

TM
KitchenIQ

diamond edge 2 electric knife sharpener

affûteur électrique pour couteaux

afilador de cuchillos eléctrico

affilacoltelli elettrico regolabile

einstellbarer elektrischer messerschärfer

elétrica afiador de facas

электрическая точилка для ножей



owner's manual • il manuale guide de l'utilisateur • manual del propietario
manuale utente • benutzerhandbuch • инструкция для пользователя

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

¡PRECAUCIÓN! Lea el manual del propietario antes de usar este afilador. Este electrodoméstico está homologado por.   Este producto es sólo para uso en el hogar. Cuando utilice sus electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

1. No utilice el aparato para fines para los cuales no haya sido diseñado.
2. Para evitar electrocutarse, no sumerja este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. No se recomienda que este dispositivo sea utilizado por niños. Supervise de cerca el producto cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y cuando vaya a limpiarlo.
5. Evite entrar en contacto con piezas en movimiento.
6. Antes de utilizar el afilador, desenrolle el cordón eléctrico y enderécelo para eliminar cualquier doblez o torsión.
7. No utilice este producto si el cordón o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico falla, se deja caer o se daña de cualquier manera. Si esto ocurre, devuelva el aparato a KitchenIQ para que sea examinado y reparado.
8. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante podrían causar incendios, electrocución o lesiones.
9. No lo utilice al aire libre.
10. Durante el afilado, no permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde del mostrador o de la mesa ni que entre en contacto con el cuchillo que esté afilando o con una superficie o estufa caliente.
11. Este electrodoméstico fue diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de objeto en esta máquina.
12. No intente afilar bordes o herramientas que no quepan en las ranuras guía del aparato.
13. No utilice este producto con lubricantes, agua o aceite para refinar.
14. Este electrodoméstico viene equipado con un enchufe polarizado. Este enchufe calza en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, no intente modificarlo ni sobrepasar esta característica de seguridad. Póngase en contacto con un electricista calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Este afilador de cuchillos eléctrico produce bordes muy afilados. Tenga cuidado cuando maneje el cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos o cualquier parte de su cuerpo por el borde. Para evitar lesiones, maneje los cuchillos afilados con extremo cuidado.

Afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ

KitchenIQ se enorgullece en ofrecer un afilador eléctrico de cuchillos efectivo y fácil de usar que incorpora elementos afiladores manuales y eléctricos en una sola unidad. Esta combinación exclusiva ofrece una gran capacidad para afilar bordes desafilados y para mantener bien afilados los bordes ya afilados.

Las ranuras mecánicas para afilar cuentan con dos ruedas afiladoras (áspera y fina) recubiertas de diamante y guías para sostener los cuchillos en el ángulo correcto durante el afilado mecánico. Los diamantes monocristalinos (del tamaño de un micrón) que recubren las ruedas de afilado son seleccionados por su rendimiento de corte único y se aplican a la superficie de las ruedas a través de un proceso altamente técnico que garantiza una vida útil más prolongada, un corte uniforme y una acumulación mínima de calor para evitar ocasionar daños o el destemplado del cuchillo.

Después de afilar ambos lados del borde con ambas ruedas de afilado de diamante, KitchenIQ recomienda utilizar las piedras cruzadas de cerámica de la ranura manual para refinar el acabado del filo. Las piedras cruzadas de cerámica forman un ángulo predeterminado de afilado que refina ligeramente ambos lados del borde a la vez. Las piedras de cerámica remueven cualquier aspereza de la hoja causada por el afilado mecánico y dejan el cuchillo bien afilado. También pueden ser usadas para darle un retoque rápido a un cuchillo que ya esté afilado o para afilar cuchillos serrados.

El afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ afila cuchillos de aleación, de carbón o de acero inoxidable. Este producto fue diseñado para afilar cuchillos de cocina y la mayoría de los cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras ni los cuchillos que no entren libremente en las guías para sostener los cuchillos.

