

**INSTRUKCJA DO OSTRZAŁKI  
WORK SHARP**

**MK.2**

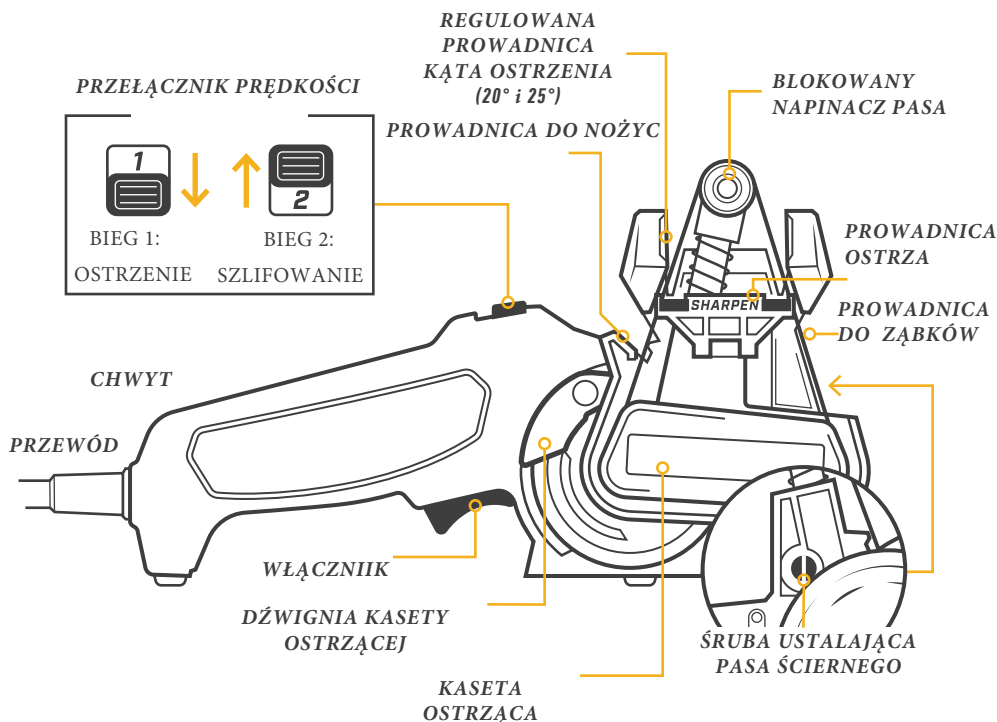
**WSKTS**

ZESKANUJ  
KOD QR



 **WORK SHARP**  
SHARPENERS

# BUDOWA OSTRZAŁKI



## DOŁĄCZONE PASY ŚCIERNE (PO 2 KAŻDEJ GRADACJI)

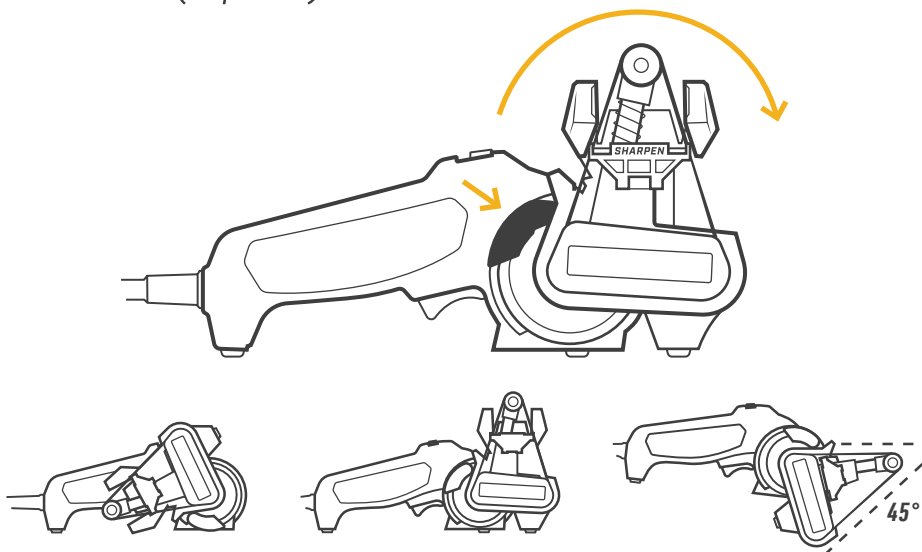
GRIT	COLOR	REPLACEMENT KITS	APPLICATION
P80	ZIELONY	WSSA0002703	Pas zgrubny do szlifowania i ostrzenia większości narzędzi.
P220	CZERWONY	WSSA0002704	Pas średniej gradacji do ostrzenia noży i nożyczek.
6000	FIOLETOWY	WSSA0002705	Pas drobnoziarnisty do wygładzania.

