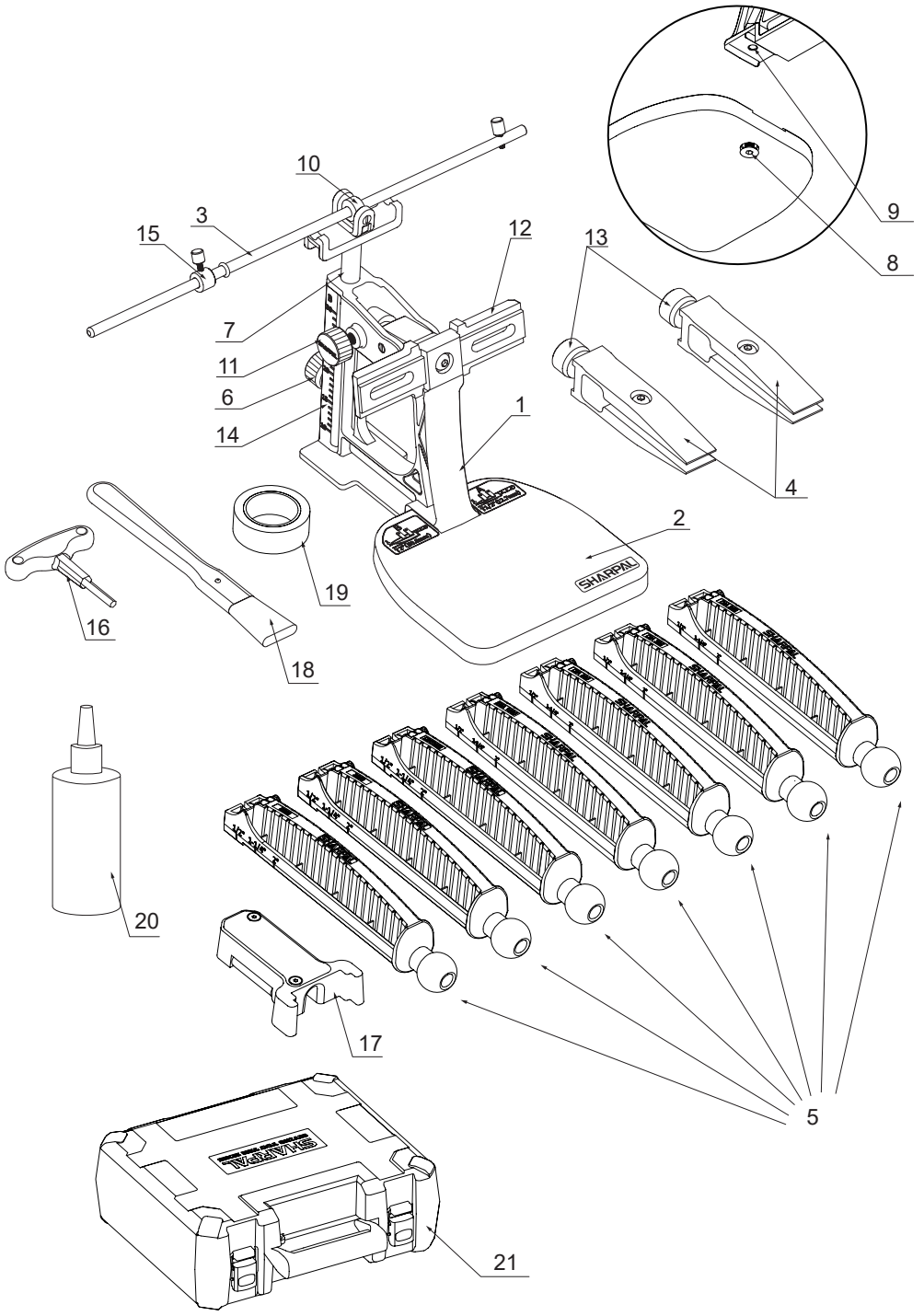
Manuel d'utilisation



1 Support principal

2 Base d'affûtage

3 Tige de guidage d'affûtage (avec joint torique réglable)

4 Pinces pour couteau

5 Plaques abrasives

Abrasif	Niveau de grain	Fonction	Application
Diamant	Extra grossier 220 (60 microns)	Réparer	À sec
Diamant	Grossier 325 (45 microns)	Restaurer	À sec
Diamant	Fin 600 (25 microns)	Aiguiser	À sec
Diamant	Extra fin 1000 (15 microns)	Affiner	À sec
Céramique	Grain 3000	Affinage	À sec
Pierre à aiguiser	6000 grains sans trempage	Polir	À l'eau
Cuir		Polissage miroir	À sec

