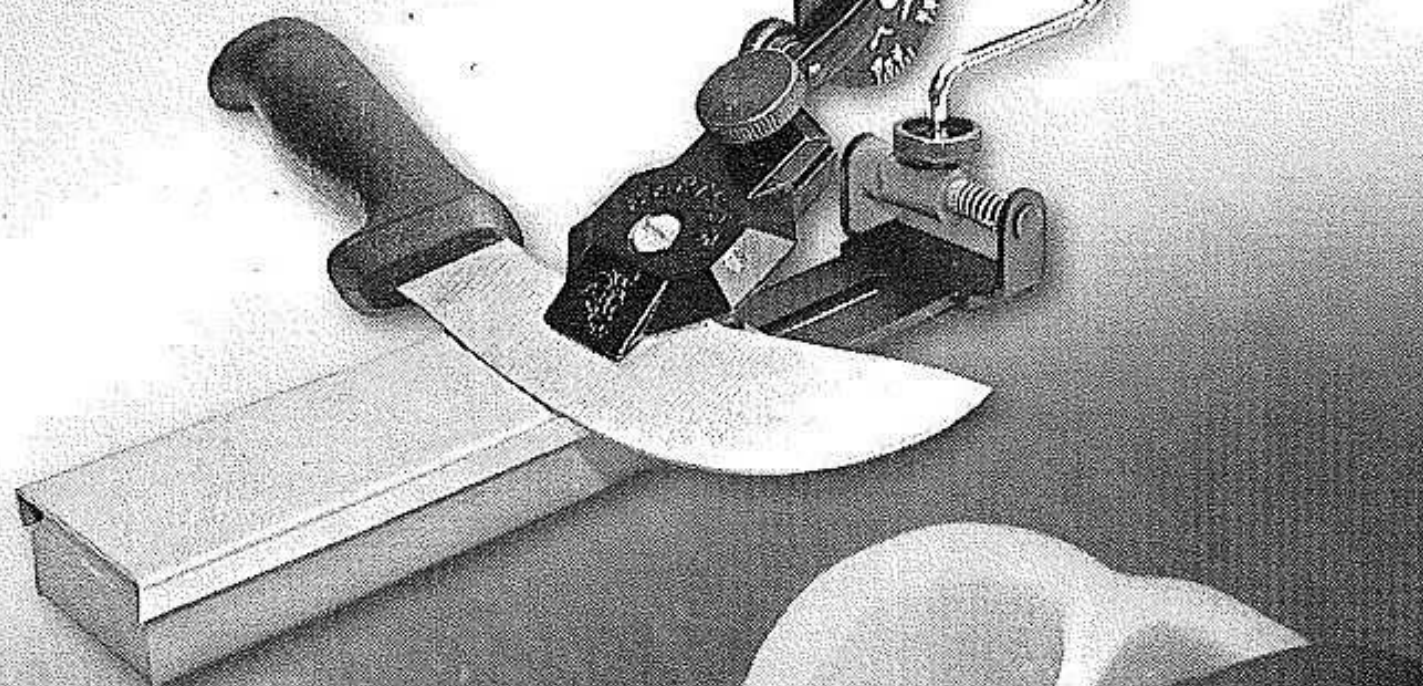


MULTI *edge*

NÁVOD K POUŽITÍ



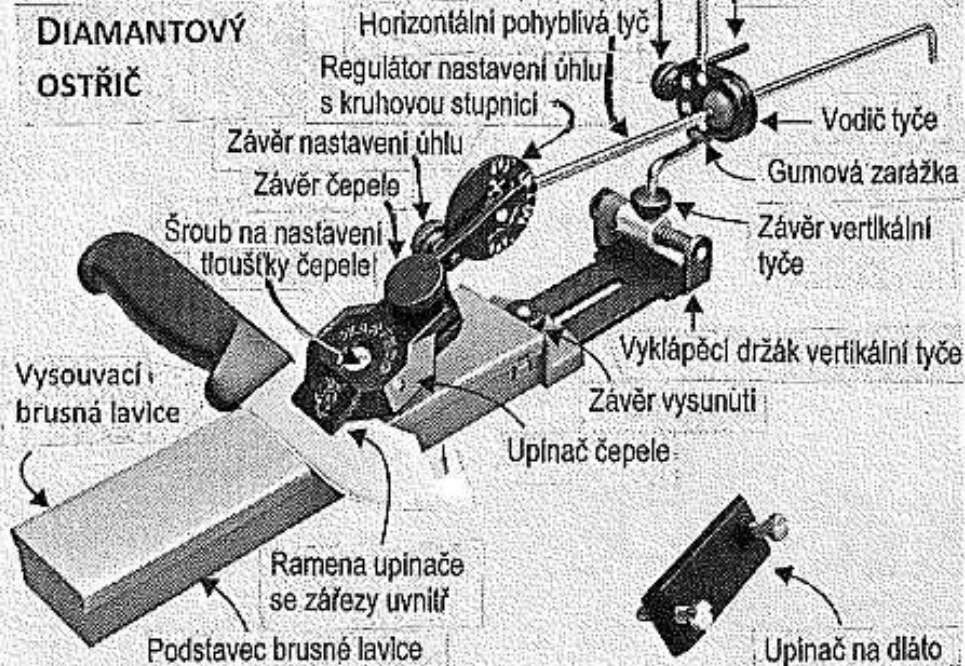
BY

WARTHOG

Blade Sharpeners

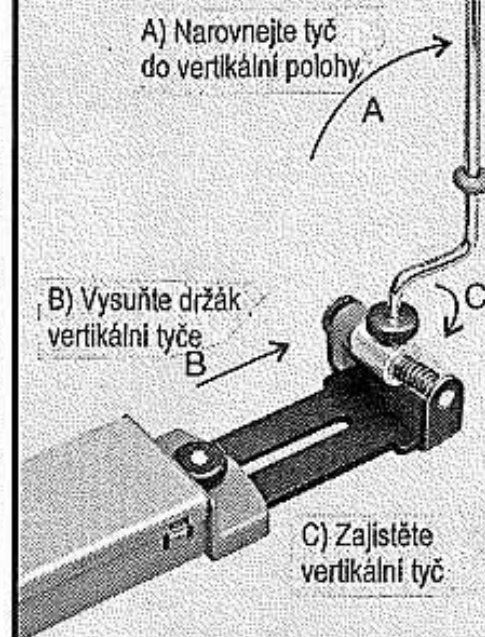
MULTI edge

DIAMANTOVÝ OSTŘIČ



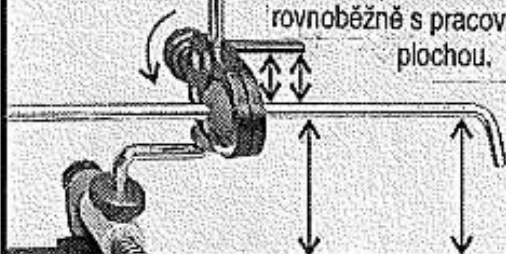
Ostření nožů

Krok 1

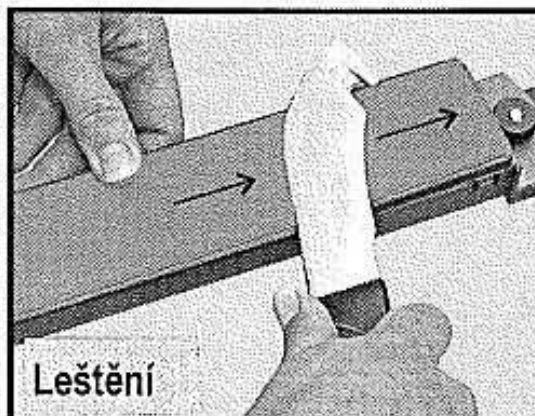


Krok 5

Uzamkněte horizontální indikátor tak, aby byl rovnoběžně s horizontální tyčí a oboje zároveň rovnoběžně s pracovní plochou.

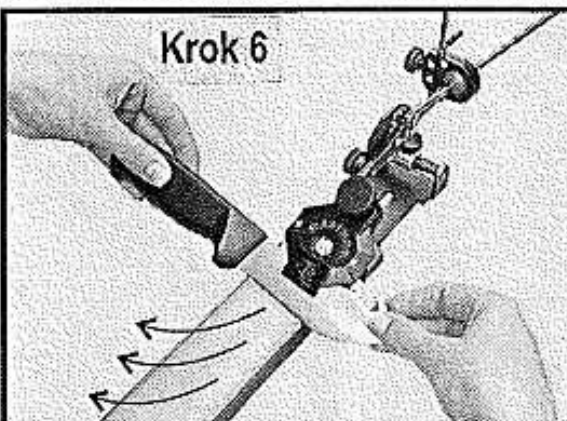


Leštění



Lapovat nebo leštit můžete nasunutím lapovací plochy na brusnou lavici. Pohybuje ručně čepel po směru ostří po obou stranách až je odstraněn ořep a ostří vyhlazené.

