

Návod k použití Brusič nožů elektrický CC-320



obr. 1

Chefs choice model 320 je navržen k broušení ostří hladkého nebo vroubkovaného.

1. Ostří vroubkované pouze na stupni 2

Nebrousit vroubkované čepel na stupni 1 pokud nepřetete článek: postup pro ostření vroubkovaného ostří.

2. Rovné čepel jsou broušeny na stupni 1 a 2

Začněte na stupni 1, jestliže je nůž ostřen poprvé a nůž je velmi tupý. Přečtěte si následující část pro více podrobností.



obr. 2

Postup pro broušení rovné čepel

Rovné ostří čepel: první broušení

Před zapnutím, spustíte čepel nože hladce dovnitř zdířky na stupni 1 mezi levým úhlem vodítka a pružinou. Nesmíte kroužit nožem (obr. 3). Hýbejte s nožem dolů dokud neucítíte kontakt s diamantovým diskem. Potom mírně zvedněte rukojeť a tím ucítíte napínání pružiny na špičce nože. Sejměte nůž a přepněte tlačítko na stupeň ON. Červený indikátor svítí červeně, je-li stroj zapnutý.



obr. 3

Stupeň 1: Jestliže ostříte rovnou čepel poprvé, začněte na stupni 1. Položte nůž jako minule do zdířky na stupni 1 a proklouzněte čepel mezi levým vodítkem a polymerickou pružinou,

zatímco pokládáte tímto směrem čepel, současně hýbejte čepelí dolů do zdířky dokud nezajistíte pokrytí disku a neuslyšíte kontakt s diskem, jedte jak jen to je možné k rukojeti. Jestliže je čepel zakřivená, zvedněte rukojeť mírně ostřím na špičku nože. Držte čepel ostřím zhruba souběžně se stolem. Zaostřete celou délku ostří. Pro 20 cm dlouhé ostří držte 5 sekund. Kratší ostří držte 2-3 sekundy a delší 6 sekund. Další opakování s plnou délkou položte do pravé zdířky (obr. 4).

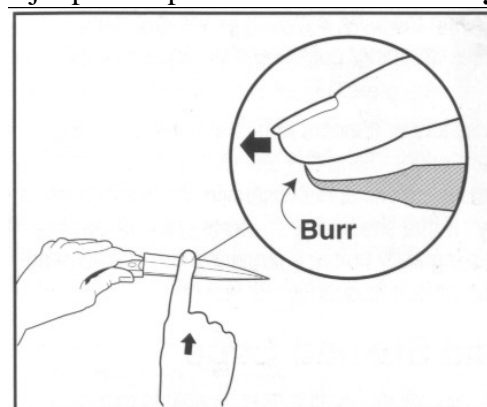


obr. 4

Poznámka: Když vložíte ostří soudobě, držte ostří směrem k vám. Nikdy nedržte ostří od sebe. Používejte dostatečný tlak klesání k vytvoření kontaktu s koly. Přidávající tlak nezrychluje proces ostření. K broušení celé čepel vložte rukojeť blízko podložky a táhněte dokud nebude ve zdířce. **Vždy vytvářejte stejný počet táhnutí mezi levou a pravou zdířkou.** V dalším pokračování držte čepel broušenou plochou souměrně, většinou na úrovni 1, dva páry táhnutí jsou postačující. Před použitím stupně 2 zkontrolujte ostří čepel.

Překontrolování nábrusu. Po ukončení Fáze 1 byste se měli přesvědčit, že po délce jedné strany je zakřivení (burr). Aby jste to zjistili, je nutno přejet prstem po ostří **daleko od hrany** nože tak, jak je ukázáno na obrázku 5.

(Nepřejíždějte prstem po hraně). Jestli poslední tah bude v pravém otvoru, zakřivení se objeví pouze na pravé straně ostří (tak jak ho držíš) a opačně. Jestli zakřivení vystupuje, dá se chápat jako ostří a také zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte do Fáze 2.



obr. 5

Stupeň 2:

Pouze jeden nebo dva tahy budou stačit k ostrosti ostří čepel. Tvořte střídané tahy v levé a pravé zdířce a v pravé zdířce táhněte v rychlosti jako na stupni 1. přídavné tahy ve stupni 2 budou zušlechťovat čepel ideální k labužnické přípravě jídel, méně tahů na stupni 2 může být vhodnější na jídla vláknitá.

