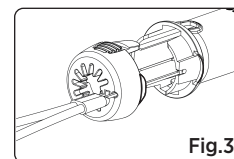
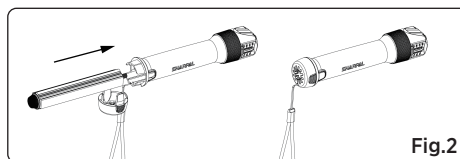
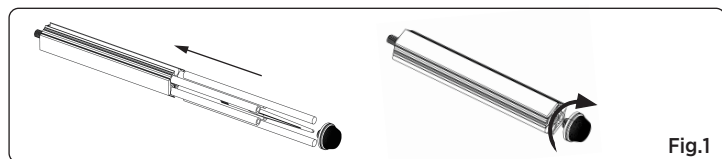


### MONTAŻ I WYMIANA PRĘTÓW DO OSTRZENIA

Obróć pokrętkę blokady przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją poluzować. Umieść wymagane pręty do ostrzenia w zewnętrznych okrągłych rowkach. Pozostałe pręty umieść w wewnętrznych otworach. Obróć pokrętkę blokady zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby bezpiecznie umieścić wszystkie pręty do ostrzenia na miejscu (Patrz Fig. 1).



### DEMONTAŻ I PRZECHOWYWANIE UCHWYTU WSPARCIA ŚCIERNIWI

- Obróć uchwyt wsparcia ścierniw przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z otworu montażowego.
- Naciśnij na klamrę zaślepki rączki, aby ją otworzyć. Włóż uchwyt wsparcia ścierniw do rączki, upewniając się, że pokrętko blokady jest skierowane do zaślepki rączki (Patrz Fig. 2).
- Zabezpiecz uchwyt wsparcia ścierniw na miejscu, a następnie naciśnij zaślepkę rączki, aby ją zamknąć.

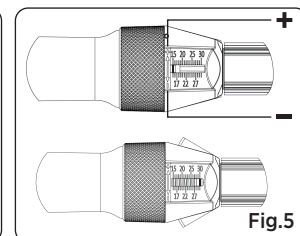
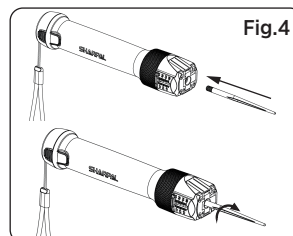
**Wskazówka:** Półokrągły występ na zaślepce rączki pasuje do odpowiadającego mu półokrągłego wgłębienia na rączce (Patrz Fig. 3).

### MONTAŻ STOŻKOWEGO PRĘTA DIAMENTOWEGO

Zwężający się pręt diamentowy jest umieszczony dokładnie pośrodku wewnętrznych otworów uchwytu podtrzymującego materiał ścierny. Poluzuj pokrętkę bloku zatrzymującego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć stożkowy pręt diamentowy z wnętrza uchwytu. Dokładnie wkręć stożkowy pręt diamentowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w spód otworu montażowego (Patrz Fig. 4).

### PROWADNICA REGULACJI KĄTA

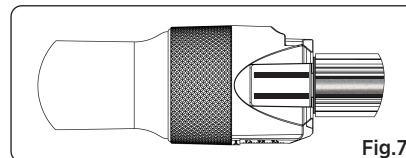
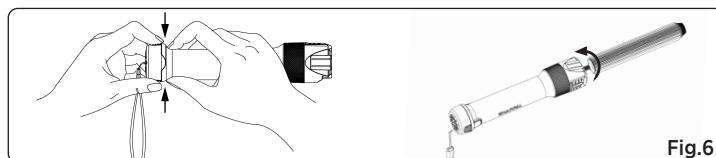
- Obróć kołnierz regulacji kąta w kierunku wskazanym strzałką:
  - Obróć go w kierunku „+”, aby zwiększyć kąt prowadnicy.
  - Obróć go w kierunku „-”, aby zmniejszyć kąt prowadnicy.
- Wyreguluj kołnierz regulacji kąta, aż czerwona linia wskaźnika wskaże żądany kąt. Wskaźnik kąta można regulować w zakresie od 15° do 30° (Patrz Fig. 5).



### TYPOWE KĄTY OSTRZENIA:

Rodzaj noża lub narzędzia	Wspólny kąt
Tasak / Maczeta	25 - 30 Stopni
Noże myśliwskie/kieszonkowe/survivalowe/sportowe	20 - 25 Stopni
Noże szefa kuchni/kuchni/mniejsze/odkostnianie/rzeźbiące	17 - 22 Stopni
Noże do filetowania/obierania/sushi Większość japońskich sztuców	15 - 17 Stopni

**Uwaga:** Skonsultuj się z producentem swojego noża lub zapytaj w znającym się na rzeczy sklepie z nożami, aby określić, jaki kąt jest dokładnie odpowiedni dla Twojego noża.



