MANUAL DE INSTRUCCIONES

Afilador cuchillos y tijeras eléctrico



SERIE: CATION

REFERENCIA: 28721F009

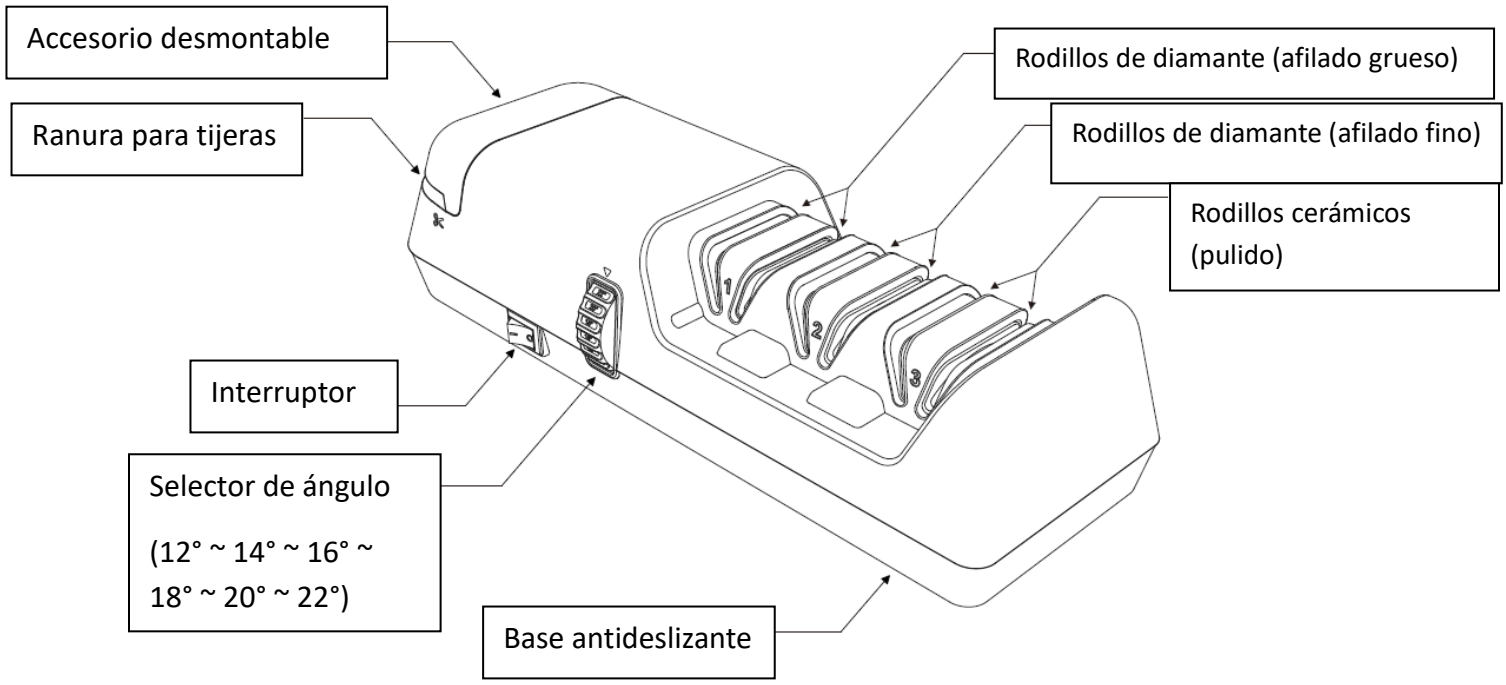
Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
3. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
4. Advertencia contra el uso indebido.
5. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
6. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para evitar riesgos.
8. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
9. Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja este producto en agua ni en ningún otro líquido.
10. Asegúrese de introducir únicamente hojas de cuchillo limpias en el aparato.
11. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

12. Este producto está diseñado para afilar cuchillos de cocina, navajas y la mayoría de cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ninguna hoja que no encaje libremente en las ranuras.
13. No intente afilar hojas de hacha ni ninguna hoja que no encaje libremente en las ranuras.
14. No utilice el afilador de cuchillos durante más de 60 minutos seguidos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



CARACTERÍSTICAS

1. La etapa 1 se utiliza para el afilado grueso. La etapa 2 se utiliza para el afilado fino. La etapa 3 se utiliza para el pulido. La ranura situada en la parte izquierda del producto se utiliza para afilar tijeras.

