

**Chef'sChoice**

**Odborník  
Diamantový přístroj na broušení nožů pro živnosti  
Diamond Hone ® model 2100**



Před použitím si bezpodmínečně přečtěte tento návod k použití přístroje, abyste dosáhli maximálně možných výsledků.

### **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

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

1. Celý návod si důkladně přečtěte.
2. Motorová hnací část přístroje Chef'sChoice® model 2100 nesmí být ponořena do vody nebo jiné tekutiny vzhledem k nebezpečí vážného poranění elektrickým proudem.
3. Zajistěte, aby byly zaváděny do přístroje jen čisté čepele nožů.
4. Vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte, před čištěním a dále před odebráním jeho součástí, kromě odnímatelného modulu (obr. 1).
5. Vyvarujte se styku s pohyblivými součástmi přístroje.

6. Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený jeho přívodní kabel, případně zástrčka, při provozních poruchách, jestliže jste nechali přístroj spadnout nebo byl přístroj poškozený jiným způsobem.

**Zákazníci v USA:** Pro vyžádání předkalkulace nákladů na opravu, resp. elektrického nebo mechanického nastavení zašlete přístroj firmě EdgeCraft. Pokud je poškozený připojovací kabel tohoto přístroje, musí být vyměněný vzhledem k nebezpečí poranění elektrickým proudem odborným prodejcem Chef'sChoice® nebo jinou příslušně kvalifikovanou odbornou dílnou.

**Mimo území USA:** Pro vyžádání předkalkulace nákladů na opravu, resp. elektrické nebo mechanické nastavení zašlete svůj ostřicí přístroj zpět místnímu odbornému prodejci. V případě, že je poškozený připojovací kabel tohoto přístroje, musí jej vyměnit výrobcem autorizovaná odborná dílna, neboť k provedení této práce jsou nutné speciální nástroje. Poradte se prosím v této záležitosti se svým odborným prodejcem Chef'sChoice.

7. Použití součástí, které nejsou doporučeny nebo distribuovány firmou EdgeCraft, může mít za následek oheň, zasažení elektrickým proudem nebo vážné poranění.
8. Ostřicí stroj Chef'sChoice® model 2100 slouží k ostření kuchyňských nožů, kapesních nožů a většiny loveckých nožů. Nikdy se nepokoušejte provádět ostření čepelí seker, nožů pro úpravu zobáků papoušků nebo jiných velkých čepelí, které nelze lehce zavést do ostřicí štěrbin.
9. Nikdy nedovolte, aby zůstal viset kabel přívodu elektrického proudu přes hranu stolu nebo pultu, případně aby se dostal do styku s horkými plochami.
10. V zapnutém stavu musí stát přístroj Chef'sChoice® bezpečně stále na desce stolu nebo pultu.
11. **POZOR: NOŽE, KTERÉ BYLY S POUŽITÍM OSTŘICÍHO STROJE CHEF'SCHOICE® SPRÁVNÝM ZPŮSOBEM NABROUŠENY, JSOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ BYSTE OČEKÁVALI. MANIPULUJTE S TĚMITO NOŽI PROTO PŘI ZACHOVÁNÍ NEJVYŠŠÍ OPATRNOSTI, ABYSTE TAK ZABRÁNILI PŘÍPADNÉMU PORANĚNÍ. NEKRÁJEJTE S TĚMITO NOŽI NIKDY TAK, ABY SMĚROVALY NA VAŠE PRSTY, RUKU NEBO VAŠE TĚLO. NEPŘEJÍŽDĚJTE SVÝMI PRSTY NIKDY PŘES BŘIT NOŽE. NABROUŠENÉ NOŽE BEZPEČNĚ ULOŽTE.**
12. Přístroj 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 ostřicím přístrojem Chef'sChoice®120 žádné brusné oleje, vodu nebo jiné brusné prostředky.
15. **TENTO NÁVOD SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.**

