

Uživatelský návod pro
KEN ONION EDITION
KNIFE & TOOL SHARPENER
MK.2

WSKTS-K02

Worksharp & kapesni-noze.cz

•**VAROVÁNÍ!** Aby se snížilo riziko úrazu, musí uživatel před použitím produktu přečíst a porozumět tomuto návodu k použití. Nedodržení tohoto varování může vést k vážnému zranění nebo smrti. Uchovejte tento návod pro budoucí použití.

navrhl Ken ONION, WORKSHARP vyrobil

Společnost Work Sharp navázala spolupráci s legendárním výrobcem nožů Kenem Onionem, který je členem síně slávy, pro vývin nové, inovativní brusky! Kombinace technického řešení Work Sharp a průmyslového designu Kena Oniona vytvořila rychlý, snadný a stylový způsob, jak brousit všechny vaše nože a nástroje s přesností a opakovatelností.

„Jsem hrdý na to, že jsem spojen s touto společností, jsem hrdý na to, že jsem spojen s tímto brouskem. Jsem hrdý na všechny projekty, na kterých jsme společně pracovali, protože vím, kolik lásky, srdce a soucitu vkládá společnost Work Sharp do všeho, co dělá.

V této brusce je mnoho mých nápadů a návrhů, byla to velká zábava spolupracovat a tvořit s tímto týmem. Pro běžného člověka, který chce mít ostré nože, je to opravdu to nejlepší, co na trhu existuje. Cítím se poctěn, že jsem součástí tohoto týmu a budu za to navždy vděčný.

Děkujeme za váš nákup a za důvěru, kterou jste v nás vložili při broušení všech vašich nožů.



Ken Onion

KEN ONION

Legendary Hall-of-Fame Knife Maker

OBSAH NÁVODU

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	4
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..	6
ZÁRUKA	7
ZÁKLADY BROUŠENÍ.	8
NEJRYCHLEJŠÍ ZPŮSOB JAK DOSÁHNOUT OSTŘÍ.	9
SEZNÁMENÍ S BROUSKEM KEN ONION	10
ANATOMIE NOŽE	14
REFERENČNÍ TABULKA PRO BROUŠENÍ	15
BROUŠENÍ OUTDOOROVÝCH NOŽŮ..	16
BROUŠENÍ ZOUBKOVANÝCH NOŽŮ..	18
BROUŠENÍ FILETOVACÍCH NOŽŮ	19
BROUŠENÍ VYVRHOVACÍCH NOŽŮ	19
OSTŘENÍ KUCHYŇSKÝCH NOŽŮ..	20
OSTŘENÍ NŮŽEK.....	21
BROUŠENÍ, LEŠTĚNÍ, ODSTRAŇOVÁNÍ OTŘEPŮ NA OSTŘÍ ..	22
ZAHRADNICKÉ NŮŽKY.....	23



bezpečnostní informace

⚠ WARNING! *S touto bruskou budete vytvářet velmi ostré nože. Dbejte proto opatnosti, aby Vaše ruce, prsty a tělo bylo mimo dosah ostří nože.*

obecná bezpečnostní upozornění

⚠ WARNING! Pozorně přečtěte všechna varování, ilustrace a specifikace dodaného nářadí.



Všechna bezpečnostní upozornění si uschovejte pro případné budoucí použití.

DODRŽUJTE TYTO POKYNY

1) BEZPEČNOST NA PRACOVÍŠTI

- a) Udržujte pracovní prostor čistý a dobře osvětlený.
- b) Nepoužívejte elektrické nářadí v prostředí s nebezpečím výbuchu, například v prostředí hořlavých kapalin, plynů, nebo prachu. Elektrické nářadí vytváří jiskry které mohou vznítit hořlavé výpary.
- c) Při práci s nářadím udržujte děti a osoby v okolí v bezpečné vzdálenosti.

2) BEZPEČNOST ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- a) Zástrčky elektrického nářadí musí odpovídat zásuvce. Zásuvku nikdy žádným způsobem neupravujte.
- b) Vyhněte se tělesnému kontaktu s uzemněnými elektrickými spotřebiči jako např. lednicí, při používání brusky.
- c) Nevystavujte elektrické nářadí dešti nebo vlhkosti.
- d) Nepoužívejte přírodní elektrický kabel k přenášení nástroje, netahejte za kabel při odpojování z elektrického obvodu. Mohlo by dojít k odhalení elektrických vodičů. Chraňte před ostrými předměty nebo teplem.
- e) Při používání elektrického nářadí ve venkovních prostorách užívejte prodlužovací kabel vhodný do těchto podmínek se správně dimenzovaným průřezem a zátěží.
- f) Pokud používáte nářadí ve vlhkém prostředí, nevyhnutelně používejte elektrický obvod jištěný proudovým chráničem.

3) OSOBNÍ BEZPEČNOST

- a)** Při práci s nářadím buďte ostražití a sledujte co děláte.
- b)** Používejte osobní ochranné pomůcky.
- c)** Zabraňte neúmyslnému spuštění. Před připojením k napájecímu zdroji se ujistěte, že je vypínač v poloze vypnuto.
- d)** Před zapnutím elektrického spotřebiče odstraňte všechny dodatečné nástroje, nebo nastavovací klíče.
- e)** Vždy mějte stabilní postoj a zbytečně se nepředklánějte.
- f)** Oblečte se vhodně, volné části oblečení se mohou navinout do pohyblivých částí a způsobit zranění.
- g)** Pokud máte k dispozici odsávací zařízení pro odsávání otřepů a jisker z broušení, ujistěte se, že je zapnuto a je vhodné pro toto použití.
- h)** Nenechte se častým používáním nástroje ovlivnit na úsudku a vždy dbejte bezpečnostních pokynů.

4) POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBA ELEKTRICKÉHO NÁŘADÍ

- a)** Používejte lehký tlak při ostření a nevyvíjejte nadměrnou sílu na přítlak k nářadí.
- b)** Nářadí nepoužívejte, pokud nelze spínačem brusku zapnout nebo vypnout.
- c)** Před výměnou příslušenství, nebo provádění jakýchkoliv úprav, nebo před uskladněním nástroje odpojte zástrčku ze zdroje napájení.
- d)** Nářadí uskladněte mimo dosah dětí nebo osob, které nejsou seznámeny s obsluhou a bezpečností použití nástroje.
- e)** Udržujte nářadí a příslušenství v dobrém a odpovídajícím stavu. Zkontrolujte zdali nejsou pohyblivé části špatně nasazené, usazené, nebo snad zaseknuté.
- f)** Udržujte broušené nástroje a nože čisté, znečištění může znesnadnit správné ostření.
- g)** Elektrické nářadí a příslušenství používejte vždy v souladu se zdravým rozumem a tímto návodem.
- h)** Udržujte uchopovací části nástroje suché, čisté a bez oleje, či mastnoty.

5) SERVIS

- a) Vždy nechejte případné opravy na autorizovaném servise.
- b) Elektrické výrobky nevyhazujte do domovního odpadu, ale do k tomu určených sběrných míst.

WORK SHARP

Mail 210 E. Hersey St. Ashland OR 97520 USA

Phone 1 (800) 597-6170

Fax 1 (541) 552-1377

E-mail info@worksharptools.com

Web www.worksharptools.com

- c) *Chcete-li vyměnit poškozený napájecí kabel, musíte nářadí vrátit do servisního střediska.*



6) FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION



FCC 15.19 (a)(3): This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC 15.105b: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO POUŽÍVÁNÍ PÁSOVÉ BRUSKY

⚠ WARNING: Elektrické nářadí držte za izolované úchopové plochy.

⚠ WARNING: Použití tohoto nástroje může generovat nebo rozptylovat prach v ovzduší, používejte ochranné prostředky zabraňující vdechnutí a expozici těchto částecek prachu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - DEFINICE

Štítek na Vašem nástroji může obsahovat tyto symboly.

VNapětí

HzFrekvence napětí

min.....Minuty



.....Stejnosměrný proud



.....Konstrukce třídy II.



.....Bezpečnostní varování

A Proud

W..... Výkon



..... Střídavý proud

n₀ Rychlost bez zátěže



..... Zemní svorka

min⁻¹ Otáčky za minutu

MOTOR

Ujistěte se, že vaše napájecí elektrická síť odpovídá specifikacím výrobku na výrobním štítku. Nepoužívejte nástroje na střídavý proud pro napájení ve stejnosměrném proudu. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

URČENÉ POUŽITÍ:

- Broušení, ostření a honování nožů a nástrojů
- Lehké broušení kovů
- Pouze pro spotřebitelské použití
- Nástroj by se měl používat pouze s nasazenou brusnou kazetou, nebo schváleným příslušenstvím

NEZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ:

- Průmyslové nebo komerční broušení, nebo ostření.
- Prodloužené, nepřetržité používání déle než 30 minut za hodinu.

ZÁRUKA



Na tento brousek se vztahuje tříletá záruka společnosti worksharp. Záruka se vztahuje na spotřebitelské, nikoliv průmyslové nebo komerční použití.

registrujte si svou záruku online na www.worksharptools.com.

ZÁKLADY BROUŠENÍ

JAKÝ ÚHEL A PROČ?

Naše doporučení jsou založena na našich rozsáhlých testech a třech hlavních faktorech:

- optimalizace úhlu ostří pro zamýšlený účel nože
- optimalizace udržení ostří nože
- rychlost procesu broušení

PROČ JE KONVEXNÍ VÝBRUS VÝHODNĚJŠÍ?

Testování použitá typů ostří nás naučilo, že konvexní hrana je lepší. Hladká hrana s poloměrem nemá "ramena" a tak vytváří menší odpor při řezání. Konvex také poskytuje více oceli za hranou, ostří je tedy odolnější. A konečně, naše konvexní metoda postupně ztenčuje úhel při broušení, zatímco broušené čepele s plochým výbrusem se při opakovaném broušení stávají silnějšími s tupějším úhlem.

PROCES BROUŠENÍ



TOVÁRNÍ VÝBRUS OSTŘÍ

Většina nožů má plochý výbrus z výroby a má menší výšku úkosu, nebo plochu.



VYTVOŘENÍ KONVEXNÍHO OSTŘÍ

Přebroušení do menšího úhlu a vytvoření konvexu vyžaduje čas. Buďte trpěliví a ujistěte se, že jste dosáhli vytvoření otřepu.



← OTŘEP

POKRAČUJTE K DALŠÍ ZRNITOSTI

Naostřete jednu hranu nože, dokud nevznikne otřep po celé délce ostří. Poté bruste druhou stranu čepele a opět do vytvoření otřepu pak již přejděte na jemnější zrnitost.

ZMĚNY ÚHLU - CO OČEKÁVAT PŘI SNÍŽENÍ ÚHLU

TRVÁNÍ : Pokud brousíte nůž do úhlu menšího než je tovární broušení, měli byste počítat s tím, že tento proces bude trvat déle. Je to způsobeno množstvím materiálu, který je třeba odstranit aby se ostří ztenčilo.

VÝŠKA ZKOSENÍ : Pokud zmenšujete úhel ostří, měli byste také počítat se změnou vzhledu ostří. Zkosená broušená hrana se zvětší a vytvoří větší povrchovou plochu.

