

>Šéfkucháraova volba<

Diamantová brúska

Pred použitím si prečítajte tento návod. Dodržanie pokynov v ňom je základnou podmienkou toho, aby ste získali rezné hrany Trizor® – Plus™.



Prehlásenie o zhode

Firma

A-Z STROJ, spol. s r.o.  
 Trendianska 66  
 821 09 Bratislava,  
 Slovensko

ako distribútor nižšie uvedeného sortimentu prehlasuje, že diamantová brúska na nože typ: **Chef'sChoice EdgeSelect® Professional Model 15XV** vyrobená firmou EdgeCraft Corporation je v súlade so smernicou

**89/336/EWG**  
 „Smernica Rady na prispôsobenie právnych predpisov členských štátov o elektromagnetickej kompatibilité.“

Zhoda uvedeného výrobku s podstatnými bezpečnostnými požiadavkami smernice je dokázaná úplným dodržaním nasledovných noriem:

- DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Časť 14-2):1997-10 EN 55014-2:1997
- DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Časť 14-1):1993-12 EN 55014-1:1993
- DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Časť 2):1996-03 EN 61000-3-2:1995 + A12:1996
- EN 61000-3-2:1995/A13:1997
- DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Časť 3):1996-03 EN 61000-3-3:1995

V Bratislave 20.06.2006

EG-Konformitätserklärung

Name/Werkstatt des Herstellers: **Edgemaster Corporation, 10000 EdgeSelect Road, AUSTIN, TEXAS 78717**

Produktbezeichnung: **Wasserschleifer**

Typenbezeichnung: **MODEL 15V**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie **89/336/EWG** mit Änderungen.

„Rechtliche des Rates zur Angleichnung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Verantwortung der Hersteller von Produkten aus dem wirtschaftlichen Schutzanforderungen der Richtlinie und durch die vollständige Einhaltung bestimmter Normen nachfolgend.“

- DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2):1997-10 EN 55014-2:1997
- 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
- DIN 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 (ZfT) vom 16. März 2006, Nr. 03/0590 bestätigt, dass das Produkt geprüft und zertifiziert. Die Zulassungsurkunde befindet sich zusammen mit dem technischen Zeichnungsbogen



Zeichnungsnummer: **11524 F**  
 Änderungsnummer: **1432 2550/00M / 20V08 TR1/02E**

Prüfungsinstitut: **ZfT**  
 Prüfnummer: **03/0590**

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATŘENÍ

### Při používání elektrických zařízení musíte vždy dodržat základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Kvôli ochrane pred zasiahnutím elektrickým prúdom nikdy neponárajte Chef'sChoice® do vody ani inej kvapaliny.
3. Do Chef'sChoice® vkladajte vždy iba čisté čepele nožov.
4. Ak sa zariadenie nepoužíva, ak vkladáte alebo vyberáte do/z neho súčasť a pred čistením vždy vyťahnite prírodnú šnúru zo zásuvky.
5. Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami.
6. Ak má zariadenie poškodenú šnúru alebo zástrčku, nefunguje správne, spadlo, alebo sa nejako poškodilo, nepoužívajte ho! Vašu brúsku môžete kvôli servisu vrátiť do firmy EdgeCraft's, kde môžu odhadnúť náklady na jej opravu alebo elektrické/mechanické nastavenie.  
6a. (Pre zákazníkov mimo USA.) Ak je prírodná šnúra zariadenia poškodená, musí byť vymenená servisným centrom určeným výrobcom, pretože je na to potrebné špeciálne náradie. Konzultujte, prosím, s lokálnym distribútorom Chef'sChoice
7. VÝSTRAHA! Toto zariadenie môže mať polarizovanú/kódovanú vidlicu/zástrčku (jedna kolík širší ako druhý). Aby ste znížili riziko zasiahnutia elektrickým prúdom, vkladajte vidlicu do polarizovanej zásuvky len jedným spôsobom.  
Ak vidlica nesedí správne v zástrčke, otočte ju. Ak ani tak nesedí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. *Neupravujte vidlicu žiadnym spôsobom sami!!*
8. Použite iných nadstavcov, ako odporúčaných alebo predávaných firmou EdgeCraft Corporation, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
9. Chef'sChoice® Model 15XV je určený na ostrenie kuchynských nožov, vreckových nožov a väčšiny športových nožov. Nepokúšajte sa ním ostríť nožnice, sekery, alebo akékoľvek iné ostria, ktoré voľne nezapadnú do štrbin.
10. Šnúru nenechávajte visieť cez hranu stola alebo pultu, ani v kontakte s horúcimi povrchmi.
11. Ak je zariadenie Chef'sChoice® zapnuté (červené svetlo na vypínači svieti), malo by byť vždy umiestnené na stabilnom povrchu pultu alebo stola.
12. UPOZORNENIE! MOŽE SPRÁVNE NAOŠTRÉNÉ NA CHEF'SCHOICE® BUDÚ OSTREJŠIE, AKO BY STE OČAKÁVALI. ABY STE PREDĚŠLI ZRANENIU, ZAOBCHÁDZAJTE S NIMI KRAJNE OPATRNĚ. NEKRÁJAJTE PROTI PRSTOM. ANI ŽIADNEJ INEJ ČASŤI RUKY ALEBO TELMI! NEPRECHÁDZAJTE PRSTOM PO REZNEJ HRANE! ODKLADAJTE BEZPEČNÝM SPÔSOBOM!
13. Nepoužívajte v exteriéri.
14. Zvýšený dozor je potrebný, ak sa zariadenie používa v blízkosti detí/detími.
15. Na Chef'sChoice® nepoužívajte honovacie oleje, vodu, ani žiadne iné mazadlá.
16. Len na použitie v domácnosti.
17. TENTO NÁVOD SI ODLÓŽTE.

