

INSTRUKCJA OBSŁUGI

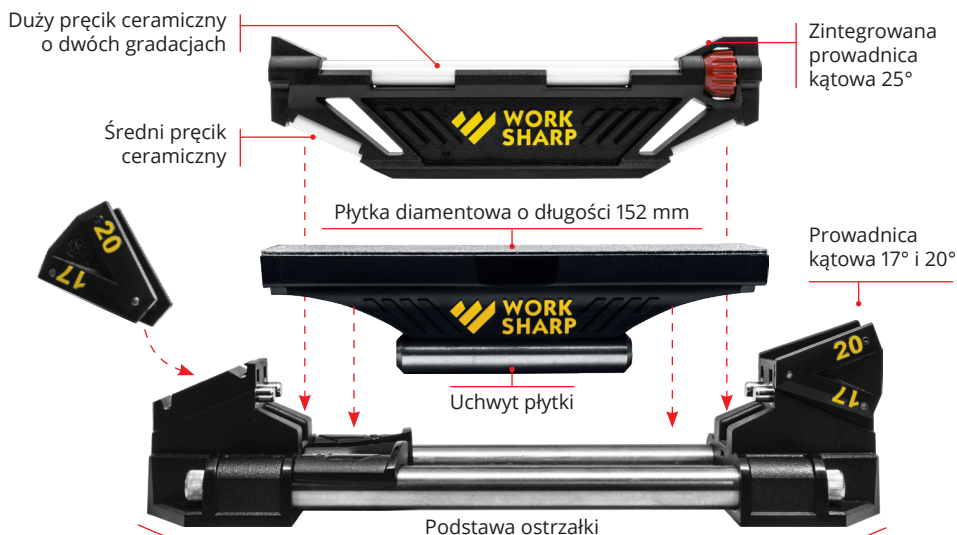
ostrzałki



GUIDED SHARPENING



Ostrzałka fabrycznie ma zainstalowaną płytkę diamentową o gradacji 320 oraz prowadnice kątowe 20°. Zarówno płytkę diamentową jak i prowadnice są mocowane za pomocą magnesów, wystarczy je odczepić i wymienić na inne.



OSTRZA ZĄBKOWANE

1. Dopasuj rozmiar ząbkowania ostrza do małego, średniego lub dużego pręta ceramicznego i umieść na nim ostrze.
2. Zachowując kąt ostrzenia ząbków przesuwać ostrze po pręciku ceramicznym, do momentu powstania zadzioru tzw. „druca”
3. Usuwać powstały zadziór, delikatnie przesuwać skośną stronę ząbkowania wzdłuż pręcika ceramicznego.

NARZĘDZIA

1. Zamocuj płytkę diamentową o zgrubnej gradacji do uchwytu. Trzymaj uchwyt z płytką diamentową jak blok szlifierski.
2. Stępione narzędzie zamocuj w imadle.
3. Stosując lekki nacisk przesuwać płytkę diamentową wzdłuż krawędzi tnącej narzędzia. Kontynuuj do momentu usunięcia uszkodzeń krawędzi i uzyskania zadowalającej ostrości.



Porada: niektóre narzędzia najlepiej ostrzyć wyłącznie płytką diamentową

OSTRZENIE NOŻA

NA PROWADNICACH KĄTOWYCH: 20° NOŻE MYŚLIWSKIE I KIESZONKOWE, 17° NOŻE KUCHENNE

1A OSTRZA ZAKRZYWIONE



1B OSTRZA PROSTE



1. Zainstaluj prowadnice kątowe i zablokuj rampę ostrzącą (system Pivot).

A. Odblokuj rampę w celu ostrzenia ostrzy zakrzywionych.

B. Zablokuj rampę w celu ostrzenia ostrzy prostych.

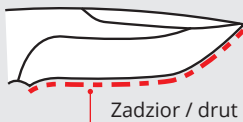
2. Oprzyj ostrze noża na prowadnicy kątowej aby ustalić prawidłowy kąt ostrza.

3. Utrzymując właściwy kąt, lekko przesuwaj krawędź ostrza po płytce diamentowej. Ostrze należy trzymać prostopadłe do platformy ostrzałki.

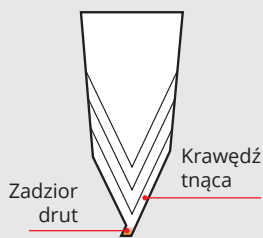
Podczas ostrzenia ostrzy zakrzywionych (ostrzenie z rampą odblokowaną) uchwyt płytki będzie się obracał i podążał za krzywizną ostrza.

