

# SKARPER

**Fired Ceramic Stone / DiamondStone  
Electric Knife Sharpener**

**Aiguiseur à couteaux électrique**

**Instruction Manual**

**Mode d'emploi**

**Model 1901/1902/1923/1924**

**Modèle 1901/1902/1923/1924**

This is a UL Listed appliance. The following important safeguards are recommended by most electrical appliance manufacturers.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

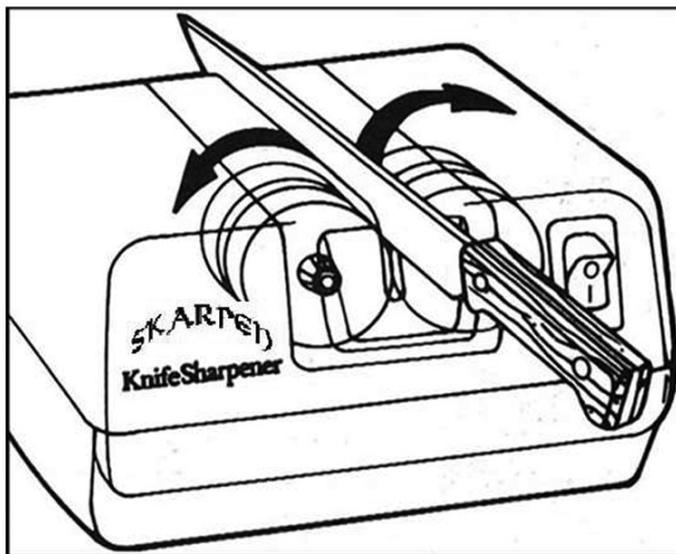
### **WARNING**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury, including the following:

1. Read all instructions before using the knife sharpener
2. To protect against the risk of electrical shock, do not put knife sharpener in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer 800-342-4810 for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Only clean knife blades are to be inserted in the knife sharpener.
12. The knife sharpener should always sit on a level and stable counter top or table.
13. The knife sharpener is designed to sharpen knives. Do not sharpen scissors, ax blades or anything that is not a knife in this machine.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the knife sharpener.
15. HANDLE SHARPENED KNIVES WITH CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER
16. For HOUSEHOLD USE ONLY.
17. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while cutting.
18. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



Cet appareil est homologué UL. Les importantes précautions d'emploi qui suivent sont recommandées par la plupart des fabricants d'appareils électro-ménagers.

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI IMPORTANTES

**⚠ ATTENTION** Afin de réduire tout risque d'incendie, de décharges électriques et de blessures corporelles, l'utilisation d'appareils électro-ménagers implique des précautions d'emploi de base dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation de l'aiguiseur.
2. Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez pas l'aiguiseur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien un manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Débranchez l'appareil en cas de non-utilisation, d'assemblage ou de démontage, et avant de le nettoyer.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour débrancher, saisissez la fiche mâle et retirez-la de la prise électrique. Ne jamais tirez sur le cordon d'alimentation.
5. Ne faites jamais fonctionner un appareil si sa fiche ou son cordon électrique est endommagé, si son fonctionnement est défectueux, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière. Renvoyez cet appareil à notre usine pour tout examen, toute réparation ou tout réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation de pièces supplémentaires non recommandées ni vendues par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas son cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, en particulier la cuisinière.
10. N'insérez que des lames de couteau propres dans l'aiguiseur.
11. L'aiguiseur doit toujours être placé sur une table ou un comptoir horizontal et stable.
12. L'aiguiseur est destiné à affûter les lames de couteau. N'aiguiser ni lames de ciseaux, ni haches ni aucun instrument autre qu'un couteau dans cet appareil.
13. N'utilisez ni huiles d'affilage, ni eau ni aucun autre lubrifiant dans cet aiguiseur.
14. Fiche polarisée: Cet appareil est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (fiche comportant une broche plus large que l'autre) et ne nécessite pas d'adaptateur de mise à la terre. Par mesure de sécurité, cette fiche ne pénètre dans la prise que d'une seule manière. S'il est impossible d'insérer entièrement la fiche dans la prise, essayez de la

retourner. S'il est toujours impossible de l'insérer, faites remplacer votre ancienne prise par un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier ce dispositif de sécurité de quelque manière que ce soit.