Mechanical Slot Features a Coarse Diamond
Sharpening Wheel for Fast and Precise
Sharpening of Your Knife

La ranura manual cuenta con piedras cruzadas de cerámica para darle el toque final de refinado al filo, para afilar cuchillos serrados o para retocar el filo de cuchillos que ya estén afilados

Agarre suave para mayor comodidad y control

Las guías mantienen el cuchillo en el ángulo de afilado correcto



Patas de hule antirresbalante para mayor estabilidad

Ranura de limpieza debajo de la máquina

INSTRUCCIONES DE USO

Afilado eléctrico: sólo para cuchillos de borde recto

Step 1. Limpie los alimentos y la suciedad del cuchillo. Nunca afile un cuchillo sucio ya que podría causar fallas del afilador o daños a la rueda de afilado.

IStep 2. Introduzca el enchufe del cordón eléctrico en un tomacorriente estándar de 120 V.

Step 3. Coloque la unidad en una superficie plana y firme y ENCIENDA la unidad oprimiendo el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado). Notará dos áreas para el afilado mecánico. Seleccione el área de afilado que desea utilizar.

Step 4. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango (como cuando lo usa para cortar) y coloque la base del borde sobre la ranura seleccionada. Introduzca la hoja en la porción superior de la ranura de afilado y gire el mango del cuchillo hacia abajo (subiendo levemente la punta del cuchillo) hasta que la base de la hoja entre en contacto con la rueda de afilado. Tan pronto entre en contacto y escuche el peculiar sonido del afilado, tire del cuchillo a una velocidad constante a través de la ranura de afilado aplicando una presión leve hacia abajo. Para afilar todo el borde hasta la punta, levante el mango del cuchillo levemente a medida que la porción curva de la hoja pasa por las guías para cuchillos. **(Fig. 1)**.



Tan pronto como se hace el contacto, y oyes su sonido distintivo molienda, tire de la hoja a una velocidad constante a través de la ranura para afilar con una ligera presión, hacia abajo.

Para afilar todo el camino hasta la punta de la cuchilla, levante el mango del cuchillo ligeramente a medida que la parte curvada de la hoja es arrastrada a través de las guías de la hoja. **(Fig. 2)**



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.

NOTA: a causa del diseño de algunos cuchillos, es posible que no pueda afilar la longitud completa del cuchillo usando la rueda mecánica de afilado. KitchenIQ recomienda usar la ranura de afilado manual para estos casos limitados.

La velocidad a la que pase el cuchillo por las ranuras de afilado determinará la

cantidad de metal removida del borde. Si lo pasa lentamente, el afilador removerá más metal que si lo pasa rápidamente. Cuando pase el cuchillo por las ranuras, hágalo a una velocidad aproximada de dos pulgadas de cuchillo por segundo. Por ejemplo, si va a afilar un cuchillo con hoja de 6 pulgadas, cada pasada debería tomarle aproximadamente tres segundos.

Step 5. Pase a la otra ranura y repita el proceso para afilar el otro lado del borde.

Step 6. Siga alternando las ranuras a la velocidad recomendada, bien sea por las ranuras ásperas o finas, hasta que el cuchillo quede bien afilado. Para obtener los mejores resultados y reducir el desgaste excesivo de la rueda, realice la misma cantidad de pasadas para cada lado del cuchillo.

Step 7. Tire del cuchillo a través de la ranura de acabado manual 3 o 4 veces. (Consulte las instrucciones de acabado/refinado manual más abajo)

Si, además de afilado es necesario repetir el proceso hasta agudo, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. Si no se apague la máquina.

Acabado/refinado manual: para cuchillos de borde recto o serrado

El afilador eléctrico de cuchillos KitchenIQ incluye una ranura manual para refinar bordes que ofrece mayor flexibilidad al sistema mecánico. Este elemento de afilado puede ser utilizado independientemente de las ruedas mecánicas para renovar el filo de los cuchillos. También puede ser utilizado conjuntamente con el afilador mecánico para acelerar y refinar los resultados. Por ejemplo, es posible que un cuchillo sólo necesite pasar varias veces por la ranura de acabado manual para retocar el filo que ya tiene.