Wskazówka: używaj lekkiego nacisku, zapewnia to najdłuższą żywotność płytki diamentowej oraz najlepsze efekty ostrzenia.

4. Powtarzaj krok 3, do momentu pojawienia się zadziur na krawędzi.



Porada: sprawdź zadziur na krawędzi, przejeżdżając opuszką palca w poprzek ostrza.



5. Użyj tej samej techniki po drugiej stronie ostrza, zaczynając po przeciwległej strony ostrzałki, przesuwając ostrze w kierunku do siebie.

Porada: Wykonaj taką samą ilość przeciągnięć dla obu stron ostrza, w ten sposób uzyskasz długotrwałą i bardzo ostrą krawędź.

6. Zamień płytkę diamentową o gradacji zgrubnej na płytkę diamentową o gradacji drobnej. Powtarzaj kroki 2-5, używaj lekkiego nacisku. Alternatywę stanowi ostrzenie naprzemiennie (lewa/prawa, lewa/prawa itd.)

7. W celu wygładzenia/ wypolerowania ostrza postępuj zgodnie z poniższymi krokami.

POLEROWANIE OSTRZA

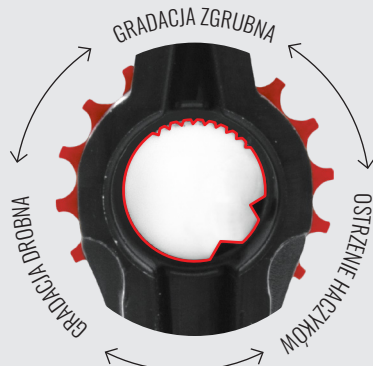
A MONTAŻ



A. Wyjmij uchwyt płytki i włóż na jego miejsce moduł z prętami ceramicznymi do polerowania. Poprawny montaż potwierdzi słyszalny „klik”.

B. Za pomocą czerwonego pokrętki wybierz odpowiednią powierzchnię ścierną:

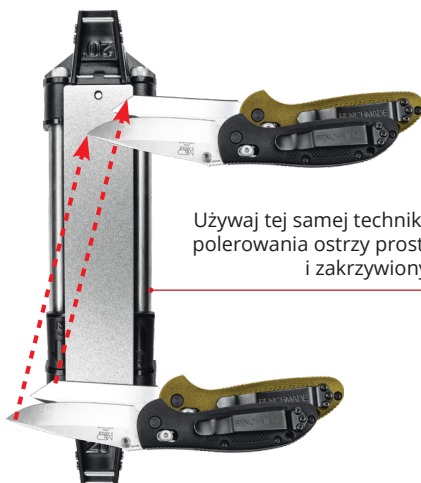
- **FINE** (drobna): polerowanie
- **COARSE** (zgrubna): ostrzenie narzędzi w terenie oraz ostrzenie zakrzywionych ostrzy
- **HOOKS** (2 rowki): ostrzenie haczyków itp.



A POLEROWANIE

1. Oprzyj ostrze noża na prowadnicy kątowej aby ustalić prawidłowy kąt.
2. Utrzymując właściwy kąt, lekko przesuwaj krawędź ostrza wzdłuż pręta ceramicznego, aż czubek zatrzyma się na końcu pręcika. Nie przesuwaj samym czubkiem ostrza po pręcie.
3. Użyj tej samej techniki dla drugiej strony ostrza - zaczynając od przeciwnego strony ostrzałki i przesuwając ostrze w kierunku do siebie.
4. Powtórz ten proces 10-15 razy i upewnij się, że „druć” został usunięty. Stopniowo zmniejszaj nacisk, wykorzystując jedynie ciężar ostrza.
5. Ciesz się ostrym narzędziem!

Wskazówka: w razie potrzeby umyj pręty w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Nie używaj olejków polerskich oraz środków ceramicznych.



NAJLEPSZE TECHNIKI

- Stworzenie zadziuru na całej długości ostrza na kluczowe znaczenie do stworzenia jednolitej ostrej krawędzi tnącej. Wykonanie tej samej ilości przeciągnięć po każdej stronie ostrza, zapewni powstanie wyczuwalnego zadziuru.
- Po powstaniu zadziuru, można ostrzyć naprzemiennie każdą stroną (lewa/prawa, lewa/prawa).
- W trakcie ostrzenia przechodzić od gradacji zgrubnej, drobnej aż do polerowania. Stopniowo zmniejszaj nacisk ostrzenia. Podczas finałowego polerowania ostrza używaj jedynie ciężaru samego noża.
- Kąt ostrzenia noży kuchennych wynosi 17°, kąt ostrzenia noży kieszonkowych i outdoorowych 20°.
- Ostrząc ostrza zakrzywione używaj bloku z prętami ceramicznymi.
- Stosowanie podczas ostrzenia i polerowania lekkiego nacisku (1,5-2,7 kg) zapewni najlepsze wyniki i znacząco wydłuży żywotność powierzchni ściernej. Podczas ostrzenia/polerowania nie używaj wody i olejków.

