

NÁVOD K OBSLUZE

ChefsChoice[®]

Profesionální kuchyně
Průmyslové zařízení k broušení nožů
Diamond Hone[®] 2100



Před použitím si přečtěte tento návod.
Pro dosažení optimálních výsledků dodržujte
postupy uvedené v 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. (V případě klientů mimo USA). 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. Používání nedoporučovaného příslušenství nebo příslušenství, které není prodáváno EdgeCraft Co. může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
9. Chef's Choice Model 2100 je navržen pro broušení kuchyňských, kapesních a většiny sportovních nožů. Zařízení není vhodné k broušení ostatních nožů, ostří seker ani žádných jiných ostří, které se snadno nevejde do otvoru přístroje.
10. Nenechávejte přírodní kabel volně viset ze stolu, pracovního plochy nebo v blízkosti zdrojů tepla.
11. Pokud je Chef's Choice v pozici „ON“ (zapnuto), vždy musí stát na stabilním stole nebo pracovní ploše.
12. 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 OSTRÍ NOŽE. PŘÍSTROJ SKLADUJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.
13. Přístroj není určen pro venkovní použití.
14. Pokud používáte přístroj v blízkosti dětí, vždy dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad dětmi.
15. Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.

16. USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ

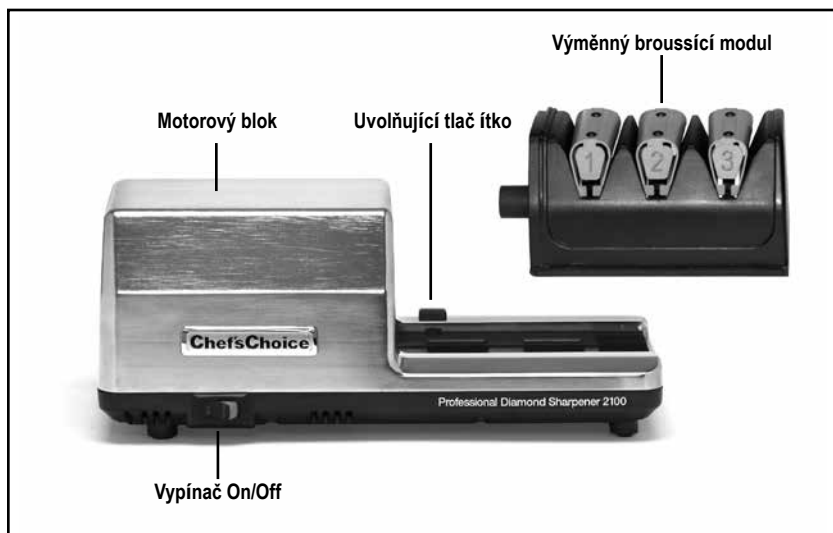
Gratulujeme ke koupi a správnému výběru průmyslového zařízení k broušení nožů Chef's choice Model 2100!

Sami se přesvědčíte, že metoda zde použita k broušení nožů vytvoří ostří, které si uchováva ostrost po dlouhou dobu. Značka EdgeCraft, Světový Lídr Technologii Cutting Edge je zárukou toho, že Vaše nože budou vždy ostré. Průmyslová diamantová bruska nožů Chef's Choice® Diamond Home® Model 2100 spojuje vyspělou metodu ostření a použití diamantových kotoučů, což zajišťuje vytvoření nejostřejšího a nejtvrdšího ostří mezi dostupnými bruskami na trhu. Díky tomuto přístroji budou všechny Vaše nože ostré jako břitva. Opakované broušení nožů, které byly pomocí Modelu 2100 nabroušeny již dříve, zabere méně než minutu. Pokud je Model 2100 umístěn na vhodném místě, bude broušení nožů tak snadné a rychlé, že tradiční ocílka již nebude potřebná.

ROZBALENÍ A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Model 2100 se skládá z motoru a odnímatelného brusného modulu, které jsou v balení a dodávány zvlášť. (viz obrázek 1).

