

Chef'sChoice[®]

EdgeSelect[®]

Diamond Hone[®] Sharpener



>Šéfkuchařova volba<
Diamantová bruska

Před použitím si přečtěte tento návod.

Dodržení pokynů v něm je základní podmínkou toho, abyste získali řezné hrany Trizor[®] - PlusTM.



© 2005 EdgeCraft Corp.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických zařízení musíte vždy dodržet základní bezpečnostní opatření včetně následujících: 1.

Přečtěte si všechny pokyny.

2. Kvůli ochraně před zasažením elektrickým proudem nikdy neponořujte Chef'sChoice[®] do vody ani jiné kapaliny.
3. Do Chef'sChoice[®] vkládejte vždy pouze čisté čepele nožů.
4. Pokud se zařízení nepoužívá, pokud vkládáte nebo vyjímáte do/z něj součásti a před čištěním vždy vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.
5. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi.
6. Pokud má zařízení poškozenou šňůru nebo zástrčku, nefunguje správně, spadlo, nebo se nějak poškodilo, nepoužívejte jej! Vaši brusku můžete kvůli servisu vrátit do firmy EdgeCraft's, kde mohou odhadnout náklady na její opravu nebo elektrické/mechanické seřízení. 6a.

(Pro zákazníky mimo USA.) Pokud je přívodní šňůra zařízení poškozena, musí být vyměněna servisním centrem určeným výrobcem, protože je k tomu zapotřebí speciální nářadí. Konzultujte prosím s lokálním distributorem Chef'sChoice[®].

VÝSTRAHA! Toto zařízení může mít polarizovanou/kódovanou vidlici/zástrčku (jeden kolík širší 7. než druhý). Abyste snížili riziko zasažení elektrickým proudem, vkládejte vidlici do polarizované zásuvky jen jedním způsobem.

Pokud vidlice nesedí správně v zástrčce, otočte ji. Pokud ani tak nesedí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nepravujte vidlici žádným způsobem sami!!!

8. Použití jiných nástavců, než doporučených nebo prodávaných firmou EdgeCraft Corporation, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
9. Chef'sChoice[®] Model 120 je určen k ostření kuchyňských nožů, kapesních nožů a většiny sportovních nožů. Nepokoušejte se jím ostřit nůžky, sekery, nebo jakékoli jiné ostří, které volně nezapadnou do štěrbin.
10. Šňůru nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pultu, ani v kontaktu s horkými povrchy.
11. Je-li zařízení Chef'sChoice[®] zapnuto (červené světlo na vypínači svítí), mělo by být vždy umístěno na stabilním povrchu pultu nebo stolu.

12. UPOZORNĚNÍ! NOŽE SPRÁVNĚ NAOŠTŘENÉ NA CHEF'SCHOICE[®] BUDOU OSTRĚJŠÍ, NEŽ BYSTE OČEKÁVALI. ABYSTE PŘEDEŠLI ZRANĚNÍ, ZACHÁZEJTE S NIMI KRAJNĚ OPATRNĚ. NEKRÁJEJTE PROTI PRSTŮM, ANI ŽÁDNÉ JINÉ ČÁSTI RUCE NEBO TĚLA!!!

NEPROCHÁZEJTE PRSTEM PO ŘEZNÉ HRÁNĚ! ODKLÁDEJTE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM!

13. Nepoužívejte v exteriéru.
14. Zvýšený dozor je potřebný, pokud se zařízení používá v blízkosti dětí/děti.
15. Na Chef'sChoice[®] nepoužívejte honovací oleje, vodu, ani žádná jiná mazadla.
16. Jen pro použití v domácnosti.
17. TENTO NÁVOD SI ODLOŽTE.

Profesionální šéfkuchaři a opravdoví kuchaři na celém světě se po dlouhá léta spoléhají na brusky Chef'sChoice® Diamond Hone®, které jim udržují vysokovýkonné ostří Trizor® na jejich oblíbených nožích. Nyní s Vaším Chef'sChoice EdgeSelect® Professional Model 120 můžete i Vy využívat profesionálních předností nožů s udivujícím ostrým a trvanlivým ostřím. Chef'sChoice® Model 120 využívá k vytvoření zdokonaleného ostří Trizor® – Plus™ na všech vašich jemných i zoubkovaných nožích nejnovější techniku ostření, vyvinutou firmou EdgeCraft – světovým lídrem v technologii řezných hran.

Zjistíte, že model 120 je mimořádně rychlý a má jednoduchou obsluhu. Bezpečně lze použít na všechny kvalitní kuchyňské, sportovní a kapesní nože. Přečtěte si prosím tento návod důkladně předtím, než začnete brusku používat, abyste dosáhli co nejoptimálnějších výsledků.

Kuchaři - znalci na celém světě uznávají význam ostrého nože pro elegantní přípravu jídla. Jako majitel Chef'sChoice® Professional 120 jste získali prostředek k vytvoření ostří s přesností, ostrostí a trvanlivostí dříve nedosažitelnou žádnými ani nejdražšími ostřicími systémy. Zjistíte, že ostřit a používat Vaše nože je radost. Zapamatujte si: ostrý nůž je bezpečný nůž, protože očekáváte, že ostrý bude, respektujete to a ke krájení potřebujete méně síly. Mějte ale vždy na paměti, že řezná hrana Trizor® je neuvěřitelně ostrá!

