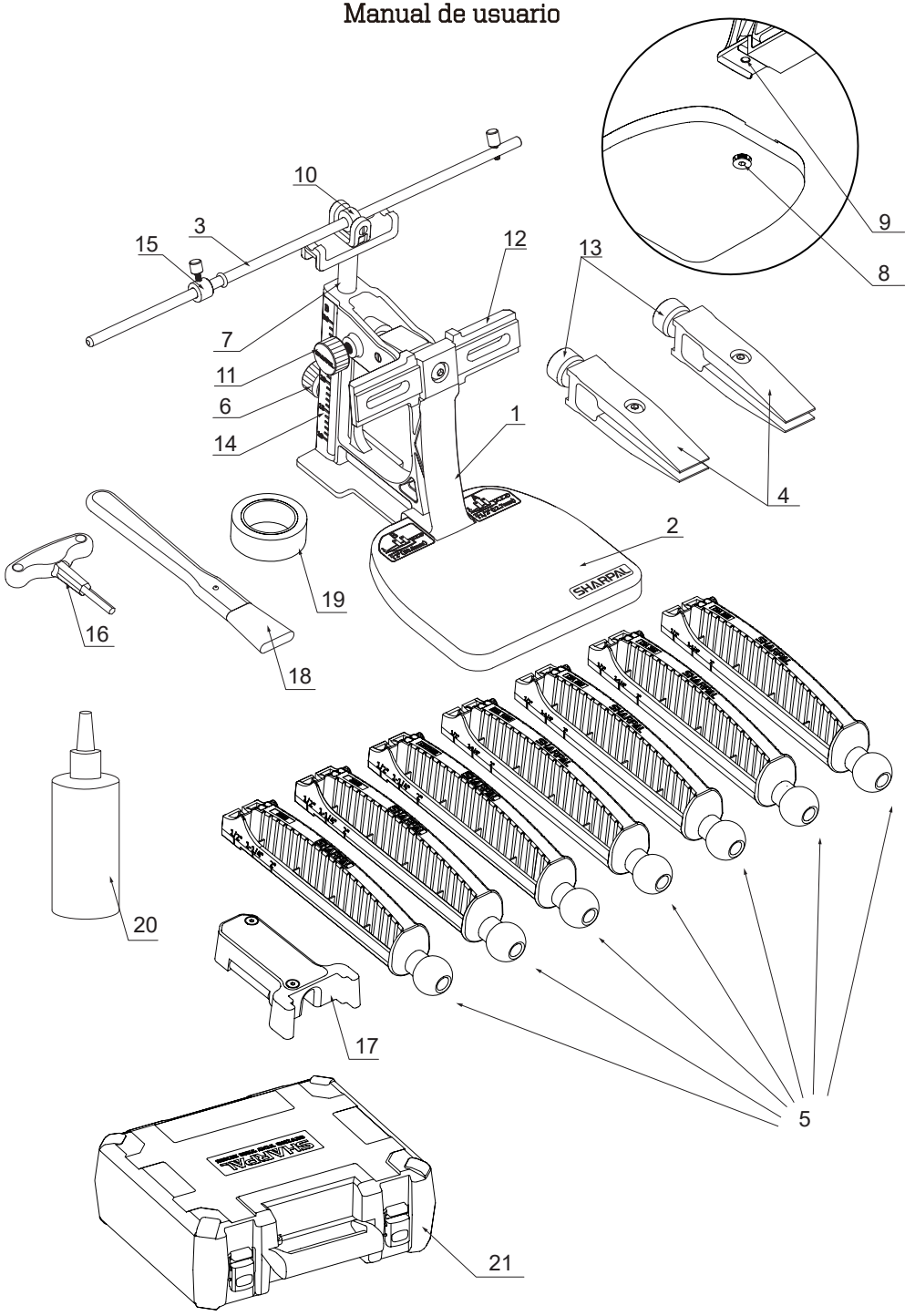
Manual de usuario



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
Cerámica	Grano 3000	Refinar	Seco
Piedra de Afilado	6000 granos sin remojo	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 Base de referencia para medidor de ángulo

18 Cepillo de Limpieza

19 Cinta Adhesiva

20 Botella de Plástico para Exprimir

21 Caja de Almacenamiento Duradera

ADVERTENCIA:

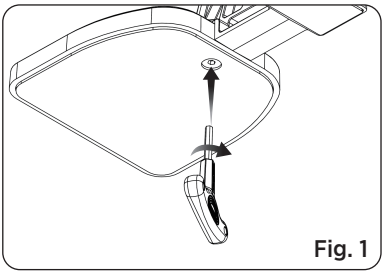
1. Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer y comprender este manual de usuario antes de usar el producto. Guarde el manual de usuario para futuras consultas.
2. El afilado es una tarea potencialmente peligrosa. Mantenga siempre un control total de su cuchillo y permanezca concentrado para evitar cualquier lesión.
3. Siempre use gafas de seguridad y guantes resistentes a los cortes durante la operación.
4. Para prevenir arañazos, recomendamos aplicar cinta adhesiva en las pinzas del cuchillo.

