

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2000

GB CZ



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® motor drive section in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice® Model 2000.
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 can 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 local 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 anyway.*"
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 2000 is designed to sharpen kitchen knives (including serrated knives), pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen "parrot beak" knives, 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. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Professional Knife Sharpener Model 2000!

You will find this method of sharpening puts an exceptionally sharp and durable edge on all of your knives. It is backed by EdgeCraft—World Leader in Cutting Edge Technology®.

The Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® Knife Sharpener Model 2000 incorporates advanced diamond abrasive and honing technology to produce the sharpest and most durable edges of any sharpener available today. With it you can develop a shaving-sharp edge on all your knives. Once your knives have been sharpened on the Model 2000, resharpening takes less than 1 minute.

Consequently, if the Model 2000 is conveniently located in your work area, you can resharpen so rapidly that you need not rely on the sharpening steel to tune up the edge.

UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

The Model 2000 has a motor-drive section and a detachable Sharpening Module that is packed and shipped disassembled (See Figure 1).

To assemble the Model 2000, insert the Sharpening Module into the guide rails of the motor section, (Figure 2) and slide the module toward the motor housing until it locks in place. If the sections do not snap together easily & quickly, follow the instructions in the "Inserting" section, (Page 8) of this manual.

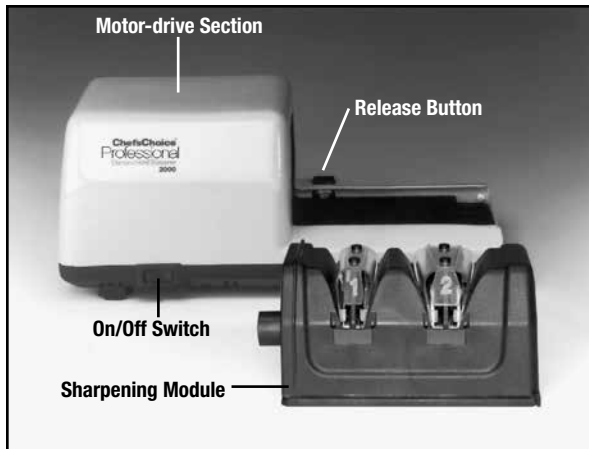


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

DESCRIPTION - MODEL 2000 SHARPENER

The Model 2000 sharpener uses a novel two-stage sharpening and honing process, where the knife is first sharpened with a pair of conical diamond-coated wheels and then honed with a pair of patented conical honing disks incorporating ultrafine abrasive particles. This creates a unique edge geometry that gives the edge extraordinary “bite” and sharpness and ensures it will stay sharp much longer than conventionally sharpened knives. The Sharpening Module, incorporating both the sharpening and honing stages, is a self-contained unit that can be removed for washing and sanitizing in a dishwasher or at the sink. It can be removed simply by depressing the release button (Figure 2) and sliding the module off the motor-drive section.

A powerful 150 watt motor operating at 1700 RPM is enclosed in the motor housing. Splined drive couplings attached to the shafts of the motor drive and the Sharpening Module permit their rapid engagement or disengagement.

In both the sharpening and honing stages, the edge must be sharpened on alternate strokes in the right and left slots (See Figure 3). Precise “Blade Guides” position and align the knife at the correct angle while plastic hold-down springs stabilize and secure the blade as it is pulled through each slot and makes contact with the abrasive wheels. The downward movement of the blade in each of the slots is limited and controlled by an Edge Stop Plate (Figure 3), made of a high-density polymer that serves both as a stop and as a micro-guide “slot” for the edge, without damaging the sharp edge being formed. There are Edge Stop Plates at the front and rear of the sharpening and honing stages. For best results, the knife edge should only just touch or lightly rest on the front Edge Stop Plate. Excessive downward pressure is unnecessary and will result in excessive cutting of the Edge Stop Plate. The edge need not rest on the rear Stop Plate for the entire sharpening and honing stroke.

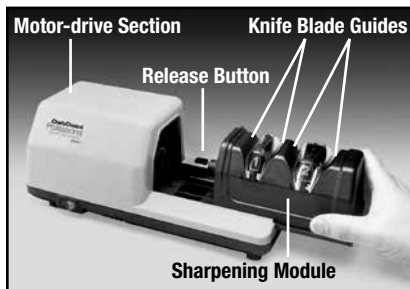


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

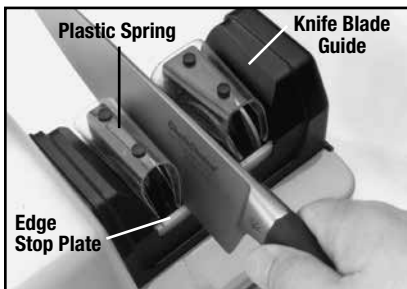


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

The sharpening and honing disks are spring-loaded on their drive shaft to provide an optimum sharpening pressure that ensures rapid yet uniform sharpening along the length of the edge and minimizes the potential for gouging the edge.

