
NÁVOD K POUŽITÍ



Ostřicí přístroj Chef'sChoice® EdgeSelect™ Diamantový ostřicí přístroj

MODEL 120 TRIZOR-PLUS™

Před použitím si návod k obsluze pečlivě přečtěte.
Pro dosažení bříty Trizor-Plus™ byste měli přesně dodržovat pokyny uvedené v tomto návodu.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických přístrojů je nutno vždy dodržovat následující základní bezpečnostní preventivní opatření:

1. Celý návod si důkladně pročtěte.
2. Nevkládejte ostřící stroj Chef'sChoice®120 nikdy do vody nebo do jiných tekutin, chcete-li zabránit zasažení elektrickým proudem.
3. Do ostřícího stroje Chef'sChoice®120 vkládejte pouze čisté čepele.
4. Vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud stroj nepoužíváte, před instalací nebo odstraňováním jeho součástí, stejně jako před jeho čištěním.
5. Vyvarujte se styku s pohyblivými součástmi stroje.
6. Přístroj nepoužívejte, jestliže jsou přírodní kabel, příp. zástrčka poškozené, při provozních poruchách stroje, pokud přístroj spadl na zem nebo je jiným způsobem poškozený. Pro vyžádání předkalkulace nákladů na opravu, resp. elektrického nebo mechanického nastavení zašlete přístroj zpět firmě EdgeCraft.
- 6a. - Pro zákazníky mimo území USA: Jestliže je síťový kabel tohoto přístroje poškozený, musí být nahrazen v servisním středisku určeným výrobcem, neboť k této práci jsou zapotřebí speciální nástroje. Obrátte se v tomto případě laskavě na svého místního prodejce zařízení Chef'sChoice®.
7. Použití součástí, které nejsou doporučeny nebo distribuovány firmou EdgeCraft, může mít za následek oheň, zasažení elektrickým proudem nebo poranění.
8. Ostřící stroj Chef'sChoice®120 slouží k ostření kuchyňských nožů, kapesních nožů a většiny loveckých nožů. Nikdy se nepokoušejte provádět ostření nůžek, čepelí seker nebo jiných čepelí, které nelze lehce zavést do ostřící mezery.
9. Nikdy nedovolte, aby visel kabel přívodu elektrického proudu přes hranu stolu nebo pultu, případně aby se dostal do styku s horkými plochami.
10. V zapnutém stavu (je viditelný červený blesk na spínači) by měl stát ostřící stroj Chef'sChoice®120 stále na desce stolu nebo pultu.
11. POZOR, ZACHOVAT OPATRNOST: NOŽE, KTERÉ BYLY S POUŽITÍM OSTŘÍČÍHO STROJE Chef'sChoice® SPRÁVNÝM ZPŮSOBEM NABROUŠENY, JSOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ BYSTE OČEKÁVALI. MANIPULUJTE S TĚMITO NOŽI PROTO S NEJVYŠŠÍ OPATRNOSTÍ, ABYSTE TAK ZABRÁNILI PŘÍPADNÉMU PORANĚNÍ. NEKRÁJEJTE S TĚMITO NOŽI NIKDY TAK, ABY SMĚŘOVALY NA VAŠE PRSTY, RUKU NEBO NA VAŠE TĚLO. NEPŘEJÍŽDĚJTE SVÝMI PRSTY NIKDY PŘES BŘIT NOŽE. NOŽE BEZPEČNĚ ULOŽTE.
12. Stroj není vhodný pro používání ve venkovním prostoru.
13. Přístroj by měl být používán dětmi nebo v přítomnosti dětí pouze za nejpřísnějšího

nepřetržitého dozoru.

14. Nepoužívejte s ostřicími stroji Chef'sChoice®120 žádné brusné oleje, vodu nebo jiné brusné prostředky.
15. Stroj je určený pouze pro použití v domácnosti – viz také odstavec „Servis“.
16. **TENTO NÁVOD SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.**

Zvolili jste dobře

Profesionální kuchaři i zánícení amatérští kuchaři na celém světě se spoléhají při udržování svých jedinečných břitů Trizor® na svých oblíbených krájecích nástrojích již řadu let na diamantové ostřicí stroje Chef'sChoice®. Se svým ostřicími stroji Chef'sChoice® EdgeSelect™ 120 můžete nyní vychutnat tuto profesionální přednost břitů s obdivuhodnou ostrostí a životností. Ostřicí stroj Chef'sChoice®120 integruje nejnovější technologii broušení firmy EdgeCraft - celosvětově vedoucího podniku v průmyslu břitů – pro vytvoření jedinečného břítu Trizor-Plus™ na všech svých nožích s hladkým a ozubeným břitem.

Model stroje 120 pracuje nanejvýše rychle a velmi jednoduše se obsluhuje. Stroj může být použit pro všechny kuchyňské nože, lovecké nože a kapesní nože. Tento návod si laskavě pečlivě celý pročtěte, dříve než ostřicí stroj použijete, abyste tak dosáhli maximálně možných nejlepších výsledků.

