BROUSEK NA NOŽE model CC - 1520

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
při použití spotřebiče, je důležité dodržovat základní bezpečnostní opatření

1. Každý uživatel by si měl přečíst tuto příručku, čtěte prosím pozorně všechny instrukce
2. Neponořujte prosím spotřebič do vody ani do jiné tekutiny
3. Ujistěte si, že vkládáte do brusiče pouze čisté nože
4. Odpojte spotřebič ze zásuvky, když není používán, také před manipulací s ním i před čištěním
5. Vyhýbejte se kontaktu s pohyblivými částmi spotřebiče
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co spotřebič spadl, nefunguje nebo byl jinak poškozen. Poškozený spotřebič můžete poslat výrobci nebo distributorovi či jiné kvalifikované službe, aby se zabránilo nebezpečí úrazu.
7. POZOR! Tento přístroj může být vybaven polarizovanou zástrčkou (jeden list je širší než ostatní), aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, napětí vchází do zásuvky pouze jednou cestou. Pokud není korektor plně v zásuvce, proud se vrátí zpět. V případě potíží se obraťte na odbroného elektrikáře, neměňte připojení.
8. Použití doplňků, které nejsou doporučené nebo prodávané výrobcem mohou způsobit poškození nebo zranění.
9. Brousek model 1520 je určen pro americké, evropské a asijské typy nožů. Nepokoušejte se brousit nůžky, sekery, ostří a čepele, které se nevejdou volně do drážek.
10. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a zajistěte, aby se nedotýkal horkých ploch.
11. Spotřebič umístěte vždy na stabilní desku, než ho zapnete do pozice ON (rozsvítí se červená kontrolka)
12. UPOZORNĚNÍ: zvolte správný úhel ostření, nože budou nabroušeny velmi ostře, více než očkáváte, dejte pozor při používání a buďte krajně opatrní při manipulaci. Uchovávejte nože bezpečným způsobem.
13. Nepoužívejte venku
14. Dbejte zvýšené opatrnosti při používání, pokud jsou v blízkosti děti.
15. Nepoužívejte olej, vodu nebo jiné mazivo
16. Přístroj je určen pouze pro domácí použití
17. Uchovejte a dodržujte tyto pokyny

Pokud jste si vybrali tento spotřebič, rozhodli jste se správně, oceníte vysoce univerzální brousek, který umožňuje zachovat americký, evropský i asijský styl nožů v ostrém stavu. Vysoce přesný vodící systém umožňje jednotlivé styly nožů automaticky v optimálním úhlu naostřit. Oceníte radost ze snadného řezání a bezkonkurenční praezentace každého bezchybného plátku.
Tento model je určený pro broušení nožů s primárními okraji 15 stupňů, vyhovuje ostrostí i tvarem okrajů nejvyšší kvalitě asijských nožů, na druhé straně také broušení s primárními okraji 20 až 40 stupňů s konvenčním úhlem pro nože evropské a americké.
Typický asijský nůž je tvořen primárním okrajem s úhlem 15 stupňů má ostřejší hrany a je tenší než konvenční evropské a americké nože, které mají úhel ostří 20 stupňů a jsou hrubší. Tento model brusiče je navržen pro primární úhel na asijské ostří, ale můžete vytvořit druhé malé zkosení podél hlavní hrany, což přidá na odolnosti již velmi ostré hrany. Tento model je výbornou volbou pro profesionální kuchaře, protože umožňje docílit vynikající ostrost a odolnost pomocí více možností zkosení okraje.

POSTUP PRO OPTIMÁLNÍ OSTŘENÍ RŮZNÝCH ČEPELÍ

Model 1520 je unikátní třístupňový brousek. První stupeň je určen výhradně k ostření asijských nožů, druhý stupeň je určen pro evropské a americké typy nožů. Třetí stupeň umožňuje pomocí jemných brusných disků mikoskopický úkos podél hrany a vyleští ostří do ohromující ostrosti.

