MANUAL DE INSTRUCCIONES

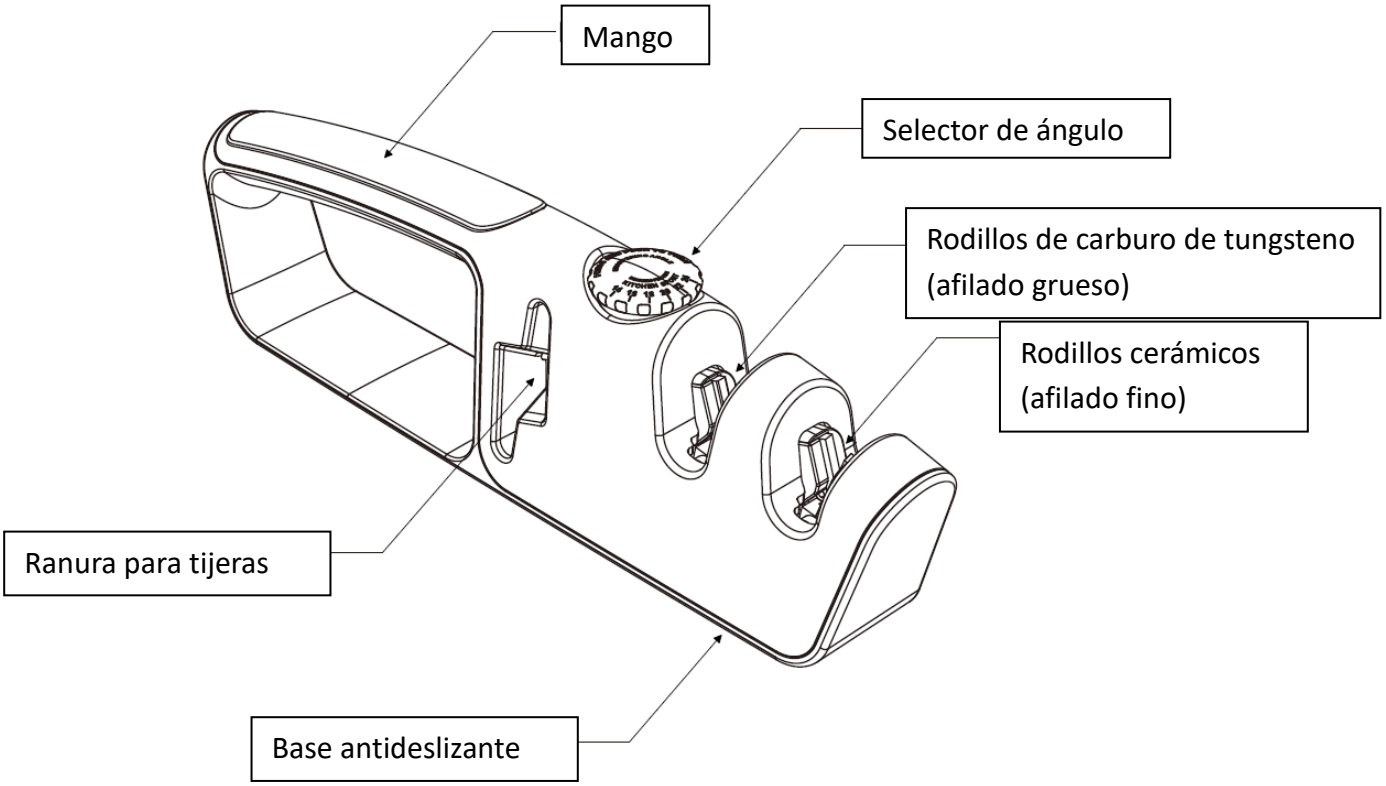
Afilador cuchillos y tijeras manual



SERIE: CORTEX

REFERENCIA: 28691F009

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



CARACTERÍSTICAS

1. Ángulo ajustable de 14° a 24° por lado.