The knife is first sharpened in Stage 1 with alternate pulls on each stroke in the right and left slots. Depending on the condition of the edge, it may be necessary to make only 2-3 alternating pairs of pulls in each slot. With a very dull or heavily steeled edge, it may be necessary to make as many as 10 alternating pairs of pulls before moving to Stage 2. In any event, whenever sharpening in Stage 1, proceed until a distinct and uniform burr is created on the edge along the entire blade length on each successive pull through the right and left slots. A burr (as shown in Figure 4) is a distorted and bent over edge created by the sharpening process. Its presence is a confirmation that the sharpening in Stage 1 is complete and the knife is ready to be honed in Stage 2.

It is important to know how to feel for the burr. It is relatively easy to feel by moving one or more fingers across and away from (not along or into) the edge. One convenient method of doing this is shown in Figure 5. Grip the blade as shown. Put the index finger and/or the middle finger in contact with the face of the blade and move it/them forward across and away from the edge. The burr will be detected only along the side opposite from the one last sharpened (for example, if the last pull was through the right slot of Stage 1, the burr will appear on the right side of the knife). There will be no burr on the opposite side of the knife edge until the knife is pulled through the other slot. Pull through other slot and make certain burr is created there. **Caution: To avoid any danger of being cut, do not move fingers along the length of or into the blade edge.**

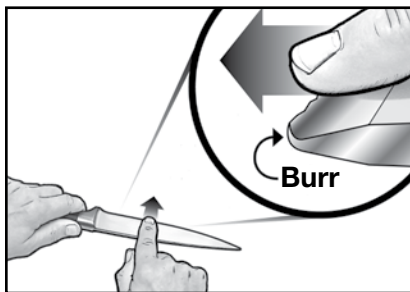


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

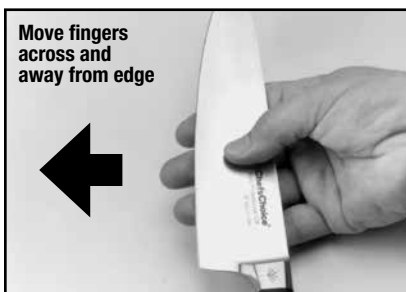


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

After developing a burr in Stage 1, the knife edge is honed in Stage 2. Using the same procedure as in Stage 1, the knife is pulled through, alternating in the left and right slots. The angle guides in this stage are set at a slightly larger angle than Stage 1, thus developing double-beveled facets along each side of the edge. The facet formed in this stage is very narrow and might best be described as a micro-bevel immediately adjacent to the edge itself. Normally only three pairs of alternating pulls in Stage 2 are sufficient. You will now find no trace of a burr and the edge will be extremely sharp.

Caution: The resulting edge is likely to be much sharper than you are accustomed to and must be handled with great care to avoid personal injury.

The sharpening and honing disks have a normal life of about 3000 resharpenings. You will observe a 2 to 3 fold decrease in the aggressiveness of the diamond wheels during this time. Replacement sharpening modules are available from your distributor or the factory.

OPERATING PROCEDURE

Sharpening - Stage 1

1. Turn the sharpener on. **CLEAN THE KNIFE BEFORE SHARPENING.** Accumulation of fat or grease on sharpening disk will reduce its effectiveness.
2. Stand facing the front of the sharpener (facing the on/off switch side). Place the knife in Stage 1 in the slot between the plastic spring guide and the knife Blade Guide as shown in Figure 7, making sure the face of the knife blade is resting flat against the Blade Guide. You can start in either the right or left slot, but always alternate slots after each pull.
3. Move the blade downward in the slot while slowly pulling it toward you until it contacts the rotating diamond disk. Make sure as you pull the knife down and forward through the slot that it is fully inserted and its edge rests **lightly** on the front Edge Stop Plate (as seen in Figure 6). Apply only just enough downward pressure to make contact with the front Stop Plate. Additional pressure is unnecessary and counterproductive. Do not be concerned about resting the knife edge on the Edge Stop Plate; it was designed so that it will not damage the knife's edge.

