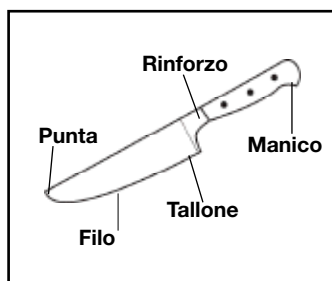
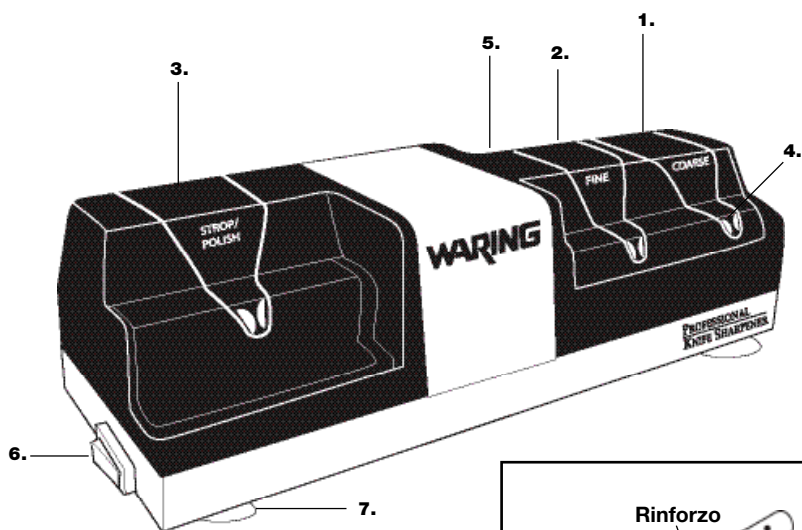


Il simbolo di un punto esclamativo all'interno di un triangolo equilatero segnala all'utente la presenza di istruzioni importanti sul funzionamento e sulla manutenzione (assistenza) nella documentazione fornita con l'apparecchio.

PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI

1. Usare sempre coltelli puliti prima di affilarli o riaffilarli. Se i coltelli sono sporchi, lavare e asciugare le lame prima dell'affilatura.
2. Esercitare una leggera pressione verso il basso durante l'affilatura.
3. Passare sempre le lame a una frequenza costante e alla velocità raccomandata su tutta la lunghezza. Non interrompere mai il movimento una volta a contatto con i dischi abrasivi.
4. Alternare sempre i passaggi nelle fessure di destra e sinistra (ad eccezione delle lame speciali che vanno affilate su un unico lato).

PARTI



Tipico coltella da cucina

1. Mola a grana grossa
2. Mola a grana fine
3. Vano per rifinitura/lucidatura
4. Ruote di guida per la lama
5. Vassoio magnetico estraibile (non illustrato)
6. Interruttore di accensione/spegnimento
7. Piedini a ventosa
8. Cavo di alimentazione (non illustrato)

RIPRISTINO DELLA PROTEZIONE TERMICA

L'affilacoltelli Waring™ Commercial è dotato di un termoprotettore che consente di proteggere il motore in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchio cessa di funzionare in condizioni di uso intenso, spegnere l'interruttore e staccare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare il motore per circa 20 minuti, quindi ricollegare l'apparecchio alla presa elettrica e riprendere l'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di procedere all'affilatura, leggere tutte le istruzioni.

1. Affilare le lame seghettate soltanto nel vano per la rifinitura/lucidatura. Non usare le mole a grana grossa o fine in quanto elimineranno dalle seghettature più metallo del necessario.
2. Le lame a filo liscio possono essere affilate mediante tutte le tre fasi descritte di seguito, tuttavia, occorre seguire la fase 1 soltanto in presenza di lame molto smussate o danneggiate.

AFFILATURA DI LAME A FILO LISCIO

Collegare l'apparecchio alla presa elettrica e accenderlo. La spia rossa si illumina.

FASE 1 – Grana grossa

La fase a grana grossa deve essere usata durante la prima affilatura di un coltello, oppure se la lama è molto smussata, scheggiata o danneggiata. Se il coltello è già affilato, passare alla fase 2, grana fine.