KitchenIQ recomienda usar la ranura manual para retocar cuchillos que ya están afilados, para refinar el borde del cuchillo después del afilado con las ruedas de diamante o para afilar bordes serrados. La ranura manual de refinado tiene dos piedras de cerámica especiales en forma de triángulo que fueron diseñadas para refinar levemente ambos lados de los bordes rectos o para afilar los bordes serrados sin dañar los dientes del cuchillo. La piedra de cerámica sigue la forma de los dientes del cuchillo a medida que lo pasa por la ranura. Las hendiduras características de un borde serrado sólo se afilan en un lado del cuchillo. Es por eso que no se recomienda afilar los cuchillos serrados en ambos lados con las ruedas mecánicas. Esto alteraría considerablemente la geometría original del borde.

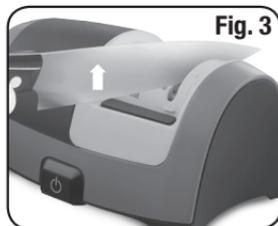
Cuando utilice la ranura manual para retocar cuchillos ya afilados o que acaben de ser afilados con las ruedas de diamante, las piedras cruzadas de cerámica se alinearán al borde y refinarán ligeramente ambos lados del cuchillo con cada pasada. Le recomendamos que siempre utilice la ranura manual para terminar el proceso de afilado después de pasar el cuchillo de borde recto por las ruedas de afilado de diamante.

Step 1. Sostenga el cuchillo con el filo hacia abajo y centre la base del borde en

la parte inferior de las piedras cruzadas de cerámica.

Step 2. Comenzando con la base del cuchillo, tire de él a través de las piedras cruzadas de cerámica a medida que aplica una presión leve hacia abajo (nunca lo mueva hacia adelante y hacia atrás). Levante el cuchillo al final de la pasada para afilar la punta (**Fig. 2**).

Step 3. Repita este proceso hasta que el cuchillo quede afilado. lade is sharp.



Cuidado y mantenimiento

El afilador eléctrico KitchenIQ requiere muy poco mantenimiento. Para limpiar el exterior de la unidad, desenchúfela del tomacorriente y límpiela con un paño húmedo.

- No utilice un limpiador abrasivo en polvo para limpiar el afilador.
- No utilice ningún tipo de lubricante ni agua para limpiar la rueda abrasiva.
- No utilice lubricantes en ninguna otra pieza.

Abra y limpie con frecuencia la compuerta de limpieza debajo del afilador. También intente remover cualquier acumulación de partículas restantes del área de recolección en el interior del armazón antes de cerrar la compuerta.

Limpieza o sustitución de las piedras de cerámica

Las piedras de cerámica debe ser limpiado periódicamente para actualizar sus cualidades abrasivas utilizando un cepillo y polvo común limpieza cocina. Si después de la limpieza sentir las piedras de cerámica siguen sin afilar correctamente deben ser reemplazados. Para los cálculos de repuesto e instrucciones de instalación en contacto con el departamento de servicio al cliente KitchenIQ al (+1) 501-321-2244 o visite www.kitcheniq.com.

Servicio de Información al Consumidor

En el caso de que necesite servicio o trabajo de garantía en su afilador eléctrico con borde de diamante de cuchillos y tijeras, por favor contacte servicio al cliente en la dirección o teléfono listados a continuación para una autorización de devolución.

Todas las devoluciones deben acompañarse con nombre, dirección de envío actual, número telefónico o dirección de e-mail, con una breve descripción del problema o daño:

KitchenIQ

CS Dept. 50387
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414 USA

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Síntoma: el afilador se apaga mientras está en uso.

Causa: el afilador tiene un termostato incorporado como una característica de seguridad. Este protege al afilador de un sobrecalentamiento si es dejado encendido accidentalmente por un largo periodo o si se está usando inapropiadamente.

Solución: si el termostato apaga el motor, desenchufe el afilador y espere cerca de una hora hasta que el motor se enfríe, después arrancará nuevamente. Si aún así el motor no arranca, devuelva el afilador a donde lo compró.

Síntoma: las ruedas de diamante dejan de remover metal.

Solución: periodo de rompimiento del diamante – la velocidad de corte agresiva inicial de las ruedas de afilar de diamante disminuirá con el uso. Al mismo tiempo, el acabado abrasivo mejorará. No se confunda con este proceso de rompimiento ya que es normal y debe de esperarse. Las ruedas de diamante se están rompiendo, NO desgastando.

