

Instrukcja obsługi

REGULACJA PRZEWODNIKA KĄTOWEGO

Obróć pierścień regulacji kąta zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż wskaźnik w kształcie trójkąta wskaże żądany kąt (Patrz Fig. 1). Przewodnik kąta można regulować w zakresie od 14° do 25°.

Uwaga:

Kiedy wskaźnik w kształcie trójkąta wskazuje 14°, obracaj go tylko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Kiedy wskaźnik w kształcie trójkąta wskazuje 25°, obracaj go tylko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Wymuszanie regulacji poza te granice może uszkodzić produkt.

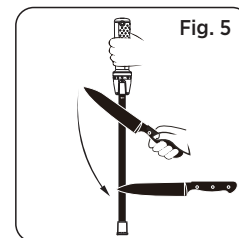
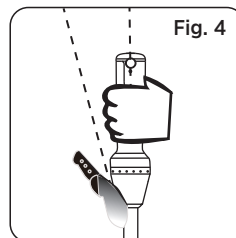
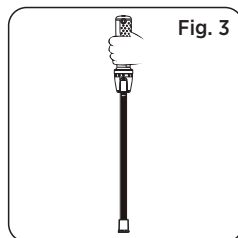
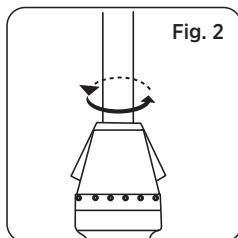
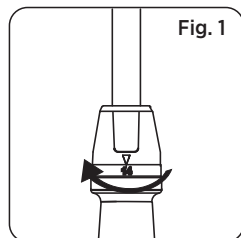
Typowe kąty ostrzenia:

- Noże kieszonkowe: 20° na każdą stronę
- Noże myśliwskie: 25° na każdą stronę
- Noże do filetowania: 17° na każdą stronę
- Noże taktyczne: 25° na każdą stronę
- Noże kuchenne euro/amerykańskie: 20° na każdą stronę
- Noże kuchenne azjatyckie: 14° lub 17° na każdą stronę

Uwaga: Skonsultuj się z producentem noża lub dobrze poinformowaną sklepem z nożami, aby określić dokładny kąt odpowiedni do Twojego noża.

OBACZANIE CERAMICZNEGO PRĘTA

Obróć ceramiczny pręt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z kierunkiem strzałki na pręcie, aby wyrównać świeżą powierzchnię ostrzenia z przewodnikiem kąta (Patrz Fig. 2). Pozwala to na pełne wykorzystanie powierzchni pręta i przedłuża jego żywotność.



Uwaga: Jeśli używasz produktu ręcznie, zamiast podpierać końcówkę pręta na stole, zdejmij gumową nakrętkę, aby zapobiec jej przecięciu przez nóż.

INSTRUKCJA OSTRZENIA

1. Umieść pręt do ostrzenia pionowo, końcem w dół na desce do krojenia, stole lub innej odpowiedniej powierzchni (Patrz Fig. 3).

Należy zastosować wystarczający nacisk w dół na pręt ostrzący, aby zapobiec jego przesuwaniu się podczas procesu ostrzenia.

2. Umieść piętę ostrza noża na przewodnicy kątowej (Patrz Fig. 4). Z stałym naciskiem w dół, pushuj nóż w dół wzdłuż pręta, jednocześnie ciągnąc nóż w stronę siebie od pięty do końca (Patrz Fig. 5).

3. Powtórz tę czynność po przeciwnej stronie ostrza noża.

4. Naprzemiennie wykonuj ruchy na każdej stronie, aż nóż będzie ostry, utrzymując równomierny nacisk.

Uwaga: Zawsze ostrz całe ostrze noża, wykonując tę samą liczbę ruchów po każdej stronie, aby utrzymać równo naostrzoną krawędź. Prędkość nie wpływa na wynik.

KONSERWACJA: Materiał ceramiczny jest bardzo odporny na zużycie, ale może łatwo pęknąć. Nie upuszczaj ceramicznego pręta ani nie uderzaj go o twardą powierzchnię. Aby wyczyścić powierzchnię ceramiczną i usunąć szare zanieczyszczenia po ostrzeniu, delikatnie wyszoruj pręt za pomocą gąbki do szorowania lub papieru ściernego o drobnej gradacji w ciepłej wodzie, a następnie dokładnie wypłucz go czystą wodą.

• Obejrzyj film demonstracyjny na YouTube: bit.ly/111H122HVideo

Lub zeskanuj kod QR

- Produkty SHARPAL są objęte gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez **3 lata** od daty zakupu. Gwarancja ta nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użycia lub modyfikacji, normalnego zużycia, oraz naturalnego zużycia materiałów eksploatacyjnych podczas regularnego użytkowania. Ponadto gwarancja jest ważna tylko w przypadku użytkowania nieprzemysłowego i niekomercyjnego. Aby zgłosić roszczenie gwarancyjne, prosimy o kontakt przez stronę internetową SHARPAL lub wysłanie wiadomości e-mail bezpośrednio na adres warranty@sharpal.com.

