

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener



>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™.



© 2005 EdgeCraft Corp.

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. Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami.
6. Ak má zariadenie poškodenú šnúru alebo zástrčku, nefunguje správne, spadlo, alebo sa nejakým spôsobom poškodilo, nepoužívajte ho! Vašu brúsku môžete kvôli servisu vrátiť do firmy EdgeCraft's, kde môžu odhadnúť náklady na jej opravu alebo elektrické/ mechanické nastavenie.
6a. (Pre zákazníkov mimo USA.) Ak je prírodná šnúra zariadenia poškodená, musí byť vymenená servisným centrom určeným výrobcom, pretože je na to potrebné špeciálne náradie. Konzultujte, prosím, s lokálnym distribútorom Chef'sChoice[®].
7. **VÝSTRAHA!** Toto zariadenie môže mať polarizovanú/kódovanú vidlicu/zástrčku (jeden kolík širší ako druhý). Aby ste znížili riziko zasiahnutia elektrickým prúdom, vkladajte vidlicu do polarizovanej zásuvky len jedným spôsobom.
Ak vidlica neseď správne v zástrčke, otočte ju. Ak ani tak neseď, 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 osetriť 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 (červené svetlo na vypínači svieti), 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 KRAJNE 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 jemných aj zúbkovaných nožoch 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 ostríť a používať Vaše nože je radosť. Zapamätajte si: ostrý nôž je bezpečný nôž, pretože očakávate, že ostrý bude, rešpektujete to a na krájanie potrebujete menej sily. Majte ale vždy na pamäti, že rezná hrana Trizor® je neuveriteľne ostrá!

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

Ľahko 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 ostrič má dva presné kužeľovité ostriace/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 „záberov“ pozdĺž brúsenej plochy. Čepeľ je ultra-ostrá a bez zúbkov. Zvyškové „zábery“ sú tvorené presne leštenými mikrožliabkami vytvorenými na povrchu plochy brúsením obťahovacím kotúčom v Stupni 3. Tieto ostré žliabky nájdete na každej strane ultra-ostrej a hladkej reznej hrany; pomôžu Vám hlavne pri ťažších prácach, napr. pri krájaní 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 prispôsobenými kužeľovitými 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/ostří ešte jemnejšími diamantmi, aby na fazete vznikol presne ohraničený druhý úkos, o niekoľko stupňov väčší ako ten, ktorý bol vytvorený v Stupni 1.

V Stupni 3 sú ultra jemné brúsne kotúče nastavené v treťom, mierne väčšom uhle. 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 v Stupni 1 a 2 pri ostří 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 kráať 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, 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, ak treba z povrchu brúsnych/leštiacich kotúčov vyčistiť usadený odpad z potravín alebo brúsenia. Dôrazne Vás vyzývame, aby ste nože pred brúsením vyčistili - uvidíte, že prejdú mesiace, ba aj rok a viac, kým bude treba tieto kotúče čistiť. Iba ak pocítite zreteľné zhoršenie účinnosti brúsenia, použite túto vlastnosť, popísanú ďalej v nasledujúcej časti.

Každý stupeň má elastomérové vodiace perá umiestnené nad brúsnymi kotúčmi, aby počas brúsenia držali 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 kráať vždy rovno.

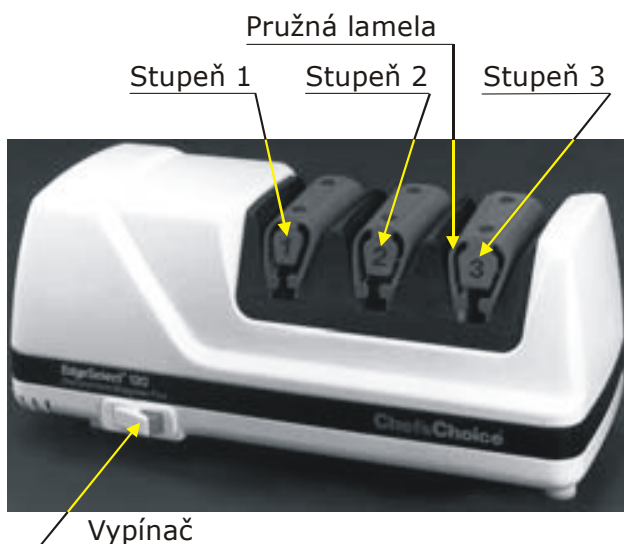
Pri brúsení v ktoromkoľvek stupni by mal byť nôž v po sebe idúcich obťahoch **ťahany striedavo v ľavej a pravej štrbine príslušného stupňa**. Vo všeobecnosti stačí jeden obťah vľavo a jeden vpravo v každom stupni; príležitostne môžete potrebovať urobiť dva páry v danom stupni (podrobnosti - viď nasledujúca časť). Brúsku vždy používajte spredu. Čepeľ držte vodorovne a v rovne, 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 rovnomernou 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 palcovej (cca 20 cm – pozn. prekl.) čepele. Čas môže byť pre kratšie čepele kratší, pre dlhšie dlhší.

