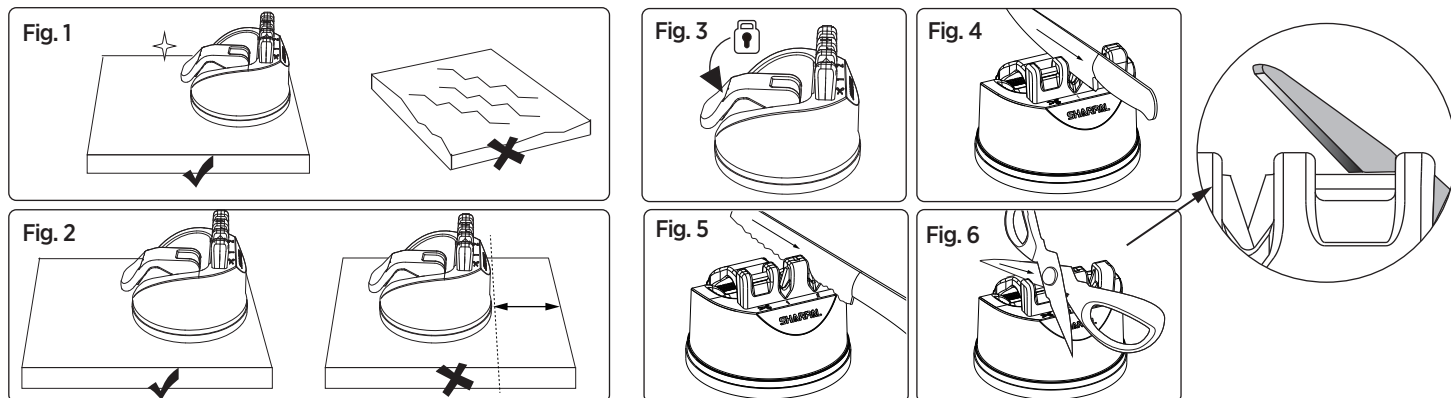
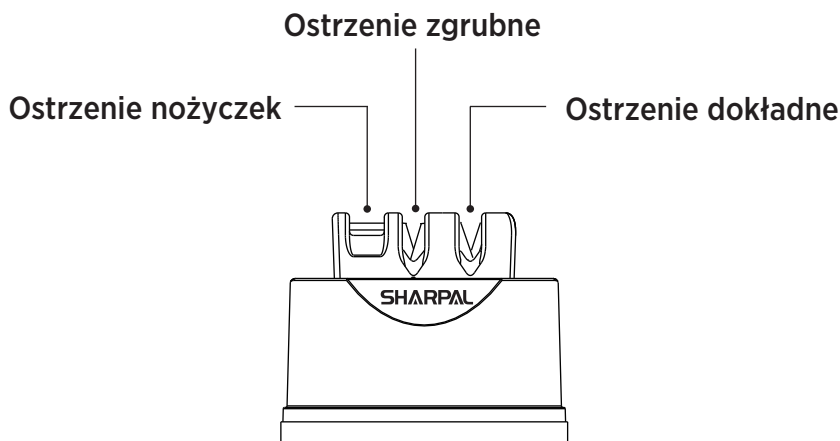


Instrukcja obsługi

**PRZED OSTRZENIEM:**

Umieść temperówkę na płaskiej powierzchni. (Patrz Fig. 1)

Aby zapobiec przecięciu ostrzałka i stołu nożem lub nożyczkami, podczas ostrzenia umieść ostrzałkę jak najbliżej krawędzi stołu. (Patrz Fig. 2) Naciśnij czarną dźwignię zabezpieczającą przysawkę na powierzchni. Po zakończeniu ostrzenia pociągnij dźwignię do góry, ostrzałka będzie oddzielona od stołu. (Patrz Fig. 3)

INSTRUKCJA OSTRZENIA NOŻY:

Ostrzałka obejmuje wszystkie noże o podwójnie ściętej krawędzi. Ostrzałka nie nadaje się do noży o krawędzi pojedynczo ściętej.

