

1. Soporte Principal
2. Base de Afilado
3. Barra Guía de Afilado (con Anillo O Ajustable)
4. Pinzas para Cuchillos
5. Placas Abrasivas

Abrásivo	Nivel de Grano	Función	Aplicación
Diamante	Extra Grueso 220 Grano (60 Micrones)	Reparar	Seco
Diamante	Grueso 325 Grano (45 Micrones)	Restaurar	Seco
Diamante	Fino 600 Grano (25 Micrones)	Afilado	Seco
Diamante	Extra Fino 1000 Grano (15 Micrones)	Afilado	Seco
Piedra de Afilado	3000 Grano	Refinar	Mojado
Piedra de Afilado	6000 Grano	Pulir	Mojado
Cuero		Pulido de Espejo	Seco

6. Botón de Bloqueo de Ángulo
7. Barra de Soporte
8. Tornillos de Montaje Anticaída
9. Agujero de Montaje
10. Articulación de Bisagra
11. Perilla de volteo
12. Haz Rotatorio
13. Botón de Pinza para Cuchillo
14. Indicador de Ángulo con Escala de Ángulo A y B
15. Limitador de Placa Abrasiva
16. Llave Hexagonal con Mango en T (referido como "Llave" en el Manual)
17. Marcador
18. Cepillo de Limpieza
19. Cinta Adhesiva
20. Compuesto Verde para Stropping
21. Botella de Plástico para Exprimir
22. Caja de Almacenamiento Duradera

4. Coloque la barra guía de afilado con la placa abrasiva en la ranura de estacionamiento en la barra de soporte para garantizar la seguridad cuando no esté afilando.
5. Mantenga un registro de afilado para registrar los ángulos precisos del filo y obtener resultados consistentes en los cuchillos.
6. Cuando no esté en uso, guarde el kit de afilado en el estuche de almacenamiento para mantener todos los componentes organizados y protegidos.
7. **NUNCA** deje un cuchillo montado en el sistema de afilado cuando no esté en uso. Siempre guarde los cuchillos de manera segura.
8. Las placas abrasivas pueden reemplazarse individualmente, visite sharpal.com para más información.

ENSAMBLAR EL KIT DE AFILADO DE CUCHILLOS

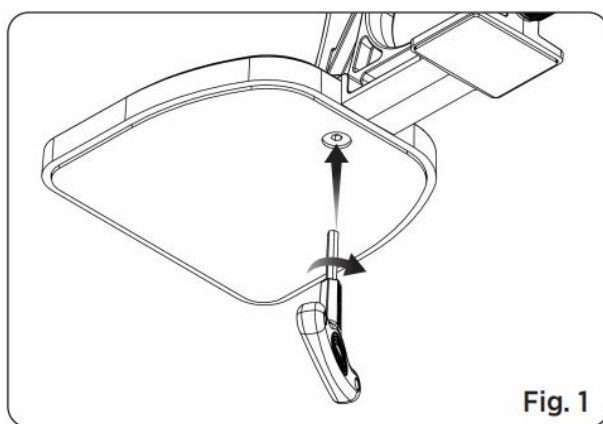


Fig. 1

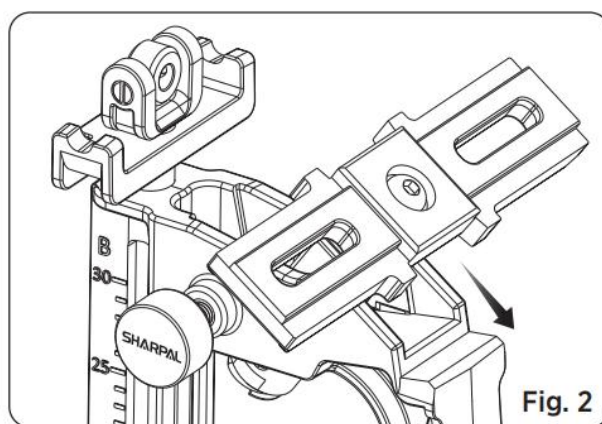


Fig. 2

1. Alinee los tornillos de montaje anticaída con el agujero de montaje y use la llave para apretar firmemente la base de afilado al soporte principal (ver Fig. 1).
2. Afloje la perilla abatible. Gire el haz rotatorio a una posición horizontal y presione hacia abajo hasta que esté firmemente asentado en el soporte principal, luego apriete el botón de giro para asegurarse de que se mantenga estable.