6 Bouton de verrouillage d'angle

7 Barre de support

8 Vis de fixation anti-chute

9 Trou de fixation

10 Articulation (charnière)

11 Bouton de rotation

12 Traverse rotative

13 Bouton de pince pour couteau

14 Indicateur d'angle avec échelle A & B

15 Limiteur de plaque abrasive

16 Clé hexagonale en T
(désignée comme « clé » dans le manuel)

17 Base de référence pour jauge d'angle

18 Brosse de nettoyage

19 Ruban de masquage

20 Flacon plastique souple

21 Coffret de rangement durable

ATTENTION :

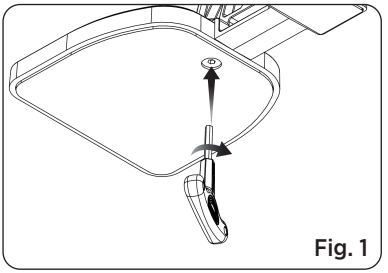
1. Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire et comprendre ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit. Conservez le manuel d'utilisation pour référence ultérieure.
2. L'aiguisage est une tâche potentiellement dangereuse. Maintenez toujours un contrôle total de votre couteau et restez concentré afin d'éviter toute blessure.
3. Portez toujours des lunettes de sécurité et des gants anti-coupure pendant l'utilisation.
4. Pour éviter les rayures, nous recommandons d'appliquer du ruban de masquage sur les pinces à couteau.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES :

1. Utilisez uniquement les plaques abrasives de 220 et 325 grains pour restaurer le fil d'une lame émoussée ou endommagée.

2. Utilisez la plaque abrasive diamant fine, la plaque en céramique ou la pierre à aiguiser pour les couteaux légèrement émoussés ou de valeur.
3. Gardez le tranchant et les plaques abrasives propres pendant l'affûtage. Utilisez la brosse fournie ou un chiffon doux, en particulier lors du passage à des grains plus fins.
4. Reposez la tige de guidage avec la plaque abrasive dans la fente de stationnement sur la barre de support pour assurer la sécurité lorsque vous n'affûtez pas.
5. Tenez un journal d'affûtage afin d'enregistrer les angles précis du tranchant pour des résultats constants sur les couteaux.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez le kit d'affûtage dans le coffret de rangement pour garder tous les composants organisés et protégés.
7. NE laissez **JAMAIS** un couteau fixé dans le système d'affûtage lorsqu'il n'est pas utilisé. Rangez toujours les couteaux en toute sécurité.
8. Les recharges abrasives sont disponibles séparément.

ASSEMBLAGE DU KIT D'AFFÛTAGE DE COUTEAUX


Fig. 1

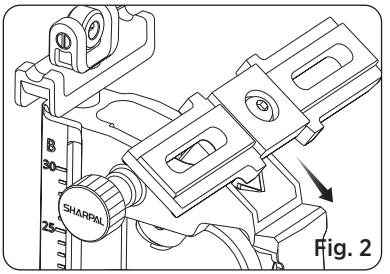
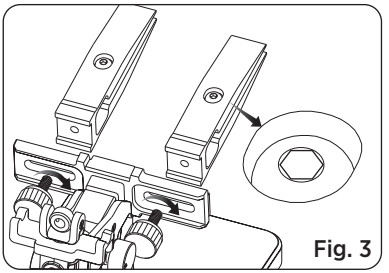


Fig. 2

1. Alignez les vis de fixation anti-chute avec le trou de fixation et utilisez la clé pour fixer solidement la base d'affûtage sur le support principal (Voir Fig. 1).
2. Desserrer le bouton rabattable. Tournez la traverse rotative en position horizontale et appuyez-la vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit bien en place sur le support principal, puis serrez le bouton de rotation pour garantir la stabilité.

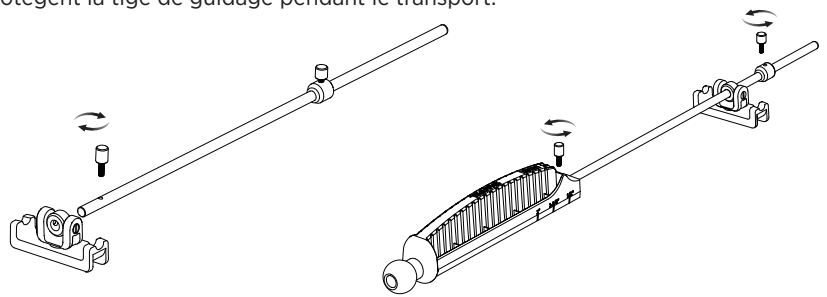
Conseil : Assurez-vous que le bouton de rotation est desserré avant l'utilisation (Voir Fig. 2).