15. MANIPULEZ LES COUTEAUX AIGUISÉS AVEC PRÉCAUTION. NE COUPEZ RIEN EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOS MAINS NI DE VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LE FIL DE LA LAME. RANGEZ LES COUTEAUX EN SÉCURITÉ.
16. UNIQUEMENT reserve aux UTILISATIONS MÉNAGÈRES.
17. Assurez-vous que le câble d'alimentation électrique soit hors de portée des lames de couteaux lors de la coupe pour éviter de l'endommager.
18. Assurez-vous que le câble d'alimentation électrique soit hors de portée des lames de couteaux lors de l'affûtage pour éviter de l'endommager.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

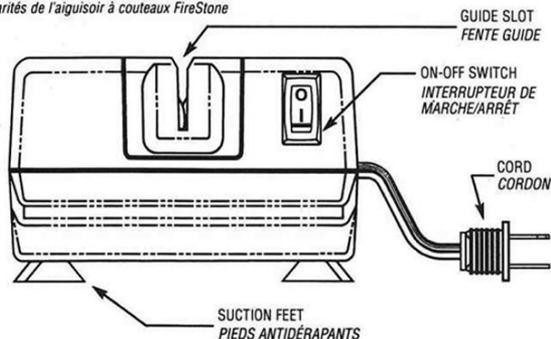
---

### FEATURES

---

**FIGURE 1**  
Features of the FireStone Knife Sharpener

**FIGURE 1**  
Particularités de l'aiguisoir à couteaux FireStone

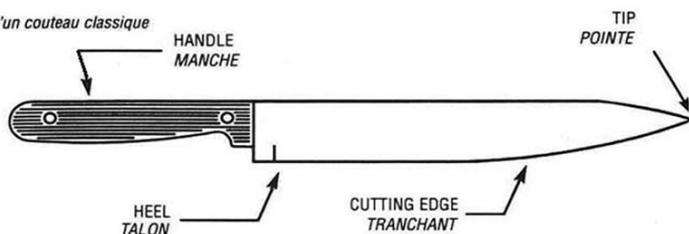


### PARTICULARITÉS

---

**FIGURE 2**  
Features of a Typical Knife

**FIGURE 2**  
Particularités d'un couteau classique



## GENERAL RULES

**Motor Lubrication:** The gear chamber bearings and the forward motor bearing have been packed with lubricant at the factory and under intermittent use the lubricant will last almost indefinitely.

## RÈGLES GÉNÉRALES

**Graissage Du moteur:** Les roulements du boîtier d'engrenage et le roulement du moteur avant ont été bien graissés l'usine, et, dans le cas d'un usage intermittent, le lubrifiant durera pratiquement indéfiniment.

## OPERATING YOUR KNIFE SHARPENER

### INITIAL SHARPENING & RESHAPING

**Reshaping the cutting edge from a common angle edge to a hollow ground edge.**

Most knives come from the factory with a simple common angle edge. Your **FireStone™ Knife Sharpener** will transform this angle into a razor sharp hollow ground edge.

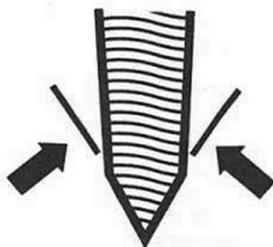
The first, or initial time you sharpen a knife with a common angle edge will require more passes due to the reshaping process of developing a hollow ground edge. As many as 10 or more passes may be required to completely reshape the edge. **THIS IS A ONE TIME OPERATION.** Once the edge is reshaped into a hollow ground edge, only 2 or 3 passes will be required to keep its razor sharpness.

To develop the finest and sharpest edge possible the **FireStone™ Knife Sharpener** uses counter rotating wheels to produce a razor sharp edge with **NO BURRS.**

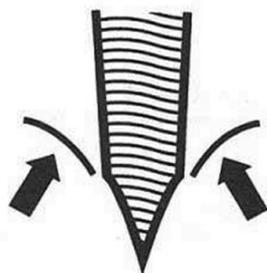
For each pass a 6" long knife goes through the slit it will take approximately three (3) seconds. A longer blade will require more time; for example a 10" long blade will take approximately five (5) seconds.