Priložte, prosím, Vašu adresu, telefónne číslo a krátky popis problému alebo poškodenia na zvláštnom liste, vloženom do krabice. Doklad o zaslaní si odložíte pre prípad stráty zásielky.

**Záruka:** Pri normálnom používaní má tento výrobok firmy Edge Craft záruku na vadu materiálu a vyhotovenie na 2 roky od dátumu predaja („Záručná doba“) ak je obchodný vzťah v zmysle občianskeho zákonníka a na 1 rok od dátumu predaja ak je obchodný vzťah v zmysle obchodného zákonníka.

Ak sa na výrobku objaví chyba, na ktorú sa záruka vzťahuje, je kupujúci povinný prípadnú reklamáciu uplatniť bez zbytočného odkladu po zistení chyby a s výrobkom nepokračovať v práci a ani sa nesnažiť o jeho opravu.

Bezplatne podľa nášho rozhodnutia opravíme alebo vymeníme chybný výrobok alebo jeho časť, ktorá má vadu materiálu alebo vyhotovenia, ak nám ho vrátite s dokladom o dátume predaja počas záručnej doby.

Táto záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené nedodržaním návodu na obsluhu, najmä: nesprávnym používaním výrobku, neodbornou manipuláciou s výrobkom, použitím výrobku na iné účely než ako je stanovené, používaním neoriginálneho príslušenstva, zanedbanou starostlivosťou o výrobok, zásahom neautorizovaného servisu (osoby).

Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené mechanickým poškodením výrobku. Tiež sa nevzťahuje na opotrebovanie výrobku alebo jeho častí spôsobené obvyklým používaním napr. prirodzené (vynútené) opotrebovanie brúsnych elementov.

EDGE-CRAFT CORPORATION NEPREBERÁ ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNE NÁHODNÉ ANI VYPLYVAJUCE ŠKODY.

## Edgecraft

Svetový líder v technológii rezných hrán®

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311

Montované v U.S.A.

U.S. Patenty 4,807,399, 5,611,726, 6,012,971, 6,113,476, 6,267,652 a D,409,891. Ostatné U.S. a zahraničné patenty sú v rozhodovaní.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Home® a celkový dizajn tohoto výrobku sú registrovanými obchodnými značkami firmy EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

C 128200

[www.edgecraft.com](http://www.edgecraft.com)

J0550

### Výhradný distribúter pre Slovenskú republiku:



A-Z STROJ, spol. s r.o.

Trenčianska 66

821 09 Bratislava

Tel.: 02 53 412 413

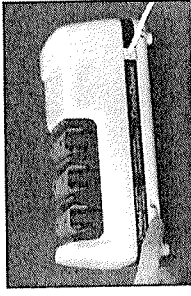
Fax: 02 53 416 586

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

[www.a-zstroj.sk](http://www.a-zstroj.sk)

### STUPEŇ 3 – ČISTENIE/OPRAVA OBŤAHOVACIEHO/LEŠTIACEHO KOTUČA

ChefsChoice® Model 15XV je vybavený zabudovaným príslušenstvom na manuálne čistenie obťahovacích kotúčov Stupňa 3. Ak sú tieto kotúče potiahnuté masťou, odpadom z potravín alebo úlomkami z brúsenia, dajú sa vyčistiť a znovu obnoviť brúsiaci schopnosť pomocou ručnej páčky na zadnej strane brúsky. Táto páčka je uložená v zapustení v ľavom dolnom rohu, keď sa na Model 15XV pozeráte zozadu – viď obr. 13.



Obr. 13 Kotúče Stupňa 3 sa dajú v prípade potreby vyčistiť. Používajte občas (viď pokyny).

Čistiace zariadenie aktivujete jednoduchým zatlačením páčky do zapustenia smerom doľava alebo doprava a pridržiavaním na 3 sekundy. Potom páčku zatlačte v opačnom smere a podržte 3 sekundy. Zatlačením v jednom smere sa brúsiaci nástroj vyčistí a naostří aktívny povrch jedného obťahovacieho / leštiaceho kotúča. Pri zatlačení druhým smerom vyčistíte druhý kotúč.

