

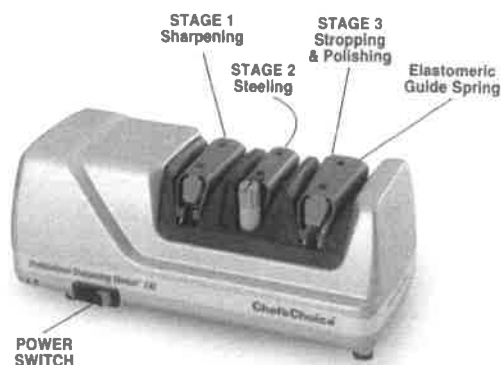
## Všestrannost Modelu 130 Chef'sChoice® Sharpening Station™

Model Chef'sChoice® Sharpening Station™ 130 je vyroben tak, aby zaostřil každý nůž, ať už to bude nůž na krájení nebo filetování. Můžete ostřit nože s ostřím hladkým i vlnitým. Tento celkově nový třístupňový model obsahuje stupeň precizního ostření kuželovým kotoučem se 100% diamantovým brusivem, revoluční precizní stupeň tvrzení a také stupeň důkladného leštění, v kterém jsou použity pružné a hladké brusné kotouče. Tyto tři stupně užití v různých sekvencích dají různé možnosti ostření: ostří překvapivě ostré, ostří pravidelně broušené k snadnému krájení a také ostří s určitým množstvím „kousnutí“ na celé délce povrchu ostří.

Přístroj je vybaven ručně činnou diamantovou vložkou, která nakonec může být užitá k vyčištění nahromaděného jídla nebo ostrých hoblin z povrchu kotouče použitého v době stupně 3.

Upozorňujeme, abyste před broušením důkladně vyčistili nůž.

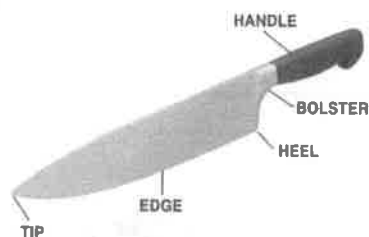
Přístroj k ostření nožů ( obrázek 1 ) je vybaven usměrněnou pryžovou pružinou (Elastomeric Guide Spring), která se nachází nad každou částí tak, aby zajistila práci pružiny, která přidrží přední část nože precizně vedeného pod úhlem v pravém nebo levém otvoru každého stupně.



Obrázek 1 – Model 130 Professional Sharpening Station™

V průběhu ostření každou částí je nutné, aby byl nůž po dobu trvání tahu v levém a pravém otvoru části. Pokaždé užívejte přístroj od přední části ( tlačítko zapnutí před obličejem ). Držet ostří naplocho a současně posouvat dolů, mezi plastickou pružinou a povrch, potáhněte ho k sobě v rovnoměrném tempu během kontaktu s částí ostří a tvrzením. Budeme moci slyšet zvuk, který vyvolává kontakt. Vždy udržujte ostří v tom samém pohybu v průběhu každého úseku; nepřestávejte posouvat v polovině pohybu. Doporučená rychlost tahů jsou 4 sekundy na každé 8. palcové (20 cm) ostří. Čas může být prodloužen nebo zkrácen v důsledku délky ostří.

**Nikdy nepoužívejte přístroj od zadní strany**



Obrázek 2 – stavba nože

### NÁVOD K POUŽITÍ

#### Přečíst než začnete brousit

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ je vyroben tak, aby brousil nože jak s hranou hladkou, tak s vlnitou.

**Pozor: Broušení vlnitého ostří pouze v bodě 3.** Přesnější informace najdete v titulní části „Proces ostření nože s vlnitým ostřím“.

#### Proces získání nejvyšší jakosti nožů s hladkým ostřím

#### *První broušení*



Než zapojíš přístroj, odstraň kryt z Fáze 1 a plynule vsuň ostří nože do otvoru mezi levým skosem a elastickou pružinou. Neotáčej nůž ( obrázek 3 ). Přesuň ostří do otvoru dolů až uslyšíš kontakt s diamantovým kotoučem. Potáhni k sobě nůž jemným přitáhnutím rukojeti tak, aby se přiblížila špička nože k Vám. Uslyšíš napnutí pružiny.