Kuchaři pro labužníky na celém světě oceňují hodnotu prvotřídního břítu při přípravě jemných pokrmů. Jako vlastník ostřicího stroje Chef'sChoice®120 můžete vytvářet břity s dokonalostí, ostrostí a životností, kterých předtím nebylo možno dosáhnout ani s použitím nejdražších profesionálních ostřicích systémů. Ostření vašich nožů bude pro vás potěšením. Uvědomte si následující: ostrý nůž je bezpečným nožem, protože očekáváte, že je ostrý a připravíte se na to, a protože je vyžadována menší síla ke krájení. Nezapomínejte však také na to, že břit Trizor® je neuvěřitelně ostrý!

Ostřicí stroj Chef'sChoice ® vytváří zřetelně dokonalejší břity Trizor-Plus™ na nožích, vyrobených z jakéhokoli druhu uhlíkové oceli, nerezové oceli nebo slitin s každou tvrdostí. Svojí ostrostí a životností břitů jsou daleko překonány starší metody ostření, které vytvářejí konvenční břity nebo břity s dutým výbrusem.

Můžete brousit celý břit svého nože od špičky až ke konci velmi jednoduše a rychle. Vysoce přesný břit Trizo-Plus™ se vám odvděčí po dlouhé roky vynikajícím řezným výkonem.

Seznamte se se svým mnohostranným ostřicími přístrojem EdgeSelect™120

Jedinečný diamantový ostřicí přístroj Chef'sChoice® Edge Select™ je konstruován takovým způsobem, že je možno brousit každý nůž v souladu s uvažovaným použitím, jako např. pro přípravu pokrmů pro labužníky, pro porážení, pro vyvrhování a stahování z kůže zvěřiny nebo k filetování masa. Můžete brousit nože s hladkým nebo ozubeným břitem. Tento třístupňový ostřicí přístroj sestává ze dvou kónických ostřicích / brousících stupňů s jemnými brousícími částicemi ze 100 % diamantu a z jednoho leštícího / obtahovacího stupně s patentovanými flexibilními brousícími kotouči. Tyto stupně je možno používat v různém pořadí, aby se vytvořil buď neobyčejně ostrý hladký břit pro bezproblémové krájení nebo prezentaci, nebo případně břit s určitým „záběrem“ podél faset. Břit je ultraostrý a není ozubený. „Záběr“ se vytvoří přesně vyhlazenými mikrojemnými řeznými vroubkami, které se provedou ultrabrousícími akcí leštících kotoučů ve 3. stupni na povrchu faset. Těmito jemnými,

avšak ostrými řeznými vroubky na obou stranách ultraostrého a neozubeného břitu se podstatně ulehčují nesnadné krájecí operace na potravinách, obsahujících velké množství vláknin, na masu, zelenině se stonky a při vyvrhování a stahování z kůže zvěřiny nebo při práci v domácnosti, jako např. řezání lepenky, kůže, koberců atd.

Postupy při ostření a broušení jsou řízeny přesnými úhelníkovými vodítky pro břit a přesně přizpůsobenými, kuželovitě vytvarovanými brousícími kotouči. Ostřicí úhly jsou v každém následujícím stupni o několik stupňů větší.

Kuželovité kotouče ve stupni 1, pokryté jemnými diamanty, tvarují jemné řezné vroubky podél fasety na obou stranách břitu. Tím vzniká první zkosení břitu Trizor®.

Ve stupni 2 se tvarují pomocí ještě jemnějších diamantů mikrojemné řezné vroubky na fasetě bezprostředně nad břitem. Tím vzniká výrazné druhé zkosení, které je o několik stupňů větší, než zkosení, vytvořené ve stupni 1.

Ve stupni 3 jsou použity ultrajemné leštící kotouče ve třetím a o trochu větším úhlu. Tyto kotouče vybrušují fasetu těsně nad břitem. Tím vzniká třetí zkosení a mikroskopicky tenký, rovný a supervybroušený břit s neobyčejně dokonalou ostrostí. Při obtahování se hrany vroubků, které byly vytvořeny diamantovými brusnými kotouči ve stupni 1 a 2 nad ostřím, současně leští a ostří, až vytvoří ostré řezné vroubky, které ulehčují krájení „obtížných materiálů“.

Tento jedinečný třístupňový design vytváří břity s podivuhodnou ostrostí, a vlivem tří různých zkosení, která jsou vytvořena na každé fasetě, zůstávají vaše nože déle ostré než je obvyklé.

V následujících odstavcích budou popsány obecné postupy pro optimální broušení v každém stupni, a budou uvedena doporučení pro optimalizaci krájení vždy pro uvažované použití.