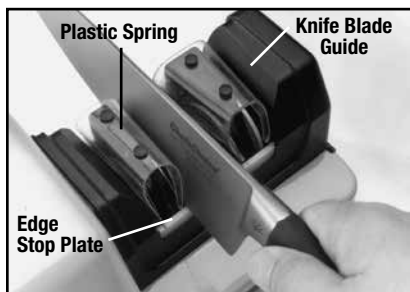


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

4. Repeat Step 3 on each side of Stage 1, alternating in the right and left slots until you can feel a uniform burr along the entire length of the knife.
5. Each pull should take about 4 to 6 seconds for an 8" knife. As you approach the tip of the knife, lift the handle slightly to keep that part of the edge parallel to the table. Continue to rest the edge lightly on the front Edge Stop Plate.
6. Normally 2-3 pairs of alternating pulls in Stage 1 will be sufficient to create a burr, unless the knife is very dull or has been sharpened with a traditional steel since the last sharpening with the Model 2000. In the latter case, 5 or more pairs of alternating pulls in Stage 1 may be required to reform the edge facets and develop a burr. If you have difficulty creating a burr, pull the blade through the slots at a slower rate. Going slower is more helpful than many pulls.
7. When you confirm that a burr is formed along the entire edge length on each successive pull, move to Stage 2.

Honing-Stage 2

1. **MAKE CERTAIN THE KNIFE IS FREE OF FOOD, FAT OR OIL.** Facing the front of the sharpener, place the knife in one slot of Stage 2 as shown in Figure 7 with the face of the knife blade lying flat against the Blade Guide.
2. Move the knife into the slot downward and forward until it engages the honing disk. The knife edge should be gently seated on the Edge Stop Plate as it is pulled toward you.
3. Repeat Step 2 on each side of Stage 2, alternating in the right and left slots for approximately 3 pulls on each side.
4. Each pull should take about 4 to 8 seconds for an 8" knife. Again, as in Stage 1, slightly lift the handle as you approach the tip area, but continue to keep the edge in light contact with the Edge Stop Plate.
5. Generally 3 alternating pairs of pulls are sufficient. Test the edge for sharpness by cutting a piece of paper or slicing a tomato and, if it is less than razor sharp, pull several more times in each slot of Stage 2. If the knife is not ultra-sharp, return to Stage 1 and develop a burr before repeating the honing sequence.



Figure 7. Honing in Stage 2 - Alternate pulls in left and right slots to create the final bevel. Knife edge rests lightly on Edge Stop Plate.

RESHARPENING

Normally you can resharpen rapidly with 3-5 pairs of alternating pulls through Stage 2 only. You will be able to resharpen 3-5 times just in Stage 2 before having to sharpen again in Stage 1. You may find it easier and faster to sharpen using Stage 2 for all resharpening rather than using a sharpening steel for periodic touch-up of the edge. Periodically, however, you will find it necessary to resharpen first in Stage 1 followed by Stage 2 in order to develop the shaving-sharp edge that should be created in Stage 2.

If a traditional sharpening steel is used repeatedly to tune up the edge between resharpenings on the Chef'sChoice® Model 2000, you will have to resharpen first in Stage 1, following the normal sharpening procedure and then hone in Stage 2. In this case it will take 3 or more alternating pairs of pulls in Stage 1 to achieve a uniform burr before proceeding to Stage 2.

In view of this, if you wish to improve productivity and reduce sharpening time, you should avoid using the traditional sharpening steel and rely on Stage 2 for fast resharpening.

Make sure the knife is free of food, fat or oil before resharpening in Stage 2.

SERRATED KNIVES

While the Chef'sChoice® Model 2000 is designed primarily for non-serrated knives, it will significantly improve the performance of serrated knives by honing the tips of the serrations. Two or three pairs of pulls, alternating through the left and right slots of Stage 2 (Honing) should be sufficient.

Caution: Do not use Stage 1 on serrated knives!

REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

When there is evidence of grease, fat, or food on any of the sharpening wheels or on the Sharpening Module where it cannot be readily removed, it is time to wash the module as described in the following section. We recommend knives always be cleaned before sharpening – at a minimum, wipe them down with a cloth in order to reduce the need for frequent cleaning of the Sharpening Module.

To remove the Sharpening Module, first make sure the motor switch is in the “OFF” position. Then press the release button while pulling the Sharpening Module away from the motor housing. (See Figure 8.) The Sharpening Module should remove easily.

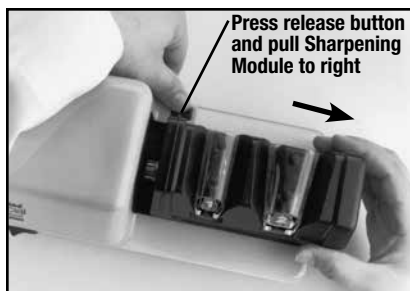


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.