INSTRUCCIONES GENERALES:

1. Use solo las placas abrasivas de 220 y 325 granos para restaurar el filo de cuchillos desafilados o dañados.
2. Utilice la placa abrasiva de diamante fino, la placa cerámica o la piedra de afilar para

cuchillos ligeramente desafilados o valiosos.
3. Mantenga el filo y las placas abrasivas limpias durante el afilado. Use el cepillo proporcionado o un paño suave, especialmente cuando cambie a granos más finos.
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. Los repuestos abrasivos se pueden adquirir por separado.

ENSAMBLAR EL KIT DE AFILADO DE CUCHILLOS


Fig. 1

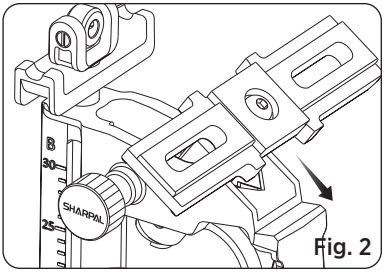
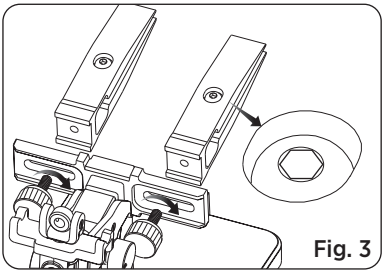


Fig. 2

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.

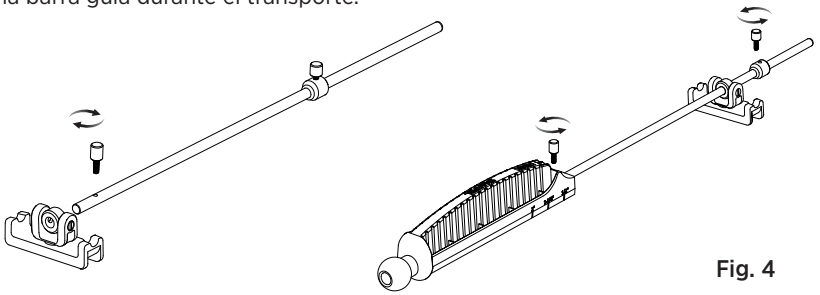
Consejo: Asegúrese de que el botón de giro esté aflojado antes de la operación. (Ver Fig. 2)


Fig. 3

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).

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


Fig. 4

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).

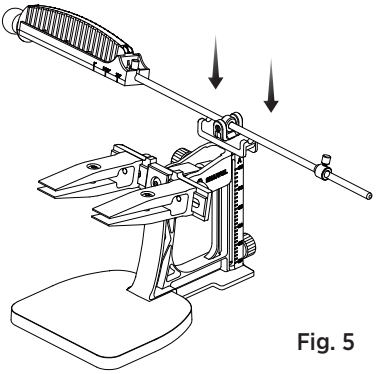


Fig. 5

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).

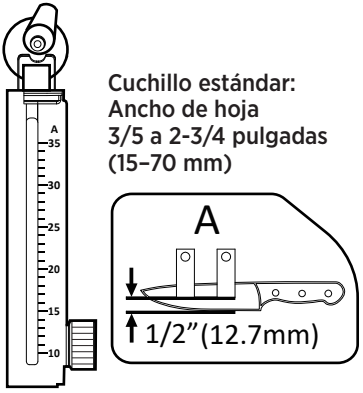


Fig. 6

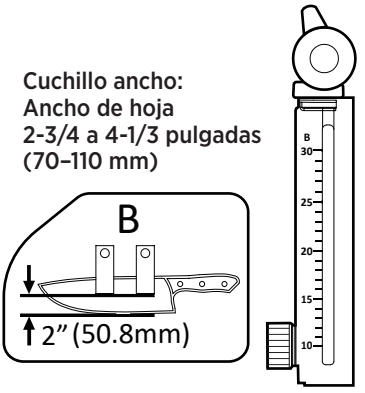


Fig. 7

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).

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).