NEJRYCHLEJŠÍ ZPŮSOB OSTŘENÍ

RYCHLÉ OSTŘÍ

outdoorový nůž : úhel = 25° | nastavení rychlosti = 2/4

- **X65**: 6-10 protažení jedné strany, pak **X22** (2 protažení na stranu)

kuchyňský nůž : úhel = 20° | nastavení rychlosti = 2

- **X65**: 4-8 protažení jedné strany, pak **X22** (2 protažení na stranu)

OSTŘÉ JAKO ŽILETKA

outdoorový nůž : úhel = 25° | nastavení rychlosti = 2/4

- **X65**: 6-10 protažení jedné strany, pak **X4** (10 protažení na stranu)

kuchyňský nůž : úhel = 20° | nastavení rychlosti = 2

- **X65**: 4-8 protažení jedné strany, pak **X4** (10 protažení na stranu)

VELMI OSTŘÉ SE ZRCADLOVÝM LESKEM

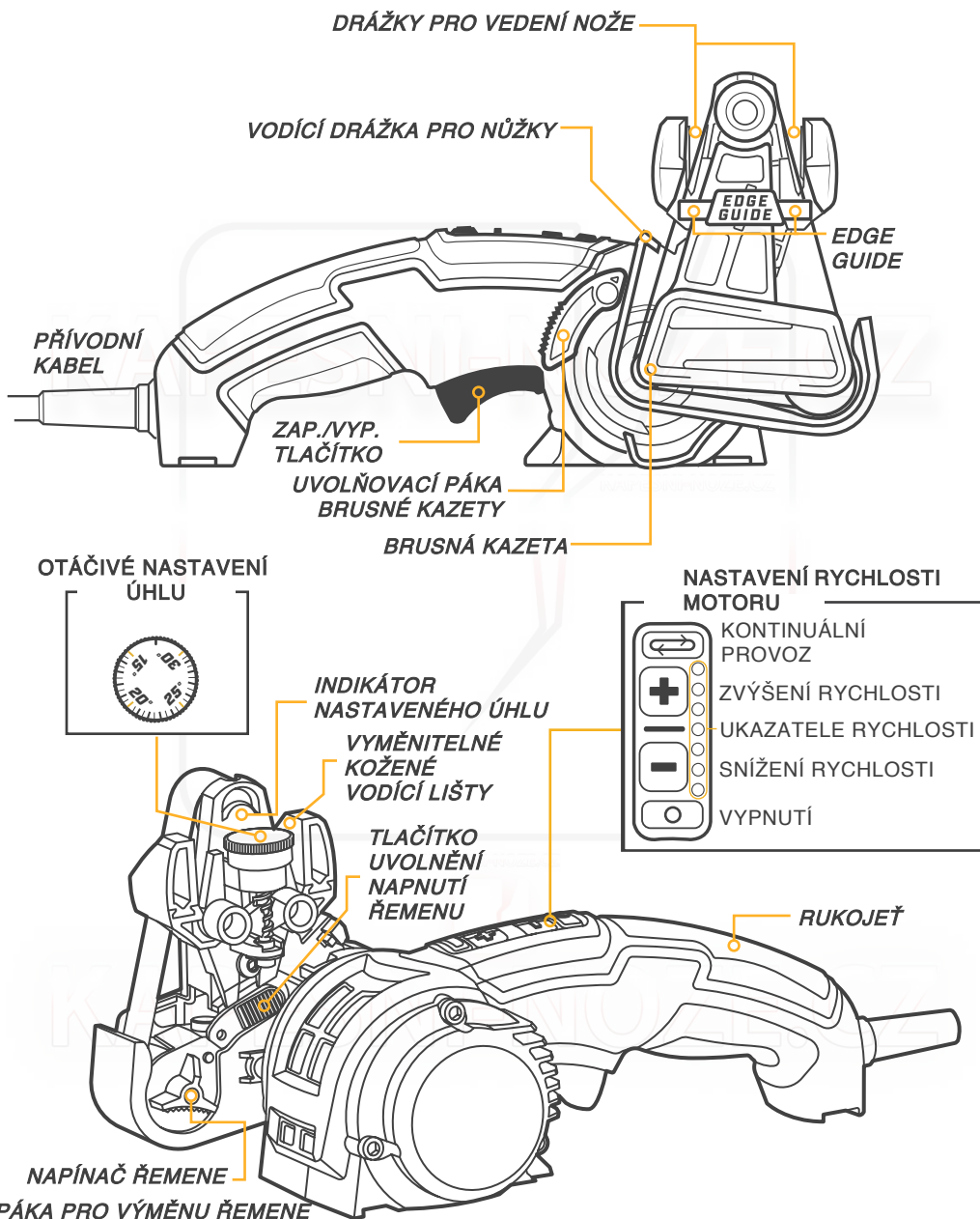
outdoorový nůž : úhel = 22.5° | nastavení rychlosti = 2/4

- **X65**, pak **X22**, pak **X4** (10 protažení na stranu)

kuchyňský nůž : úhel = 17.5° | nastavení rychlosti = 2

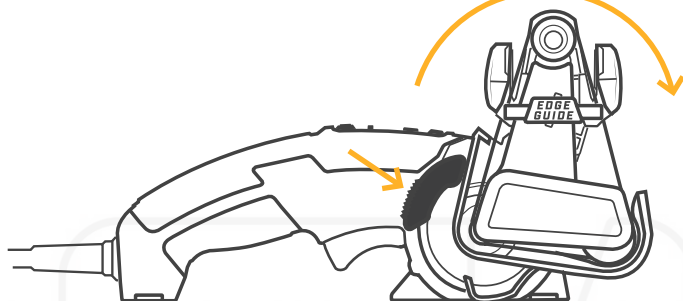
- **X65**, pak **X22**, pak **X4** (10 protažení na stranu)