Krok 6

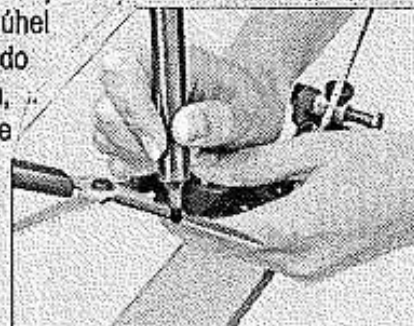


Jemným tlakem ostříte první stranu pouze tahem dopředu. Během ostření pohybujte čepelí dopředu a do strany. Ostříte až do viditelného ořepu po celé délce čepele. K naoštění druhé strany uvolněte závěr nastavení úhlu, a nastavte ho do stejného úhlu na protější straně. Otočte čepel na druhou stranu a ostříte opět do viditelného ořepu. Tyto kroky opakujte lehkými tahy, až ořep zmizí.

Ostření nůžek



Nůžky se z výroby ostří pod úhly mezi 70° a 90°. Je důležité zachovat tento úhel. Umístěte ostříč Multi Edge na okraj pracovní plochy. Nůžky rozevřete na 90° a upevněte do upínače čepele tak, aby vnitřní strana směřovala dopředu. Umístěte ostří naplocho na brusnou lavici. Nastavte úhel na kruhové stupnici a horizontální tyč tak, aby tento originální úhel zůstal zachován. K otestování správnosti nastavení můžete použít silnější popisovač, kterým obtáhnete ostří. Úhel je správně nastaven, je-li barva popisovače odstraněna rovnoměrně po celé délce čepele. Čepel by měla snadno klouzat po brusné lavici, je-li úhel správný. Ostříte do vytvoření ořepu, ten odstraňte stříhnutím nůžkami.



Krok 2

A) Nasuňte vodič tyče na vertikální tyč

B) Provlékněte horizontální tyč otvorem ve vodiči tyče a našroubujte ji do regulátoru nastavení úhlu

Krok 4

Vyberte úhel broušení na kruhové stupnici a zajistěte ho



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 – poskytuje ostří extrémně ostré, ale méně odolné.

