

**CUK**  
by GADNIC

AFILADOR ELÉCTRICO  
PARA CUCHILLOS  
**SHARP002**



**SERVITECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC  
[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

11 6260 1114 (sólo texto)  
[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)



**MANUAL DE USUARIO**

**AFILO002**

## Características del producto:

- Sistema de afilado de dos etapas para obtener resultados profesionales en casa.
- La forma rápida y fácil de afilar cuchillos deportivos y de cocina.
- Las guías de precisión de la cuchilla sujetan automáticamente la cuchilla en el ángulo de afilado ideal y afilarán cuchillas de aleación de metal, carbono o acero inoxidable.
- No intente afilar tijeras, cuchillos eléctricos dentados o cualquier cuchilla que no encaje libremente en las guías de la cuchilla.

## Información de Seguridad Importante:

- Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad al utilizar cualquier aparato eléctrico como este, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
- Lea todas las instrucciones antes de usar este afilador de cuchillos.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el afilador de cuchillos en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y evite el contacto con las partes móviles.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o en el caso de que el electrodoméstico funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.

- No utilice este afilador de cuchillos para otro uso que no sea el indicado.
- Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro.
- Este producto es solo para uso doméstico.
- Esto no es un juguete. Manténgase alejado de los niños pequeños y busque tratamiento médico inmediato si se ingiere cualquier parte de este dispositivo.
- No lo arroje al fuego.

Etapa 1: rectificado de precisión

Etapa 2: afilado fino



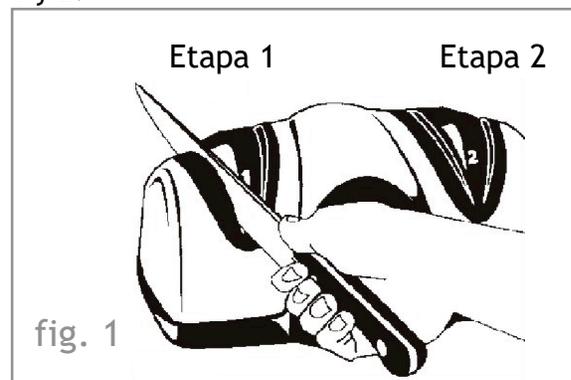
Interruptor de Encendido / Apagado

## Instrucciones de uso:

- Para obtener mejores resultados, humedezca las patas de ventosa en la parte inferior del afilador de cuchillos y coloque la unidad sobre una superficie plana y estable. Conecte el cable de alimentación y coloque la unidad en (ENCENDIDO) usando el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO (que se muestra arriba).

- Este dispositivo cuenta con precisión y molienda fina ruedas. Al mirar hacia la unidad, las guías de la cuchilla izquierda están en la “etapa 1” y siempre deben usarse primero al afilar. El lado derecho es de “etapa 2” y debe usarse en segundo lugar para afilar las cuchillas.
- ETAPA 1 - Rectificado de precisión:
  - Muela un borde en ángulo de precisión.
  - Mueva lentamente el cuchillo hacia usted usando ambas guías de la cuchilla en la Etapa 1 (Fig. 1) (3) veces, alternando pasadas en las dos ranuras.
  - El filo de la cuchilla debe mantenerse paralelo al mesa o mostrador (Fig. 1), excepto al afilar la punta de la cuchilla.
  - Para afilar la punta, levante ligeramente el mango del cuchillo mientras la parte curva de la cuchilla pasa a través de las guías de la cuchilla.
  - Al pasar el cuchillo a través de las guías de la cuchilla, deje aproximadamente un segundo por cada dos pulgadas de cuchilla. Por ejemplo, si está afilando un cuchillo con una hoja de 6 pulgadas, debe permitir aproximadamente tres segundos para cada pasada.
- ETAPA 2 - Afilado fino:
  - Complete el proceso de afilado del cuchillo afilando y puliendo el cuchillo hasta un filo exacto como una navaja.
  - Pase lentamente el cuchillo a través de las dos ranuras de la guía de la cuchilla en el escenario 2 (Fig. 1) (3) veces, alternando pasadas en las dos ranuras.
  - Cada pasada debería durar aproximadamente tres segundos o más, de nuevo dependiendo de la longitud de la cuchilla del cuchillo.
  - Complete el proceso de bruñido con una pasada rápida (aproximadamente un segundo) a través de ambas ranuras de la Etapa 2.
- Antes de usar el cuchillo para cortar alimentos, límpiolo siempre con un paño húmedo para eliminar los residuos de molienda.

- Si el cuchillo no corta la comida con facilidad, repita las etapas 1 y 2.



#### Precaución:

- No pase los dedos por el borde del cuchillo para comprobar el filo. Para evitar lesiones, manipule siempre los cuchillos con sumo cuidado.
- Nunca inserte la punta del cuchillo en la guía de la cuchilla primero y empuje. Esto podría dañar el afilador de cuchillos y su cuchillo.
- Antes de utilizar el cuchillo para cortar alimentos, limpie siempre la cuchilla del cuchillo con un paño húmedo para eliminar las limaduras de metal que puedan quedar del proceso de afilado.

#### Preguntas y Respuestas:

- ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?
  - Afile el cuchillo antes de cada uso si quiere mantener un filo afilado. Después de un uso prolongado, si ha afilado el cuchillo y ya no corta la comida con facilidad, pase el cuchillo por la Etapa 1 y la Etapa 2.