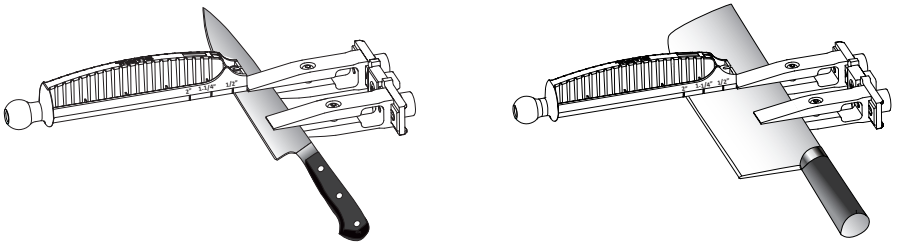
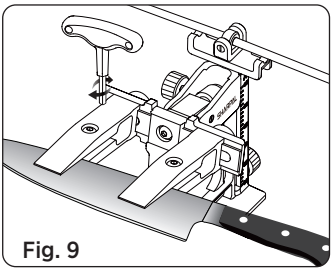


Fig. 8

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

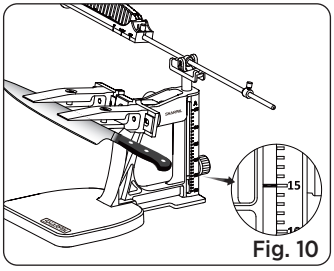
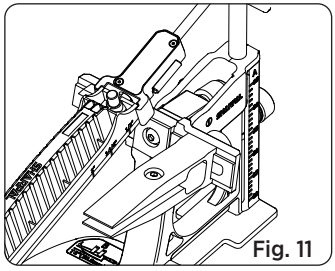


Fig. 10


Fig. 11

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**.

Base de referencia para medidor de ángulo

Abra la cubierta de la abrazadera, coloque la base en la varilla guía y cierre la cubierta de forma segura. Esto proporciona una superficie magnética plana para montar un medidor de ángulo digital (Ver Fig. 11). El medidor de ángulo digital n**o está incluido.**

Nota: Cuando utilice un medidor de ángulo digital, colóquelo sobre la base de referencia para medidor de ángulo para medir el ángulo. Si el medidor se pone a cero sobre la base de afilado 202H, añada 10° a la lectura. Si se pone a cero sobre la cara de la hoja, no es necesario realizar el ajuste de 10°. La geometría de la hoja puede afectar la lectura.

Consejo para ángulo de cuchilla desconocido

Aplique un marcador (**no incluido**) 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. 12), 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).

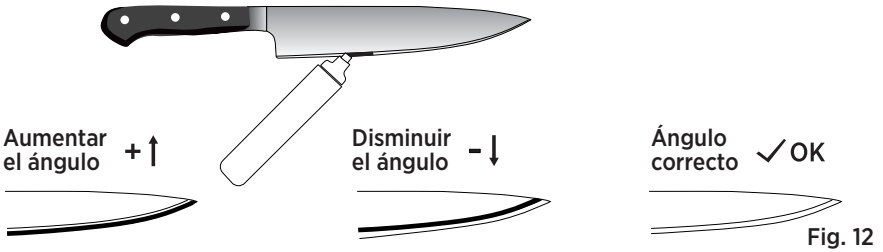


Fig. 12

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

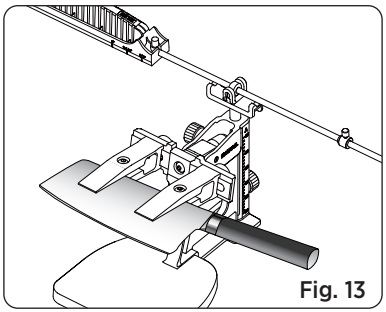
1. Coloque la cuchilla de manera segura lo más profundamente posible dentro de la pinza. (Ver Fig. 13).
2. Utilice un marcador (**no incluido**) para marcar el filo.
3. Gire el botón de bloqueo de ángulo para mover la barra de soporte hacia arriba o hacia abajo según sea necesario y afile suavemente el filo. Cuando el marcador en la cuchilla se haya eliminado completamente, revelará un filo limpio (Ver Fig. 12).
4. Apriete el botón de bloqueo de ángulo en su lugar y registre el ángulo en la posición **B** para referencia futura.

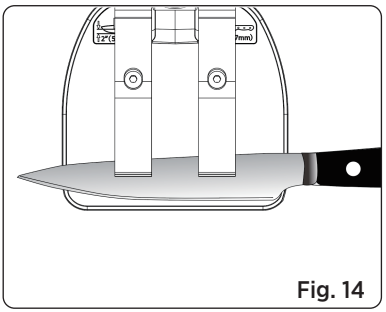
Nota: La distancia de referencia de 2 pulgadas no es aplicable aquí. Ajuste la posición de la hoja para garantizar una sujeción segura y un afilado eficaz.