Wymiar pasa ściernego: 12,5 x 317 mm.

# USTAWIENIA OSTRZAŁKI

## 1. KASETA OSTRZĄCA

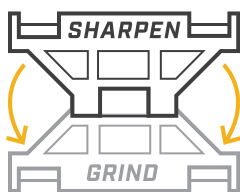
Ściśnij i przytrzymaj dźwignię kasety ostrzącej. Obróć kasetę do góry zgodnie z ruchem wskazówek zegara (wciśnij aby złożyć w pozycji równoległej do podstawy) do pozycji **SHARPEN** (ostrzenie) lub **GRIND** (szlifowanie).



POZYCJA PO ZŁOŻENIU\*

POZYCJA DO OSTRZENIA

POZYCJA DO SZLIFOWANIA\*\*

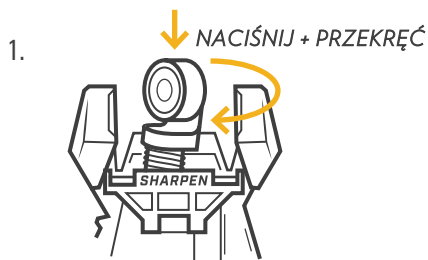


**SNAP**  
/ | \

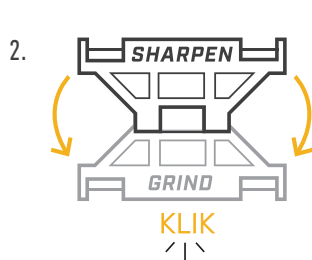
\* ⚠ Nigdy nie włączaj ostrzałki w pozycji złożonej!

\*\* Przed szlifowaniem należy usunąć prowadnicę kątową (wysuwając do góry) oraz obrócić prowadnicę ostrza ku dołowi.

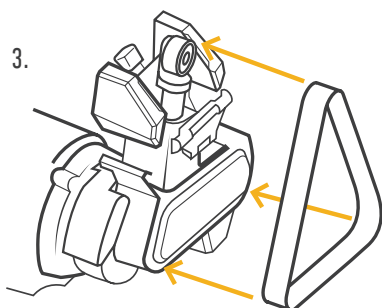
## 2. INSTALACJA PASA ŚCIERNEGO



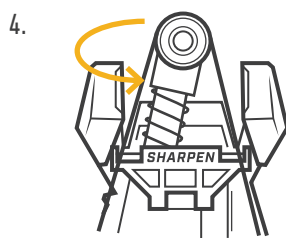
Wciśnij napinacz i obróć o  $\frac{1}{4}$  obrotu (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) żeby zablokować.



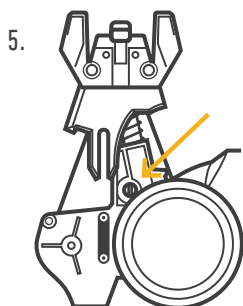
Aby ułatwić wymianę pasa, obróć prowadnicę ostrza w dół. Zatrzaśnij w tej pozycji.



Wyśrodkuj pas na 3 rolkach.



Przekręć napinacz o  $\frac{1}{4}$  obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ręcznie wyśrodkuj pas na kołach pasowych. Przełóż prowadnicę ostrza do górnej pozycji.



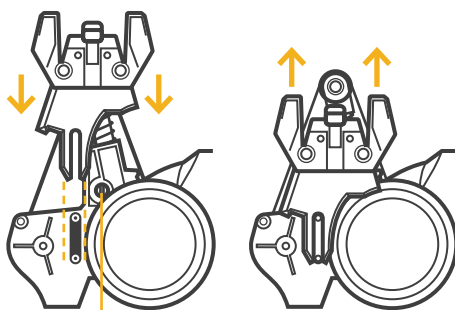
Śruba ustalająca pasa (dostęp z tyłu ostrza) pozwala na ustawienie prawidłowej pozycji pasa.

### 3. PROWADNICA KĄTOWA

Prowadnica kątowa ułatwia zachowanie stałego kąta na całej krawędzi tnącej. Prowadnica ma 2 ustawienia: 20° i 25°. Podczas wymiany pasa ściernego i szlifowania prowadnicę należy zdjąć.

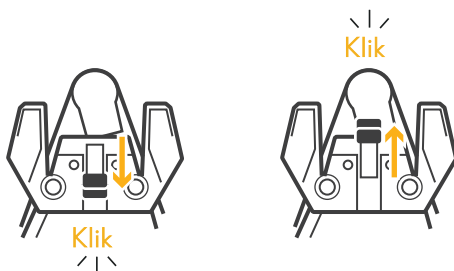
Aby zainstalować prowadnicę, wyrównaj i nasuń ją na łącznik. Następnie dociśnij, aż prowadnica zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Aby wyjąć prowadnicę, podnieś ją do góry.