- ¿Cómo puedo saber si mi cuchillo está afilado?
  - Úselo para cortar la comida. Si el cuchillo no corta la comida con facilidad, necesita un afilado adicional. Repita las etapas 1 y 2.
- Mi cuchillo no está afilado y he pasado por todo el procedimiento de afilado dos veces. ¿Qué estoy haciendo mal?
  - Aunque es inusual, hay ocasiones en las que tendrá que repetir las etapas 1 y 2 más de una vez. Esto puede ocurrir durante el primer afilado de un cuchillo que ha sido afilado incorrectamente por otro proceso previamente o al afilar cuchillos hechos de acero templado que tienen cuchillas extremadamente duras, como algunos cuchillos de caza. Para afilar este tipo de cuchillos, simplemente continúe repitiendo las etapas 1 y 2 hasta que su cuchillo corte la comida fácilmente. Dependiendo del estado de la cuchilla del cuchillo, es posible que deba repetir el proceso varias veces (en casos extremos, esto podría ser 10 veces o más). Este proceso extendido solo será necesario la primera vez que utilice el afilador de cuchillos para este tipo de cuchillos. A partir de entonces, podrá afilar su cuchillo siguiendo el procedimiento de afilado normal.
- A veces, las ruedas de afilado se atascan cuando paso el cuchillo por las guías de la cuchilla. ¿Qué causa esto?
  - El afilador de cuchillos está diseñado para que se necesite muy poco esfuerzo para pasar el cuchillo a través de las guías de la cuchilla. Si se aplica presión hacia abajo a la cuchilla mientras se extrae a través de las guías de la cuchilla, las ruedas de afilado se detendrán. No use fuerza o presión excesiva al pasar las cuchillas a través de las guías.
- ¿Cómo consigo un filo uniforme en mi cuchillo?
  - Para obtener un borde uniforme, sostenga la cuchilla del cuchillo paralela a la mesa o encimera y cuando afile la punta de la cuchilla, levante ligeramente el mango del cuchillo mientras la parte curva de la hoja pasa a través de las guías de la cuchilla.

- De vez en cuando veo chispas al afilar mis cuchillos. ¿Qué causa esto?
  - Los cuchillos con alto contenido de carbono (generalmente cuchillos de mayor calidad) a veces emiten chispas cuando entran en contacto con las ruedas de afilar. Esto es normal.
- ¿Puedo afilar cuchillos dentados con mi afilador de cuchillos?
  - Sí, con la excepción de los cuchillos eléctricos dentados o los cuchillos dentados en ambos bordes. Para afilar cuchillos dentados no eléctricos, use solo las ranuras en la Etapa 2 y solo afile el lado liso de la cuchilla del cuchillo (el lado sin ranuras). Pase el cuchillo a través de las ranuras con muy poca presión.
  - Nota: cada vez que se afila el cuchillo, se quita una parte del dentado. Durante un largo período de tiempo, es posible que se elimine por completo el dentado del cuchillo y es posible que tenga una cuchilla de cuchillo similar a una navaja multiusos.

### Cuidado y Limpieza:

- La superficie exterior del afilador de cuchillos se puede limpiar con un paño húmedo. No utilice abrasivos.
- **NUNCA sumerja el afilador de cuchillos en agua ni en ningún otro líquido. Puede producirse una descarga y lesiones graves.**
- No utilice ningún tipo de lubricante con el afilador de cuchillos.
- Su afilador de cuchillos tiene dos receptáculos especiales en la parte inferior de la unidad para recoger las limaduras de metal de sus cuchillos. Ocasionalmente, vacíe los receptáculos quitando los tapones de plástico rojos en la parte inferior de la unidad y sacuda las limaduras de metal que se han acumulado en el interior. Esto debe hacerse aproximadamente una vez al año con un uso normal.

## Información adicional importante:

- Antes de usar el afilador de cuchillos, retire la atadura que sujeta el cable eléctrico. Desenrolle el cable y estírelo para eliminar cualquier torcedura. Durante el afilado, asegúrese de que el cable esté colocado de manera que el cuchillo no entre en contacto con él.
- En una tienda profesional de afilado de cuchillos, ciertos cuchillos (los fabricados con acero con alto contenido de carbono) chisporrotean o producen una corriente de chispas al pasar por la rueda de afilar. Como su afilador de cuchillos usa el mismo tipo de ruedas de afilar que usan los profesionales, puede esperar ver chispas similares cuando afile cuchillos con alto contenido de carbono. Las chispas son normales.
- Descubrirá que la mayoría de los cuchillos se pueden afilar con una nitidez como una cuchilla en segundos con su nuevo afilador de cuchillos. Algunos cuchillos pueden tardar más en afilarse, especialmente en el momento del afilado inicial. Por lo general, estos cuchillos se han afilado incorrectamente anteriormente o están hechos de acero templado y son extremadamente duros. Consulte este manual de instrucciones para obtener información sobre cómo afilar este tipo de cuchillos.
- Su afilador de cuchillos utiliza ruedas Sapphirite™ de alta resistencia de rotación rápida para afilar cuchillos. Debido a la velocidad de rotación, las ruedas especiales pueden producir un sonido vibrante. Esto es normal.