CLEANING THE SHARPENING MODULE

This appliance is not to be cleaned with a water jet. (NEVER immerse the motor-drive section in water or spray it with water. When soiled, unplug it and wipe with a damp cloth). The Sharpening Module should be removed as described. It then can be cleaned by either of the following methods:

A. Washing by hand:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Allow to soak for a few minutes in a pan, bucket or sink to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels. Blow dry if clean pressurized air is available.
5. **CAUTION...** do not towel dry; you may damage the plastic hold-down spring.
6. If diamond wheels are not shiny they may have grease on them. Put sharpening module through dishwasher.

B. Dishwasher:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow unit to dry in the dishwasher, preferably in a position remote from the heaters.

Periodically remove any metal dust that has collected in the two collection cavities located below the sharpening and honing stages in the base of the sharpener (under the Sharpening Module.) With the Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose. Otherwise remove with a damp sponge. Do not use a water spray to remove the loose dirt.

INSERTING SHARPENING MODULE

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module (as in Figure 2) toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) turn the motor switch on briefly; (3) then turn it off; (4) while the motor is coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly aligned.

CHANGING THE EDGE STOP PLATES

The Edge Stop Plates, especially the pair in front of the sharpening and honing stages, will in time develop small cuts in the surface where the knife rests during sharpening. This is normal but the depth of the cuts can be minimized by applying just enough downward pressure to keep the edge in contact with the Plate. When these cuts approach 1/8" deep, the Edge Stop Plates should be turned over or replaced. The Plates generally can be removed simply with a pair of needle nose pliers or by prying them up and out gently with a pointed tool. They can be inverted, when worn, to expose a fresh edge for contact with the blade. With experience you will find that little or no pressure is necessary against these plates and that they will last a long time. Replacement Stop Plates are available directly from your distributor or from EdgeCraft (1-800-342-3255).

DRESSING THE STAGE 2 HONING WHEELS

If the Stage 2 honing wheels appear to be “glazing over” due to grease or other reasons, or if you believe these wheels are less aggressive, you can clean them with the diamond dresser supplied with your Model 2000 sharpener. This will restore the wheels to “like new” condition. To dress the wheels, turn on the sharpener and insert and pull through the dressing plate as shown in Figure 9. Insert the dresser between the plastic spring and against the knife guide - just as you would insert a short knife for sharpening - to make contact with the honing wheel and pull dresser plate through like a knife, pull twice through the right and left slots as shown in Figure 9. Pull through in 2-3 seconds. Remove plate when the process is completed.

HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

Chef'sChoice® Model 2000

- A. There is no maintenance required other than to clean the Sharpening Module periodically by putting it in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken - that is normal. The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease. The need for cleaning can be minimized by wiping your knives before and after sharpening as described in this manual. Do not immerse the motor-drive unit in water. Clean it only with a damp cloth. Periodically shake out the metal dust under the sharpening wheel as described under “cleaning...”
- B. We suggest you locate the Model 2000 in a convenient place in your work area for rapid resharpening. A few quick passes through Stage 2 will restore your knife edge to razor sharpness.
- C. Heavy cleavers (such as the ones made in Germany, France, etc.) can be sharpened on the Model 2000. However, because most of these cleavers are manufactured with an extremely blunt edge, it will require many pulls through Stage 1 to create the first bevel. Once sharpened, however, the cleaver will resharpen rapidly. Oriental cleavers are thinner and sharpen quickly on the Model 2000.



Figure 9. Dressing Stage 2 Honing Wheel.

- D. Resharpener the knife in Stage 1 only when you cannot achieve satisfactory sharpness with a few pulls through Stage 2.
- E. This sharpener is supplied with an abbreviated set of instructions printed on an adhesive backed plastic label. If you wish to keep these handy, remove backing and adhere to the top surface of the motor housing. Replacement labels are available from EdgeCraft.
- F. Replacement parts can be ordered from your local distributor or from the factory. For customer service or assistance call 1-800-342-3255.

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.

Please include on a separate sheet inside the box: your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage to the sharpener. Retain a shipping receipt as 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 (800) 342-3255 or 610-268-0500

Engineered and 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® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

E16

I2082Z8

NÁVOD K OBSLUZE

Chef'sChoice®

Průmyslové zařízení
k broušení nožů Diamond Hone® 2000



Před použitím se seznámte se s tímto návodem k obsluze.
Pro dosažení optimálního fungování přístroje je
nezbytné řídit se níže uvedenými instrukcemi.