SEZNÁMENÍ S BRUSKOU KEN ONION



1. POLOHY KBRUSNÉ KAZETY

Stiskněte a podržte páku pro otáčení brusné kazety a otočte kazetu nahoru ve směru hodinových ručiček do polohy SHARPEN (ostření), nebo GRIND (obrušování)



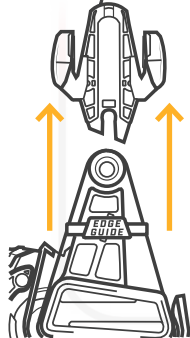
PARKED*
zaparkovaná pozice*



SHARPEN
ostření



GRIND**
obrušování**

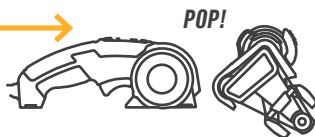
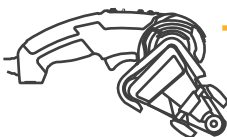


*** ⚠ Warning! Nespouštějte přístroj, pokud je kazeta v zaparkované pozici.**

**** pro pozici obrušování sejměte úhlové vodítko tak, že jej vytáhnete přímo nahoru a ven. Otočte boční vodítko do svislé polohy.**

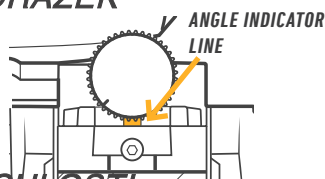
DEMONTÁŽ KAZETY PRO PŘIPOJENÍ DALŠÍCH NÁSTAVCŮ

- vyjměte pás z kazety na broušení (strana 13)
- stiskněte a podržte zajišťovací páčku a otočte kazetu.
- demontujte kazetu tahem směrem ven v této pozici.
- najděte stejnou polohu pro opětovnou instalaci brusné kazety.



2. NASTAVENÍ ÚHLU VODÍCÍCH DRÁŽEK

15° - 30° v krocích 1/2°. Úhel se měří na každé straně nože (např. 20° na každé straně odpovídá 40° celkovému úhlu). Vyrovnajte požadovaný úhel s indikační čarou na vodítku.



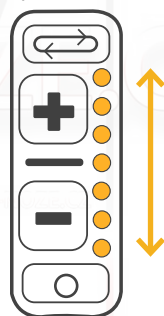
3. NASTAVENÍ REGULÁTORU RYCHLOSTI

REŽIM NEUSTÁLÉHO CHODU MOTORU (KONTINUÁLNÍ PROVOZ)

: Stiskněte vypínač a zmáčkněte tlačítko nad ovladači rychlosti pro nastavení nepřerušovaného chodu motoru.

Za pomoci tlačítek plus (+) a minus (-) se mění rychlost bruného pásu. SFM = Surface Feet Per Minute - povrchová rychlost ve stopách za minutu.

- **nejnižší:** 1 kontrolka 525 SFM
- **nížká:** 2 kontrolky 780 SFM
- **nížší střední:** 3 kontrolky 1050 SFM
- **střední:** 4 kontrolky 1300 SFM
- **středně vysoké:** 5 kontrolky 1575 SFM
- **vysoké:** 6 kontrolky 1830 SFM
- **nejvyšší:** 7 kontrolky 2100 SFM



4. INFORMACE O BRUSNÝCH PÁSECH

název pásu	zrnitost	barva	použití
Extra-Coarse	P120	ČERVENÁ	extra hrubý pro opravy nožů
Coarse	X65	TMAVĚ ŠEDÁ	hrubý pro tvarování nožů
Medium	X22	SVĚTLE ŠEDÁ	střední zrnitost pro broušení
Fine	X4	BÍLÁ	jemný brusný pás pro ostření nožů a nůžek
Extra-Fine	6000	FIALOVÁ	extra jemný pro zubaté ostří a vyvrhovací nože

Rozměry brusného pásu : ¾" x 12" - tedy 1.9cm x 30.5cm

- Technicky vyvinuté brusivo má delší životnost a mělo by splňovat Vaše požadavky na ostření
- Pro nejlepší výkon a životnost udržujte pásy čisté a suché.
- Zrnitost pásu je uvedena na vnitřní straně (μ =micron)

Pásy odpovídají zrnitostí cca: **X65 (P220) | X22 (P1000) | X4 (P3000)**

Upozornění: Používejte pouze brusiva doporučená pro tento přístroj v souladu s těmito pokyny.

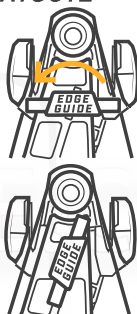
OPOTŘEBENÍ BRUSNÉHO PÁSU : Změna barvy pásu není známkou opotřebení. Pásky při opotřebovávání stále odhalují nové brusivo. Použité pásky mohou vyžadovat delší brusný čas, budou však ale i nadále odstraňovat materiál. Tyto pásky vydrží déle, než si myslíte. Používejte je tak dlouho, dokud budou materiál odstraňovat.

5. VODÍCÍ LIŠTA (EDGE GUIDE)

KDY A PROČ POUŽÍVAT VODÍTKO PRO VEDENÍ

- Většina kapesních nožů mají kratší čepele, zesílené části, kapesní klipy, které brání plnému vložení čepele na brusivo.
- Je vhodné podepřít tímto EDGE GUIDE spíše delší nože, filetovací a nebo kuchyňské, pro vyšší stabilitu posunu po běžícím pásu.