Pokud neprovádíte velký počet těžkých krájecích prací, musíte používat stupeň 1 pouze velmi zřídka. Jednou z důležitých předností ostřicího stroje EdgeSelect 120 je okolnost, že můžete brousit svoje nože tak často jak je nutné s ostrostí rovnající se holicí čepelce a přitom nože v porovnání ke starším metodám ostření opotřebovat pouze velmi málo. Dodatečné přibrušování se může normálně provádět ve stupni 3. Stupeň 2 používejte k přibrušování zřídka a stupeň 1 používejte pouze pro nejtěžší krájecí práce. (Viz odstavec „Přibrušování“).

Ostřicí stroj Chef'sChoice®120 EdgeSelect™ je vybaven ručně aktivovaným diamantovým čistícím polštářem, který je možno vždy podle potřeby použít k tomu, aby se odstranily nahromaděné zbytky potravin nebo brusných částeczek z povrchu leštících / obtahovacích kotoučů. Pokud svoje nože před ostřením čistíte, můžete ostřicí stroj používat po dlouhé měsíce nebo dokonce rok i delší dobu, než musíte tyto leštící / obtahovací kotouče vyčistit. Použití této praktické funkce, která je popisována dále vzadu v tomto návodu k použití, je tedy nutná pouze v tom případě, když zjistíte zřetelné snížení účinnosti leštění.

Každý stupeň ostření je vybavení vodicími pružinami z elastomeru, které jsou umístěny nad leštícími kotouči a které udržují strany vašeho nože svým pružením bezpečně v poloze proti přesným vodítkům v pravé i v levé mezeře příslušného stupně ostření.

Kromě speciálních čepelí, které se brousí hlavně pouze na jedné straně ostří (jako např. japonské nože Kataba), ostříte svoje nože stejně v pravé i v levé mezeře každého použitého

stupně ostření. Tím je zajištěno, že jsou fasety na obou stranách břitu stejně velké a že nůž stále krájí rovně.

Při ostření v každém libovolném stupni by se měl nůž **protahovat postupně střídavě levou a pravou mezerou příslušného stupně**. Nůž je nutno u každého stupně protahovat zpravidla pouze jednou skrz pravou a skrz levou mezeru; příležitostně se musí nůž protáhnout mezerou dvakrát (podrobnější informace najdete v následujících odstavcích). Ostřicí stroj obsluhujte vždy z přední strany. Držte nůž horizontálně a rovně, zaveďte jej mezi plastové pružiny a vodítka, a přitahujte jej rovnoměrně k sobě, zatímco se dotýká ostřicích nebo leštících kotoučů. Kontakt nože s kotouči můžete cítit a slyšet. Protahujte čepel v každém stupni stále s rovnoměrnou rychlostí; při protahování nože strojem se uprostřed nezastavujte. Pro čepel s délkou 20 cm se doporučuje rovnoměrná rychlost protahování strojem v trvání 4 sekund. U kratších nebo delších čepelí může být tato doba příslušně kratší nebo delší.

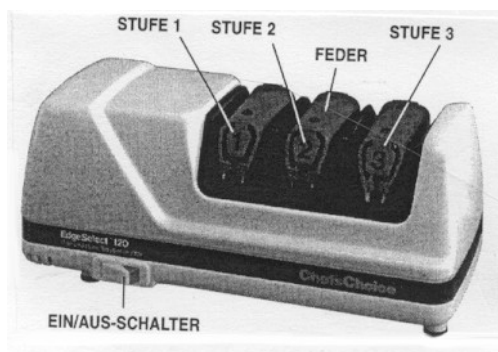
Obrázek 1 - Zobrazuje tři stupně, které budou blíže popsány v následujících odstavcích tohoto návodu.

STUFE 1 = stupeň 1

STUFE 2 = stupeň 2

STUFE 3 = stupeň 3

EIN/AUS-SCHALTER = spínač zap / vyp



Obrázek 2 - Typický nůž pro domácnost

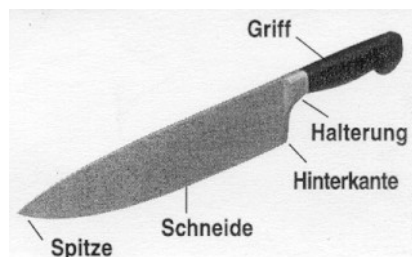
Griff = střenka

Halterung = dřík

Hinterkante = zadní hrana

Spitze = špička

Schneide = břit



Nikdy neobsluhujte ostřicí stroj ze zadní strany.

Vytvářejte při broušení právě dostatečný tlak směrem dolů, aby byl zajištěn při každém protažení rovnoměrný kontakt čepule s brousícími kotouči. Přídavný tlak je zbytečný a nezrychluje brousící postup. Nezkoušejte řezat pokud možno do plastové skříně ostřicího stroje. Neúmyslné naříznutí skříně však nepříznivě neovlivňuje funkci ostřicího stroje a ani nepoškodí čepel.