BEZPEČNOST

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

1. Seznamte se s 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 čepel 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 přívodním kabelem, v případě poruchy nebo upuštění přístroje na zem a případně jiného poškození. Je možné vrátit poškozený přístroj do továrny EdgeKraft, kde budou vyčísleny náklady na opravu, ať 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 příslušenství nedoporučovaného nebo které není prodáváno EdgeCraft Co., může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
9. Chef's Choice Model 2000 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 nebo 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 OSTRĚJŠÍ, 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**

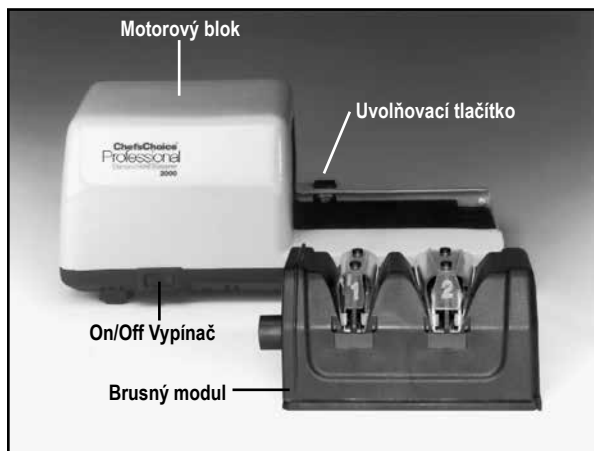
Gratulujeme ke koupi a správnému výběru průmyslového zařízení k broušení nožů Chef's choice Model 2000!

Sami se přesvědčíte, že metoda zde použita k broušení nožů vytvoří ostří, které si zachová ostrost po dlouhou dobu. Značka EdgeCraft, Světový Lídr Technologií Cutting Edge je zárukou toho, že Vaše nože budou vždy ostré. Průmyslová diamantová bruska nožů Chef's Choice® Diamond Home® Model 2000 spojuje vyspělou metodu ostření a použití diamantových kotoučů, což zajišťuje vytvoření nejostřejšího a nejtvrďšího ostří mezi dostupnými bruskami na trhu. Díky tomuto přístroji budou všechny Vaše nože ostré jako břitva. Opakované broušení nožů, které byly pomocí Modelu 2000 nabroušeny již dříve, zabere méně než minutu. Pokud je Model 2000 umístěn na vhodném místě, bude broušení nožů tak snadné a rychlé, že tradiční ocílka již nebude potřebná.

ROZBALENÍ A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Model 2000 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 1) 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...“



Obrázek 1. Brusič Model 2000.

POPIS – BRUSKA MODEL 2000

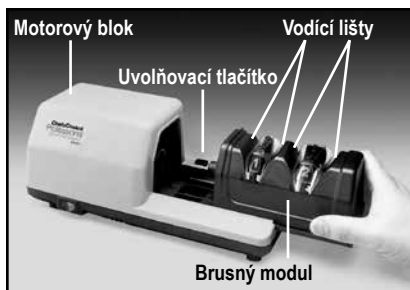
Bruska model 2000 využívá inovovaný dvoustupňový proces broušení a leštění, během kterého je nůž nejprve broušen dvěma kuželovými kotouči pokrytými diamanty a poté je leštěn pomocí dvojice kuželových disků vybavených ultra-malými brusnými částicemi. Použití tohoto procesu umožňuje dosáhnout výjimečné geometrie hrany, která má nepřekonatelnou ostrost a jejíž trvanlivost značně převyšuje vlastnosti nožů, které jsou broušeny běžnou metodou.

Brusný modul je vybaven dvěma stupni, prvním pro broušení a druhým pro leštění. Je to 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.

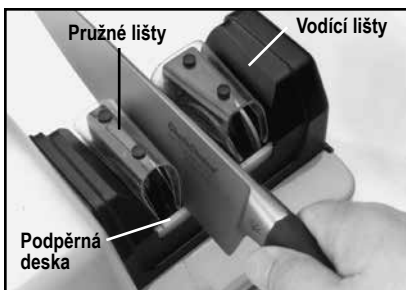
Motor o výkonu 150 W pracuje rychlostí 1700 otáček/min a je umístěn v napájecí části s kolejničkami. Motor a brusný modul lze lezce spojit pomocí spojky namontované na hnací hřídeli motoru.

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

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 podpůrných desek, které jsou vyrobeny z polymeru vysoké hustoty a plní funkci omezovače a také mikrootvoru, který vede ostří a nepoškozuje broušenou hranu nože. Podpůrné desky



Obrázek 2. Nasouvání brusného modulu na kolejničky motorového bloku.



