

Speciální bruska nožů pro HORECA gastronomii **TORMEK T-2**

Původní návod k používání



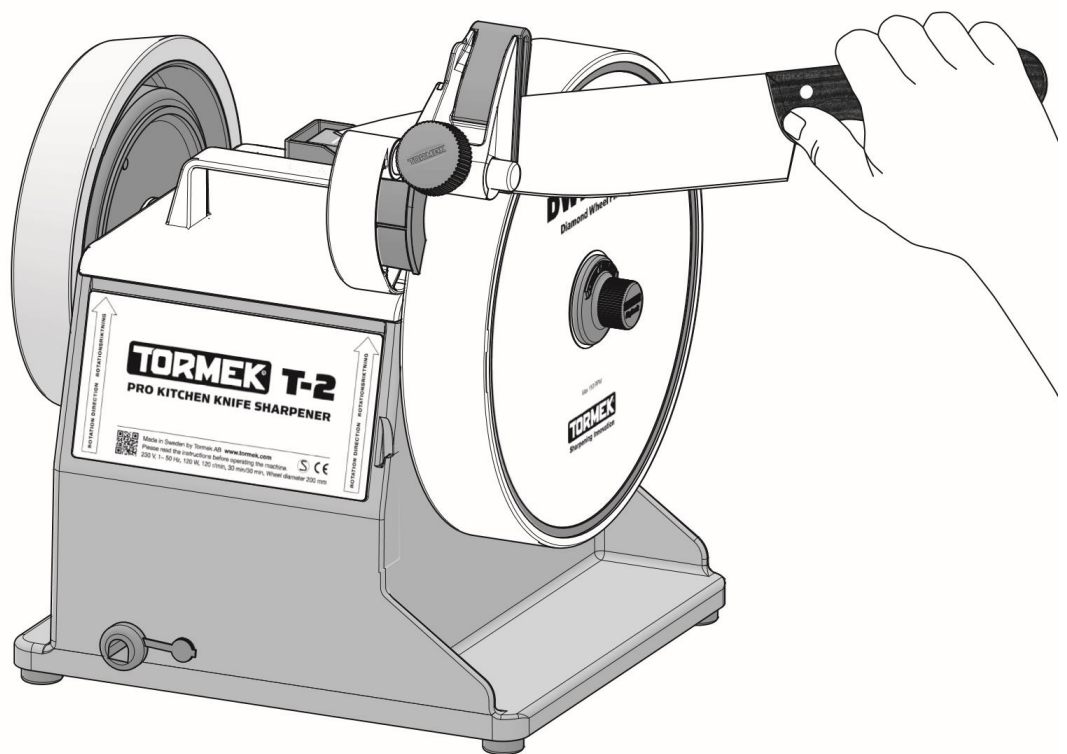
Výhradní dovozce pro ČR a SR:
Oblastní průmyslový podnik Polička, a.s.
Starohradská 396, PSČ 572 01 Polička, CZ

Telefon: +420 461 722 130
Fax: +420 461 725 257
E-mail: opp@opp.cz
Internet: www.opp.cz

TORMEK®
Sharpening Innovation

MADE IN SWEDEN

TORMEK® T-2



Ostření nožů pro profesionální kuchyň

Bruska nožů Tormek T-2 byla vyrobena tak, aby vyhovovala potřebám profesionální kuchyně pro efektivní pracovní postup a dostatečné naostření. Koncept je dalším krokem ve vývoji diamantového brusného kamene, který v kombinaci s možností přesného nastavení úhlu ostří umožňuje snadné dosažení profesionálního naostření, kdykoli a kdekoli to potřebujete.

Rozměry stroje: Šířka 240 mm, Hloubka 210 mm, Výška 285 mm. **Váha stroje:** 6,3 Kg.

Brusné kolo: Tormek diamantové kolo jemné DWF-200, Ø 200×40 mm, 120 ot/min., Točivý moment 8,4 Nm. **Lapovací kolo:** Ø 160×30 mm, Rám: litý zinek, obal z ABS nárazuodolný plast, **Motor:** Průmyslový jednofázový, 120 W (příkon) 230 V, 50 Hz nebo 115 V, 60 Hz.

