

## ADVERTENCIA:

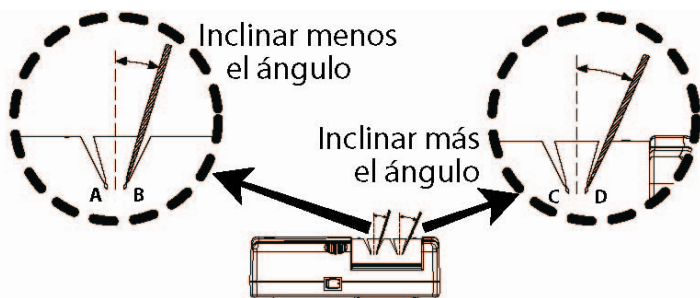
- Siempre use gafas de seguridad y guantes resistentes al corte cuando esté operando esta máquina.
- Cuando esté operando la máquina, sujétela por la base antideslizante con la mano izquierda y agarre el cuchillo firmemente con la mano derecha.
- Nunca exponga esta máquina a la humedad ni al agua.
- Nunca deje sus cuchillos afilados en agua en el fregadero.
- Limpie el cuchillo bien después de afilarlo y antes de usarlo.

## INSTRUCCIONES PARA AFILAR

Cuando el cuchillo se encuentre excepcionalmente desafilado, empiece con el Paso 1. Si no, empiece con la ranura C en la sección fina (sección 2). Algunos cuchillos tienen una curva en la punta final del filo. Cuando pase el cuchillo por la ranura, gire el brazo hacia arriba para que la superficie de contacto esté siempre paralela a la superficie plana de la piedra y termine el proceso (vea Figs. 3 y 4).

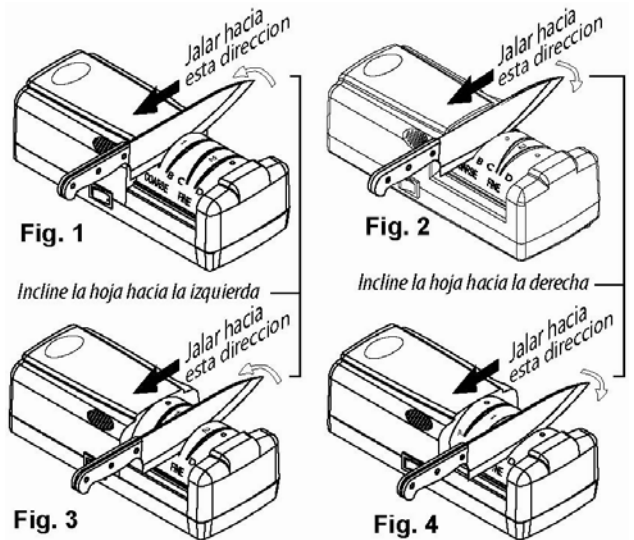
Cuando introduzca el cuchillo en la ranura C, incline el cuchillo hacia la izquierda; en la ranura D, incline su cuchillo hacia la derecha para ajustar el ángulo deseado.

Haga 2 ~ 10 pasadas en cada ranura (C y D), siga alternando el proceso a través de la sección fina, y reduzca la presión cada vez que pase el cuchillo por la ranura. El último paso sólo requiere presión mínima hacia abajo. Utilizar un **toque ligero** en el cuchillo produce un **borde afilado marcado** (vea Figs. 7 y 8). Las últimas veces que pase el cuchillo por las ranuras, use un toque muy ligero con poca presión, con esta secuencia: derecha, derecha, izquierda y derecha (ranura D, D, C, y D), para refinar los bordes. Si la hoja se parece a la Fig. 5 o 6 (con desechos), repita el Paso 2 hasta que se parezca a la Fig. 8 y cortar papeles sea fácil. **(USE PRECAUCIÓN- EVITE CORTARSE)**. En el paso final podría usar un afilador manual para quitar los desechos en la puntita del filo. El borde del cuchillo similar a la Fig. 8 es ideal para cortar y preparar alimentos.

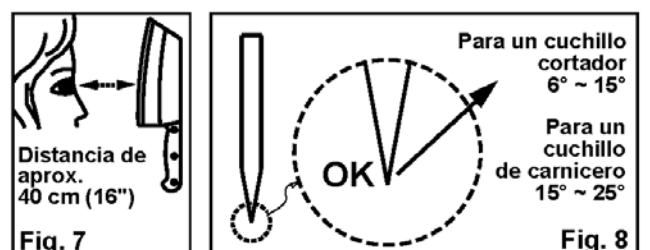
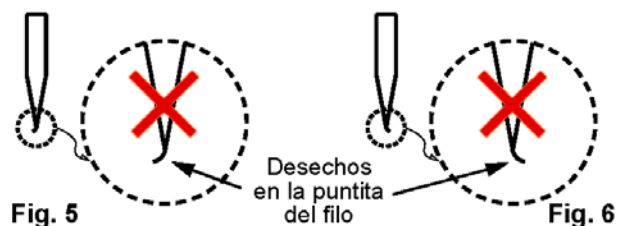


Inclinar menos el ángulo de la hoja reperfilará la hoja y creará una hoja más fina con un biselado Nuevo.

Inclinar más el ángulo de la hoja mantendrá el mismo biselado y grosura de la para el mantenimiento seminal



Gire el brazo hacia arriba para seguir las curvas del cuchillo.



## MANTENIMIENTO

Remueva y limpie el polvo de la bandeja de desechos que se encuentra debajo de la máquina, y limpie la parte de arriba de la máquina con un paño seco.

## GARANTÍA

La garantía limitada es válida solo en los Estados Unidos y Canadá, contra defectos del fabricante. Los daños resultados por mucho uso, negligencia, o uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.

M – F 10 am – 3 pm Hora del Pacifico  
 888-903-8898 888-355-9688  
 cs@MasterGradeKnifeSharpener.com