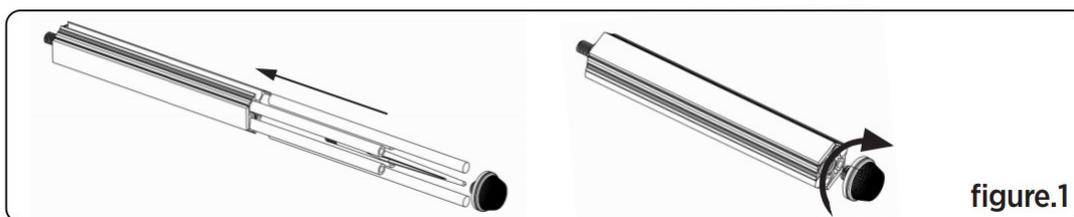


MONTAGE ET REMPLACEMENT DES TIGES D'AFFÛTAGE

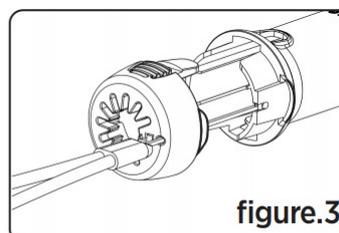
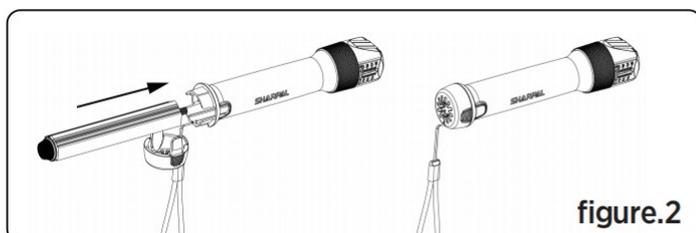
Tournez le bouton de blocage d'arrêt dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer. Placez les tiges d'affûtage nécessaires dans les rainures circulaires extérieures. Positionnez les tiges restantes dans les orifices intérieurs. Tournez le bouton de blocage d'arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre toutes les tiges d'affûtage en place (voir la figure 1).



DÉMONTAGE ET STOCKAGE DU SUPPORT POUR ABRASIFS

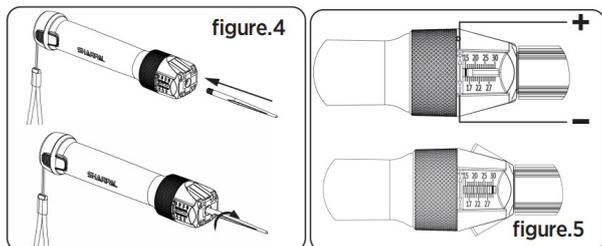
1. Tournez le support pour abrasifs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'orifice de montage.
2. Appuyez sur la boucle de serrage de l'embout du manche pour l'ouvrir. Insérez le support pour abrasifs dans le manche, en veillant à ce que le bouton de blocage d'arrêt soit face à l'embout du manche (voir la figure 2).
3. Fixez le support pour abrasifs en place, puis appuyez sur l'embout du manche pour le fermer.

Conseil : La saillie semi-circulaire de l'embout du manche s'aligne sur le renforcement semi-circulaire correspondant du manche (voir la figure 3).



MONTAGE DE LA TIGE CONIQUE DIAMANTÉE

La tige conique diamantée est positionnée exactement au milieu des orifices intérieurs du support pour abrasifs. Desserrez le bouton de blocage d'arrêt dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour extraire la tige conique diamantée de l'intérieur du support. Vissez fermement la tige conique diamantée dans le sens des aiguilles d'une montre au bas de l'orifice de montage (voir la figure 4).



RÉGLAGE DU GUIDE D'ANGLE

Tournez le collier de réglage d'angle dans le sens indiqué par la flèche :

- Tournez-le dans le sens « + » pour augmenter l'angle du guide.
- Tournez-le dans le sens « - » pour diminuer l'angle du guide.

Réglez le collier de réglage d'angle jusqu'à ce que la ligne rouge de l'indicateur pointe sur l'angle souhaité.

La jauge angulaire peut être réglée dans une plage de 15° à 30° (voir la figure 5).

