edgeware™

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA
Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

www.edgewareproducts.com

Edgeware®, SmartSharp™, and The Edge Experts®
are registrations and trademarks of Smith Abrasives, Inc.

Edgeware®, SmartSharp™ et The Edge Experts® font l'objet de dépôts légaux et de marques de commerce de Smith Abrasives, Inc.

Edgeware®, SmartSharp™ y The Edge Experts® son registros y marcas registradas de Smith Abrasives, Inc.

essentials

edgeware™

compact electric **knife sharpener**

Affûteur Électrique Compact Pour Couteaux | Afilador Eléctrico De Cuchillos Compacto

owner's manual

Manuel de l'utilisateur | Manual del propietario

for best results, read owner's manual before use

Pour de meilleurs résultats, lisez le manuel de l'utilisateur avant utilisation | Para mejores resultados, lea el manual del propietario antes de usarlo

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

This electrical appliance is intended for household use only. These basic safety precautions should always be followed.

- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not put this appliance in water or any liquid.
- Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
- Do not operate this appliance if the cord or plug has been damaged, the appliance has malfunctioned, or is damaged in any manner. If this happens, return the appliance for examination and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
- The appliance is designed to sharpen knife blades. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
- Do not use with lubricants, water, or honing oil.
- This appliance is equipped with a polarized electrical plug. It will fit into an electrical outlet only one way. If the plug doesn't fit your outlet, do not attempt to modify or defeat this safety feature. Contact a qualified electrician.

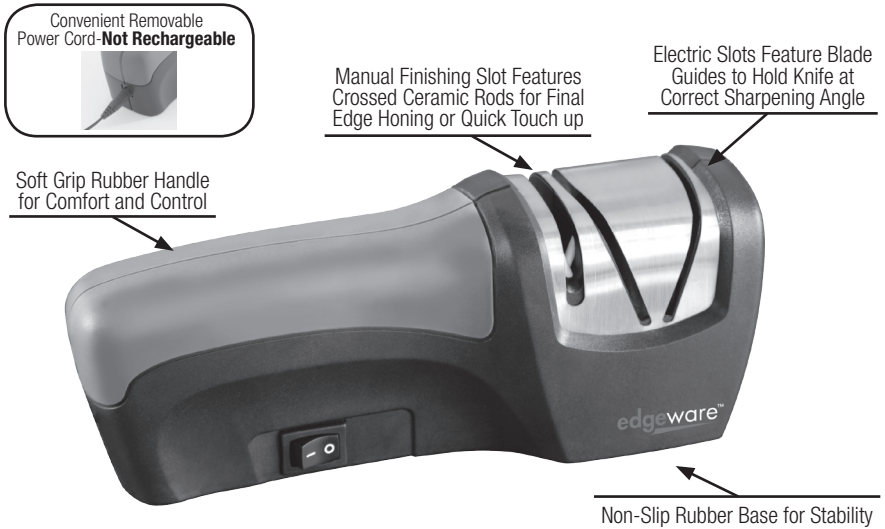
Compact Electric Knife Sharpener

Edgeware is proud to offer an 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 electric sharpening slots feature a synthetic sharpening wheel and blade guides to hold your knife at the correct angle during sharpening. After sharpening both sides of your blade with the synthetic sharpening wheel, Edgeware recommends using the crossed ceramic rods in the manual finishing slot for final edge honing. 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 Compact Electric Knife Sharpener will sharpen knives of alloy, carbon, or stainless steel. **Do not attempt to sharpen scissors, serrated blades, or any blade that does not fit freely in the blade guides.**

PRODUCT FEATURES



HOW TO USE

Electric Sharpening

1. 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.
2. 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.
3. Place the unit on a flat, sturdy surface and turn the unit ON.
4. 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. Insert the blade into the upper portion of the sharpening slot then rotate the handle of the knife down (slightly raising the tip of the blade) until the heel of the blade contacts the sharpening wheel **(Fig. 1).** 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.
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. In order to get the best results and to reduce excessive wheel wear, it is important that you do the same number of strokes on each side of your blade.

CAUTION: Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade. Never insert the tip of the knife blade into the blade guide first or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife.

Fig. 1

NOTE: 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.

Manual Sharpening

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

Frequently Asked Questions

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 electric 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.

You can use the Edgeware 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 electrical 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.

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

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 Edgeware 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 Edgeware electric knife sharpener?

A: Your 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 Edgeware 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.

Maintenance

To clean the exterior housing, unplug the unit from the electrical outlet and simply wipe with a damp cloth. **Do not immerse or flush the sharpener with water.**

Warranty Service

In the event service or warranty work is needed on your Edgeware Compact Electric Knife Sharpener please contact Customer Service at the address or phone number listed below for a return authorization.

All returns must be accompanied by name, current shipping address, telephone number or e-mail address, and a brief description of the problem or damage.

