

The speed at which you pull the blade through the sharpening slots will determine the amount of metal removed from the edge. A very slow pass will remove more metal than a quick pass. When drawing the blade through the slots, allow approximately one second for each two inches of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately three seconds for each pass.

5. Move to the other sharpening slot and repeat this process to sharpen the other side of your blade.

6. Continue alternating passes between the two slots at the recommended speed until your knife blade is sharp. For best results and to reduce excessive wheel wear, do the same number of pulls on each side of your blade.

Manual Sharpening
Smith's recommends using the manual finishing slot to complete the sharpening process. The crossed ceramic rods will remove any burrs left on your blade from the synthetic sharpening wheel and hone both sides of your blade to razor sharpness.

1. Hold the blade perpendicular to the table and center the heel of the blade in the bottom of the crossed ceramic rods.

2. Starting at the heel of the blade, pull the blade through the crossed ceramic rods while applying light, downward pressure (never back and forth). Remember to lift at the end of the stroke to sharpen the tip of your blade.

3.Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

La vitesse à laquelle vous tirez la lame par les fentes d'affûtage détermine la quantité de métal retiré du tranchant. Une passe très lente retire plus de métal qu'une passe rapide. En tirant la lame à travers les fentes, prévoyez environ une seconde pour chaque cinq centimètres de lame. Par exemple, si l'affûtage d'un couteau avec une lame de 15 cm, vous devriez prendre environ trois secondes pour chaque passe.

5. Passez à l'autre fente d'affûtage et refaites cette action pour affûter l'autre côté de la lame.
6. Continuez d'alterner les passes entre les deux fentes. Pour obtenir de meilleurs résultats et réduire une usure excessive de la roue, il est important de faire le même nombre de passes sur chaque côté de la lame.

Affûtage manuel

Smith's recommande l'utilisation de la fente d'affûtage manuel pour achever la démarche d'affûtage. Les tiges croisées en céramique éliminent les bavures laissées sur la lame par la roue d'affûtage synthétique et finissent les deux côtés de votre lame avec un tranchant aussi affilé qu'une lame de rasoir.

1. Tenez la lame perpendiculairement à la table et centrez l'appui de la lame au bas des tiges croi sées en céramique.
2. En commençant au talon de la lame, tirez la lame par les tiges croisées en céramique en appuyant légèrement (ne faites jamais un mouvement de va-et-vient). N'oubliez pas de soulever légèrement le manche à la fin du passage pour affûter la pointe de la lame.
3. Répétez cette action jusqu'à ce que la lame soit affilée comme une lame de rasoir. Généralement, trois ou quatre passes suffisent.

4. Répétez ce processus jusqu'à ce que votre lame soit parfaitement affilée.

La velocidad a la que usted jale la hoja a través de las ranuras de afilar determinará la cantidad de metal removido del borde. Una pasada muy lenta removerá más metal que una pasada rápida. Cuando jale la hoja a través de las ranuras, dé aproximadamente un segundo por cada dos pulgadas (5 cm) de hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con una hoja de 6 pulgadas (15 cm), debería tomarle aproximadamente tres segundos por cada pasada.

5. Muévase a la otra ranura de afilar y repita el proceso para afilar el otro lado de la hoja.

6. Continúe alternando las pasadas entre las dos ranuras a la velocidad recomendada hasta que la hoja del cuchillo tenga filo. Para mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de la rueda, haga el mismo número de jaladas en cada lado de la hoja.

Afilado Manual

Smith's recomienda usar la ranura de acabado manual para completar el proceso de afilado. Las barras de cerámica cruzadas removerán cualquier grumo de la rueda de afilar sintética que haya quedado en la hoja y afilará ambos lados de la hoja como una hoja de afeitar.

1. Sostenga la hoja perpendicular a la mesa y centre el tacón de la hoja en la parte inferior de las barras de cerámica cruzadas.

2. Comenzando en el tacón de la hoja, júlela a través de las barras de cerámica cruzadas mientras aplica una leve presión hacia abajo (nunca de atrás hacia delante). Recuérdese de levantarla al final de la pasada para afilar la punta.

3. Repita este proceso hasta que la hoja tenga el filo de una hoja de afeitar. Usualmente lo que se necesita son tres o cuatro pasadas.

Frequently Asked Questions

Q: How often should I sharpen my knives?

A: Sharpen your knife before each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have honed the knife blade and it no longer slices food with ease, use the electric sharpening wheel plus the manual finishing slot to put a new razor sharp edge on your blade.

Q: How can I tell if my knife is sharp?

A: Use it to slice food. If the knife does not slice food with ease, it needs additional sharpening.

Q: My knife is not sharp and I've gone through the whole knife sharpening process. What am I doing wrong?

A: Although unusual, there are times when you have to repeat both sharpening stages more than once or make more passes through the mechanical sharpening slots. This may occur during the first sharpening of a knife or if a knife was sharpened incorrectly by another process. It may also occur when sharpening blades made of tempered steel, which are extremely hard, such as some hunting knives.