Toto čistiace / brúsiace príslušenstvo používajte iba vtedy, ak sa Vám zdá, že Stupeň 3 ostří už nedostačitočne – keď potrebujete príliš veľa obťahov na získanie čepce ostrejšie ako brúta. Použitie tohto nástroja uberá materiál z povrchu kotúčov Stupňa 3, a preto jeho príliš časté používanie zbytočne odstraňuje abrazívny povrch – predčasne opotrebovávajú kotúče. Ak by sa to stalo, bude nevyhnutné kotúče u výrobcu vymeniť.

Ak nože pravidelne pred brúsením čistíte, Stupeň 3 bude treba prečistiť iba raz za rok, alebo ešte menej často.

#### Opakované brúsenie: (viď časti vyššie)

Nože s rovnou čepelou dobrúste vždy, keď treba, v Stupni 3. Ak sa takto nepodarí nož rýchlo prebrúsiť, použite Stupeň 2 a urobte 1 – 2 sriedavé obťahy. Potom sa vráťte k Stupni 3 a bude stačiť len 1 pár obťahov, aby mal nož opäť čepel ostrú ako brúta. Stupeň 1 použite pri doostrovaní noža iba vtedy, ak chcete, aby mal nož pozdĺž hrany výrazný „záber“, alebo ak bol už príliš tupý. Zubkované čepce dobrusíte v Stupni 3 (viď vyššie).

#### ODPORÚČANIA

1. Pred brúsením alebo prebrusovaním nožov z nich vždy odstráňte zvyšky jedál, masťoty a cudzích materiálov. Ak sú čepce špinavé, umyte ich.
2. Pri brúsení vyvíjajte iba ľahký tlak smerom dolu – len aby stačil na zabezpečenie dotyku s brúsnym kotúčom.
3. Čepel vždy ťahajte odporúčanou a stálou rýchlosťou po celej dĺžke ostria. Keď je čepel v kontakte s brúsnym kotúčom, nikdy pohyb neprerušujte ani nezastavujte.
4. Vždy striedajte obťahy v ľavej a pravej štrbine (v každom použitom stupni). Špeciálne japonské čepce sú výnimkou a ostria sa hlavne na jednej strane.
5. Rezná hrana noža by sa počas brúsenia mala udržovať v polohe rovnobežnej s povrchom stola alebo pultu. Pri brúsení zaoblenej čepce noža pri špičke ľahko zdvihnite rúčku, aby práve brúsené miesto bolo so stolom rovnobežné.
6. Na nože brúsené v ChefsChoice® Model 15XV nie je treba používať ocieľku. Ak

Jemný, diamantom potiahnutý kužeľovitý kotúč v Stupni 1, vytvára mikroskopické drážky pozdĺž fazety na každej strane ostria, a tým aj prvý úkos reznej hrany Trizor®.

V Stupni 2 sa pozdĺž fazety vytvárajú jemnejšie mikrodrážky bezprostredne pri hrane/ostří ešte jemnejšími diamantmi, aby na fazete vznikol presne ohraničený druhý úkos, o niekoľko stupňov väčší ako ten, ktorý bol vytvorený v Stupni 1.

V Stupni 3 sú ultra jemné brúsne kotúče nastavené v treťom, mierne väčšom uhle. Lešťa a obťahujú fazetu v bezprostrednej blízkosti ostria, vytvárajúc tretí mikro-úkos a tým mikroskopicky tenkú, rovnú a super vyleštenú úzasnú ostrú čepel. Obťahovanie zároveň leští a ostří okraje mikrožliabkov vytvorených diamantovými brúsnymi materiálmi v Stupni 1 a 2 pri ostří a tým uľahčí rezanie ťažko kráčajteľných materiálov.

Unikátny trojstupňový dizajn vytvorí čepel s pozoruhodnou ostrosťou a vďaka úkosu s trojitým uhlom na každej fazete zostane nož dlhšie ostrý.

Nasledujúca časť popisuje všeobecný postup brúsenia v každom stupni a navrhuje, ako optimalizovať ostrie pre zamýšľané použitie noža.

Ak nebudete krájať veľa odolného materiálu, Stupeň 1 budete potrebovať len občas. Jednou z dôležitých výhod používania EdgeSelect® Model 15XV je, že Vaše nože môžete obťahovať a leštiť/dobrusovať na ostrie žiletky tak často, ako treba - doterajšie skúsenosti preukázali, že s menším opotrebením, ako pri starších metódach brúsenia. Doostroenie sa občasne môže robiť v Stupni 3. Stupeň 2 používajte na doostroenie menej často a Stupeň 1 len pre prípad najťažšieho krájania (viď časť o opakovanom brúsení).

Brúska ChefsChoice® Model 15XV je vybavená ručným diamantovým brúsnym segmentom, ktorý sa môže použiť, ak treba z povrchu brúsnych/leštiacich kotúčov vyčistiť usadený odpad z potravín alebo brúsenia. Dôrazne Vás vyzývame, aby ste nože pred brúsením vyčistili - uvidíte, že prejdú mesiace, ba aj rok a viac, kým bude treba tieto kotúče čistiť. Iba ak pocítite zreteľné zhoršenie účinnosti brúsenia, použite túto vlastnosť, popísanú ďalej v nasledujúcej časti.

