

INSTRUKCJA OBSŁUGI I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

(Zgodnie z GPSR)

Produkt: Zestaw startowy XUNDA - ostrzałki diamentowe do noży, gradacje 400 / 1000 / 2000 / 3000 wraz z regulowanym uchwytem

Producent: XUNDA

Ten zestaw to kompletny system ostrzenia: cztery płytki diamentowe o różnej gradacji oraz uchwyt, który stabilnie trzyma płytkę podczas pracy. Poniższa instrukcja pomoże Ci w prawidłowej eksploatacji produktu oraz zapewni ochronę przed ewentualnymi zagrożeniami. Prosimy o zapoznanie się z nią przed pierwszym użyciem i zachowanie jej na przyszłość.

1. Przeznaczenie produktu

Ostrzałki diamentowe XUNDA służą do profilowania, ostrzenia oraz polerowania krawędzi tnących narzędzi wykonanych ze stali (nierdzewnej, węglowej), ceramiki oraz węglików spiekanych.

Regulowany uchwyt służy wyłącznie do stabilizacji płytek diamentowych, kamieni wodnych i naturalnych oselek podczas ręcznego ostrzenia. Zestaw znajduje zastosowanie w gospodarstwach domowych, warsztatach oraz profesjonalnych kuchniach.

2. Skład zestawu i przeznaczenie gradacji

Element	Oznaczenie	Zastosowanie
Płytki diamentowa	Gradacja 400 (Coarse)	Ostrzenie wstępne, profilowanie i naprawa wyszczerbionych krawędzi. Gradacja agresywna - pracuj bez nadmiernego docisku.
Płytki diamentowa	Gradacja 1000 (Medium)	Ostrzenie właściwe, uniwersalne i codzienne.
Płytki diamentowa	Gradacja 2000 (Fine)	Polerowanie i wygładzanie krawędzi tnącej.
Płytki diamentowa	Gradacja 3000 (Super Fine)	Finalne polerowanie i wykańczanie ostrza. Wymaga lekkości - nie stosuj nacisku.
Regulowany uchwyt	Model W031	Unieruchamia płytkę podczas ostrzenia i zapobiega jej przesuwaniu się.

Pełny cykl ostrzenia prowadź zawsze od gradacji najniższej do najwyższej: **400 → 1000 → 2000 → 3000**. Jeżeli nóż jest jedynie przytępiony, a krawędź nie jest wyszczerbiona, rozpocznij od gradacji 1000.

3. Instrukcja użytkowania (Krok po kroku)

A. Przygotowanie uchwytu

- Rozsuniecie:** Poluzuj nakrętki regulacyjne, aby rozsunąć gumowe bloki na odpowiednią szerokość.
- Dopasowanie:** Umieść wybraną płytkę diamentową pomiędzy blokami.

3. **Blokada:** Dosuń bloki do krawędzi płytki i dokręć nakrętki z wyczuciem, ale stanowczo. Upewnij się, że uchwyt obejmuje płytkę stabilnie na całej jej szerokości.
4. **Ustawienie:** Postaw uchwyt z płytką na płaskiej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni. Błat nie może być tłusty, ponieważ osłabia to przyczepność gumowych stopek.

B. Ostrzenie

1. **Kąt ostrzenia:** Przyłóż ostrze noża do powierzchni płytki pod kątem 15-20 stopni i utrzymuj ten kąt przez cały czas pracy.
2. **Ruch:** Wykonuj płynne, jednostajne ruchy „od siebie” i „do siebie”, przesuwając całą krawędź noża po powierzchni płytki. Wykorzystuj strukturę plastra miodu, która odprowadza urobek.
3. **Docisk:** Diament jest materiałem niezwykle twardym - lekki docisk w zupełności wystarczy. Nadmierna siła nie przyspiesza pracy, a skraca żywotność nasypu.
4. **Woda:** Produkt może pracować na sucho, jednak kilka kropel wody zwiększa czystość pracy i ułatwia usuwanie opiłków. **Nie używaj olejów mineralnych.**
5. **Kolejność:** Po zakończeniu pracy na danej gradacji wymień płytkę w uchwycie na kolejną, drobniejszą, i powtórz czynność.
6. **Zakończenie:** Po naostrzeniu obu stron ostrza opłucz nóż pod bieżącą wodą i osusz go, aby usunąć mikroskopijne drobiny metalu.

