

MODEL 120

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener



GB

SK

CZ



Read these instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimum results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in any way.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide have for many years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the high performance Trizor® edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 you will share the professional advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 120 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft – the world leader in cutting edge technology® –to create the advanced Trizor-Plus™ edge on all your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 120 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 120 you have the means to create edges of perfection, sharpness and durability previously unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But also remember, the Trizor® edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® sharpener creates demonstrably superior Trizor-Plus™ edges on knives of any steel – carbon, stainless – or alloy of any hardness. Their sharpness and greater durability have made older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges obsolete.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise Trizor-Plus™ edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpener is designed so that you may sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives with either straight or serrated edges. This three (3) stage sharpener has two precision conical sharpening/honing stages with fine 100% diamond abrasives and one polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets. The edge is ultra sharp and non-serrated. This residual "bite" is created by precisely polished micro flutes that are formed on the facet surface by the ultra honing action of the stropping disks in Stage 3. You will find that these sharp flutes on each side of the ultra sharp and non-serrated cutting edge aid substantially in those difficult cutting chores experienced with fibrous foods, meats, stalky vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

The sharpening and honing/polishing actions are controlled by using precision angle guides for the blade and precisely matched conically shaped abrasive disks. The sharpening angles are several degrees larger in each successive stage.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge, establishing the first angled bevel of the Trizor® edge.

In Stage 2, finer microgrooves are created across the facets immediately adjacent to the edge by still finer diamonds as they establish a well defined second bevel on the facets that is a few degrees larger than the bevel developed in Stage 1.

In Stage 3, ultra fine abrasive disks are set at a third and slightly larger angle. They polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a third micro bevel and establish a microscopically thin, straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stages 1 and 2 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action of "difficult to cut" materials.

This unique three stage design gives you an edge of remarkable sharpness and, because of the triple angle bevel it creates on each facet, you will note knives stay sharp much longer.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and then suggest how you can optimize the edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting, you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the EdgeSelect Model 120 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can usually be done in Stage 3. Use Stage 2 less often for resharpener and use Stage 1 only for the heaviest duty applications. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 120 EdgeSelect Sharpener is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharp-ening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean your knives before sharpening them. You will find you can go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision guide planes in the right and left slots of that stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Katana blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in any stage the knife should, on sequential strokes, be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; occasionally you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disks. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 (below) identifies each of the three stages as described further in the following sections.

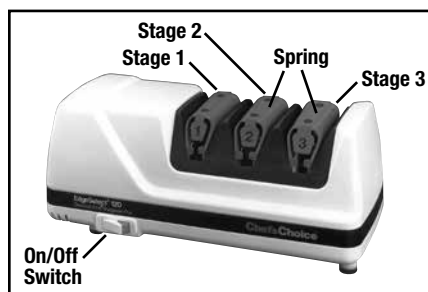


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

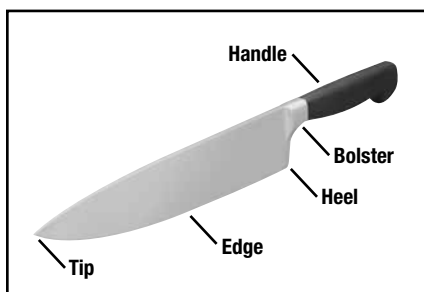


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Edge Blades only in Stage 3.** Do *not* sharpen serrated blades in Stages 1 and 2, as that will unnecessarily remove more metal from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. **Straight Edge Blades** can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite". See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you, lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the *left* slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade, each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not modify or speed the sharpening process.

To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each stage, make an equal number of



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate left and right slots.

pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Then proceed to Stage 2.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the *left* slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the *right* slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades.

Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7 (below).

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to



Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



Figure 5. Inserting blade in right slot of Stage 2.

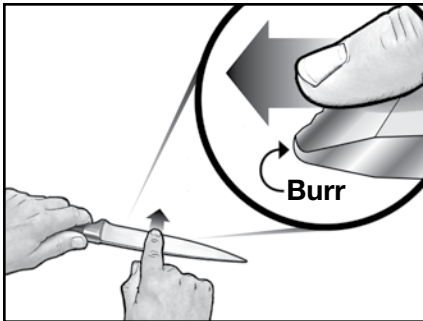


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

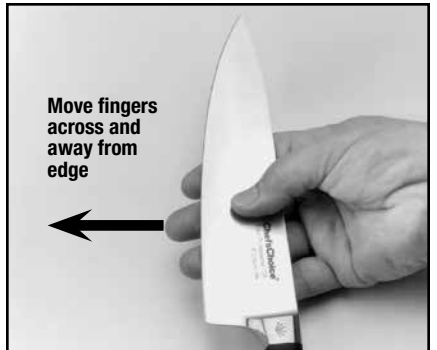


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

bypass Stage 2 and go directly to Stage 3. It is always desirable to have a burr on the edge before stropping in Stage 3.)