Vytáhni nůž a zapni tlačítko startu. Jakmile je tlačítko v pozici „ON” svítí červené světlo.

**FÁZE 1:** Vsuň plyně nůž do levého otvoru Krok 1 ( obrázek 1 ) mezi levým skosem a elastickou pružinou, posouvej ostří k sobě a současně ho skláněj v otvoru dokud se nedotkne diamantu pokrývajícího kotouč. Uslyšíš, kdy to nastane. Posuň ostří tak blízko jak jen to je možné k rukojeti a v rovnoměrném tempu posouvej dokud neopustí otvor. Jestli je ostří zakřivené, zvedni rukojeť nože tak, aby jsi brousil hrot,



**Obrázek 3 – Fáze 3. Vkládání ostří do otvoru mezi sklon a elastickou pružinu**

drž hranu ostří přibližně rovnoměrně se stolem. Ostří celou délku ostří. Čas tahů pro ostří o délce cca 20 cm by mělo být cca 4 sekundy. Kratší ostří táhnout v čase 2-3 sekund, delší 6 sekund. Další opakuj stejně v pravém prostoru Kroku 1.

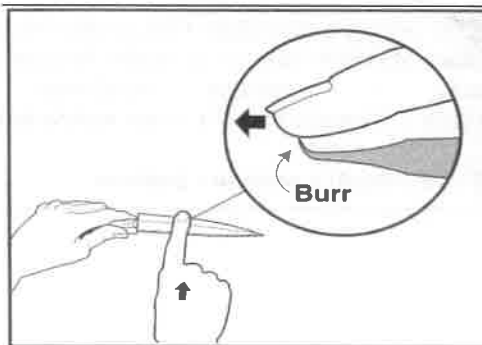
**Pozor:** Pokaždé když vkládáš ostří, musíš současně potáhnout k sobě. Nikdy ho netlač od sebe. Použij jen tolik dostačujícího tlaku, aby se ostří dotklo kotouče – větší síla nezmění rychlost procesu broušení. Vykonávat ten samý počet tahů v pravém i v levém prostoru, aby povrch hrany byl souměrný.

S výjimkou broušení poprvé ve Fázi 1 nebo když je ostří příliš tupé, se přesvědčíte, že jeden nebo dva střídavé tahy jsou postačující. Po kontrole jestli existuje zakřivení ( popis níže ) přecházíme do Fáze 3. Fáze 1 je ukončena, když je zakřivení po délce jedné strany ostří.

**Překontrolování nábrusu.** Po ukončení Fáze 1 byste se měli přesvědčit, že po délce jedné strany je zakřivení (burr). Aby jste to zjistili, je nutno přejít prstem po ostří daleko od hrany nože tak, jak je ukázáno na obrázku 4 i 5.

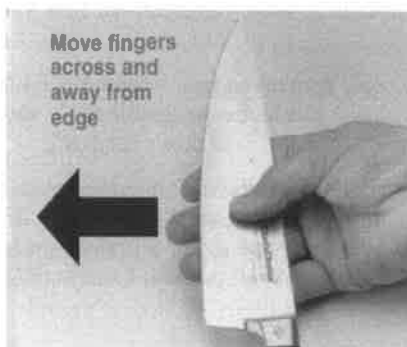
(Nepřejíždějte prstem po hraně). Jestli poslední tah bude v pravém otvoru, zakřivení se objeví pouze na pravé straně ostří ( tak jak ho držíš ) a opačně. Jestli zakřivení vystupuje, dá se chápat jako ostří a také zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte do Fáze 3.

Jestli zakřivení není, udělejte dodatečné tahy v pravé a levé komoře v této fázi než přejdete do Fáze 3. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení.



**Obrázek 4. Kontrola přítomnosti**

Proveďte si jeho přítomnost a pouze po jeho přítomnosti **zakřivení** přejdi do Fáze 3.



### Obrázek 5. Zakřivení bude také cítit při přejíždění prstu podél hrany nože

**FÁZE 3:** Všeobecně jen dva tahy ve Fázi 3 budou potřebné, aby jsme získali hranu ostří ostrou jako břitva. Jako ve Fázi 1 dělej střídavé tahy v pravé a levé komoře ( obrázek 6 ), přetahuj ostří v otvoru stejným způsobem a stejnou rychlostí jako ve Fázi 1.