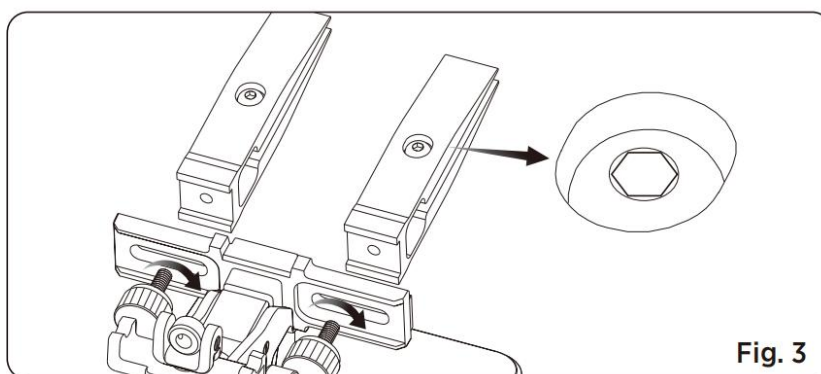


Fig. 3

Consejo: Asegúrese de que el botón de giro esté aflojado antes de la operación. (Ver Fig. 2)

3. Coloque cada pinza para cuchillo sobre el haz rotatorio y deslícela para que coincida con la longitud de la cuchilla. Apriete firmemente los botones de las pinzas para cuchillo para fijarlas en su lugar.

Consejo: Asegúrese de que los tornillos de fijación de las pinzas estén mirando hacia arriba (ver Fig. 3).

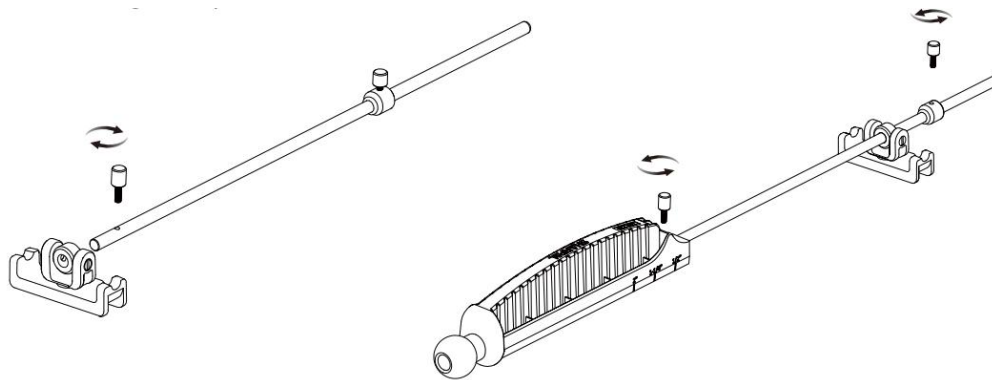


Fig. 4

4. **Nota:** Por favor, retire los tapones de protección negros de ambos extremos antes de usarlos; protegen la barra guía durante el transporte.

Afloje el tornillo de la barra guía de afilado e inserte la barra a través de la articulación de bisagra. Conecte la barra guía de afilado a la placa abrasiva y apriete firmemente el tornillo. Ajuste la posición del limitador de la placa abrasiva según sea necesario para establecer la distancia de afilado deseada. (Ver Fig. 4)

Consejo: Al ajustar el limitador de la placa abrasiva, asegúrese de que la carcasa plástica frontal de la placa abrasiva no toque el filo durante el afilado.