Angles d'affûtage habituels :

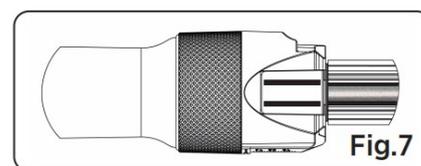
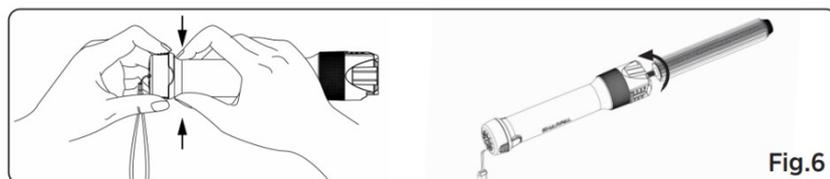
Type de couteau ou d'outil	Angle habituel
Couperet/Machette	25 - 30 degrés
Couteaux de chasse/poche/survie/sport	20 - 25 degrés
Couteaux de chef/cuisine/petite taille/à désosser/à découper	17 - 22 degrés
Couteaux à filet/d'office/à sushi La plupart des couteaux japonais	15 - 17 degrés

Remarque : Consultez le fabricant de votre couteau ou renseignez-vous auprès d'un marchand de couteaux qualifié pour savoir quel angle exact convient à votre couteau.

MONTAGE DU SUPPORT POUR ABRASIFS

1. Appuyez sur la boucle de serrage de l'embout du manche pour l'ouvrir et sortir le support pour abrasifs du manche. (Voir la figure 6).
2. Vissez le filetage du support pour abrasifs dans le sens des aiguilles d'une montre au bas de l'orifice de montage (voir la figure 6).

Remarque : Veillez à ce que la tige d'affûtage soit positionnée entre les deux lignes de référence du guide d'angle (voir la figure 7).



INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE DU COUPEAU

1. Sélectionnez les tiges d'affûtage appropriées et l'angle d'affûtage en fonction de l'état de votre lame.
 - Grain épais de 325 (45 microns)** - Affûtage rapide d'une lame émoussée et endommagée ou affilage du bord de la lame d'un couteau ou d'un outil
 - Grain extrafin de 1 000 (15 microns)** - Aiguisage du bord
 - Tige en céramique** - Affinage du bord tranchant

- Placez le talon de la lame de couteau contre le guide d'angle. **POUSSEZ** la lame dans le sens **OPPOSÉ** à vous, comme si vous enleviez une fine tranche du dessus de la tige d'affûtage. Poussez la lame de couteau en travers de la tige d'affûtage tandis que vous repoussez entièrement jusqu'à la pointe de la lame pour aiguiser le bord tranchant (voir la figure 8).
- Placez le talon de la lame de couteau opposée contre le guide d'angle opposé. Répétez le mouvement de **POUSSÉE** comme à l'étape 2 (voir la figure 9).
- Continuez à affûter chaque côté de la lame jusqu'à qu'elle soit bien tranchante. Si vous avez commencé avec des tiges diamantées à grain épais de 325 (45 microns), passez à des tiges diamantées à grain de 1 000 (15 microns) et répétez le processus d'affûtage, puis passez à des tiges en céramique et répétez le processus ci-dessus pour affiner le bord tranchant. Si la lame de couteau ou les outils ont seulement besoin d'une retouche ou d'un bord poli, n'utilisez que les tiges diamantées à grain de 1 000 (15 microns) ou les tiges en céramique.