Pro složení celého zařízení je nutné vsunout brusný modul do kolejnic napájecí části (viz obrázek 2) a tento modul posunovat ve směru krytu motoru až do chvíle, kdy bude zablokován ve správné poloze. Pokud se součásti nespojí lehce a rychle, přečtěte si instrukce v kapitole „nasouvání...“



obr 1. model cc-2100, schéma

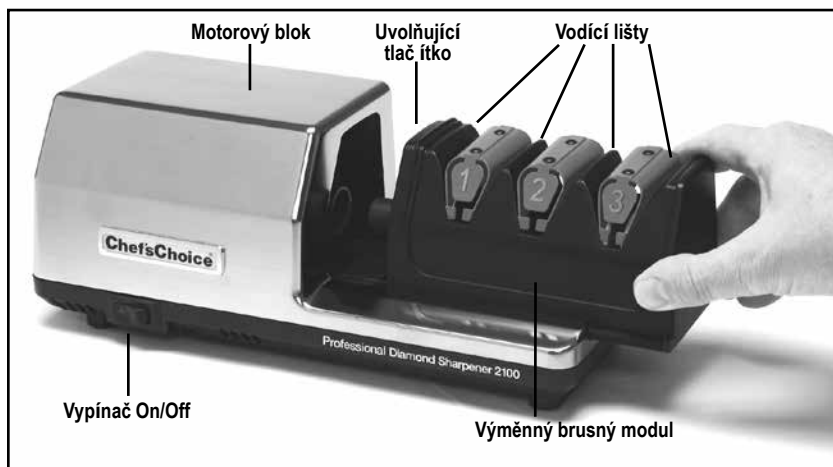
POPIS BRUSKY MODEL 2100

Bruska model 2100 využívá inovovaný třístupňový modul EdgeSelect, který postupně brousí, obtahuje a leští váš nůž do perfektního stavu. V prvním stupni je nůž nejprve broušen dvěma kuželovými kotouči pokrytými diamanty, poté vyhlazen jemnějšími diamantovými částmi v 2. stupni. Ve 3. stupni je hrana ostří dobroušena a vyleštěna pomocí dvojice kuželových disků vybavených ultra-malými brusnými částicemi způsobem, který zaručuje největší ostrost. Tento patentovaný třístupňový systém vytváří jemný povrch hrany nože s trojitou zkosenou hranou Trizor®, která zůstane déle ostrá než nože broušené obvyklým způsobem. Brusný modul je samostatná část (viz obrázek 2), kterou je možné snadno oddělit a umýt jak v myčce, tak v dřezu. Pro sejmutí modulu z kolejniček napájecí části stlačte uvolňující tlačítko a pak vysuňte.

Výkonný a odolný motor je umístěn v napájecí části s kolejničkami. Motor a brusný modul lze lehce spojit pomocí spojky namontované na hnací hřídeli motoru.

V průběhu každého stupně ostření je nutné nůž střídavě protahovat v levém a pravém otvoru daného stupně (obr. 3)

Precizní šikmá plocha přístroje vede nůž pod příslušným úhlem a plastová pružina, která se nachází nad každým stupněm ostření, udržuje a stabilizuje vedení přední části nože v pravém i levém otvoru každého stupně. Pohyb ostří směrem dolů je kontrolován pomocí podpěrných desek, které jsou vyrobeny z polymeru vysoké hustoty a plní funkci omezovače a také mikro otvoru, který vede ostří a nepoškozuje broušenou hranu nože. Podpěrné desky se nachází na přední a zadní straně každého stupně broušení i leštění. Pro dosažení nejlepších výsledků ostření by se měla hrana nože jen velmi lehce dotýkat přední podpěrné desky. Nadměrný tlak dolů je zbytečný a způsobí opotřebení podpěrných desek.



