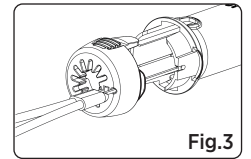
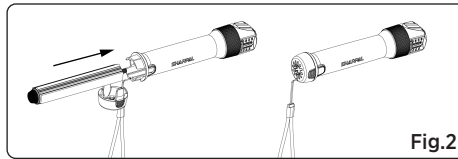
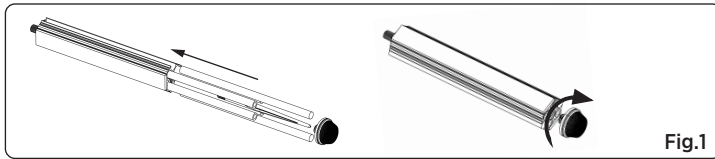


ZUSAMMENBAU UND AUSTAUSCH VON SCHÄRFSTÄBEN

Drehen Sie den Stop-Block-Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lockern. Legen Sie die benötigten Schärffstäbe in die äußeren kreisförmigen Rillen. Positionieren Sie die verbleibenden Stäbe in den inneren Löchern. Drehen Sie den Stop-Block-Knopf im Uhrzeigersinn, um alle Schärffstäbe sicher zu positionieren (Siehe Fig. 1).



ZERLEGEN UND LAGERN DES STÜTZHALTERS FÜR SCHLEIFMITTEL

1. Drehen Sie den Stützhalter für Schleifmittel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn aus dem Montageloch zu entfernen.
 2. Drücken Sie auf die Schnalle der Abschlusskappe des Griffs, um sie zu öffnen. Setzen Sie den Stützhalter für Schleifmittel in den Griff ein, wobei der Stop-Block-Knopf zur Abschlusskappe des Griffs zeigt (Siehe Fig. 2).
 3. Befestigen Sie den Stützhalter für Schleifmittel an Ort und Stelle und drücken Sie die Abschlusskappe des Griffs, um sie zu schließen.
- Tipp:** Der halbkreisförmige Vorsprung auf der Abschlusskappe des Griffs passt zur entsprechenden halbkreisförmigen Vertiefung am Griff (Siehe Fig. 3).

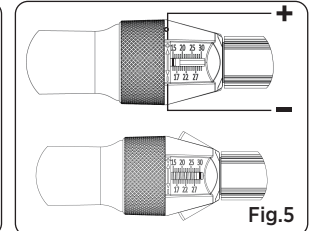
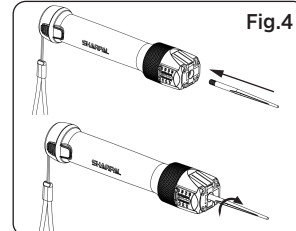
ZUSAMMENBAU DES KONISCHEN DIAMANTSTABS

Der konische Diamantstab befindet sich genau in der Mitte der inneren Löcher des Stützhalters für Schleifmittel. Lockern Sie den Stop-Block-Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um den konischen Diamantstab aus dem Inneren des Halters zu ziehen. Schrauben Sie den konischen Diamantstab im Uhrzeigersinn fest in das untere Montageloch, um ihn sicher zu befestigen (Siehe Fig. 4).

EINSTELLEN DER WINKELFÜHRUNG

Drehen Sie den Winkelverstellkragen in die Richtung, die durch den Pfeil angegeben ist:

- Drehen Sie ihn in Richtung '+', um den Winkel der Führung zu erhöhen.
 - Drehen Sie ihn in Richtung '-', um den Winkel der Führung zu verringern.
- Stellen Sie den Winkelverstellkragen so ein, dass die Anzeige-Rotlinie auf den gewünschten Winkel zeigt. Der Winkelmesser kann im Bereich von 15° bis 30° eingestellt werden (Siehe Fig. 5).