**Blahopřejeme vám k vaší volbě profesionálního diamantového ostřicího stroje Chef'sChoice® model 2100!**

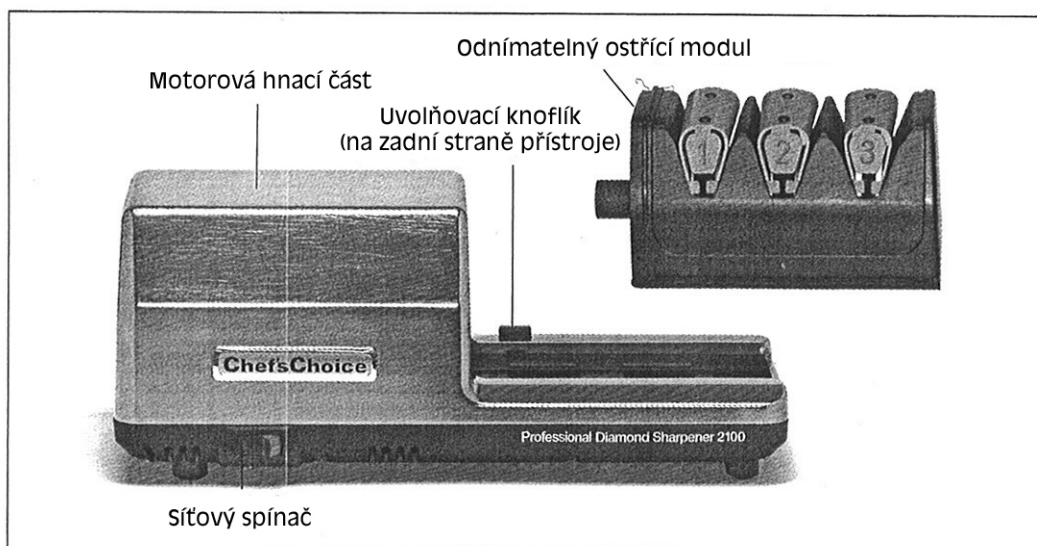
Poznáte, že ostřicí stroj Chef'sChoice® model 2100 propůjčí všem vašim nožům neobyčejně ostré břity s dlouhou životností. Tuto záruku vám poskytuje EdgeCraft, celosvětová vedoucí firma v krájecí technice.

Přístroj modelu 2100 spojuje pokrokovou techniku diamantového ostření a obtahování a dosahuje tím ostřejších a trvanlivějších břitů, než jakýkoliv jiný ostřicí přístroj pro nože na dnešním trhu. Tento přístroj propůjčí vašemu noži rychlým a spolehlivým způsobem břit, ostrý jako žiletka. Pokud jsou vaše nože již naostřeny s přístrojem modelu 2100, proběhne dobrušování v méně než jedné minutě. Jestliže instalujete přístroj modelu 2100 ve svém akčním dosahu, můžete tedy dobrušovat svoje nože tak rychle, že zůstanou každý den ostré jako žiletka.

## ODBĚR Z OBALU A PŘÍPRAVA K UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU

Přístroj model 2100 tvoří motorová skříň z litého kovu a odnímatelný ostřicí modul, které jsou zabaleny a expedovány odděleně (viz obrázek 1).

Pro sestavení přístroje model 2100 usadíte ostřicí modul do vodících lišt motorové hnací skříně (obrázek 2) a přisunete modul na motorovou skříň tak, až se aretuje. Pokud by se obě části lehce nearetovaly, použijte prosím pokynů v odstavci „Nasazování ostřicího modulu“ na straně 12 v tomto návodu k použití přístroje.



**Obrázek 1: Ostřicí přístroj model 2100 v rozloženém stavu.**

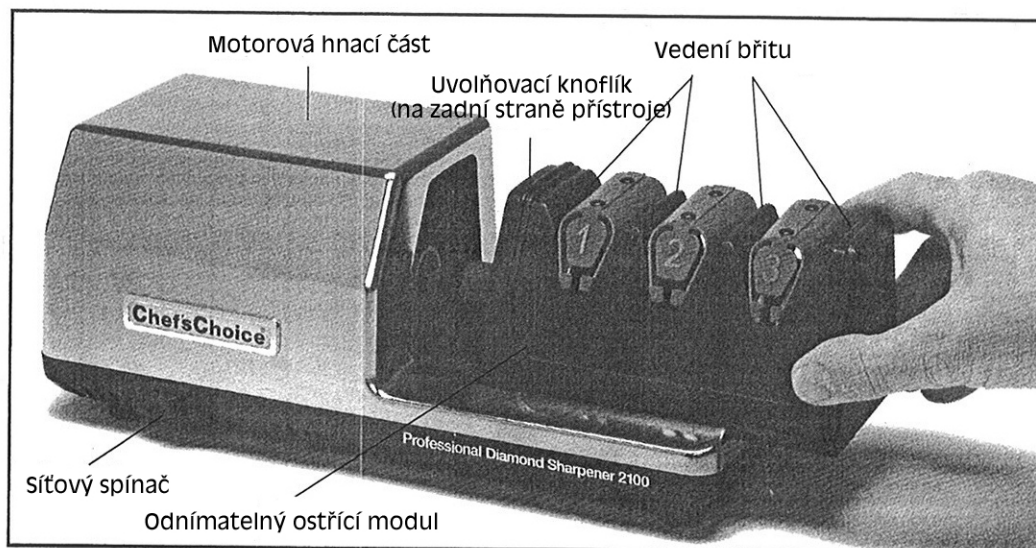
## OBECNÝ POPIS – OSTŘIČ NOŽŮ MODEL 2100