Send to:

Edgeware
CS Dept. 50029
747 MID-AMERICA BLVD
HOT SPRINGS, AR
71913-8414 USA
(+1) 501 321-2244
www.edgewareproducts.com

ATTENTION ! Lire le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet affûteur

Cet appareil électrique a été conçu pour une utilisation domestique seulement. Il faut toujours prendre ces précautions élémentaires de sécurité.

- N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche ont été endommagés, si l'appareil présente une anomalie ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Si cela se produit, rapportez l'appareil pour inspection et réparation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- L'appareil a été conçu pour affûter des lames de couteau. N'essayez pas d'affûter un autre type de lame avec cet appareil.
- N'utilisez pas avec des lubrifiants, de l'eau ou de l'huile d'affûtage.
- Cet appareil est équipé d'une fiche électrique polarisée. Elle n'entre dans la prise de courant que d'une manière. Si la fiche n'entre pas dans votre prise de courant, n'essayez pas de modifier ou d'annuler cette caractéristique de sécurité. Contactez un électricien qualifié.

Affûteur électrique compact pour couteaux

Edgeware est fier d'offrir un affûteur pour couteau électrique qui incorpore à la fois les éléments d'affûtage mécaniques et manuels dans un dispositif compact. Cette combinaison exceptionnelle offre une large capacité pour affûter facilement des lames émoussées et maintenir des tranchants affilés.

Les fentes d'affûtage électrique ont une roue d'affûtage synthétique et des guides de lame pour maintenir votre couteau dans l'angle approprié durant l'affûtage. Après avoir affûté les deux côtés de votre lame avec la roue d'affûtage synthétique, Edgeware recommande l'utilisation de tiges croisées en céramique de la fente de finition manuelle pour un affûtage de finition du tranchant. Les tiges en céramique éliminent les bavures que l'affûtage électrique a laissées sur votre lame et donnent à votre tranchant un fil comme celui d'une lame de rasoir. Elles peuvent aussi être utilisées pour une retouche rapide sur une lame déjà affûtée.

Votre affûteur électrique compact pour couteaux aiguise les couteaux en alliage, en carbone ou en acier inoxydable. **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.**

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

MODE D'EMPLOI

Affûteur électrique

1. 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.
2. Insérez la fiche au bout du cordon d'alimentation dans une prise de courant électrique normale de 120 V. Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans l'affûteur.
3. Placez l'appareil sur une surface plate et solide et mettez l'appareil sous tension.
4. 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'affutage choisie. Insérez la lame dans la portion supérieure de la fente d'affûtage puis tournez le manche du couteau vers le bas (soulevant légèrement la pointe du couteau) jusqu'à ce que le talon de la lame entre en contact avec la roue d'affûtage (Fig. 1). 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. (Fig. 1) 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.
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.

Fig. 1

MISE EN GARDE : Affûtez toujours la lame de votre couteau du talon à la pointe. N'insérez jamais la pointe du couteau dans le guide de la lame en premier et ne poussez jamais la lame dans la fente d'affûtage. Cela pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.

REMARQUE : 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.

Affûtage manuel

Edgeware 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. 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.
2. Répétez cette action jusqu'à ce que la lame soit affilée comme une lame de rasoir. Généralement, 3 ou 4 passes suffisent.

Foire aux questions

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 ?

A: 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 électrique. 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.

Vous pouvez utiliser l'affûteur électrique pour couteaux de Edgeware pour aiguiser ce type de couteaux, mais vous devez refaire démarche plusieurs fois ou faire de nombreuses passes dans les fentes d'affûtage électriques (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 lame. Quelle en est la cause ?

A: 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.

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

A: Pour de meilleurs résultats, faites toujours un nombre égal de passes sur les deux côtés de la lame. Affutez 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 lame 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 ?

A: 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 compact pour couteaux de Edgeware 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 de Edgeware ?

A: Votre affûteur électrique compact pour couteaux aiguise lames droites en alliage, carbone ou acier inoxydable. Il a été conçu pour affûter votre meilleure coutellerie, 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 ?

A: Votre affûteur électrique pour couteaux de Edgeware 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.

Entretien

Pour nettoyer l'extérieur du boîtier, débranchez l'appareil et passez simplement un linge humide.
Ne pas immerger ou rincer l'affûteur à l'eau.

Garantie

Au cas où votre affûteur électrique compact pour couteaux de Edgeware nécessiterait une réparation ou un entretien dans le cadre de la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle à l'adresse ci-dessous ou appeler le numéro suivant pour obtenir une autorisation de retour.

Tous les retours doivent être accompagnés par le nom, l'adresse d'expédition, le numéro de téléphone ou l'adresse électronique et une brève description du problème ou du dommage.

Envoyer à :

Edgeware
CS Dept. 50029
747 MID-AMERICA BLVD
HOT SPRINGS, AR
71913-8414 USA
(+1) 501 321-2244
www.edgewareproducts.com

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

Este electrodoméstico está previsto para uso casero únicamente. Estas precauciones básicas de seguridad deben siempre seguirse.