Optimalizace čepel nože k přípravě gurmánských jídel.

Nejlepší a nejhladší řezy jsou preferované v přípravě hladkých části zeleniny a jižních pokrmů, ostřete na stupni 1 a 2. stupeň jako v popisu výše, tři nebo více tahů na stupni 2 budou zušlechťovat brusnou plochu a vytvoří hladkou a ostrou čepel. Při přebrousování můžete použít stupeň 1 ke zrychlení následujte postup a pak přeostrujte na stupeň 2. Přeostrování odstraňuje jen velmi málo kovu z nože a tím prodlužuje životnost nože.

Postup při ostření vroubkované čepel

Vroubkované ostří všech typů mohou být ostřeny na chefs choice model 320, nicméně použijte pouze stupeň 2 zuby, které budou ostřeny v zoubkování, musí mít mikro-ostří podél čepel těchto zubů. Obecně až 10 párů střídaných tahů na stupni 2 budou přiměřené, jestliže ostří je příliš tupé, bude zapotřebí více tahů. Jestliže je čepel velmi poškozena, použijte jeden tah 2-3 sekundy v pravé a levé zdířce stupně 1, pak vytvoříte sérii tahů na stupni 2 střídaně na

levé a pravé zdírce. Nadměrné použití stupně 1 bude odstraňovat více kovů podél čepele než je zapotřebí. Protože vroubkované ostří je pilkové struktury, čepel nebude nikdy vypadat ostře jako na rovné čepeli. Nicméně svoji zubatou strukturou vynikne na jídle s okoralou kůrkou.

Úprava náradí na čištění řemene/leštění disku

K uvedení do chodu čištění jednoduše stlačte malou páčku na druhém výklenku doprava nebo doleva a držte 3 sekundy, když se páčka hýbe na jednu stranu je na úpravu náradí a na čištění a když je v rovné poloze je na čištění řemene/disku. Zahýbáním na druhou stranu můžete čistit další disk. Tohle používejte pouze, jestliže na stupni 2 není dobré ostření, disk se nadměrným čištěním opotřebovává. Jestliže se tohle bude vyskytovat měl by se vyměnit, jestliže čistíte nože pravidelně před ostřením, budete potřebovat čištění disku zhruba jednou za rok. Ne-li ještě méně.

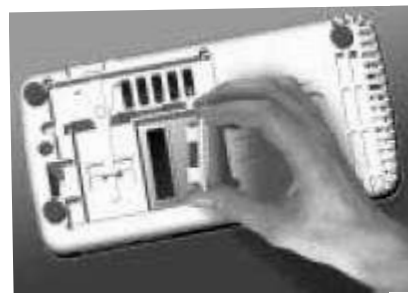
Přebušování (čtete předchozí odkaz)

Přebušování rovné čepele kdykoliv prakticky použijte stupeň 2. Když tohle selhává, vraťte se na stupeň 1 a vytvořte 1-2 páry střídavých tahů. Zkontrolujte hrubý okraj podél čepele a vraťte se na stupeň 2, kde používejte přiměřených tahů. K přeostřování vroubkovaného ostří na stupni 2 čtete odkaz nahoře.

Průběžná údržba

Žádné mazání není zapotřebí na pohyblivé části, motor, ložiska, ostřicí povrh. Není zapotřebí žádná voda na čištění povrchu brusiče. Může být čištěn pečlivým stíráním vlhkou látkou, neužívat saponátů a brusiv.

Jednou za rok můžete odstranit kovový prach, který je nahromaděný uvnitř brusiče z opakovaného broušení. Odstraňte malý obdélníkový kryt, který je na spodní části brusiče (obrázek 6), najdete tam kovové částičky, které se drží magneticky uvnitř krytu, ty jednoduše utřete nebo oprašte papírovým ručníkem nebo kartáčem na zuby a vraťte kryt na otvírací otvor. Jestliže máme větší množství kovového prachu a disk stupně 2 byl vyčištěn, můžete setřást přes spodní část otvírání, když byl kryt odstraněn. Po vyčištění vraťte kryt na své místo.



obr. 6