Více tahů ve Fázi 3 dostatečně vyšlechtí a očistí hranu, tvořící ji speciálně k přípravě jídla pro labužníky.

**Obrázek 6. Vkládání ostří do otvoru ve Fázi 3.**

**Opětné broušení:** Rovné hrany znovu přiosťuj pouze ve Fázi 3. Jestli to nepomáhá, vrať se do Fáze 1 a udělej jeden nebo dva páry střídavých tahů. Potom se vrať do Fáze 3, kde již budou dva dodatkové tahy dostačující, abychom dali ostří ostrot břitvy. Nebude nutné použití Fáze 1 při novém ostření, jestli nůž nebude nadměrně tupý.

#### Čištění ostřicího a leštícího kotouče – Fáze 3

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ je vybaven zabudovaným příslušenstvím k ručnímu čištění kotouče ve Fázi 3. V případě, kdy je kotouč pokryt vrstvou mastnoty, potravy nebo hoblinami z broušení, mohou být vyčištěny a zpětně vráceny do provozu. Páka je umístěna uvnitř ( obrázek 7 ) v levém dolním rohu na zadní části zařízení. Abychom spustili čistící zařízení, přesvědčíme se, že je zařízení zapojeno v zásuvce a přitlač menší páku vpravo nebo vlevo a podrž ji asi 3 sekundy. Jestliže je páka přesunutá v jednu stranu, čistící přístroj čistí a je připraven k novému broušení kotoučem. Přesunutím páky ve směru protějším, způsobíme čištění druhého kotouče.

Používej těchto čistících příslušenství pouze tehdy, kdy v průběhu Fáze 3 zjistíš, že kotouč neleští dostatečně dobře nebo když potřebuješ k požadované ostrosti příliš mnoho tahů. Používání tohoto zařízení odstraňuje materiál z povrchu kotouče a následkem toho, jestliže bude používán přehnaně zbytečně odstraní se mnoho brusiva z povrchu kotouče – předčasné opotřebení kotouče.

**Obrázek 7. Kotouče Fáze 3 v nouzi mohou být**



čištěny. Postupuj v souladu s popisem.

#### Porozumět profesionálnímu tvrzení hrany.

S Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ budete mít poprvé možnost zkusit příjemné sekání a krájení s ideálně tvrzenou hranou ostří. V několika málo vteřinách můžete vytvořit tvrzené hrany s bezkonkurenční ostroty.

Fáze 2 obsahuje unikátní miniaturní ocel, zpracovanou z výjimečné jakosti uhlíkové oceli zesílené na C-65 ve stupnici Rockwell, čili mnohem tvrdší, než je všeobecně dostupná. V souvislosti s tím tento speciální prut bude vykazovat velmi malou opotřebenost v průběhu kontaktu s hranami.

Precizní vedení nože ve Fázi 2 kontroluje a důkladně srovnává přední část nože během doby, kdy je ostří vkládáno do otvoru mezi sklon a pružinu zadržující ostří ( obrázek 8 ). Střídavě využívej pravé a levé komory a potahuj dopředu, co způsobuje, že nůž je bezpečně držen a hrany kloužou podél zpevněné miniaturní oceli. V průběhu broušení není potřeba zapnout přístroj do el. proudu, které je důležité při Fázi 1 i 3.



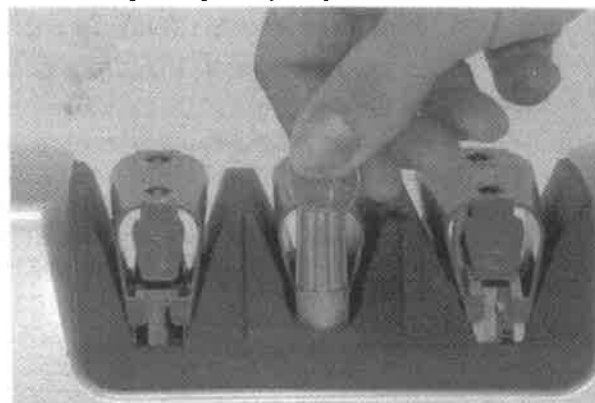
Z důvodu důsledné a důkladné kontroly, Fáze 2 udržuje ostrost hrany během tvoření rovnoměrné řady mikroskopických zoubků podél hrany nože. Jestliže je hrana během krájení poškozena, přístroj odstraní mikro-zoubky během konzervace ostrosti hrany.