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 2 may be needed or, alternately, make one pair of pulls in Stage 1, then repeat in Stage 2 before proceeding to Stage 3.

Stage 3: In general only one (1) or two (2) pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 8) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 2 (or 1 & 2 as described above) and make extra pulls through Stage 3. Three (3) or more pairs of pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If, after a number of resharpenings, it is taking too long to sharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2, following the procedures detailed, and then sharpen in Stage 3. By this means, you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIAL:

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials, you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened micro flutes along the facets near each side of the edge (Figure 10) that will assist in the cutting of such materials. The edge will be very sharp and unserrated after only one or two alternating pairs of pulls in Stage 3.



Figure 8. Inserting blade only in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

To prepare this type of edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make one or two pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one (1) pull in each of the left and right slots and return directly to Stage 3. Do not over sharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH:

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 11) For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3, as described above, may be preferable. For filleting fish, use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES:

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 120. However, use **only** Stage 3 (Figure 12), which will sharpen the teeth of the serrations and develop micro blades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull, more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the

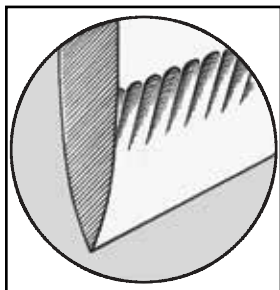


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

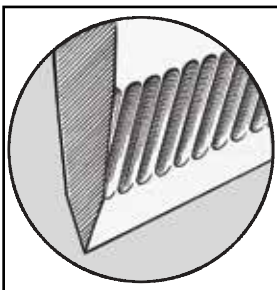


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

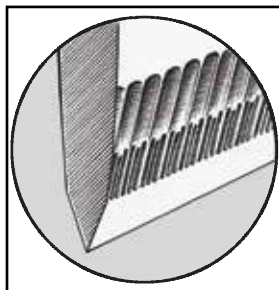


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



Figure 12. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure will, at times, help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

STAGE 3 DRESS TOOL: CLEANING/ DRESSING OF STROPPING/ POLISHING DISKS—STAGE 3:

The Chef'sChoice® Model 120 is equipped with a built-in accessory to manually clean/ dress the honing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 13 on the left lower corner as you face the rear of the Model 120.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in the opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving it in the opposite direction, you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, will unnecessarily remove too much of the abrasive surface - wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or even less frequently

RESHARPENING: (SEE SECTIONS ABOVE.)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more “bite” along the edge or if the knife has been dulled excessively.

Resharpener serrated blades in Stage 3 (See sections above.)



Figure 13. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions.)

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade should be maintained while sharpening at a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained "level" to the table.
6. There is no need to use a "sharpening steel" on knives sharpened on the Chef'sChoice® Model 120. However, if you prefer a steeled edge, the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130, which incorporates a mini steel in Stage 2, and the manual SteelPro® Model 470 are available. Consider resharpening with the manual Chef'sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 120 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 120 compared to other sharpening methods - especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line.
If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 120, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stages 1 and 2. This will help you avoid over sharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing means), you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 14. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

Chef'sChoice®

>Šéfkuchárova voľba<
Diamantová brúska



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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení musíte vždy dodržať 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 súčasti a pred čistením vždy vytiahnite prírodnú šnúru zo zásuvky.
5. Vyhňte 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 oprave vrátiť do firmy EdgeCraft, kde môžu odhadnúť náklady na jej opravu alebo elektrické/ mechanické nastavenie.
- 6a. (Pre zákazníkov mimo USA.) Ak je prírodná šnúra zariadenia poškodená, zariadenie nefunguje správne, spadlo, alebo sa nejako poškodilo, nepoužívajte ho! Prineste Vašu brúsku do autorizovaného servisu. (adresu prevádzky nájdete na jednej z posledných strán). Opravu/výmenu musí vykonať servis určený výrobcom, pretože je na to potrebné špeciálne náradie.
7. **VÝSTRAHA!** Toto zariadenie môže mať polarizovanú/kódovanú vidlicu/zástrčku (jeden 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. Použitie iných nadstavcov, ako odporúčaných alebo predávaných firmou EdgeCraft Corporation, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
9. Chef'sChoice® Model 120 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 štrbín.
10. Šnúru nenechávajte visieť cez hranu stola alebo pultu, ani v kontakte s horúcimi povrchmi.
11. Ak je zariadenie Chef'sChoice® zapnuté (je viditeľná červená časť kolisky vypínača), malo by byť vždy umiestnené na stabilnom povrchu pultu alebo stola.
12. **UPOZORNENIE! NOŽE SPRÁVNE NAOSTRENÉ NA CHEF'SCHOICE® BUDÚ OSTREJŠIE, AKO BY STE OČAKÁVALI. ABY STE PREDIŠLI ZRANENIU, ZAOBCHÁDZAJTE S NIMI VEĽMI OPATRNE. NEKRÁJAJTE PROTI PRSTOM, ANI ŽIADNEJ INEJ ČASTI RUKY ALEBO TELA!!! NEPRECHÁDZAJTE PRSTOM PO REZNEJ HRANE! ODKLADAJTE BEZPEČNÝM SPÔSOBOM!**
13. Nepoužívajte v exteriéri.
14. Zvýšený dozor je potrebný, ak sa zariadenie používa v blízkosti detí/deťmi.
15. Na Chef'sChoice® nepoužívajte honovacie oleje, vodu, ani žiadne iné mazadlá.
16. Len na použitie v domácnosti.

