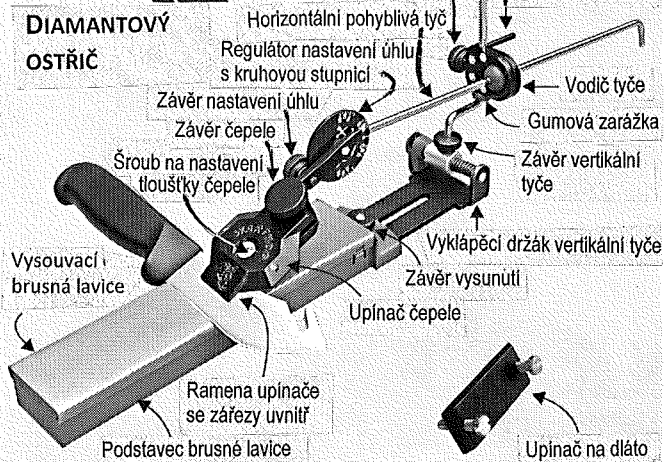


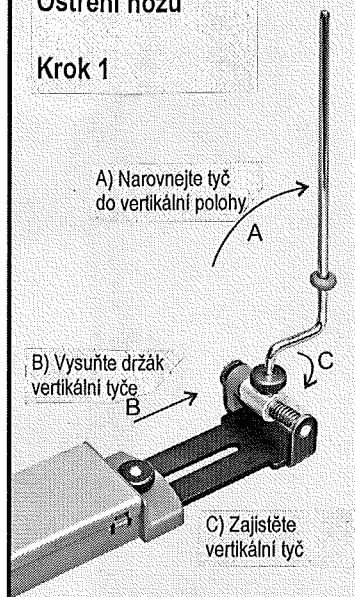
MULTI edge

**DIAMANTOVÝ
OSTŘIČ**

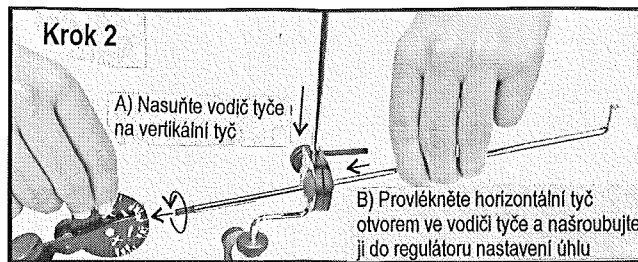


Ostření nožů

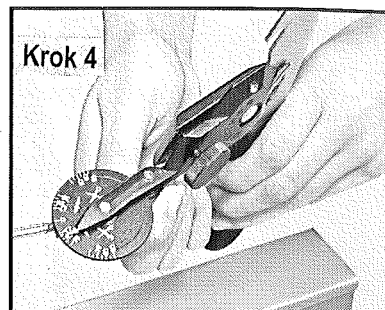
Krok 1



Krok 2



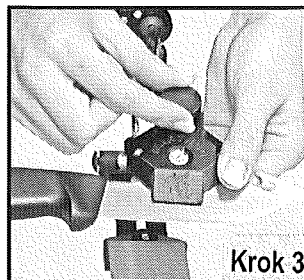
Krok 4



17° 20° 25° 30°

30° - Pro tvrdé nože, např. na řezání kobereců, kartonů, atd.
25° - Pro kvalitní ostří, které je odolné a ostré. Ideální pro lovecké a rybářské nože.
20° - Pro vysoce kvalitní velmi ostré ostří. Ideální pro řeznické a kuchařské nože
17° - Pro vysoce kvalitní ostří - poskytují ostří extrémně ostré, ale méně odolné.