You can use the Smith's electric knife sharpener to sharpen these type of knives, but you may have to repeat the process several times or make numerous passes through the mechanical sharpening slots (in excess of 10 times or more for extreme cases). This extended process will only be necessary the first time you use the sharpener for this type of blade. Thereafter, you will be able to sharpen the blade following the normal sharpening procedures.

Q: Sometimes the sharpening wheel stalls when I am drawing the knife through the blade guides. What causes this?

A: The knife sharpener is designed so that very little effort is needed to draw the blade through the sharpening slots. If excessive downward pressure is applied to the knife as it is being pulled through the sharpening slots, the sharpening wheel will stall.

Foire aux questions
Q: À quelle fréquence devrais-je affûter mes couteaux?
R: Affûtez votre couteau avant chaque utilisation si vous désirez conserver un bord tranchant comme une lame de rasoir. Après une utilisation exhaustive, si vous avez rodé la lame du couteau et s'il ne tranche plus les aliments facilement, utilisez la roue d'affûtage électrique en plus de la fente d'affûtage manuel pour que votre lame ait un nouveau bord tranchant comme une lame de rasoir.

Q: Comment puis-je savoir si mon couteau est tranchant?
R: Utilisez-le pour trancher les aliments. Si le couteau ne tranche pas facilement les aliments, il faut l'affûter.

Q: Mon couteau n'est pas affûté et j'ai suivi toute la démarche d'affûtage du couteau. Qu'est-ce que je n'ai pas fait?

R: Bien que ce soit rare, il arrive que vous deviez faire les deux étapes d'affûtage plus d'une fois ou faire plusieurs passes dans les fentes d'affûtage mécanique. Cela peut se produire avec le premier affûtage d'un couteau ou si un couteau a été affûté de manière inappropriée par un autre procédé. Cela peut également se produire lors de l'affûtage de lames en acier trempé, qui sont extrêmement dures, comme certains couteaux de chasse.

Vous pouvez utiliser l'affûteur électrique pour couteaux de Smith's pour aiguiser ces types de couteaux, mais vous devez refaire démarche plusieurs fois ou faire de nombreuses passes dans les fentes d'affûtage mécanique (plus de 10 fois pour les cas extrêmes). Cette longue démarche ne sera nécessaire que la première utilisation de l'affûteur pour ce type de lame. Par la suite, vous serez en mesure de suivre la démarche d'affûtage normale de la lame.

Q: Parfois la roue d'affûtage cale lorsque je tire le couteau dans les guides de la lamé. Quelle en est la cause?

R: L'affûteur a été conçu pour nécessiter très peu d'effort pour tirer la lame dans les fentes d'affûtage. Si une pression excessive est appliquée sur le couteau pendant qu'il est tiré dans les fentes d'affûtage, la roue d'affûtage cale.

Preguntas frecuentes
P: ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?
R: Afíle el cuchillo antes de cada uso si usted quiere mantener un borde con filo de navaja de afeitar. Después de un uso extensivo, si usted ha afilado el cuchillo y este ya no rodajea comida con facilidad, use la rueda de afilar eléctrica más la ranura de acabado manual para devolver un borde con filo de navaja de afeitar a la hoja.
P: ¿Cómo puedo saber si mi cuchillo tiene filo?
R: Úselo para rodajear comida. Si el cuchillo no rodajea comida con facilidad, necesita un afilado adicional.

P: Mi cuchillo no tiene filo aún después de haber hecho todo el proceso de afilado. ¿Qué estoy haciendo mal?

R: Aunque es inusual, a veces usted tiene que repetir ambas etapas del afilado más de una vez o hacer más pasadas a través de las ranuras de afilar mecánicas. Esto puede ocurrir cuando se afila por primera vez un cuchillo o si este fue afilado incorrectamente por medio de otro proceso. También puede ocurrir cuando se afilan hojas hechas de acero templado, las cuales son extremadamente duras.

Usted puede usar el afilador eléctrico Smith's para afilar este tipo de cuchillos, pero puede ser que usted necesite repetir el proceso varias veces o hacer numerosas pasadas a través de las ranuras de afilar mecánicas (hasta diez veces o más para casos extremos). Este prolongado proceso solo será necesario la primera vez que usted use el afilador para este tipo de hojas. De allí en adelante, usted podrá afilar la hoja siguiendo los procedimientos normales de afilado.

P: Algunas veces la rueda de afilar se detiene cuando estoy jalando el cuchillo a través de las guías para la hoja. ¿Cuál es la causa?

R: El afilador de cuchillos está diseñado de manera que sólo un pequeño esfuerzo sea necesario para jalar la hoja a través de las ranuras de afilar. Si se ejerce una presión excesiva

Q: How do I get an even edge on my blades?

A: Always do an equal number of strokes on both sides of the blade for best results. Always sharpen from heel to tip, never back and forth. Remember to lift up slightly on the handle as the curved portion of the blade is drawn through the sharpening slots.