obr. 2. vložení brusného modulu na kolejnice

Pochopení všestrannosti brusného modelu Edge Select Diamond Hone

Jedinečný brusný modul Chef'sChoice® EdgeSelect® (obr.4) Model 2100 je vyroben tak, abyste si každý nůž mohli nabrousit podle potřeby a v souladu s jeho použitím. Tato třífázová bruska je vybavena dvěma brousícími stupni – jeden stupeň se dvěma kuželovými kotouči pokrytými 100% diamanty a jeden stupeň pro dobroušení a vyleštění pomocí dvojice kuželových pružných kotoučů vybavených ultra-malými brusnými částicemi. Dále má také revoluční precizní stupeň tvrzení hrany. Tyto tři stupně používané v různých posloupnostech umožňují různé ostření: ostří překvapivě ostré, ostří pravidelně zbrusované pro snadné krájení a také ostří s množstvím „zoubků“ na celé délce ostří, vytvořených ve stupni 3.

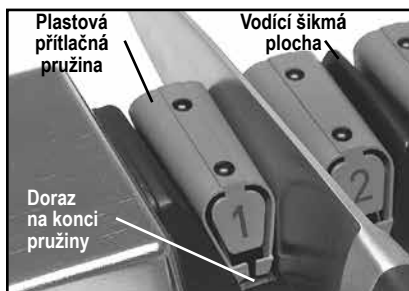
Zjistíte, že tyto ostré zoubky vytvořené po obou stranách ostří výrazně pomáhají při obtížném krájení jako např. u vláknité zeleniny, masa, stéblové zeleniny a porcování divoké zvěře.

Broušení, tvrzení a leštění je kontrolováno přesnými zkosenými plochami přístroje a přesnými kuželovými brusnými disky. Jemný kuželový disk pokrytý diamanty tvoří ve stupni 1 první zkos hrany Trizor s mikroskopickými zoubky. V druhém stupni je díky ještě jemnějšímu diamantovému povrchu vytvořen druhý zkos hrany s jemnějšími mikrozoubky, který je o pár stupňů větší, než ve stupni 1. Ve třetím stupni jsou lešticí disky nastaveny v ještě větším úhlu. Leští a obtahují plošku ostří a vytvářejí tak perfektně tenkou a vyleštěnou hranu, která je výjimečně ostrá. Fáze obtahování zároveň leští a brousí okraje mikrozoubků vytvořených ve stupni 1 a 2. Během tohoto leštění se mikrozoubky naostří a usnadňují krájení tvrdší zeleniny nebo masa.

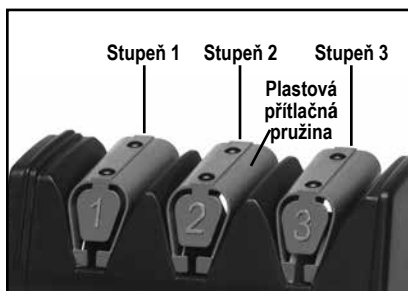
Následující sekce popisuje všeobecné postupy pro optimální broušení v každém stupni a vytvoření nejlepšího ostří podle jeho použití.

Jednou z velkých výhod této brusky Model 2100 je, že můžete brousit a leštit své nože tak často, jak potřebujete, aniž byste zbrusili velkou část hrany nože v průběhu jeho broušení, jak bylo zvykem u starších modelů brusek. Pro přebroušení můžete ve většině případů používat pouze stupeň 3. Jen občas bude nutné použít při přebroušení stupeň 2 (viz sekce přebroušování). Stupeň 1 používejte jen v případě, že nůž využíváte pro náročné krájení a sekání.

Model 2100 je vybaven ručním diamantovým příslušenstvím, které, pokud je to nutné, může být použito k odstranění zbytků potravin nebo ostrých hoblin z brusného povrchu kotoučů.



obr. 3. vkládání nože



obr. 4. brusný modul brusky c-2100

Používejte tento čistící nástroj pouze tehdy, pokud kotouče neleští dostatečně kvalitně. Protože používání tohoto nástroje odstraňuje materiál z povrchu kotouče, čistíte nože před broušením, aby se minimalizovala potřeba použití tohoto nástroje (viz popis níže).