Doporučeno ostřit 30 minut z jedné hodiny. Bezúdržbový stroj. Tichý chod, 54 dB.

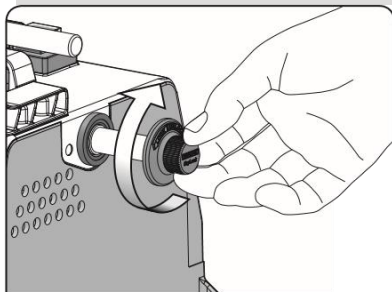
Životnost 10 000 provozních hodin. **Záruka:** 7 let. Při použití pro profesionální brousící služby 2 roky.

Maximální Šířka Tloušťka ostří velikost nože: 14–60 mm Max 3,5 mm

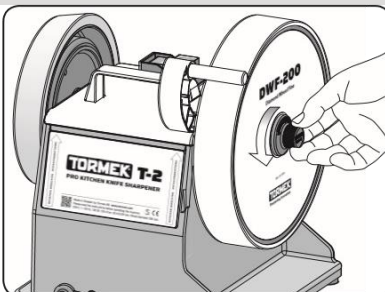


Počáteční nastavení brusky

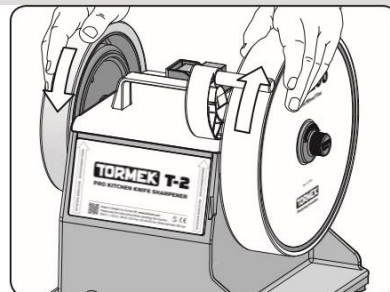
1. Nasazení diamantového kotouče



Povolte rukou levotočivou samootahovací plastovou matku.

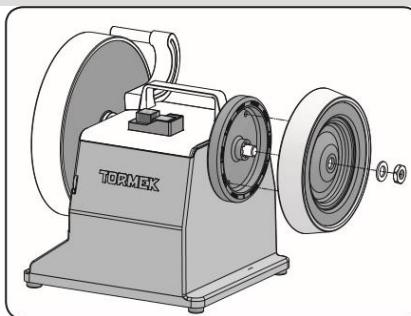
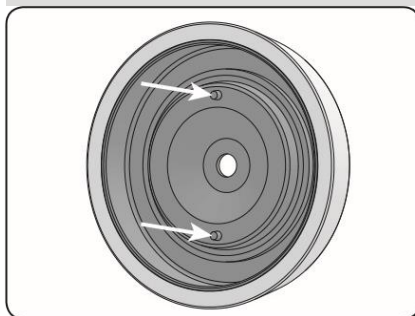


Nasazení kotouče: Nasadte kotouč na hřídel a otočte rukou proti směru hodinových ručiček. Při ostření se brusné kolo automaticky samo dotáhne.



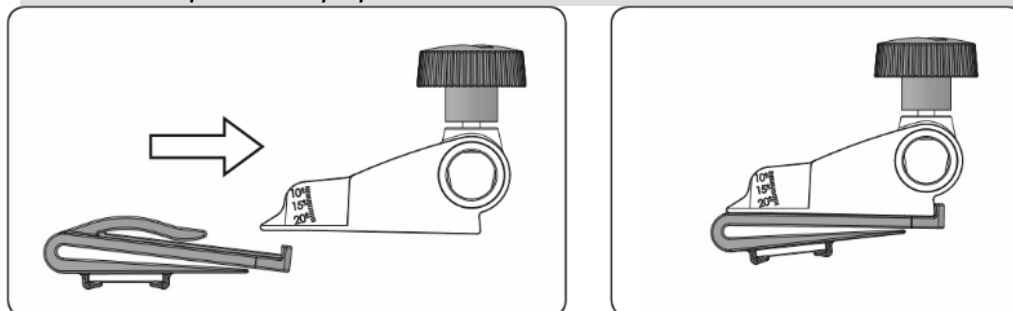
Sundání kotouče: Otočte kotoučem rukou po směru hodinových ručiček a zároveň držte lapovací kolo. Samootahovací plastová matice se automaticky sama povolí.