Bruska Chef'sChoice® vytváří prokazatelně nejdokonalejší ostří Trizor® – Plus™ na nožích z jakékoli oceli - uhlíkové, nerezové - nebo slitiny jakékoli tvrdosti. Jejich ostrost a větší trvanlivost činí starší metody ostření, které vytvářejí tradiční duto broušené hrany, zastaralými.

Snadno a velmi rychle můžete nabrousit všechny vaše oblíbené nože od špičky až po sedlo. Velmi přesné řezné hrany Trizor® – Plus™ se Vám odmění léty vynikající služby.

PRINCIP UNIVERZÁLNÍ BRUSKY MODEL 120 EDGESELECT®

Unikátní bruska Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® je navržena tak, abyste si mohli každý nůž nabrousit podle toho, k čemu ho chcete použít - ať už přípravu gurmánského jídla, porcování masa, špikování zvěřiny nebo filetování ryb. Můžete brousit nože s rovnou, ale i zoubkovanou čepelí. Tento třístupňový ostřič má dva přesné kuželovité ostřicí/brousící stupně se 100% jemným diamantovým brusným materiálem a jeden leštící/obtahovací stupeň využívající patentovaný pružný brusný kotouč. Tyto stupně můžete používat v různém pořadí a dosáhnete neuvěřitelně ostré čepele s hladkou krájecí plochou bez námahy nebo ostří se zvoleným počtem „záběrů“ podél broušené plochy. Čepel je ultra-ostrá a bez zoubků. Zbytkové „záběry“ jsou tvořeny přesně leštěnými mikrožlábkami vytvořenými na povrchu plochy broušením obtahovacím kotoučem ve Stupni 3. Tyto ostré žlábkůvky naleznete na každé straně ultra-ostře a hladké řezné hrany; pomohou Vám hlavně při těžších pracích, například při krájení vláknitých potravin, masa, stéblové zeleniny, špikování/moření zvěřiny/zvěřiny, nebo při krájení lepenky, kůže, koberců a pod.

Broušení a obtahování jsou kontrolovány/regulovány vodicími prvky s přesným úhlem pro čepel a přesně přizpůsobenými kuželovitými brusnými kotouči. Úhel broušení je v každém následujícím stupni o několik stupňů větší.

Jemný, diamantem potažený kuželovitý kotouč ve Stupni 1, vytváří mikroskopické drážky podél fasety na každé straně ostří, a tím i první úkos řezné hrany Trizor® .

Ve Stupni 2 se podél fasety vytvářejí jemnější mikrodrážky bezprostředně u hrany/ostří ještě jemnějšími diamanty, aby na fasetě vznikl přesně ohraničený druhý úkos, o několik stupňů větší než ten, který byl vytvořen ve Stupni 1.

Ve Stupni 3 jsou ultra jemné brusné kotouče nastaveny ve třetím, mírně větším úhlu. Leští a obtahují fasetu v bezprostřední blízkosti ostří, vytvářejíc třetí mikro-úkos a tím mikroskopicky tenkou, rovnou a super vyleštěnou úžasně ostrou čepel. Obtahování zároveň leští a ostří okraje mikrožlábků vytvořených diamantovými brusnými materiály ve Stupni 1 a 2 při ostří a tím usnadní řezání těžko krájetelných materiálů.

Unikátní třístupňový design vytvoří čepel s pozoruhodnou ostroostí a díky úkosu s trojitým úhlem na každé fasetě zůstane nůž déle ostrý.

Následující část popisuje obecný postup broušení v každém stupni a navrhuje, jak optimalizovat ostří pro zamýšlené použití nože.

Pokud nebudete krájet mnoho odolného materiálu, Stupeň 1 budete potřebovat jen občas.

Jednou z důležitých výhod používání EdgeSelect® Model 120 je, že Vaše nože můžete obtahovat a leštit/dobrušovat na ostří žiletky tak často, jak je třeba – dosavadní zkušenosti prokázaly, že s menším opotřebením, než u starších metod broušení.

Doostření se obvykle může provádět ve Stupni 3. Stupeň 2 používejte k doostření méně často a Stupeň 1 jen pro případ nejtěžšího krájení (viz část o opakovaném broušení).

Bruska Chef'sChoice® EdgeSelect® Model 120 je vybavena ručním diamantovým brusným segmentem, který lze použít, pokud je třeba z povrchu brusných/leštících kotoučů vyčistit usazený odpad z potravin nebo broušení. Důrazně Vás vybízíme, abyste nože před broušením vyčistili - uvidíte, že projdou měsíce, ba i rok a více, než bude třeba tyto kotouče čistit. Pouze pokud pocítíte zřetelné zhoršení účinnosti broušení, použijte tuto vlastnost, popsanou dále v následující části.