Pokud nepoužíváte speciální nože s ostřím broušeným z jedné strany (jako např. japonské nože Kataba), při broušení vykonávejte střídavě tahy v pravém i levém otvoru každého stupně. Tím si zajistíte, že hrana je symetrická a bude řezat rovně za jakýchkoliv podmínek.

Všeobecně lze říci, že postačí jeden střídavý tah v pravém a levém otvoru každého stupně. Pokud brousíte velmi tupý nůž, tak dva tahy.

INSTRUKCE

Před broušením si, prosím, přečtěte návod.

Model 2100 je vyroben k broušení jak rovného ostří, tak vlnitého.

1. Vlnité ostří brusíte jen ve fázi 3. Nebrusíte vlnité ostří ve stupni 1 a 2, jelikož by mohly odstranit příliš mnoho kovu z ostří nože.
2. Rovné ostří Může být broušeno ve všech 3 fázích, nicméně fáze 1 se používá jen v případě velmi tupého nože.

Proces broušení rovného ostří

První broušení rovného ostří

Než zapnete přístroj, plynule vsuňte ostří nože do otvoru mezi levou šikminu a elastickou pružinu. Neotáčejte nožem (obrázek 5). Vsuňte ostří níže do otvoru, až ucítíte kontakt s diamantovým kotoučem. Jemně potáhněte nůž k sobě za rukojeť tak, aby se špička nože přiblížila k Vám. Ucítíte napnutí pružiny.

Vytáhněte nůž a zmáčkněte tlačítko ON/OFF. Jakmile je tlačítko v pozici „ON“, svítí červená kontrolka.

Stupeň 1: (Pokud je váš nůž celkem ostrý, přeskočte stupeň 1 a přejděte rovnou ke stupni 2). Pokud brousíte nůž poprvé nebo pokud je nůž velmi tupý, začněte ve stupni 1.

Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 5) mezi levou šikmou plochu přístroje a elastickou pružinu, posouvajte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Uslyšíte, kdy to nastane. Posuňte ostří tak blízko k rukojeti jak je to jen možné a v rovnoměrném tempu posouvajte, dokud neopustí otvor. Pokud je ostří zakřivené, zvedněte rukojeť nože tak, abyste brousili hrot, držte hranu ostří přibližně rovnoměrně se stolem. Ostřete po celé délce ostří. Čas tahů pro ostří o délce cca 20 cm by mělo být cca 4 sekundy. Kratší ostří táhněte v čase 2-3 sekundy, delší 6 sekund. Další tah následuje stejným způsobem po pravé straně stupně 1.

Pozor: Pokaždé, když vkládáte ostří, musíte současně potáhnout k sobě. Nikdy ho netlačte od sebe. Použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotouče – větší síla nezmění rychlost procesu broušení.



obr. 5. Vkládání nože

Vykonávejte stejný počet tahů z pravé i v levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný.

S výjimkou prvního broušení ve stupni 1 nebo broušení příliš tupého ostří, postačí jeden střídavý tah. Po kontrole zakřivení (popis níže) přejděte ke stupni 2.

Překontrolování výbrusu.

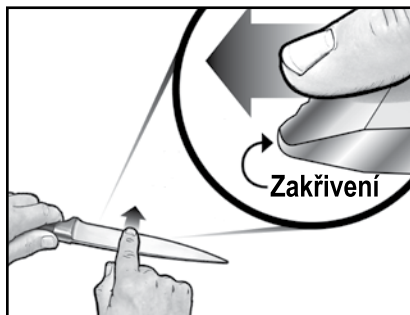
Po ukončení stupně 1 je vhodné přesvědčit se, že po jedné straně ostří je zakřivení (burr). Abyste zjistili zakřivení, je nutno přejet prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří **daleko od hrany** nože tak, jak je ukázáno na obrázku 6 a 7.