UMÍSTĚNÍ ČEPELÍ DO ZÁŘEZŮ UPÍNAČE ČEPELÍ



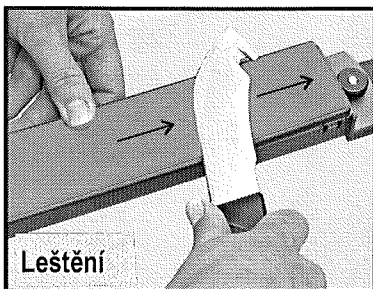
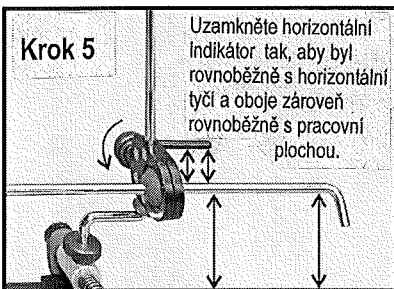
Krok 3

Mincí uvolněte šroub na nastavení tloušťky čepele, dokud čepel nože nezapadne do upínače čepele. Pevně utáhněte závěr čepele.

Přední zářez - pro velmi malé čepele
Druhý zářez - pro zužující se konické čepele

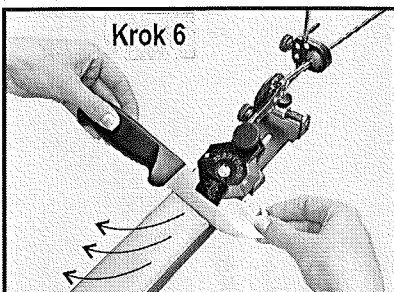
Takto umístěte čepele normálních a větších velikostí do upínače čepele

Krok 5



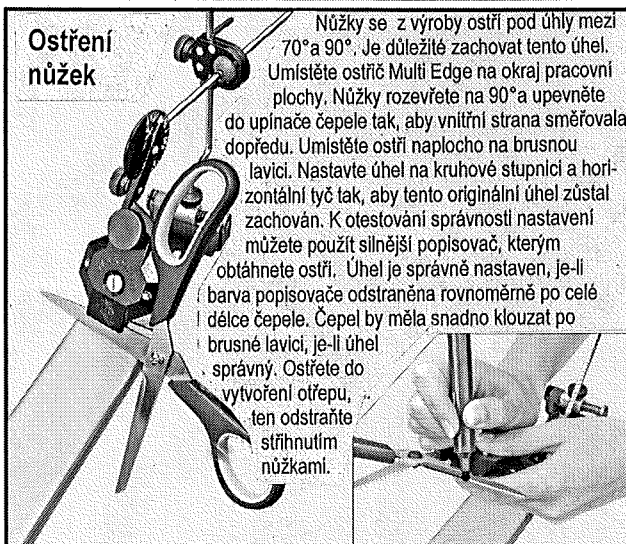
Lapovat nebo leštit můžete nasunutím lapovací plochy na brusnou lavici. Pohybuje ruční čepele po směru ostří po obou stranách až je odstraněn ošep a ostří vyhlazené.

Krok 6

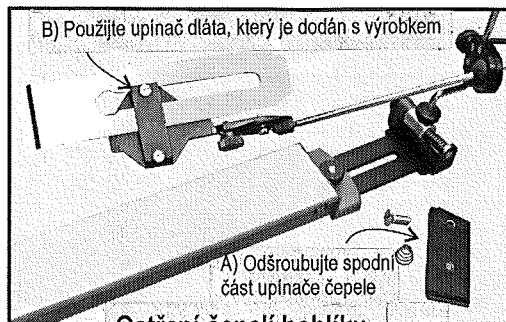


Jemným tlakem ostříte první stranu pouze tahem dopředu. Během ostření pohybuje čepele dopředu a do strany. Ostřete až do viditelného ošepu po celé délce čepele. K naostření druhé strany uvolněte závěr nastavení úhlu, a nastavte ho do stejného úhlu na protější straně. Oločte čepel na druhou stranu a ostřete opět do viditelného ošepu. Tyto kroky opakujte lehčími tahy, až ošep zmizí.