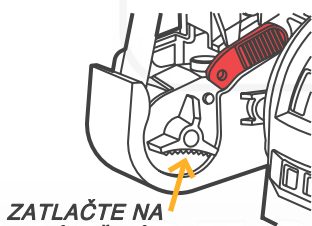
POVYTÁHNĚTE A
NATOČTE



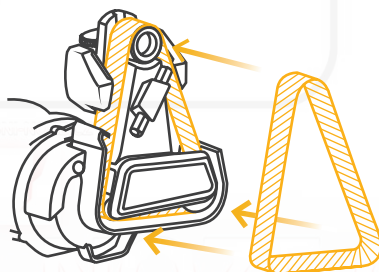
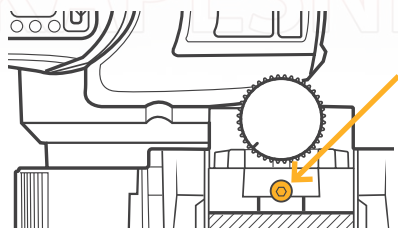
6. VÝMĚNA PÁSKU

Vytlačte páčku pro napínání / výměnu pásu aby se zajistila na svém místě a uvolnila tak napínaný pás. Ten můžete poté vytáhnout. Jiný požadovaný pás vložte stejným způsobem, ujistěte se že je pásek uvnitř přírub pro vedení pásů. Stiskněte poté červené tlačítko pro uvolnění napínače pásu zpět do napnuté polohy.

*Pro snazší výměnu řemene položte nástroj na zadní stranu a otočte EDGE GUIDE stranou, aby nepřekážel nasazování řemene.



ZATLAČTE NA
NAPÍNAČ PÁSU PRO
JEHO POVOLENÍ

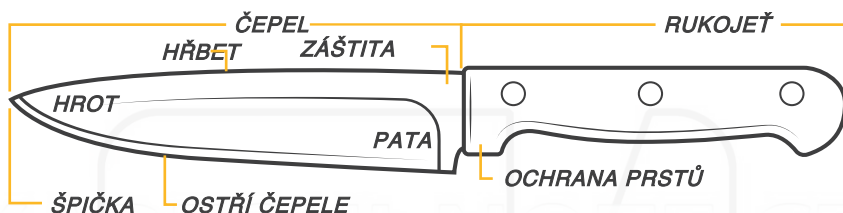


OTOČTE ŠROUBEM PRO SEŘÍZENÍ
VEDENÍ PÁSU

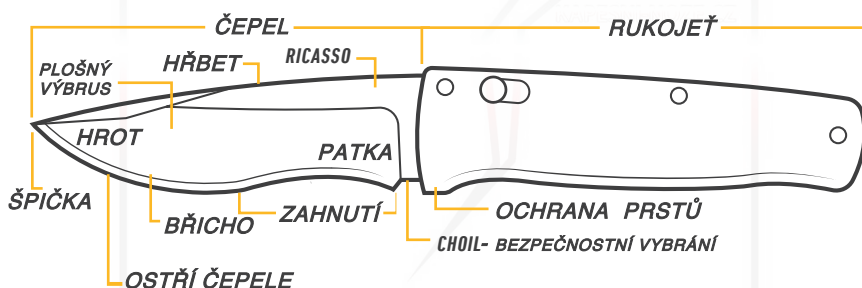
SEŘÍZOVÁNÍ PÁSU: Otáčením nastavujete vychylování běhu pásu tak, aby byl veden ve středu přírub.

ANATOMIE NOŽE

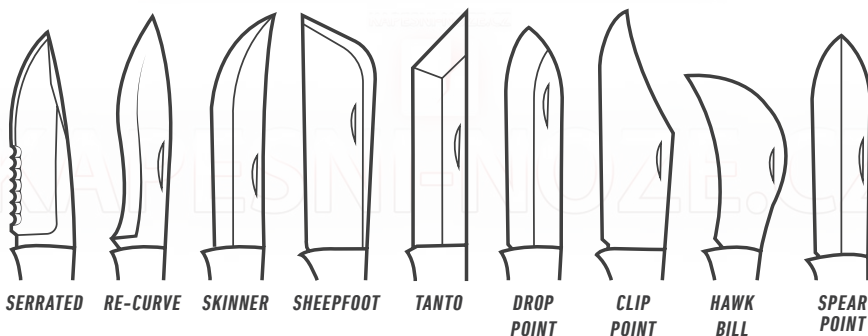
KUCHYŇSKÝ NŮŽ



OUTDOOROVÝ / ZAVÍRACÍ NŮŽ



TVARY OSTŘÍ



REFERENČNÍ TABULKA

KUCHYŇSKÉ NOŽE

RYCHLOST TAHU 2,5 CM ČEPELE ZA VTEŘINU • POUŽIJTE EDGE GUIDE

	ÚHEL	RYCHLOST pásu	X65	X22	X4	6000
evropský	20°	2-3	4-8	4-8	10	0
japonský	16°	2-3	0	4-8	10	0
univerzální	20°	2-3	4-8	4-8	10	0
sekáček	30°	5-6	4-8	2-8	0	0
na chleba	X	2-3	0	0	0	2
			počet tahů na jednu stranu			

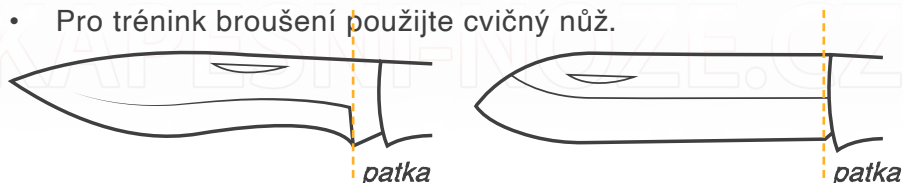
OUTDOROVÉ A ZAVÍRACÍ NOŽE

RYCHLOST TAHU 2,5 CM ČEPELE ZA VTEŘINU • BEZ UŽITÍ EDGE GUIDE

	ÚHEL	RYCHLOST pásu	X65	X22	X4	6000
zavírací	25°	2-4	6-10	6-10	10	0
lovecký	25°	2-4	6-10	6-10	10	0
filetovací	20°	2-4	6-10	6-10	10	0
zubatý	X	2-3	0	0	0	2
vyvrhovací	X	3-5	0	0	0	2
			počet tahů na jednu stranu			

NEJLEPŠÍ TECHNIKY:

- Přeastřování pouze za pomoci pásu X4.
- Pro dosažení nejlepších výsledků kopírujte tvar původního výbrusu nože.
- Používejte EDGE GUIDE pro dlouhé a flexibilní nože.
- Pro trénink broušení použijte cvičný nůž.



umístěte patku nože k pásu při vypnutém motoru

OSTŘENÍ OUTDOOROVÝCH NOŽŮ

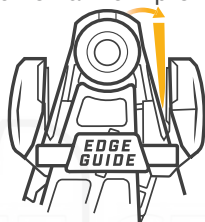
Doporučené nastavení úhlu, výběr pásu, počet tahů, rychlost naleznete v části 4 a v tabulce broušení.