2. Nasazení lapovacího kola

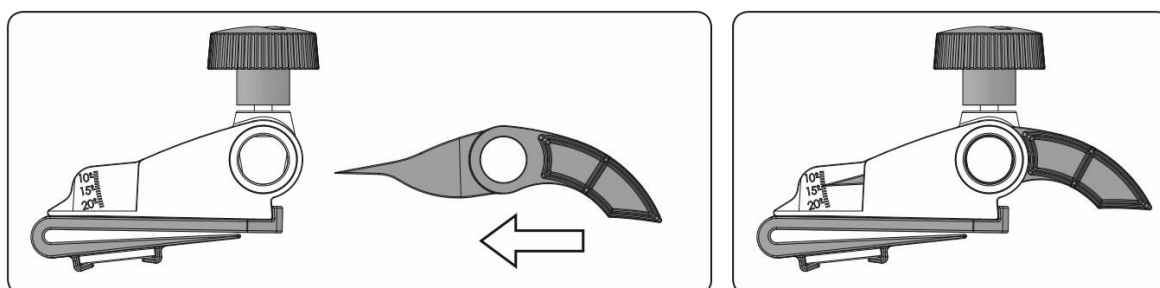


Přesvědčte se, že hroty, přenášející pohon z hnacího kola na kolo lapovací, zapadly.

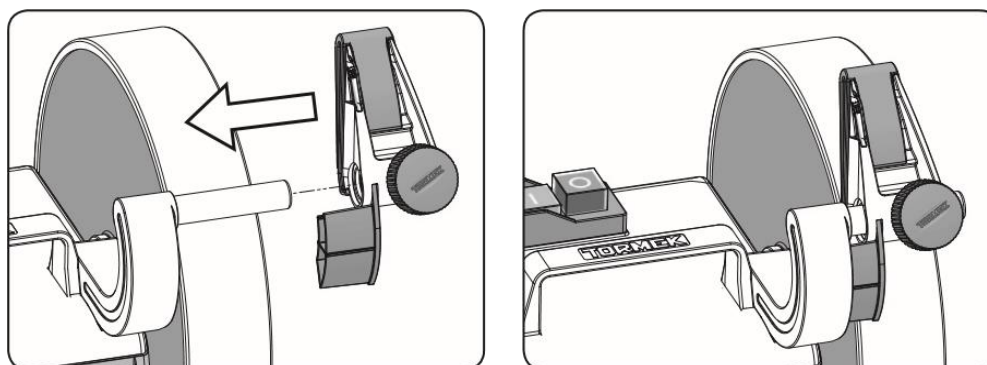
3. Montáž upínacího přípravku



4. Montáž ukazatele úhlu



5. Umístění přípravku na osu



Důležitá informace ohledně diamantového brusného kola !

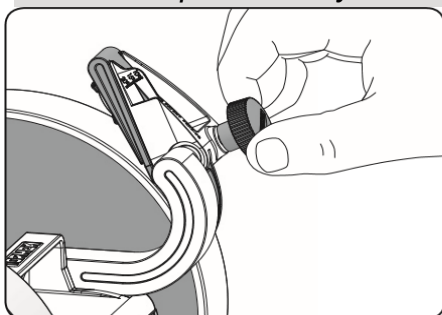
Vždy před broušením nože dobře očistěte, jinak riskujete, že pozměníte funkci brusného kola.

Při prvním použití nového diamantového brusného kola se bude jevit diamantový povrch brusného kola jako agresivní, ale po krátké chvíli se diamantové krystaly stabilizují na stálou úroveň a budou vytvářet jemný povrch. Tento proces trvá obvykle asi 2-5 broušení.