Každý stupeň má elastomérové vodiace perá umiestnené nad brúsnymi kotúčmi, aby počas brúsenia držali čepel noža bezpečne v ľavej a pravej štrbine každého stupňa.

Ak nemáte špeciálny nož, ktorý sa má brúsiť len na jednej strane čepce (ako japonské Kataba čepce), budete chcieť brúsiť nož rovnomerne po oboch stranách v každom stupni, ktorý použijete. Toto zabezpečí, že fazeta na každej strane čepce bude mať rovnakú veľkosť a že čepel bude krájať vždy rovno.

Pri brúsení v ktoromkoľvek stupni by mal byť nož v po sebe idúcich obťahoch ťahaný striedavo v ľavej a pravej štrbine príslušného stupňa. Vo všeobecnosti stačí jeden obťah vľavo a jeden vpravo v každom stupni; príležitostne môžete potrebovať urobiť dva páry v danom stupni (podrobnosti - viď nasledujúca časť). Brúsku vždy používajte spredu. Čepel (rovnú časť) držte vodorovne a v rovine určenej vedením noža, vsuňte ju ostřím dolu medzi plastové perá a vodiacu plochu a keď bude čepel v kontakte s brúsnym alebo obťahovacím diskom (nie s plastovým dorazom), ťahajte ju smerom k sebe rovnomernou rýchlosťou. Kontakt s kotúčom budete cítiť a počuť. Vždy pohybujte čepelou v každom stupni rovnomerne; nezastavujte čepel v polovici obťahu. Odporúčaná zodpovedajúca rýchlosť je približne 4 sekundy na obťah 8 palcovej (cca 20 cm – pozn. prekl.) čepce. Čas môže byť pre kratšie čepce kratší, pre dlhšie dlhší.

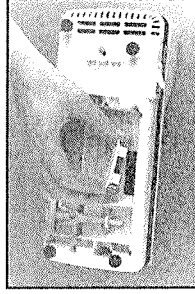
Brúsku nikdy nepoužívajte zo zadnej strany!

však uprednostňujete takú reznú hranu, k dispozícii je Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, ktorý obsahuje miniatúrnu ocelku v stupni 2 a ručnú SteelPro™ Model 470. Ak používate nože na mieste, kde nie je prívod elektrickej energie, zvažte prebrusovanie ručnou brúskou Chef'sChoice® Model 450. Odporúča sa mať Model 15XV vždy po ruke a nože často prebrusovať, ako je uvedené vyššie.

7. Ak budete zariadenie správne používať, zistíte, že celú čepeľ môžete nabrúsiť až po 1/8" seda alebo rúčky. To je hlavnou výhodou Chef'sChoice® Modelu 15XV v porovnaní s inými metódami brúsenia – špeciálne dôležitou v prípade ostrenia kuchárskych nožov so zakrivenou čepeľou – keď chcete toto zakrivenie zachovať po celej dĺžke čepele. Ak majú nože pri rúčke veľké sedlo, siahajúce k čepeľi, môžete klasickú brúsku upraviť alebo odstrániť jeho spodnú časť, aby pri brúsení nezavadzala.
8. Vašu zručnosť pri používaní Chef'sChoice® Modelu 15XV zvýšite tak, že sa naučíte rozlíšiť ihlu pozdĺž čepele (ako je opísané vyššie). Je to najlepšie a najrychlejší spôsob ako zistiť, či ste dostatočne nabrúsili v Stupni 1 a 2. Pomôže Vám to predísť prebrúseniu a zaručí vždy neuveriteľne ostré rezné hrany. Ostrnosť nabrúsenej reznej hrany skontrolujete prekrojením paradajky alebo listu papiera.

#### BEŽNÁ ÚDRŽBA

**Žiadna** pohyblivá časť, motor, ložiská ani brúsne povrchy **nevýžadujú** mazanie. Abrazívne časti netreba namačať. Vonkajšie časti brúsky môžete opatrne poušťať vlnkou handrou. Nepoužívajte saponát ani čistiaci piesok.



Obr. 14 Otvor na čistenie

Jedenkrát do roka, alebo podľa potreby, môžete odstrániť kovový prach, ktorý sa ukladá vo vnútri prístroja pri brúsení. Otvorte malý obdĺžnikový kryt na čistenie (obr. 14), ktorý zakrýva otvor na spodnej strane brúsky. Na magnetu na vnútornej strane krytu nájdete prichytené kovové čiastočky. Papierovou utierkou alebo zubnou kefkou odstráňte piliny z magnetu a kryt vráťte na miesto. Ak sa vytvorilo väčšie množstvo kovového prachu, alebo ste čistili kotúč Stupňa 3 (pomocou čistiaceho/brúsiačeho zariadenia), môžete ho z prístroja vytriasť. Po vyčistení otvor opäť zatvorte krytom s magnetom.