Q: Occasionally I see sparks when sharpening my knives. What causes this?

A: At a professional knife sharpening service, certain blades with high carbon content (usually higher quality knives) sometimes will spark or produce a stream of sparks when they come in contact with the sharpening wheel. Your Smith's Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener uses the same type of sharpening wheel that the professionals use. Therefore, you can expect to see similar sparking when you sharpen blades with high carbon content. This is normal.

Q: Can I sharpen serrated blades, scissors, or other blades with my Smith's Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener?

A: Your Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener will sharpen straight edge blades of alloy, carbon, or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen and most sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors, serrated blades, or any blade that does not fit freely in the blade guides.

Q: My sharpener produces a loud vibrating sound. Why is this?

A: Your Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener uses a rapidly rotating synthetic sharpening wheel to sharpen knives. Because of the speed of rotation, a vibrating sound may be heard. This is normal and to be expected.

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

Q: Comment est-ce que je peux obtenir un tranchant égal sur ma lame?

R: Pour de meilleurs résultats, faites toujours un nombre égal de passes sur les deux côtés de la lame. Affûtez toujours du talon à la pointe, jamais en va-et-vient. N'oubliez pas de soulever légèrement le manche quand la partie courbée de la lamé est tirée dans les fentes d'affûtage.

Q: De temps en temps, je vois des étincelles lorsque j'affûte mes couteaux. Quelle en est la cause?

R: Lors d'un service d'affûtage professionnel, certaines lames avec une haute teneur de carbone (généralement les couteaux de haute qualité) font parfois des étincelles ou produisent une série d'étincelles lorsqu'elles entrent en contact avec la roue d'affûtage. Votre affûteur électrique pour couteaux Smith's Edge Pro Compact utilise le même type de roue d'affûtage que les professionnels. Par conséquent, vous pouvez vous attendre à voir des étincelles similaires lorsque vous affûtez vos lames avec une haute teneur en carbone. C'est normal.

Q: Est-ce que je peux affûter des lames à dents, des ciseaux ou autres lames avec l'affûteur électrique Edge Pro Compact de Smith's?

R: Votre affûteur électrique pour couteaux Edge Pro Compact aiguisse lames droites en alliage, carbone ou acier inoxydable. Il a été conçu pour affûter votre meilleure couteletterie, des couteaux de cuisine et des couteaux de sports. N'essayez pas d'affûter des ciseaux, des lames à dents ou toute autre lame qui n'entre pas largement dans les guides de la lame.

Q: Mon affûteur produit un bruit de vibration fort. Pourquoi est-ce que cela se produit?

R: Votre affûteur électrique pour couteaux Edge Pro Compact utilise une roue d'affûtage synthétique pour affûter des couteaux. À cause de la vitesse de rotation de la roue, un bruit de vibration peut être entendu. C'est normal et on doit s'y attendre.

5. Repétez ce processus jusqu'à ce que votre lame soit parfaitement affilée.

6. Continúe alternando las pasadas entre las dos ranuras a la velocidad recomendada hasta que la hoja del cuchillo tenga filo. Para mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de la rueda, haga el mismo número de jaladas en cada lado de la hoja.

La velocidad a la que usted jale la hoja a través de las ranuras de afilar determinará la cantidad de metal removido del borde. Una pasada muy lenta removerá más metal que una pasada rápida. Cuando jale la hoja a través de las ranuras, dé aproximadamente un segundo por cada dos pulgadas (5 cm) de hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con una hoja de 6 pulgadas (15 cm), debería tomarle aproximadamente tres segundos por cada pasada.

5. Muévase a la otra ranura de afilar y repita el proceso para afilar el otro lado de la hoja.

6. Continúe alternando las pasadas entre las dos ranuras a la velocidad recomendada hasta que la hoja del cuchillo tenga filo. Para mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de la rueda, haga el mismo número de jaladas en cada lado de la hoja.

La velocidad a la que usted jale la hoja a través de las ranuras de afilar determinará la cantidad de metal removido del borde. Una pasada muy lenta removerá más metal que una pasada rápida. Cuando jale la hoja a través de las ranuras, dé aproximadamente un segundo por cada dos pulgadas (5 cm) de hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con una hoja de 6 pulgadas (15 cm), debería tomarle aproximadamente tres segundos por cada pasada.

5. Muévase a la otra ranura de afilar y repita el proceso para afilar el otro lado de la hoja.

Maintenance

There is little maintenance required with your Smith's electric sharpener. To clean the exterior housing, unplug the unit from the electrical outlet and simply wipe with a damp cloth.

Do not use a powdered abrasive cleaner to clean sharpener.

Do not immerse or flush the sharpener with water.

Do not use any lubricant or water to clean the abrasive wheel.

Do not use a lubricant on any other component.

Consumer Service Information

If you have questions regarding the operation of your Smith's Edge Pro Compact Knife Sharpener or need service work on your sharpener, please call our Customer Service Department at (800) 221-4156, or visit our website, www.smithsproducts.com, for additional contact information.