As you do each pass, you may notice some sparks. Do not be alarmed, knives that contain high carbon content will occasionally spark when they come into contact with the sharpening wheels. This is normal.

To test the knife sharpness use it to slice food. If the knife does not slice food with ease, it needs additional sharpening.



**COMMON ANGLE EDGE**  
**TRANCHANT À ANGLE ORDINAIRE**



**HOLLOW GROUND EDGE**  
**TRANCHANT À ANGLE EN CREUX**

## FONCTIONNEMENT DE L'AIGUISOIR

### PREMIER AIGUISAGE ET REMODELAGE

**Remodelage d'un tranchant à angle ordinaire en un angle en creux**

La plupart des couteaux comportent un tranchant à angle ordinaire à leur sortie d'usine. **Votre aiguisoir FireStone™** va transformer cet angle ordinaire en un angle en creux affilé comme une lame de rasoir.

La première fois que vous aiguiserez un couteau, vous devrez passer sa lame plusieurs fois de suite en raison de ce processus de remodelage. Il sera peut-être nécessaire de passer la lame au moins 10 fois de suite pour remodeler la forme de l'angle. **LE REMODELAGE EST PERMANENT.** Une fois l'angle du tranchant remodelé, il suffira de passer la lame 2 ou 3 fois dans l'aiguisoir pour que le couteau garde un bon affûtage.

Grâce à son mécanisme de meules tournant en sens opposé les unes des autres, l'**aiguisoir FireStone™** produit un tranchant des plus aiguisés et **SANS BAVURES.**

Passer la lame d'un couteau de 15 cm (6 po) demande environ 3 secondes. Une lame plus longue prendra un peu plus longtemps; une lame de 25 cm (10 po) prendra environ 5 secondes.

Lors des passages, vous pourrez remarquer quelques étincelles. Ne vous alarmez pas, les couteaux à haute teneur en carbone produisent occasionnellement des étincelles lorsqu'ils entrent en contact avec les meules. Il s'agit d'un phénomène normal.

Pour tester l'affûtage, coupez des aliments. S'il est difficile de couper, le couteau est à réaiguiser.

## AIGUISAGE DES COUTEAUX À DENTS

L'aiguisoir FireStone<sup>MC</sup> aiguisé les couteaux à dents émoussées ainsi que les lames de couteaux électriques.

### MODE D'AIGUISAGE D'UN COUTEAU À DENTS

En suivant les instructions ci-dessous, vous devriez pouvoir prolonger la durée d'utilisation de vos couteaux à dents pendant de nombreuses années :

L'aiguisoir FireStone<sup>MC</sup> rend les dents de couteau émoussées aussi tranchantes qu'un fil de rasoir. Lorsque vous aiguisiez votre couteau à dents, certaines dents se réduisent légèrement. **N'AIGUISEZ PAS OUTRE MESURE!**

Pour un premier aiguisage, il suffit de passer la lame deux ou trois fois dans l'aiguisoir. Nettoyez le couteau et vérifiez son affûtage avant emploi. S'il est tranchant, ne l'aiguisiez plus. En l'aiguisant outre mesure, vous risquez de réduire un plus grand nombre de dents.

Lorsque les dents s'émoussent de nouveau, il suffit de le repasser une ou deux fois dans l'aiguisoir FireStone<sup>MC</sup>. Nettoyez toujours le couteau et vérifiez son affûtage avant de l'utiliser.

Vous **PROLONGEZ** ainsi de plusieurs années la durée d'utilisation de votre couteau à dents. Au bout d'un certain temps, toutes les dents vont finir par disparaître; néanmoins, vous aurez toujours un couteau aiguisé tout aussi valable.

## IMPORTANT DON'TS

**CAUTION:** Do not insert tip of blade first and push through!

### IMPORTANT! À NE JAMAIS FAIRE!

**ATTENTION:** N'insérez pas le couteau dans la fente par sa pointe et ne le poussez pas!

## CHECKING FOR SHARPNESS

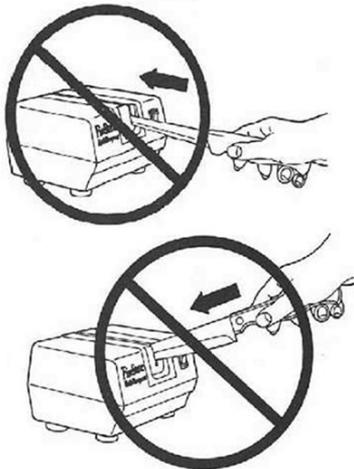
- Place a damp cloth on the counter top and wipe blade onto cloth to remove any residue.
- Wash blade with soap and water before usage.
- Test for sharpness by slicing food. If it does not slice, repeat process.
- Store knives carefully — Due to extreme sharpness of edge, FireStone<sup>TM</sup> recommends the use of a wooden block or sheaths for knife storage.

