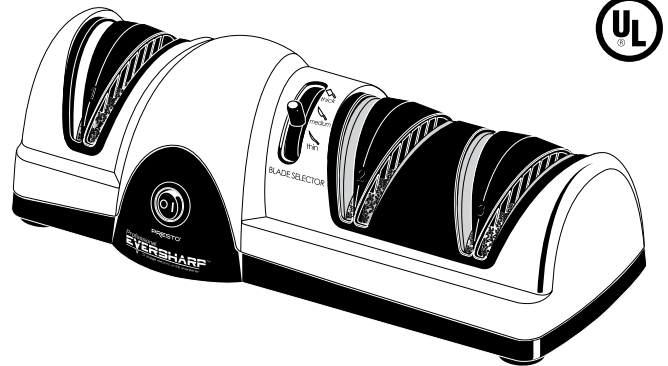


PRESTO®

EverSharp® Profesional *afilador de cuchillos eléctrico de 3 etapas*

- Sistema de 3 etapas de afilamiento para obtener resultados profesionales en casa.
- El selector de hojas ajuste las guías al ángulo de afilar ideal para cuchillos de hoja gruesa, mediana y delgada.
- Rueda cerámica de grano extra fino asegura una afila precisa.




Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2018 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-905E

INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el afilador de cuchillos.
3. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas (incluso niños) con capacidades disminuidas de lo físico, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos. Los niños deben de ser supervisado para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico y desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorriente. Nunca jale en el cable.
5. Evite contacto con partes en movimiento.
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales. Use los accesorios y piezas genuinas de repuesto por Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque las superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
11. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.
12. Con cuidado, posicione el cable para evitar daños de las hojas de los cuchillos durante el afilamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. Tiene que posicionar el cable para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños ni tropezado sin querer.

Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Conozca el afilador

Su EverSharp® Profesional afilador de cuchillos eléctrico por Presto® es una sistema de 3 etapas lo cual afila cuchillos de aleación, carbono o acero inoxidable. Se lo diseñó para afilar cuchillos para la cocina y la mayoría de los cuchillos de uso deportivo. **No intente de afilar tijeras, cuchillos dentados eléctricos ni cualquier cuchillo con una hoja que no encaje libremente dentro de las ranuras de las guías de hoja del afilador.**

Si su cuchillo es muy embotado, va a usar todas las etapas. Si es solamente un poco embotado, va a usar las Etapas 2 y 3. La mayoría del tiempo, va a usar solamente la Etapa 3 para mantener un borde bien afilado. El selector de hoja (Fig. A) ajuste las guías al ángulo de afilar ideal para cuchillos de hoja gruesa, mediana y delgada.

Cómo usar

1. Coloque el afilador sobre una superficie estable.
2. Determine el tipo de cuchillo que va a afilar y ajuste el selector de hoja a la posición adecuada (Fig. A).

Para cuchillos de hoja gruesa, como los cuchillos de caza y las hachas de cocina, ponga el selector en la posición más arriba.

Para cuchillos de hoja mediana, como los de trinchar, chuletero, cocinero y Santoku, ponga el selector en la posición media.

Para cuchillos de hoja delgada, como los de filetear, pelador y puntilla, ponga el selector en la posición más baja.

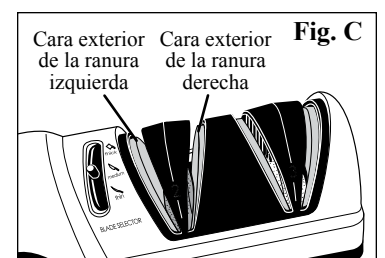
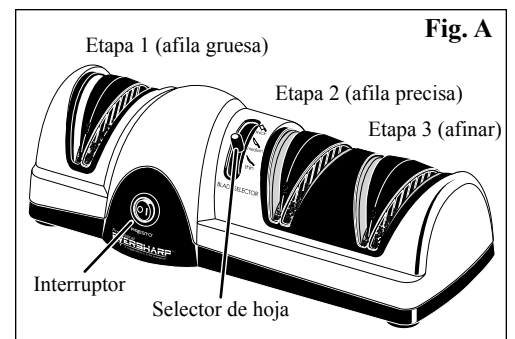
Hay puntas de parar que nota cuando desliza el selector a cada posición. También las guías de hoja anaranjadas de las Etapas 2 y 3 se ajustan para que estén al ángulo de afilar ideal para el tipo de hoja seleccionado. En la Etapa 1, las guías de hoja no se ajustan.