Hojas más estrechas que 3/5 de pulgada (15 mm)

Ajuste la hoja en la pinza para exponer la mayor parte posible, asegurándose de que quede

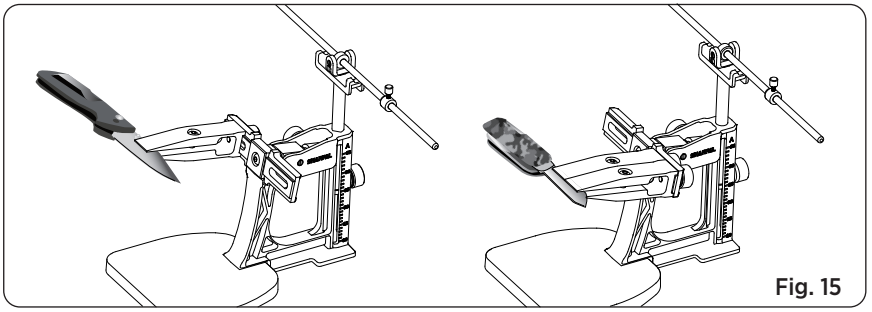
firmemente sujeta (Ver Fig. 14).
Si la hoja es demasiado estrecha, **ignore la distancia de referencia de 1/2 pulgada (12,7 mm)** y asegúrese de que esté bien sujeta. Siga los mismos pasos indicados arriba, pero registre el ángulo en la posición **A**.


Fig. 13


Fig. 14

Hojas cortas

Una sola pinza es suficiente siempre que la hoja esté firmemente sujeta. Si una sola pinza no puede asegurar la hoja de forma estable, utilice **dos pinzas en el mismo lado** para una mayor estabilidad (Ver Fig. 15).
Una posición descentrada de la pinza no afecta al ángulo de afilado.

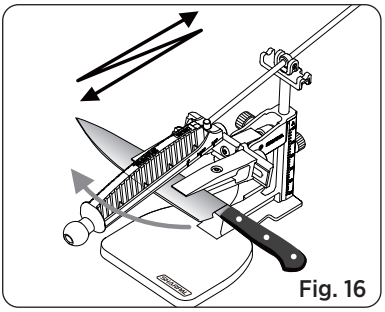

Fig. 15

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.

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. 16).

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


Fig. 16

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. 17). 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 utilizar la piedra de afilar de grano 6000, mantenga la superficie húmeda durante el afilado. Añada agua según sea necesario para mantener una superficie lisa y bien lubricada.

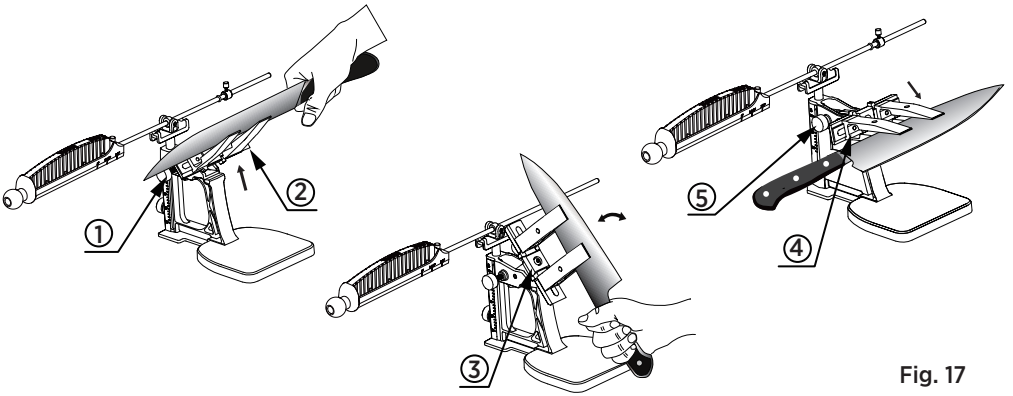


Fig. 17

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. 18). **Antes de hacer el stropping, asegúrese de que la cuchilla esté limpia y libre de manchas de agua.**

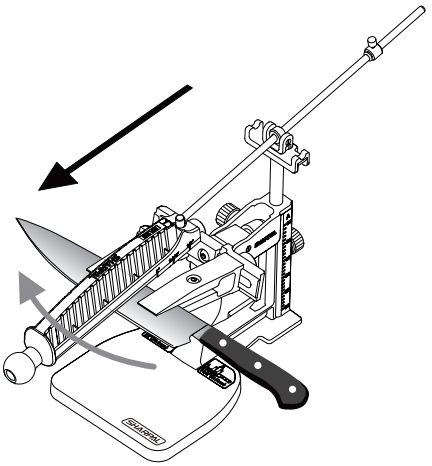


Fig. 18

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: **bit.ly/202HUVideo**
  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.**