(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 ucíťt jako ostré a zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte ke stupni 2.

Jestli se zakřivení nevytvořilo, udělejte dodatečný tah v pravé a levé komoře v tomto stupni, než přejdete ke stupni 2. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivě ní.

Stupeň 2: Postupujte stejně jako u stupně 1.

Protahujte střídavě pravým a levým otvorem stupně 2, jak je znázorněno na obrázku 8 a 9. Nikdy nůž netlačte od sebe. Čas tahů pro ostří o délce cca 20 cm by mělo být cca 4 sekundy. Kratší ostří táhněte v čase 2-3 sekundy, delší 6 sekund. Po kontrole zakřivení (popis výše) přejděte ke stupni 3.



obr.6. Kontrola přítomnosti zakřivení



obr.7 Zakřivení bude také cítit při přejíždění prstu šikmo po hraně nože



obr. 8. střídavé tahy nože v 2. stupni



obr. 9. střídavé tahy nože v 2. stupni

Stupeň 3: Všeobecně ve stupni 3 bude potřebný jen jeden nebo dva tahy, abyste získali nůž ostrý jako břitva. Jako ve stupni 1 a 2 střídavě protahujte čepel v pravém a levém otvoru (obrázek 10), stejným způsobem a stejnou rychlostí jako ve stupni 1 a 2.

Více tahů ve stupni 3 dostatečně zušlechťí a očistí hranu, která bude vhodná pro krájení jemných potravin. Méně tahů ve stupni 3 vytvoří ostří vhodné pro krájení vláknitých struktur potravin.

Po dokončení fáze 3 by měl být nůž výjimečně ostrý a bez zakřivení ostří podél hrany ostří.

Přízpůsobení ostří pro krájení různých potravin

Nože s hladkým ostřím

V případě potřeby jemnějšího a hladšího krájení při přípravě ovoce nebo zeleniny, nabruste ve stupni 2 (popř. stupni 1 a 2, viz popsáno dříve) a udělejte tahy navíc ve stupni 3. Tři nebo více střídavých tahů v levém a pravém otvoru vytvoří jednoznačně ostřejší a hladší hranu, ideální pro krájení velmi tenkých plátků.

Při přebrousování naleštěné hrany použijte pokaždé stupeň 3 (střídavě levý a pravý otvor). Pokud při přebroušení trvá získání ostré hrany příliš dlouho, můžete proces urychlit tím, že nejdříve přebrousíte ve stupni 2 a poté vyleštíte ve stupni 3. Tento postup prodlouží životnost Vašeho nože. Tento proces (na rozdíl od obvyklého broušení) zajistí, že nůž je ostrý každý den bez ztráty většího množství kovu z plochy nože.

Nože pro krájení masa a vysoce vláknitých potravin

Pro zpracovávání masa a vysoce vláknitých materiálů je vhodné nabrousit nůž ve stupni 1 a přejít ihned ke stupni 3. Toto zanechá nabroušené mikrozoubky blíže hrany ostří nože (viz obr. 12), které napomáhají v řezání těchto materiálů.

Takto nabroušená hrana bude velmi ostrá již po 1-2 střídavých tazích ve stupni 3.

Pro získání tohoto typu ostří, nabruste ve stupni 1, dokud se neobjeví zakřivení ostří a poté přejděte rovnou na stupeň 3 a udělejte jedno či dvě protažení po obou stranách ostří.

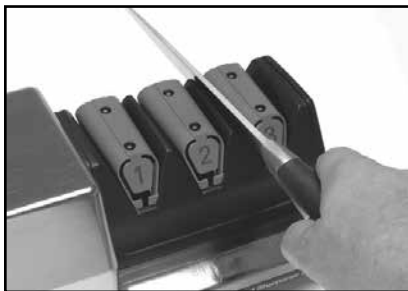
Pro zbroušení tohoto typu ostří v průběhu přebroušení (pokud je to nutné), použijte stupeň 3 a vykonajte 1 či 2 tahy. Vraťte se ke stupni 1 a udělejte jeden tah v levém i pravém otvoru a poté se vraťte rovnou ke stupni 3. Nebruste ve stupni 2.