#### SERVIS

Ak potrebujete pozručný servis, vráťte Vašu brúsku na nože do závodu EdgeCraft, kde pred vykonaním opravy môžu byť odhadnuté náklady na ňu. Mimo USA kontaktujte malopredajcu alebo národného distribútora:



A-Z STROJ

A-Z STROJ, spol. s r.o.  
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](http://www.a-zstroj.sk)

Profesionálni šéfkuchári a naozajstní kuchári na celom svete sa po dlhých rokoch spoliehajú na brúsky Chef'sChoice® Diamond Hone®, ktoré im udržiavajú vysokovýkonné ostrie Trizor® na ich obľúbených nožoch. Teraz s Vaším Chef'sChoice EdgeSelect® Professional Model 15XV môžete aj Vy využívať profesionálne prednosti nožov s udivujúco ostrým a trvanlivým ostrím, Chef'sChoice® Model 15XV využíva na vytvorenie zdokonaleného ostria Trizor® – Plus™ na všetkých Vašich jemných aj zúbkovaných nožoch najnovšiu techniku ostrenia, vyvinutú firmou EdgeCraft – svetovým lídrom v technológii rezných hrán.

Zistíte, že model 15XV je mimoriadne rýchly a má jednoduchú obsluhu. Bezpečne sa dá použiť na všetky kvalitné kuchynské, športové a vreckové nože. Prečítajte si, prosím, tento návod dôkladne predtým, ako začnete brúsku používať, aby ste dosiahli čo najoptimálnejšie výsledky.

Kuchári – znalci na celom svete uznávajú význam ostrého noža pre elegantnú prípravu jedla. Ako majiteľ Chef'sChoice® Professional 15XV ste získali prostriedok na vytvorenie ostria s presnosťou, ostrosťou a trvácnosťou predtým nedosiahnuteľnou žiadanými, ani najdrahšími ostriacimi systémami. Zistíte, že ostríť a používať Vaše nože je radosť. Zapamätajte si: ostrý nôž je bezpečný nôž, pretože očakávate, že ostrý bude, rešpektujete to a na krájanie potrebujete menej sily. Majte ale vždy na pamäti, že rezná hrana Trizor® je neuveriteľne ostrá!

Brúška Chef'sChoice® vytvára preukázateľne najdokonalejšie ostrie Trizor® – Plus™ na nožoch z akejkoľvek ocele – uhlíkovej, nerezovej – alebo zliatiny akejkoľvek tvrdosti. Ich ostrnosť a väčšia trvanlivosť robí staršie metódy ostrenia, ktoré vytvárajú tradičné duto brúsené hrany, zastaranými.

Lahko a veľmi rýchlo môžete nabrúsiť všetky Vaše obľúbené nože od špičky až po sedlo. Veľmi presné rezné hrany Trizor® – Plus™ sa Vám odmenia rokmi vynikajúcej služby.

#### PRINCÍP UNIVERZÁLNEJ BRÚSKY MODEL 15XV EDGESELECT®

Unikátna brúška Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® je navrhnutá tak, aby ste si mohli každý nôž nabrúsiť podľa toho, na čo ho chcete použiť – či už prípravu gurmánskeho jedla, porciovanie mäsa, špikovanie zveriny alebo filetovanie rýb. Môžete brúsiť nože s rovnou, ale aj zúbkovanou čepeľou. Tento trojstupňový ostríč má dva presne kužeľovité ostriačebrousiače stupne so 100 % jemným diamantovým brúsnym materiálom a jeden leštiaci/obťahovací stupeň využívajúci patentovaný pružný brúsný kotúč. Tieto stupne môžete používať v rôznom poradí a dosiahnete neuveriteľne ostré čepele s hladkou plochou na krájanie bez námahy alebo ostria so zvoleným počtom „záběrův“ pozdĺž brúsenej plochy. Čepeľ je ultra-ostrá a bez zúbkov. Zvyškové „záběry“ sú tvorené presne leštenými mikrožliabkami vytvorenými na povrchu plochy brúsením obťahovacím kotúčom v Stupni 3. Tieto ostré žliabky nájdete na každej strane ultra-ostrej a hladkej reznej hrany; pomôžu Vám hlavne pri ťažších prácach, napr. pri krájaní viákných potravín, mäsa, steblovej zeleniny, špikovaní/moreni zveriny/diviny, alebo pri krájaní lepenky, kože, kobercov a pod.

Brúsenie a obťahovanie sú kontrolované/regulované vodiacimi prvkami s presným uhlom pre čepeľ a presne prispôsobenými kužeľovitými brúsnymi kotúčmi. Uhol brúsenia je v každom nasledujúcom stupni o niekoľko stupňov väčší.

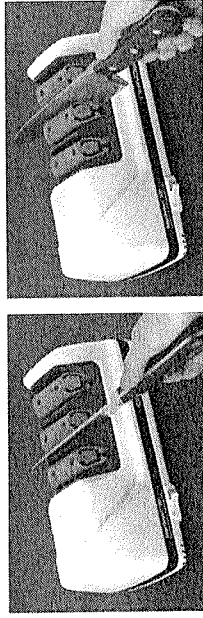
je **veľmi tupý**, začnite Stupňom 1. Nôž raz potiahnite cez ľavú štrbinu Stupňa 1 (obr. 3) preklznutím čepele medzi ľavým vodiacim prvkom a pružnou lamelou, pričom ju vkladáte smerom dolu v štrbine, až kým nezapadne k diamantní potiahnutému kotúču. Kontakt s kotúčom budete počuť. Následne ťaháte čepeľ smerom k sebe.