All returns submitted without return authorization must be accompanied with a current shipping address, telephone contact number, and a brief description of the problem or damage. Send your sharpener to:

Smith's® and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

6. Continúe alternando las pasadas entre las dos ranuras a la velocidad recomendada hasta que la hoja del cuchillo tenga filo. Para mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de la rueda, haga el mismo número de jaladas en cada lado de la hoja.

Entretien

Il faut très peu d'entretien pour votre affûteur électrique Smith's. Pour nettoyer l'extérieur du boîtier, débranchez l'appareil et passez simplement un linge humide.

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif en poudre pour nettoyer l'affûteur.
- N'immergez pas ni ne rincez l'affûteur à l'eau.
- N'utilisez pas de lubrifiant ou de l'eau pour nettoyer la roue abrasive.
- N'utilisez pas de lubrifiant sur tout autre composant.

Information sur le service aux consommateurs

Si vous avez des questions au sujet du fonctionnement de votre affûteur de couteaux Edge Pro Compact ou si vous avez besoin de service pour votre affûteur, veuillez appeler notre service à la clientèle au (800) 221-4156 ou visitez notre site Web, www.smithsedge.com, pour d'autres coordonnées.

Tous les retours présentés sans autorisation de retour doivent être accompagnés d'une adresse d'expédition actuelle, d'un numéro de contact téléphonique et une brève description du problème ou des dommages. Envoyez votre affûteur à :

Smith's® and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

6. Continúe alternando las pasadas entre las dos ranuras a la velocidad recomendada hasta que la hoja del cuchillo tenga filo. Para mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de la rueda, haga el mismo número de jaladas en cada lado de la hoja.

Información de servicio al consumidor

Si usted tiene preguntas sobre la operación de su afilador eléctrico de cuchillos Smith's Edge Pro Compact o necesita trabajo de servicio del afilador, por favor llame a nuestro departamento de servicio al cliente al (800) 221-4156, o visite nuestro sitio web www.smithsedge.com para cualquier información de contacto adicional.

Todas las devoluciones que no lleven una autorización de devolución deben ir acompañadas por la dirección actual del envío, un número de contacto telefónico, y una breve descripción del problema o daño. Envíel el afilador a :

Smith's® and The Edge Experts® son registros y marcas registradas de Smith's Consumer Products, Inc.


4. Repétez ce processus jusqu'à ce que votre lame soit parfaitement affilée.

Smith's® *BE SHARP.*

Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener
Electric & Manual Sharpening In One Compact Unit

Owner's Manual

NOT RECHARGEABLE



MADE IN CHINA

ETL Intertek **120V/60Hz** Watts: 5W

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

Smith's® *BE SHARP.*

Edge Pro Compact Affûteur Électrique Pour Couteaux
Affûtage Électrique Et Manuel Dans Un Dispositif Compact

Manuel Du Propriétaire

PAS RECHARGEABLES



FABRIQUÉ EN CHINE

ETL Intertek **120V/60Hz** Watts: 5W

4. Repeat this process until your blade is razor sharp. Usually three or four strokes is all it takes.

Smith's® *BE SHARP.*

Edge Pro Compact Afilador Eléctrico De Cuchillos
Afilador Eléctrico Y Manual En Una Compacta Unidad

Manual Del Propietario

NO RECARGABLES



HECHO EN CHINA

ETL Intertek **120V/60Hz** Watts: 5W

4. Repétez ce processus jusqu'à ce que votre lame soit parfaitement affilée.

CAUTION! Read Owner's Manual before using this sharpener.

This is a 🇺🇸[®] listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not put this appliance in water or any liquid.
- This device is not recommended for use by children and close supervision is necessary if used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Before using the sharpener, uncoil the power cord and straighten to remove any kinks.
- Do not operate this appliance if the cord or plug has been damaged, the appliance has malfunctioned, or is dropped or damaged in any manner. If this happens, return the appliance to Smith's for examination and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- During sharpening, do not let the electrical cord hang over the edge of the counter or table, or come in contact with a the knife being sharpened or a hot surface or stovetop.
- The appliance is designed to sharpen knife blades. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
- Do not attempt to sharpen blades or tool edges that do not fit freely into the blade guide slots.
- Do not use with lubricants, water, or honing oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING! This electric knife sharpener will produce a very sharp edge. Use caution when handling your knife after sharpening. Do not test knife sharpness by running your fingers or any part of your body along the edge of the blade. To avoid injury, handle sharpened knives with extreme care.



MISE EN GARDE! Lisez le manuel du propriétaire avant d'utiliser cet affûteur.