UŻYTECZNE PORADY

- Płytki diamentowe mają krótki okres docierania. Po kilku ostrzeniach, stają się gładziej i bardziej wydajne.
- Podczas ostrzenia, używaj taśmy naprawczej do ochrony powierzchni ostrza. Pył diamentowy osadzony w prowadnicach może tworzyć rysy na klindze.
- Utrzymuj noże i ostrzałkę w czystości, pozwoli to uniknąć zarysowania ostrza oraz „zapchania” powierzchni ściernej. Nie używaj olejków polerskich.
- Zabrudzone pręty ceramiczne można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła.
- Zmiana kąta lub naprawa uszkodzonej krawędzi tnącej zabiera wiele czasu. Bądź cierpliwym i pozwól ostrzałce wykonać jej zadanie.
- Zaznacz zmywalnym markerem krawędź tnącą, pozwala to śledzić postępy ostrzenia.
- Nie przesuwaj ostrza po skórze „pod włos”. Kierując grzbietem głowni do przodu, przeciągaj klingę po pasie skórzanym od czubka po nasadę głowni.
- Przedstawione ilości ruchów ostrzących to ogólne wytyczne, pomocne podczas ostrzenia. Niektóre noże mogą wymagać mniejszej lub większej liczby ruchów. Głównym wyznacznikiem jest powstawanie zadziuru na krawędzi tnącej. Zawsze wykonuj taką samą ilość ruchów dla każdej strony ostrza.



JAKIE NOŻE MOŻESZ NAOSTRZYĆ



KIESZONKOWE NOŻE
OUTDOOROWE



NOŻE ZĄBKOWANE

JAKI JEST KSZTAŁT
TWOJEGO OSTRZA?

OSTRZA PROSTE

OSTRZA ZAKRZYWIONE



SYSTEM PIVOT ZABLOKOWANY

SYSTEM PIVOT ODBLOKOWANY

KTÓRY ZESTAW
POSIADASZ?

GUIDED SHARPENING SYSTEM

GUIDED SHARPENING Z ZESTAWEM ROZSZERZONYM

FORMUŁA OSTRZENIA

FORMUŁA OSTRZENIA

PIERWSZE OSTRZENIE

Prowadnica kątowa 20°
 Gradacja diamentu Ilość przeciągnięć*
 320 -----zadzior „druć”
 600-----15
 Polerowanie na ceramice
 Gradacja zgrubna -----15
 Gradacja drobna-----15

PODOSTRZANIE

Prowadnica kątowa 20°
 Gradacja diamentu Ilość przeciągnięć
 320 -----zadzior „druć”
 600-----15
 Polerowanie na ceramice
 Gradacja zgrubna -----15
 Gradacja drobna-----15

PIERWSZE OSTRZENIE

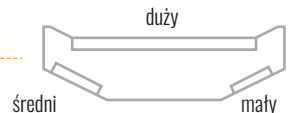
Prowadnica kątowa 20°
 Gradacja diamentu Ilość przeciągnięć*
 220 -----**
 320 -----zadzior „druć”
 600-----15
 800-----10
 Skóra-----15

PODOSTRZANIE

Prowadnica kątowa 20°
 Gradacja diamentu Ilość przeciągnięć*
 800-----10
 Skóra-----15

Polerowanie na ceramice Ilość przeciągnięć
 Gradacja zgrubna -----15-30
 Gradacja drobna-----15

DOPASUJ ROZMIAR ZĄBKOWANIA
DO ODPOWIEDNIEGO PRĘCIKA
CERAMICZNEGO



JAKIE NOŻE MOŻESZ NAOSTRZYĆ



NOŻE KUCHENNE

JAKI JEST KSZTAŁT
TWOJEGO OSTRZA?

OSTRZA PROSTE

OSTRZA ZAKRZYWIWIONE

vegetable

santoku

chef

paring

boning

SYSTEM PIVOT ZABLOKOWANY

SYSTEM PIVOT ODBLOKOWANY

KTÓRY ZESTAW
POSIADASZ?