17. **TENTO NÁVOD SI ODLOŽTE.**

VYBRALI STE SI DOBRE

Profesionálni šéfkuchári a naozajstní kuchári na celom svete sa po dlhé roky 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 120 môžete aj Vy využívať profesionálne prednosti nožov s udivujúco ostrým a trvanlivým ostrím. Chef'sChoice® Model 120 využíva na vytvorenie zdokonaleného ostria Trizor® – Plus™ na všetkých Vašich nožoch s rovnou / priamou aj zúbkovanou reznou hranou najnovšiu techniku ostrenia, vyvinutú firmou EdgeCraft – svetovým lídrom v technológii rezných hrán.

Zistíte, že model 120 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 120 ste získali prostriedok na vytvorenie ostria s presnosťou, ostrosťou a trvácnosťou predtým nedosiahnuteľnou žiadnymi, ani najdrahšími ostriacimi systémami. Zistíte, že ostrit' 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!

Brúska Chef'sChoice® vytvára preukázateľne najdokonalejšie ostrie Trizor® – Plus™ na nožoch z akejkoľvek ocele - uhlíkovej, nerezovej – alebo zliatiny akejkoľvek tvrdosti. Ich ostrosť 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 120 EDGESELECT®

Unikátna brúska 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 ostríc má dva presné kuželovité ostrice/brúsiace 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 „ryh“ pozdĺž brúsenej plochy. Čepeľ je ultra-ostrá a bez zúbkov. Zvyškové „ryhy“ sú tvorené presne leštenými mikrožliabkami vytvorenými na povrchu plochy brúsením obťahovacím kotúčom v Stupni 3. Tieto ostré ryhy nájdete na každej strane ultra-ostrej a hladkej reznej hrany; pomôžu Vám hlavne pri ťažších prácach, napr. pri krájaní vláknitých potravín, mäsa, steblovej zeleniny, špikovaní/morení 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 prispôbenými kuželovitými brúsnymi kotúčmi. Uhol brúsenia je v každom nasledujúcom stupni o niekoľko stupňov väčší.

Jemný, diamantom potiahnutý kuželovitý 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/ostri 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. Leštia a obťahujú fazetu v bezprostrednej blízkosti ostria, vytvárajúc tretí mikro-úkos a tým mikroskopicky tenkú, rovnú a super vyleštenú úžasne ostrú čepeľ. Obťahovanie zároveň leští a ostrí okraje mikrožliabkov vytvorených diamantovými brúsnymi materiálmi pri ostrení v Stupni 1 a 2 a tým uľahčí rezanie ťažko kráateľných materiálov.

Unikátny trojstupňový dizajn vytvorí čepeľ s pozoruhodnou ostrosťou a vďaka úkosu s trojitým uhlom na každej fazete zostane nôž 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 120 je, že Vaše nože môžete obťahovať a leštiť/dobrusovať na ostrie žiletky tak často, ako treba - doterajšie skúsenosti preukázali, že s menším opotrebením noža, ako pri starších metódach brúsenia. Doostrenie sa obyčajne môže robiť v Stupni 3. Stupeň 2 používajte na doostrenie menej často a Stupeň 1 len pre prípad najťažšieho krájania (viď časť o opakovanom brúsení).

Brúska Chef'sChoice® EdgeSelect® Model 120 je vybavená ručným diamantovým brúsnym segmentom, ktorý sa môže použiť vtedy, 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 funkciu, popísanú ďalej v nasledujúcej časti.