Ostření nůžek

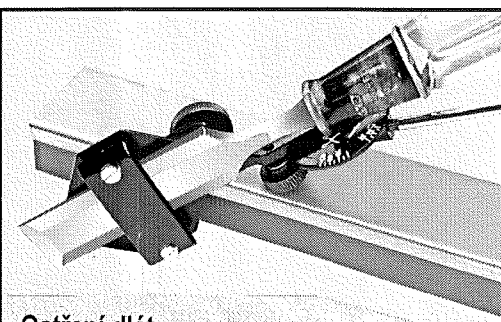
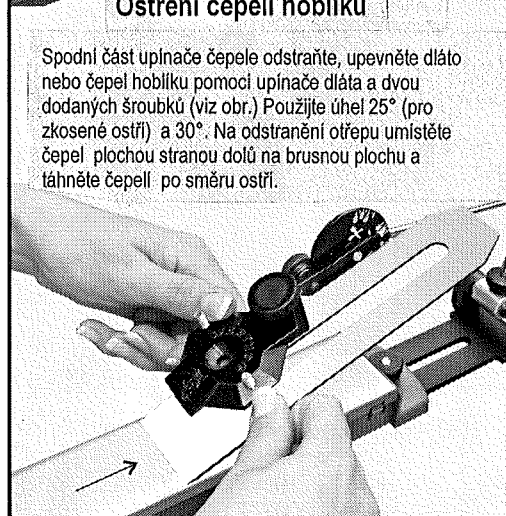


B) Použijte upínač dláta, který je dodán s výrobkem



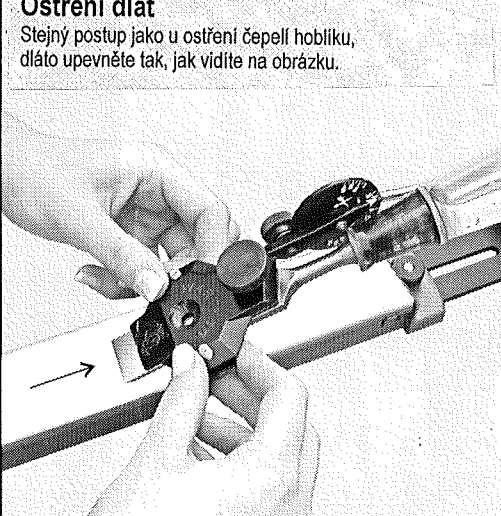
Ostření čepelí hoblíku

Spodní část upínače čepele odstraňte, upevněte dláto nebo čepel hoblíku pomocí upínače dláta a dvou dodaných šroubků (viz obr.) Použijte úhel 25° (pro zkosené ostří) a 30°. Na odstranění ošepu umístěte čepel plochou stranou dolů na brusnou plochu a táhněte čepele po směru ostří.



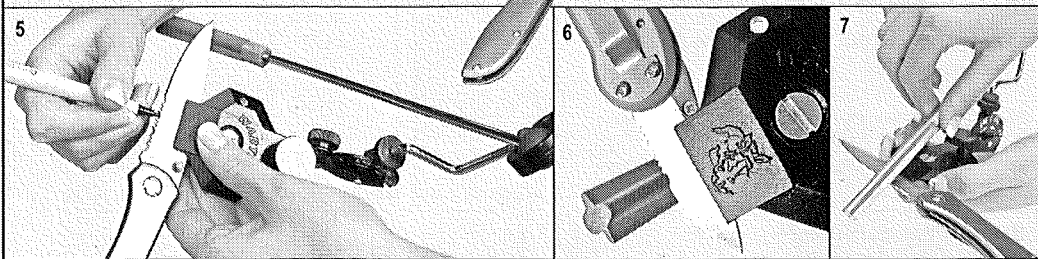
Ostření dlát

Stejný postup jako u ostření čepelí hoblíku, dláto upevněte tak, jak vidíte na obrázku.