GUIDED SHARPENING SYSTEM

GUIDED SHARPENING Z ZESTAWEM ROZSZERZONYM

RECEPTA



RECEPTA



PIERWSZE OSTRZENIE

Kąt 17°	
Gradacja diamentu	Ilość przeciągnięć
320	zadzior „druć”
600	15

Polerowanie na ceramice	
Gradacja zgrubna	15
Gradacja drobna	15

PODOSTRZANIE

Kąt 17°	
Polerowanie na ceramice	Ilość przeciągnięć
Gradacja zgrubna	15
Gradacja drobna	15

PIERWSZE OSTRZENIE

Kąt 17°	
Gradacja diamentu	Ilość przeciągnięć
220	**
320	zadzior „druć”
600	15
800	10
Skóra	10

PODOSTRZANIE

Kąt 17°	
Gradacja diamentu	Ilość przeciągnięć
800	15
Skóra	10

LEGENDA

* Ilość przeciągnięć na stronę
** Przy cięższych naprawach ilość
przeciągnięć wedle potrzeb i stopnia
zniszczenia ostrza

KARTA GWARANCYJNA

1. Sprawne urządzenie nie podlega wymianie.
2. Ujawnione w okresie gwarancji wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji.
3. W przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec wydłużeniu.
4. Niniejszą gwarancją są objęte usterki spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
5. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeżeli w okresie gwarancji upoważniony zakład stwierdzi, że usunięcie wady nie jest możliwe lub zostaną dokonane cztery naprawy przez upoważniony punkt naprawczy, a sprzęt będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem.
6. Nabywca traci uprawnienia gwarancyjne w przypadku:
 - mechanicznego lub termicznego uszkodzenia sprzętu,
 - niewłaściwej eksploatacji (niezgodnej z instrukcją)
 - niewłaściwego przechowywania lub transportowania,
 - uszkodzeń spowodowanych przez wypadki losowe (pożar, wyładowania atmosferyczne, zalanie, działanie środków chemicznych oraz okoliczności i sił wyższego rzędu itp.), samowolnej ingerencji nabywcy oraz innych nieuprawnionych osób we wnętrze produktu przekraczającej zakres normalnych czynności eksploatacyjnych.
7. Gwarancji nie podlegają części obudowy i akcesoria podlegające normalnemu zużyciu w czasie eksploatacji jak zarysowanie, zabrudzenie trudne do usunięcia, wytarcie napisów itp.
8. Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych.
9. Karta gwarancyjna jest ważna po okazaniu dowodu zakupu, jeżeli jest ostemplowana przez sprzedawcę, posiada czytelnie i poprawnie wypełnione wszystkie rubryki bez zmian i skreśleń.
10. Reklamujący jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do punktu sprzedaży.
11. Ewentualny koszt nieuzasadnionych roszczeń wynikających z warunków gwarancji oraz testowania ponosi Nabywca.
12. W celu przyspieszenia realizacji naprawy gwarancyjnej należy wraz z reklamowanym towarem dostarczyć dokładny opis usterki uwzględniający w szczególności jej zewnętrzne objawy oraz DOKŁADNY ADRES ZWROTNY wraz z TELEFONEM KONTAKTOWYM.
13. Ewentualne spory związane z realizacją obowiązków gwarancyjnych będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby PPHU Kolba.
14. Zakup urządzenia objętego niniejszą gwarancją jest równoznaczne z przyjęciem poniższych warunków.
15. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

OŚWIADCZAM, ŻE ZAPOZNAŁEM SIĘ I AKCEPTUJĘ WARUNKI NINIEJSZEJ GWARANCJI

PODPIS I DATA

**KOLBA Sp. z o. o. udziela
niniejszej gwarancji na okres
24 miesięcy licząc od daty
sprzedaży.**

**PUNKT SERWISU GWARANCYJNEGO
I POGWARANCYJNEGO**

KOLBA Sp. z o. o.
(dawniej PPHU Kolba Matuszczak Łukasz)
41-253 Czeladź, Polska
ul. Wiejska 46
tel 32 265 22 00
www.kolba.pl
serwis@kolba.pl

Nazwa towaru

Ostrzałka Work Sharp

Typ

Guided Sharpening

Numer fabryczny**Data sprzedaży****Pieczętka i podpis punktu sprzedaży**

Data przyjęcia	Data wydania	Opis usterki	Pieczęć serwisu