Ceci est un appareil homologué 🇺🇸[®]. Il est réservé à une utilisation résidentielle. En utilisant des appareils électriques, il faut toujours suivre les précautions de sécurité de base suivantes.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne mettez pas cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par les enfants et s'il est utilisé par ou près d'enfants, il faut une supervision étroite.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou en le nettoyant.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Avant d'utiliser l'affûteur, déroulez le cordon et redressez-le pour retirer tous les enroulements.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche a été endommagé(e), si l'appareil fonctionne mal ou est échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Si ceci se produit, retournez l'appareil à Smith's pour son examen et sa réparation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Durant l'affûtage, ne laissez pas le cordon suspendu sur le bord du comptoir ou de la table ni entrer en contact avec un couteau en train d'être affûté ou une surface chaude ou le dessus de la cuisinière.
- L'appareil est conçu pour affûter les lames de couteau. N'essayez pas d'affûter tout autre type de lame sur cette machine.
- N'essayez pas d'affûter des lames ou des bords d'outils qui ne s'ajustent pas bien dans les fentes de guide de lame.
- N'utilisez pas avec des lubrifiants, de l'eau ou de l'huile d'affûtage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. AVERTISSEMENT! Cet affûteur électrique pour couteaux donnera un bord très tranchant. Soyez prudent en manipulant votre couteau après l'affûtage. Ne testez pas le tranchant du couteau en passant vos doigts ou toute partie de votre corps le long du bord de la lame. Pour éviter les blessures, manipulez les couteaux affûtés avec beaucoup de soin.



¡PRECAUCIÓN! Lea el manual del propietario antes de usar este afilador.

Este es un electrodoméstico listado por 🇺🇸[®]. Está previsto para uso casero únicamente. Cuando use electrodomésticos, las siguientes precauciones básicas de seguridad deben siempre seguirse.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No le dé al elctrodoméstico otro uso para el que no está previsto.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no ponga este electrodoméstico en agua ni otro líquido.
- Este aparato no está recomendado para ser usado por niños y una buena supervisión es necesaria si se usa por o cerca de niños.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras lo limpia.
- Evite el contacto con sus partes móviles.
- Antes de usar el afilador, desenrolle el cordón de alimentación y estírelo para evitar que esté enroscado.
- No opere este electrodoméstico si el cordón o el enchufe están dañados, si está funcionando mal, o si ha sido botado o está dañado de alguna manera. Si esto sucede, devuélvalo a Smith's para su revisión y reparación.
- El uso de aditamentos no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden causar un incendio, una descarga eléctrica, o heridas.
- No lo use en exteriores.
- Durante el afilado, no permita que el cordón de alimentación cuelgue sobre el borde del tablero o la mesa, ni que entre en contacto con el cuchillo que está afilando ni con ninguna superficie caliente o la estufa.
- El electrodoméstico está diseñado para afilar hojas de cuchillos. No trate de afilar ningún otro tipo de hojas en esta máquina.
- No intente afilar hojas o bordes de herramientas que no encajen libremente entre las ranuras guía de hojas.
- No lo use con lubricantes, agua, ni aceite de afilar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Este afilador eléctrico de cuchillos producirá un borde muy afilado. Tenga precaución cuando manipule su cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos ni cualquier parte de su cuerpo sobre el borde de la hoja. Para evitar heridas, manipule los cuchillos afilados con extremo cuidado.

Compact Electric Knife Sharpener

Smith's is proud to offer an easy to use and effective electric knife sharpener that incorporates both mechanical and manual sharpening elements in one compact unit. This unique combination provides a broad capability to easily sharpen dull blades and maintain razor sharp edges.



The mechanical sharpening slots feature a synthetic sharpening wheel and blade guides to hold your knife at the correct angle during electric sharpening. The bonded synthetic materials used to make the sharpening wheel are selected for their ability to guarantee longer wheel life, uniform cutting, and minimum heat build up so that detempering of your blade does not occur.



After sharpening both sides of your blade with the synthetic sharpening wheel, Smith's recommends using the crossed ceramic rods in the manual finishing slot for final edge honing. Crossed ceramic rods create a preset sharpening angle that lightly hones both sides of your blade at the same time. Ceramic rods remove any burrs left on your blade from electric sharpening and put a razor sharp edge on your blade. They can also be used for a quick touch up of an already sharp blade.



Your Edge Pro Compact Electric Knife Sharpener will sharpen knives of alloy, carbon, or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen and most sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors, serrated blades, or any blade that does not fit freely in the blade guides. Listed below are the unique features that set our sharpener apart from other electric knife sharpeners.



Affûteur électrique compact pour couteaux

Smith's est fier d'offrir un affûteur pour couteau électrique, facile à utiliser et efficace, qui incorpore à la fois les éléments d'affûtage mécanique et manuel dans un dispositif compact. Cette combinaison exceptionnelle offre une large capacité pour affûter facilement des lames émoussées et maintenir des bords tranchants comme une lame de rasoir.

Les fentes d'affûtage mécanique ont une roue d'affûtage synthétique et des guides de lame pour maintenir votre couteau dans l'angle approprié durant l'affûtage électrique. Les matériaux synthétiques doublés utilisés pour préparer la roue d'affûtage sont choisis pour leur capacité de garantir une durée de vie utile plus longue de la roue, une coupe uniforme et une accumulation minimale de chaleur pour qu'il n'y ait pas de détrempage de votre lame.