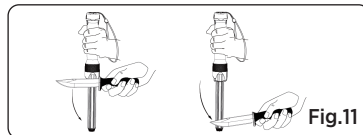
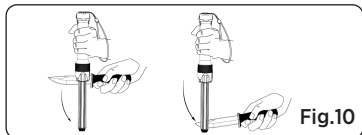
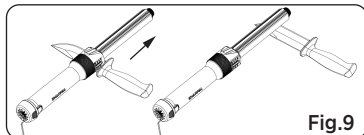
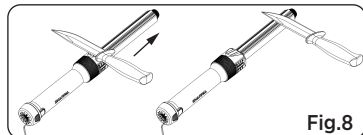
### MONTAŻ UCHWYTU WSPARCIA ŚCIERNIWI

- Naciśnij klamrę na końcu rączki, aby ją otworzyć i wyjąć uchwyt wsparcia ścierniw z rączki (Patrz Fig. 6).
- Przykręć gwint uchwytu wsparcia ścierniw zgodnie z ruchem wskazówek zegara do dolnej części otworu montażowego (Patrz Fig. 6).

### INSTRUKCJA OSTRZENIA NOŻY

- Wybierz odpowiednie pręty ostrzące i kąt ostrzenia w zależności od stanu ostrza.
  - Grube ziarno 325 (45 mikronów)** - Szybkie ostrzenie tępego i uszkodzonego ostrza lub resetowanie krawędzi ostrza noża lub narzędzia
  - Bardzo drobne ziarno 1000 (15 mikronów)** - Zagładzanie krawędzi.
  - Ceramiczny pręt** - udoskonalenie krawędzi tnącej.
- Przyłóż piętę ostrza noża do prowadnicy kątowej. Odsuń ostrze od siebie, tak jakbyś chciał odciąć cienki kawałek od górnej części pręta ostrzającego. Wciśnij ostrze noża w poprzek pręta ostrzającego, aby naostrzyć krawędź tnącą aż do czubka ostrza (Patrz Fig. 8).
- Przyłóż piętę przeciwnego ostrza noża do przeciwległej prowadnicy kątowej. Powtórz ruch **PCHANIA** tak samo, jak w kroku 2 (Patrz Fig. 9).
- Kontynuuj ostrzenie obu stron ostrza, aż będzie naprawdę ostre. Jeśli zacząłeś od prętów diamentowych o ziarnistości 325 (45 mikronów), zmień je na pręty diamentowe o ziarnistości 1000 (15 mikronów) i powtórz proces ostrzenia, a następnie przejdź na pręty ceramiczne i powtórz powyższy proces w celu udoskonalenia krawędzi tnącej. Jeśli ostrze noża lub narzędzia wymagają jedynie retuszowania lub obrobienia krawędzi, należy używać wyłącznie prętów diamentowych lub prętów ceramicznych o ziarnistości 1000 (15 mikronów).

Ostrze noża można również naostrzyć, ustawiając ostrzałkę pionowo, czubkiem skierowanym w dół, na odpowiedniej powierzchni (Patrz Fig.10 & Fig.11).

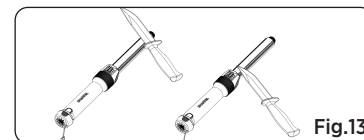
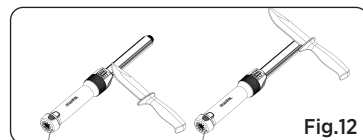


**Uwaga:** Zawsze ostrze ostrze noża na całej długości i wykonaj tę samą liczbę pociągnięć po każdej stronie ostrza, aby zachować równą krawędź tnącą.

#### INSTRUKCJA ŚCIGAANIA SKÓRY

**Uwaga:** Oba skórzane paski są wstępnie zmontowane i nie można ich zdjąć.

1. Trzymaj uchwyt skórzany paskiem skierowanym do góry. Umieść ostrze na powierzchni stropowej, upewniając się, że krawędź tnąca jest skierowana w stronę rękojeści. Zastosuj lekki nacisk i **ODSUN** ostrze od siebie na całej długości paska – zaczynając od pięty, a kończąc na czubku (Patrz Fig. 12).
2. Gdy ostrze dotrze do górnej części skózanego paska, odwróć je, aby uzyskać pasek na drugą stronę. Krawędź tnąca powinna być skierowana w górę listwy. **POCIĄGNIJ** ostrze W **KIERUNKU** rękojeści, aby zdjąć całą krawędź tnącą (Patrz Fig. 13).
3. Naprzemiennie obracaj obie strony ostrza, aż uzyskasz pożądaną krawędź.



Skóra gładka i zamszowa służą różnym celom w procesie ostrzenia. Proste maszynki do golenia i mniejsze ostrza są zwykle przycinane po gładkiej stronie skóry. Gładka skóra poleruje metal, eliminując wszelkie mikroskopijne zadziory, pozostawiając wyraźną i ostrą jak brzytwa krawędź. Idealnie nadaje się do honowania i utrzymywania ostrości tych delikatnych narzędzi skrawających. Podczas gdy noże i większe ostrza są zwykle mocowane po zamszowej stronie skóry. Zamszowa skóra subtelnie modyfikuje skos ostrza i tworzy efekt mikrofaz, zwiększając trwałość krawędzi tnącej. Doskonałą krawędź można uzyskać szybko i wygodnie, aby sprostać wymaganiom różnych zadań cięcia.