Standardní ostřič nožů model 2100 používá zcela nový třístupňový ostřicí modul EdgeSelect®, který vaše nože postupně perfektně naostří, nabrousí a obtáhne. Nůž se ostří v prvním stupni brusnými kotouči pokrytými zcela diamanty a ve druhém stupni se s použitím jemnějších diamantových částí brousí. Ve třetím stupni se obtáhne a leští, až je ostrý tak, že může rozkrajovat vlasy. Pomocí tohoto patentovaného třístupňového ostřicího systému vzniká třikrát přibroušené ostří nože Trizor® prakticky bez otřepu, které zůstává ostré delší dobu, než obvyklým způsobem nabroušené nože. Ostřicí modul, který obsahuje všechny tři stupně, je samostatnou jednotkou, kterou je možno odebrat k umytí nebo dezinfekci v automatické myčce nebo v mycím dřezu. Odebrání se provádí jednoduše stisknutím uvolňovacího knoflíku (obrázek 2) a vytažením modulu z motorové hnací skříně.

V motorové skříni se nachází výkonný, robustní motor. Klínové hřídelové spojky, instalované na hřídelích motorového pohonu a ostřicího modulu umožňují rychlé připojení a odpojení.

U všech tří stupňů se musí protahovat břit střídavě pravou a levou mezerou. V každém stupni

stabilizují a udržují plastové přídržné pružiny nůž proti přesným vodítkům břítu (obrázek 3), takže břit se umísťuje ve správném úhlu vzhledem k ostřicím, brousícím a obtahovacím kotoučům. U každé mezery je omezena a kontrolována zaváděcí hloubka nože dorazem břítu, který je tvořen polymerizátem s dlouhou životností, a nůž udržuje a vyrovnává ve správném úhlu během doby, kdy nůž přichází do styku s brousícími kotouči, aniž by bylo ostření nepříznivě ovlivňováno. Pro získání optimální ostrosti by se měl břit dotýkat jen lehce předního břitového dorazu nebo na něj lehce doléhat. Nadměrný tlak proces ostření nezrychluje a dochází přitom ke zbytečnému rozřezávání dorazu břítu.



**Obrázek 2: Ostřicí modul se nasadí na lišty a k aktivování motorového pohonu přisune na motorovou hnací část. Pro odpojení se stiskne uvolňovací knoflík a modul se odtáhne od motorového pohonu. Viz obrázek 16.**

### Více o mnohostranném ostřicím modulu EdgeSelect® Diamond Hone®

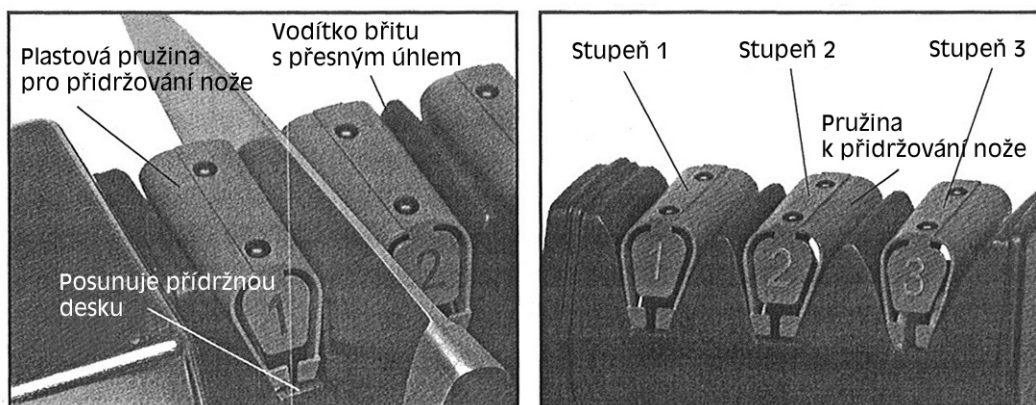
Jedinečný ostřicí modul Chef'sChoice® EdgeSelect® (obrázek 4), který se dodává se standardním modelem ostříče 2100, je konstruován takovým způsobem, že je možno brousit každý nůž v souladu s určeným použitím. Tento třístupňový ostřič sestává ze dvou kónických ostřicích / brousících stupňů s jemnými brusnými částčkami ze 100 % diamantu a z jednoho přesného 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 a prezentace nebo břit s určitým „záběrem“ podél zkosení. Tím vznikající břit je ultraostrý a není ozubený. „Záběr“ se vytvoří pomocí přesných, vyleštěných, mikrojemných řezných vroubků, které se zajistí ultrabrousící činností leštících kotoučů ve 3. stupni na povrchu faset. Díky těmto jemným, avšak neobyčejně ostrým řezným vroubkům na obou stranách ultraostrého a neozubeného břítu se podstatně urychlují nesnadné krájecí práce na potravinách, jež obsahují velké množství vláken, masu, zelenině se stonky a při vyvrhování a stahování z kůže zvěřiny.