1. VLOŽTE ČEPEL DO VODÍCÍHO PRVKU

Při vypnutém napájení vložte čepel do pravé strany vodícího zařízení pro ostření až po začátek ostří u rukojeti.

Umístěte nůž na spodní část vodící drážky a opřete jej o vnější vodítko s nastaveným úhlem.

Nevyvíjejte tlak na vodící lištu, ta slouží pouze jako referenční bod pro polohu čepele. Používejte pouze lehký tlak pro nejlepší výsledky.

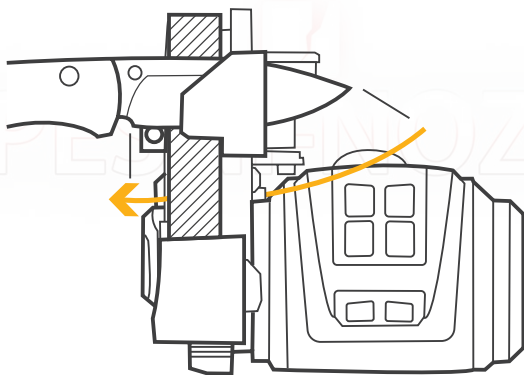


2. ZAPNĚTE NAPÁJENÍ A VYTAHUJTE NŮŽ

Při vypnutém napájení a čepeli umístěné ve vodítku současně stiskněte vypínač a začněte vytažovat čepel podélně rovnoměrně vodítkem rychlostí cca 3cm za sekundu.

Při tažení nože sledujte křivku ostří. Pokuste se udržovat řeznou hranu ve stejné svislé poloze. Používejte pouze váhu čepele - netlačte na vodítko. Uvolněte napájecí tlačítko jakmile se dostanete špičkou nože přibližně do středu pásu.

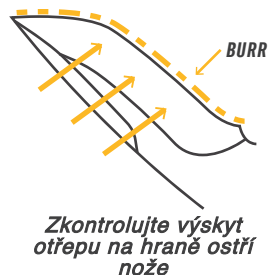
Věnujte pozornost správnému nastavení úhlu pro vaše nože. Ujistěte se, že používáte správný úhel pro každý nůž.



3. OPÁKUJTE A KONTROLUJTE OTŘEP

Pokračujte v ostření na stejné straně vodítka. Po každých 2-3 tazích zkontrolujte zdali již nevznikl otřep po celé délce ostří.

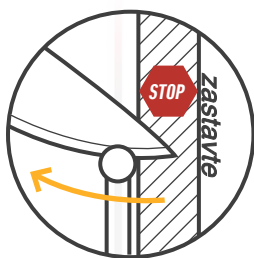
Ostřete až do doby výskytu otřepu po celé délce ostří. Tento krok nepřeskakujte.



Pokračujte stejný počet tahů i na druhé straně čepele / brousícího vodítka. Jakmile je hrana ostří vytvořena, pokračujte postupně jemnějšími pásy, opět střídavě obě strany ostří. Střídání stran rychleji a snáze odstraní otřepy a zjemní ostří.

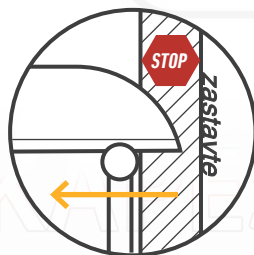
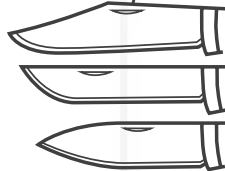
Ideální kombinace počtu tahů a volby jemnosti brusných pásků naleznete v tabulce pro broušení.

Vyhňte se zaoblení špičky, snažte se zachovat tovární tvar a výbrus nože.



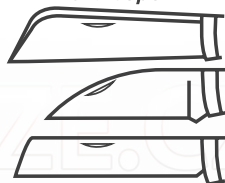
Sledujte křivku čepele tak aby hrana zůstala pokud možno kolmo k pásu, vypněte napájení jakmile se hrot přiblíží k polovině pásu.

Tuto techniku použijte u těchto tvarů čepelí



Protahujte rovně skrz vedení a při tažení nezvedejte rukojeť nože. Vypněte napájení jakmile se špička přiblíží cca k polovině pásu.