Widok ostrzałki od tyłu

**Uwaga:** Śruba ustalająca pasa (dostęp po zdjęciu prowadnicy) służy do ustawienia prawidłowego położenia taśmy ściernej.



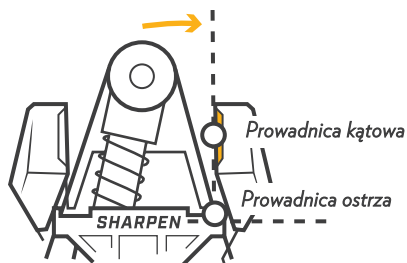
Wciśnij w dół aby ustawić kąt 25°

Podnieś aby ustawić kąt 20°

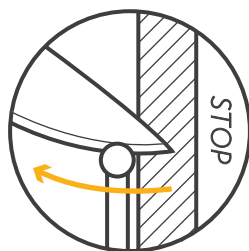
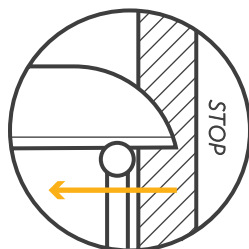
Reguluj kąt naciskając dźwignię z tyłu prowadnicy (w górę lub w dół) Dźwignia samoistnie zatrzaśnie się na wybranej pozycji.

# NAJLEPSZE TECHNIKI

- Przyłóż ostrze do bursztynowej linii w poprzek prowadnicy kątovej. Umieść nóż w prowadnicy kątovej, (ostrze spoczywa na prowadnicy). Utrzymując nóż w tej pozycji przeciągnij go w poprzek pasa
- Przeciągnij ostrze prosto przez prowadnicę i **zatrzymaj się, kiedy czubek osiągnie środek pasa.**
- Nie unosz rękojeści noża (zobacz poniżej) z prostym ostrzem.



- W przypadku ostrzy o dużej krzywiznie można unieść chwyt, utrzymując ostrze prostopadle do pasa



## TRUDNOŚCI

a) *Problem:*

*Rozwiązanie 1:*

*Rozwiązanie 2:*

b) *Problem:*

*Solution:*

c) *Problem:*

*Solution:*

**Czubek ostrze ulega zaokrągleniu.**

Zatrzymaj ostrzenie, kiedy czubek nadal jest oparty na pasie.

Utrzymuj krawędź noża prostopadle do pasa ściernego.

Jak wyczuć drut/zadziór, aby wiedzieć kiedy zmienić gradację z P220 to 6000?

Przesuń opuszkami palców w poprzek krawędzi tnącej. Zadziór/drut będzie wyczuwalny jako mały grzbiet, generujący opór dla palców.

Moje noże wcinają się w prowadnicę ostrza.

Użyj mniejszego nacisku. Najlepszy wynik zapewnia operowanie ciężarem samego ostrza.

**Uwaga: Ostrzałka nie powinna pracować jednorazowo dłużej niż 30 minut (na godzinę).**

# OSTRZENIE NOŻY KUCHENNYCH

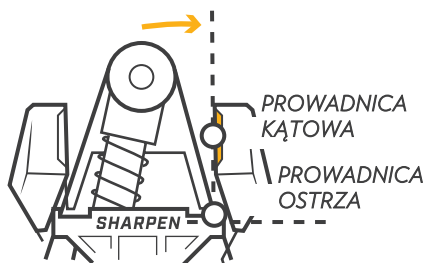
## WYŁĄCZNIE NOŻE BEZ ZĄBKÓW

### USTAWIENIA

PASA	KĄT OSTRZENIA	POZYCJA PROWADNICY	BIEG
CZERWONY 220	20°	W GÓRZE	OSTRZENIE (1)

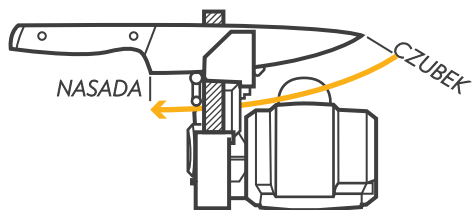
### KROK 1

Umieść nóż w prowadnicy kątowej oraz na prowadnicy ostrza. Wciśnij przycisk włącznika i prosto przeciągnij ostrze od nasady po czubek. **Wyłącz zasilanie, kiedy czubek znajdzie się na środku pasa.**

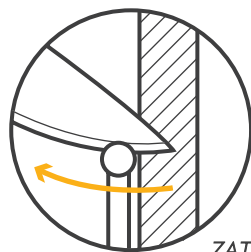


**Wskazówka:** Przesunięcie ostrza o długości 20 cm powinno zająć 4 sekundy

Kontynuuj aż po drugiej stronie ostrza pojawi się zadziór (zwykle po 5-10 ruchach) – twardsze stале mogą wymagać większej ilości ruchów.



