

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.

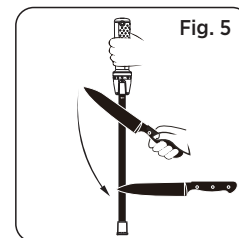
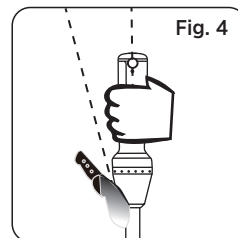
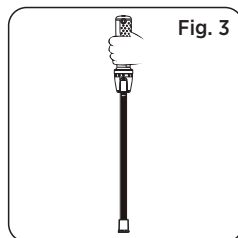
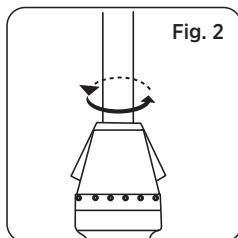
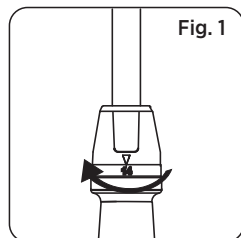
Typowe kąty ostrzenia:

- 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.

OBROT PRĘTA DIAMENTOWEGO

Obróć pręt diamentowy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, jak to wskazuje strzałka na pręcie, aby wyrównać nową powierzchnię szlifierstwa z prowadnicą kątową (Patrz Fig. 2). Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię pręta i przedłużyć 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 przy prowadnicy kątowej (Patrz Fig. 4). Utrzymując stały nacisk w dół, przesuwaj nóż w dół wzdłuż pręta, jednocześnie ciągnąc go do siebie od pięty do czubka (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.

UTRZYMANIE: Powierzchnia diamentowa jest trwała, ale wymaga regularnego czyszczenia, aby zachować optymalną wydajność. Po ostrzeniu delikatnie wyszoruj ją miękką szczotką lub wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki metalu. Zawsze przechowuj diamentowy pręt w suchym miejscu.

• 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.