Obrázek 3. Vkládání nože mezi vodící lišty a pružné lišty přístroje.

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 podpůrných desek. Nadměrný tlak dolů je zbytečný a způsobí opotřebení podpůrných desek. Ostří se vůbec nemusí dotýkat zadní podpůrné desky během celého procesu broušení a leštění.

Optimální tlak brusných kotoučů na ostří nože zajišťují pružiny, které se nachází na hnací hřídeli. To umožňuje rychlé a stejnoměrné broušení celé délky ostří a minimalizuje riziko vylomení ostří. Nůž se nejdříve brousí ve stupni 1 střídavými tahy v pravém a levém otvoru. Podle stavu ostří postačí vykonat 2-3 střídavé tahy v každém otvoru.

V případě velmi tupého nebo hodně zbroušeného ostří bude nutné i 10 tahů (z každým otvorem). Nepřecházejte k broušení ve stupni 2 dříve, než bude provedeno dostatečné nabroušení ve stupni 1 a dokud na jedné straně ostří nevznikne zakřivení ostří (burr).

Toto zakřivení, které vznikne při správném broušení ve stupni 1 (viz obrázek 3), je zbroušené a zahnuté prodloužení hrany. Abyste zjistili zakřivení, je nutno přejít prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří dále od hrany nože tak, jak je ukázáno na obrázku 4.

(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.

Pokud se zakřivení nevytvořilo, udělejte dodatečný tah v pravém a levém otvoru v tomto stupni, než přejdete ke stupni 2. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení.



Obrázek 4. Kontrola zakřivení před leštěním ve stupni 2.



Obrázek 5. Přejedte prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří dále od hrany nože.

Když je okraj dostatečně nabroušen na stupni 1, ostří nože je připraveno na leštění (dohlazování) na stupni 2. Obdobně jako u stupně 1 je potřeba střídavě protahovat nůž v levém i pravém otvoru. Vodící lišty jsou nastaveny pod trochu větším úhlem než ve stupni 1, díky čemuž vznikne oboustranné zkosení hrany nože – fazetka – což je šikmo zbroušená plocha, která je velmi úzká a lze ji charakterizovat jako mikro-skos vzniklý bezprostředně při okraji. Obvyčejně postačí 3 střídavé tahy nože ve stupni 2. Po zakřivení ostří vzniklém při broušení ve stupni 1 již nenajdete ani stopy a hrana nože bude mimořádně ostrá.

Upozornění: získané ostří bude pravděpodobně ostřejší než to, na které jste zvyklí. Proto je zcela na místě pracovat s nimi s náležitou opatrností, abyste se vyhnuli zranění.

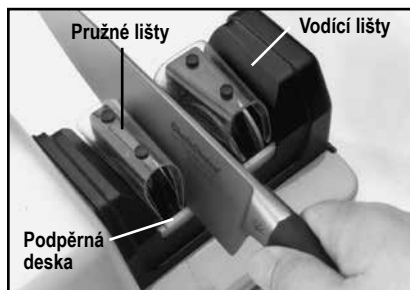
Životnost brusných disků a leštících kotoučů je přibližně 3000 ostření. Po této době dochází k 2-3 násobnému zmenšení působení diamantových kotoučů. Výměnné brusné moduly pak můžete zakoupit u Vašeho distributora.

PROCES POUŽITÍ

BROUŠENÍ – STUPEŇ 1

Broušení na stupni 1 (viz obrázek 5): Nůž vsuňte mezi sešikmenou plochu přístroje a plastovou pružinu tak, aby ostří dolehlo jemně na podpůrnou desku, která podpírá toto ostří.

1. Spusťte brusku. **PŘED BROUŠENÍM OČISTĚTE** nůž. Nahromaděný tuk nebo maz na brusných kotoučích bude mít negativní vliv na funkčnost přístroje.
2. Postavte se čelem k přední části brusky (tváří ke straně s přepínačem ON/OFF).
3. Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 5) mezi levou šikmou plochu přístroje a elastickou pružinu a ujistěte se, že povrch ostří nože leží naplocho na vodící liště. Posouvejte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Ujistěte se, že je nůž pevně vložen a jeho ostří je jemně položeno na přední podpůrné desce. Použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo podpůrné desky. Nadměrný tlak je zbytečný a dokonce škodlivý. Nemusíte se obávat, když se hrana nože bude opírat o podpůrnou desku, protože tato je navržena tak, aby to nezpůsobilo žádné poškození.