Après avoir affûté les deux côtés de votre lame avec la roue d'affûtage synthétique, Smith's recommande l'utilisation de tiges croisées en céramique de la fente de finition manuelle pour un affûtage de finition du tranchant. Les tiges croisées en céramique créent un angle d'affûtage préréglé qui rode délicatement les deux côtés de votre lame en même temps. Les tiges en céramique éliminent les bavures que l'affûtage électrique a laissées sur votre lame et donnent à votre lame des bords tranchants comme une lame de rasoir. Elles peuvent aussi être utilisées pour une retouche rapide sur une lame déjà affûtée.

Votre affûteur électrique pour couteaux Edge Pro Compact aiguisé les couteaux en alliage, en carbone ou en acier inoxydable. Il a été conçu pour affûter votre couteaux de cuisine et couteaux de sports. N'essayez pas d'affûter des ciseaux, des lames à dents ou toute autre lame qui n'entrent pas librement dans les guides de la lame. Vous trouverez plus bas les caractéristiques uniques qui démarquent notre affûteur des autres affûteurs électriques pour couteau.



Afilador Eléctrico Compacto De Cuchillos

Smith's se enorgullece en ofrecer un afilador eléctrico de cuchillos efectivo y de fácil uso que incorpora elementos de afilado tanto mecánicos como manuales en una compacta unidad. Esta única combinación provee una gran habilidad para afilar fácilmente hojas sin filo y mantener bordes con filo de navaja de afeitar.

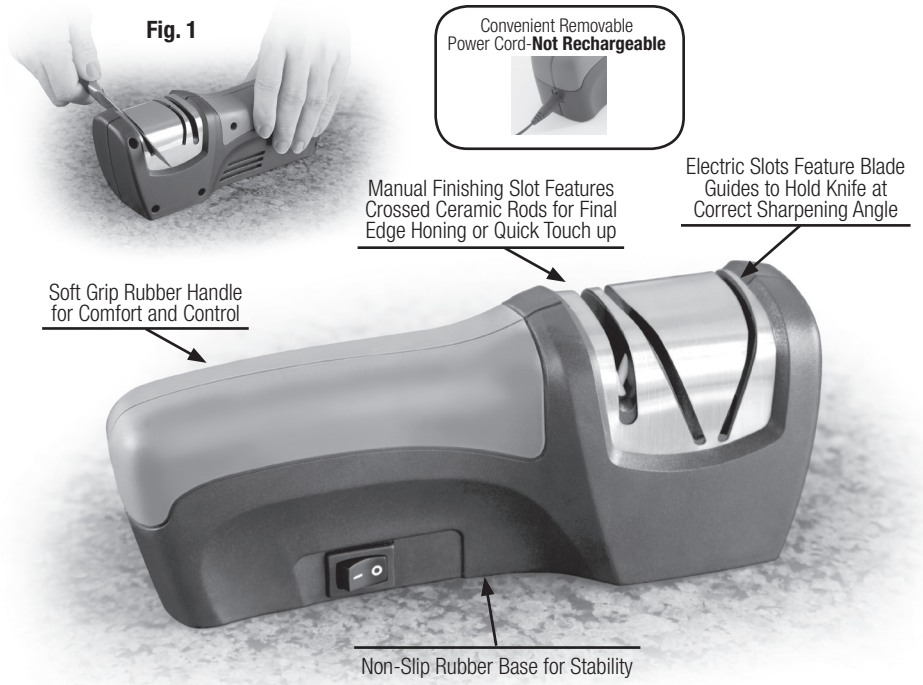
Las ranuras de afilar mecánicas presentan una rueda de afilar sintética y guías para la hoja para mantener su cuchillo al ángulo correcto durante el afilado eléctrico. Los materiales sintéticos adheridos utilizados para hacer la rueda de afilar han sido seleccionados por su abilidad para garantizar una vida más duradera de la rueda, un corte más uniforme, y un mínimo de calentamiento de manera que el destemplado no ocurra en la hoja.