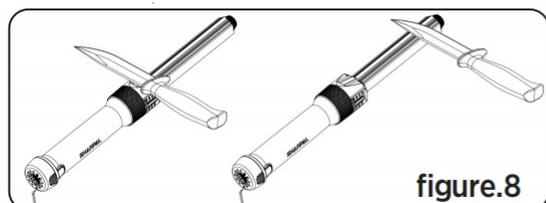


figure.8

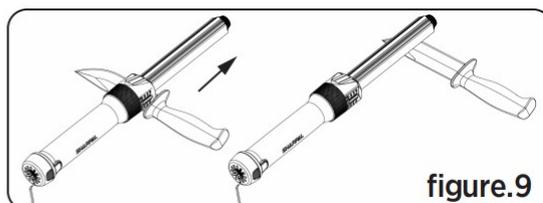


figure.9

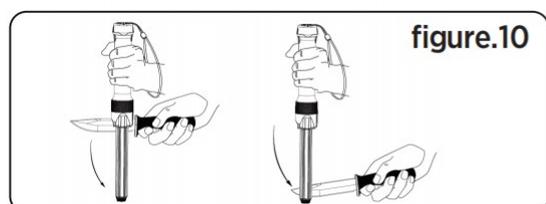


figure.10

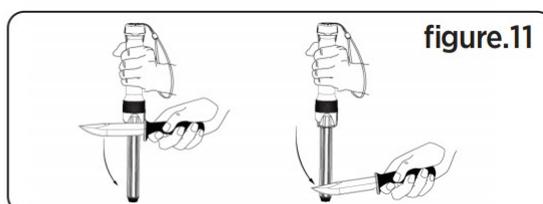


figure.11

La lame du couteau peut également être affûtée en positionnant l'affûteur verticalement avec la pointe vers le bas sur une surface appropriée (voir la figure 10 & figure 11).

Remarque : Il faut toujours affûter la lame de couteau sur toute sa longueur et donner le même nombre de coups à chaque côté de la lame pour conserver un bord tranchant uniforme.

INSTRUCTIONS POUR L'AFFILAGE SUR CUIR

Remarque : Les deux aiguiseurs en cuir sont préassemblés et ne sont pas amovibles.

- Tenez le manche avec l'aiguiseur en cuir orienté vers le haut. Placez la lame sur la surface de l'aiguiseur, en veillant à ce que le bord tranchant soit orienté vers le manche. Appliquez une légère pression et **POUSSEZ** la lame dans le sens **OPPOSÉ** à vous sur la longueur de l'aiguiseur - en commençant par le talon et en terminant par la pointe (voir la figure 12).
- Lorsque la lame atteint le haut de l'aiguiseur en cuir, retournez-la pour l'affiler de l'autre côté. Le bord tranchant doit être orienté vers le haut de l'aiguiseur. **TIREZ** la lame **VERS** le manche pour affiler tout le bord tranchant (voir la figure 13).
- Altermes les deux côtés de la lame jusqu'à ce que vous obteniez le bord souhaité.



figure.12

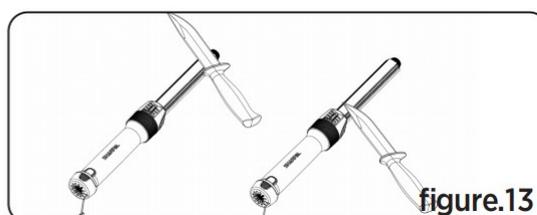


figure.13

Le cuir lisse et le cuir suédé ont des fonctions distinctes dans le processus d'affûtage. Les lames droites et les petites lames sont généralement affilées sur le côté lisse du cuir. Le cuir lisse polit le métal en éliminant toutes les bavures microscopiques, lui conférant ainsi un bord net et tranchant comme un rasoir. Il est idéal pour aiguiser et maintenir le tranchant des outils de coupe. Les lames de couteau et les grandes lames sont généralement affilées sur le côté suédé du cuir. Le cuir suédé modifie subtilement le biseau de la lame et crée un effet de micro-biseau, augmentant ainsi la durabilité du bord tranchant. Vous obtiendrez un bord tranchant optimal rapidement et facilement, qui répondra aux exigences de

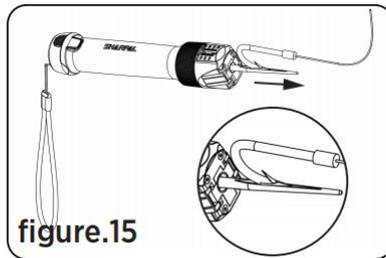
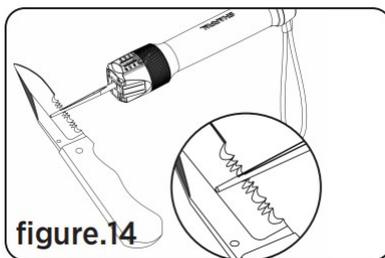
diverses tâches de coupe.