Brúsku nikdy nepoužívajte zo zadnej strany!

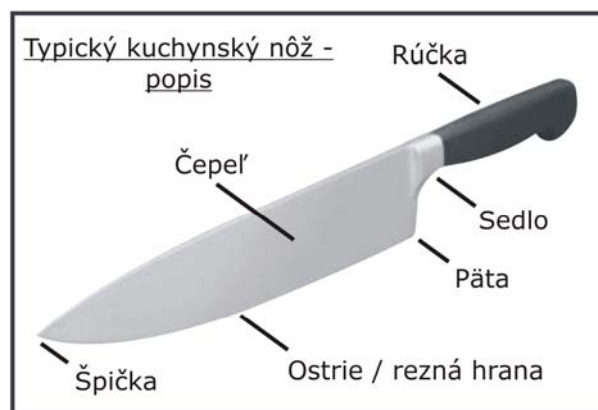
Poznámka: Vždy, keď vložíte čepeľ do brúsky, mali by ste ju zároveň ťahať smerom k sebe. Nikdy ju netlačte smerom preč od Vás. Na čepeľ vyvíjajte smerom dolu len primeraný tlak, tak, aby sa dotkla kotúča, nadmerný tlak proces brúsenia neurýchli. Zabráňte porezaniu plastového krytu. Náhodné zarezanie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

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 čepelí.
2. Priame čepele 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 „záberom“. V nasledujúcej časti sú uvedené podrobnosti.

POSTUP PRI BRÚSENÍ ROVNÝCH/PRIAMÝCH 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 neotáčajte (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 zdvihnúť 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 sa objaví červený „indikátor“.

Stupeň 1: (ak je Váš nôž už mierne ostrý, preskočte Stupeň 1 a choďte priamo na Stupeň 2). Ak nôž brúsite 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 pohybuje

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



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

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 obťahnutie celej dĺžky čepele v pravej štrbine Stupňa 1. Poznámka: Vždy, keď vložíte čepeľ do brúsky, mali by ste zároveň ťahať ostrie k Vám. Na čepeľ vyvíjajte smerom dolu len primeraný tlak, aby sa dotkla kotúča, nadmerný tlak nezmení ani nezrýchli proces brúsenia.

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.



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



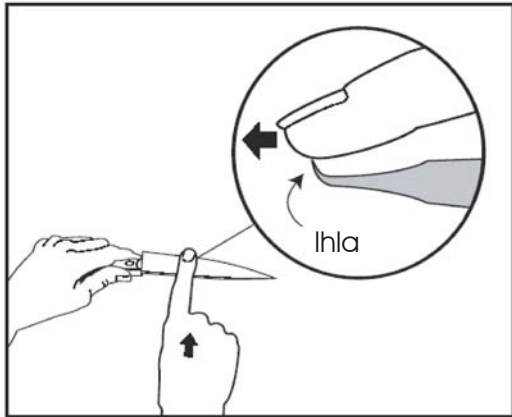
Obr. 5: Vloženie čepele do pravej štrbiny Stupňa 2.