Cuchillos para filetear = 16°
Navajas de bolsillo = 20°
Cuchillos de cocina asiáticos = 16°
Cuchillos de caza = 22°
Cuchillos de cocina americanos/europeos = 20°
Cuchillos tácticos = 22°

2. Afilado de cuchillos con diferentes ángulos, de 14° a 24° por lado.
3. Afilado de cuchillos y tijeras.
4. Afilado de cuchillos en dos etapas: grueso y fino.

5. Mango de tacto suave y base antideslizante para mayor estabilidad y seguridad.

MODO DE USO

Seleccione la ranura de afilado adecuada y siga estos pasos:

Para afilar cuchillos metálicos:

- Utilice la ranura gruesa si la hoja del cuchillo está desafilada o dañada. Utilice la ranura fina si la hoja ya está afilada y solo necesita un ligero repaso. El ángulo de afilado de las ranuras **DESBASTE** y **AFILADO** se puede ajustar.



- El afilador dispone de dos ranuras para afilar cuchillos: una para afilado grueso (DESBASTE) y otra para afilado fino (AFILADO).



Ranura DESBASTE (rodillos de carburo) — Para afilado grueso y eliminación intensa de metal. Permite recuperar rápidamente el filo en cuchillos muy desafilados o dañados.

Ranura AFILADO (rodillos cerámicas) — Para afilado fino y pulido. Elimina muy poco metal. Es ideal para eliminar rebabas y realizar el acabado/pulido del filo después de utilizar la ranura gruesa, dejando el filo más liso y afilado.

1. Presione y gire el dial para ajustar el ángulo de afilado requerido para las ranuras DESBASTE y AFILADO. Puede seguir los ángulos recomendados indicados en el producto y en el dial.
2. Coloque el afilador sobre una superficie de trabajo plana. Sujete el afilador con una mano y el mango del cuchillo con la otra.
3. Introduzca completamente la hoja del cuchillo en la ranura de afilado correspondiente, formando un ángulo de 90° con el afilador. Aplique una ligera presión hacia abajo sobre la hoja mientras tira del cuchillo a través de la ranura, desde la base hasta la punta. Evite rozar la cara de la hoja contra las paredes de la ranura durante el afilado. Tire siempre del cuchillo desde la base hasta la punta; nunca empuje el cuchillo hacia delante.
4. Repita esta acción. Normalmente, de 5 a 7 pasadas serán suficientes para afilar la hoja, aunque los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales.
5. Pase el cuchillo por cada ranura una a una, desde la ranura DESBASTE hasta la ranura AFILADO. No afile alternando entre las dos ranuras.



Ranura DESBASTE



Ranura AFILADO

Para afilar tijeras:

- Utilice la ranura para tijeras si las hojas están desafiladas. El ángulo de afilado de esta ranura es fijo.
- **Ranura TIJERAS (rodillos cerámicas)** — Para afilar tijeras, eliminar rebabas y pulir las hojas, dejándolas tan afiladas como una navaja.

1. Coloque el afilador sobre una superficie de trabajo plana.
2. Sujete el afilador con una mano y las tijeras con la otra. Introduzca las hojas de las tijeras en las ranuras para tijeras y empuje las tijeras hacia delante. A continuación, cierre las tijeras mientras tira de ellas hacia usted, sacándolas de la ranura. Repita el movimiento hasta que las tijeras estén afiladas.



CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

1. Limpie el afilador con un paño húmedo o un cepillo suave y séquelo bien.
2. No lo enjuague con agua.

ELIMINACIÓN: SIGNIFICADO DEL SÍMBOLO DEL CONTENEDOR TACHADO



Protejamos el medio ambiente: No deseche los aparatos eléctricos junto con los residuos domésticos. Devuelva los aparatos eléctricos que ya no vaya a utilizar a los puntos de recogida habilitados para su eliminación. De este modo, se evita el posible impacto negativo de una eliminación incorrecta sobre el medio ambiente y la salud humana.

Esto contribuirá al reciclaje y otras formas de reutilización de los aparatos eléctricos y electrónicos. Puede obtener información sobre dónde desechar los aparatos en su autoridad local.