5. Coloque la barra guía de afilado en la ranura de estacionamiento en la barra de soporte (Ver Fig. 5).

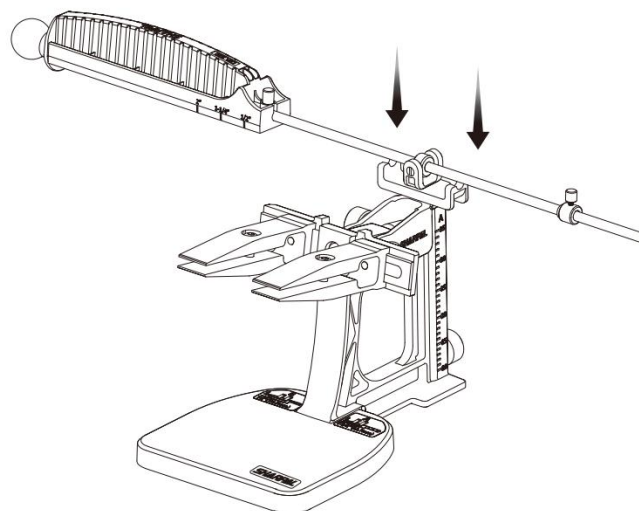


Fig. 5

INSTALACIÓN DEL CUCHILLO Y AJUSTE DEL ÁNGULO DE AFILADO

1. **Cuchillo estándar:** Las cuchillas con un ancho de 3/5 a 2-3/4 pulgadas (15-70 mm) se refieren a la posición de montaje **A**, como se indica en la etiqueta de la base. El rango del ángulo de afilado es de 10°-35°(ver Fig. 6).

Cuchillo ancho: Las cuchillas con un ancho de 2-3/4 a 4-1/3 pulgadas (70-110 mm) se refieren a la posición de montaje **B**, como se indica en la etiqueta de la base. El rango del

ángulo de afilado es de 10°-30°(ver Fig. 7).

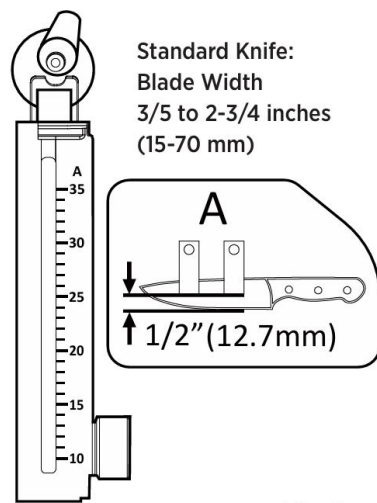


Fig. 6

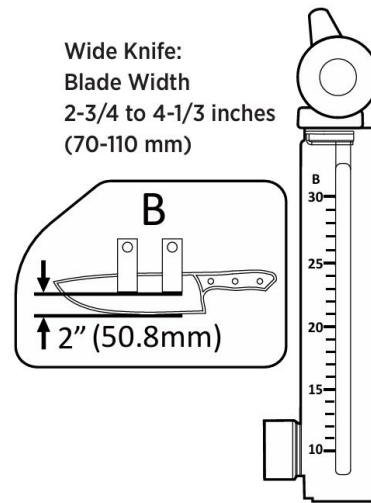


Fig. 7

2. Cada placa abrasiva tiene marcas de escala a 1/2 pulgada y 2 pulgadas. Coloque la cuchilla en las pinzas, ajústela según sea necesario y alinéela con las marcas de escala en la placa abrasiva para el posicionamiento.

Cuchillo estándar: Asegúrese de que la distancia entre el extremo de la pinza y el filo sea de 1/2 pulgada (12,7 mm).

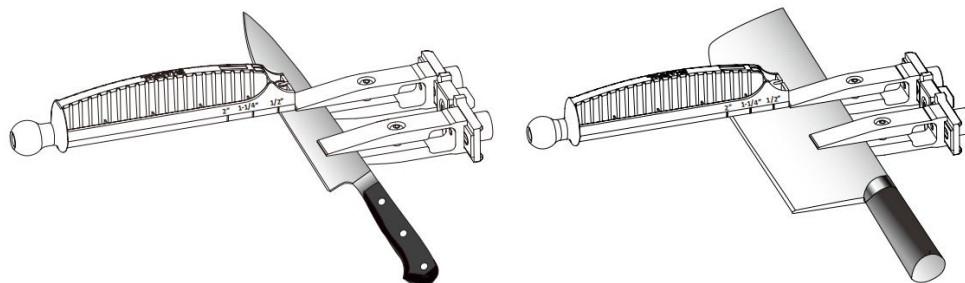


Fig. 8

Cuchillo ancho: Asegúrese de que la distancia entre el extremo de la pinza y el filo sea de 2 pulgadas (50,8 mm) (ver Fig. 8).

