

## Benutzerhandbuch

### EINSTELLEN DER WINKELFÜHRUNG

Drehen Sie den Winkleinstellring im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, bis der dreieckige Indikator auf den gewünschten Winkel zeigt (Siehe Fig. 1). Die Winkelführung ist von 14° bis 25° einstellbar.

#### Hinweis:

Wenn der dreieckige Indikator auf 14° zeigt, drehen Sie nur im Uhrzeigersinn.

Wenn der Indikator auf 25° zeigt, drehen Sie nur gegen den Uhrzeigersinn.

Ein erzwungenes Verstellen über diese Grenzwerte hinaus kann das Produkt beschädigen.

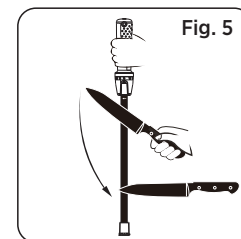
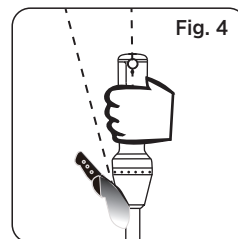
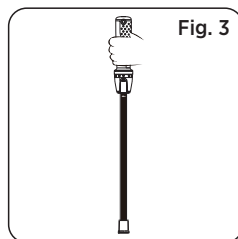
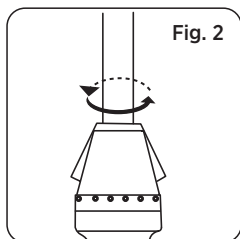
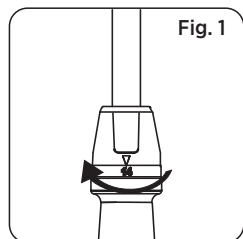
#### Gängige Schleifwinkel:

- Taschenmesser: 20° pro Seite
- Jagdmesser: 25° pro Seite
- Filetmesser: 17° pro Seite
- Taktische Messer: 25° pro Seite
- Europäische/Amerikanische Küchenmesser: 20° pro Seite
- Asiatische Küchenmesser: 14° oder 17° pro Seite

**Hinweis:** Wenden Sie sich an den Hersteller Ihres Messers oder an ein auf Messer spezialisiertes Fachgeschäft, um den exakten Schleifwinkel für Ihr Messer zu bestimmen.

### DREHEN DES DIAMANTSTABS

Drehen Sie den Diamantstab gegen den Uhrzeigersinn, wie durch den Pfeil auf dem Stab angegeben, um eine frische Schärflungsfläche mit der Winkelführung auszurichten (Siehe Fig. 2). Dadurch wird die Oberfläche des Stabs vollständig genutzt und seine Lebensdauer verlängert.



**Hinweis:** Wenn Sie dieses Produkt freihändig verwenden und die Stabspitze nicht auf einem Tisch abstützen, entfernen Sie die Gummikappe, um zu verhindern, dass sie durch das Messer beschädigt wird.

### SCHLEIFANLEITUNG

1. Positionieren Sie die Schleifstange senkrecht mit der Spitze nach unten auf einem Schneidebrett, Tisch oder einer anderen geeigneten Oberfläche (Siehe Fig. 3). Üben Sie ausreichend Druck nach unten aus, um ein Verrutschen während des Schleifens zu verhindern.
2. Setzen Sie die Messerklinge mit der Ferse an die Winkelführung an (Siehe Fig. 4). Mit konstanter nach unten gerichteter Druck drücken Sie das Messer entlang des Stabs nach unten, während Sie es gleichzeitig von der Ferse zum Spitz hin zu sich ziehen (Siehe Fig. 5).
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der gegenüberliegenden Klingenseite.
4. Führen Sie abwechselnd Schleifbewegungen auf beiden Seiten aus, bis die Klinge scharf ist, und achten Sie dabei auf gleichmäßigen Druck.

**Hinweis:** Schleifen Sie stets die gesamte Länge der Klinge und achten Sie darauf, jeder Seite die gleiche Anzahl an Zügen zu geben, um eine gleichmäßige Schneide zu erhalten. Die Geschwindigkeit des Schleifens hat keinen Einfluss auf das Ergebnis.

**WARTUNG:** Die Diamantoberfläche ist langlebig, sollte aber regelmäßig gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Nach dem Schärfen wischen Sie vorsichtig mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch, um metallische Rückstände zu entfernen. Lagern Sie den Diamantstab immer an einem trockenen Ort.

- Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: [bit.ly/111H122HVideo](https://bit.ly/111H122HVideo)  
Oder scannen Sie den QR-Code

- Für SHARPAL-Produkte gilt eine Garantie von **3 Jahren** ab Kaufdatum auf Material- und Verarbeitungsfehler. Diese Garantie schließt Schäden aus, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Veränderungen, normale Abnutzung und den natürlichen Verfall von Verbrauchsmaterialien bei regelmäßigem Gebrauch entstehen. Außerdem gilt die Garantie nur für nicht-industrielle und nicht-kommerzielle Nutzung. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, kontaktieren Sie uns bitte über die SHARPAL-Website oder senden Sie eine E-Mail direkt an [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

