

NÁVOD K OBSLUZE

Chef'sChoice®

Zařízení k broušení nožů Hybrid® Diamond Hone® 270



Před použitím si prosím přečtete návod.
Pro optimalizaci výsledků ostření postupujte dle návodu.

BEZPEČNOST

Používání elektrických přístrojů vždy vyžaduje dodržování základních prvků bezpečnosti, které jsou uvedeny níže.

1. Seznamte se se návodem a všemi instrukcemi.
2. Pozor na nebezpečí poranění elektrickým proudem, není např. povoleno ponořit elektrický motor Chef's Choice do vody nebo jiných kapalin.
3. Pomocí Chef's Choice je možno brousit pouze čisté čepele nožů.
4. Pokud přístroj není v provozu, před vložením nebo odejmutím jakýchkoliv částí přístroje, jakož i před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
5. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozenou zástrčkou nebo přírodním kabelem, v případě poruchy, upuštění přístroje na zem nebo jiného poškození. Takto poškozený přístroj je možné vrátit dodavateli, kde budou vyčísleny náklady na opravu, ať už se jedná o elektrickou nebo mechanickou závadu.
7. Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn ve specializovaném servise, neboť při výměně je nutné použít speciální nástroj. V takovém případě prosím kontaktujte příslušného distributora Chef's Choice.
8. Pozor! Přístroj může být vybaven dvoufázovou zásuvkou. Neupravujte zástrčku, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
9. Používání nedoporučovaného příslušenství nebo příslušenství, které není prodáváno EdgeCraft Co. může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
10. Chef's Choice Model 270 je navržen pro broušení evropských, amerických a asijských nožů. Zařízení není vhodné k broušení ostatních nožů, ostří seker, nůžek ani žádných jiných ostří, které se snadno nevejde do otvoru přístroje.
11. Nenechávejte přírodní kabel volně viset ze stolu, pracovní plochy nebo v blízkosti zdrojů tepla.
12. Pokud je Chef's Choice v pozici „ON“ (zapnuto), vždy musí stát na stabilním stole nebo pracovní ploše.
13. BROUŠENÍ: NOŽE NABROUŠENÉ SPRÁVNÝM ZPŮSOBEM POMOCÍ CHEF'S CHOICE JSOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ SE NA PRVNÍ POHLED ZDÁ. ABY NEDOŠLO KE ZRANĚNÍ, ZACHOVEJTE MAXIMÁLNÍ OPATRNOST BĚHEM JEJICH POUŽÍVÁNÍ. NEKRÁJEJTE VE SMĚRU K SOBĚ. NEPROJÍŽDĚJTE PRSTEM PO OSTŘÍ NOŽE. PŘÍSTROJ SKLADUJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.
14. Přístroj není určen pro venkovní použití.
15. Pokud používáte přístroj v blízkosti dětí, vždy dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad dětmi.
16. Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.

**17. USCHOVEJTE TENTO NÁVOD
K POUŽITÍ**

Gratulujeme ke koupi a správnému výběru průmyslového zařízení k broušení nožů Chef'sChoice Model 270!

Tento 3 stupňový model brusky Hybrid® Diamond Hone® 270 byl vyroben světovým lídrem EdgeCraft v Avondae, ve státě Pensylvanie. Model 270 sloučil elektrickou a ruční techniku broušení Criss Cross®, která tvoří trojitě a velmi odolné ostří. Hrana ostří je precizně vybroušena a vyleštěna a dosahuje jedinečné ostrosti. Vytváří řadu mikroskopických zoubků, které umožňují efektivní a ostré řezy tak jemných produktů, jako je rajče a jiné ovoce a zelenina. Hranu nože je možné často přeastřovat ve stupni 3 bez nutnosti zapojení k el. síti.

Sami se přesvědčíte, jak jednoduché je používání této brusky. Přečtete si následující návod a postupujte dle pokynů.

POPIS BRUSKY- HYBRID® DIAMOND HONE® 270

Bruska model 270 využívá inovovaný třístupňový proces broušení, kde 1 a 2 stupeň je elektrický a stupeň 3 je ruční obtahování.

V prvním stupni dva kuželové kotouče pokryté 100% diamanty zbrousí tupou hranu nože a vytvoří nové ostří pod úhlem 20° po každé straně ostří. Dobroušení a vyleštění je dosaženo pomocí dvojice kuželových pružných kotoučů vybavených ultra-malými brusnými částicemi, které vytvoří podél hrany nože další o něco větší úhel, než ve stupni 1. Tento dvoustupňový proces broušení a leštění vytvoří obloukovitý tvar ostří podél celé hrany nože, což zvětší pevnost s trvanlivost hrany. Ve třetím stupni je hrana lehce odtahována a vytváří ostří „Trizor“ pro ještě větší trvanlivost a ostrost hrany.

Stupeň 1 se skládá ze dvou otvorů, označených jako levý a pravý otvor. Obdobně je to u stupně 2.