Čepeľ vložte čo najtesnejšie k sedlu alebo rukoväti. Ak je čepeľ zakrivená, rúčku zľahka zdvihajte, keď brúsíte zakrivenú časť ostria tak, aby práve brúsená časť ostria čepele bola paralelna so stolom. Snažte sa, aby pri tom špička nezabíehala dolu do brúsky - brúsená časť by mala zostať v rovnakej výške ako keď sa brúsila rovná časť ostria. Nabrušte celú dĺžku noža. Pri brúsení čepele s dĺžkou 8 palcov by mal jeden obťah trvať cca 4 sekundy. Kratšie čepele ťahajte cca 2-3 sekundy a dlhšie cca 6 sekundy. Potom urobte jedno obťahnutie celej dĺžky čepele v pravej štrbine Stupňa 1. Poznámka: Vždy, keď vložíte čepeľ do brúsky, mali by ste zároveň ťahať ostrie k Vám. Na čepeľ vyvíjajte smerom dolu len primeraný tlak, aby sa dotkla kotúča (nie plastového dorazu), nadmerný tlak nezmení ani nezrýchli proces brúsenia.

Abý bolo zabezpečené rovnomerné naostrenie pozdĺž celej dĺžky čepele, vkladajte ju pri sedle alebo rúčke noža a ťahajte ju rovnomernou rýchlosťou, až kým sa nevysunie zo štrbiny. V každom stupni urobte rovnaký počet ťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine, aby boli hrany fazety symetrické. Obvyčajne zistíte, že v Stupni 1 stačí jeden obťah na každej strane štrbiny (ľavej a pravej). Potom pokračujte Stupňom 2.

**Stupeň 2:** Postupujte podľa vyššie uvedeného popisu pre Stupeň 1 a ostriete čepeľ v Stupni 2.

Jedenkrát pretiahnite čepeľ cez ľavú štrbinu Stupňa 2 (obr. 4) a raz cez pravú štrbinu (obr. 5). Pri brúsení čepele s dĺžkou 8 palcov by malo jedno pretiahnutie trvať cca 4 sekundy. Kratšie čepele ťahajte cca 2-3 sekundy a dlhšie cca 6 sekundy.



Obr. 4: Vloženie čepele do ľavej štrbiny Stupňa 2.

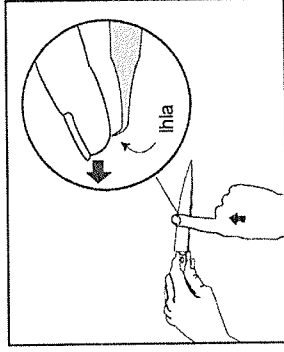
Obr. 5: Vloženie čepele do pravej štrbiny Stupňa 2.

Pred prechodom k Stupňu 3 je užitočné presvedčiť sa o tom, že na jednej strane čepele je drsný okraj/ihla (obr. 6). Skontrolujete to tak, že ukazovákom opatrne prejdete kolmo cez hranu, ako je vidieť na obr. 7.

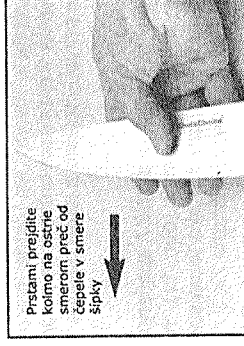
(Ukazovákom neprechádzajte pozdĺž hrany - zabránite porezaniu sa). Ak bol posledný obťah v pravej štrbine, ihla sa objaví len na pravej strane čepele (pri pohľade na nôž v pôvodnej polohe) a naopak. Ak je na čepeľ ihla, javí sa ako hrubý a zahnutý výstupok čepele; protifašná strana sa v porovnaní s tým javí veľmi hladká. Ak ihla existuje, pokračujte Stupňom 3.

Ak ihla nevznikla, vytvorte ju jedným (1) dodatočným pretiahnutím ľavou a pravou štrbinou Stupňa 2 a až potom pokračujte Stupňom 3. Ihlu pomôže vytvoriť pomalšie ťahanie. Skontrolujte, či na čepeľ je a pokračujte Stupňom 3. (Mimochodom - ihla sa obvykle vytvorí vždy, keď nôž pretiahnete štrbinou Stupňa 1. Vytvoriť ihlu v Stupni 1 nie

je nevyhnutné, ak však, ako uvidíte neskôr, nemáte v úmysle preskočiť Stupeň 2 a prejsť priamo na Stupeň 3. Pred prechodom na Stupeň 3 je žiaduce mať na čepeľ vytvorenú ihlu.)



Obr. 6: Pred použitím Stupňa 3 vytvorte pozdĺž čepele noža výraznú ihlu



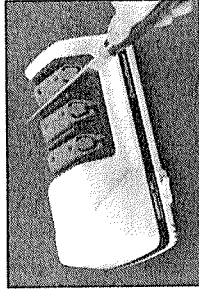
Obr. 7: Ihlu skontrolujete skĺznutím prstov cez čepeľ smerom von. POZOR - vid' text!