Obrázek 6. Ostření ve stupni 1 – vkládání nože mezi šikmou plochu přístroje a plastovou vodící pružinu, ostří leží na přední podpěrné desce

- Opakujte krok 3 v střídavě obou otvorech stupně 1, dokud pocítíte zakřivení ostří po celé délce nože.
- Nůž o délce 8 palců (20,3 centimetrů) protahujte jedním otvorem po dobu 4 do 6 sekund. Když se blížíte ke špičce nože, jemně zvedněte rukojeť, abyste udrželi ostří nože vodorovně vzhledem KE stolu. Zbytek ostří by měl nadále zůstat na přední podpůrné desce.
- Obvykle 2-3 páry střídavých tahů nože ve stupni 1 stačí k vytvoření zakřivení ostří, ale pokud je nůž velmi tupý nebo broušený pomocí ocílky, bude nutné 5 i více párů střídavých tahů nože, než dojde k obnově hrany a vytvoření zkosení hrany. Pokud se objeví problémy s dosažením zkosení, je vhodné pomaleji protahovat ostří skrze zdíčku. Pomalejší tahy jsou efektivnější než větší množství tahů.
- Když se ujistíte, že po každém dalším protáhnutí zůstane zakřivení po celé délce nože, můžete přejít k broušení ve stupni 2.

LEŠTĚNÍ – STUPEŇ 2

- UJISTĚTE SE, ŽE NA NOŽI NEZŮSTALY ZBYTKY JÍDLA TUKU, NEBO OLEJE. Postavte se čelem k přední části brusky (tváří ke straně s přepínačem ON/OFF).
- Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 2 mezi levou šikmou plochu přístroje a elastickou pružinu tak (obrázek 7), aby povrch ostří nože ležel naplocho vůči vodící liště. Posouvejte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Ujistěte se, že je nůž pevně vložen a jeho ostří je jemně položeno na přední podpůrné desce.
- Opakujte krok 2 v každém otvoru stupně 2 a udělejte 3 střídavé tahy.
- Nůž o délce 8 palců (20,3 centimetrů) protahujte jedním otvorem po dobu 4 do 6 sekund. Když se blížíte ke špičce nože, jemně zvedněte rukojeť, abyste udrželi ostří nože vodorovně vzhledem stolu. Zbytek ostří by měl nadále zůstat na přední podpůrné desce.
- Většinou stačí 3 páry střídavých tahů. Pak zkontrolujte stav ostří, pokud není ostré jako břitva, udělejte několik dodatečných tahů v každém otvoru stupně 2. Pokud není nůž perfektně ostrý, vraťte se k broušení ve stupni 1, abyste získali zakřivení a následně se vraťte k sekvenci leštění – stupeň 2.



Obrázek 7. Leštění ve stupni 2 - vkládání nože mezi šikmou plochu přístroje a plastovou vodící pružinu, ostří leží na přední podpůrné desce.

PŘEOSTŘENÍ

Obvykle rychlé přeostření zabere 3-5 párů střídavých tahů nože ve stupni 2 a je možné takto přibrousit nůž 3-5 krát, než bude nutné celkové ostření ve stupni 1. Použití ostření ve stupni 2 je rychlejší a jednodušší pro všechny typy nožů než použití ocílky. Nicméně po určité době bude opět potřeba broušení nože ve stupni 1 a následně leštění ve stupni 2, tak aby bylo ostří jako břitva.

Pokud běžně používáte ocílku pro ostření, měli byste vždy zahájit broušení pomocí Chef's Choice Model 2000 na stupni 1 a toto následně doplnit standardní procedurou broušení ve stupni 2. V tomto případě budou nutné 3 nebo více párů střídavých tahů na stupni 1, abyste získali zakřivení hrany, než přistoupíte ke stupni 2. V souvislosti s tím, pokud chcete optimalizovat produktivitu a optimalizovat čas broušení, je vhodné se vyhnout používání ocílky a namísto toho používat k přeostřování stupně 2.

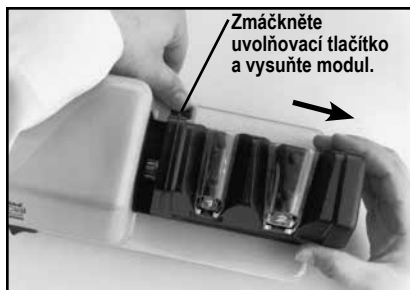
VRUBKOVANÉ NOŽE

Jakkoliv bruska Chef's Choice Model 2000 byla navržena především na broušení nožů s hladkou čepelí, použití tohoto přístroje vylepší vlastnosti vroubkovaných nožů díky doostření zoubků. K tomu by měly postačit 2 nebo 3 páry střídavých tahů ve stupni 2 (leštění).