Každý stupeň má elastomerová vodící pera umístěná nad brusnými kotouči, aby během broušení držela čepel nože bezpečně v levé a pravé štěrbině každého stupně.

Pokud nemáte speciální nůž, který se má brousit jen na jedné straně čepele (jako japonské Kataba čepele), budete chtít brousit nůž rovnoměrně po obou stranách v každém stupni, který použijete. Toto zajistí, že faseta na každé straně čepele bude mít stejnou velikost a že čepel bude krájet vždy rovně.

Při broušení v kterémkoli stupni by měl být nůž v po sobě jdoucích obtazích tažen střídavě v levé a pravé štěrbině příslušného stupně. Obecně stačí jeden obtah vlevo a jeden vpravo v každém stupni; příležitostně můžete potřebovat udělat dva páry v daném stupni (podrobnosti – viz následující část). Brusku vždy používejte zepředu. Čepel držte vodorovně a v rovině, vsuňte ji ostřím dolů mezi plastová pera a vodící plochu a když bude v kontaktu s brusným nebo obtahovacím diskem, táhněte ji směrem k sobě rovnoměrnou rychlostí. Kontakt s kotoučem budete cítit a slyšet.

Vždy pohybujte čepelí v každém stupni rovnoměrně; nezastavujte čepel v polovině obtahu. Doporučená odpovídající rychlost je přibližně 4 sekundy na obtah 8 palcové (cca 20 cm – pozn. překl.) čepele. Čas může být pro kratší čepele kratší, pro delší delší.

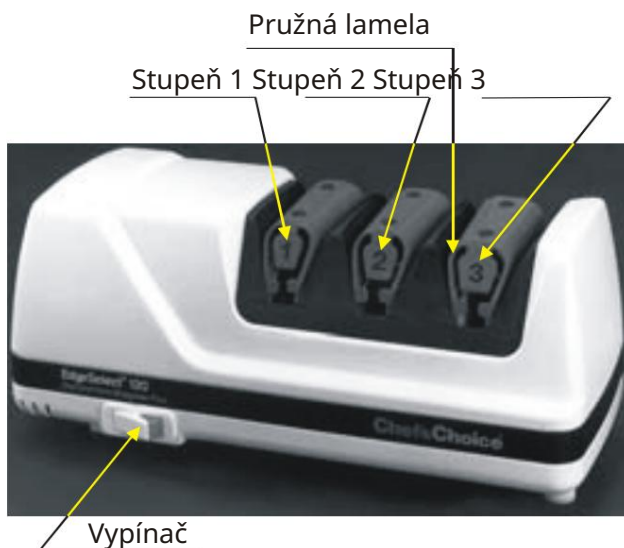
Brusku nikdy nepoužívejte ze zadní strany!

Poznámka: Vždy, když vložíte čepel do brusky, měli byste ji zároveň táhnout směrem k sobě. Nikdy ji netlačte směrem pryč od Vás. Na čepel vyvíjejte směrem dolů jen přiměřený tlak, tak, aby se dotkla kotouče, nadměrný tlak proces broušení neurýchlí.

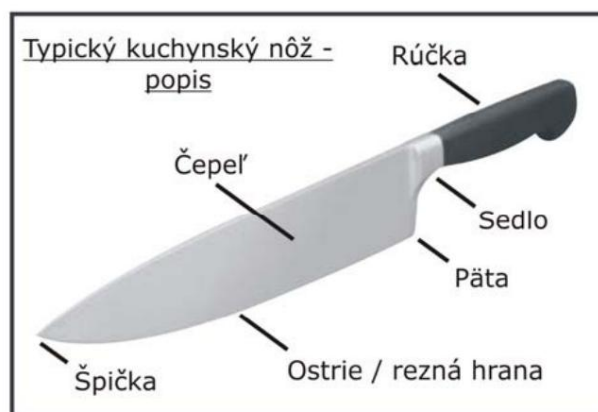
Zabraňte pořezání plastového krytu. Náhodné zařiznutí do něj však neovlivní funkci přístroje ani nepoškodí čepel.

Provedte vždy stejný počet tahů střídavě v levé a pravé štěrbině, aby byly hrany fasety symetrické.

Obr. 1 jsou označeny jednotlivé stupně brusky,



Obr. 1: Bruska EdgeSelect Diamond Hone Model 120



Obr. 2: Typický kuchyňský nůž

NÁVOD

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PŘED ZAHÁJENÍM BROUŠENÍ

Bruska Chef'sChoice® EdgeSelect® je určena pro broušení rovných i zoubkovaných čepelí.

1. Zoubkované nože bruste jen ve Stupni 3. Nepoužívejte Stupeň 1 a 2, protože ze zubů odebírají více kovu, než je potřeba. Podrobnosti naleznete v části Postup broušení zoubkovaných čepelí.
2. Přímé čepelí můžete brousit ve všech 3 Stupních, první Stupeň je však potřebný pouze na velmi tupé čepelí, nebo pokud si přejete získat řeznou hranu s extra „záběrem“. V následující části jsou uvedeny podrobnosti.