**PRAWIDŁOWA TECHNIKA:** Umieść ostrze w gnieździe oraz na prowadnicy krawędziowej, w poprzek bursztynowej linii prowadnicy kątowej. Zatrzymaj się, gdy czubek dotrze do środka pasa.



ZATRZYMAJ  
NA PASIE

## KROK 2

Powtórz KROK 1 korzystając z *lewej strony* prowadnicy.

Wykonaj tę samą ilość ruchów na pasie jak w KROK 1.

Twój nóż powinien być już wystarczająco ostry, by łatwo kroić pomidory. Możesz także kontynuować ostrzenie na fioletowym pasie o gradacji 6000, na którym perfekcyjnie wygładzisz ostrze i uzyskasz niezwykłą ostrość.

### KROK 3 (OPCJONALNY)

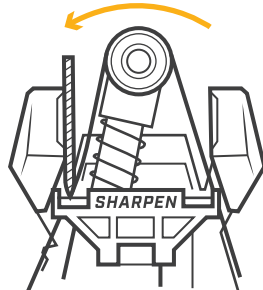
Wyjmij z ostrzałki **pas czerwony**, zainstaluj pas **fioletowy 6000**.

Wygładzaj ostrze naprzemiennie, do momentu usunięcia zadziuru/drutu (5 ruchów na stronę, 10 ruchów łącznie).

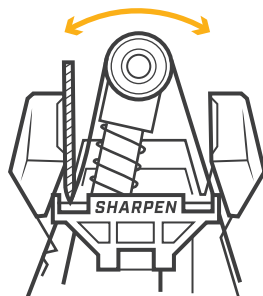
**PONOWNE OSTRZENIE:** Do kolejnego ostrzenia stosuj:

**PAS CZERWONY** do utworzenia zadziuru, następnie **PAS FIOLETOWY** po 5 ruchów na stronę

LEWA STRONA



NAPRZEMIENNIE



#### OSTRZENIE

**P220 czerwony** × 10

**6000 fioletowy** × 10

#### PODOSTRZANIE

**P220 czerwony** × 2 - 6

**6000 fioletowy** × 10



# OSTRZENIE NOŻY OUTDOOROWYCH

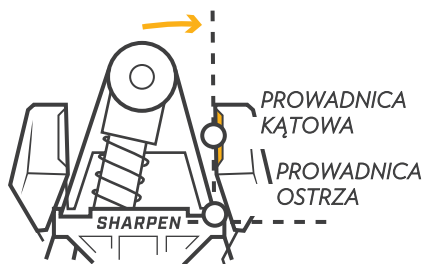
NOŻE EDC, NOŻE MYŚLIWSKIE, NOŻE SURVIVALOWE ETC.

## SET UP

BELT	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA OSTRZA	BIEG
CZERWONY P220	W DÓŁ (25°)	DO GÓRY*	OSTRZENIE (1)**

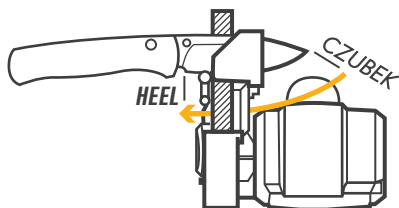
## KROK 1

Umieść nóż w prowadnicy kątowej oraz na prowadnicy ostrza. Wciśnij przycisk włącznika i prosto przeciągnij ostrze od nasady po czubek. Wyłącz zasilanie, kiedy czubek znajdzie się na środku pasa.

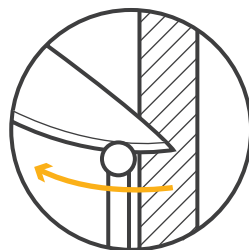


Wskazówka: Przesunięcie ostrza o długości 20 cm powinno zająć 4 sekundy.

Kontynuuj aż po drugiej stronie ostrza pojawi się zadziór (zwykle po 5-10 ruchach)– twardsze stале mogą wymagać większej ilości ruchów.



PRAWIDŁOWA TECHNIKA: Umieść ostrze w gnieździe oraz na prowadnicy krawędziowej, w poprzek bursztynowej linii prowadnicy kątowej. Zatrzymaj się, gdy czubek dotrze do środka pasa..



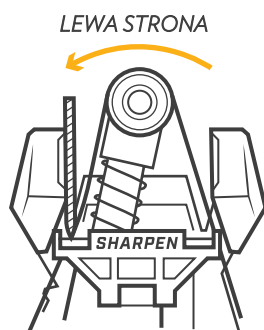
ZATRZYMAJ NA  
NA PASIE W TEJ  
POZYCJI

## KROK 2

Powtórz KROK 1 korzystając z lewej strony prowadnicy.