Stupeň 3 má pouze jeden tvor, kde centrální vedení ostří zajišťuje současné broušení a obtahování obou stran čepele najednou. Pro broušení ve stupních 1 a 2 vždy používejte střídavých tahů v levém a pravém otvoru daného stupně. Tento způsob zajistí rovnoměrné naostření čepele a vynikající ostrost souměrně po obou stranách čepele.

POUŽITÍ HYBRID® DIAMOND HONE® 270

POZOR! Před broušením vždy očistěte nůž! Z důvodu bezpečnosti držte prsty dále od hrany nože.

Zjistíte, že bruska Hybrid model 270 vytváří a udržuje velmi ostrou a trvanlivou hranu všech běžných nožů s hladkou čepelí, dále také nožů s vlnitým ostřím. V prvním stupni se vybrousí první hrana nože pod úhlem 20° po každé straně ostří. Stupně 2 a 3 dotváří podél první hrany nože další hrany s o něco větším úhlem. Takto se vytvoří trojitá struktura hrany, která je pevnější.

STUPEŇ 1

Postavte brusku na rovné pracovní ploše, přidržíte ji levou rukou. Zmáčkněte tlačítko ON/OFF..

Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 1), posouvejte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Posuňte ostří tak blízko k rukojeti jak je to jen možné a v rovnoměrném tempu posouvejte, dokud neopustí otvor. Ostřete po celé délce ostří. Čas tahu pro ostří o délce cca 15 cm by mělo být cca 5 sekund. Čas tahu se podle délky ostří prodlouží nebo zkrátí.

Provedte tah v levém otvoru dle popisu a následně protáhněte pravým otvorem stupně 1. Při přetahování nože pravým otvorem, držte čepel nože u pravé strany otvoru. Pokud nůž není velmi tupý, postačí 5 střídavých tahů v otvorech stupně 1. Pokud je nůž ale velmi tupý, bude potřeba 10 i více tahů k vytvoření a perfektnímu naostření hrany ostří.

Pokaždé, když vkládáte ostří, musíte současně potáhnout k sobě. Nikdy jej netlačte od sebe. Použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotouče – větší síla nezmění rychlost procesu broušení. Vykonávejte stejný počet tahů z pravé i z levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný. Pokud je ostří zakřivené, zvedněte rukojeť nože tak, abyste brousili hrot, držte hranu ostří přibližně rovnoměrně se stolem. Před ukončením ostření ve stupni 1 se přesvědčte, že se vytvořilo zakřivení ostří po jedné straně.

Překontrolování výbrusu. Po ukončení stupně 1 je vhodné se přesvědčit, že po jedné straně ostří je zakřivení (burr). Abyste zjistili zakřivení, je nutno přejet prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří **daleko od hrany** nože tak, jak je ukázáno na obrázku 3. Nepřejíždějte prstem po hraně, mohlo by dojít ke zranění.

Pokud poslední tah bude v pravém otvoru, zakřivení se objeví pouze na pravé straně ostří (tak jak ho držíte) a opačně. Pokud se zakřivení vytvořilo, je možné jej učit jako ostré a zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte ke stupni 2.



obr. 1 a 2. vsunutí nože do levého a pravého otvoru stupně 1

Jestli se zakřivení nevytvořilo, udělejte dodatečný tah v pravé a levé komoře v tomto stupni, protahujte tak dlouho, až se zakřivení objeví. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení.

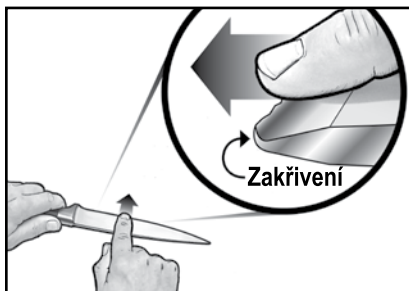
STUPEŇ 2: POSTUPUJTE STEJNĚ JAKO U STUPNĚ 1.

Protahujte střídavě pravým a levým otvorem stupně 2, jak je znázorněno na obrázku 4 a 5. Jemnější povrch brusných kotoučů a o něco větší úhel vytvoří druhý úhel ostří nože a zajistí dokonalejší tvar ostří.

V tomto stupni postačí 2 střídavé tahy z každé strany k vytvoření zalomení ostří. Vykonávejte stejný počet tahů z pravé i z levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný. Čas tahů pro ostří o délce cca 15 cm by měl být cca 5 sekund. Čas tahu se podle délky ostří prodlouží nebo zkrátí.

Zakřivení ostří bude o něco menší než ve stupni 1. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení a po jeho kontrole přejděte ke stupni 3. Zjistíte, že ostří vytvořené ve stupni 2 je ostřejší než ostří vytvořené ve stupni 1.

Po vytvoření zakřivení ostří udělejte ještě několik rychlých tahů pro vyhlazení nerovností a zkrácení doby ostření ve stupni 3.



obr.3. Kontrola přítomnosti zakřivení



obr. 4. vkládání nože, stupeň 2, levý otvor



obr. 5. vkládání nože, stupeň 2, pravý otvor

STUPEŇ 3

Tento stupeň je manuální leštění, proto můžete vypnout přístroj. Použijte otvor zcela vpravo. Pokud je nůž kvalitně nabroušen ve stupni 2, všeobecně postačí 4-5 tahů tam a zpátky (od sebe a k sobě) ve stupni 3, abyste hranu vyleštili a zbrousili zalomení hrany (viz obr 6). Správně nabroušený nůž lehce přetne list papíru.