POSTUP PŘI BROUŠENÍ ROVNÝCH/PŘÍMÝCH ČEPELÍ PŘÍMÉ ČEPELE: PRVNÍ

BROUŠENÍ Předtím, než zapnete vypínač

přístroje, odložte kryt Stupně 1 a lehce vsuňte čepel

nože do štěrbině mezi levý úhlový vodící prvek Stupně 1 a pružnou lamelu. Nožem neotáčejte (viz obr. 3) (Kryt Stupně 1 si ponechte jako připomenutí kroku broušení.)

Posunujte čepel směrem dolů ve štěrbině, dokud neucítíte kontakt s diamantovým kotoučem. Zatáhněte směrem k sobě, lehce zvedněte rukojeť když přechází rovné ostří do zahnutého, dokud nedosáhnete špičky nože. Tak získáte cit pro sílu pera. Nůž vyjměte a stiskněte síťový vypínač. Když je bruska zapnutá, na vypínači se objeví červený „indikátor“.

Stupeň 1: (je-li Váš nůž již mírně ostrý, přeskočte Stupeň 1 a jděte přímo na Stupeň 2). Pokud nůž brousíte poprvé, nebo je velmi tupý, začněte Stupněm 1. Nůž jednou zatáhněte přes levou štěrbinu Stupně 1 (obr. 3) proklouznutím čepelí mezi levým vodícím prvkem a pružnou lamelou, přičemž ji táhnete směrem k sobě a současně jí

směrem dolů ve štěrbině, dokud nezapadne k diamanty potaženému kotouči. Kontakt s kotoučem uslyšíte. Čepel vložte co nejtěsněji k sedlu nebo rukojeti. Pokud je čepel zakřivená, ručku lehce zvedejte, když brousíte zakřivenou část ostří tak, aby právě broušená část ostří čepel byla paralelně se stolem. Snažte se, aby při tom špička nezabíhala dolů do brusky – broušená část by měla zůstat ve stejné výšce jako když se brousila rovná část ostří.



Nabruse celou délku nože. Při broušení čepel o délce 8 palců by měl jeden obtaž trvat cca 4 vteřiny. Kratší čepel tahejte cca 2-3 vteřiny a déle cca 6 sekund. Potom udělejte jedno obtažení celé délky čepel v pravé štěrbině Stupně 1. Poznámka: Vždy, když vložíte čepel do brusky, měli byste zároveň táhnout ostří k Vám. Na čepel vyvíjejte směrem dolů jen přiměřený tlak, aby se dotkla kotouče, nadměrný tlak nezmění ani nezrychlí proces broušení.

Obr. 3: Stupeň 1 Vložení čepel do štěrbin mezi vodičím prvku a pružnou lamelou. Střídejte levou a pravou štěrbinu.

Aby bylo zajištěno rovnoměrné naostření podél celé délky čepel, vkládejte ji u sedla nebo rukojeti nože a táhněte ji rovnoměrnou rychlostí, dokud se nevysune ze štěrbin. V každém stupni provedte stejný počet tahů střídavě v levé a pravé štěrbině, aby byly hrany fasety symetrické. Obvykle zjistíte, že ve Stupni 1 stačí jeden obtaž na každé straně štěrbin (levé a pravé). Potom pokračujte Stupněm 2.

Stupeň 2: Postupujte podle výše uvedeného popisu pro Stupeň 1 a ostřete čepel ve Stupni 2.

Jednou přetáhněte čepel přes levou štěrbinu Stupně 2 (obr. 4) a jednou přes pravou štěrbinu (obr. 5). Při broušení čepel o délce 8 palců by mělo jedno protažení trvat cca 4 vteřiny. Kratší čepel tahejte cca 2-3 vteřiny a déle cca 6 sekund.



Obr. 4: Vložení čepel do levé štěrbin Stupně 2.



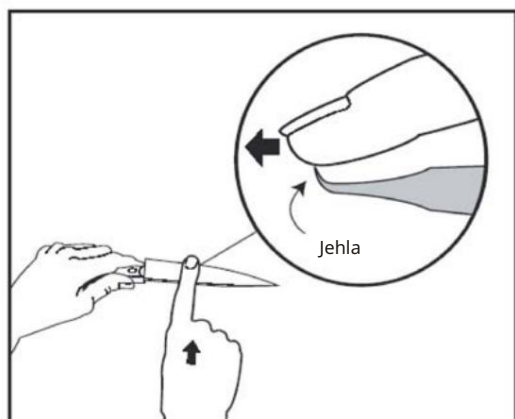
Obr. 5: Vložení čepel do pravé štěrbin Stupně 2.

Před přechodem ke Stupni 3 je užitečné se přesvědčit o tom, že na jedné straně čepel je drsný okraj/jehla (obr. 6). Zkontrolujete to tak, že ukazovákem opatrně přejedete kolmo přes hranu, jak je vidět na obr. 7.