Wykonaj tę samą ilość ruchów na pasie jak w KROK 1.

Twój nóż powinien być już wystarczająco ostry, by łatwo kroić pomidory. Możesz także kontynuować ostrzenie na fioletowym pasie o gradacji 6000, na którym perfekcyjnie wygładzisz ostrze i uzyskasz niezwykłą ostrość.



## KROK 3 (OPCJONALNY)

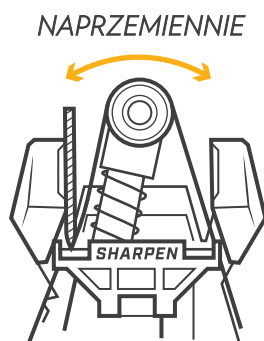
Wyjmij z ostrzałki pas czerwony, zainstaluj pas fioletowy 6000 .

Wygładzaj ostrze naprzemiennie, do momentu usunięcia zadziuru/druwu (5 ruchów na stronę, 10 ruchów łącznie).

PONOWNE OSTRZENIE: Do kolejnego ostrzenia stosuj:

**PAS CZERWONY** do utworzenia zadziuru, następnie

**PAS FIOLETOWY** po 5 ruchów na stronę



OSTRZENIE	
P220 czerwony	x 10
6000 fioletowy	x 10

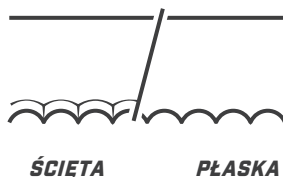
PODOSTRZANIE	
P220 czerwony	x 2 - 6
6000 fioletowy	x 10

\* Ostrzenie niektórych noży składanych np. z kołkiem na głowni, flipperem lub wygiętą rękojeścią wygiętą może wymagać obniżenia prowadnicy krawędzi ostrza, aby umożliwić równomierne szlifowanie na całej długości ostrza.

\*\* Jeśli krawędź jest mocno stępiona lub zniszczona (nierówność), ostrzenie powinno odbywać się z wykorzystaniem BIEG 2 (szlifowanie).

# OSTRZENIE NOŻY Z ZĄBKOWANIEM

**UWAGA!** Ząbkowane noże mają płaską stronę i ściętą stronę; wyostrz tylko płaską stronę.

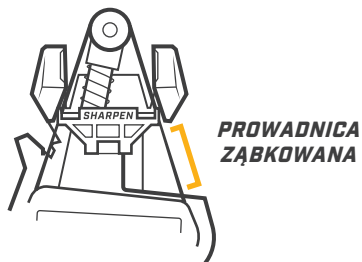


## MONTAŻ

PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
FIOLETOWY 6000	N/A	GÓRNA	OSTRZENIE (1)

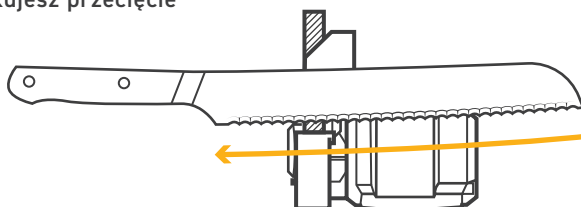
## KROK 1

Umieść płaską stronę ostrza na ząbkowanej prowadnicy noża na zagłówku/uchwycie. Wciśnij wyłącznik zasilania; przeciągnij nóż równomiernie po pasie od stołu do czubka ostrza; ostrzenie 8-calowego noża powinno zająć 4 sekundy.

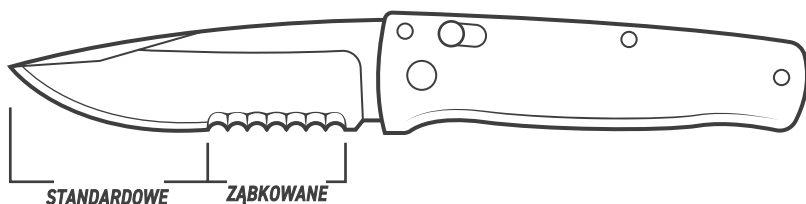


**UWAGA!** Umieszczaj ząbkowane ostrza wyłącznie po zejściu/prawej stronie pasa; w przeciwnym razie ryzykujesz przecięcie paska.

Powtórz 2-3 razy.



# **OSTRZENIE NOŻY Z CZĘŚCIOWYM ZĄBKOWANIEM**



## **KROK 1**

Postępuj zgodnie z instrukcjami **OSTRZENIA NOŻY OUTDOOROWYCH** na standardowej części ostrza, używając prowadnicy kątovej ustawionej na 25°.

## **KROK 2**

Postępuj zgodnie z instrukcjami **OSTRZENIA ZĄBKOWANYCH NOŻY** na ząbkowanej części ostrza, korzystając z ząbkowanej prowadnicy noża.