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

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

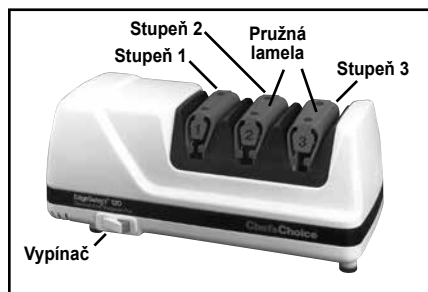
Pri brúsení v ktoromkoľvek stupni by mal byť nôž v po sebe idúcich obťahoch **ťahany striedavo v ľavej a pravej štrbine príslušného stupňa**. Vo všeobecnosti stačí jeden obťah vľavo a jeden vpravo v každom stupni; príležitostne môžete potrebovať urobiť dva páry v danom stupni (podrobnosti - viď nasledujúca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

Brúsku nikdy nepoužívajte zo zadnej strany!

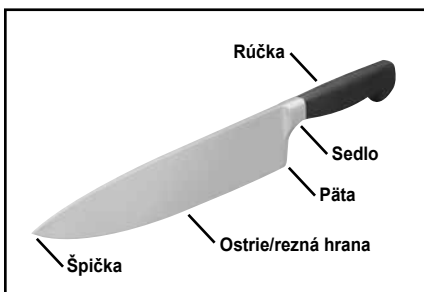
Poznámka: Vždy, keď vložíte čepeľ do brúsky, mali by ste ju zároveň ťahať smerom k sebe. Nikdy ju netlačte smerom preč od Vás. Na čepeľ vyvíjajte smerom dolu len primeraný tlak, tak, aby sa dotkla kotúča, nadmerný tlak proces brúsenia neurýchli. Zabráňte porezaniu plastového krytu. Náhodné zarezanie 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 120



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 z ocele.

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. Nože s rovnou / priamou reznou hranou môžete brúsiť vo všetkých 3 Stupňoch, prvý Stupeň je však potrebný iba na veľmi tupé čepele, alebo ak si želáte získať reznú hranu s extra „ryhami“. V nasledujúcej časti sú uvedené podrobnosti.

POSTUP PRI BRÚSENÍ ROVNÝCH/PRIAMYCH ČEPELÍ

PRIAME ČEPELE: PRVÉ BRÚSENIE

Predtým, ako zapnete vypínač prístroja, odložte kryt Stupňa 1 a ľahko vsuňte čepeľ noža do štrbiny medzi ľavý uhlový vodiaci prvok Stupňa 1 a pružnú lamelu. Nožom neatáčajte (viď obr. 3) (Kryt Stupňa 1 si ponechajte ako pripomenutie kroku brúsenia.)

Posúvajte čepeľ smerom dolu v štrbine, až kým nepocítite kontakt s diamantovým kotúčom. Potiahnite smerom k sebe, ľahko zdvihnúc rúčku keď prechádza rovné ostrie do zahnutého, až kým nedosiahnete špičku noža. Takto získate cit pre silu pera. Nôž vyberte a stlačte sieťový vypínač. Keď je brúska zapnutá, na vypínači je viditeľná červená časť kolisky.

Stupeň 1: (ak je Váš nôž už mierne ostrý, preskočte Stupeň 1 a choďte priamo na Stupeň 2). Ak nôž brúsíte po prvýkrát, alebo je veľmi tupý, začnite Stupňom 1. Nôž raz potiahnite cez ľavú štrbinu Stupňa 1 (obr. 3) prekĺznutím čepele medzi ľavým vodiacim prvkom a pružnou lamelou, pričom ju ťaháte smerom k sebe a súčasne ňou pohybujete smerom dolu v štrbine, až kým nezapadne k diamantmi potiahnutému kotúču. Kontakt s kotúčom budete počuť.

Čepeľ vložte čo najtesnejšie k sedlu alebo rukoväti. Ak je čepeľ zakrivená, rúčku zľahka zdvíhajte, keď brúsíte zakrivenú časť ostria tak, aby práve brúsená časť ostria čepele bola paralelne 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. Nabrúste 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 sekúnd. Potom urobte jedno obtiahnutie 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, nadmerný tlak nezmení ani nezrýchli proces brúsenia.



Obr. 3: Stupeň 1 Vloženie čepele do štrbiny medzi vodiacim prvkom a pružnou lamelou. Striedajte ľavú a pravú štrbinu.

Aby 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. Obyčajne 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 ostrite 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 sekúnd.

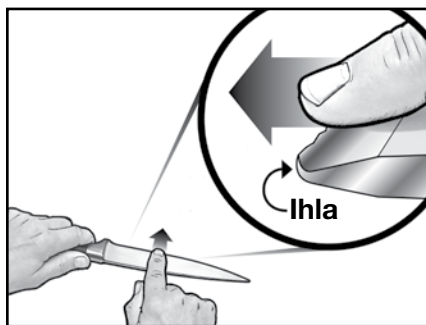
Pred prechodom k Stupňu 3 je užitočné presvedčiť sa o tom, že na jednej strane čepele je drsný okraj/ihla (obr. 6). Skontrolujete to tak, že ukazovákom opatrne prejdete kolmo cez hranu, ako je vidieť na obr. 7.