Na zvěřinu a ryby

Optimální hrana na vařenou drůbež se většinou vytvoří ve stupni 2 a následně stupni 3 (viz obr. 13). Pro syrovou drůbež použijte stupeň 1 a následně stupeň 3. K filetování ryb použijte tenké, ale pevné ostří nabroušené ve stupni 2 a 3.

Proces na broušení vlnitého ostří

Vlnité ostří je podobné malému pilovému ostří s kulatými vyhloubeními a se sérií zoubků. Během normálního užívání je řezání prováděno těmito zoubky.



obr. 10. broušení ve stupni 3

Model Chef'sChoice® 2100 je určen k ostření všech typů vlnitých ostří. Ovšem užívejte pouze 3. stupeň (obrázek 14), který vyhladí a naostří zoubky a vyrobí mikroostří po celé délce vlnitého ostří. Všeobecně stačí 5 až 10 tahů pro úplné naostření. Jestliže je nůž velmi tupý, bude zapotřebí více tahů. Jestliže je čepel velmi poškozena, použijte jeden střídavý tah (2-3 sekundy) v pravé a levé zdířce stupně 2 a následně proveďte sérii tahů na stupni 3 střídavě na levé a pravé zdířce. POZOR: Nadměrné použití stupně 2 bude odstraňovat mikrozoubky.

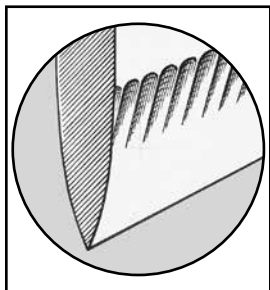
Jelikož vlnité ostří připomíná strukturou pilu, hrana se nikdy nebude zdát tak ostrá jako hrana hladkého ostří. Přesto jejich zoubkovaná struktura pomáhá přeříznout tvrdou kůrku potravin nebo rozetnout jiné materiály, např. karton.

K přebroušení vlnitého ostří použijte stejný proces jako při broušení.

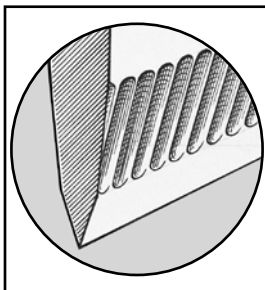
Přebroušování nožů s rovným ostřím

Běžně k přebroušování použijte stupně 3. Pokud toto není dostačující, vraťte se ke stupni 2 a udělejte dva či tři střídavé tahy. Poté se vraťte ke stupni 3, kde budou stačit jeden či dva střídavé tahy pro dokonale ostré ostří. Při přebroušování použijte stupeň 1, pokud je nůž velmi tupý.

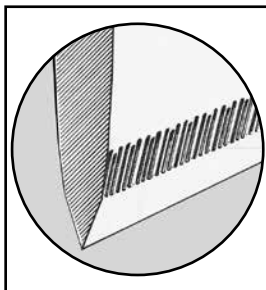
Pokud jste používali tradiční ocílku k ostření, před použitím brusky model 2100 bude nutné nejdříve přebrousit ve stupni 2 (3 střídavé tahy), následně ve stupni 3. Je doporučeno nepoužívat tradiční ocílku a zefektivnit proces broušení a rychle přeostršovat nůž ve 3. stupni.



obr. 11. více broušení ve stupni 3



obr. 12. Delší mikrozoubky blíže hrany ostří nože



obr. 13.



obr. 14. ostření nožů s vlnitým ostřím

Čištění ostrícího a leštícího kotouče – Stupeň 3

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ je vybaven vestavěným příslušenstvím k ručnímu čištění brusného kotouče ve stupni 3. Nenahrazuje to pravidelné mytí brusného modulu, jak je popsáno níže.