Když to bude nutné, tak očistěte vaši brusku saponátem na nádobí a nylonovým kartáčkem. Mějte brusku uloženou na suchém místě.

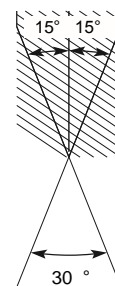
Návod k broušení

1. Nastavte požadovaný úhel ostří

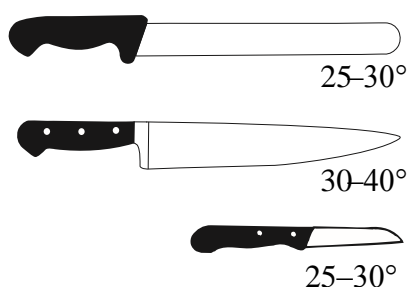


15° nastavení nám dá 30° řezného úhlu broušeného nože.

Tip: Ušetříte čas broušení a prodloužíte životnost vašich nožů, když budete své nože brousit pokaždé na stejný úhel ostří. V tomto případě budete pokaždé obrušovat jen minimální množství oceli z ostří nože.



Doporučené úhly ostří nožů



Příklad úhlu ostří a výsledek. Běžný úhel ostří nože v kuchyni je 30°, takže nastavte ukazatel úhlu broušení ostří na 15° na každé straně nože, což vám dá dohromady 30° ostří nože.

Jaký úhel ostří nože zvolit?

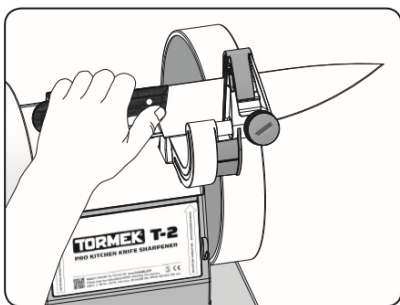
Obecně platí, že menší úhel ostří poskytuje ostřejší ostří, ale je citlivější na otupení a větší úhel dává ostří silnější a déle držící a je odolnější. Například nůž, který budeme používat na maso, by měl mít větší úhel ostří, než tenčí filetovací nůž nebo nůž na zeleninu. Na nastavení vhodného úhlu ostří má také vliv složení oceli ostří (jeho tvrdost). Obecně platí, že vysoká kvalita oceli čepel nože drží ostrost déle než čepel nože s menší kvalitou oceli čepel.

Například Japonské nože jsou ostřeny většinou na menší úhel ostří než Evropské nože. Jestliže se jedná o nůž, který se ostří jen z jedné strany, tak je vhodný úhel ostří mezi 20-25°.

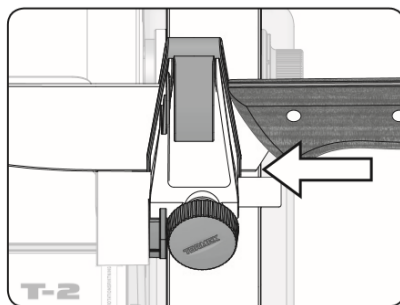
2. Umístění nože v přípravku a začátek ostření



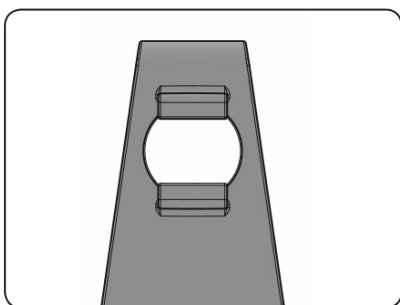
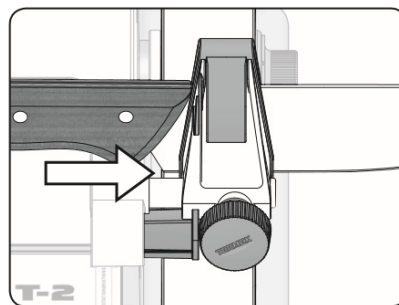
Nejprve se ujistěte, že je nůž čistý. Spusťte stroj. Umístěte nůž do přípravku a přesuňte jej směrem dolů k brusnému kotouči. Nůž posunujte rovnoběžně nad brusným kotoučem a použijte lehký tlak. Zajistěte, aby byl nůž v kontaktu s celou šířkou kola. Postupujte podle tvaru nože. Nechte vodítko určovat úhel. 2-3 otáčky brusného kotouče jsou obvykle dostačující, pokud ostříte nůž na stejný úhel ostří jako minule.