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



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



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!

(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 čepeli ihla, javí sa ako hrubý a zahnutý výstupok čepele; protíľahlá 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 čepeli 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 čepeli vytvorenú ihlu.)

Ak je nôž extrémne tupý, možno bude potrebné pridať viac obťahov v Stupni 2, alebo tiež môžete urobiť jeden pár obťahov v Stupni 1, zopakovať Stupeň 2 a potom 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 uprednostnite, ak budete rezať vláknité potraviny, ako je rozoberané v ďalšej časti.

OPTIMALIZÁCIA NABRÚSENIA NOŽA PRE RÔZNE POUŽITIE GURMÁNSKA PRÍPRAVA POTRAVÍN:

Ak potrebujete veľmi tenké a hladké plátky ovocia lebo zeleniny bez stôp po noži pre gurmánsku prípravu jedál, nôž ostríte v Stupni 2 (alebo 1 a 2 ako je opísané vyššie) a urobte ešte dodatočné obťahy v treťom Stupni. 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.

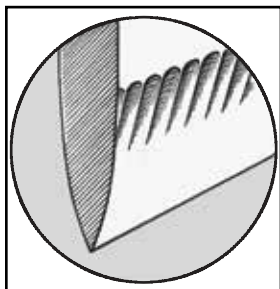
Pri opakovanom brúsení „gurmánskej“ čepele zakaždým použite Stupeň 3 (striedavo ľavá a pravá štrbina). Ak po niekoľkých opakovaných brúseniach noža je čas brúsenia už príliš dlhý, môžete brúsenie urýchliť prebrúsením noža najskôr v Stupni 2 podľa popísaného postupu a potom prebrúsiť v Stupni 3. Takýmto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



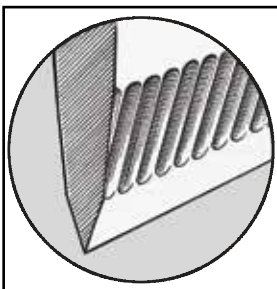
Obr. 8 Vloženie čepele len do ľavej štrbiny Stupňa 3. Striedajte ľavú a pravú štrbinu.

NA ZVERINU A RYBY:

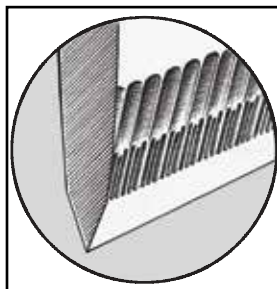
Optimálne ostrie na uvarenú / upečenú hydinu sa dá obyčajne dosiahnuť v Stupni 2, nasledovanom Stupňom 3 (obr. 11). Na surovú hydinu asi uprednostníte Stupeň 1 nasledovaný Stupňom 3 – ako je opísané vyššie. Na filetovanie rýb použite tenkú, ale pevnú čepeľ, nabrúsenú v Stupni 2 a 3.



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



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



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

POSTUP PRI BRÚSENÍ ZÚBKOVANÝCH NOŽOV

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

V Chef'sChoice® Model 120 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 obtiahnutí v Stupni 3. Ak je nôž veľmi tupý, bude treba viac obtáhov. Ak sa čepeľ noža pri používaní vážne poškodila, urobte jeden rýchly obtáh (2-3 sekundy na 8 palcovú čepeľ) v každej (ľavej aj pravej) štrbine Stupňa 2 a potom série obtáhov v Stupni 3 (striedajúc ľavú a pravú štrbinu). Nadmerné brúsenie v Stupni 2 odstráni viac kovu z ostria ako je na naostrenie zubov potrebné!



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

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.

STUPEŇ 3 – ČISTENIE/OPRAVA OBŤAHOVACIEHO/LEŠTIACEHO KOTUČA

Chef'sChoice® Model 120 je vybavený zabudovaným príslušenstvom na manuálne čistenie obťahovacích kotúčov Stupňa 3. Ak sú tieto kotúče potiahnuté masťou, odpadom z potravín



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

alebo úlomkami z brúsenia, dajú sa vyčistiť a znovu obnoviť brúsiacu schopnosť pomocou ručnej páčky na zadnej strane brúsky. Táto páčka je uložená v zapustení v ľavom dolnom rohu, keď sa na Model 120 pozeráte zozadu – viď obr. 13.