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

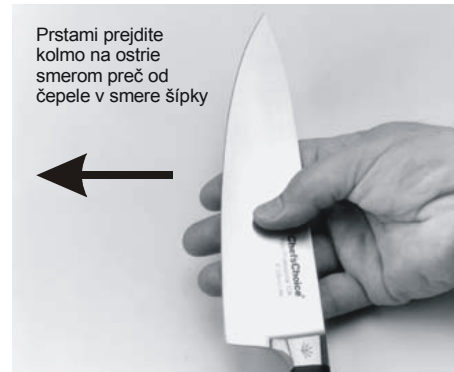
(Ukazovák neprechádzajte pozdĺž hrany – zabránite porezaniu sa). Ak bol posledný obťah v pravej štrbine, ihla sa objaví len na pravej strane čepele (pri pohľade na nôž v pôvodnej polohe) a naopak. Ak je na čepeli ihla, javí sa ako hrubý a zahnutý výstupok čepele; protiľahlá strana sa v porovnaní s tým 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 žiadúce mať na čepeli vytvorenú ihlu.)



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



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

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

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

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

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



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

OPTIMALIZÁCIA NABRÚSENIA NOŽA PRE RÔZNE POUŽITIE GURMÁNSKA PRÍPRAVA 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 obťah navyše cez Stupeň 3. Tri (3) alebo viac párov obťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine Stupňa 3 zdokonalí tretiu fazetu a vytvorí pozoruhodne hladkú a ostrú čepeľ (obr. 9), vhodnú pre šéfkuchára.

Pri opakovanom brúsení „gurmánskej“ čepele 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 čepeľí ubudne len veľmi málo kovu.

NA MÄSO A VEĽMI VLÁKNITÉ / ŽILKOVANÉ MATERIÁLY:

Nože pre mäsiarov alebo na rezanie veľmi vláknitých/žilkových materiálov je vhodné brúsiť v Stupni 1 nasledovanom hneď stupňom 3. Zanechá to naoštrené mikrožliabky

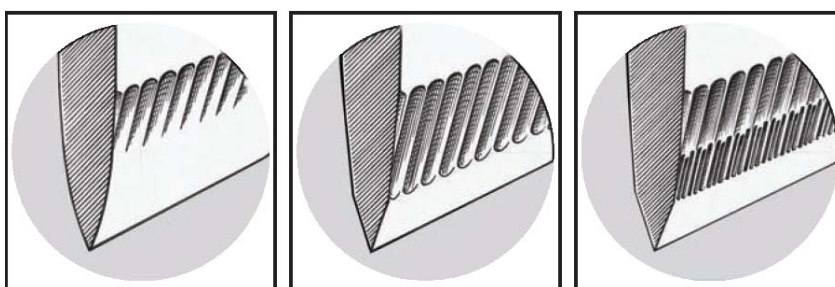
pozdĺž fazety pri ostrí / čepeli na každej strane (obr. 10), čo uľahčí rezanie uvedených materiálov. Čepel bude veľmi ostrá a bez zúbkov už po jednom alebo dvoch striedavých obťahoch v Stupni 3.

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

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

NA ZVERINU A RYBY:

Optimálne ostrie na uvarenú / upečenú hydinu sa dá 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 čepel, 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 pílkovitého okraja a vytvorí mikroostrie pozdĺž hrán týchto zúbkov. Vo všeobecnosti stačí päť (5) až desať (10) párov striedavých obťahnutí v Stupni 3. Ak je nôž veľmi tupý, bude treba viac obťahov. Ak sa čepel noža pri používaní vážne poškodila, urobte jeden rýchly obťah (2-3 sekundy na 8 palcovú čepel) v každej (ľavej aj pravej) štrbine Stupňa 2 a potom série obťahov v Stupni 3 (striedajúc ľavú a pravú štrbinu). Nadmerné brúsenie v Stupni 2 odstráni viac kovu z ostria ako je na naostrenie zubov potrebné!



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

Pretože zúbkované čepele sú ako pílovité konštrukcie, čepel 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 KOTÚČA

Chef'sChoice® Model 120 je vybavený zabudovaným príslušenstvom na manuálne čistenie obťahovacích kotúčov Stupňa 3. Ak sú tieto kotúče potiahnuté masťou, odpadom z potravín alebo úlomkami z brúsenia, dajú sa vyčistiť a znovu obnoviť 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 – vid' obr. 13.



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

Čistiace zariadenie aktivujete jednoduchým zatlačením páčky do zapustenia smerom doľava alebo doprava a pridržením 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: (vid' časti vyššie)

Nože s rovnou čepelou dobrúste vždy, keď treba, v Stupni 3. Ak sa takto nepodarí 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 čepel' ostrú ako britva. Stupeň 1 použite pri doostrovaní noža iba vtedy, ak chcete, aby mal nôž pozdĺž hrany výrazný „záber“, alebo ak bol už príliš tupý.

