

lamart

*by Pierre Lamart*

**EDGE**

## **ES** Estimado cliente:

**ahora mismo tiene en sus manos:** un afilador de cuchillos de 3 pasos fabricado en plástico ABS suavizado con una base antideslizamiento. Discos de afilado: piedra de diamante para reparar la cuchilla y enderezarla antes del afilado, disco de tungsteno inoxidable para afilar la cuchilla y restaurar la „forma en V“ del filo y la piedra de cerámica pule la cuchilla y suaviza todas las irregularidades de la superficie. El mantenimiento y la limpieza se realiza con un trapo húmedo. No es posible cambiar los discos de afilado.

### **Instrucciones de seguridad importantes:**

Siga siempre estas medidas para minimizar el riesgo de lesiones o daños a los productos:

- 1) Lea todas las instrucciones antes de usar el afilador de cuchillos y guarde el manual de usuario en un lugar seguro para su futura consulta.
- 2) El producto no está diseñado para su uso por parte de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas. Por favor, mantenga el afilador fuera del alcance de los niños.
- 3) No intente afilar cuchillos nuevos.
- 4) El afilador no es apto para afilar cuchillos cerámicos, con sierra o los cuchillos muy sensibles japoneses con cuchillas de acero.
- 5) No fuerce el paso del cuchillo por el afilador.

### **Instrucciones de uso:**

1. Coloque el afilador sobre una mesa firme y sujételo con firmeza por el asa cuando lo utilice. Tire del cuchillo pasándolo por cada ranura del afilador con una presión estable y adecuada varias veces. (por ejemplo, 5 veces).
2. Los discos de afilado individuales tienen las siguientes funciones:
  - a) Superficie de piedra de diamante: para reparar la cuchilla y enderezarla antes del afilado
  - b) Disco de tungsteno inoxidable: para afilar la cuchilla y restaurar la „forma en V“ del filo
  - c) Piedra cerámica: pule la cuchilla y suaviza todas las irregularidades de la superficie que se pueden causar con el afilado.
3. Procedimiento de afilado:
  - a) Afile cuchillas limpias y secas, exclusivamente. Coloque la hoja del cuchillo, sujetando el mango, contra la primera piedra de afilado 2a y tire del cuchillo con suavidad hacia usted. Atención: No mueva el cuchillo adelante y atrás; tire siempre del cuchillo en una única dirección.
  - b) Le recomendamos que repita este proceso cinco veces o más para cada piedra de afilado, dependiendo del estado del filo del cuchillo.
  - c) Cuando haya terminado de afilar la hoja del cuchillo, lávelo antes de usarlo o de guardarlo.

### **Aviso de seguridad:**

Las temperaturas altas pueden dañar el producto. El uso de utensilios metálicos afilados puede dañar (arañar) la superficie de plástico suave. También los productos de limpieza agresivos o ásperos podrían dañar la superficie (como limpiadores cáusticos). El manejo negligente puede dañar el producto. **Estas marcas no tienen el más mínimo efecto sobre la funcionalidad del producto ni sobre su vida útil, sólo tienen efecto sobre su aspecto físico.**

### **Ecología:**

Dependiendo de su tamaño, todos los productos llevan estampada una marca donde se indica el material utilizado en la fabricación del embalaje, las piezas y los accesorios, así como su reciclaje. Eliminando correctamente este producto contribuirá a ahorrar valiosos recursos naturales y a evitar daños al medio ambiente causados por una eliminación incorrecta de los residuos. Pida más información a su Ayuntamiento o centro de recogida de residuos. En algunos países la eliminación incorrecta de este tipo de residuos está penada por ley.

**Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños; existe peligro de asfixia.**

**El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.**