Pour obtenir un bord tranchant et poli comme un miroir, appliquez le composé de polissage vert sur toute la surface de l'aiguiseur en cuir (composé de polissage vert non fourni avec le produit).

Remarque : Ne poussez pas le bord tranchant dans l'aiguiseur car il risque de couper la surface du cuir, ce qui émietterait le bord et endommagerait l'aiguiseur en cuir.

INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE POUR LES DENTELURES ET LES CROCHETS D'ÉVISCÉRATION : (Voir la figure 14)

1. Montez et serrez la tige conique diamantée dans le manche. Tenez l'affûteur et le couteau comme indiqué.
2. Alignez la tige avec le bord tranchant de la dentelure ou du crochet, en faisant correspondre l'angle d'affûtage.
3. Poussez la tige dans la dentelure ou le crochet d'éviscération tout en appliquant une pression modérée et en faisant rouler la tige lorsque vous poussez. Répétez l'opération jusqu'à obtenir le tranchant souhaité.
4. Répétez les étapes 2 et 3 pour toutes les dentelures ou l'ensemble du crochet d'éviscération. **Remarque :** Certains crochets d'éviscération comportent un double biseau qui doit être affûté des deux côtés.



INSTRUCTIONS D'AFFÛTAGE POUR LES HAMEÇONS :

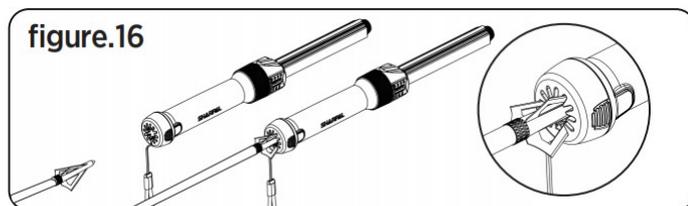
Montez et serrez la tige conique diamantée dans le manche. Insérez votre hameçon dans la rainure de la tige conique diamantée et faites glisser le bord le long de la rainure pour l'affûter (voir la figure 15).

INSTRUCTION POUR LA CLÉ À POINTE LARGE UNIVERSELLE

Insérez la pointe large dans la fente de la clé située sur l'embout du manche. Assurez-vous qu'elle est bien positionnée dans la fente. Alignez le tube de flèche avec les filetages de la pointe large et serrez fermement (voir la figure 16).

Pour retirer la pointe large du tube de flèche, suivez la même procédure en sens inverse.

Remarque : Avant de serrer ou de retirer la pointe large, assurez-vous que le support pour abrasifs est retiré du manche.



ENTRETIEN

1. Essuyez les tiges diamantées et les tiges coniques avec un chiffon sec après chaque utilisation. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez un chiffon humide pour enlever les débris.
2. La matière céramique est extrêmement résistante à l'usure mais se casse facilement. Ne laissez pas tomber la tige en céramique et ne la cognez pas sur une surface dure. Pour nettoyer les tiges en céramique, frottez avec de l'eau chaude, une brosse souple et une poudre de nettoyage de cuisine.
3. Maintenez l'aiguiseur en cuir propre et légèrement huilé une fois sec.

PRÉCAUTION : L'affûtage est une activité dangereuse par nature. Soyez vigilant et n'essayez jamais d'affûter si vous n'avez pas la pleine maîtrise de vos capacités mentales et physiques.

AVERTISSEMENTS : Ce produit contient de petites pièces et n'est pas un jouet. Gardez-le hors de la portée des enfants.

*Regardez la vidéo de démonstration sur YouTube :

bit.ly/210Nvideo

Ou scannez le code QR



*Tous les produits SHARPAL sont garantis contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date d'achat, dans des conditions normales d'usure, à l'exception des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une modification. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE. Si vous voulez faire valoir la garantie, veuillez nous contacter via le site web de SHARPAL ou envoyer un e-mail directement à warranty@sharpal.com.