# OSTRZENIE Haczyków

## ORAZ NOŻY Z MOCNO ZAKRZYWIONYM OSTRZEM

**UWAGA!** Postępuj zgodnie z instrukcjami OSTRZENIE NOŻY OUTDOOROWYCH na standardowej części ostrza przy użyciu prowadnicy kątowej ustawionej na 25°.

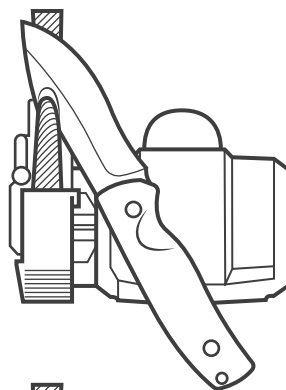
### MONTAŻ

PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
FIOLETOWY 6000	USUNIĘTA*	DOLNA	OSTRZENIE (1)

#### KROK 1

Umieść ostrze haka jelitowego nad paskiem pochyłą stroną; pozwól paskowi dopasować się do ostrza.

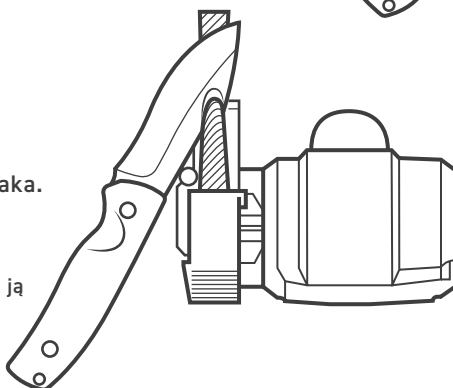
**UWAGA!** Używaj tylko pochytej/prawej strony paska, by uniknąć przecięcia paska.  
Wciśnij wyłącznik zasilania; ostrz od 2 do 4 sekund.



#### KROK 2

Powtórz **KROK 1** po drugiej stronie haka.

\* Pociągnij prowadnicę kątową, aby wyjąć ją z kasety ostrzącej.



# OSTRZENIE NOŻY Z POJEDYNCZYM SZLIFEM

## MONTAŻ

PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
CZERWONY P220	OBRÓCONA (20°)	GÓRNA	OSTRZENIE (1)

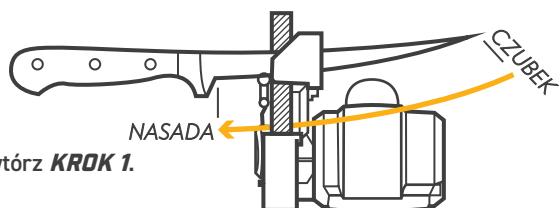
### KROK 1

Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi noży o standardowych krawędziach **TYLKO** po skośnej stronie ostrza.

Kontynuuj, aż na płaskiej stronie pojawi się niewielki zadziór (zwykle 5 suwów).

### KROK 2

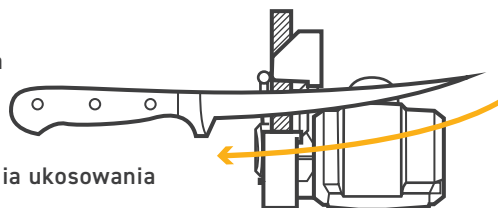
Zainstaluj **FIOLETOWY PASEK** i powtórz **KROK 1**.



### KROK 3

Wygładź płaską stronę ostrza za pomocą ząbkowanej prowadnicy.

**WSKAZÓWKA:** W celu uzyskania najostrzejszych rezultatów (bez zadziorów) może być konieczne powtórzenie tego naprzemiennego procesu ostrzenia ukosowania i gładzenia wstecznego.



# OSTRZENIE NOŻYC

## UWAGA! OSTRZYJ JEDYNIIE FAZOWANĄ KRAWĘDZ NOŻYCZEK

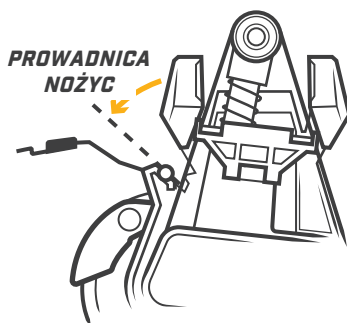
Oznaczenie skośnej strony czarnym markerem ułatwi zauważenie momentu, w którym krawędź tnąca zostanie naostrzona.

## MONTAŻ

PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
FIOLETOWY 6000	NOŻYCE	GÓRNA	SZLIFOWANIE (1)

### KROK 1

Umieść ostrze nożycowe w szczelinie prowadzącej aż do zawiasu. Trzymaj ostrze płasko na prowadnicy podczas ostrzenia.