2. Las muelas de afilado de diamante garantizan un afilado eficiente y preciso.
3. Ángulo profesional, preciso y ajustable: la rueda del afilador permite ajustar el ángulo de afilado de 12° a 22°. (12° ~ 14° ~ 16° ~ 18° ~ 20° ~ 22°)
4. Diseño estilizado, estético y moderno.

FUNCIONES

Ajuste del ángulo de afilado con el Selector de ángulo

- 12°–14°: adecuado para cuchillos de corte fino y cuchillos japoneses.
- 16°–18°: adecuado para cuchillos de cocina de uso diario.
- 20°–22°: adecuado para cuchillos más gruesos o de exterior.

Mueva el selector de ángulo hacia arriba o hacia abajo para elegir el ángulo deseado antes de comenzar el afilado.

INSTRUCCIONES DE AFILADO

Antes de usar el afilador, asegúrese de que el interruptor esté apagado. Coloque el afilador eléctrico sobre una superficie plana y estable, conéctelo a la corriente y encienda el interruptor para comenzar el afilado.

1) Afilado grueso

La etapa 1 se utiliza para afilar el filo de corte y restaurar su forma de corte en V.

Para utilizarla, introduzca el cuchillo en la ranura izquierda y apoye el lado derecho de la hoja contra la muela de afilado de la ranura izquierda (véase la Figura 1). Tire del cuchillo ejerciendo una ligera presión hacia abajo, desde la base hasta la punta, durante 4-8 segundos (4-6 segundos para un cuchillo metálico de cocina de 8 pulgadas).

Al tirar del cuchillo hacia usted (véase la Figura 2), el afilado debe realizarse siguiendo la forma del filo (véase la Figura 3).

Realice una pasada de la hoja en la ranura izquierda como se ha descrito anteriormente y, a continuación, repita la misma acción en la ranura derecha de la etapa 1 (véanse las Figuras 4, 5 y 6).

Para mantener la uniformidad del filo, el afilado debe alternarse entre la ranura izquierda y la derecha hasta que el cuchillo quede afilado. Por lo general, unas 5 parejas de pasadas serán suficientes. Sin embargo, los cuchillos de gran dureza, como los cuchillos de acero de Damasco y los cuchillos cerámicos, o los cuchillos muy desafilados o dañados, pueden requerir unas 10 parejas de pasadas o más.

A continuación, pase a la etapa 2 para el afilado fino y a la etapa 3 para el pulido.

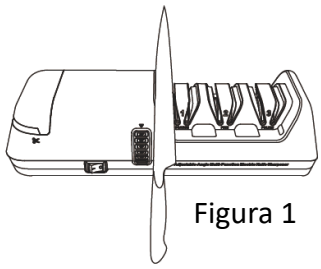


Figura 1

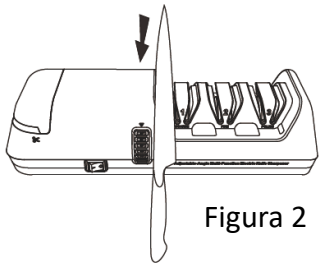


Figura 2

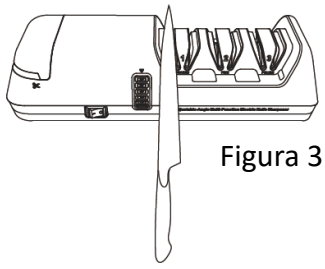


Figura 3

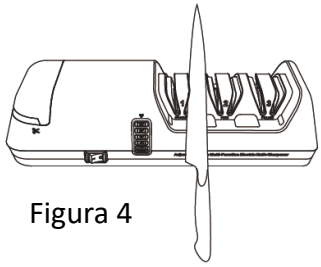


Figura 4

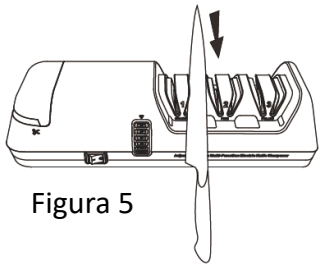


Figura 5

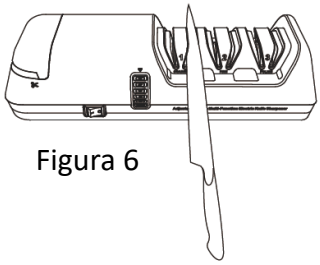


Figura 6

2) Afilado fino

La etapa 2 se utiliza para eliminar las rebabas y dejar el filo más liso.