4. Zasady bezpieczeństwa (Kluczowe wg GPSR)

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie produktu może prowadzić do skaleczeń lub uszkodzenia mienia.

- **Ryzyko skaleczenia:** Ostrzenie noży wiąże się z bezpośrednim kontaktem z ostrymi krawędziami. Zawsze prowadź ostrze od siebie lub w bok, nigdy w stronę dłoni trzymającej ostrzałkę. Trzymaj palce z dala od linii cięcia.
- **Stabilność:** Nigdy nie ostrz noży, trzymając płytkę w dłoni. Płytkę musi zawsze spoczywać na twardym podłożu lub być zamocowana w uchwycie. Nagłe przesunięcie ostrzałki może spowodować ześlizgnięcie się noża.
- **Prawidłowe mocowanie:** Płytkę nie może poruszać się wewnątrz uchwytu podczas pracy. Poluzowany uchwyt stwarza ryzyko nagłego zsunięcia się ostrza. Sprawdź mocowanie przed każdym rozpoczęciem ostrzenia.
- **Ochrona dłoni:** Zalecamy stosowanie rękawic odpornych na przecięcia, szczególnie podczas ostrzenia mocno zniszczonych narzędzi.
- **Dzieci i osoby nieuprawnione:** Produkt nie jest zabawką. Przechowuj go w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach manualnych bez nadzoru. Małe elementy uchwytu (nakrętki) w przypadku demontażu mogą stwarzać ryzyko zadławienia.
- **Stan techniczny:** Przed każdym użyciem sprawdź, czy stalowa baza płytki nie jest wygięta, a nasyp diamentowy nie ma głębokich uszkodzeń ani pęknięć. Sprawdź też, czy pręty uchwytu nie są wygięte, a elementy silikonowe nie popękały. Jeżeli zauważysz odklejenie się warstwy diamentowej, zaprzestań użytkowania.

- **Zgodne przeznaczenie:** Produkt służy wyłącznie do ostrzenia narzędzi stalowych, ceramicznych i z węglików spiekanych. Używanie go do innych celów może uszkodzić nasyp diamentowy.
- **Higiena pracy:** Unikaj wdychania pyłu powstającego podczas ostrzenia na sucho. Zalecamy regularne przecieranie płytki wilgotną szmatką.

5. Konserwacja i przechowywanie

- Po zakończeniu pracy umyj płytki miękką szczoteczką pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Uchwyt opłucz, aby usunąć pozostałości ścierniwa.
- **Ważne:** Bezwzględnie osusz wszystkie elementy miękką ściereczką przed schowaniem. Pozostawiona wilgoć prowadzi do korozji stalowej bazy płytek oraz do powstawania osadów w gwintach uchwytu, co utrudnia regulację.
- Okresowo przetrzyj gwinty śrub uchwytu odrobiną oleju maszynowego, aby zapewnić płynność działania mechanizmu.
- Przechowuj zestaw w suchym, czystym i zacienionym miejscu, z dala od wilgoci, ekstremalnych temperatur oraz substancji żrących i kwasów.

6. Utylizacja

Płytki wykonane są ze stali z nasypem diamentowym, uchwyt ze stali nierdzewnej z elementami z tworzywa i silikonu. Po zakończeniu cyklu życia produkt należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów metalowych i gospodarki odpadami.

7. Informacje o producencie i wsparcie

Zgodnie z wymogami GPSR, w przypadku pytań dotyczących bezpieczeństwa lub zgłaszania wad produktu prosimy o kontakt z dystrybutorem:

Producent: XUNDA

Importer / Dystrybutor: FOOD ART Dariusz Ślusarczyk

ul. Sosnowa 51, 38-500 Sanok, Polska

NIP: 6871223516

Kontakt: kontakt@foodart.pl, tel. 606 749 953

Strona: www.foodart.pl