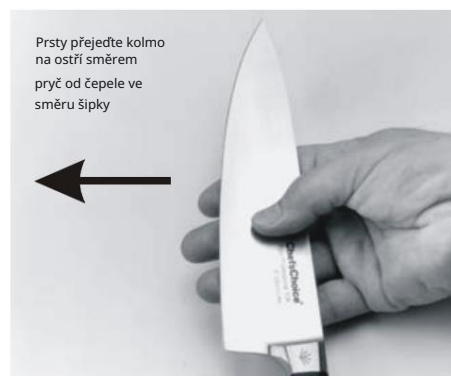
(Ukazovákem neprocházejte podél hrany – zabráníte pořezání se). Pokud byl poslední obtaž v pravé štěrbině, jehla se objeví jen na pravé straně čepel (při pohledu na nůž v původní poloze) a naopak. Je-li na čepeli jehla, jeví se jako hrubý a zahnutý výstupek čepel; protilehlá strana se v porovnání s tím jeví velmi hladká. Pokud jehla existuje, pokračujte Stupněm 3.

Pokud jehla nevznikla, vytvořte ji jedním (1) dodatečným přetažením levou a pravou štěrbinou Stupně 2 a teprve potom pokračujte Stupněm 3. Jehlu pomůže vytvořit pomaleji

tahání. Zkontrolujte, zda na čepeli je a pokračujte Stupněm 3. (Mimořádně - jehla se obvykle vytvoří vždy, když nůž protáhnete štěrbinou Stupně 1. Vytvořit jehlu ve Stupni 1 není nezbytné, pokud však, jak uvidíte později, nemáte v úmyslu přeskočit Stupeň 2 a přejít přímo na Stupeň 3. Žádoucí mít na čepeli vytvořenou jehlu.)



Obr. 6 Před použitím Stupně 3 vytvořte podél čepelí výraznou jehlu



Obr. 7 Jehlu zkontrolujete sklouznutím prstů přes čepel směrem ven. POZOR - viz text!

Pokud je nůž extrémně tupý, možná budou potřebné obtahy navíc ve Stupni 2, nebo také můžete udělat jeden pár obtahů ve Stupni 1, zopakovat Stupeň 2 přejít na Stupeň 3.

Stupeň 3: Obvykle je třeba udělat jen jeden (1) nebo dva (2) páry obtahů ve Stupni 3, abyste získali čepel ostrou jako žiletka. Postupujte podobně jako ve Stupních 1 a 2.

Provedte střídavě obtah čepelí v levé a v pravé štěrbině (obr. 8), tažením nože přes štěrbinu rychlostí jako v předchozích stupních.

Více obtahů ve Stupni 3 ještě více naostří čepel a nůž bude vhodný hlavně pro gurmánské krájení. Méně obtahů ve Stupni 3 upřednostněte, pokud budete řezat vláknité potraviny, jak je rozebíráno v další části.



Obr. 8 Vložení čepelí jen do levé štěrbině Stupně 3. Střídejte levou a pravou štěrbinu.

OPTIMALIZACE NABROUŠENÍ NOŽE PRO RŮZNÉ POUŽITÍ GURMÁNSKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN:

Pokud potřebujete velmi tenké a hladké plátky

ovoce nebo zeleniny bez stop po noži pro gurmánskou přípravu jídel, nůž ostřete ve Stupni 2 (nebo 1 a 2 jak je popsáno výše). (3) nebo více párů obtahů střídavě v levé a pravé štěrbině Stupně 3 zdokonalí třetí fasetu a vytvoří pozoruhodně hladkou a ostrou čepel (obr. 9), vhodnou pro šéfkuchaře.

Při opakovaném broušení „gurmánské“ čepelí pokaždé použijte Stupeň 3 (střídavě levá a pravá štěrbin). Pokud po několika opakovaných broušeních nože je čas broušení již příliš dlouhý, můžete broušení urychlit přebroušením nože nejdříve ve Stupni 2 podle popsaného postupu a poté přebrousit ve Stupni 3. Takovýmto způsobem si zachováte velmi hladké ostří a prodloužíte životnost vašich nožů. Takové broušení, na rozdíl od klasických způsobů, Vám poskytnou mimořádně ostré nože pro každý den, přičemž z čepelí ubude jen velmi málo kovu.

NA MASO A VELMI VLÁKNITÉ / ŽILKOVANÉ MATERIÁLY: Nože pro řezníky

nebo pro řezání velmi vláknitých/žilkových materiálů je vhodné brousit ve Stupni 1 následovaném hned stupněm 3. Zanechá to naostřené mikrožlábků

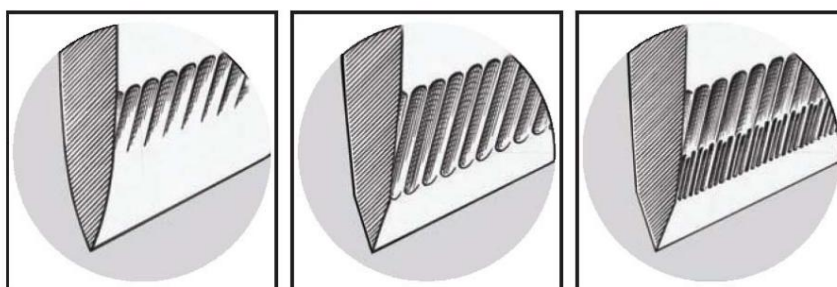
podél fasety u ostří / čepele na každé straně (obr. 10), což usnadní řezání uvedených materiálů. Čepel bude velmi ostrá a bez zoubků už po jednom nebo dvou střídavých obtazích ve Stupni 3.