Fig. 3

3. Placez chaque pince à couteau sur la traverse rotative et faites-les glisser pour correspondre à la longueur de la lame. Serrez fermement les boutons de pince pour les verrouiller en place.

Conseil : Assurez-vous que les vis de fixation des pinces sont orientées vers le haut (Voir Fig. 3).

4. Note : Veuillez retirer les capuchons de protection noirs aux deux extrémités avant utilisation — ils protègent la tige de guidage pendant le transport.


Fig. 4

Desserrez la vis de la tige de guidage d'affûtage et insérez la tige dans l'articulation. Connectez la tige de guidage d'affûtage à la plaque abrasive et serrez fermement la vis. Ajustez la position du limiteur de plaque abrasive selon les besoins pour définir la distance d'affûtage souhaitée (Voir Fig. 4).

Conseil : Lors du réglage du limiteur de plaque abrasive, assurez-vous que le boîtier plastique avant de la plaque abrasive n'entre pas en contact avec le tranchant pendant l'affûtage.

5. Reposez la tige de guidage d'affûtage dans la fente de stationnement sur la barre de support (Voir Fig. 5).

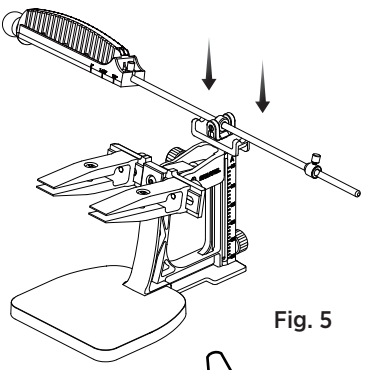
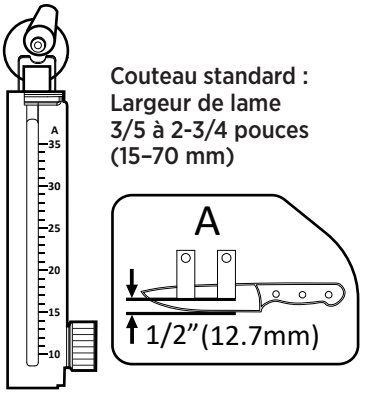


Fig. 5

INSTALLATION DU COUTEAU ET RÉGLAGE DE L'ANGLE D'AFFÛTAGE

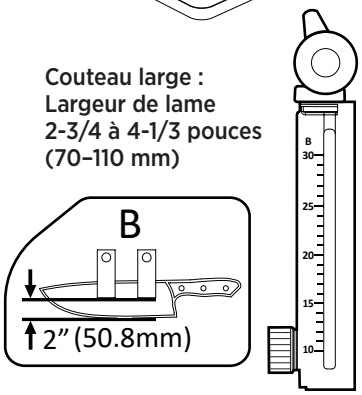
1. Couteau standard : Pour les lames d'une largeur de 3/5 à 2-3/4 pouces (15–70 mm), utilisez la position de montage **A**, comme indiqué sur l'étiquette de la base. La plage d'angles d'affûtage est de 10° à 35° (Voir Fig. 6).

Couteau large : Pour les lames d'une largeur de 2-3/4 à 4-1/3 pouces (70–110 mm), utilisez la position de montage **B**, comme indiqué sur l'étiquette de la base. La plage d'angles d'affûtage est de 10° à 30° (Voir Fig. 7).



Couteau standard :
Largeur de lame
3/5 à 2-3/4 pouces
(15–70 mm)

Fig. 6



Couteau large :
Largeur de lame
2-3/4 à 4-1/3 pouces
(70–110 mm)

Fig. 7

2. Chaque plaque abrasive comporte des repères d'échelle à 1/2 pouce et 2 pouces. Placez la lame dans les pinces, ajustez-la si nécessaire, et alignez-la avec les repères d'échelle sur la plaque abrasive pour le positionnement.

Couteau standard : Assurez-vous que la distance entre l'extrémité de la pince et le tranchant est de 1/2 pouce (12,7 mm).

Couteau large : Assurez-vous que la distance entre l'extrémité de la pince et le tranchant est de 2 pouces (50,8 mm) (Voir Fig. 8).