Pro optimální výsledek protahujte nůž prostředkem otvoru plynulými tahy tam a zpátky a použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotoučů a ty se při protahování točily. Po dokončení fáze 3 by měl být nůž výjimečně ostrý a bez zakřivení ostří podél hrany ostří.

PŘEBRUŠOVÁNÍ HRANY NOŽE

Při přebroušování hrany použijte stupně 3 a plynule vykonajte 2-3 tahy tam a zpět a současně lehce tlačte na čepel. Uslyšíte zvuk, který vyvolává kontakt čepele s brusnými kotouči. Následně zkontrolujte nabroušení nože pomocí listu papíru.

Pokud je nůž tupý, nejdříve přebrouste ve stupni 2 a poté vyleštíte 2-3 plynulými tahy ve stupni 3. Pokud je nůž velmi tupý, při přebroušování zopakujte stupeň 1, následně 2 a nakonec 3 dle postupu uvedeného výše. Všeobecně lze říci, že až po několika broušeních pouze ve stupni 3 bude nutné při přebroušení použít stupně 1 nebo 2.

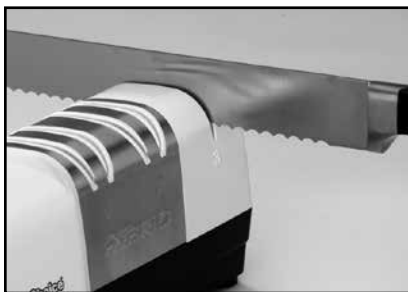
PROCES BROUŠENÍ VLNITÉHO OSTŘÍ

K ostření vlnitého ostří používejte pouze 3. stupeň a nůž vložte doprostřed otvoru (obrázek 7). Všeobecně stačí 5 tahů tam a nazpět pro úplné naostření. Zkontrolujte hranu nože, a pokud je to nutné, udělejte 5 dalších tahů. Pokud je nůž velmi tupý, udělejte 2 střídavé tahy ve stupni 2 a následně proveďte 5 plynulých tahů ve stupni 3. POZOR: Nadměrné použití stupně 2 bude zbrušovat zoubky vlnitého ostří.

Jelikož vlnité ostří připomíná strukturou pilu, hrana se nikdy nebude zdát tak ostrá jako hrana hladkého ostří. Přesto jejich zoubkovaná struktura pomáhá přerýznout tvrdou kůrku potravin nebo roztnout jiné materiály, např. karton.



obr. 6. vkládání nože, stupeň 3



obr. 7. ostření vlnitého ostří

ASIJSKÉ NOŽE

Bruska model 270 je schopna brousit i nože asijské jako je například nůž Santoku s úhlem ostří 15°, jelikož první úhel ostření je 20°. Nepoužívejte tuto brusku k ostření tradičních asijských nožů typu Kataba (pro krájení velmi tenkých plátků sashimi) s ostřím pouze s jedné strany čepele, jelikož ostření ve fázi 3 probíhá z obou stran čepele.

Nicméně pro optimální výsledky doporučujeme brousek CC-1520, který je ze značky Chef's Choice určený k broušení nožů asijského typu.

KERAMICKÉ NOŽE A NŮŽKY

Tato elektrická bruska není vhodná k broušení keramických nožů a nůžek.

ČIŠTĚNÍ

Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu. NIKDY jej neponořujte do vody ani nestříkejte vodou. V případě, že je zašpiněna, vytáhněte kabel ze zásuvky a otřete jej vlhkým hadříkem.

Občas vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči. Přístroj obraťte vzhůru nohama a lehce zatřeste a vytřeste prach na papírový ubrousek nebo kousek papíru.

Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.

ZÁRUKA

Na všechny části se vztahuje všeobecná záruka po dobu 1 roku a to v rozsahu vad materiálů a funkčnosti. Záruka se nevztahuje na výměnu brusných kotoučů, které se časem opotřebují používáním přístroje.

POSTUP

Pokud je v pozáruční době nutná oprava, vraťte přístroj zpět, kde jste jej zakoupili a kde budou vyčísleny náklady na opravu ještě před jejím uskutečněním. Prosíme o zaslání své adresy, čísla telefonu, kdy budete k zastížení, krátký popis problému o poškození přístroje, a to na samostatném listu papíru, který přiložíte spolu s vadným přístrojem do krabice. Ušchovejte si doklad o nabytí přístroje a o jeho zaslání, jako zálohu před případnou ztrátou při přepravě.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Zákaznická linka (800) 342-3255 nebo 610-268-0500

Vyrobeno a sestaveno v USA

www.chefschoice.com

Tento výrobek může být pokrytý jedním nebo více patenty společnosti EdgeCraft a / nebo patenty, které čekají na uvedení na výrobek.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

C2782z9