Takového typu ostří dosáhnete broušením ve Stupni 1, dokud se podél fasety nevytvoří jehla. Potom přejděte hned na stupeň 3 a proveďte tam 1 nebo 2 páry obtahů.

Pokud potřebujete takový typ ostří přebrousit, použijte Stupeň 3 pouze na jedno – dvě přebroušení. Při dalším broušení se pak vraťte ke Stupni 1 na jeden (1) obtah v každé – levé a pravé – štěrbíně a hned přejděte na Stupeň 3. Nepřebrouste ve Stupni 1!

NA ZVĚŘINU A RYBY:

Optimálního ostří na uvařenou / upečenou drůbež lze obvykle dosáhnout ve Stupni 2, následovaném Stupněm 3 (obr. 11). Na syrovou drůbež asi upřednostníte Stupeň 1 následovaný Stupněm 3 – jak je popsáno výše. K filetování ryb použijte tenkou, ale pevnou čepel, nabroušenou ve Stupni 2 a 3.



Obr. 9 Větší leštěná faseta Obr. 10 Ponechání větších Obr. 11 Ke krájení ryb a drůbeže u čepele je ideální na mikrožlábků u čepele bude výhodné nechat u čepele gurmánské krájení potravin pomáhá při řezání vláknitých jemné mikrožlábků

potravin

POSTUP PŘI BROUŠENÍ ZOUBKOVANÝCH NOŽŮ Zoubkované

čepel jsou podobné jako listy pily. Při normálním používání řežou hlavně zuby.

V Chef'sChoice® Model 120 lze brousit zoubkované čepel všech typů. Používejte však pouze Stupeň 3 (obr. 12), který nabrousí zuby pilovitého okraje a vytvoří mikroostří podél hran těchto zoubků. Obecně stačí pět (5) až deset

(10) párů střídavých obtahů ve Stupni 3. Pokud je nůž velmi tupý, bude třeba více obtahů. Pokud se čepel nože při používání vážně poškodila, udělejte jeden rychlý obtah (2-3 sekundy na 8 palcovou čepel) v každé (levé i pravé) štěrbíně Stupně 2 a poté série obtahů ve Stupni 3 (střídající levou a pravou štěrbínu). Nadměrné broušení ve Stupni 2 odstraní více kovu z ostří než je k naostření zubů potřeba!



Obr. 12 Ostření zoubkovaných nožů – pouze ve Stupni 3 – viz text.

Protože zoubkované čepel jsou jako pilovité konstrukce, čepel se nikdy nebude jevit tak „ostrá“ jako u rovných nožů. Pomůže vám však krájet potraviny s hrubou kůrou a kůží a řezat i jiné materiály, jako je např. karton.

STUPEŇ 3 – ČIŠTĚNÍ/OPRAVA OBTAHOVACÍHO/LEŠTÍCÍHO KOTOUČE

Chef'sChoice® Model 120 je vybaven zabudovaným příslušenstvím pro manuální čištění obtahovacích kotoučů Stupně 3. Pokud jsou tyto kotouče potaženy mastnotou, odpadem z potravin nebo úlomky z broušení, lze je vyčistit a znovu obnovit brousící schopnost pomocí ruční páčky na zadní straně brusky. Tato páčka je uložena v zapuštění v levém dolním rohu, když se na Model 120 díváte zezadu – viz. 13.



Čistící zařízení aktivujete pouhým zatlačením páčky do zapuštění směrem doleva nebo doprava a přidržení na 3 sekundy.

Potom páčku zatlačte v opačném směru a podržte 3

sekundy. Zatlačením v jednom směru se brousící nástroj vyčistí a naostří aktivní povrch jednoho obtahovacího / leštícího kotouče. Při zatlačení druhým směrem vyčistíte druhý kotouč.

Obr. 13 Kotouče Stupně 3 lze v případě potřeby vyčistit. Používejte občas (viz pokyny).

Toto čistící / brousící příslušenství používejte pouze tehdy, pokud se Vám zdá, že Stupeň 3 ostří již nedostatečně - když potřebujete příliš mnoho obtahů na získání čepelí ostré jako břitva. Používání tohoto nástroje ubírá materiál z povrchu kotoučů Stupně 3, a proto jeho příliš časté používání zbytečně odstraňuje abrazivní povrch – předčasně opotřebovává kotouče. Pokud by se to stalo, bude nutné kotouče u výrobce vyměnit.

Pokud nože pravidelně před broušením čistíte, Stupeň 3 bude třeba pročistit pouze jednou za rok, nebo ještě méně často.