3. Ajuste la posición de la cuchilla de manera que la distancia desde el extremo de cada pinza hasta el filo sea igual para ambas pinzas. Una vez que la posición de la cuchilla esté correctamente ajustada, apriete firmemente los tornillos de fijación en ambas pinzas usando la llave. (Ver Fig. 9)

Consejo: No apriete completamente el tornillo de fijación de la primera pinza hasta que la distancia desde ambos extremos de las pinzas hasta el filo sea igual.

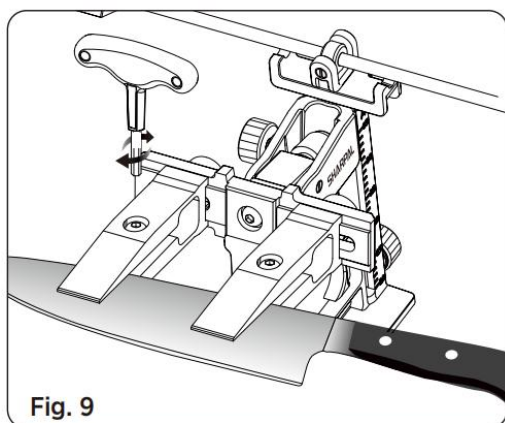


Fig. 9

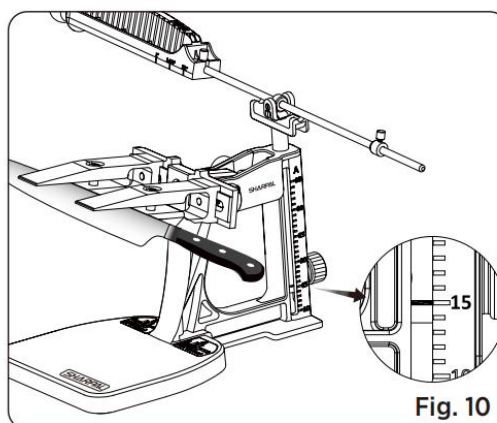


Fig. 10

4. Gire el botón de bloqueo de ángulo para mover la barra de soporte hacia arriba o hacia abajo hasta que la línea roja se alinee con el ángulo deseado en la escala (ver Fig. 10). Luego, apriete firmemente el botón de bloqueo de ángulo.

Cuchillo estándar: Refiera al indicador de ángulo en la escala **A**.

Cuchillo ancho: Refiera al indicador de ángulo en la escala **B**.

Consejo para ángulo de cuchilla desconocido

Aplique un marcador en el filo. Ajuste la barra de soporte hacia arriba o hacia abajo según sea necesario y afile suavemente el filo. Cuando el marcador se haya eliminado por completo, revelando un filo limpio (ver Fig. 11), el valor del ángulo en la escala (A o B) indica el ángulo correcto de afilado.

Consejo: Seleccione la escala de ángulo A si la distancia entre el extremo de la pinza y el filo es de 1/2 pulgada (12,7 mm), o la escala de ángulo B si es de 2 pulgadas (50,8 mm).