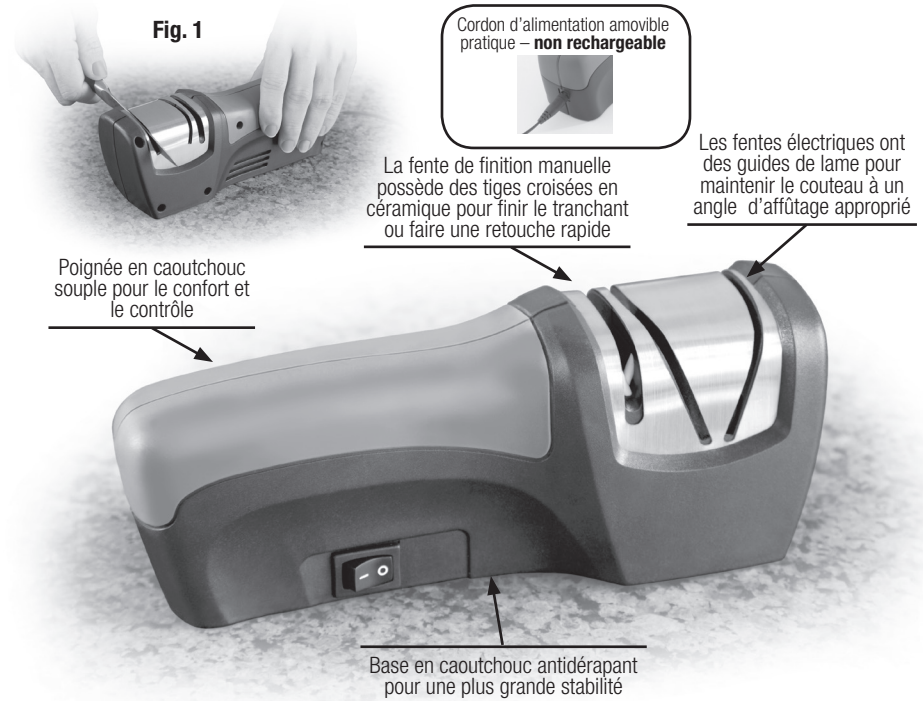
Después de afilar ambos lados de la hoja con la rueda de afilar sintética, Smith's recomienda usar las barras de cerámica cruzadas en la ranura de acabado manual para darle un acabado final al borde. Las barras de cerámica cruzadas crean un ángulo de afilado preestablecido que afila levemente ambos lados de la hoja al mismo tiempo.Las barras de cerámica remueven cualquier brumo que haya quedado en la hoja después del afilado eléctrico y le da un filo de hoja de afeitar a la hoja. Estas también pueden ser usadas para darle un retoque rápido a una hoja ya afilada.

Su afilador eléctrico de cuchillos Edge Pro Compact afilará cuchillos de aleación, carbono, o acero inoxidable. Está diseñado para afilar cuchillos de cocina y la mayoría de cuchillos deportivos. No trate de afilar tijeras, hojas serradas, ni cualquier hoja que no encaje libremente entre las guías para la hoja. Listadas a continuación están las características únicas que distinguen nuestro afilador de otros afiladores eléctricos de cuchillos.