Čistiace zariadenie aktivujete jednoduchým posunutím páčky smerom doľava alebo doprava a pridrzaním na 3 sekundy. Potom páčku zatlačte v opačnom smere a podržte 3 sekundy. Zatlačením v jednom smere sa brúsiaci nástroj vyčistí a naostrí 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 ostrí už nedostatočne – keď potrebujete príliš veľa obťahov na získanie čepele ostrej ako britva. Používanie tohto nástroja ubera materiál z povrchu kotúčov Stupňa 3, a preto jeho príliš časté používanie zbytočne odstraňuje abrazívny povrch – predčasne opotrebováva 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 čepeľou dobrúste vždy, keď treba, v Stupni 3. Ak sa takto nepodari nôž rýchlo prebrúsiť, použite Stupeň 2 a urobte 1 – 2 striedavé obťahy. Potom sa vráťte k Stupňu 3 a bude stačiť len 1 pár obťahov, aby mal nôž opäť čepeľ ostrú ako britva. Stupeň 1 použite pri doostrovaní noža iba vtedy, ak chcete, aby mal nôž pozdĺž hrany výrazné "ryhy", alebo ak bol už príliš tupý.

Zúbkované čepele dobrusujte v Stupni 3 (viď vyššie).

ODPORÚČANIA

1. Pred brúsením alebo prebrusovaním nožov z nich vždy odstráňte zvyšky jedál, mastnoty a cudzích materiálov. Ak sú čepele špinavé, umyte ich.
2. Pri brúsení vyvíjajte iba ľahký tlak smerom dolu – len aby stačil na zabezpečenie dotyku s brúsnym kotúčom.
3. Čepeľ vždy ťahajte odporúčanou a stálou rýchlosťou po celej dĺžke ostria. Keď je čepeľ 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 čepele 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 čepele noža pri špičke ľahko zdvihnite rúčku, aby práve brúsené miesto bolo so stolom rovnobežné.

6. Na nože brúsené v Chef'sChoice® Model 120 nie je treba používať ocieľku. Ak však uprednostňujete takú reznú hranu, k dispozícii je Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, ktorý obsahuje miniatúrnu ocieľku v stupni 2 alebo ručný SteelPro™ Model 470. Ak používate nože na mieste, kde nie je prívod elektrickej energie, zvážte prebrusovanie ručnou brúskou Chef'sChoice® Model 450. Odporúča sa mať Model 120 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" (asi 3 mm) od sedla alebo rúčky.
Dodržanie paralelnej línie okraja ostria s reznou hranou je hlavnou výhodou Chef'sChoice® Modelu 120 v porovnaní s inými metódami brúsenia – táto je zvlášť dôležitá v prípade ostrenia kuchárskych nožov so zakrivenou čepeľou – keď chcete paralelnú líniu okraja ostria zachovať po celej dĺžke zakrivenej čepele. Ak majú nože pri rúčke veľké sedlo, siahajúce k čepeľi, môžete klasickou brúskou upraviť alebo odstrániť jeho spodnú časť, aby pri brúsení nezavadzala.
8. Vašu zručnosť pri používaní Chef'sChoice® Modelu 120 zvýšite tak, že sa naučíte rozlíšiť ihlu pozdĺž čepele (ako je opísané vyššie). Je to najlepší a najrýchlejší spôsob ako zistiť, či ste dostatočne nabrúsiť v Stupni 1 a 2. Pomôže Vám to predísť prebrúseniu a zaručí vždy neuveriteľne ostré rezne hrany. Ostrnosť nabrúsenej reznej hrany skontrolujete prekrojením papradky alebo listu papiera.

BEŽNÁ ÚDRŽBA

Žiadna pohyblivá časť, motor, ložiská ani brúsne povrchy **nevyžadujú** mazanie. Abrázívne časti netreba namáčať. Vonkajšie časti brúsky môžete opatrne poutierať vlhkou handrou. Nepoužívajte saponát ani čistiaci piesok.

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 magnete 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/brúsiaceho zariadenia), môžete ho z prístroja vytriasť. Po vyčistení otvor opäť zatvorte krytom s magnetom.



Obr. 14 Otvor na čistenie

SERVIS

Ak potrebujete pozáručný 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, spol. s r.o.
Trenčianska 66
821 09 Bratislava SK

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

Adresa servisu:
A-Z STROJ, spol. s r.o.
Trenčianska 66
821 09 Bratislava SK

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

Výhradný distributér pre Slovenskú republiku:

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

Trenčianska 66

821 09 Bratislava

SLOVAKIA

Tel.: 02 53 412 413

Fax: 02 53 416 586

E-mail: a-zstroj@a-zstroj.sk

www.a-zstroj.sk, www.brusky-na-noze.sk

Prehlásenie o zhode

Firma

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

Trenčianska 66

821 09 Bratislava,

Slovensko

ako distributér nižšie uvedeného sortimentu prehlasuje, že diamantová brúska na nože typ: Chef'sChoice EdgeSelect® Professional Model 120 vyrobená firmou EdgeCraft Corporation je v súlade so smernicou