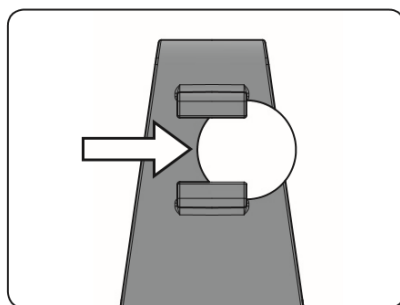
Druhou stranu nože naostřete stejným způsobem.



V případě, že rukojeť nože zavazí broušení – povolte přípravek a nastavte tak, aby ostří celého nože dosedalo bez odporu na brusný kotouč.



Abychom udrželi diamantové kolo čisté, je na zadní straně přípravku připevněn magnet. Při ostření shromažďuje částice odbroušené oceli.

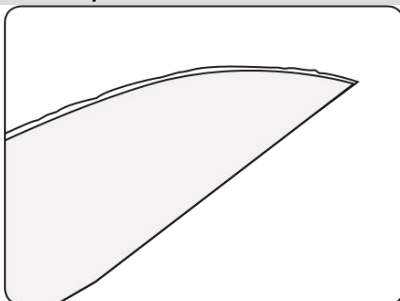


Když by jste měli pocit, že magnet překáží vašemu ostření (některé nože mohou mít tendenci se k němu takzvaně přilepovat), můžete ho snadno oddělat.

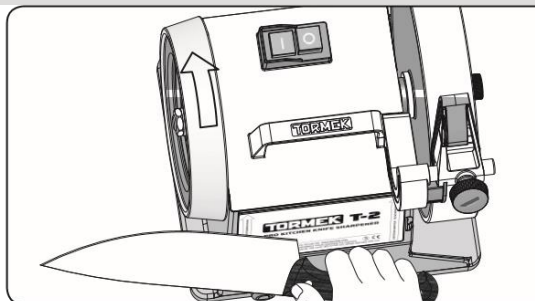
Poznámka Odbroušený prach ulpívající na kotouči může někdy způsobovat malé škrábance na noži. V tomto případě použijte ochranný papírek, který je součástí balení stroje, aby jste tomu předešli.

Podívejte se na instruktážní obrázek Str. 9

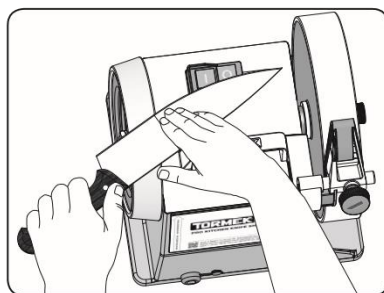
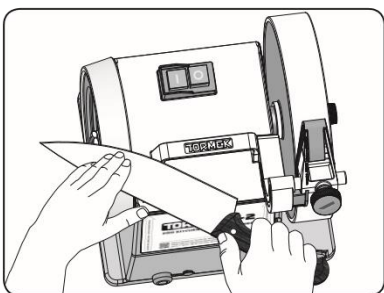
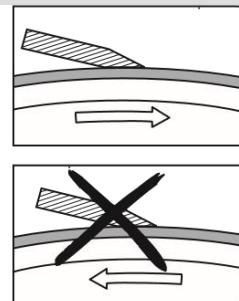
3. Zalapování k finálnímu dokončení naostření



Po ostření se vytvoří mikro ostřinky na řezné hraně ostří, které je třeba zalapovat na lapovací kole, aby bylo pro použití dosaženo ostrého a hladkého ostří nože.