3. Enciende el afilador presionando el símbolo "I" del interruptor (Fig. A).
4. Mire la condición de la hoja para determinar con que etapa va a empezar:
 - Si la hoja es muy embotada, o es la primera vez que afila el cuchillo, empieza con la Etapa 1: AFILA GRUESA. Se encuentra esta etapa a la izquierda del interruptor. Es la etapa más gruesa y agresiva, y quita más materia de la hoja del cuchillo que las otras etapas. No se ajusta y tiene el mismo ángulo de afilar para todas las hojas; prepara las hojas para las Etapas 2 y 3. **Nota:** Nunca use Etapa 1 con cuchillos dentados.
 - Si la hoja es solamente un poco embotada, empieza con la Etapa 2: AFILA PRECISA. Se encuentra esta etapa a la derecha del selector de hoja. Continúa el proceso de afilamiento y crea un borde de precisión en ángulo. Se ajusta, mejorando al ángulo de afilar para que, al terminar el proceso, tenga un cuchillo afilado al ángulo ideal para el ancho de la hoja.
 - Si la hoja solamente necesita un retoque, empieza con la Etapa 3: AFINAR. Se encuentra esta etapa a la más derecha. Es la más usada, se ajusta, y completa el proceso afilando y puliendo el cuchillo al exacto borde bien afilado.
5. Empiece a afilar el cuchillo. El proceso es lo mismo para cada etapa.

Proceso de afilamiento:

Empiece con el cuchillo dentro de la ranura izquierda de cualquier etapa en uso (Fig. B). El lado de la hoja debe de quedarse contra la cara exterior de la guía de hoja y el borde de corte del cuchillo en contacto con la rueda de afilar (Fig. C).

¡AVISO! Nunca introduzca la punta del cuchillo en las ranuras de las guías de hoja primero y empuje. Esto puede resultar en daños al afilador o al cuchillo.



Con poca presión hacia abajo, lentamente pase el cuchillo a través de las ranuras, asegurándose que el borde de corte del cuchillo esté paralelo con la mesa o encimera, excepto cuando afila la punta del cuchillo. Si el motor detiene mientras el cuchillo pase a través de las ranuras, aplique menos presión hacia abajo.

Para afilar la punta, levante la manija del cuchillo un poco mientras la parte curvada de la hoja pase a través de las ranuras. Algunas hojas no tienen curvas y, por eso, no tiene que levantar la manija mientras pase la punta a través de las ranuras.

Nota: Cuanto más alto sea la curva de la hoja, mayor tendrá que levantar la manija. Cuanto más bajo, menor tendrá que levantarla.

Pase el cuchillo a través de las ranuras de la izquierda y del derecho 3 veces, alternando cada paso entre las 2 ranuras. Cuando pasa el cuchillo a través de las ranuras, deje aproximadamente 1 segundo para cada 2 pulgadas de hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con 6 pulgadas de hoja, debe de tomar aproximadamente 3 segundos para cada paso.

6. Antes de usar el cuchillo para cortar alimentos, limpie la hoja con un paño húmedo para quitar cualquier viruta de metal que permanece del proceso de afilamiento. **¡AVISO!** Para evitar lesiones corporales, maneje los cuchillos con sumo cuidado.
7. Si el cuchillo no corta los alimentos con facilidad, repita las Etapas 2 y 3. **Nunca pase los dedos a lo largo del borde del cuchillo para averiguar el afilado.**
8. Cuando termina con el afilamiento, apague el afilador presionando el símbolo “O” del interruptor. Algunas virutas de metal puede quedarse en la mesa o la encimera y pueden quitarlas con un paño húmedo.

Preguntas y respuestas

¿Cuán a menudo debo de afilar los cuchillos?

Use la Etapa 3 para afilar el cuchillo antes de cada uso si usted quiere mantener un borde bien afilado. Después del tiempo prolongado, si se han perfeccionado el cuchillo y no corta los alimentos con facilidad, pase el cuchillo a través de ambas Etapas 2 y 3.

¿Cómo sé que el cuchillo está afilado?

Úselo para cortar los alimentos. Si el cuchillo no corta los alimentos con facilidad, se necesita afilar de nuevo. Repita las Etapas 2 y 3. Si la hoja es extremadamente embotada, repita todas las etapas. **Nunca pase los dedos a lo largo del borde del cuchillo para averiguar el afilado.**

¿Cómo puedo obtener bordes iguales del cuchillo?