UMÍSTĚNÍ ČEPELÍ DO ZÁŘEZŮ UPÍNAČE ČEPELÍ

Přední zářez – pro velmi malé čepele

Druhý zářez – pro zužující se konické čepele

Takto umístěte čepele normálních a větších velikostí do upínače čepelí

Krok 3

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

B) Použijte upínač dřáta, který je dodán s výrobkem

A) Odšroubujte spodní část upínače čepelí

Ostření čepelí hoblíku

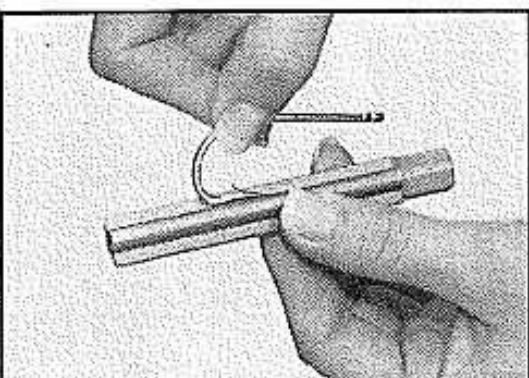
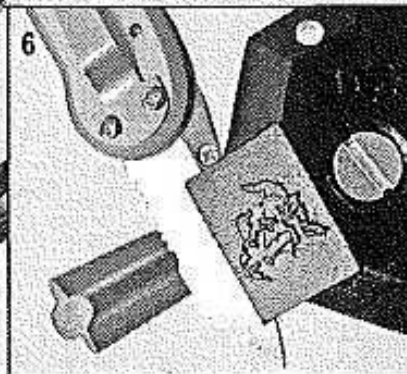
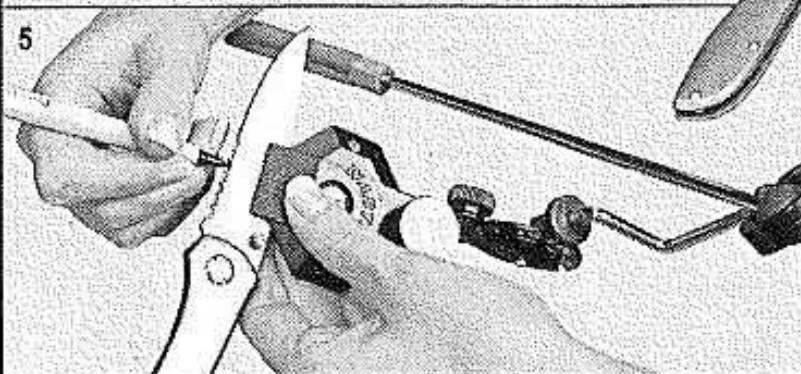
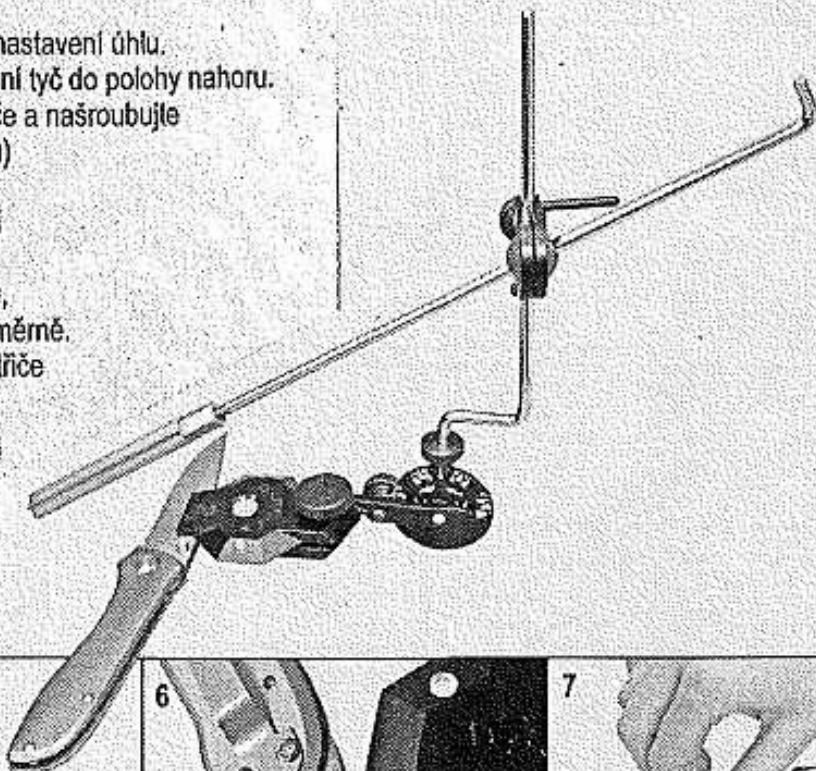
Spodní část upínače čepelí odstraňte, upevněte dřevo nebo čepelí hoblíku pomocí upínače dřáta a dvou dodaných šroubků (viz obr.) Použijte úhel 25° (pro zkosené ostří) a 30°. Na odstranění otřepu umístěte čepelí plochou stranou dolů na brusnou plochu a táhněte čepelí po směru ostří.

Ostření dřát

Stejný postup jako u ostření čepelí hoblíku, dřát 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. Provlékněte 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 obrousována 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.



Ostření rybářského háčku

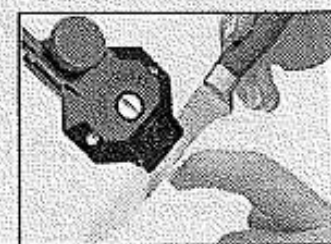
Problémy při ostření

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

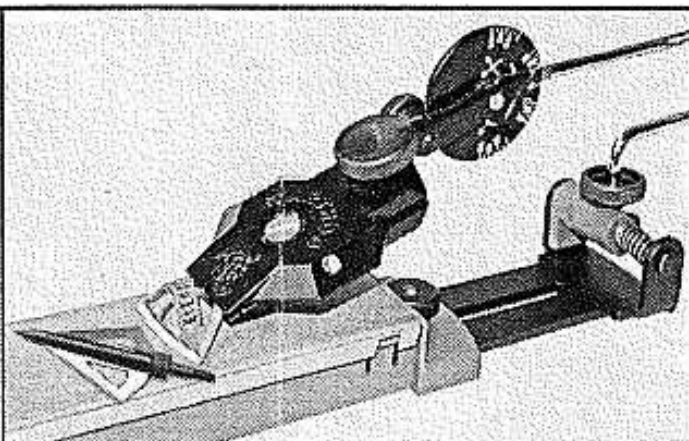
Obecně

Na rozpoznání otřepu – opatrně se dotkněte ostří nehtem



Ostření 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.