NÁVODY

Pročtěte si tyto návody k použití dříve, než začnete s ostřením

Ostřicí stroj Chef'sChoice®120 je vhodný pro ostření nožů s hladkým a ozubeným ostřím.

1. **Nože s ozubeným ostřím ostřete výhradně ve stupni 3.** Tyto nože neostřete ve stupni 1 a 2, neboť se přitom obrousí zbytečně velké množství kovu ze zubů. Bližší informace najdete v odstavci „Ostření nožů s ozubeným břitem“.

2. **Nože s hladkým břitem** je možno ostřit ve všech třech stupních stroje. Stupeň 1 je však nutný pouze v tom případě, když je nůž velmi tupý nebo když byste chtěli svému noži propůjčit zvláštní „záběh“.

Další informace a výjimky najdete v příštím odstavci návodu.

Ostření nožů s hladkým břitem

Nože s hladkým břitem: První ostření

Dříve, než stroj zapnete, odeberte kryt ze stupně 1 a vložte čepel nože do mezery mezi levým úhlovým vodítkem stupně 1 a elastomerovou pružinou. Přitom nožem neotáčejte. (Viz obrázek 3). (Uložte si kryt ze stupně 1, abyste stále věděli, který stupeň je právě používán).

Posuňte čepel v mezeře směrem dolů, až ucítíte kontakt s diamantovými kotouči. Protáhněte nůž směrem ke svému tělu a lehce střenku nadzvedněte, když se blížíte ke špičce čepele. Tímto zkušebním protažením získáte cit pro napnutí pružiny. Nůž vyjměte ze stroje a stiskněte spínač pro zapnutí elektrického proudu. Když je přístroj zapnut, objeví se na spínači červený blesk.

Stupeň 1: Pokud není váš nůž velmi tupý, můžete stupeň 1 vynechat a začít přímo se stupněm 2. Když ostříte svůj nůž poprvé nebo když je nůž velmi tupý, pak začněte se stupněm 1. Protáhněte nůž jednou skrz levou mezeru stupně 1 (obrázek 3). Zaveďte k tomu nůž do mezery mezi levé úhelníkové vodítko stupně 1 a elastomerovou pružinu, přitáhněte nůž ke svému tělu a vedte jej současně v mezeře směrem dolů, až se dostane do styku s diamantem pokrytým kotoučem. Kontakt s kotoučem zřetelně uslyšíte. Vedte nůž tak blízko u střenky, jak je to možné nebo na střence. Když je čepel obloukovitá, lehce střenku nadzvedněte, když se blížíte ke špičce čepele, aby se břit udržoval přibližně paralelně se stolem. Naostřete celou délku břitu. U čepele s délkou 20 cm by mělo trvat každé protažení přibližně 4 sekundy. Kratší čepele protáhněte během 2 – 3 sekund a delší břity v průběhu 6 sekund. Potom protáhněte celou délku čepele pravou mezerou stupně 1.

*Obrázek 3 – stupeň 1.
Zavedení čepele do mezery
mezi vodítkem a elastomerovou
pružinou. Střídavě protahovac
mezi levou a pravou mezerou*



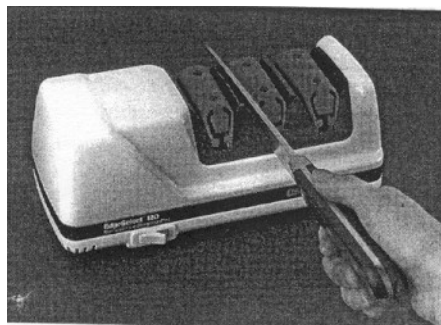
Upozornění: Po zavedení čepele byste ji měli současně přitahovat ke svému tělu. Nikdy neposunujte čepel směrem od svého těla. Působte právě dostatečným tlakem směrem dolů, aby se dostala čepel do styku s brousícím kotoučem – přídatný tlak postup broušení nezmění ani nezrychlí.

Aby se zajistila rovnoměrná ostrost podél celé čepele, zaveďte nůž blízko u dřívku nebo na střence a rovnoměrně jej protahujte, až vyklouzne z mezery. V každém stupni proveďte s nožem stejný počet protáhnutí levou i pravou mezerou, abyste udrželi krájecí fasety symetrické. Ve stupni 1 se musí protáhnout nůž v normálním případě každou mezerou pouze jednou (levou a pravou). Pokračujte potom se stupněm 2.