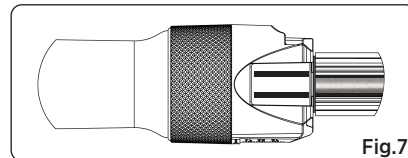
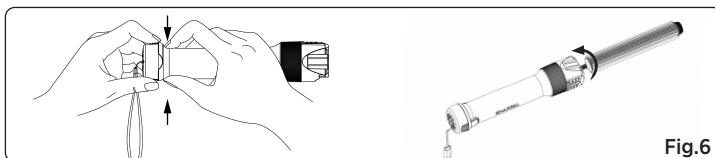


ÜBLICHE SCHLEIFWINKEL:

Art des Messers oder der Werkzeugs	Winkel
Hackmesser/Machete	25 - 30 Grad
Jagd-/Taschen-/Überlebens-/Sportmesser	20 - 25 Grad
Koch-/Küchen-/Kleinere-/Ausbein-/Schnitzmesser	17 - 22 Grad
Filetier-/Schäl-/Sushi- und die meisten japanischen Messer	15 - 17 Grad

Hinweis: Konsultieren Sie den Hersteller Ihres Messers oder fragen Sie in einem fachkundigen Messergeschäft nach, um den genau richtigen Winkel für Ihr Messer zu bestimmen.

ZUSAMMENBAU DES STÜTZHALTERS FÜR SCHLEIFMITTEL



1. Drücken Sie auf die Schnalle der Abschlusskappe des Griffs, um sie zu öffnen, und nehmen Sie den Stützhalter für Schleifmittel aus dem Griff heraus (Siehe Fig. 6).
2. Schrauben Sie das Gewinde des Stützhalters für Schleifmittel im Uhrzeigersinn in das untere Montageloch (Siehe Fig. 6).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Schärffstab zwischen den beiden Referenzlinien auf der Winkelführungspositioniert ist (Siehe Fig. 7).

MESSER SCHÄRFEN - ANLEITUNG

1. Wählen Sie die geeigneten Schärffstäbe und den Schärffwinkel basierend auf dem Zustand der Klinge aus.

Grob, 325 Körnung (45 Mikrometer) - Schnelles Schärfen einer stumpfen und beschädigten Klinge oder Neuausrichten der Schneide Ihrer Messerklinge oder Ihres Werkzeugs.

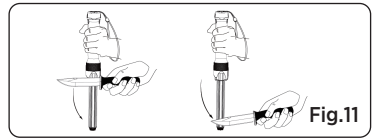
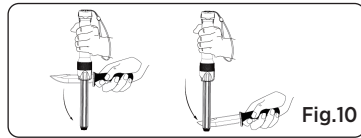
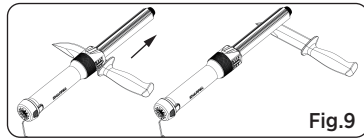
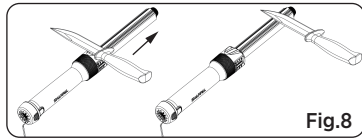
Extrafein, 1000 Körnung (15 Mikrometer) - Abziehen der Schneide. **Keramikstab** - Verfeinern der Schneide.

2. Platzieren Sie die Ferse der Messerklinge gegen die Winkelführung.

DRÜCKEN Sie die Klinge **WEG** von sich, als würden Sie versuchen, eine dünne Scheibe von der Oberseite des Schärffstabs abzuschneiden. Schieben Sie die Messerklinge über den Schärffstab, während Sie drücken, um die Schneide bis zur Spitze der Klinge zu schärfen (Siehe Fig. 8).

3. Platzieren Sie die Ferse der gegenüberliegenden Messerklinge gegen die gegenüberliegende Winkelführung. Wiederholen Sie den **DRÜCK**-Vorgang wie in Schritt 2 (Siehe Fig. 9).