Ostření zubatého nože

1. Našroubujte vertikální tyč do otvoru v regulátoru nastavení úhlu.
2. Nastavte regulátor úhlu na 90° a zajistěte vertikální tyč do polohy nahoru.
3. Provléknete horizontální tyč otvorem ve vodiči tyče a našroubujte do ostříče zubatých čepelí. (není součástí výrobku)
4. Upevněte nůž zoubkováním nahoru.
5. Použijte popisovač k označení okraje zoubkování
6. Vyberte profil vhodný pro dané zoubkování.
7. Upravte posunutím vodiče tyče nahoru nebo dolů, dokud není barva popisovače obrušována rovnoměrně.
8. Vždy ostřete jednu část zoubkování pohybem ostříče dopředu a dozadu.
9. Ostřete do objevení otřepu na všech částech ozubení.
10. Uvolněte upínač, otočte čepel a opět upevněte.
11. Velmi jemně odstraňte otřep lehkým pohybem ostříče dozadu.



Problémy při ostření

Nedosažení perfektního ostří (výsledku) by mohlo být způsobeno tím, že:

- a) Horizontální pohyblivá tyč nebyla nastavena rovnoběžně s brusnou plochou
- b) Čepel nebyla upevněna správně
- c) Úhel nebyl nastaven správně
- d) Vodič tyče nebyl správně utažen
- e) Byl uplatňován přílišný tlak při ostření
- f) Nastavený úhel je příliš malý u čepelí horší kvality
- g) Ostříte tahem dozadu místo dopředu

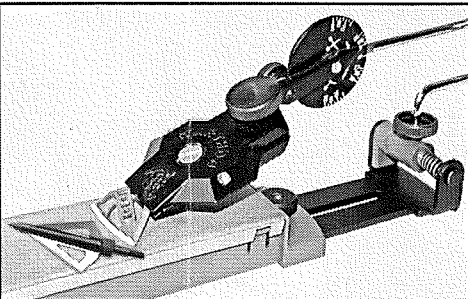
Obecně

Na rozpoznání otřepu – opatrně se dotkněte ostří nehtem

Ostření rybářského háčku

Ostření hrotu šípů

Říďte se instrukcemi pro ostření nožů. Čepel hrotu šípů umístěte do prvního zářezu upínače čepelí.



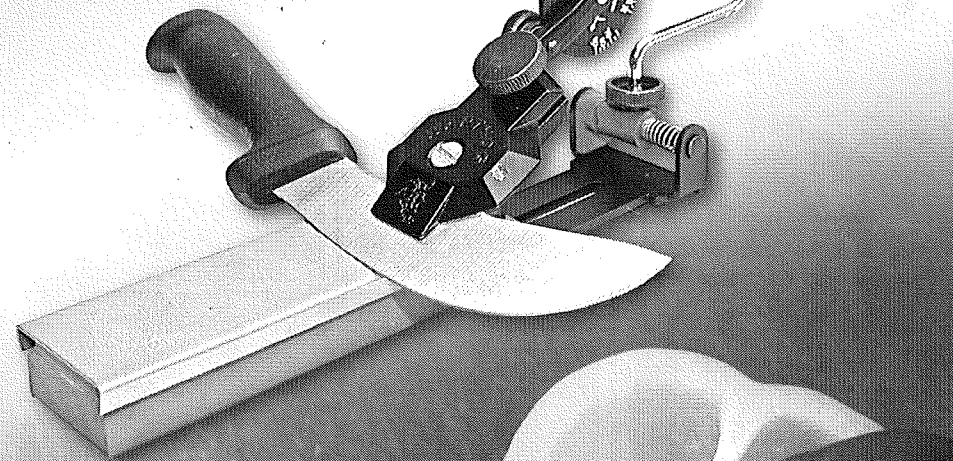
Test ostrosti

Po ostření opatrně umístěte ostří na nehet palce. Pokud ostří drhne, je ostré, pokud klouže, je nutné čepel doostřit.

MULTI

edge

NAVOD K POUŽITÍ



BY

WARTHOG

Blade Sharpeners



WARTHOG
BLADE SHARPENERS

P. O. Box 1645 Vryheid 3100 South Africa
warthogh@intekom.co.za
www.knifesharpners.co.za
PAT: PCT/ZA 02/00219