**CAUTION:** Do not run fingers along edge of knife to check for sharpness.

**CAUTION:** Knives sharpened on the FireStone Knife Sharpener will be sharper than you expect. Use them with great care.

## VÉRIFICATION DE L'AFFÛTAGE

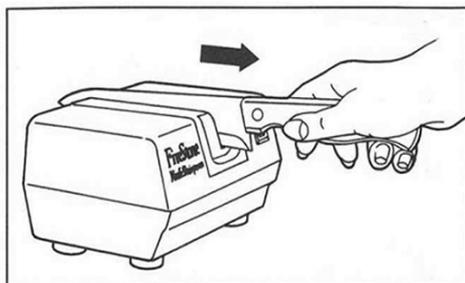
- Placez un chiffon humide sur le comptoir et essuyez la lame dessus pour ôter tout résidu.
- Lavez la lame à l'eau et au produit de vaisselle avant emploi.
- Testez l'affûtage sur des aliments. Si le couteau ne coupe pas, répétez l'opération.
- Rangez bien vos couteaux. En raison de leur tranchant extrêmement coupant, FireStone<sup>MC</sup> recommande de les ranger dans un casier en bois ou dans un fourreau.



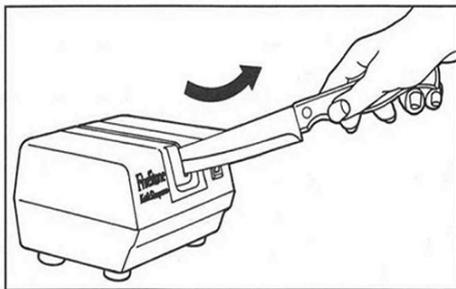
**ATTENTION:** Ne passez pas le doigt sur le tranchant d'un couteau pour en vérifier l'affûtage.

**ATTENTION:** Les couteaux aiguisés avec l'aiguisoir FireStone<sup>MC</sup> sont plus tranchants qu'ils ne le paraissent. Utilisez-les avec grande précaution.

- Place the **FireStone™ Knife Sharpener** on a sturdy table or kitchen counter top. Press down securing suction feet.
- Remove the twist-tie and uncoil the cord. Plug the cord into the nearest outlet.
- Only sharpen clean knives.
- Press the switch on the front of the unit to the "I" position.
- Hold the knife handle comfortably.
- Place the heel area of the knife in the guide, exerting a slight downward and even pressure while gradually pulling the blade towards you with one continuous non-stop pull.



- Placez l'aiguiseur **FireStone™** sur une table solide ou sur un comptoir de cuisine. Appuyez sur les pieds antidérapants.
- Retirez le lien et déroulez le cordon. Branchez la fic dans la prise de la plus proche.
- N'aiguissez que des couteaux propres.
- Appuyez sur l'interrupteur à l'avant de l'appareil en position "I" (marche).
- Prenez le couteau par son manche et tenez-le normalement.
- Placez le talon de la lame dans la fente, en exerçant une légère pression vers le bas et en tirant la lame doucement à vous sans interruption.



- When sharpening, the blade should be kept level to the table except when sharpening the tip of the blade. To sharpen the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the wheels in the guide.
- Repeat process until the blade is razor sharp.

- Lors de l'aiguisage, la lame doit rester horizontalement parallèle à la table, sauf lorsque vous parvenez à la pointe. Pour aiguiser la pointe de la lame, soulevez légèrement le manche du couteau au fur et à mesure que la lame est passée entre les meules dans la fente.
- Passez la lame autant de fois que nécessaire jusqu'à l'obtention d'un tranchant de fil de rasoir.

To prevent motor overheating, do not keep the motor running for extended periods of time. Only run the motor while you are sharpening.