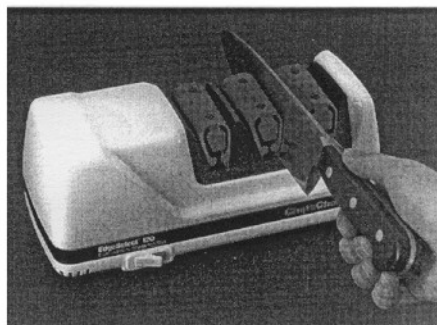
Stupeň 2: Ostřete nůž ve stupni 2 podle postupu, popsaného pro stupeň 1. Protáhněte čepel jednou skrz levou mezeru stupně 2 (obrázek 4) a jednou skrz pravou mezeru (obrázek 5). U čepele s délkou 20 cm by mělo trvat každé protáhnutí přibližně 4 sekundy. Kratší čepele protáhněte během 2 – 3 sekund a delší břity v průběhu 6 sekund. Dříve, než budete pokračovat se stupněm 3, měli byste zjistit, zda podél čepele vznikl otřep. Pro vyzkoušení přítomnosti otřepu posuňte ukazováček opatrně příčně přes čepel (viz obrázek 7).

Abyste předešli poranění říznutím, *neposunujte svým prstem nikdy podél čepele*. Jestliže jste nůž protahovali naposled skrz pravou mezeru, existuje otřep pouze na pravé straně (tak jak držíte nůž) a naopak. Otřep je vnímán jako drsné a ohnuté prodloužení břitu; protilehlá strana je vnímána naproti tomu jako hladká. V případě, že existuje otřep, pokračujte se stupněm 3.

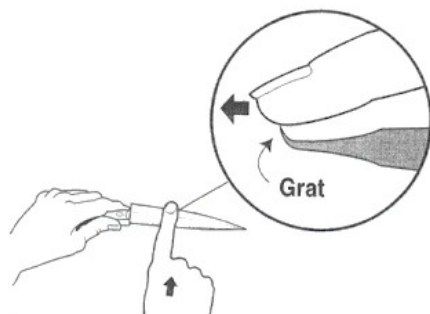
Obrázek 4 – Zavedení čepele do levé mezery stupně 2



Obrázek 5 – Zavedení čepele do pravé mezery stupně 2



Obrázek 6 – Vytvořte podél čepele zřetelný otřep, dříve než obtáhnete nůž ve stupni 3



Obrázek 7 – Takto pocítíte otřep, když prstem táhnete příčně přes čepel na zadní straně. Opatrnost! Viz text.

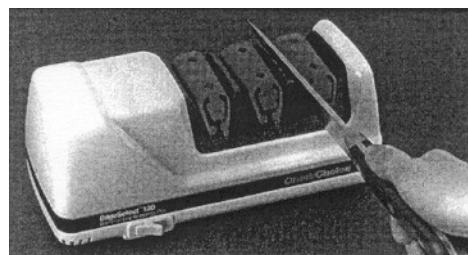


Jestliže žádný otřep neexistuje, protáhněte čepel ještě jednou skrz levou a pravou mezeru stupně 2, dříve než budete pokračovat se stupněm 3. Otřep vzniká lehčeji, když protahujete čepel pomalu. Zkontrolujte, zda otřep vznikl a postupujte potom dále se stupněm 3. (Při protahování nože ve stupni 1 se ostatně v normálním případě vytvoří otřep. Ve stupni se nemusí bezpodmínečně otřep vytvořit, s výjimkou případu, kdy chcete vynechat stupeň 2 a přejít přímo ke stupni 3 – tato možnost bude popsána v pozdějším textu. Před obtáhnutím ve stupni 3 by měl být otřep vždy k dispozici).

Velmi tupý nůž je nutno protáhnout v případě potřeby několikrát skrz stupeň 2 nebo jednou skrz mezeru ve stupni 1 a potom stupněm 2, dříve než se může pokračovat dále se stupněm 3.

Stupeň 3: Aby se dosáhlo bříty s ostrostí holicí čepelky, musí se čepel protáhnout zpravidla pouze jednou nebo dvakrát skrz každou mezeru ve stupni 3. Protáhněte čepel rovnoměrnou rychlostí jako ve stupni 1 a 2 střídavě skrz levou (obrázek 8) a skrz pravou mezeru. Jestliže protáhnete nůž více než dvakrát ve stupni 3, vznikne jemná čepel, která je žádoucí zvláště k přípravě pokrmů pro labužníky. Nůž by se měl případně protahovat méně než dvakrát ve stupni 3, když chcete krájet potraviny, obsahující velké množství vláknin. Bližší podrobnosti k tomu najdete v následujících odstavcích.

Obrázek 8 – Zavedení čepele do levé mezery stupně 3. Střídavě protahovat skrz levou a pravou mezeru.



Optimalizování čepele pro určité způsoby použití

K přípravě pokrmů pro labužníky:

Pokud byste si přáli dosáhnout nejjemnějších a nejhladších řezů k přípravě perfektních kousků ovoce a zeleniny, ostřete svůj nůž ve stupni 2 (nebo jako bylo uvedeno nahoře ve stupni 1 a 2) a protáhněte čepel několikrát skrz stupeň 3. Trojnásobné nebo čtyřnásobné protáhnutí levou a pravou mezerou ve stupni 3 zjemní třecí fasetu a vytvoří podivuhodně hladký a ostrý břit (obrázek 9), který je ideální pro kuchaře, připravující pokrmy pro labužníky.