V případě, kdy je kotouč pokryt vrstvou mastnoty, potravy nebo hoblinami z broušení, může být povrch kotouče vyčištěn a obnoven pomocí páčky, která je umístěna v levém dolním rohu na zadní části zařízení (obrázek 15).

Nejdříve se přesvědčte, že je zařízení zapojeno k elektrické síti a následně posuňte velmi jemně menší páčku vpravo, až uslyšíte, že se páčka dotýká povrchu kotouče a podržte ji asi 3-5 sekund. Jestliže je páka přesunutá na jednu stranu, čistící nástroj čistí a nově tvaruje aktivní část kotouče na opačné straně. Přesunutím páky v protějším směru čistíte druhý kotouč.

Používejte tento čistící nástroj pouze tehdy, pokud v průběhu stupně 3 zjistíte, že kotouče neleští dostatečně kvalitně nebo když potřebujete příliš mnoho tahů ke kvalitnímu naostření. Používání tohoto nástroje odstraňuje materiál z povrchu kotouče. Následkem nadměrného používání se zbytečně odstraňuje část brusiva z povrchu kotouče a tím se kotouče předčasně opotřebí.

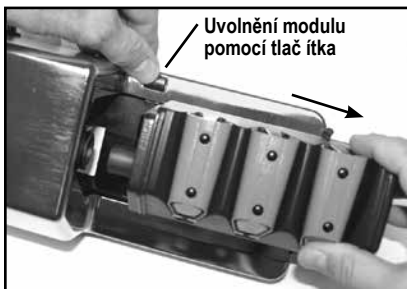
Pokud pravidelně před ostřením čistíte své nože, budete potřebovat čistit disky stupně 3 pouze jednou či dvakrát do roka (a to i při denním používání modelu 2100).

SEJMUTÍ, ČIŠTĚNÍ A NÁSLEDNÉ VSUNUTÍ BRUSNÉHO MODULU

V případě, že se na brusných discích nebo v nedostupných místech na brusném modulu vyskytují zbytky tuku, jídel nebo jiné znečištění, je čas umýt modul tak, jak je popsáno v následující kapitole. Doporučuje se, aby se před každým broušením nože čistily, minimálně se otřely pomocí kousku látky, aby se omezila nutnost častého čištění modulu. Před odejmutím brusného modulu se ujistěte, že je přepínač přístroje v pozici „OFF“. Poté stiskněte tlačítko a současně táhněte brusný modul od krytu motoru (viz vlevo obrázek 16). Brusný modul by se měl jednoduše a snadno vysunout.



obr. 15. čištění kotoučů



obr. 16. Sejmутí brusného modulu

ČIŠTĚNÍ BRUSNÉHO MODULU

NIKDY neponořujte motor do vody ani jej nestříkejte vodou. V případě, že je zašpiněn, vytáhněte kabel ze zásuvky a otřete jej vlhkým hadříkem. Brusný modul je nutno odejmout dle popisu. Poté je možné přistoupit k čištění dle jednoho z následujících způsobů:

A. Ruční mytí

1. Nastříkejte na kotouče každého stupně tekutý čistič (saponát), který je k tomuto účelu vhodný.
2. Ponechte je po dobu několika minut v misce, kelíku nebo výlevce, aby se odmočily veškeré zbytky jídla atd..
3. Opláchněte pomocí silného proudu vody.
4. Osušte pomocí papírových ručníků, nebo také pomocí proudu vzduchu, pokud je dostupný čistý proud stlačeného vzduchu.
5. **UPOZORNĚNÍ!**.. neutírejte ručníkem do sucha, protože by se mohla poškodit plastová pružina.
6. Pokud se diamantové disky nelesknou, je možné, že se na nich usadil tuk. V tom případě dejte brusný modul do myčky.