Opakované broušení: (viz části výše)

Nože s rovnou čepelí dobroustete vždy, když je třeba, ve Stupni 3. Pokud se takto nepodaří nůž rychle přebrousit, použijte Stupeň 2 a proveďte 1 – 2 střídavé obtahy. Potom se vraťte ke Stupni 3 a bude stačit jen 1 pár obtahů, aby měl nůž opět čepel ostrou jako břitva.

Stupeň 1 použijte při doostřování nože pouze tehdy, chcete-li, aby měl nůž podél hrany výrazný „záběr“, nebo byl-li již příliš tupý.

Zoubkované čepelí dobroustete ve Stupni 3 (viz výše).

DOPORUČENÍ

1. Před broušením nebo přebroušováním nožů z nich vždy odstraňte zbytky jídel, mastnoty a cizích materiálů. Pokud jsou čepelí špinavé, omyjte je.
2. Při broušení vyvíjejte pouze lehký tlak směrem dolů – jen aby stačil k zajištění dotyku s brusným kotoučem.
3. Čepel vždy táhněte doporučenou a stálou rychlostí po celé délce ostří. Když je čepel v kontaktu s brusným kotoučem, nikdy pohyb nepřerušujte ani nezastavujte.
4. Vždy střídejte obtahy v levé a pravé šterbině (v každém použitém stupni). Speciální japonské čepelí jsou výjimkou a ostří se hlavně na jedné straně.
5. Řezná hrana nože by se během broušení měla udržovat v poloze rovnoběžné s povrchem stolu nebo pultu. Při broušení zaoblené čepelí nože u špičky lehce zvedněte rukojeť, aby právě broušené místo bylo se stolem rovnoběžné.
6. Na nože broušené v Chef'sChoice® Model 120 není třeba používat ocílku. Pokud

však upřednostňujete takovou řeznou hranu, k dispozici je Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, který obsahuje miniaturní ocílku ve stupni 2 a ruční SteelPro™ Model 470. Pokud používáte nože na místě, kde není přívod elektrické energie, zvažte přebroušování ruční bruskou Chef'sChoice® Model 450. Doporučuje se mít Model 120 vždy po ruce a nože často přebroušovat, jak je uvedeno výše.

7. Budete-li zařízení správně používat, zjistíte, že celou čepel můžete nabrousit až po 1/8" sedla nebo rukojeti. To je hlavní výhodou Chef'sChoice® Modelu 120 v porovnání s jinými metodami broušení – speciálně důležitou v případě ostření kuchařských nožů se zakřivenou.

po celé délce čepele. Pokud mají nože u držadla velké sedlo, sahající k čepeli, můžete klasickou brusku upravit nebo odstranit jeho spodní část, aby při broušení nezavazovala.

8. Vaši dovednost při používání Chef'sChoice® Modelu 120 zvýšíte tak, že se naučíte rozlišit jehlu podél čepele (jak je popsáno výše). Je to nejlepší a nejrychlejší způsob, jak zjistit, zda jste dostatečně nabrousili ve Stupni 1 a 2. Pomůže Vám to předejít přebroušení a zaručí vždy neuvěřitelně ostré řezné hrany. Ostrost nabroušené řezné hrany zkontrolujete překrojením rajčata nebo listu papíru.

BĚŽNÁ ÚDRŽBA

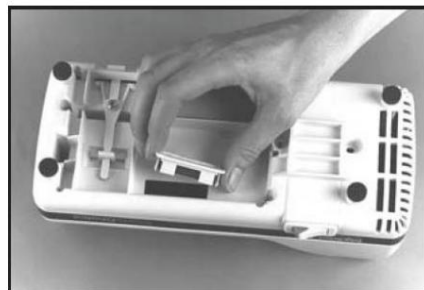
Žádná pohyblivá část, motor, ložiska ani brusné povrchy nevyžadují mazání.

Abrazivní části není třeba namáčet. Vnější části brusky můžete opatrně otírat vlhkým hadrem. Nepoužívejte saponát ani čistící písek.

Jednou ročně nebo podle potřeby můžete odstranit kovový prach, který se ukládá uvnitř přístroje při broušení. Otevřete malý obdélníkový kryt na čištění (obr. 14), který zakrývá otvor na spodní straně brusky.

Na magnetu na vnitřní straně krytu naleznete přichycené kovové částičky. Papírovou utěrkou nebo zubním kartáčkem odstraňte piliny z magnetu a kryt vraťte na místo.

Pokud se vytvořilo větší množství kovového prachu, nebo jste čistili kotouč Stupně 3 (pomocí čistícího/brousícího zařízení), můžete jej z přístroje vytrást. Po vyčištění otvor opět zavřete krytem s magnetem.