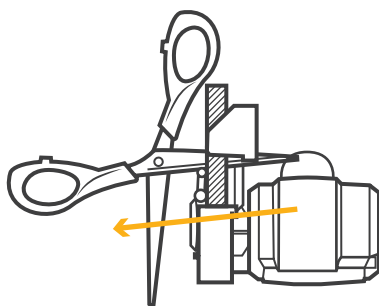


### KROK 2

Nożyczki należy przesuwac równomiernie przez prowadnicę wzdłuż całej długości ostrza.

### KROK 3

Powtórz **KROK 1** około 5 razy lub do momentu wyostrzenia czarnego markera.



### UWAGA!

Uszkodzone lub bardzo tępe nożyczki mogą wymagać użycia paska **CZERWONY P220**.

# OSTRZENIE NARZĘDZI Z KRAWĘDZIĄ

ŁOPATY, MOTYKI, SIEKIERY, KILOFA I INNE NARZĘDZIA Z OSTRĄ KRAWĘDZIĄ

**UWAGA!** Narzędzia takie jak te nie wymagają ostrzenia pod precyzyjnym kątem; po prostu pozwól pasowi dopasować się do krawędzi narzędzia. Przywrócenie krawędzi poważnie uszkodzonym narzędziom zajmie więcej czasu.

## MONTAŻ

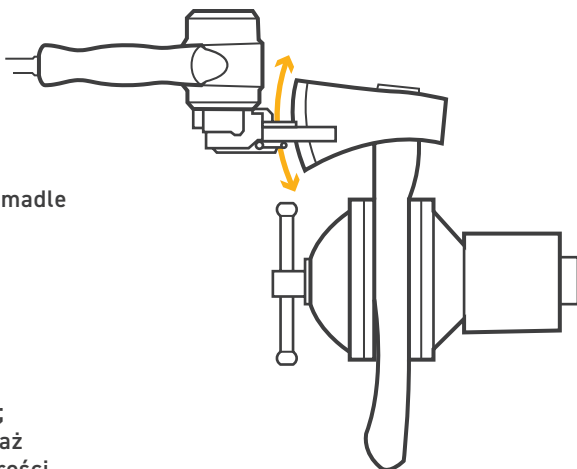
Obróć kasetę ostrzącą do pozycji szlifowania.



PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
ZIELONY P80	USUNIĘTA*	DOLNA	SZLIFOWANIE (2)

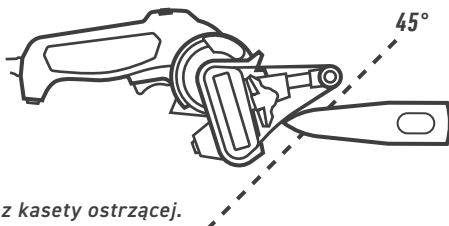
## KROK 1

Zamocuj narzędzie do bezpiecznego ostrzenia w imadle stołowym.



## KROK 2

Ściśnij wyłącznik zasilania; szlifuj krawędź narzędzia, aż będziesz zadowolony z ostrości.



\* Pociągnij prowadnicę kątową, aby wyjąć ją z kasety ostrzącej.



# OSTRZENIE NARZĘDZI TNĄCYCH

SEKATORY, NOŻYCE I INNE NARZĘDZIA DO PRAC OGRODOWYCH

**UWAGA!** Narzędzia te mają zwykle tylko jedno ostre, skośne ostrze. Ponownie naostrz TYLKO ostrze skośne. Narzędzia te nie wymagają ostrzenia pod precyzyjnym kątem; po prostu pozwól pasowi dopasować się do krawędzi narzędzia.

## MONTAŻ

Obróć kasetę ostrzącą do pozycji szlifowania.



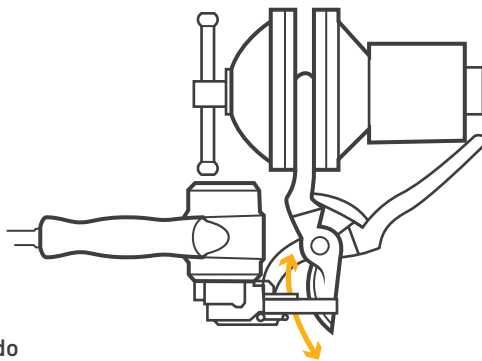
PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
CZERWONY P220	USUNIĘTA*	DOLNA	SZLIFOWANIE (2)

## KROK 1

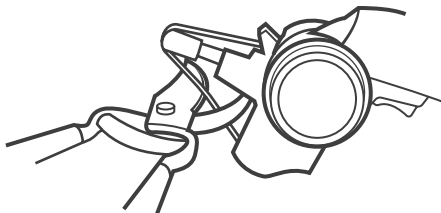
Zamocuj sekatory w imadle stołowym.