89/336/EWG

„Smernica Rady na prispôsobenie právnych predpisov členských štátov o elektromagnetickej kompatibilite.“

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Customer Service 610-268-0500

Montované v U.S.A.

www.chefschoice.com

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

C1282z9

Chef'sChoice®

Bruska s diamantovými kotouči Chef's Choice® Edge Select®



Před použitím brusky se důkladně seznáme z návodem.
Pro získání maximálních výsledků dodržujte
postupy popsané v tomto 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. Vyhňte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozenou zástrčkou nebo přívodním 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 120 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 přívodní 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. NEPROJÍŽDEJTE PRSTEM PO OSTŘÍ 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**

DOBŘÁ VOLBA!

Gratulujeme ke koupi a správnému výběru brusky Chef's choice Model 120!

Sami se přesvědčíte, že metoda zde použita k broušení nožů vytvoří ostří, které si uchovává ostrost po dlouhou dobu. Značka EdgeCraft, sSvětový Lídr Technologii Cutting Edge je zárukou toho, že Vaše nože budou vždy ostré. Bruska nožů Chef's Choice® Edge Select® Model 120 spojuje vyspělou metodu ostření a použití diamantových kotoučů, což zajišťuje vytvoření pokročilého ostří Trizor-Plus® po celé délce nože s hladkým i zoubkovaným ostřím. Díky tomuto přístroji budou všechny Vaše nože ostré jako břitva. Opakované broušení nožů, které byly pomocí Modelu 120 nabroušeny již dříve, zabere méně než minutu. Pokud je Model 120 umístěn na vhodném místě, bude broušení nožů tak snadné a rychlé, že tradiční ocílka již nebude potřebná.

POPIS BRUSKY MODEL 120

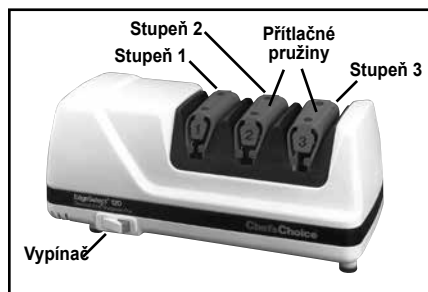
Bruska model 120 využívá inovovaný třístupňový modul EdgeSelect, který postupně brousí, obtahuje a leští váš nůž do perfektního stavu. V prvním stupni je nůž nejprve broušen dvěma kuželovými kotouči pokrytými diamanty, poté vyhlazen jemnějšími diamantovými částmi v 2. stupni. Ve 3. stupni je hrana ostří 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 (obr 1.)

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

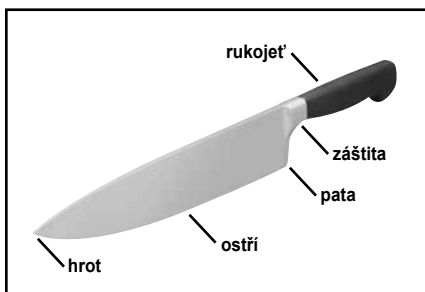
Precizní šikmá plocha přístroje vede nůž pod příslušným úhlem a plastová pružina, která se nachází nad každým stupněm ostření, udržuje a stabilizuje vedení přední části nože v pravém i levém otvoru každého stupně. Pohyb ostří směrem dolů je kontrolován pomocí podpěrných desek, které jsou vyrobeny z polymeru 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.

POCHOPENÍ VŠESTRANNOSTI BRUSNÉHO MODELU EDGE SELECT DIAMOND HONE

Jedinečný brusný modul Chef'sChoice[®] EdgeSelect[®] (obr 4) Model 120 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 dobroušeni a vyleštění pomocí dvojice kuželových pružných kotoučů



obr. 1. Bruska model 120.



obr. 2. Popis typického nože



obr. 3. Vkládání nože

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 zbrúšené 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.

INSTRUKCE

PŘED BROUŠENÍM SI, PROSÍM, PŘEČTĚTE NÁVOD.

Model 120 je vyroben k broušení jak rovného ostří, tak vlnitého.

1. Vlnité ostří bruste jen ve fázi 3.

Nebruste 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.



obr. 4. střídavé tahy nože v 2. stupni



obr. 5. střídavé tahy nože v 2. stupni

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. Ostříte 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. 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.