Než začnete lapovat, ujistěte se, že se lapovací kolo otáčí směrem od ostří, jinak dojde k zaseknutí nože do lapovacího kola.



Ostřinka na hraně ostří se může někdy (v závislosti na kvalitě oceli) ohýbat na jednu stranu a potom na druhou, proto je lepší někdy lapovat mezi stranami střídavě. Jestliže by se Vám nepodařilo odstranit ostřinku, tak se nůž může jevit jako tupý, i když je „čerstvě nabroušený“.

Pohybuje nožem ze strany na stranu. Dávejte pozor, aby jste ne zvolili příliš velký úhel nebo ztupíte nůž. Obvykle stačí dva přejezdy nože po jedné a po druhé straně. Nyní máte ostrý nůž!

Bezpečnost při broušení

Broušení a ostření

- Tormek T-2 je zkonstruován k broušení kuchyňských nožů, proto používejte tento stroj jen k tomu, k čemu je určen. Postupujte dle návodu k obsluze.
- Používejte jen originální doplňky Tormek. Používání neoriginálních doplňků než jsou doporučeny může být nebezpečné pro jejich uživatele.
- Přípravek pro broušení na bruskách Tormek je speciálně vyvinut pro brusky Tormek a neměl by být používán na jakýchkoli jiných bruskách.
- Nesnažte se práci na brusce Tormek urychlit. Bude dělat svou práci lépe a bezpečněji tempem, pro které je sestrojena.
- Přesvědčte se, že jsou vaše ruce při broušení na brusce Tormek suché a zbavené mastnoty a oleje.
- Nenoste rozevláté oblečení, rukavice, kravaty, prstýnky, náramky atd., cokoli co by mohly zachytit pohyblivé části stroje.
- Zakryjte a důkladně si upevněte dlouhé vlasy a noste protiskluzovou obuv.
- Používejte brusku na bezpečné, vyvážené a důkladně upevněné podložce.
- Zamezte kontaktu brusky s uzemněnými předměty (jako například: vodovodními trubkami, radiátory, lednicemi, kuchyňskými sporáky atd.).
- Držte ruce a prsty pryč od oblasti mezi brousícím přípravkem a brusným kolem.
- Přesvědčte se, že máte nad svou prací vždy plnou kontrolu. Používejte zdravý rozum a nepoužívejte brusku, když jste unavení.

Stav stroje

- Před použitím důkladně zkontrolujte správnou funkci stroje. Zkontrolujte, zda není stroj poškozen. Nepoužívejte stroj v případě poškození vypínače.
 - Pravidelně kontrolujte stav přívodního kabelu. V případě poškození smí jeho výměnu provést pouze kvalifikovaná osoba. Toto platí i pro prodlužovací kabel pokud je použit.
 - Odpojte stroj od sítě před jakýmkoli servisem a údržbou, nebo když budete měnit brusné nebo lapovací kolo.
 - Používejte jen originální brusné kolo Tormek určené pro model T-2.
 - Maximální šířka brusného kola je 200 mm a maximální šířka brusného kola je 40 mm. Průměr hřídele je 12 mm.
 - Netahejte za přívodní kabel, když vytahujete brusku ze zásuvky.
- Zkontrolujte, že přívodní kabel je mimo ostré hrany, mastnotu, olej nebo zdroje tepla.

