

Elektrický diamantový brousek Samura na broušení kuchyňských nožů.

Návod k použití.

Použijte přiložený adaptér, který zapnete do sítě.

Zapněte přístroj vypínačem na straně přístroje do pozice **I**, vypíná se do pozice **O**.



Správná rychlost tažení nože skrze sloty elektrického brousku závisí na tvrdosti materiálu oceli, zkuste proto při prvním použití protáhnout nůž svižněji a překontrolujte míru odebrání materiálu. Poté rychlost vytáhnutí nože upravte.

Vložte nůž do pozice (1) a pomalu jej táhněte směrem k sobě až ke špičce, aniž byste použili velkou přítlačnou sílu. Diamantové kotoučky se otáčejí a dojde k obroušení materiálu. Při pomalém protahování dojde k většímu obroušení, správnou rychlost odhadněte podle citu.

To samozřejmě při zapnutém přístroji.

Poté nabruste druhou stranu nože taktéž v pozici číslo (1), pouze ve druhém slotu, který je nahnutý na opačnou stranu a obrousí druhou stranu nože. Tyto sloty vedou nůž v úhlu k brusnému kotoučku, který odbrušuje materiál čepele.

Až prvotním broušením odstraníte případné zoubky na ostří, použijete sloty označené číslem (2). Ty mají jemnější brus. Jsou vhodné pro finišování broušení. Nůž vložíte od paty ostří do slotu číslo dva a lehce táhnete nůž až po špičku. Obroušeno bude opět na jedné straně nože. Poté použijete druhý slot stejné hrubosti, pouze s opačným sklonem pro druhou stranu nože. Obrousí se druhá strana ostří.



Postup opakujte, dokud z ostří neodstraníte všechny otřepy a poškození. V počáteční fázi použijte hrubé (1) diamantové kotouče a v další fázi přejděte na leštění nože jemnými diamantovými kotouči (2). Tím zaručíte ostrou a rovnoměrnou hranu, která zajistí lepší ostrost. Jemné diamantové kotouče je také možné použít k lehkému broušení, např. pouze k pravidelnému doostření.

Samura electric diamond sharpener for sharpening kitchen knives.

Instructions for use.

Use the included adapter to plug into the mains. Switch the unit on with the switch on the side of the unit in position I, switching off in position O.

Insert the knife in position 1) and slowly pull it towards you until the tip is reached, without applying much pressure. The diamond discs will rotate and the material will be ground. Slow pulling will cause more grinding, judge the correct speed by feel. This is of course with the machine switched on. Then sharpen the other side of the knife also in position number (1), only in the second slot, which is tilted to the opposite side and sharpens the other side of the knife. These slots guide the knife at an angle to the grinding wheel which removes the blade material.

After the initial grinding has removed any serrations on the blade, use the slots marked with the number (2). These have a finer grind. They are suitable for finishing grinding. Insert the knife from the base of the blade into slot number two and gently pull the knife to the tip. The sharpening will again be on one side of the knife. You then use a second slot of the same grit, but with the opposite slope for the other side of the knife. The other side of the blade is sharpened.

Repeat the process until all burrs and dirt are removed from the cut. Use coarse (1) diamond discs in the initial stage and move on to polishing the blade with fine diamond discs (2) in the next stage. This will ensure a sharp and even edge for better sharpness. The fine diamond discs can also be used for light sharpening, e.g. for periodic sharpening only.

The correct draw speed of the knife depends on the hardness of the steel material, so try to draw the knife more briskly when using it for the first time and double check the material removal rate. Then adjust the knife draw speed.