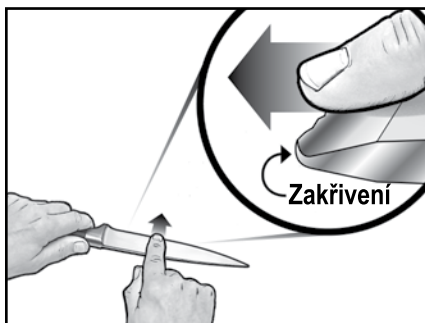
(Nepřejíždějte prstem po hraně, mohlo by dojít ke zranění). Pokud poslední tah bude v pravém otvoru, zakřivení se objeví pouze na pravé straně ostří (tak jak ho držíte) a opačně. Pokud se zakřivení vytvořilo, je možné jej ucítit jako ostré a zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání 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 zakřivení.

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

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

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.

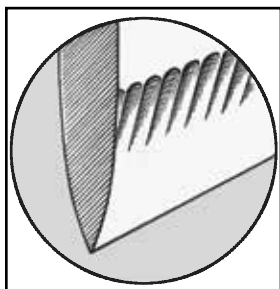
PŘÍZPŮSOBENÍ OSTŘÍ PRO KRÁJENÍ RŮZNÝCH POTRAVIN NOŽE S HLADKÝM OSTŘÍM

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.

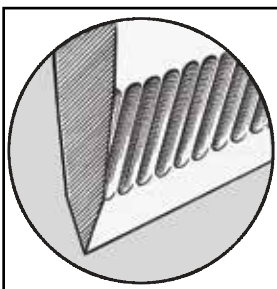
Při přebrousování naleštěné hrany použijte pokaždé stupeň 3 (střídavě levý a pravý otvor). Pokud při přebroušení trvá získání ostré hrany příliš dlouho, můžete proces urychlit tím, že nejdříve přebrousíte ve stupni 2 a poté vyleštíte ve stupni 3. Tento postup prodlouží životnost Vašeho nože. Tento proces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



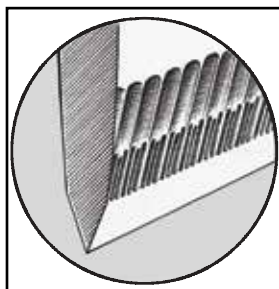
obr. 8. broušení ve stupni 3



obr. 9. více broušené ostří.



obr. 10. Delší mikrozubky blíže hrany ostří nože



obr. 11.

NOŽE PRO KRÁJENÍ MASA A VYSOCE VLÁKNITÝCH POTRAVIN

Pro zpracovávání masa a vysoko vláknitých materiálů je vhodné nabrousit nůž ve stupni 1 a přejít ihned ke stupni 3. Toto zanechá nabroušené mikrozoubky bližší 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 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.

Model Chef'sChoice® 120 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 zdiřce stupně 2 a následně provedte sérii tahů na stupni 3 střídavě na levé a pravé zdiřce. **POZOR:** Nadměrné použití stupně 2 bude odstraňovat mikrozoubky.



obr. 12. ostření nožů s vlnitým ostřím



obr. 13. Páčka pro čištění kotočů



obr. 14. odstranění nečistot po čištění kotočů

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.

PŘEBRUŠOVÁNÍ 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 120 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 přeastřovat nůž ve 3. stupni.

ČIŠTĚNÍ OSTŘÍČÍHO A LEŠTÍČÍHO KOTOUČE – STUPEŇ 3

Chef'sChoice® model 120 je vybaven vestavěným příslušenstvím k ručnímu čištění brusného kotouče ve stupni 3.

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 viz. obrázek níže.

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 potřeba čistit disky stupně 3 pouze jednou či dvakrát do roka (a to i při denním používání modelu 120).

Jednou za rok nebo v případě potřeby je možné ze spodní strany vytřepat kokové piliny a případné nečistoty po čištění kotoučů-sejměte kryt s magnetem a vytřepete nečistoty na papír. Vraťte kryt na místo.

JAK DOSÁHNOUT OPTIMÁLNÍHO CHODU CHEF'S CHOICE MODEL 120

- 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 popsaných v sekci „čištění“.
- B. Doporučujeme, aby byl Model 120 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 přebroušení 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. Je nezbytné, aby tahy jednotlivými stupni byly plynulé, s lehkým tlakem na disky. Je nutné vždy protáhnout nůž z obou stran daného stupně. Nůž je nutné držet svisle vzhledem brusky. Výhodou modelu 120 je možnost nabrousit celou délku ostří, což je obzvláště důležité u nožů šéfkuchařů.
- D. Pokud nemůžete dosáhnout požadované ostrosti na stupni 2 (po několika protaženích nože), vraťte se zpět k broušení na stupni 1. Je důležité umět správně najít zakřivení ostří (burr).

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. 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 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®, EdgeSelect® jsou registrované obchodní značky společnosti EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

C1282z9