Ak je nôž extrémne tupý, možno budú potrebné obťahy navyiac v Stupni 2, alebo tiež môžete urobiť jeden pár obťahov v Stupni 1, zopakovať Stupeň 2 prejsť na Stupeň 3.

**Stupeň 3:** Obvykle je potrebné urobiť len jeden (1) alebo dva (2) páry obťahov v Stupni 3, aby ste získali čepeľ ostrú ako žiletka. Postupujte podobne ako v Stupňoch 1 a 2.

Urobte striedavo obťah čepele v ľavej a v pravej štrbine (obr. 8). Ťahaním noža cez štrbinu rýchlosťou ako v predchádzajúcich stupňoch.

Viac obťahov v Stupni 3 ešte viac naostří čepeľ a nôž bude vhodný hlavne na gurmánske krájanie. Menej obťahov v Stupni 3 uprednostíte, ak budete rezat vláknité potraviny, ako je rozoberané v ďalšej časti.



Obr. 8: Vloženie čepele len do ľavej štrbiny Stupňa 3. Striedajte ľavú a pravú štrbinu.

### OPTIMALIZÁCIA NABRÚSENIA NOŽA PRE RÔZNE POUŽITIE GURMÁNSKA PRÍPRAVA POTRAVIN:

Ak potrebujete veľmi tenké a hladké plátky ovocia lebo zeleniny bez stôp po noži pre gurmánsku prípravu jedál, nôž ostriete v Stupni 2 (alebo 1 a 2 ako je opísané vyššie) a urobte obťah navyiac cez Stupeň 3. Tri (3) alebo viac párov obťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine Stupňa 3 zdokonalí tretiu fazetu a vytvorí pozoruhodne hladkú a ostrú čepeľ (obr. 9), vhodnú pre šéfkuchára.

Pri opakovanom brúsení „gurmánskej“ čepele zakazým použite Stupeň 3 (striedavo ľavá a pravá štrbina). Ak po niekoľkých opakovaných brúseniach noža je čas brúsenia už príliš dlhý, môžete brúsenie urýchliť prebrúsením noža najskôr v Stupni 2 podľa popísaného postupu a potom prebrúsiť v Stupni 3. Takýto spôsobom si zachováte veľmi hladké ostrie a predĺžite životnosť vašich nožov. Takéto brúsenie, na rozdiel od klasických spôsobov, Vám poskytnú mimoriadne ostré nože na každý deň, pričom z čepeľ ubudne len veľmi málo kovu.

### NA MÄSO A VEĽMI VLÁKNITÉ / ŽILKOVANÉ MATERIÁLY:

Nože pre mäsiarov alebo na rezanie veľmi vláknitých/žilkových materiálov je vhodné brúsiť v Stupni 1 nasledovanom hneď stupňom 3. Zanechá to naostrené mikrožliabky pozdĺž fazety pri ostří / čepeľi na každej strane (obr. 10), čo uľahčí rezanie uvedených materiálov. Čepeľ bude veľmi ostrá a bez zúbkov už po jednom alebo dvoch striedavých

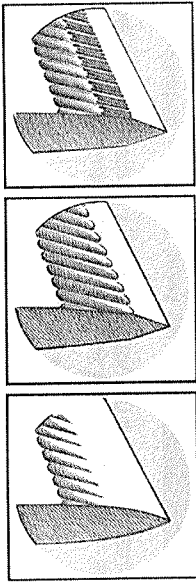
obťahoch v Stupni 3.

Takýto typ ostria dosiahnete brúsením v Stupni 1, kým sa pozdĺž fazety nevytvorí ihla. Potom prejdite hneď na stupeň 3 a urobte tam 1 alebo 2 páry obťahov.

Ak potrebujete takýto typ ostria prebrúsiť, Stupeň 3 použite len na jedno – dve prebrúsenia. Pri ďalšom brúsení sa potom vráťte k Stupňu 1 na jeden (1) obťah v každej - ľavej a pravej – štrbine a hneď prejdite na Stupeň 3. Neprebrúste v Stupni 1!

#### NA ZVERINU A RYBY:

Optimálne ostrie na uvarenú / upečenú hydinu sa dá obvyčajne dosiahnuť v Stupni 2, nasledovnom Stupňom 3 (obr. 11). Na surovú hydinu asi uprednostíte Stupeň 1 nasledovaný Stupňom 3 – ako je opísané vyššie. Na filetovanie rýb použijete tenké, ale pevné čepeľ, nabrúsenú v Stupni 2 a 3.



Obr. 9 Väčšia leštená fazeta pri čepeľi je ideálna na gurmánske krájanie potravín

Obr. 10 Ponechanie väčších mikrožliabkov pri čepeľi pomáha pri rezaní vláknitých potravín

Obr. 11 Na krájanie rýb a hydiny bude výhodné nechať pri čepeľi jemné mikrožliabky

#### POSTUP PRI BRÚSENÍ ZÚBKOVANÝCH NOŽOV

Zúbkované čepele sú podobné ako listy píly. Pri normálnom používaní režu hlavne zuby.

