

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OSTRZAŁKI



GUIDED FIELD SHARPENER 2.2.1

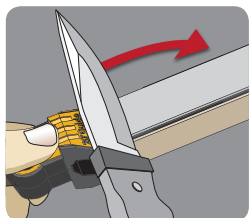
Używaj ostrzałki zgodnie z poniższą instrukcją. Ostrzenie noży i narzędzi to niebezpieczna czynność, nieprawidłowa obsługa oraz brak koncentracji mogą doprowadzić do zranienia.

PIERWSZE KROKI

Większość noży można ostrzyć za pomocą płytki diamentowej drobnej gradacji, pręcika ceramicznego drobnej gradacji lub skórzanego pasa. Do naprawy uszkodzonej krawędzi lub zmiany kąta należy wykorzystywać płytkę diamentową o gradacji zgrubnej.

Aby uniknąć zranienia podczas ostrzenia, należy trzymać ostrzałkę za uchwyt lub położyć ją na płaskiej powierzchni. Podczas ostrzenia nie wolno opierać narzędzia o siebie.

1. PROFILOWANIE I OSTRZENIE: PŁYTKA DIAMENTOWA



Oprzyj płaską część noża na prowadnicy jak najbliżej rękojeści, w taki sposób, aby krawędź tnąca znalazła się na powierzchni ściernej. Utrzymując kąt, przesuwaj ostrze **w kierunku od siebie** wzdłuż powierzchni ostrzałki. Powtórz czynność, korzystając z przeciwstawnej prowadnicy. Przeciągaj nóż **w kierunku do siebie**. Zaleca się wykonanie **5-10** przesunięć na każdą stronę ostrza.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas ostrzenia w kierunku do siebie.

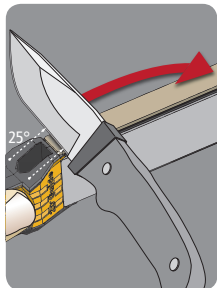
2. WYGŁADZANIE/ POLEROWANIE: PRĘC CERAMICZNY.

Używając czerwonego pokrętła obróć pręcik ceramiczny do pozycji „F” (na pokrętle).

Oprzyj płaską część noża na prowadnicy jak najbliżej rękojeści, w taki sposób aby krawędź tnąca znalazła się na powierzchni ściernej. Utrzymując kąt, przesuwaj ostrze **w kierunku od siebie** wzdłuż powierzchni ostrzałki. Powtórz czynność korzystając z przeciwstawnej prowadnicy. Przesuwaj nóż **w kierunku do siebie**. Zaleca się wykonanie **po 5** przesunięć na każdą stronę ostrza.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas ostrzenia w kierunku do siebie.

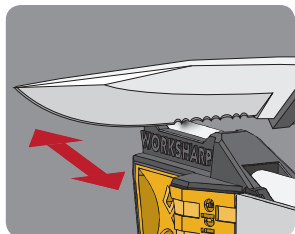
3. POLEROWANIE: PAS SKÓRZANY.



Obróć ostrzałkę skórzanym pasem do góry. Oprzyj płaską część noża na prowadnicy, w taki sposób aby krawędź tnąca znalazła się na dole. Zachowując kąt, przesuwaj ostrze **od siebie** od nasady aż po czubek. W przeciwnym razie do ostrzenia na pręcie ceramicznym lub płytce diamentowej, polerowane na skórze ostrze, powinno być przesuwane **z włosom** (grzbietem do przodu). Powtórz czynność korzystając z przeciwstawnej prowadnicy, przesuwając nóż w kierunku do siebie. Zachowując ostrożność wykonaj **10** naprzemiennych przesunięć.

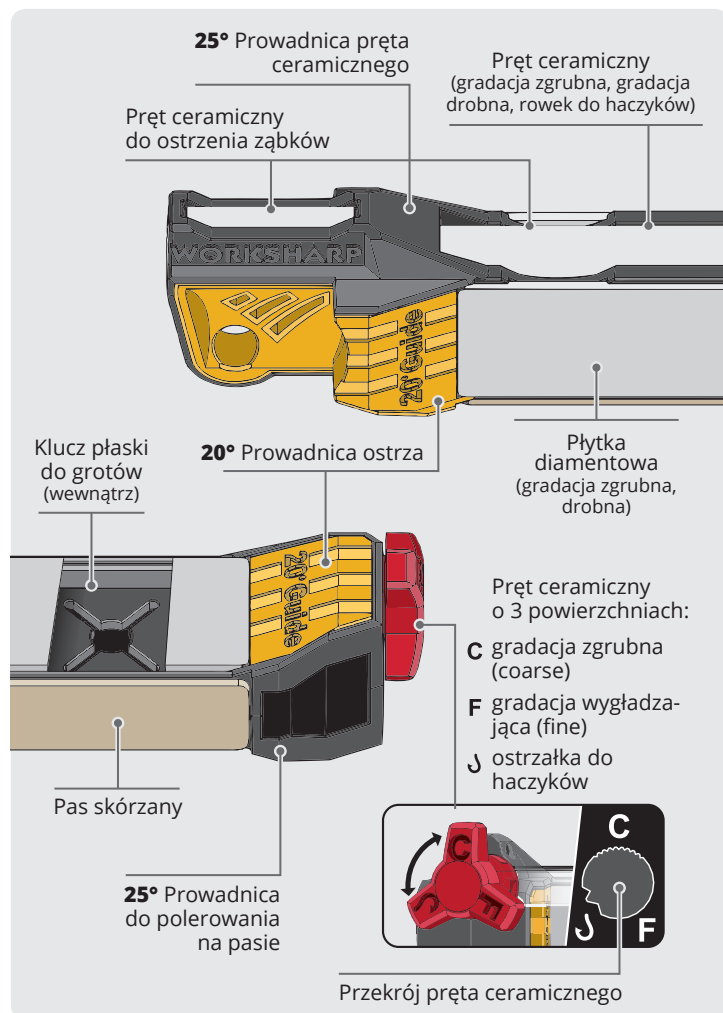
NIE DOCISKAJ krawędzi tnącej, może to doprowadzić do przecięcia powierzchni skórzanego pasa.