K přibrušování břitu pro labužníky používejte vždy stupeň 3 (protáhněte čepel střídavě skrz levou a skrz pravou mezeru). Jestliže trvá přibrušování břitu ve stupni 3 po několika použitích již příliš dlouho, můžete postup urychlit tím, že provedete přibrušování v souladu s návody nejprve ve stupni 2 a potom ve stupni 3. Tím dosáhnete velmi ostrých břitů a prodloužíte životnost svých nožů. Tento postup vám poskytne v porovnání k obvyklým metodám ostření den po dni neobyčejně ostré nože bez nadměrné ztráty materiálu.

Pro maso, materiály s velkým množstvím vlákniny a k vyvrhování a stahování z kůže zvířiny

Pro porážení, vyvrhování a stahování kůže zvířiny a dále pro krájení materiálů s velkým množstvím vlákniny byste měli provádět ostření ve stupni 1 a potom hned ve stupni 3. Tím zůstanou na každé straně břitu ostré, jemné řezné vroubky podél fasety (obrázek 10), které ulehčují krájení takových materiálů. Ostří je po pouze jednom nebo dvojím protáhnutí oběma mezerami ve stupni 3 velmi ostré a není ozubené. Aby se dosáhlo takového ostří, ostřete ve stupni 1, až vznikne podél břitu otřep. Potom pokračujte přímo se stupněm 3, a protáhněte nůž jednou nebo dvakrát skrz každou mezeru.

Když se musí nůž přibrousit, měli byste použít pro zachování takového břitu stupeň 3 pouze jednou nebo dvakrát. Začněte přibrušování potom opět se stupněm 1.

Protáhněte nůž jednou skrz levou a pravou mezeru a přejděte potom přímo ke stupni 3.

Ve stupni 1 neprovádějte předběžné ostření příliš silně.

Pro drůbež a ryby

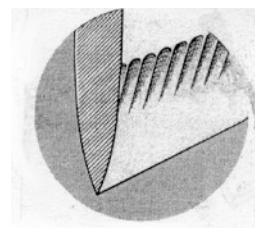
Optimálního ostří pro pečenou drůbež se zpravidla dosáhne tehdy, když se použije stupeň 2 a potom stupeň 3 (obrázek 11). Pro syrovou drůbež se použije stupeň 1 a potom stupeň 3 takovým způsobem, jak bylo popsáno nahoře.

Pro filetování masa použijte tenkou, avšak stabilní čepel, která byla nabroušena ve stupni 2 a potom ve stupni 3.

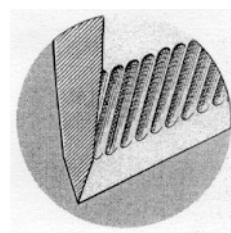
Ostření nožů s ozubeným břitem

Ozubené břity mají jako listy pilky vlnité ostří a řadu zoubků. Při normálním použití vykonají špičaté zuby většinu krájecí práce. Pomocí ostřicího stroje Chef'sChoice® 120 je možno ostřit ozubená ostří každého druhu. K tomu však použijte **pouze** stupeň 3 (obrázek 12). Ve stupni 3 budou zuby naostřeny a podél hran těchto zubů se vytvoří mikrobřity. Zpravidla postačuje desetinásobné protáhnutí skrz obě mezery ve stupni 3.

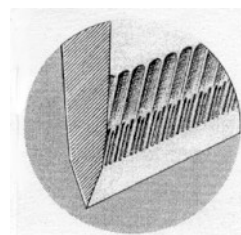
Obrázek 9 – Leštěná faseta nad břitem je ideální pro přípravu pokrmů pro labužníky



Obrázek 10 – Zachování jemných řezných jader podél břitu ulehčuje krájení materiálů s velkým obsahem vláknin



Obrázek 11 – Pro ryby a drůbež jsou vhodné mikrojenné řezné vroubky podél břitu.



Jestliže je nůž velmi tupý nebo opotřebovaný, protáhněte jej jednou nebo dvakrát rychle (po dobu 2 – 3 sekund pro nůž s délkou 20 cm) skrz levou a pravou mezeru ve stupni 2, a protáhněte jej potom ještě několikrát skrz pravou a levou mezeru ve stupni 3. Při nadměrném používání stupně 2 se odstraní z břitu větší množství kovu, než je pro naostření zubů zapotřebí.

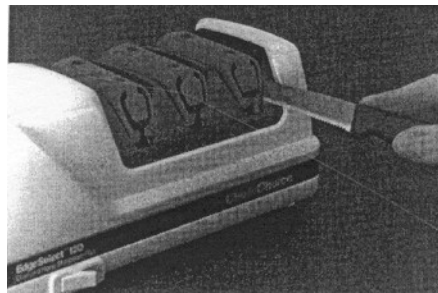
Vzhledem k tomu, že mají ozubené nože pilovitou konstrukci, nezdají se břity nikdy tak „ostré“, jako je tomu u nožů s hladkým břittem. Zubovitá struktura však vždy napomáhá k proražení povrchu tvrdých druhů potravin a vniknutí do jiných materiálů, jako je např. lepenka.