1. Włóż ostrze w całości i pionowo w odpowiednią szczelinę ostrzącą pod kątem 90 stopni do ostrzałka. **Delikatnie pociągnij ostrze noża z lekkim naciskiem od pięty do czubka w kierunku strzałek wskaźnika.** (Patrz Fig. 4)

Nr 1 szczelina V (gruby karbid) - szybko ustawi nową krawędź

Nr 2 Szczelina w kształcie litery V (drobna CERAMICZNA) - szlifowanie w celu uzyskania gładkiej, wykończonej krawędzi

Uwaga: Podczas używania ostrzałka do noży wystarczy lekki nacisk. Silny nacisk może spowodować utratę kontroli nad nożem i może spowodować ewentualne obrażenia. Ostrożnie i stopniowo zwiększaj nacisk, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.

Szczelina nr 2 CERAMIC służy do precyzyjnego honowania lekko stępionych krawędzi. Szczelina nr 1 CARBIDE jest przeznaczona do tępych lub uszkodzonych krawędzi, które wymagają nowego ustawienia krawędzi. Dla cennych noży należy najpierw spróbować ostrzyć przy pomocy szczeliny CERAMICZNEJ nr 2.

Użyj szczeliny nr 2 CERAMIC tylko do ostrzenia noży o ząbkowanej krawędzi (Patrz Fig. 5).

2. Powtarzaj powyższą czynność do momentu, aż ostrze będzie ostre. Zawsze przeciągaj ostrze przez szczelinę ostrzącą od pięty do czubka, nigdy tam i z powrotem.

INSTRUKCJA OSTRZENIA NOŻYCEK:

Uwaga: Ostrza nożyczek są jednoskośne, należy ostrzyć tylko tę stronę każdego ostrza, która ma skos.

Otwórz nożyczki i połóż krawędź, która ma być naostrzona po skośnej stronie jednego ostrza w poprzek ostrza ostrzącego z węglików spiekanych, które znajduje się nad ikoną nożyczek. Umieść otwarte zawiasowe ostrze nożyczek aż do poziomego ostrza ostrzącego z węglików spiekanych i upewnij się, że ostrze nożyczek jest ustawione pod kątem, aby skośna strona ostrza nożyczek w pełni oparła się na poziomym ostrzu ostrzącym z węglików spiekanych.

1. **Z lekkim naciskiem przeciągnij ostrze w kierunku strzałki** ruchem w dół przez całą drogę przez ostrzałkę podążając za ustawionym kątem na nożyczkach. (Patrz Fig. 6) Powtórz ten proces kilka razy, aż do uzyskania ostrej krawędzi. Może to zająć kilka przejść i może być konieczne zwiększenie nacisku podczas tego procesu. **Nie przesuwaj ostrza nożyczek nad ostrzem ostrzącym.**

2. Powtórz powyższe kroki dla drugiego ostrza nożyczek.

3. Po wyostrzeniu krawędzi nożyczek, na ostrzonych krawędziach ostrzy pojawiają się specyficzne, szorstkie zadziory z metalu. Zadziory można szybko usunąć poprzez ponowne ustawienie nożyczek oraz kilkukrotne ich otwarcie i zamknięcie.

KONSERWACJA:

1. Wyczyść zewnętrzną stronę wilgotną, miękką szmatką. 2. Nie jest wymagany olej ani inny płyn smarujący.

UWAGA: Zaleca się noszenie rękawic podczas ostrzenia ostrza za pomocą tego produktu. Nie ma potrzeby umieszczania wolnej ręki na ostrzałce podczas użytkowania.

OSTRZEŻENIA: Ten produkt nie jest zabawką. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

• Zobacz jego film demonstracyjny na YouTube: bit.ly/191video

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.