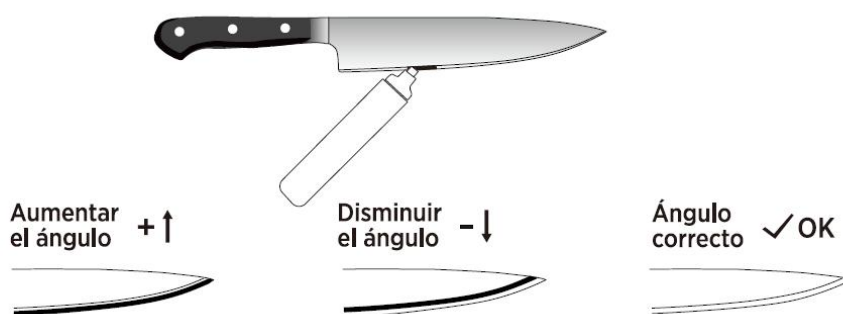


Fig. 11

Lamas más anchas que 4-1/3 pulgadas (110 mm)

1. Coloque la cuchilla de manera segura lo más profundamente posible dentro de la pinza. (ver Fig. 12).

2. Use un marcador para marcar el filo de corte.

3. Gire el botón de bloqueo de ángulo para mover la barra de soporte hacia arriba o hacia abajo según sea necesario y afile suavemente el filo. Cuando el marcador en la cuchilla se haya eliminado completamente, revelará un filo limpio (ver Fig. 11).

4. Apriete el botón de bloqueo de ángulo en su lugar y registre el ángulo en la posición **B** para referencia futura.

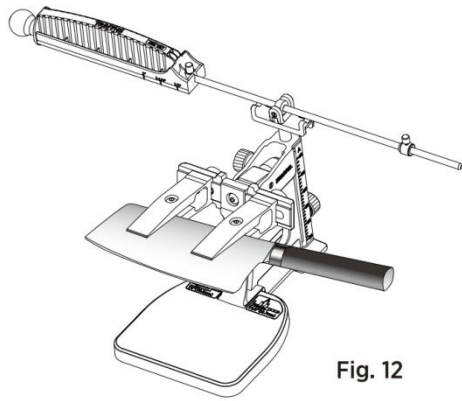


Fig. 12

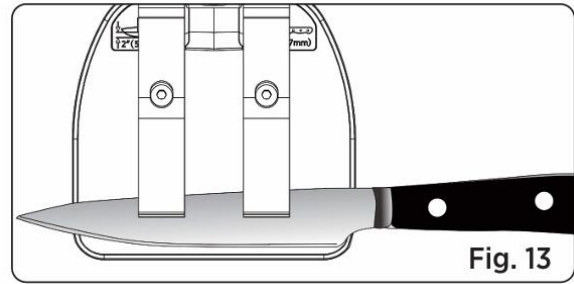


Fig. 13

Lamas más estrechas que 3/5 pulgada (15 mm)

Para las cuchillas más estrechas que 3/5 pulgada (15 mm), ajuste la cuchilla en la pinza para exponer tanto como sea posible, asegurándose de que esté bien fijada (ver Fig. 13). Siga los mismos pasos anteriores, pero registre el ángulo en la posición **A**.

AFILADO DE CUCHILLOS

Consejo de seguridad: Asegúrese de que la cuchilla esté bien fijada en la pinza y maneje cuidadosamente el filo durante el afilado.

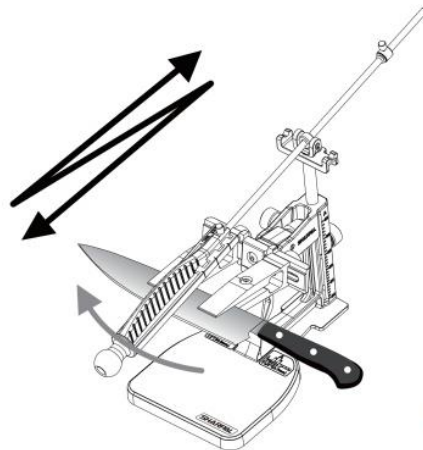


Fig. 14

1. Seleccione la placa abrasiva apropiada según las necesidades de afilado.
2. Aplique una presión ligera con movimientos largos y suaves, comenzando en la base de la cuchilla. Deslice la placa abrasiva de un lado a otro a lo largo del filo hacia la punta. Deténgase en la punta de la cuchilla (ver Fig. 14).

Consejo: Aplique una presión ligera y deje que el abrasivo haga el trabajo. Tómese el tiempo necesario para asegurar un afilado efectivo.