Čištění obtahovacích / leštících kotoučů ve stupni 4

Ostřící stroj Chef'Choice® 120 je vybaven součástí příslušenství, s jejíž pomocí je možno čistit ručně leštící kotouče ve stupni 3. Jestliže jsou tyto kotouče znečištěny tukem, zbytky potravin nebo částechkami z broušení, lze je pomocí ruční páčky na zadní straně ostřícího stroje vyčistit a znovu vytvarovat. Tato páčka je (při pohledu zezadu) zapuštěna v levém dolním rohu skříně (viz obrázek 13).

Pro aktivování čistícího nástroje posuňte tuto malou páčku ve skříně jednoduše jednou doprava nebo doleva a držte ji po dobu 3 sekund. Potom posuňte páčku v obráceném směru a držte ji po dobu dalších 3 sekund. Jestliže je páčka posunuta do některého směru, čistí a tvaruje čistící nástroj pracovní plochu jednoho leštícího kotouče. Jestliže je páčka posunuta do druhého směru, provádí se čištění druhého kotouče.

Obrázek 12 – Ostření ozubených břitů pouze ve stupni 3. (Viz příslušné návody)



Obrázek 4 – Kotouče stupně 3 je možno v případě potřeby vyčistit. Tuto funkci není vhodné provádět příliš často. (Viz příslušné návody).



Čistící nástroj používejte pouze v tom případě, když nejsou vaše nože ve stupni 3 již správně nabroušeny nebo se musejí pro dosažení ostroty rovnající se holicí čepelce příliš často protahovat. Při použití tohoto nástroje se odstraňuje materiál z pracovní plochy kotoučů ve stupni 3. Při příliš častém použití se proto odstraňuje z brousících ploch příliš mnoho materiálu a kotouče se předčasně opotřebovávají. Pokud by nastal takový případ, musí být kotouče výrobcem nahrazeny.

Jestliže svoje nože před ostřením pravidelně čistíte, musíte kotouče ve stupni 3 čistit pouze jednou v roce nebo i v delším časovém intervalu.

Přibrušování (viz také předcházející odstavce)

Svoje hladké nože přibrušujte podle možnosti ve stupni 3. Pokud nebudou tímto postupem nože nabroušeny dostatečně rychle, protáhněte je jednou nebo dvakrát skrz každou mezeru ve stupni 2. Zkontrolujte otřep a ostřete potom ve stupni 3, v němž by mělo jedno nebo dvojí protáhnutí skrz obě mezery postačit k dosažení břitu ostrého jako holicí čepelka. Jako první krok k přibrušování používejte stupeň 1 pouze tehdy, když potřebujete propůjčit svému noži více „záběru“ podél břitu nebo v případě, kdy je nůž velmi tupý. Přibrušujte ozubené nože pouze ve stupni 3 (viz předcházející odstavce).

NÁVRHY

1. Před ostřením nebo přibrušováním odstraňte z nože jakékoliv zbytky potravin, tuk a nečistoty. Silně znečištěné nože před ostřením umyjte.
2. Působte při ostření pouze lehkým tlakem směrem dolů – právě dostatečným k tomu, aby se zajistil bezpečný kontakt s brusným kotoučem.
3. Protáhněte celou délku čepele vždy s doporučenou rychlostí a rovnoměrným pohybem. Nikdy se při protahování nezastavujte, když je čepel s brousícími kotouči v kontaktu.
4. Protahujte svoje nože v každém stupni vždy střídavě skrz levou a pravou mezeru. Japonské speciální čepele, které jsou naostřeny hlavně na jedné straně čepele, jsou přitom výjimkou.
5. Čepel nože by se měla během ostření udržovat ve vodorovné poloze k desce stolu. Pro naostření špičky obloukovité čepele lehce střenku nadzvedněte, když se blížíte ke špičce, aby se čepel udržovala při ostření ve "vodorovné" poloze k desce stolu.
6. Používání ocílky u nožů, které byly naostřeny s použitím ostřicího stroje Chef'sChoice® 120 je zbytečné a nepřináší žádné výhody. Jestliže musíte ostřit svoje nože mimo dosah přípojky do elektrické sítě, použijte ruční ostříč Chef'sChoice 450. Doporučujeme udržovat stroj modelu 120 v dosahu a nože pravidelně přibrušovat způsobem, který byl nahoře popsán.
7. Při správném používání můžete ostřit celou čepel až do vzdálenosti 3 mm od dříku nebo od střenky. V porovnání k jiným metodám ostření je to významná přednost ostřících strojů Chef'sChoice® 120 – zvláště u kuchyňských nožů, u nichž se musí brousit celá délka čepele, aby se udržovaly obloukovité části čepele v ostrém stavu. Pokud má váš kuchyňský nůž těžký dřík, který vybíhá do čepele, je možno dolní část přibrušovat nebo dobrušovat s komerčním brousícím přístrojem, takže se neomezuje postup ostření a je možno ostřit celou čepel.
8. Aby se zlepšila vaše zručnost při používání ostřicího stroje Chef'sChoice® 120, měli byste se naučit, jak zjistit otřep podél čepele (viz předcházející postup). Ačkoliv můžete ostřit také bez tohoto kroku, je to nejlepší a nejrychlejší metoda, jak určit, kdy jste svoje nože ve stupni 1 a 2 dostatečně naostřili. Tím zamezíte zbytečnému ostření svých nožů a zajistíte stále neuvěřitelně ostré čepele. Ostrost čepele je možno lehce přezkoušet překrojením rajskeho jablíčka nebo listu papíru.