Upozornění: nepoužívejte stupeň 1 k broušení vroubkovaných nožů !

SEJMUTÍ, ČIŠTĚNÍ A NÁSLEDNÉ VSUNUTÍ BRUSNÉHO MODULU

V případě, že se na brusných discích nebo 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 stisknete tlačítko a současně táhnete brusný modul od krytu motoru (viz vlevo obrázek 8). Brusný modul by se měl jednoduše a snadno vysunout.



Obrázek 8. Sejmутí brusného modulu
Zmáčkněte tlačítko pro uvolnění modulu a zatáhněte jej směrem vpravo

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, kbelíku 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 stačeného vzduchu.
5. **UPOZORNĚNÍ..** neutírejte ručnícem 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.
3. 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 sejmout kryt a vyfouknout nahromaděný kovový prach. Další možností je vyfouknout 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 (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.

VÝMĚNA PODPŮRNÝCH DESEK

Podpůrné desky, a zvláště ty, které jsou na přední straně stupňů broušení a leštění, budou mít časem na sobě zářezy, a to na místech, kde nůž klouže v době broušení. To je normální situace, avšak můžete minimalizovat hloubku zářezů tím, že budete vyvíjet jen takový tlak, který zajistí kontakt ostří nože s deskou. Pokud zářezy dosahují 1/8 hloubky, je vhodné desky otočit nebo vyměnit. Desky lze vyjmout za pomoci úzkých kombinačních kleští nebo je lehce podebrat úzkým nářadím. Pokud jsou opotřebené jen na jedné straně, mohou být otočeny na druhou stranu, která je ještě nepoužitá a originální. Po získání určité praxe zjistíte, že je k broušení potřeba pouze velmi malý nebo dokonce žádný tlak nože na ploténku, pak se trvanlivost plotének značně prodlouží.

VYROVNÁVÁNÍ LEŠTÍCÍCH KOTOUČŮ VE STUPNI 2

Pokud se zdá, že leštící kotouče kloužou z důvodu usazeného tuku nebo jiných příčin nebo pokud zjistíte, že se funkčnost kotoučů snížila, můžete je vyčistit pomocí diamantového brousícího plátku, který je dodáván spolu s bruskou Model 2000. Umožní Vám to přivést kotouče do původního stavu. Nejdříve zapnete brusku a pak vkládejte a protahujte brousící plátek tak, jak je to znázorněno na obrázku 9. Vsuňte jej mezi plastovou pružinu a sešíkmenou plochu brusiče (stejně tak, jako byste tam chtěli vsunout nůž k broušení) – aby se dotýkalo leštících kotoučů a poté protáhněte plátek skrz pravý i levý otvor, jak je znázorněno na obrázku 9. Protahujte po dobu 2-3 sekund a po ukončení procesu vyjměte plátek.

JAK DOSÁHNOUT OPTIMÁLNÍHO CHODU

CHEF'S CHOICE MODEL 2000

- 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 čistěte výlučně pomocí vlhkého hadříku. Občas vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči, podle instrukcí popsaných v sekci „čištění“.
- B. Doporučujeme, aby byl Model 2000 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 ocílky zbytečné, protože se sami přesvědčíte, že po naostření nože touto bruskou bude hrana nože déle ostrá, nežli při použití ocílky.



Obrázek 9. Čištění leštících kotoučů.

- C. Těžké sekáčky (které vyrábějí v Německu, Francii atd.) mohou být také broušeny Modelem 2000. Jelikož většina těchto sekáčků je vyráběna s velmi tupým ostřím, bude zapotřebí více tahů ve stupni 1, než dosáhnete zkosení hrany. Následné přeostřování bude probíhat už rychleji. Sekáčky z orientu jsou větší a proto se lépe a rychleji ostří na Modelu 2000.
- D. Pokud nemůžete dosáhnout požadované ostroty 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, kdy budete k zastížení, 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.

Zašlete přístroj (doklad o zaplacení zásilky) na adresu:

TOMGAST Czech Republic s. r. o.
Bohumínská 1876/2
Karviná - Nové Město
735 06

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500
Zákaznický servis: +420 596 314 571-3**

Sestaveno v USA

www.chefschoice.com

Tento produkt může být pokryt jedním nebo více EdgeCraft patenty, jak je vyznačeno na výrobku. ChefsChoice®, EdgeCraft®, FlexHone/Strop® a Diamond Hone® jsou obchodní značky EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763 Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

E16

I2082Z8