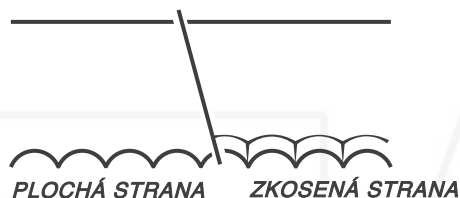
Tuto techniku použijte u těchto tvarů čepelí



⚠ Varování: *Nepoužívejte nadměrný tlak při broušení a nechte brusné pásy pracovat za Vás a vyvíjejte pouze velmi mírný tlak.*

BROUŠENÍ ZOUBKOVANÝCH NOŽŮ

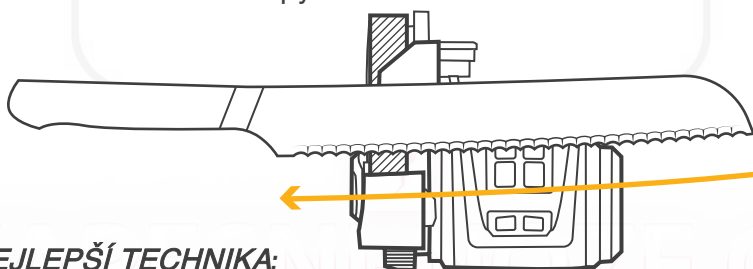
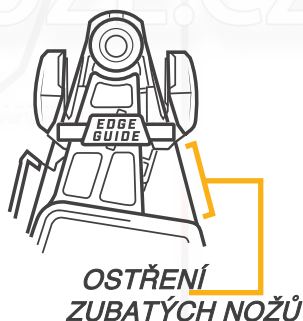
*Většina zoubkovaných nožů má na čepeli plochou stranu, **OSTŘETE POUZE TUTO STRANU***



*Pro zachování řezivých zoubků používejte pouze pásek jemnosti **6000** **OSTŘENÍ ZOUBKOVANÝCH NOŽŮ.***

Položte plochou stranu čepele vně vodících podpěr tak, aby plochá strana zoubků byla u pásu. Nastavte rychlost na 2 kontrolky a nožem plynule potahujte, celé protažení by mělo trvat cca 8 vteřin.

Opakujte dokud na ploché straně nezůstanou žádné otřepy.



NEJLEPŠÍ TECHNIKA:

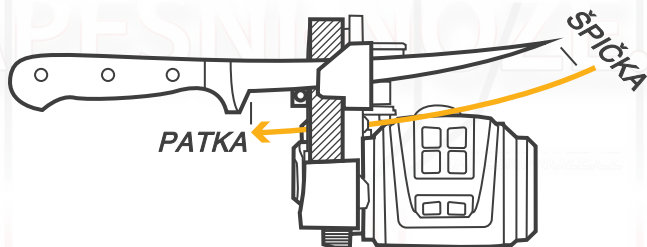
Zoubkované nože lze brousit s nasazenou vodící lištou na broušení nožů, nebo i sundanou pokud je výška nože příliš vysoká.

Zoubkované nože umísťujte pouze na pravou stranu kazety, aby pás běžel směrem dolů ve směru ostří, v opačném případě riskujete poškození pásu.

OSTŘENÍ FILETOVACÍCH NOŽŮ



Doporučené nastavení úhlu a rychlosti pásu najdete v tabulce pro broušení. Jinak je ostření podobné jako u ostatních nožů. Použijte EDGE GUIDE který pomáhá podepřít tyto dlouhé čepele aby bylo zajištěno rovnoměrné ostření po celé délce hrany. Při broušení vyvíjejte jemný tlak, aby nedocházelo k pružení a ohýbání čepele nože.



OSTŘENÍ VYVRHOVACÍCH HÁKŮ

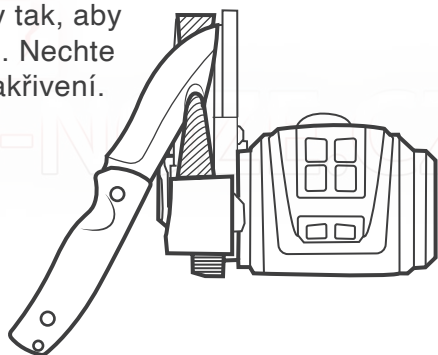


POUŽÍVEJTE POUZE 6000 nejjemnější pásek.

Umístěte zakřivení vyvrhovacího háku nad pás na pravé straně kazety tak, aby se pás pohyboval směrem dolů. Nechte tento úzký pásek přizpůsobit zakřivení. Bruste 2-4 sekundy.

DOPORUČENÍ:

Umístěte hák na sestupnou - pravou stranu pásu. Zabráníte poškození a prořezání pásu.



BROUŠENÍ KUCHYŇSKÝCH NOŽŮ

Doporučené nastavení úhlu, počet tahů a rychlost nastavení pohybu pásu najdete v tabulce pro ostření.

VĚTŠINA KUCHYŇSKÝCH NOŽŮ BY MĚLA BÝT OSTŘENA S EDGE GUIDE.

BEZ PATKY



S PATKOU



1. UMÍSTĚTE ČEPEL DO VODÍTKA

Při vypnutém přístroji umístěte čepel do vodítka až k patce. Opřete o vnější vodítko.

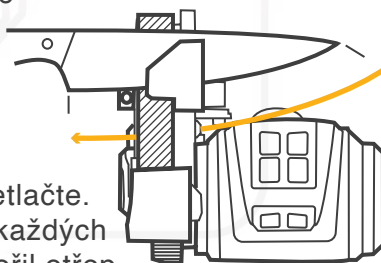


2. ZAPNĚTE NÁSTROJ A VYTAHUJTE NŮŽ

Z vypnutého stavu brousek zapněte a zároveň začněte povytahovat nůž opět od patky směrem ke špičce nože.

Kopírujte tvar nože.

Používejte pouze váhu čepele a netlačte. Pokračujte v opakování tahů a po každých 2-3 tazích zkontrolujte zda se vytvořil ořep po celé délce ostří, poté opakujte stejný počet tahů na druhé straně čepele.