Asijské nože (15 °) nejprve naostřete na stupni 1 a pak doleštěte na stupni 3. Při broušení silnějších čepelí asijského typu můžete před 3 stupněm použít stupeň 2, pro malé zkosení podél hlavní hrany a po té použít 3 stupeň pro výsledné mikroskopické zkosení a konečné vyleštění hrany.

Americké a evropské nože (20°) vybruste nejprve na stupni 2 a následně dobruste na stupni 3. Tyto nože neostřete na stupni 1, pokud tyto čepele nchcete zmenšit na asijský úhel 15°.

Všechny tradiční jednostranné asijské nože vyžadují zvláštní péči a musí být naboušené především na jedné straně hrany.

Model 1520 je vybaven čistícím systémem, který může být použit, pokud je to nutné k odstanění nečistoty z povrchu jemných abrazivních disků.
Vždy důkladně vyčistěte nože před ostřením, pak i přes to, že užíváte brousek často, rok i více nemusíte ostřící disky čistit.
Pokud zřetelně poklesne leštící účinnost na stupni 3, použijte funkci čištění.(blíže vysvětleno dále)
Model 1520 nedoporučujeme pro starší evropské sekáčky vzhledem k jejich těžkému ostří a tloušťce. Ty mohou být snadno nabroušeny brouskem typu 120, 2000 a 2100. Nicméně model 1520 je ideální pro broušení asijských sekáčků.
Nikdy nepoužívejte brousek z opačné strany.
Při broušení používejte jen mírný tlak, abyste docílili jednotného a konzistentního kontaktu listu okraje s brusným kotoučem při každém zdvihu. Větší tlak je zbytečný a ani brusný proces nebude rychlejší.
Vyhněte se nadměrnému řezání do plastové části. Náhodný dotyk však nemá žádný vliv na funkci broušení ani na okraj nože.
Vyzkoušejte při vypnutém spotřebiči tlak a skluz nože. Pohybujte nožem směrem dolů do slotu, dokud neucítíte kontakt s diamantovým diskem.Vytáhněte směrem k sobě. Získáte pro cit pro manipulaci s nožem při broušení. Přečtěte si instrukce pro daný typ nože, který chcete ostřit.

INSTRUKCE
V průběhu let byly americké a evropské čepele navrhovány v souvislsti s danou kulturou a pro různé druhy těžších potravin od masa až po zeleninu. Dnes jsou tyto nože obecně těžší a robusnější s úhlem ostří 20° až 40°. Asijské nože jsou lehčí, tenčí, protože jsou určené především pro mořské plody a méně vláknitou zeleninu.Některé asijské nože jsou velmi specializované, například tradiční japonské kotouče, tvořené jednostrannou čepelí s úhlem ostří 15° a správně nabroušené jsou mimořádně ostré.
V posledních letech se kultury západních a východních zemí prolínají a jsou dostupné v globálním měřítku, tak i nože různých typů jsou široce dostupné a používané.
Prodávané nože i některé tradiční evropské typy jsou dnes prodávány pod asijskými značkami.
Model brousek 1520 je určen pro ostření prakticky všech dostupných typů nožů a umožňuje zachovat úhel ostří čepele a tradiční funkci i vzhled.

RADY A TIPY

1. vždy očistětě nože před broušením od všech potravin, tuku a jiných nečistot
2. některé asijské nože a čepele typu Granton mají dolíčky a některé jsou z vrstvené oceli. tradiční nože se brousí jen z jedné strany, moderní styly se brousí z obou stran
3. vždy táhněte ostří při doporučené konstantní rychlosti po délce čepele. Nikdy nepřerušujte nebo nezastavujte pohyb čepele při styku s brusným kotoučem
4. dodržujte postupy broušení pro daný typ ostří pro dosažení nejlešího naostření a prodloužení životnosti nože.Pro jednostranné tradiční asijské čepele je důležité dodržovat pořadí ostření
5. ostří v kontaktu s brusným kotoučem jemně táhněte až ke špičce nože