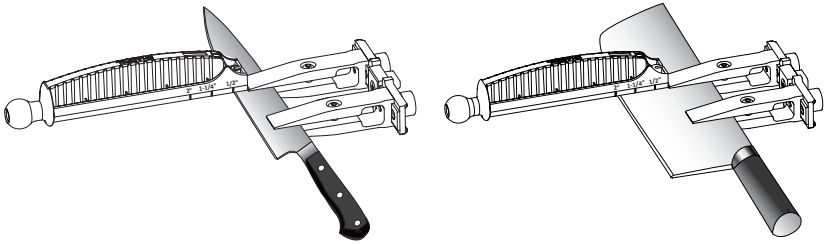
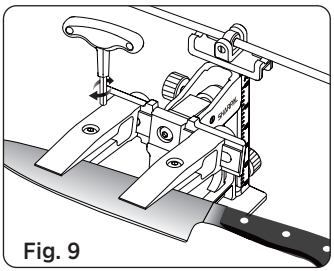


Fig. 8

3. Ajustez la position de la lame de manière à ce que la distance entre l'extrémité de chaque pince et le tranchant soit égale pour les deux pinces. Une fois la position de la lame correctement ajustée, serrez fermement les vis de fixation sur les deux pinces à l'aide de la clé. (Voir Fig. 9)

Astuce : Ne serrez pas complètement la vis de fixation de la première pince tant que la distance entre les deux extrémités des pinces et le tranchant n'est pas égale.

4. Tournez le bouton de verrouillage de l'angle pour déplacer la barre de support vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la ligne rouge soit alignée avec l'angle désiré sur l'échelle (Voir Fig. 10). Ensuite, serrez fermement le bouton de verrouillage de l'angle.


Fig. 9

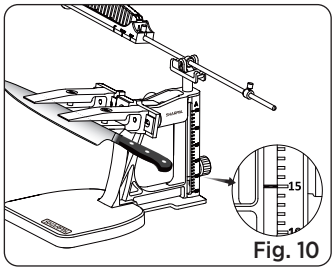
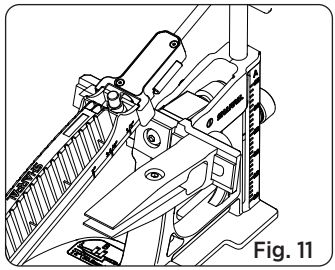


Fig. 10


Fig. 11

Couteau standard : Référez-vous à l'indicateur d'angle sur l'échelle **A**.

Couteau large : Référez-vous à l'indicateur d'angle sur l'échelle **B**.

Base de référence pour jauge d'angle

Ouvrez le couvercle de la pince, fixez la base sur la tige de guidage, puis refermez soigneusement le couvercle. Cela fournit une surface de montage magnétique plane pour une jauge d'angle numérique (Voir Fig. 11). La jauge d'angle numérique **n'est pas incluse.**

Remarque : Lorsque vous utilisez une jauge d'angle numérique, placez-la sur la base de référence pour jauge d'angle pour mesurer l'angle. Si la jauge est mise à zéro sur la base d'affûtage 202H, ajoutez 10° à la valeur affichée. Si elle est mise à zéro sur la face de la lame, aucun ajustement de 10° n'est nécessaire. La géométrie de la lame peut affecter la valeur affichée.

Astuce pour un angle de lame inconnu

Appliquez un marqueur (**non inclus**) sur le tranchant. Ajustez la barre de support vers le haut ou vers le bas si nécessaire et aiguisez doucement le tranchant. Lorsque le marqueur est complètement enlevé, révélant un tranchant net (Voir Fig. 12), la valeur de l'angle sur l'échelle (A ou B) indique l'angle de meulage correct.

Astuce : Sélectionnez l'échelle d'angle A si la distance entre l'extrémité de la pince et le tranchant est de 1/2 pouce (12,7 mm), ou l'échelle d'angle B si elle est de 2 pouces (50,8 mm).