Pracovní místo

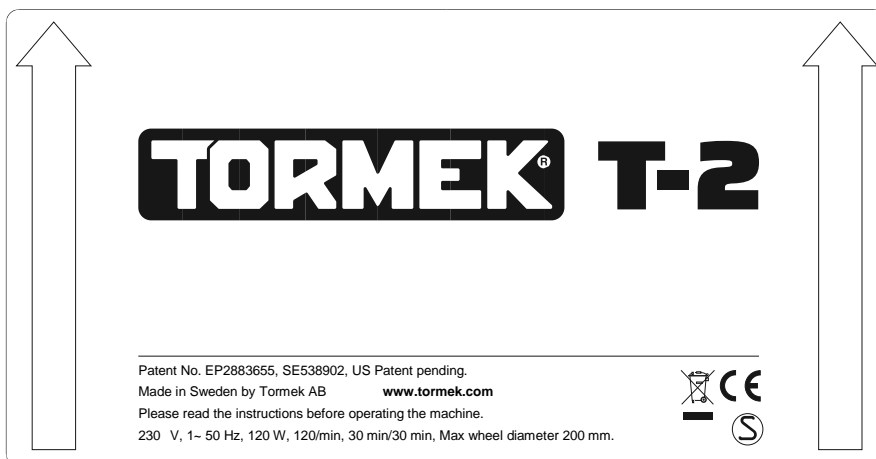
- Stroj připojte k uzemněnému zdroji energie, jehož hodnoty odpovídají hodnotám na výrobním štítku stroje.
- Při použití stroje venku a při použití prodlužovacího kabelu musí být tento kabel určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte stroj v blízkosti vznětlivých plynů nebo kapalin a v nebezpečném prostředí, např. ve vlhkém prostředí. Nevystavujte stroj dešti.
- Přesvědčte se, že jakékoli nástroje (jako například: nastavitelné klíče nebo

- hasáky atd.) jsou odstraněny z blízkosti brusky, před jejím zapnutím.
- Stroj postavte na rovnou, stabilní a dobře osvětlenou podložku. Udržujte pracovní prostředí v čistotě. V prostředí, kde je nepořádek, snadno vznikne nehoda. Mějte pracovní plochu vždy dobře osvětlenou.
 - Zamezte pohybu dětí a nepovolaných osob v blízkosti stroje.
 - Zajistěte dílnu zámkem nebo hlavním jističem.

Instrukce k broušení

- V případě poruchy nebo špatné funkce stroje, poskytuje uzemnění cestu nejmenšího odporu pro elektrický proud, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem. Tato bruska je vybavena elektrickým kabelem, který obsahuje zemnicí vodič a zařízení má také uzemněnou zástrčku do uzemněné zásuvky. Zástrčka musí být zapojena do odpovídající elektrické zásuvky, která je správně nainstalována a uzemněna v souladu se všemi místními předpisy o elektroinstalaci.
- Neměňte sami originální zástrčku, když by nepasovala do zásuvky, ale povolejte kvalifikovaného elektrikáře.
- Nesprávné připojení vodičů uzemnění zařízení může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem. Vodič s izolací s vnějším povrchem, který je zelený se žlutými pruhy nebo bez nich, je vodičem uzemnění zařízení. Je-li nutná oprava nebo výměna elektrického kabelu nebo zástrčky, nepřipojujte zemnicí kabel k elektrické síti.
- Pokud nedojde k úplnému pochopení pokynů k uzemnění, nebo pokud máte pochybnosti o správném uzemnění přístroje, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Používejte pouze 3 vodičové prodlužovací kabely, které mají 3 pólový uzemňovací konektor a 3 pólovou zásuvku, která odpovídá zástrčce přístroje.
- Okamžitě opravte nebo vyměňte poškozený přívodní kabel.

Výrobní štítek Brusky Tormek



Šipky označují
směr otáčení
brusného a
lapovacího
kola



Varování: Nevystavujte přístroj dešti a nepoužívejte ho ve vlhkém prostředí !

Údržba po práci

- Nikdy nenechávejte přístroj běžet bez dozoru.
- Skladujte přístroj v uzamčené místnosti a mimo dosah dětí a nepovolaných osob.

Hlučnost

- Volnoběh stroje (bez zatížení): 54db(A)
- Chod při broušení: 62,5dB(A)
- Chod při lapování a leštění: 61 dB(A)

Náhradní díly a opravy

Stroj splňuje platné bezpečnostní předpisy. Veškeré opravy smí provádět pouze odborně způsobilá osoba za použití originálních náhradních dílů. Chybně provedená oprava může způsobit vážné zranění uživatele.