Inserire il coltello nella fessura destra della mola a grana grossa. Il coltello va posizionato con il manico o il rinforzo il più vicino possibile alle fessure di molatura. L'area della lama più vicina al manico va posizionata entro la ruota di guida per la lama. Quando si sente il contatto tra il coltello e la mola, tirare lentamente il coltello verso di sé, mantenendo una leggera pressione costante sul coltello,

senza ruotarlo. Mantenere un contatto uniforme della lama. Se il coltello è curvo, sollevare il manico mentre la punta del coltello raggiunge la parte finale della fessura, mantenendo una pressione costante sul profilo della lama. Affilare tutta la lama. Una lama da 20 cm richiede circa 4-5 secondi per passaggio, lame più corte 2-3 secondi e più lunghe 6 secondi. Ripetere quindi con un passaggio lungo l'intera lunghezza nella fessura sinistra della mola a grana grossa. Alternare sempre le fessure dopo ogni passaggio per mantenere proporzionato il filo della lama. Per la fase 1 bastano uno o due passaggi in ciascuna fessura. Passare ora alla fase 2.

IMPORTANTE: una volta inserita la lama, cominciare immediatamente a tirarla verso di sé. Non spingere mai la lama lontano da sé. Esercitare una pressione appena sufficiente a creare il contatto con la mola: un'ulteriore pressione è superflua e non serve a migliorare l'affilatura.

FASE 2 – Grana fine

Seguendo la stessa procedura descritta per la grana grossa, affilare la lama nella mola a grana fine. Passare la lama una volta attraverso la fessura destra e una volta nella fessura sinistra. Così come per la mola a grana grossa, alternare sempre i passaggi nelle fessure destra e sinistra con un ritmo costante. Per ottenere l'affilatura desiderata bastano uno o due passaggi per lato. Passare ora alla fase 3.

FASE 3 – Rifinitura/lucidatura

Questa fase conclude il processo di affilatura. La rifinitura elimina la sbavatura dalla lama lucidandola contemporaneamente. L'azione inversa brevettata è necessaria per ottenere un filo perfettamente tagliente. Normalmente bastano uno o due paia di passaggi in questo vano per completare il processo. Analogamente alle fasi 1 e 2, alternare sempre i passaggi nelle fessure destra e sinistra con un ritmo stabile. Ulteriori passaggi nel vano di rifinitura/

lucidatura affilano ulteriormente la lama.

Procedura per l'affilatura di lame seghettate

L'affilacoltelli professionale Waring™ Commercial consente di affilare tutti i tipi lame seghettate.

PER L'AFFILATURA DI UNA LAMA SEGHETTATA SEGUIRE SOLO LA FASE 3 (RIFINITURA/LUCIDATURA). Ciò consente di affilare i denti delle seghettature, formando piccole lame lungo il filo dei denti. Saranno sufficienti circa 3 - 6 passaggi alternati per ciascun lato del vano di rifinitura/lucidatura. Se il coltello è molto smussato occorreranno ulteriori passaggi. Se la lama è notevolmente danneggiata, effettuare un passaggio a un ritmo più rapido (2-3 secondi per una lama da 20 cm) in ciascuna delle fessure destra e sinistra della fase 2 (grana fine). Dopodiché effettuare una serie di passaggi della fase 3 (rifinitura/lucidatura). Un uso eccessivo della fase 2 comporterà la rimozione di troppo metallo dalla lama, rovinando il coltello seghettato.

RIAFFILATURA DI LAME A FILO LISCIO

Per riaffilare rapidamente coltelli a filo liscio bastano alcuni passaggi alternati della fase 3. Se ciò non consente di affilare correttamente il coltello, aggiungere una o due paia di passaggi alternati della fase 2, seguiti da uno o due passaggi alternati della fase 3. Se il coltello è molto smussato, partire dalla fase 1.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non occorre lubrificare le parti in movimento, il motore, i cuscinetti o le superfici per l'affilatura. Le parti abrasive non necessitano di pulizia con acqua. L'esterno dell'affilacoltelli può essere pulito accuratamente con un panno umido, senza usare detergenti o sostanze abrasive.

Sotto le mole a grana grossa e fine si accumulerà lentamente della polvere di metallo. Sul retro dell'apparecchio, al di sotto delle mole si trova un vassoio estraibile. Rimuoverlo occasionalmente e pulirlo con un panno umido o con una

salvietta di carta per eliminare i residui di metallo, quindi riposizionarlo.

Waring Commercial
Ella T. Grasso
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China

©2007

WKS800E/K IB

07WI31039

IB-7974