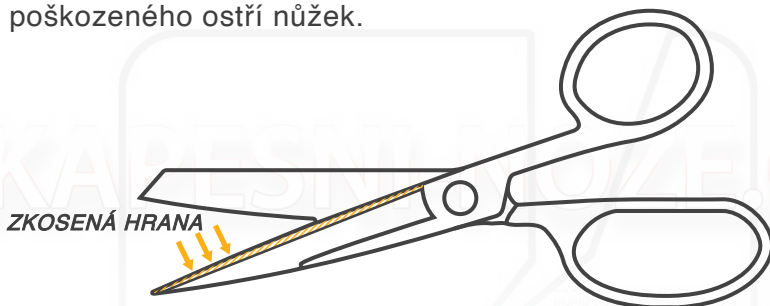
S jemnějšími pásy střídejte strany po každém protažení, pro minimální tvorbu ořepu a jemnějšího ostří.

OSTŘENÍ NŮŽEK

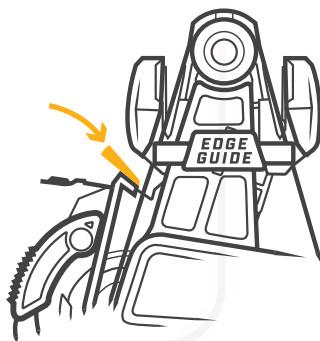
Ostřete POUZE zkosenou stranu nůžek. Jako snadnou pomoc si označte tuto zkosenou stranu černým značkovačem, usnadní to kontrolu správného nabroušení.

Použijte **6000** jemný pásek rychlostí 4 pro přeastření.

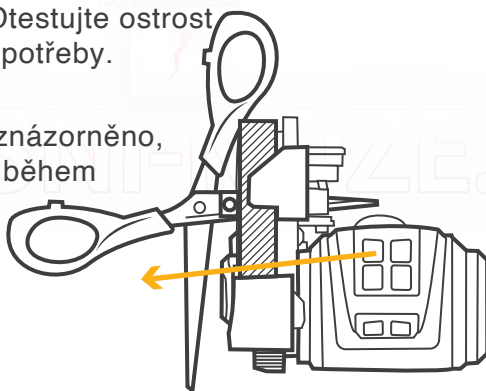
Použijte **X22** hrubší pásek s rychlostí 4 pro nabroušení poškozeného ostří nůžek.



Jakmile je čepel nůžek správně umístěna v ostřícím vodítku, stisknete vypínač a současně rovnoměrně táhnete čepel nůžek vodítkem rychlostí cca 3cm za vteřinu. Opakujte ještě 1-2x nebo dokud se značkovač z ostří neodstraní. Opakujte na druhé čepeli nůžek. Obroušení značkovače značí souměrné obroušení čepule. Otestujte ostrost nůžek a brušte dle potřeby.



Nůžky držte jak je znázorněno, aby čepele zůstaly během broušení otevřené.



BROUŠENÍ, LEŠTĚNÍ, ODSTRAŇOVÁNÍ OSTRÝCH HRAN

Sejměte vodící lištu pro broušení. Před broušením se ujistěte, že je vodítko ostří v parkovací poloze a že bylo odstraněno vodítko broušení nožů.

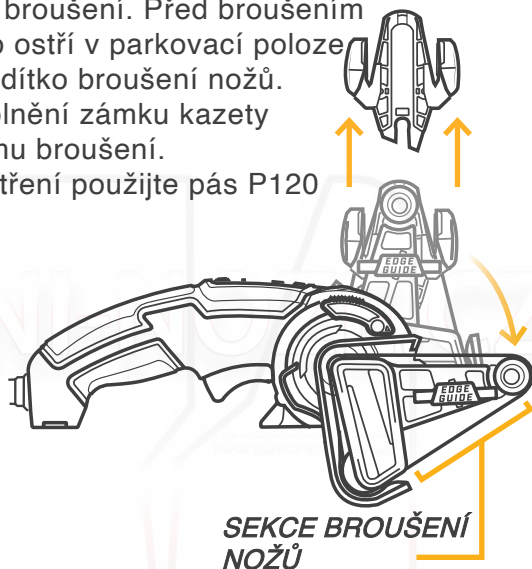
Stiskněte páčku pro uvolnění zámku kazety a otožte kazetu do režimu broušení.

Pro lehké broušení a ostření použijte pás P120 a rychlost 6.

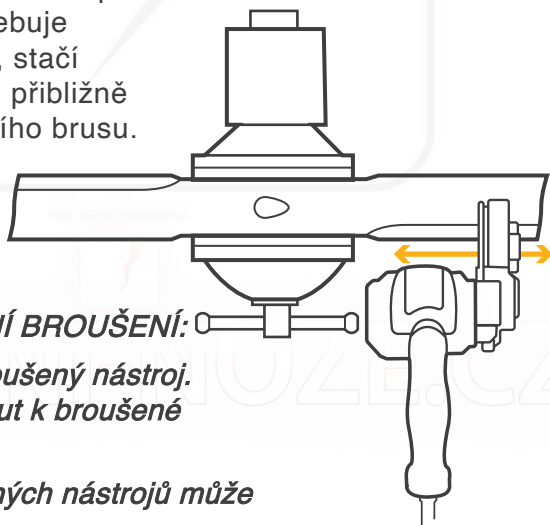
⚠ UPOZORNĚNÍ:

Volné předměty se mohou zachytit v pohyblivých částech.

⚠ Chraňte se před zraněním.



POZNÁMKA: Přebroušování např. čepelí sekaček nepotřebuje přesné nastavení úhlu, stačí brusný pás přiložit pod přibližně stejným úhlem původního brusu.



RADA PRO EFEKTIVNÍ BROUŠENÍ:

Vždy pevně upněte broušený nástroj. Stačí nechat pás přilnout k broušené hraně.

Obnova silně poškozených nástrojů může trvat déle.



WORK SHARP
210 E Hersey St.
Ashland OR 97520
USA

Phone: 1 (800) 597-6170
Fax: 1 (541) 552-1377
Email: info@worksharptools.com
Visit: Worksharptools.com

WORK SHARP® is a registered trademark of Darex, LLC