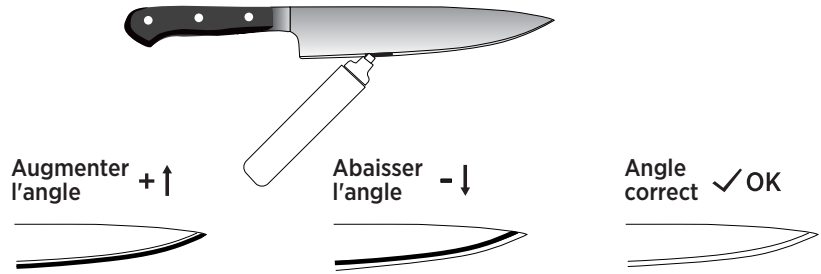


Fig. 12

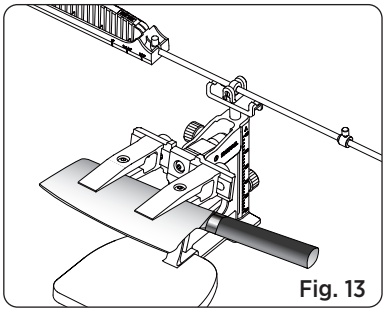
Lames plus larges que 4-1/3 pouces (110 mm)

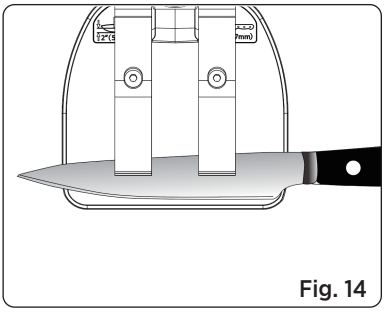
1. Positionnez la lame aussi profondément que possible dans la pince. (Voir Fig. 13).
2. Utilisez un marqueur (**non inclus**) pour marquer le tranchant.
3. Tournez le bouton de verrouillage de l'angle pour déplacer la barre de support vers le haut ou vers le bas si nécessaire et aiguisez doucement le tranchant. Lorsque le marqueur sur la lame est complètement enlevé, il révèle un tranchant net (Voir Fig. 12).
4. Serrez le bouton de verrouillage de l'angle en place et enregistrez l'angle à la position **B** pour référence future.

Remarque : La distance de référence de 2 pouces n'est pas applicable ici. Ajustez la position de la lame afin d'assurer un serrage sûr et un affûtage efficace.

Lames plus étroites que 3/5 pouce (15 mm)

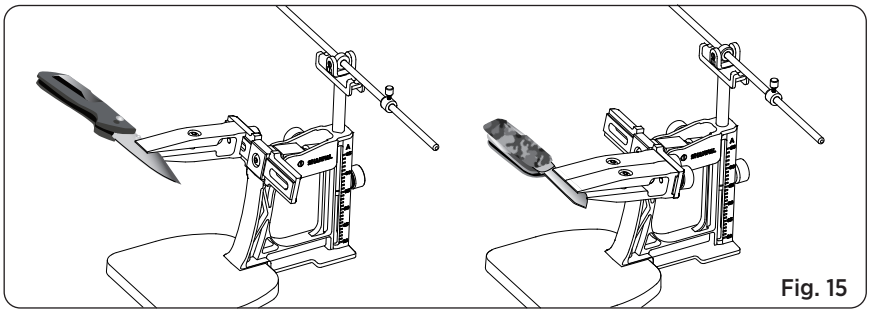
Ajustez la lame dans la pince afin d'en exposer autant que possible tout en veillant à ce qu'elle soit solidement maintenue (Voir Fig. 14).
Si la lame est trop étroite, **ignorez la distance de référence de 1/2 pouce (12,7 mm)** et assurez-vous qu'elle est maintenue en toute sécurité. Suivez les mêmes étapes ci-dessus, mais enregistrez l'angle à la position **A**.


Fig. 13


Fig. 14

Lames courtes

Une seule pince est suffisante tant que la lame est maintenue fermement. Si une seule pince ne permet pas de fixer la lame de manière sûre, utilisez **deux pinces du même côté** pour une stabilité supplémentaire (Voir Fig. 15).
Une position décentrée de la pince n'affecte pas l'angle d'affûtage.

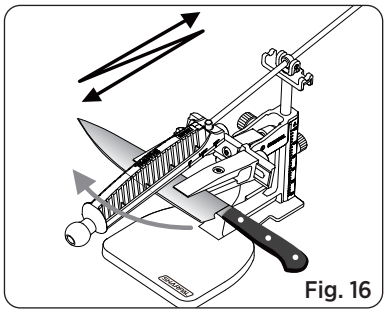

Fig. 15

AIGUISAGE DE COUTEAU

Astuce de sécurité : Assurez-vous que la lame du couteau est bien fixée et manipulez soigneusement le tranchant pendant l'aiguisage.