Nahoře miniaturního prutu ocele se nachází uzávěr s mezerou vhodnou pro minci nebo jiné náčiní, díky němuž je možno jemné otočení ocele

**Obrázek 8 Ostří je nutno tvrdit střídavě**

**v pravém a levém otvoru** (jedno kliknutí) s cílem odkrytí nového povrchu ocele (obrázek 9).

Je to možné jen tehdy, když prut je dostatečně opotřebovaný, takže proces broušení se značně prodlouží. Když je prut otočený, nový povrch ocele je dostupný zároveň v pravém i levém otvoru. Spoušť pružiny se přesouvá z konce pružiny přidržující nůž a chytá se nízké drážky víčka nahoře ocelového prutu. Když je nový povrch ocele potřebný, otoč otvor proti směru hodinových ručiček o jednu západku. Přibližně to dá 28 párů ocelových povrchů, které jsou možné k použití a k celkovému zužitkování prutu. V souvislosti s tím může být nůž přetahován po vyznačeném povrchu více než tisíckrát než se zužitkuje precizní tvarování hrany, počet otáček prutu je mizivý. Existuje možnost výměny tohoto prutu.



**Obrázek 9. Přetáčení ocele při použití mince**

**Tvorba profesionální tvrzené ocele**

Tvrzená hrana je tvořena v prvním broušení ostří ve Fázi 1 a tvrzení ve Fázi 2.

**Krok 1.** Přiostrí ostří ve Fázi 1 podle výše popsané procedury a níže shrnuté:

- a. Pomalu přesuň ostří v levém otvoru Fáze 1. Opakuj tah v pravém otvoru.
- b. Opakuj střídavé tahy v otvorech Fáze 1. Přesvědčte se, že na ostří vzniklo zakřivení (obrázek 4 a 5). Přejdi na krok 2.

**Krok 2.** Tvrzení hrany Fáze 2

Přesuň ostří dopředu do konce levého otvoru Fáze 2 a vlož je mezi nakloněný povrch a pružinu přidržující nůž (obrázek 8) tak blízko rukojeti, jak jen to je možné. Přední část nože by měla být v blízkém kontaktu se směrujícím povrchem. Potáhni ostří blízko sebe a zároveň jemně přitlač dolů, tak aby hrana získala dobrý kontakt s kovovým prutem (POZOR: Miniaturní ocel je nepohnutá a bez energie). Přesvědčte se, že hrana zůstane v rovnoměrném kontaktu s prutem na celé délce. Opakuj tento proces vykonávající plné tahy v protějším otvoru Fáze 2. Nutno opakovat pohyb, až hrana bude plně vytvarovaná.

Vystačí jenom 10 párů střídavých tahů, aby byla získána dobrá hrana. Dodatkových 10 párů střídavých tahů dodatečně zušlechťí hranu a prakticky zcela odstraní zůstatky zakřivení

z Fáze 1.

**Nové ostření tvrzené hrany**

Jakmile nože ztrácejí výkonnost, nebo zůstanou jemně tupé, můžete obnovit hrany do dřívějšího stavu přes jediných 10 párů střídavých tahů ve Fázi 2. Více tahů byste potřebovali jedině, když používáte nože intenzivně delší dobu. Zaostrujte nože ve Fázi 1, jestli Vám připadá, že obnovení nože do prvotního stavu ve Fázi 2 trvá nezbytně dlouho (hodně tahů).

Professional Sharpening Station™ není zařízení vyrobené k broušení nožů s vlnitým ostřím. Můžete brousit japonské nože typu Kataba.