Síntoma: las piedras de cerámica dejan de afilar.

Cause: las piedras de cerámica perderán su habilidad de afilar con el tiempo, reduciendo así su efectividad.

Solución: las piedras de cerámica son reversibles y pueden limpiarse. Límpielas y voltéelas como se muestra en el manual del propietario para restaurar sus habilidades de afilar originales. Vea la sección “volteando, limpiando y reemplazando las piedras de cerámica” en este manual.

Síntoma: el afilador no arrancará cuando se enchufe inicialmente al tomacorriente.

Causa: el afilador o el cordón eléctrico pueden estar dañados o funcionando mal.

Solución: devuelva el afilador y el recibo al lugar de compra para su reemplazo.

Preguntas Frecuentes

P: ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?

R: Afile el cuchillo antes de cada uso si desea que mantenga un borde afilado. Después de uso prolongado, si refinó el cuchillo y ya no corta bien los alimentos, puede usar la rueda eléctrica de afilar además de la ranura de refinado para darle un borde bien afilado al cuchillo.

P: ¿Cómo puedo saber si el cuchillo está afilado?

R: Utilícelo para cortar alimentos. Si el cuchillo no corta los alimentos con facilidad, necesita ser afilado nuevamente.

P: Mi cuchillo no está afilado y ya pasé por el proceso de afilado completo. ¿Qué estoy haciendo mal?

R: Aunque no es normal, hay ocasiones en las que debe repetir el proceso de

afilado más de una vez o pasar el cuchillo más de una vez por las ranuras de afilado mecánico. Esto puede ocurrir durante la primera pasada o si el cuchillo fue afilado incorrectamente por otro proceso. Esto también puede ocurrir cuando afila cuchillos de acero templado (como algunos tipos de cuchillos de caza), los cuales son extremadamente duros.

Puede usar el afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ para afilar estos cuchillos; sin embargo, es posible que deba repetir el proceso varias veces o pasar el cuchillo repetidamente por las ranuras de afilado mecánico (en ciertos casos hasta 10 veces o más). Este proceso extendido sólo será necesario la primera vez que use el afilador para este tipo de cuchillo. En lo sucesivo sólo deberá seguir el procedimiento normal para afilar el cuchillo.

P: A veces la rueda de afilado se detiene cuando estoy pasando el cuchillo por las guías. ¿Cuál es la razón?

R: El afilador de cuchillos fue diseñado para requerir muy poco esfuerzo para pasar el borde a través de las ranuras de afilado. Si aplica demasiada presión hacia abajo sobre el cuchillo mientras lo pasa por las ranuras, la rueda de afilado se detendrá.

P: ¿Qué debo hacer para darle un filo uniforme a mi cuchillo?

R: Para obtener los mejores resultados, siempre afile ambos lados del cuchillo por igual. Siempre afílelos desde la base hasta la punta, nunca hacia adelante y hacia atrás. Recuerde levantar levemente el mango del cuchillo a medida que pasa la sección curva del borde por las ranuras de afilado.

P: Ocasionalmente salen chispas cuando afilo mis cuchillos. ¿Cuál es la razón?

R: En los servicios profesionales de afilado de cuchillos hay ciertos tipos de cuchillo con alto contenido de carbón (generalmente los cuchillos de mejor calidad) que emiten una gran cantidad de chispas cuando entran en contacto con la rueda de afilado. Su afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ utiliza el mismo tipo de rueda de afilado que usan los profesionales. Por lo tanto, puede esperar ver el mismo tipo de chispas cuando afile cuchillos con alto contenido de carbón. Esto es normal.

P: ¿Puedo afilar cuchillos serrados, tijeras y otros tipos de bordes con mi afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ?

R: Su afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ afila cuchillos de borde recto de aleación, carbón o acero inoxidable en cualquiera de las ranuras (mecánicas o manuales). También afila cuchillos de borde serrado, pero sólo en la ranura de afilado manual. No intente afilar tijeras ni los cuchillos que no entren libremente en ranuras de afilado.

P: El afilador produce un sonido fuerte con vibración. ¿Cuál es la razón?