## KROK 2

Wykonaj od 2 do 4 pociągnięć lub do momentu, gdy będziesz zadowolony z ostrości.



**UWAGA!** Niektóre narzędzia wymagają wprowadzenia kowadełka przez otwór ramy szlifierskiej (jak pokazano), aby umożliwić dostęp taśmy do krawędzi tnącej.



\* Pociągnij prowadnicę kątową, aby wyjąć ją z kasety ostrzącej.

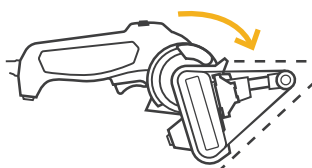
# OSTRZENIE OSTRZY KOSIARKI

NOŻE DO KOSIARKI, PROSTE I  
NOŻE ZAKRZYWIONE (DO ŚCİÓŁKOWANIA)

**UWAGA!** Noże kosiarki nie wymagają ostrzenia pod precyzyjnym kątem; po prostu pozwól pasowi dopasować się do kształtu krawędzi ostrza, zarówno prostego, jak i zakrzywionego. To narzędzie nie jest przeznaczone do intensywnego użytkowania; nie przekraczaj 30 minut użytkowania w ciągu 1 godziny.

## MONTAŻ

Obróć kasetę ostrzącą do pozycji szlifowania.



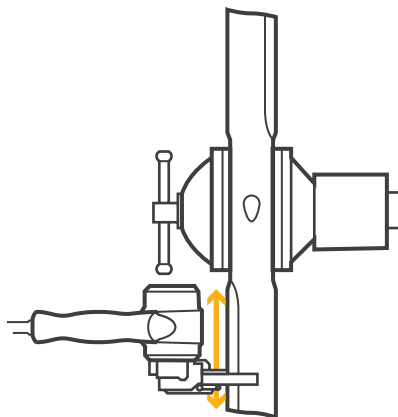
PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
ZIELONY P80	USUNIĘTA	DOLNA	SZLIFOWANIE (2)

## KROK 1

Usuń ostrze kosiarki zgodnie z instrukcjami producenta; zabezpieczyć ostrze w imadle stołowym.

## KROK 2

Ściśnij wyłącznik zasilania; szlifuj krawędź narzędzia, aż będziesz zadowolony z ostrości.

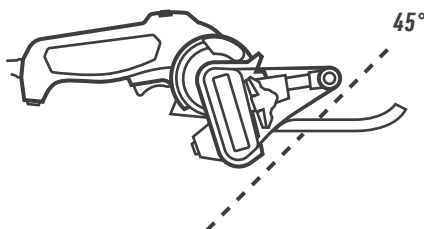


## KROK 3

Odblokuj ostrze, obróć o 180° i naostrz drugą stronę ostrza.

## UWAGA!

Usuwać materiał równomiernie, aby upewnić się, że ostrze pozostaje wyważone zgodnie ze specyfikacją producenta.



# SZLIFOWANIE, POLEROWANIE, GRATOWANIE

*Ostrzałka do noży i narzędzi to idealna ręczna szlifierka do małych zadań, od gratowania po polerowanie.*

- SZLIFOWANIE RUR
- SZLIFOWANIE METALU
- SZLIFOWANIE PLASTYKU
- SZLIFOWANIE DREWNA
- BLACHARKA POJAZDÓW
- SZLIFOWANIE DETALI

## MONTAŻ

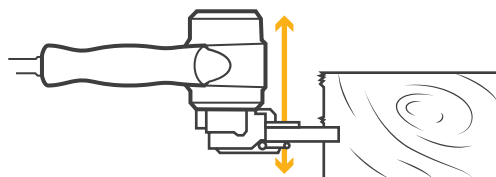
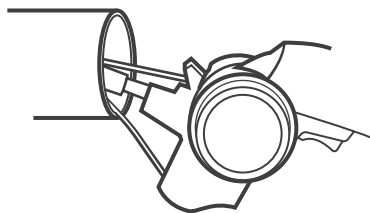
Obróć kasetę ostrzącą do pozycji szlifowania.



PASEK	PROWADNICA KĄTOWA	PROWADNICA KRAWĘDZI	PRĘDKOŚĆ
ZIELONY P80	USUNIĘTA	DOLNA	SZLIFOWANIE (2)

## UWAGA!

*To narzędzie nie jest przeznaczone do intensywnego użytkowania; nie przekraczaj 30 minut użytkowania w ciągu 1 godziny.*





**Łukasz  
Matuszczak  
PPHU KOLBA  
ul. Wiejska 46  
41-253  
Czeladź,  
Polska**

*Telefon: 32 265 22 00*

*Email: sklep@kolba.pl*

*strona: kolba.pl*

**WORK SHARP® jest zastrzeżonym znakiem towarowym  
firmy Darex, LLC**