B. Mytí v myčce

1. Nastříkejte na kotouče každého stupně tekutý čistič (saponát).
2. Vložte do myčky a nastavte ji na standardní program mytí.

zkos. Nechte brusný modul vyschnout v myčce, nejlépe dále od ohřivačů.

Občas by se měl odstraňovat kovový prach, který se shromažďuje ve dvou prohlubních, které se nacházejí v podstavci brusky (pod brusným modulem) pod oběma stupni. Když je brusný modul oddělen od motorového bloku, postačí sejmut kryt a vytřepat nahromaděný kovový prach. Další možností je vytrít jej pomocí navlhčené houbičky. K odstranění volných nečistot nepoužívejte vodu ve spreji.

VSUNUTÍ BRUSNÉHO MODULU ZPĚT

Abyste mohli opět spojit brusný modul s krytem motoru, vsuňte brusný modul do kolejnic napájecí části s motorem (viz obrázek 1). Následně jemně tlačte brusný modul (podle obrázku 1) ve směru krytu motoru až do chvíle, kdy bude zablokován ve správné poloze. Pokud se modul nevsune správně do krytu tak za (1) Potáhněte modul od krytu motoru, až se zcela odpojí (2) Na chvíli zapněte spínač motoru (3) Poté jej vypněte (4) Ve chvíli, kdy motor dobrzdí, vtlačte brusný modul na místo. Modul se automaticky usadí do své polohy, když je spojka srovnaná ve správné pozici.

JAK DOSÁHNOUT OPTIMÁLNÍHO CHODU

Chef's Choice Model 2100

- A. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu, kromě občasného čištění brusného modulu ručně nebo v myčce. Brusné kotouče časem mohou tmavnout, ale to je normální jev a z toho důvodu není nutné je čistit. Jsou to kotouče, které se samy čistí, pokud však nejsou pokryty tukem a jinou nečistotou. Čištění je možno zredukovat na minimum, pokud budete čistit nože před i po broušení, podle popisu, který je uveden výše. Není dovoleno ponořit napájecí část motoru do vody. Tu čistíte výlučně pomocí vlhkého hadříku. Občas vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči, podle instrukcí popsanych v sekci „čištění“.

- B. Doporučujeme, aby byl Model 2100 umístěn na vhodném místě, kde s ním budete moci pracovat. Několik rychlých tahů nože přes stupeň 2 zajistí, že Váš nůž bude opět ostrý jako břitva. Díky přebroušování nože ve stupni 2 bude již používání ocilky zbytečné, protože se sami přesvědčíte, že po naostření nože touto bruskou bude hrana nože déle ostrá, nežli při použití ocilky.
- C. Těžké sekáčky (které vyrábějí v Německu, Francii atd.) mohou být také broušeny Modelem 2100. Jelikož většina těchto sekáčků je vyráběna s velmi tupým ostřím, bude zapotřebí více tahů ve stupni 1, než dosáhnete zkosení hrany. Následné přeastřování bude probíhat už rychleji. Sekáčky z orientu jsou větší a lépe a rychleji se ostří na Modelu 2100.
- D. Pokud nemůžete dosáhnout požadované ostrosti na stupni 2 (po několika protaženích nože), vraťte se zpět k broušení na stupni 1.
- E. Současná bruska je dodávána společně se zkrácenou verzí instrukcí, vytisknutých na samolepce na plastické vinetě. Pokud si ji chcete uchovat, můžete ji odlepit a nalepit na vrchní kryt motoru.

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, krátký popis problému o poškození přístroje, a to na samostatném listu papíru, který přiložíte spolu s vadným přístrojem do krabice. Uschovejte 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

Chef'sChoice®, EdgeCraft® Diamond Hone® jsou registrované obchodní značky společnosti EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 793 Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

A-weighted sound pressure 71dB, uncertainty 0.6dB

© EdgeCraft Corporation 2017

D17

I2182z8