A: El afilador de cuchillos eléctrico KitchenIQ utiliza ruedas recubiertas de diamante que giran rápidamente para afilar los cuchillos. Por la velocidad de la rotación, es posible que se genere un sonido con vibración. Esto es normal y es de esperarse.

Acerca de Smith's®

La marca de Smith's® ofrece a los consumidores de alta sacapuntas borde de rendimiento para los gustos más exigentes. Sinónimo de valor excepcional, de Smith es una marca comercializada hacia el mercado minorista. Fundada en 1886 en Hot Springs, Arkansas y ampliamente considerado como un líder mundial en herramientas de afilado, de Smith's reclama al diseño y fabricación de la línea más amplia de afiladores de cuchillos y tijeras actualmente disponibles. La empresa cuenta con más de 125 años de experiencia ofreciendo productos innovadores de vanguardia relacionados con los Artículos para el Hogar, Artículos Deportivos y de los mercados de hardware. Para obtener más información, visite www.smithsproducts.com y www.kitcheniq.com.



DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO
MODELO 50387
GARANTÍA

Este afilador KitchenIQ está garantizado contra defectos de materiales o de mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de compra si se utiliza exclusivamente con fines no industriales y no comerciales. KitchenIQ reparará o reemplazará, a nuestra opción y sin costo, cualquier producto o pieza que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra si nos devuelve el producto durante el período de tres años (3) de la garantía. La garantía limitada NO cubre el reemplazo de las ruedas de diamante desgastadas con el uso del producto o los daños causados por el mal uso del aparato. Para realizar reparaciones bajo garantía, devuelva el producto completo, con franqueo prepago, directamente a nuestra fábrica a la dirección que se muestra más abajo. Asegúrese de incluir una copia de la factura de compra para establecer su elegibilidad de servicio bajo garantía.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y DE APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADAS EXPRESAMENTE A UN PERÍODO DE TRES (3) AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. SMITH'S ABRASIVES, INC. NO SE HARÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA EXCLUSIVAMENTE A PRODUCTOS UTILIZADOS CON FINES NO INDUSTRIALES Y NO COMERCIALES.

Para registrar el producto por Internet para poder obtener servicio bajo garantía, vaya a **www.kitcheniq.com/warranty-registration**.

Si va a enviar el registro del producto por correo para poder obtener servicio bajo garantía, llene la tarjeta de registro de la página siguiente, despréndala y envíela a:

KitchenIQ™



OWNER REGISTRATION CARD MODEL 50387

Item # _____ (On bottom of Sharpener)

Owner Registration :

Name _____ Phone # (____) _____

Address _____

Postal Code _____ City _____ Country _____

E-mail _____ Date of Purchase _____ Amount Paid \$ _____

Store Name _____

Store Address _____

Postal Code _____ City _____ Country _____

KitchenIQ™

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA

Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

www.kitcheniq.com

Follow us on



Item #50387

Voltage: 240V/50HZ • Watt: 22W • Current: 0.190A
Tension: 240V/50HZ • Watt: 22W • Courant: 0.190A
Voltaje: 240V/50HZ • Vatio 22W • Corriente: 0.190A
Tensione: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A
Volt: 240V/50HZ • Watt: 22W • Strom: 0.190A
Tensão: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A
вольт: 240V/50HZ • ватт: 22W • ток: 0.190A

Designed in the USA • Made In China
Conçu aux Etats-Unis • Fabriqué en Chine
Diseñado en EE.UU • Hecho en China
Progettato in USA • Prodotto in Cina
Entwickelt in den USA • Hergestellt in China
Projetado н.у.к. EUA • Feita KИтае

KitchenIQ™ and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.
KitchenIQ™ et The Edge Experts® sans des marques commerciales enregistrées de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ y The Edge Experts® son marcas comerciales y registradas de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ e gli esperti di Edge® sono registations e marchi di prodotti di consumo di Smith, Inc.

KitchenIQ™ und The Edge Experts® sind registations und Warenzeichen von Smith Consumer Products, Inc.

KitchenIQ™ e os peritos do Edge® são registations e marcas de produtos de consumo de Smith, Inc.

KitchenIQ™ и The Edge Эксперты® являются registations и торговые марки потребительских товаров Смит, Inc