### Proces leštění tvrzené hrany

Během doby, kdy hrany jsou připravovány ve Fázi 1 a 2 jsou velice ostré, je ještě možné další zvětšení této ostrosti přes jeden rychlý tah ve Fázi 3. Poněvadž úhly ostření ve Fázi 1 a 2 jsou obdobné mikrozoubkování, můžou být lehce leštěny v průběhu Fáze 3 bez odstraňování zoubků. Stejná akce ostření ve Fázi 3 může odstranit mikrozoubky, jestli čas kontaktu bude dostatečně dlouhý. Provedení jednoho rychlého (2 sekundy) tahu přes levou a pravou šterbinu zvětší vyhlazení tvrzené hrany.

**Pozor:** Jestli provedete příliš pomalé tahy, nebo příliš mnoho tahů ve Fázi 3 celkově odstraní mikroskopické zoubky vzniklé ve Fázi 2. V takovém případě je nutno znovu zaostřit nůž ve Fázi 1 k vzniku zakřivení a zopakovat tvrzení ve Fázi 2.

### Nové ostření hrany tvrzené a vyleštěné

Udělej 10 párů střídavých tahů ve Fázi 2. Pokaždé, kdy bude nutné tvrzení nože, po jeho provedení udělej jeden rychlý pár tahů ve Fázi 3.

### Proces ostření nože s vlnitým ostřím

Vlnité ostří je podobné jako malé pilovité ostří se sérií zoubků. Během normálního užívání je řezání prováděno těmito zoubky.

Modelem Chef'sChoice® 130 směji být ostřeny všechny typy vlnitých ostřím. Ovšem užívejte pouze 3. fázi ( obrázek 10 ), která vyhladí, znovu seřídí a naostří zoubky a vyrobí mikroostří podél celé délky okraje se zoubky. Všeobecně stačí 5 až 10 tahů pro úplné naostření. Jestliže je nůž hodně tupý, bude zapotřebí více tahů ostření.



Obrázek 10. Ostření vlnitého ostří jen ve 3. fázi

*Jelikož vlnité ostří připomíná strukturou pilu, břit se nebude nikdy zdát tak ostrý jako břit hladkého ostří. Přesto jejich zoubkovaná struktura pomáhá řznout tvrdou kůrku potravin nebo se přebíjet přes jiné materiály např. karton.*

### Test ostrosti břítu

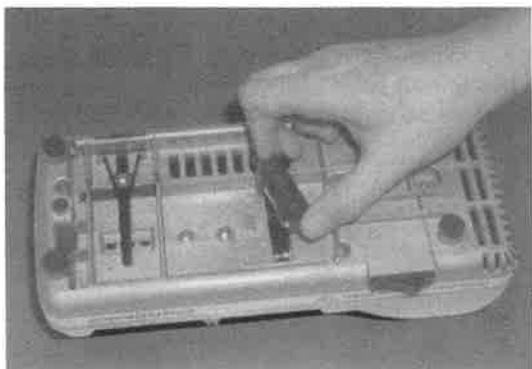
S cílem cyklického přetestování ostrosti a možnosti krájení přidržte list papíru za okraj a opatrně přetněte list, udržte bezpečnou vzdálenost od palců. Ostrý břit hladce přetne papír bez jeho trhání se.

Zkuste rozkrojit rajče. Nůž by se měl hladce dostat přes slupku a přetnout rajče prvním překrojením bez užití velké síly. To je také dobrý test pro nože s vlnitým ostřím.

### Všeobecná údržba

Není potřeba žádného namaštění či namazání, ani částí pohyblivých, ani motoru, ložisek či ostřících povrchů. Není potřeba vymývat povrch brusiva.

Jednou za rok nebo podle potřeby, je možno odklidit kovový pyl, který se ukládá uvnitř zařízení. V tomto případě je třeba sejmout malou obdélníkovou pokličku, která překrývá vstup do vnitřku zařízení ( obrázek 11 ). Najdete kovové kousičky přilehlé k magnetu přichyceného uvnitř krytu. Obyčejně vytřete nebo smetete piliny z magnetu pomocí papírového ručníku nebo štětky a položte opět pokličku na vstup. Jestliže se vytvořili větší piliny nebo kotouč z 3. fáze byl čištěn ( při užití čistícího náčiní ), můžete vytřepat zbytek přes dolní otvor při otevřené pokličce. Po čištění umístěte pokličku s magnetem bezpečně na místo.



Obrázek 11. Poklička vyjmutá k čištění