- 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.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras lo limpia.
- No opere este electrodoméstico si el cordón o el enchufe están dañados, si está funcionando mal, o si está dañado de alguna manera. Si esto sucede, devuélvalo 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.
- El electrodoméstico está diseñado para afilar hojas de cuchillos. No trate de afilar ningún otro tipo de hojas en esta máquina.
- No lo use con lubricantes, agua, ni aceite de afilar.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe eléctrico polarizado. Este encajará en el tomacorriente solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, no trate de modificar ni eliminar esta característica de seguridad. Contacte a un electricista calificado.

Afilador Eléctrico De Cuchillos Compacto

Edgeware se enorgullece en ofrecer un Afilador eléctrico de cuchillos compacto 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 eléctricas presentan una rueda de afilar sintética y guías para la hoja para mantener su cuchillo al ángulo correcto durante el afilado. Después de afilar ambos lados de la hoja con la rueda de afilar sintética, Edgeware recomienda usar las barras de cerámica cruzadas en la ranura de acabado manual para darle un acabado final al borde. 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 compacto afilará cuchillos de aleación, carbono, o acero inoxidable. **No trate de afilar tijeras, hojas serradas, ni cualquier hoja que no encaje libremente entre las guías para la hoja.**

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CÓMO USARLO

Afilado eléctrico

1. 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.
2. 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.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana y sólida y luego enciéndala (ON).
4. 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'affutage choisie. Insérez la lame dans la portion supérieure de la fente d'affûtage puis tournez le manche du couteau vers le bas (soulevant légèrement la pointe du couteau) jusqu'à ce que le talon de la lame entre en contact avec la roue d'affûtage (Fig. 1). 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. (Fig. 1) 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.
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.

Fig. 1

PRECAUCIÓN: Siempre afile el cuchillo del tacón hacia la punta de la hoja. Nunca inserte primero la punta de la hoja del cuchillo entre la guía para la hoja ni empuje la hoja del cuchillo a través de la ranura de afilar. Esto puede dañar el afilador de cuchillos y/o su cuchillo.

NOTA: 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.

Afilado manual

Edgeware 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. Comenzando en el tacón de la hoja, jálela 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.
2. 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.

Preguntas frecuentes

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 eléctricas. 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 Edgeware 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 eléctricas (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 hacia abajo sobre el cuchillo mientras este es jalado a través de las ranuras de afilar, la rueda de afilar se detiene.

P: ¿Cómo consigo un borde uniforme en mi hoja?

R: Siempre haga el mismo número de pasadas en ambos lados de la hoja para mejores resultados. Siempre afile del tacón hacia la punta, nunca de atrás hacia delante. Recuerde de levantar levemente el mango cuando la porción curva de la hoja está siendo jalada a través de las ranuras de afilar.

P: Ocasionalmente yo veo chispas cuando afilo mis cuchillos. ¿Cuál es la causa?

R: En un servicio de afilado profesional, ciertas hojas con un alto contenido de carbono (usualmente cuchillos de la más alta calidad) a veces harán chispas o producirán un chorro de chispas cuando éstas entran en contacto con la rueda de afilar. Su afilador eléctrico de cuchillos compacto Edgeware utiliza el mismo tipo de rueda de afilar que los de uso profesional. De allí que usted puede esperar chispas similares cuando afila sus hojas con un alto contenido de carbono. Esto es normal.

P: Puedo afilar hojas serradas, tijeras, u otras hojas con mi afilador eléctrico de cuchillos Edgeware?

R: Su afilador eléctrico de cuchillos afilará hojas de borde recto de aleación, carbono, o acero inoxidable. Está diseñado para afilar cuchillos de cocina y la mayoría de cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras, hojas serradas, o ninguna hoja que no encaje libremente entre las guías para la hoja.

P: Mi afilador produce un sonido de vibración muy fuerte. ¿Porqué es esto?

R: Su afilador eléctrico de cuchillos Edgeware utiliza una rueda de afilar sintética de rotación muy rápida para afilar los cuchillos. Debido a la velocidad de rotación, un sonido de vibración podría escucharse. Esto es normal y puede esperarse.

Mantenimiento

Para limpiar la caja protectora exterior, desenchufe la unidad del tomacorriente y simplemente pásele un trapo húmedo. **No la sumerja ni la ponga bajo el chorro de agua.**

Servicio de garantía

En el caso de que necesite trabajo de servicio o de garantía en su afilador eléctrico de cuchillos compacto Edgeware por favor contacte al servicio al cliente en la dirección o número telefónico que se enlista abajo para una autorización de devolución.

Todas las devoluciones deben ir acompañadas por el nombre, dirección actual del envío, número telefónico o dirección de e-mail, y una breve descripción del problema o daño.

Envíelo a:

Edgeware
CS Dept. 50029
747 MID-AMERICA BLVD
HOT SPRINGS, AR
71913-8414 USA
(+1) 501 321-2244
www.edgewareproducts.com