

## Manual de usuario

### AJUSTE DE LA GUÍA DE ÁNGULO

Gire el collar de ajuste del ángulo en el sentido horario o antihorario hasta que el indicador triangular apunte al ángulo deseado (Ver Fig. 1). La guía de ángulo puede ajustarse entre 14° y 25°.

#### **Nota:**

Cuando el indicador triangular apunte a 14°, gírelo solo en sentido horario.

Cuando el indicador triangular apunte a 25°, gírelo solo en sentido antihorario.

Forzar el ajuste más allá de estos límites puede dañar el producto.

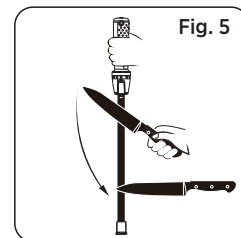
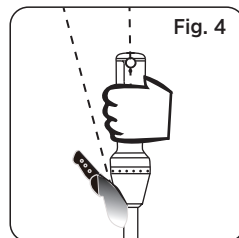
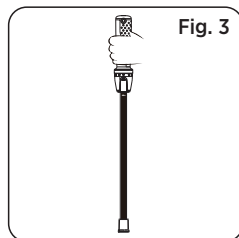
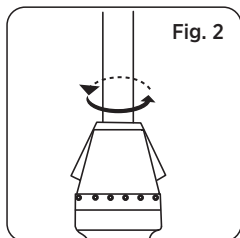
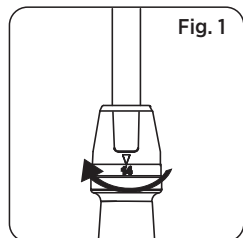
#### **Ángulos comunes de afilado:**

- Navajas de bolsillo: 20° por lado
- Cuchillos de caza: 25° por lado
- Cuchillos para filetear: 17° por lado
- Cuchillos tácticos: 25° por lado
- Cuchillos de cocina europeos/americanos: 20° por lado
- Cuchillos de cocina asiáticos: 14° o 17° por lado

**Nota:** Consulte al fabricante de su cuchillo o a una tienda de cuchillos con experiencia para determinar el exact angle adecuado para su cuchillo.

### ROTACIÓN DE LA BARRA DE DIAMANTE

Gire la barra de diamante en sentido antihorario, como indica la flecha en la barra, para alinear una nueva superficie de afilado con la guía de ángulo (Ver Fig. 2). Esto permite aprovechar al máximo la superficie de la barra y prolongar su vida útil.



**Nota:** Si utiliza este producto a mano alzada en lugar de sujetar la punta de la varilla contra una mesa para darle soporte, retire la tapa de goma para evitar que sea cortada por el cuchillo.

### INSTRUCCIONES DE AFILADO

1. Coloque la varilla de afilado verticalmente con la punta hacia abajo sobre una tabla de cortar, mesa u otra superficie adecuada (Ver Fig. 3).

Aplique presión descendente suficiente sobre la varilla para evitar que se deslice durante el proceso de afilado.

2. Coloque el talón de la hoja del cuchillo contra la guía de ángulo (Ver Fig. 4). Con una presión descendente constante, empuje el cuchillo hacia abajo a lo largo de la varilla mientras lo tira hacia usted desde el talón hasta la punta (Ver Fig. 5).

3. Repita esta acción en el lado opuesto de la hoja del cuchillo.

4. Alterne los movimientos en cada lado hasta que la hoja esté afilada, manteniendo una presión constante.

**Nota:** Afile siempre toda la longitud de la hoja del cuchillo y aplique el mismo número de pasadas en cada lado para mantener un filo parejo. La velocidad del proceso no tiene impacto en el resultado.

**MANTENIMIENTO:** La superficie de diamante es resistente, pero debería limpiarse regularmente para mantener un rendimiento óptimo. Después de afilar, debería fregar suavemente con un cepillo suave o un paño húmedo para eliminar los residuos metálicos. Debería guardar siempre la barra de diamante en un lugar seco.

- Vea este vídeo de demostración en YouTube: [bit.ly/111H122HVideo](https://bit.ly/111H122HVideo)

O escanee el código QR

- Los productos SHARPAL están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante **3 años** a partir de la fecha de compra. Esta garantía excluye los daños por uso indebido o alteración, el desgaste normal y la disminución natural de los elementos consumibles por el uso regular. Además, la garantía sólo es válida para uso no industrial y no comercial. Si desea hacer una reclamación de garantía, póngase en contacto con nosotros a través del sitio web de SHARPAL o envíe un correo electrónico directamente a [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