Obr. 14 Otvor na čištění

SERVIS

Pokud potřebujete pozáruční servis, vraťte Vaši brusku na nože do závodu EdgeCraft, kde před provedením opravy mohou být odhadnuty náklady na ni. Mimo USA kontaktujte maloprodejce nebo národního distributora:



AZ STROJ, spol. s ro
Trenčianska 66
821 09 Bratislava

Tel.: 02 53 412 413 Fax:
02 53 416 586 E-mail: a-
zstroj@a-zstroj.sk www.a-zstroj.sk

Adresa servisu: AZ
STROJ, spol. s ro
Mlynské Nivy 77 821
05 Bratislava tel.: 02/53
419 29

Přiložte prosím Vaši adresu, telefonní číslo a krátký popis problému nebo poškození na zvláštním listu, vloženém do krabice. Doklad o zaslání si odložte pro případ ztráty zásilky.

Záruka: Při normálním používání má tento výrobek firmy Edge Craft záruku na vadu materiálu a provedení na 2 roky od data prodeje („Záruční doba“) je-li obchodní vztah ve smyslu občanského zákoníku a na 1 rok od data prodeje je-li obchodní vztah ve smyslu obchodního zákoníku.

Pokud se na výrobku objeví vada, na kterou se záruka vztahuje, je kupující povinen případnou reklamaci uplatnit bez zbytečného odkladu po zjištění vady a výrobkem nepokračovat! v práci a ani se nesnažit o jeho opravu.

Zdarma dle našeho rozhodnutí opravíme nebo vyměníme vadný výrobek nebo jeho část, která má vadu materiálu nebo provedení, pokud nám jej vrátíte s dokladem o datu prodeje během záruční doby.

Tato záruka se nevztahuje na vady způsobené nedodržením návodu k obsluze, zejména: nesprávným používáním výrobku, neodbornou manipulací s výrobkem, použitím výrobku k jiným účelům než jak je stanoveno, používáním neoriginálního příslušenství, zanedbanou péčí o výrobek, zásahem neautorizovaného servisu (osoby).

Záruka se nevztahuje na vady způsobené mechanickým poškozením výrobku. Rovněž se nevztahuje na opotřebení výrobku nebo jeho částí způsobené obvyklým používáním, přirozené (vynucené) opotřebování brusných elementů.

EDGECRAFT CORPORATION NEPŘEBÍRÁ ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNÉ NÁHODNÉ ANI VYPLÝVAJÍCÍ ŠKODY.

EdgeCraft

Světový lídr v technologii řezných hran®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road

Avondale, PA 19311

Montováno v USA

US Patents 4,807,399, 5,611,726, 6,012,971, 6,113,476, 6,267,652 a D,409,891. Ostatní US a zahraniční patenty jsou v rozhodování.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® a celkový design tohoto výrobku jsou registrovanými obchodními značkami firmy EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

C128200

www.edgecraft.com

J0550

Výhradní distributor pro Slovenskou republiku:



AZ STROJ, spol. s ro
Trenčianska 66 821
09 Bratislava Tel.: 02 53
412 413 Fax: 02 53 416
586 E-mail: [a-zstroj@a-](mailto:a-zstroj@a-zstroj.sk)

[zstroj.sk](mailto:a-zstroj@a-zstroj.sk)

www.a-zstroj.sk

Prohlášení o shodě

Firma

AZ STROJ, spol. s ro
Trenčianska 66 821
09 Bratislava, Slovensko

jako distributor níže uvedeného sortimentu prohlašuje, že diamantová bruska na nože typ:

Chef'sChoice EdgeSelect Professional Model 120 vyrobená firmou EdgeCraft Corporation je
v souladu se směrnici

89/336/EWG

„Směrnice Rady pro přizpůsobení právních předpisů členských států o elektromagnetické kompatibilitě.“ Shoda uvedeného
výrobku s

podstatnými bezpečnostními požadavky směrnice je prokázána úplným dodržením následujících norem: DIN EN 55014-2
(VDE 0875 Část 14-2):1997-10 EN 55014-2:1997 DIN

EN 55014-1 (VDE 0973 55014-1:1993 DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Část 2):1996-03 EN
61000-3-2:1995 + A12:1996

EN 61000-3-2:1995/A13:1997

DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Část 3):1996-03 EN 61000-3-3:1995

V Bratislavě 20.06.2006

EG-Konformitätserklärung

Name/Anschrift des Ausstellers: Edgecraft Corporation
Limestone and Southwood Roads
AVONDALE PA 19311
USA

Produktbezeichnung: Messerschärfer

Typenbezeichnung: MODEL 120

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

**89/336/EWG
mit Änderungen**

**"Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über
elektromagnetische Verträglichkeit".**

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den wesentlichen Schutzanforderungen der Richtlinie wird
durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2):1997-10 EN 55014-2:1997
Anforderungen der Kat.I / Requirements of Cat. I
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1):1993-12 EN 55014-1:1993
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):1996-03 EN 61000-3-2:1995 + A12:1996
EN 61000-3-2:1995/A13:1997
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):1996-03 EN 61000-3-3:1995

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstr. 28, D-53069 Offenbach, hat das Produkt
geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des
VDE.



Zeichengenehmigungsausweis: 115242 F

Aktenzeichen: 14670-2550-0004 / 30YDB TF5 / GUE

M. ...
11.11.12 / 11 / 12

(Ort, Datum)

S. ...

(Rechtswirksame Unterschrift des Ausstellers)