1. Sélectionnez la plaque abrasive appropriée en fonction des besoins d'aiguisage.
2. Appliquez une pression légère avec des mouvements longs et réguliers, en commençant par la base de la lame. Faites glisser la plaque abrasive d'avant en arrière le long du tranchant jusqu'à la pointe. Arrêtez-vous à la pointe de la lame (Voir Fig. 16).

Astuce : Appliquez une pression légère et laissez l'abrasif faire le travail. Prenez le temps de vous assurer d'un aiguisage efficace.


Fig. 16

3. Continuez l'aiguisage jusqu'à ce que vous sentiez un fil sur toute la longueur du tranchant du côté opposé de la lame. Desserrer le bouton de rotation, soulever le faisceau rotatif, et le faire pivoter soigneusement de 180° pour passer du côté opposé de la lame. Tenez le manche du couteau pour un meilleur contrôle lors de cette étape. (Voir Fig. 17). Une fois l'ajustement terminé, serrez fermement le bouton de rotation.

Astuce : Posez la tige de guide d'aiguisage sur la fente de stationnement de la barre de support lorsque vous retournez le couteau. Faites attention !

4. Aiguisez le même nombre de coups de ce côté de la lame pour créer un biseau uniforme.
5. Passez aux plaques abrasives plus fines si nécessaire pour obtenir un tranchant ultra-affûté.

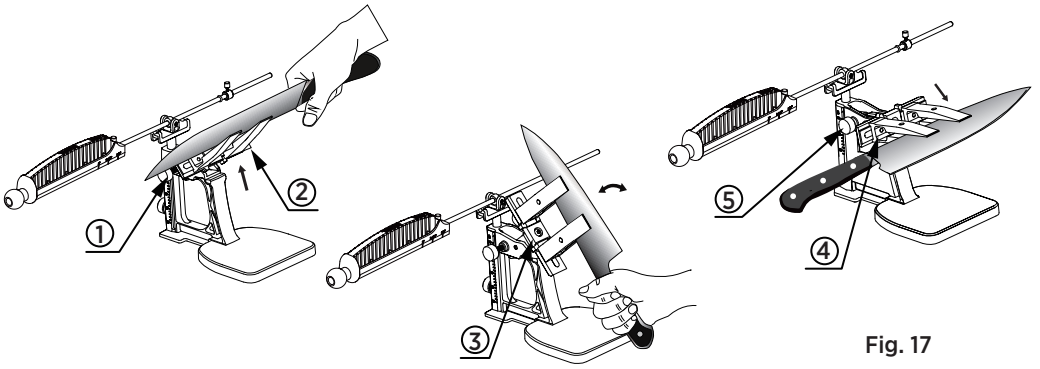


Fig. 17

Conseil : Lors de l'utilisation de la pierre à aiguiser grain 6000, maintenez la surface humide pendant l'aiguisage. Ajoutez de l'eau si nécessaire afin de conserver une surface lisse et bien lubrifiée.

Note : Lors du stropping de la lame, déplacez toujours le cuir vers le bas. Évitez les mouvements avant-arrière pour éviter de couper le cuir (Voir Fig. 18). **Avant de commencer le stropping, assurez-vous que la lame est propre et exempte de taches d'eau.**

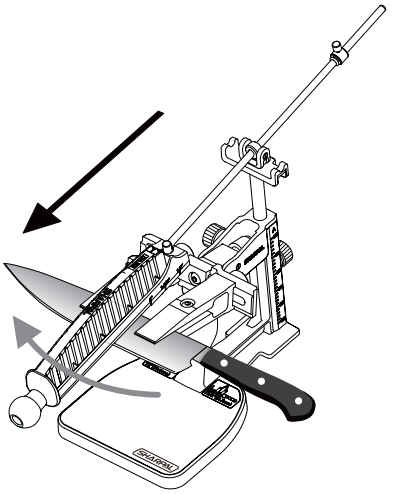


Fig. 18

ENTRETIEN

1. Nettoyez le couteau et la plaque abrasive avec la petite brosse après l'aiguisage pour enlever les débris.
2. Essuyez tous les composants avec un chiffon doux et sec pour enlever les copeaux de métal et les débris.
3. Après utilisation, nettoyez tous les composants et rangez les plaques abrasives dans un endroit sec, en évitant les températures élevées et l'humidité.

- Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube: **bit.ly/202HUVideo**
  Ou scannez le code QR
- Les produits SHARPAL sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou de modifications, l'usure normale ainsi que la diminution naturelle des composants consommables due à une utilisation régulière. De plus, la garantie est valable uniquement pour un usage non industriel et non commercial. Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à l'adresse suivante : **warranty@sharpal.com.**