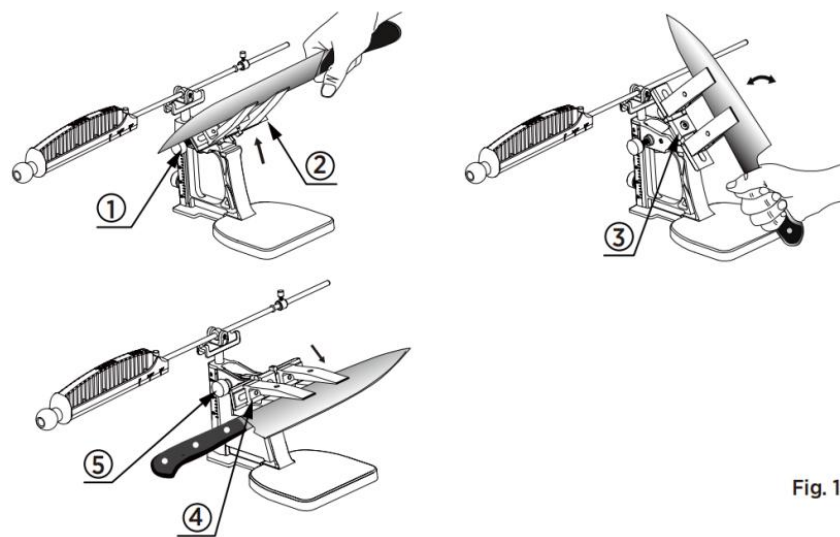


Fig. 15

3. Continúe afilando hasta que sienta una rebaba a lo largo de todo el filo en el lado opuesto de la cuchilla. Afloje el botón de giro, levante el haz rotatorio y gírelo cuidadosamente 180° para cambiar al lado opuesto de la cuchilla. Sostenga el mango del cuchillo para un mejor control durante este paso. (Ver Fig. 15). Una vez completado el ajuste, apriete firmemente el botón de giro.

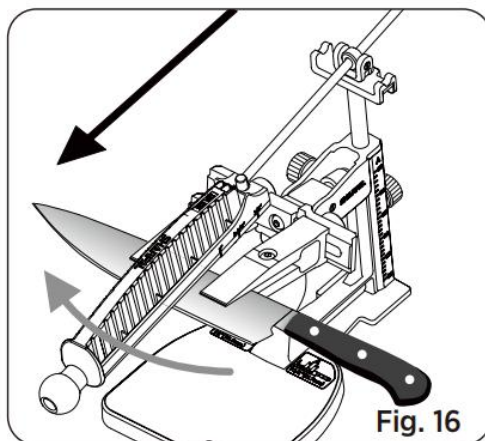
Consejo: Coloque la barra guía de afilado en la ranura de estacionamiento en la barra de soporte al voltear el cuchillo. ¡Tenga cuidado!

4. Afile el mismo número de movimientos en este lado de la cuchilla para crear un bisel uniforme.

5. Pase a las placas abrasivas más finas según sea necesario para obtener un filo ultra afilado.

Consejo: Al usar piedras de afilar de 3000 o 6000 granos, aplique unas gotas de agua para mantener la superficie ligeramente humedecida. Si la piedra se siente pegajosa, agregue agua inmediatamente. Evite usar demasiada agua; solo lo suficiente para evitar la acumulación de desechos.

Nota: Al hacer el stropping de la cuchilla, siempre mueva el cuero hacia abajo. Evite los movimientos de vaivén para evitar cortar el cuero (ver Fig. 16). **Antes de hacer el stropping, asegúrese de que la cuchilla esté limpia y libre de manchas de agua.**



MANTENIMIENTO

1. Limpie el cuchillo y la placa abrasiva con el pequeño cepillo después del afilado para eliminar cualquier residuo.
2. Limpie todos los componentes con un paño suave y seco para eliminar los virutas de metal y los desechos.
3. Después de su uso, limpie todos los componentes y guarde las placas abrasivas en un lugar seco, evitando altas temperaturas y la humedad.

*Vea este vídeo de demostración en YouTube:

<https://bit.ly/202HVideo>

*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.