4. Schärfen Sie beide Seiten Ihrer Klinge weiter, bis sie sich wirklich scharf anfühlt. Wenn Sie mit groben 325 Körnung (45 Mikrometer) Diamantschärfstäben begonnen haben, wechseln Sie zu 1000 Körnung (15 Mikrometer) Diamantschärfstäben und wiederholen Sie den Schärfprozess. Anschließend wechseln Sie zu den Keramikstäben und wiederholen den oben genannten Vorgang, um die Schneide zu verfeinern. Wenn die Messerklinge oder Werkzeuge nur eine Auffrischung oder eine behandelte Schneide benötigen, verwenden Sie nur die 1000 Körnung (15 Mikrometer) Diamantschärfstäbe oder die eramikstäbe.



Die Messerklinge kann auch geschärft werden, indem man den Schärfer senkrecht mit der Spitze nach unten auf eine geeignete Oberfläche stellt (Siehe Fig. 10 & Fig. 11).

Hinweis: Schärfen Sie immer die gesamte Länge der Messerklinge und geben Sie jeder Seite der Klinge die gleiche Anzahl von Zügen, um eine gleichmäßige Schneide zu erhalten.

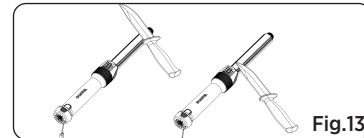
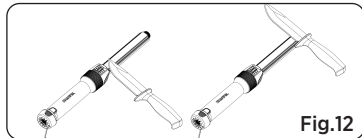
LEDERABZIEHANLEITUNG

Hinweis: Beide Lederriemen sind vormontiert und nicht abnehmbar.

1. Halten Sie den Griff mit dem Lederriemen nach oben. Legen Sie die Klinge auf die Riemenoberfläche, wobei die Schneide zum Griff zeigt. Üben Sie leichten Druck aus und **DRÜCKEN** Sie die Klinge **WEG** von Ihnen entlang der Länge des Riemens - beginnend von der Ferse und endend an der Spitze (Siehe Fig. 12).

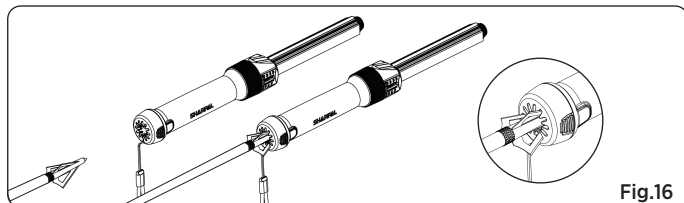
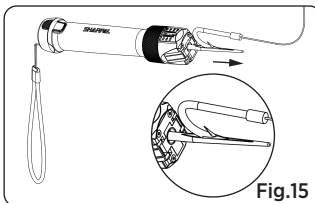
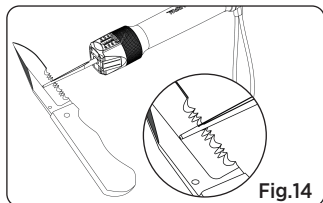
2. Wenn die Klinge die Oberseite des Lederriemens erreicht, drehen Sie sie um, um die andere Seite abziehen. Die Schneide sollte zur Oberseite des Riemens zeigen. **ZIEHEN** Sie die Klinge **ZUM** Griff, um die gesamte Schneide abziehen (Siehe Fig. 13).

3. Wechseln Sie beide Seiten der Klinge ab, bis die gewünschte Schneide erreicht ist.



Glattleder und Wildleder haben unterschiedliche Zwecke im Schärfprozess. Rasiermesser und kleinere Klingen werden in der Regel auf der glatten Seite des Leders abgezogen. Das glatte Leder poliert das Metall und beseitigt mikroskopische Grate, wodurch eine scharfe und präzise Klinge entsteht. Es ist ideal zum Schärfen und Erhalten der Schärfe dieser empfindlichen Schneidewerkzeuge. Messer und größere Klingen werden dagegen normalerweise auf der Wildlederseite des Leders abgezogen. Das Wildleder modifiziert subtil die Faser der Klinge und erzeugt einen Mikrofaser-Effekt, der die Haltbarkeit der Schneide erhöht. Eine ausgezeichnete Schneide kann schnell und bequem erzielt werden, um den Anforderungen verschiedener Schneidaufgaben gerecht zu werden. Um eine extrem scharfe und spiegelglatte Schneide zu erzielen, kann die grüne Polierpaste auf die gesamte Oberfläche des Lederriemens aufgetragen werden (grüne Polierpaste ist nicht im Lieferumfang enthalten).