OSTRZE ZĄBKOWANE: OSTRZYMY NA MAŁYM LUB DUŻYM PRĘCIE CERAMICZNYM.



W zależności od wielkości ząbków, wybierz odpowiednią średnicę pręta ceramicznego. Po dopasowaniu kąta nachylenia ząbków do pręta ceramicznego, rozpocznij ostrzenie. Utrzymując stały kąt, przeciągaj ostrze po pręcie ceramicznym w dwóch kierunkach: **do siebie, od siebie**. Wykonaj od **3-5** przeciągnięć na każdy ząbek ostrza.

BUDOWA OSTRZAŁKI



PORADY

- Prawidłowo naostrzony nóż, możemy „podostrzać” używając jedynie pręta ceramicznego drobnej gradacji (wygładzającej) i/lub pasa skórzanego. Regularne „podostrzanie” zapewnia dłuższe utrzymywanie wysokiej ostrości roboczej. W celu szybkiej poprawy ostrości, można wykonać kilka przeciągnięć na płytce diamentowej o drobnej gradacji.
- Płytkę diamentową o zgrubnej gradacji powinna być stosowana wyłącznie do zmiany profilu i naprawiania uszkodzonej krawędzi tnącej.
- Noże outdoorowe i survivalowe wykorzystywane do cięższych prac, należy ostrzyć na pręcie ceramicznym o zgrubnej gradacji. Utworzona krawędź tnąca jest bardziej wytrzymała i wolniej ulega stępieniu.
- Do cienkich, delikatnych ostrzy zaleca się stosowanie pręta ceramicznego o drobnej gradacji lub pasa skórzanego.

KONSERWACJA

- Ostrzałkę i pręty ceramiczne można myć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
- Płytki diamentowe można przed myciem wyjąć.
- Pas skórzaný powinien być utrzymywany w czystości oraz regularnie oliwiony po wyschnięciu.
- Części zamienne i akcesoria: kolba.pl, telefon: 32 265 22 00

INFORMACJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Ostrzeżenie! Przed użytkowaniem, koniecznie przeczytaj i dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi. Nieprzestrzeganie instrukcji oraz zasad bezpieczeństwa może doprowadzić do zranienia lub poważnego wypadku. Ostrzałka tworzy bardzo ostrą krawędź tnącą. Podczas i po ostrzeniu noży należy zachować szczególną ostrożność.

Ostrzeżenie! Urządzenie posiada małe części, które mogą być połknięte przez dzieci. Nieodpowiednie dla dzieci poniżej 3 lat.

Ostrzeżenie! Aby zminimalizować ryzyko wypadku, zawsze stosuj środki ochrony oczu i dróg oddechowych.

Ostrzeżenie! Używaj wyłącznie oryginalnych, rekomendowanych części zamiennych, zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcją obsługi.

- Sprawne urządzenie nie podlega wymianie.
- Ujawnione w okresie gwarancji wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji.
- W przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec wydłużeniu.
- Niniejszą gwarancją są objęte usterki spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 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.
- 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.

- Gwarancji nie podlegają części obudowy i akcesoria podlegające normalnemu zużyciu w czasie eksploatacji jak zarysowanie, zabrudzenie trudne do usunięcia, wytarcie napisów itp.
- Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych.
- Karta gwarancyjna jest ważna po okazaniu dowodu zakupu, jeżeli jest ostemplowana przez sprzedawcę, posiada czytelnie i poprawnie wypełnione wszystkie rubryki bez zmian i skreśleń.
- Reklamujący jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do punktu sprzedaży.
- Ewentualny koszt nieuzasadnionych roszczeń wynikających z warunków gwarancji oraz testowania ponosi Nabywca.
- 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.
- Ewentualne spory związane z realizacją obowiązków gwarancyjnych będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby PPHU Kolba.
- Zakup urządzenia objętego niniejszą gwarancją jest równoznaczne z przyjęciem poniższych warunków.
- Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie łączy, 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

P.P.H.U. Kolba udziela niniejszej gwarancji na okres 24 miesięcy licząc od daty sprzedaży.

PUNKT SERWISU GWARANCYJNEGO I POGWARANCYJNEGO

PPHU Kolba Matuszczak Łukasz
ul. Limanowskiego 65
42-506 Będzin-Grodziec
tel 32 265 22 00
www.kolba.pl
serwis@kolba.pl

Nazwa towaru

Ostrzałka Work Sharp

Typ

Guided Field Sharpener 2.2.1

Numer fabryczny**Data sprzedaży****Pieczętka i podpis punktu sprzedaży****Data przyjęcia Data wydania Opis usterki Pieczęć serwisu**

Data przyjęcia	Data wydania	Opis usterki	Pieczęć serwisu