NORMÁLNÍ ÚDRŽBA

Pohyblivé součásti, motor, ložiska nebo brousící plochy není nutno mazat. Voda nebo brusné prostředky nejsou k čištění zapotřebí. Skříň ostřicího stroje je možno opatrně vyčistit s použitím vlhkého hadříku. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo brusné přípravky.

Jednou během roku nebo v případě potřeby můžete odstranit kovový prach, který se v ostřícím stroji opakovaným ostřením nahromadí. Odeberte k tomuto účelu malý obdélníkový kryt (obrázek 14) na dolní straně ostřicího stroje.

Pod tímto krytem najdete magnet, na kterém se nahromadily kovové částčky.

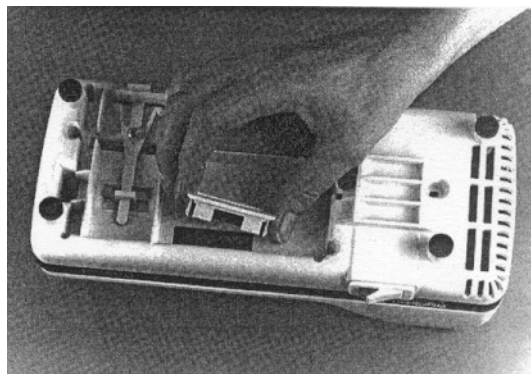
Nahromaděné kovové částčky jednoduše okartáčujte nebo otřete pomocí kuchyňského papíru, případně kartáčku na zuby, a kryt znovu nasadte. V případě, že se nahromadilo větší množství kovového prachu nebo byl čistěn brousící kotouč stupně 3 s pomocí čistícího

nástroje, můžete vysypat zbývající prach při sejmutém krytu spodním otvorem. Kryt s magnetem opět po vyčištění pevně usadíte.

Servis

Záruka se omezuje na použití přístroje v domácnosti nebo podobně a neplatí pro abnormálně intenzivní nebo průmyslové využívání přístroje, jako např. při servisním broušení nožů, na jatkách atd. – v takových případech použijte průmyslový ostříč nožů Chef'sChoice® Profi 2000.

Obrázek 14 – Kryt pro čištění



Pokud by byl po uplynutí záruční lhůty nutný zásah servisní služby, obraťte se laskavě na svého prodejce nebo místního zástupce.

Při zasílání přístroje přiložte do obalu laskavě lístek s následujícími informacemi: Vaše oadresa, telefonní číslo a krátký popis problému nebo poškození. Vyžádejte si před provedením opravy předkalkulaci nákladů.

Pro případ ztráty zásilky si uschovejte laskavě potvrzení expediční faktury.

Sestaveno v USA, U.S. patenty 6,012,971; 6,113,476; 6,267,652; D,409,891; 4,807,399; a 5,611,726. Další U.S. a zahraniční patenty přihlášeny.

F047.5

CE

C1282Z0

Lístek pro nalepení vlevo vedle stupně 1 na víko skříně:

OSTŘIT POUZE VYČIŠTĚNÉ NOŽE STUPEŇ 1 POUŽÍVAT K PŘEDBĚŽNÉMU NAOSTŘENÍ NOVÝCH, VELMI TUPNÝCH NEBO POŠKOZENÝCH NOŽŮ (SEJMOUT VÍKO – VIZ NÁVOD) • PRO HLADKÉ NOŽE: KOMPLETNÍ NAOŠTŘENÍ VE STUPNÍCH 2 A 3 STUPEŇ 3: PRO PŘIBRUŠOVÁNÍ A OBTÁHOVÁNÍ • PRO OZUBENÉ NOŽE: - POUŽÍVAT VÝHRADNĚ STUPEŇ 3! • PRO SPECIÁLNÍ VÝBRUSY TRIZOR- PLUS™ VIZ NÁVOD!

VÝSTRAHA

Nože, nabroušené přístrojem Chef'sChoice® jsou ostřejší, než očekáváte. Dodržujte proto při jejich používání maximální opatrnost!