Para obtener los bordes iguales, asegúrese de posicionar el cuchillo dentro de la ranura con el lado de la hoja contra la cara exterior de la guía de hoja (Fig. B, página 2) y el borde de corte del cuchillo en contacto con la rueda de afilar (Fig. C, página 2) mientras pase el cuchillo a través de la ranura. La cara exterior de cada ranura funciona como guía para asegurarse de que el cuchillo esté al ángulo ideal para afilar.

Deje tiempo adecuado para afilar. Cuando pasa el cuchillo a través de las ranuras, deje aproximadamente 1 segundo para cada 2 pulgadas de hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con 6 pulgadas de hoja, debe de tomar aproximadamente 3 segundos para cada paso. Si pasa el cuchillo demasiado rápidamente, puede resultar en un borde desigual.

Cuando se afila la punta de la hoja, levante la manija del cuchillo un poco mientras la parte curvada de la hoja pase a través de las ranuras de las guías de hoja. **Nota:** Cuanto más alta sea la curva de la hoja, mayor tendrá que levantar la manija. Cuanto más baja, menor tendrá que levantar la manija. Algunas hojas no tienen curvas y, por eso, no levanta la manija mientras pase la punta a través de las ranuras.

El cuchillo no está afilado y lo he pasado todo el proceso de afilamiento 2 veces. ¿Qué hago mal?

Aunque no es normal, hay veces en que tiene que repetir todas las etapas más que una vez. Esto puede ocurrir durante el primer afilamiento de un cuchillo que ha sido mal afilado por otro proceso. También puede ocurrir cuando afila cuchillos de acero templado que tienen hojas extremadamente dura, como algunos cuchillos de caza.

Para afilar estos tipos de cuchillos con este afilador, simplemente repita todas las etapas hasta que el cuchillo corta los alimentos con facilidad. Depende de la condición, es posible que tenga que repetir el proceso varias veces. En casos extremos, esto puede ser diez veces o más. Este proceso ampliado solo es necesario la primera vez que se use el afilador para este tipo de cuchillo. A partir de ese momento, usted será capaz de afilar su cuchillo con el proceso normal.

Las ruedas de afilar a veces detienen cuando estoy pasando el cuchillo a través de las ranuras de las guías. ¿Qué causa esto?

Se diseñó este afilador para usar muy poco esfuerzo cuando pasa el cuchillo a través de las ranuras. Si se aplica demasiada presión hacia abajo mientras pasa el cuchillo a través de las ranuras, las ruedas de afilar detienen. Aplique menos presión.

A veces, las guías de hoja se ajustan mientras afilo un cuchillo. ¿Cuál es la razón que eso ocurre?

Si se aplica demasiada presión contra la cara de la guía mientras pasa el cuchillo a través de las ranuras, la guía puede ajustarse. Aplique menos presión durante afilamiento.

¿Puedo afilar los cuchillos dentados con este afilador?

Sí, puede afilar los cuchillos dentados si no son eléctricos ni dentados en ambos lados. Para afilar cuchillos dentados no eléctricos, use solamente las ranuras de las Etapas 2 y 3 y solamente afile el lado liso (el lado sin los dientes). Pase el cuchillo a través de las ranuras con muy poca presión. **ATENCIÓN:** Cada vez que se afila el cuchillo dentado, se quita una porción del borde dentado. Después de un tiempo prolongado, se puede quitar por completo el borde dentado del cuchillo y le deja con una hoja más similar al cuchillo común que al dentado.

A veces veo algunas chispas mientras afilo los cuchillos. ¿Por qué ocurre esto?

Los cuchillos con alto contenido de carbono (generalmente los de mayor calidad) a veces se chispean cuando entran en contacto con las ruedas de afilar. Esto es normal.

Cuidado y limpieza

Siempre desconecte el afilador antes de limpiarlo. Se puede limpiar la superficie exterior del afilador con un paño húmedo. Nunca use limpiadores abrasivos. **Nunca lo sumerja en agua u otro líquido.** No use ningún tipo de lubricante con este afilador.

Este afilador tiene 2 recipientes en la parte inferior para recoger las virutas de metal de los cuchillos. Tiene que vaciar los recipientes de vez en cuando retirando los tapones rojos de plástico en la parte inferior del afilador y sacudiendo las virutas de metal que se han acumulado adentro. Tiene que vaciarlos cada año con uso doméstico normal.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico Presto®, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comuniquen con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie del afilador. Se puede encontrar estos números puestos en la superficie exterior del fondo del afilador. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica de Presto
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Garantía limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703