Hinweis: Drücken Sie die Schneide nicht fest auf den Riemen, da dies die Oberfläche des Leders beschädigen und zu einer stumpfen Schneide führen kann.



ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN VON WELLEN UND HAKEN: (Siehe Fig. 14)

1. Montieren und ziehen Sie den konischen Diamantstab in den Griff. Halten Sie den Schärfer und das Messer wie gezeigt.

2. Richten Sie den Stab mit der Schneide der Welle oder des Hakens aus, um den Schärfwinkel anzupassen.

3. Drücken Sie den Stab durch die Welle oder den Haken und üben Sie mäßigen Druck aus, während Sie den Stab rollen, während Sie drücken. Wiederholen Sie dies, bis die Schärfe erreicht ist.

4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 für alle Wellen oder den gesamten Haken.

Hinweis: Einige Haken haben doppelte Fasen und müssen auf beiden Seiten geschärft werden.

ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN VON ANGELHAKEN:

Montieren Sie den konischen Diamantstab in den Griff und ziehen Sie ihn fest. Führen Sie Ihren Angelhaken in die Nut des konischen Diamantstabs ein und schieben Sie die Schneide entlang der Nut, um sie zu schärfen (Siehe Fig. 15).

ANLEITUNG FÜR DEN UNIVERSAL-BREITKOPFSCHLÜSSEL:

Führen Sie den Breitkopf in die Kerbe des Schraubenschlüssels auf der Abschlusskappe des Griffs ein. Stellen Sie sicher, dass er fest in der Kerbe sitzt. Richten Sie den Pfeilschaft mit den Gewinden des Breitkopfs aus und ziehen Sie ihn fest (Siehe Fig. 16).

Um den Breitkopf von der Pfeilwelle zu entfernen, folgen Sie dem gleichen Prozess in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Stützhalter für Schleifmittel aus dem Griff entfernt wurde, bevor Sie den Breitkopf anziehen oder entfernen.

WARTUNG

1. Wischen Sie die Diamantschärfstäbe und den konischen Diamantstab nach jeder Verwendung mit einem trockenen Tuch ab. Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um Schmutz zu entfernen.

2. Keramikmaterial ist extrem verschleißfest, kann jedoch leicht zerbrechen. Lassen Sie den Keramikstab nicht fallen oder schlagen Sie ihn gegen harte Oberflächen. Um die Keramikstäbe zu reinigen, schrubben Sie sie in warmem Wasser mit einer milden Bürste und einem Küchenreinigungspulver.

3. Halten Sie den Lederriemen sauber und leicht geölt, wenn er trocken wird.

VORSICHT: Das Schärfen ist eine grundsätzlich gefährliche Tätigkeit. Seien Sie wachsam und versuchen Sie niemals zu schärfen, wenn Sie nicht volle Kontrolle über Ihre geistigen und körperlichen Fähigkeiten haben.

WARNUNGEN: Dieses Produkt enthält Kleinteile und ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Sehen Sie sich das zugehörige Demo-Video auf YouTube an: bit.ly/210Nvideo

Oder scannen Sie den QR-Code

• Jedes SHARPAL Produkt ist für **3 Jahre** ab Kaufdatum bei normaler Abnutzung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern, mit Ausnahme von Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Änderungen verursacht wurden. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR NICHT-INDUSTRIELLE ODER NICHT-KOMMERZIELLE VERWENDUNG. 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.