Zúbkované čepele dobrusujte v Stupni 3 (vid' 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. Čepel' vždy ťahajte odporúčanou a stálou rýchlosťou po celej dĺžke ostria. Keď je čepel' v kontakte s brúsnym kotúčom, nikdy pohyb neprerušujte ani nezastavujte.
4. Vždy striedajte obťahy v ľavej a pravej štrbine (v každom použitom stupni). Špeciálne japonské čepele sú výnimkou a ostria sa hlavne na jednej strane.
5. Rezná hrana noža by sa počas brúsenia mala udržiavať 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

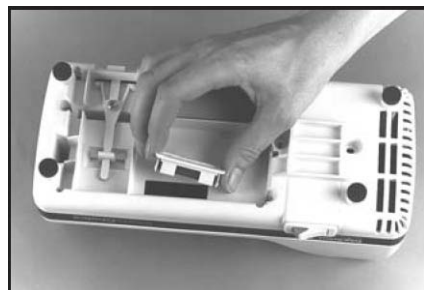
však uprednostňujete takú reznú hranu, k dispozícii je Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, ktorý obsahuje miniatúrnu oceľku v stupni 2 a ručný SteelPro™ Model 470. Ak používate nože na mieste, kde nie je prívod elektrickej energie, zvážte prebrusovanie ručnou brúskou Chef'sChoice® 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" sedla alebo rúčky. To je hlavnou výhodou Chef'sChoice® Modelu 120 v porovnaní s inými metódami brúsenia – špeciálne dôležitou v prípade ostrenia kuchárskych nožov so zakrivenou čepeľou – keď chcete toto zakrivenie zachovať po celej dĺžke čepele. Ak majú nože pri rúčke veľké sedlo, siahajúce k čepeľi, môžete 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 nabrúsili v Stupni 1 a 2. Pomôže Vám to predísť prebrúseniu a zaručí vždy neuveriteľne ostré rezné hrany. Ostrosť nabrúsenej reznej hrany skontrolujete prekrojením paradajky 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 magnetu na vnútornej strane krytu nájdete prichytené kovové čiastočky. Papierovou utierkou alebo zubnou kefkou odstráňte piliny z magnetu a kryt vráťte na miesto. Ak sa vytvorilo väčšie množstvo kovového prachu, alebo ste čistili kotúč Stupňa 3 (pomocou čistiaceho/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

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

Adresa servisu:
A-Z STROJ, spol. s r.o.
Mlynské Nivy 77
821 05 Bratislava
tel.: 02/53 419 29

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.

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

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

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

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

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

EDGE CRAFT CORPORATION NEPREBERÁ ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNE NÁHODNÉ ANI VYPLÝVAJÚCE ŠKODY.

EdgeCraft

Svetový líder v technológii rezných hrán®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road

Avondale, PA 19311

Montované v U.S.A.

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

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

C128200

www.edgecraft.com

J0550

Výhradný distributér pre Slovenskú republiku:



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

Trenčianska 66

821 09 Bratislava

Tel.: 02 53 412 413

Fax: 02 53 416 586

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

www.a-zstroj.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

EG-Konformitätserklärung

Name/Anschrift des Ausstellers: Edgecraft Corporation
Limestone and Southwood Roads
AVONDALE PA 19311
USA

Produktbezeichnung: Messerschärfer

Typenbezeichnung: MODEL 120

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

89/336/EWG
mit Änderungen

"Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektromagnetische Verträglichkeit".

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den wesentlichen Schutzanforderungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2):1997-10 EN 55014-2:1997
Anforderungen der Kat.I / Requirements of Cat. I
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-1):1993-12 EN 55014-1:1993
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):1996-03 EN 61000-3-2:1995 + A12:1996
EN 61000-3-2:1995/A13:1997
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):1996-03 EN 61000-3-3:1995

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0306), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.



Zeichengenehmigungsausweis: 115242 F

Aktenzeichen: 14670-2550-0004 / 30YDB TF5 / GUE

AVONDALE PA, USA, 12/11/15
(Ort, Datum)

S. H. W.
(Rechtswirksame Unterschrift des Ausstellers)