V Chef'sChoice® Model 15XV sa dajú brúsiť zúbkované čepele všetkých typov. Používajte však iba Stupeň 3 (obr. 12), ktorý nabrúsi zuby pilkovitého okraja a vytvorí mikroostrie pozdĺž hrán týchto zúbkov. Vo všeobecnosti stačí päť (5) až desať (10) párov striedavých obťahnutí v Stupni 3. Ak je nôž veľmi tupý, bude treba viac obťahov. Ak sa čepeľ noža pri používaní vážne poškodila, urobte jeden rýchly obťah (2-3 sekundy na 8 patcovú čepeľ) v každej (ľavej aj pravej) štrbine Stupňa 2 a potom série obťahov v Stupni 3 (striedajúc ľavú a pravú štrbinu). Nadmerné brúsenie v Stupni 2 odstráni viac kovu z ostria ako je na naostrenie zubov potrebné!

Pretože zúbkované čepele sú ako pilovité konštrukcie, čepeľ sa nikdy nebude javiť taká "ostrá" ako pri rovných nožoch. Pomôže Vám však krájať potraviny s hrubou kôrou a kožou a rezať aj iné materiály, ako je napr. kartón.

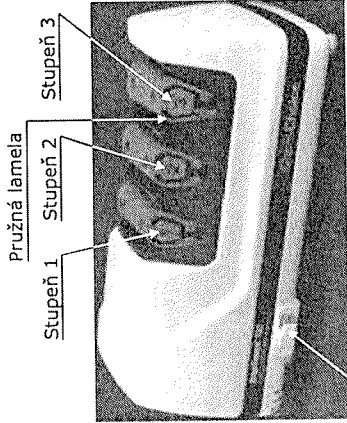


Obr. 12 Ostrenie zúbkovaných nožov – len v Stupni 3 – viď text.

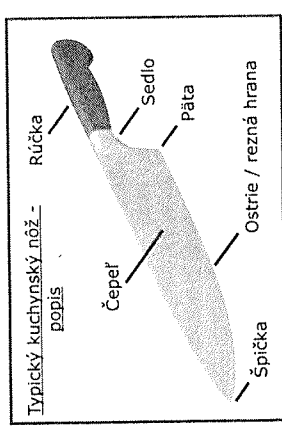
Poznámka: Vždy, keď vložíte čepeľ do brúsky, mali by ste ju po kontakte s brúsnym kotúčom zároveň ťahať smerom k sebe. Nikdy ju netlačte smerom preč od Vás. Na čepeľ vyvíjajte smerom dolu len primeraný tlak, tak, aby sa dotkla kotúča (nie plastového dorazu), nadmerný tlak proces brúsenia neurýchli. Zabráňte porezaniu plastového krytu. Náhodné zarezanie doň však neovplyvní funkciu prístroja, ani nepoškodí čepeľ.

Urobte vždy rovnaký počet ťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine, aby boli hrany fazety symetrické.

Na obr. 1 sú označené jednotlivé stupne brúsky.



Obr. 1: Brúska EdgeSelect Diamond Hone® Model 15XV



Obr. 2: Typický kuchynský nôž

#### NÁVOD

#### TIETO POKYNY SI PREČÍTAJTE PRED ZAČATÍM BRÚSENIA

Brúska Chef'sChoice® EdgeSelect® je určená na brúsenie rovných aj zúbkovaných čepeľí.

1. Zúbkované nože brúste len v Stupni 3. Nepoužívajte Stupeň 1 a 2, pretože zo zubov odoberajú viac kovu, ako je potrebné. Podrobnosti nájdete v časti Postup brúsenia zúbkovaných čepeľí.
2. Priame čepele môžete brúsiť vo všetkých 3 Stupňoch, prvý Stupeň je však potrebný iba na veľmi tupé čepele, alebo ak si želite získať reznú hranu s extra „záberom“. V nasledujúcej časti sú uvedené podrobnosti.

#### POSTUP PRI BRÚSENÍ ROVNÝCH/PRIAMÝCH ČEPEĽÍ

##### PRIAME ČEPELE: PRVÉ BRÚSENIE

Prídeť, ako zapnete vypínač prístroja, ľahko vsuňte čepeľ noža do štrbiny medzi ľavý uholový vodič prvkov Stupňa 1 a pružnú lamelu. Nožom neotáčajte (viď obr. 3).

Posúvajte čepeľ smerom dolu v štrbine, až kým nepocítite kontakt s diamantovým kotúčom. Potiahnite smerom k sebe, ľahko zdvihnúc rúčku keď prechádza rovne ostrie do zahnutého, až kým nedosiahnete špičku noža. Takto získate cit pre silu pera. NÓŽ

vyberte a stlačte sieťový vypínač. Keď je brúska zapnutá, na vypínači sa objaví červený „indikátor“.

**Stupeň 1:** (ak je Váš nôž už mierne ostrý, preskočte Stupeň 1 a choďte priamo na Stupeň 2). Ak nôž brúsíte po prvýkrát, alebo