Aby uzyskać ostrą jak brzytwa i wypolerowaną na lustro krawędź, można pokryć całą powierzchnię skózanego paska zieloną pastą polerską (zielona pasta polerska nie jest zawarta w produkcie).

**Uwaga:** Nie wciskaj krawędzi tnącej w pasek, gdyż spowoduje to przecięcie powierzchni skóry, co spowoduje zmatowienie krawędzi i uszkodzenie paska skózanego.

#### INSTRUKCJA OSTRZENIA ZĄBEK I HACZYKÓW: (Patrz Fig. 14)

1. Zamontuj i dokręć stożkowy pręt diamentowy do uchwytu. Trzymaj ostrzałkę i nóż, jak pokazano.
2. Wyrównaj pręt z krawędzią tnącą ząbkowanego haka lub haka jelitowego, dopasowując kąt ostrzenia.
3. Przepchnij pręt przez ząbkowany lub hak jelitowy, wywierając umiarkowany nacisk i obracając pręt podczas pchania. Powtarzaj, aż osiągniesz ostrość.
4. Powtórz kroki 2 i 3 dla wszystkich ząbków lub całego haka jelitowego.

**Uwaga:** niektóre haczyki jelitowe mają podwójne skosy i wymagają ostrzenia po obu stronach.

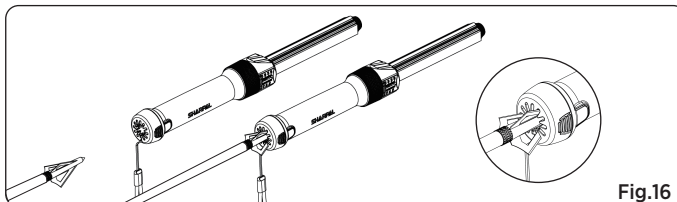
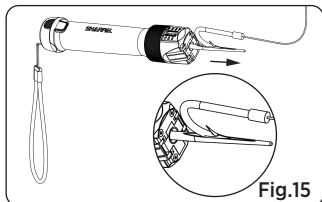
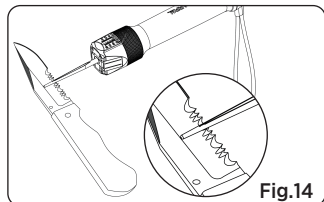
#### INSTRUKCJA OSTRZENIA HACZYKÓW:

Zmontuj i dokręć stożkowy pręt diamentowy do rączki. Włóż haczyk do rowka na stożkowym przecie diamentowym i przesuwał krawędź wzdłuż rowka, aby go naostrzyć (Patrz Fig. 15).

#### INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA UNIERSALNEGO KLUCZA DO GROTÓW:

Włóż grot w szczelinę klucza na zaślepce rączki. Upewnij się, że jest bezpiecznie umieszczony w szczelinie. Wyrównaj trzon strzały z gwintami grotu i mocno dokręć (Patrz Fig.16). Aby wyjąć grot z trzonu strzały, postępuj w odwrotnej kolejności.

**Uwaga:** Przed dokręceniem lub wyjęciem grotu upewnij się, że uchwyt wsparcia ścierniwi został wyjęty z rączki.



#### KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu wycieraj pręty diamentowe i stożkowy pręt suchą ściereczką. Do głębszego czyszczenia użyj wilgotnej ściereczki, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.
2. Materiał ceramiczny jest bardzo odporny na zużycie, ale łatwo ulega uszkodzeniu. Nie upuszczaj ceramicznego pręta ani nie uderzaj nim o twardą powierzchnię. Do czyszczenia prętów ceramicznych, szoruj je w ciepłej wodzie za pomocą miękkiej szczotki i proszku do czyszczenia kuchennego.
3. Trzymaj pasek skórzany czysty i lekko naoliwiony, gdy stanie się suchy.

**OSTRZEŻENIE:** Ostrzenie jest działalnością potencjalnie niebezpieczną. Bądź ostrożny i nigdy nie próbuj ostrzyć, jeśli nie masz pełnej kontroli nad swoimi zdolnościami umysłowymi i fizycznymi.

**UWAGA:** Ten produkt zawiera małe części i nie jest zabawką. Trzymaj poza zasięgiem dzieci.

- Zobacz jego film demonstracyjny na YouTube: [bit.ly/210Nvideo](https://bit.ly/210Nvideo)  
Lub zeskanować kod QR

- Każdy produkt SHARPAL jest objęty gwarancją na brak wad materiałowych i wykonawczych przy normalnym zużyciu przez **3 lata** od daty zakupu, z wyjątkiem uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub zmianami. NINIEJSZA GWARANCJA DOTYCZY WYŁĄCZNIE UŻYTKU NIEPRZEMYSŁOWEGO LUB NIEKOMERCYJNEGO. Jeśli chcesz złożyć reklamację gwarancyjną, skontaktuj się z nami za pośrednictwem strony internetowej SHARPAL lub napisz do nas bezpośrednio na adres [warranty@sharpal.com](mailto:warranty@sharpal.com).