Seznam náhradních dílů

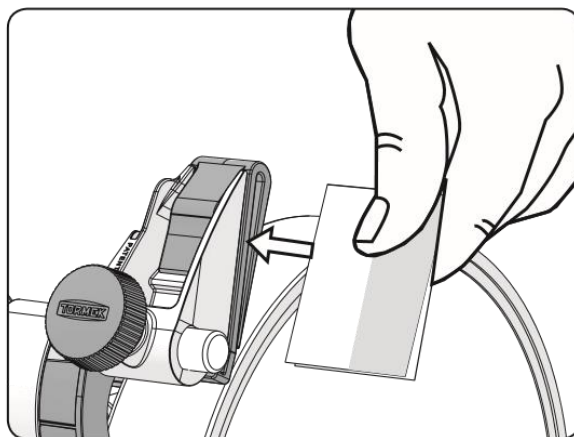
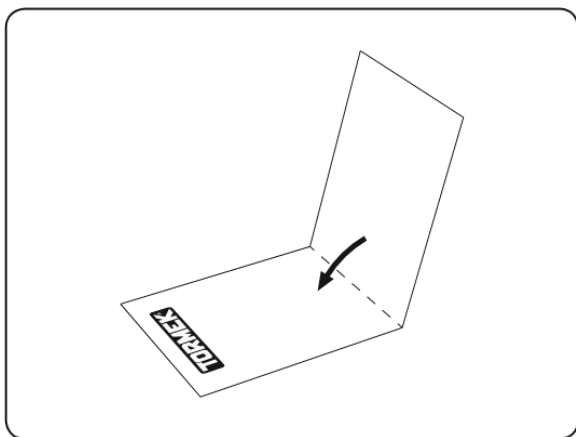
Podívejte se na stranu 34 v originálním anglickém návodu.

Záruka Tormek

Záruka Tormek pokrývá všechny součásti stroje Tormek T-2 proti materiálovým nebo výrobním závadám. Záruka Tormek zaručuje správnou funkci vašeho stroje, ale nepokrývá běžné opotřebení, nesprávné použití nebo zanedbání údržby stroje. Záruka nezahrnuje náklady na dopravu. Záruku lze uplatnit jen spolu s platným dokladem o nákupu stroje.

V případě, že váš Tormek T-2 potřebuje servis - kontaktujte nás, viz. záruční list. V mnoha případech může být problém vyřešen telefonicky nebo zasláním náhradního dílu. Nevracejte stroj bez předchozí dohody se svým prodejcem Tormek.

Adresa výrobce: Tormek AB, Torphyttvägen 40, SE-711 34 Lindesberg, Sweden
E-mail: support@tormek.se



CZ

Prach vzniklý při ostření může způsobit malé škrábance na čepeli. Abyste tomu předešli, přeložte jeden z ochranných lístků papíru podle obrázku a umístěte jej do svorky, než začnete ostřit; přilepená hrana se drží mezi prsty a zůstává převážně mimo svorku. Nezapomeňte ponechat otvor v přehnutém papíru směrem dolů. Použijte jeden nový lístek na jeden nůž.

Záruční list

Speciální bruska nožů TORMEK T-2

1. Výrobce odpovídá přímému spotřebiteli za konstrukci, volbu a použití materiálu a provedení dodaného výrobku po celou záruční dobu.
Bruska Tormek T-2 má 7-letou záruku.
Při použití pro profesionální broušení, komerční, průmyslové nebo vzdělávací účely má bruska T-2 záruku 2 roky.
2. Případné závady nebo požadavky oznamte na adresu výhradního dovozce:

Oblastní průmyslový podnik Polička, a.s.
Starohradská 396
572 01 Polička
Česká republika

Telefon: +420 461 722 130
Fax: +420 461 725 257
E-mail: opp@opp.cz

nebo na adresu prodejce, kde jste brusku TORMEK zakoupili.

Výrobní číslo brusky T-2:

.....
datum prodeje

.....
razítko, podpis prodejce