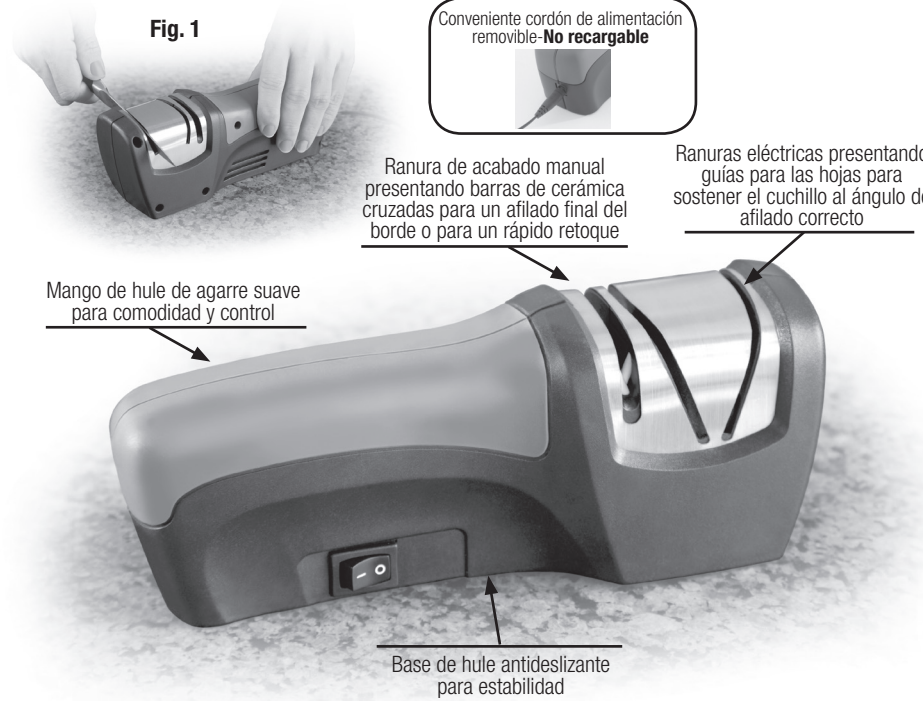
PRODUCT FEATURES



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

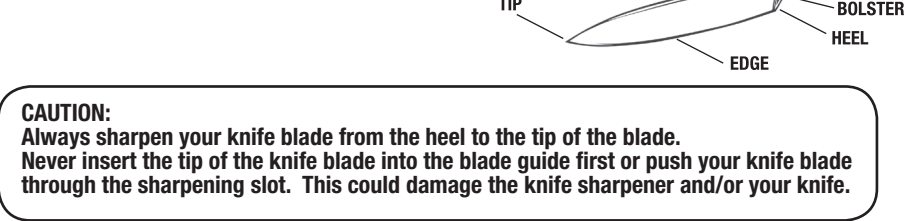


HOW TO USE

Electric Sharpening

- Clean all food or dirt off your blade. Never sharpen a dirty knife blade as this could cause the sharpener to malfunction or damage to the sharpening wheel.
- Insert the plug on the end of the power cord into a standard 120 volt electrical outlet. Connect the other end of the power cord into the end of the sharpener.
- Place the unit on a flat, sturdy surface and turn the unit ON by pressing the ON/OFF switch. You will notice two sharpening slots for mechanical sharpening, one for each side of your blade. Select the sharpening slot you would like to use first.
- Hold the knife securely by the handle as you would in normal usage and position the heel of the blade over the selected sharpening slot. Lower the blade down into the sharpening slot until the blade contacts the sharpening wheel (**Fig. 1 on previous page**). As soon as contact is made and you hear the distinctive grinding sound, pull the blade at a consistent speed through the sharpening slot using light, downward pressure. To sharpen all the way out to the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.

NOTE: Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the mechanical sharpening wheel. Smith's recommends using the manual sharpening slots in these limited cases.



(continued on other side)

MODE D'EMPLOI

Affûteur électrique

- Enlevez tout résidu d'aliment ou et saleté de votre lame. N'affûtez jamais un couteau sale, car cela pourrait provoquer le mauvais fonctionnement de l'affûteur ou l'endommagement de la roue d'affûtage.
- Insérez la fiche au bout du cordon d'alimentation dans une prise de courant électrique normale de 230 V. Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans l'affûteur.
- Placez l'appareil sur une surface plate et solide et mettez l'appareil sous tension en enfonçant l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. Vous remarquerez deux fentes d'affûtage pour l'affûtage mécanique, une de chaque côté de votre lame. Choisissez la fente d'affûtage que vous désirez utiliser d'abord.
- Maintenez le couteau fermement par le manche comme vous le feriez pour une utilisation ordinaire et positionnez le talon de la lame sur la fente d'affûtage choisie. Abaissez la lame dans la fente affûtage jusqu'à ce que les contacts à lame la roue d'affûtage (**Fig. 1 de la page précédente**). Dès qu'il y a contact, vous entendrez le bruit distinctif du meulage, tirez la lame à une vitesse uniforme par la fente d'affûtage en appuyant légèrement sur la lame. Pour affûter tout le long de la lame jusqu'à la pointe, soulevez légèrement le manche quand la partie courbée de la lame est tirée dans les fentes d'affûtage.

REMARQUE: À cause de la conception de certaines poignées, vous pourriez ne pas pouvoir affûter toute la longueur de la lame utilisant la roue d'affûtage mécanique. Smith's recommande d'utiliser les fentes d'affûtage manuel dans ces cas limités.



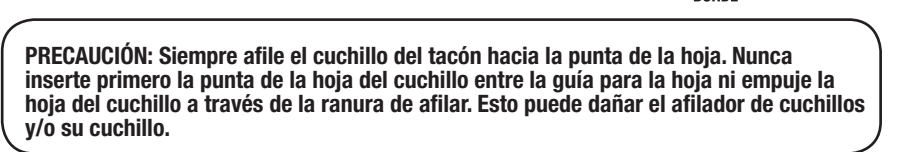
(continued on other side)

CÓMO USARLO

Afilado eléctrico

- Limpie toda la comida o suciedad de la hoja. Nunca afile una hoja de cuchillo que esté sucia ya que esto puede causar que el afilador funcione mal o dañar la rueda de afilar.
- Inserte el enchufe al final del cordón de alimentación a un tomacorriente eléctrico estándar de 120 voltios. Conecte el otro extremo del cordón de alimentación al afilador.
- Coloque la unidad en una superficie plana y sólida y encienda la unidad (ON) apretando el interruptor de apgado/encendido (ON/OFF). Usted notará dos ranuras de afilar para un afilado mecánico, uno para cada lado de la hoja.Elija la ranura de afilar que quiera utilizar primero.
- Sostenga el cuchillo fijamente por el mango como lo haría en un uso normal y ponga el tacón de la hoja sobre la ranura de afilar seleccionada. Baje la hoja hacia abajo en la ranura para afilar hasta que los contactos de cuchilla de la rueda de afilar (**Fig. 1 en la página anterior**). Tan pronto como ocurra el contacto y usted oiga el sonido distintivo de afilado, jale la hoja a una velocidad consistente a través de la ranura de afilar ejerciendo una leve presión hacia abajo. Para afilar hasta la punta de la hoja, levante levemente el mango del cuchillo conforme la porción curva de la hoja es jalada a través de las guías para la hoja.

NOTA: Debido a que hay varios diseños de mangos, puede que usted no pueda afilar todo el largo de la hoja cuando usa la rueda de afilar mecánica. Smith's recomienda usar las ranuras de afilado manual en estos limitados casos.



(continued on other side)