## SHARPENING SERRATED KNIVES

The **FireStone™ Knife Sharpener** will sharpen dull serrated knives and electric knife blades.

### TO SHARPEN A SERRATED KNIFE

By following the procedures below, you should be able to extend the useful life of your serrated knife for many years:

The **FireStone™ Knife Sharpener** will sharpen a dull serrated knife to a razor sharp cutting edge. When sharpening your serrated knife some serrations will be slightly reduced. **DO NOT OVERSHARPEN!**

When sharpening your serrated knife for the first time, two or three passes should be sufficient. Clean and check the knife for sharpness before usage. If the serrated knife is sharp, do not continue to sharpen. If you oversharpen, more of the serrations will be reduced.

When your serrated knife becomes dull again, one or two passes in the **FireStone™ Knife Sharpener** will renew its razor sharp cutting edge. Again, clean and check the knife for sharpness before usage.

After years of **EXTENDING** the life of your serrated knife, the serrations eventually will be removed; however, you will still have a sharp, usable knife.

## CLEANING YOUR KNIFE SHARPENER

- To clean the knife sharpener, you may wipe the outside of the housings with a damp cloth.
- Do not use abrasives.
- Do not immerse the knife sharpener in water or any kinds of liquid.
- Do not use any type of lubrication with the sharpener.

## NETTOYAGE DE L'AIGUISOIR

- Vous pouvez nettoyer l'aiguiseur en essuyant l'extérieur des boîtiers à l'aide d'un chiffon humide.
- N'utilisez pas d'agents abrasifs.
- Ne plongez pas l'aiguiseur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez aucun lubrifiant sur cet aiguiseur.

---

## PERSONAL INFORMATION

This page is for reference. On it you will find various specifications and bits of information concerning your knife sharpener.

Keep this booklet in a handy space.

MODEL NO. (See Nameplate) \_\_\_\_\_ DATE CODE ON TOOL ( 2 digit no.) \_\_\_\_\_

DATE PURCHASED \_\_\_\_\_ WHERE PURCHASED \_\_\_\_\_

## RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Cette page vous servira de référence. Vous y trouverez les renseignements et caractéristiques relatifs à votre aiguiseur.

Conservez cette brochure à portée de la main.

N° DE MODÈLE (Voir plaque d'identification) \_\_\_\_\_

CODE DATE DE L'APPAREIL (numéro à 2 chiffres) \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_ LIEU D'ACHAT \_\_\_\_\_

---

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

All FireStone™ tools are thoroughly tested and checked before shipment, and are guaranteed against defective material or workmanship for a period of one full year from date of purchase. Tools used in industrial/commercial or rental applications are not covered by this warranty.

Should trouble develop, return tool prepaid direct to factory. If our inspection shows that the trouble was caused by defective material or workmanship, we will repair or replace without charge and return prepaid. Repairs made necessary by normal wear, abuse or out of warranty will be charged for at our regular repair prices.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Send inquires and tools requiring service directly to our Service Center.

McGowan Mfg Co  
4720 N La Cholla Blvd, Suite 190  
Tucson, AZ 85705

www.mcgowanmfg.com  
info@mcgowanmfg.com  
800-342-4810

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Chaque appareil FireStone™ a fait l'objet de vérifications et de tests approfondis avant son expédition, et est garanti contre tous défauts de matériaux et de main-d'œuvre pendant un an à compter de la date d'achat. Les appareils utilisés de façon industrielle/commerciale et les appareils de location ne sont pas couverts par cette garantie.

En cas de problème, renvoyez directement l'appareil en port payé à l'usine. Si notre inspection révèle que le problème est effectivement dû à un défaut de matériaux ou de main-d'œuvre, nous réparerons ou remplacerons gratuitement l'appareil, et le renverrons en port payé. Les réparations hors garantie ou consécutives à une usure normale ou à un abus d'utilisation seront facturées aux prix courants. Cette garantie vous donne des droits légaux spéciaux, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient selon votre état ou votre province.

Envoyez toute question et tout appareil nécessitant réparation directement à notre Centre de réparations.

McGowan Mfg Co  
4720 N La Cholla Blvd, Suite 190  
Tucson, AZ 85705

www.mcgowanmfg.com  
info@mcgowanmfg.com  
800-342-4810