El afilado fino se realiza en la etapa 2 (véase la Figura 7). El proceso de afilado fino es el mismo que el proceso de afilado grueso.

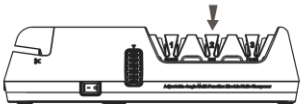


Figura 7

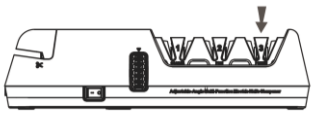


Figura 8

3) Pulido

La etapa 3 se utiliza para pulir el filo y dejarlo más afilado.

El pulido se realiza en la etapa 3 (véase la Figura 8). El proceso de pulido es el mismo que el proceso de afilado grueso.

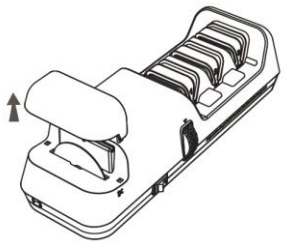
4) Afilado de tijeras

La ranura situada en la parte izquierda del producto se utiliza para afilar tijeras. Las tijeras tienen dos filos, por lo que ambos deben afilarse por separado.

Introduzca la hoja de las tijeras en la ranura (véase la Figura 9) y tire de las tijeras ejerciendo una ligera presión hacia abajo, desde la base hasta la punta, durante 4-8 segundos (véase la Figura 10).

Ambos lados de las tijeras deben afilarse de esta manera. Por lo general, unas 5 parejas de pasadas serán suficientes, aunque las tijeras muy desafiladas o dañadas pueden requerir unas 10 parejas de pasadas o más.

En general, se recomienda afilar los cuchillos una vez por semana.



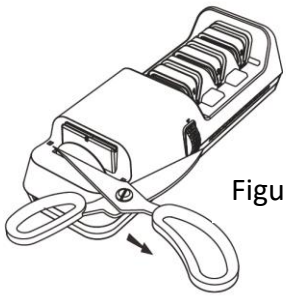


Figura 9

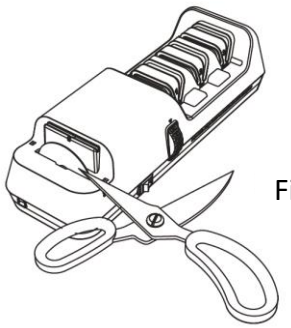


Figura 10

PRECAUCIONES

1. Tire siempre del cuchillo hacia usted. Nunca empuje el cuchillo hacia delante.
2. Afile siempre alternando entre las ranuras izquierda y derecha en ambas etapas.
3. No gire el cuchillo durante el afilado.
4. Mantenga una presión y velocidad constantes durante el afilado.

MANTENIMIENTO

1. Limpieza

1) **Desmontaje del cajón recogepolvo:** como se muestra en la Figura 11, abra el cajón recogepolvo de afilado.

1. **Limpieza del cajón recogepolvo:** como se muestra en la Figura 12, vacíe el polvo acumulado.
2. **Instalación del cajón recogepolvo:** como se muestra en la Figura 13, cierre el cajón recogepolvo.

Figura 11

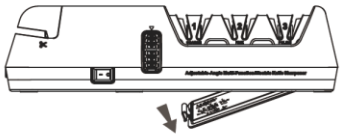
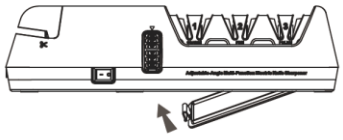


Figura 12



Figura 13



2. Atención:

1) Desenchufe el aparato de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
2) Está prohibido limpiar el afilador en el lavavajillas. El exterior del afilador debe limpiarse con un paño suave. No sumerja el afilador en agua ni en ningún otro líquido.

PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIONES

1. El motor no funciona: compruebe que la conexión entre la toma de corriente y el afilador sea correcta.
2. El cuchillo no queda afilado después del uso: compruebe si el afilado se ha realizado correctamente según las instrucciones y si el afilador ha superado su vida útil normal.
3. Durante el afilado, es normal que aparezcan marcas en la ranura de plástico del afilador debido al contacto con la hoja.

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.