Postupy při ostření, broušení a leštění jsou řízeny přesnými úhelníkovými vodítky pro břit a dokonale přizpůsobenými, kuželově 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 břítu. Tím vzniká první zkosení břítu 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.



Obrázek 3: Nůž se zavede mezi vodítko čepele a plastovou pružinu, až lehce doléhá na doraz bříty.

Obrázek 4: Ostřicí modul EdgeSelect®.

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

Tento jedinečný třístupeňový 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 modulu EdgeSelect 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 přístřování se může normálně provádět ve stupni 3. Stupeň 2 používejte k dobrušování zřídka a stupeň 1 užívejte pouze pro nejtěžší krájecí práce (viz odstavec „Dobrušování“).

Ostřicí přístroj 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 částíček z povrchu leštících / obtahovacích kotoučů. Pokud svoje nože před ostřením čistíte, můžete ostřicí přístroj 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 nutné pouze v tom případě, když zjistíte zřetelné snížení účinnosti leštění.

Ostřicí a brousící kotouče jsou na hnacím hřídeli odpruženy pro zajištění optimálního tlaku při ostření. Tím se rychle a přesto rovnoměrně naostří celý břit a je minimalizováno nebezpečí tvoření štěrbin.

Každý stupeň ostření je vybavený vodicími pružinami, které jsou umístěny nad leštícími kotouči a

jež 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), naostříte svoje nože stejně v pravé i v levé mezeře každého použitého stupně ostření. Tím je zajištěno, že jsou fasety na obou stranách bříty 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; případně je nutno tupější nůž protáhnout mezerou dvakrát (podrobnější informace najdete v následujících odstavcích tohoto návodu).** Obsluhujte brousící stroj 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 brousících 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 přístrojem v trvání 4 sekund. U kratších nebo delších čepelí může být tato doba příslušně kratší nebo delší.

Nikdy neobsluhujte brousící přístroj ze zadní strany.

Vytvářejte při ostření právě dostatečný tlak směrem dolů, aby byl zajištěn při každém protažení rovnoměrný kontakt čepele s brousícími kotouči. Přídavný tlak je zbytečný a nezrychluje postup ostření. Nepokoušejte se podle možnosti krájet do břitového dorazu ostřicího modulu (viz obrázek 3).

Neúmyslné nařínutí břitového dorazu však neovlivňuje nepříznivě funkci ostřicího přístroje a ani nepoškodí čepel.

## NÁVODY

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

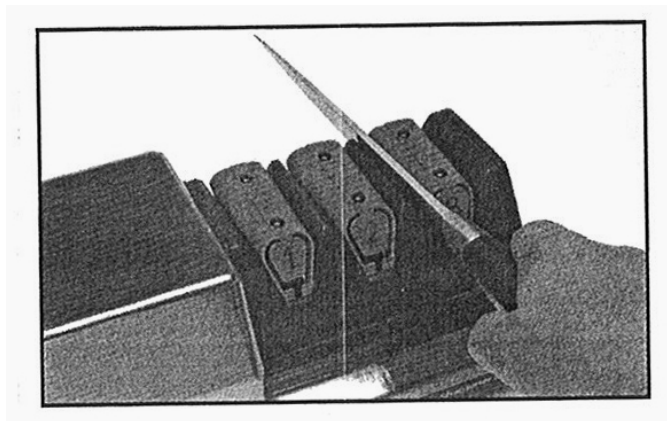
Ostřicí modul EdgeSelect je vhodný pro ostření nožů s hladkým a ozubeným břitem.

1. **Nože s ozubeným břitem ostřete výhradně ve stupni 3.** Tyto nože neostřete ve stupni 1 a 2, neboť přitom se odbrousí ze zubů zbytečně mnoho kovu. Blížší 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 najdete v dalším odstavci tohoto návodu.

### Ostření nožů s hladkým břitem

#### Nože s hladkým břitem: První ostření

Před zapnutím brousícího přístroje zaveďte čepel nože do mezery mezi levým úhlovým vodítkem stupně 1 a pružinou z elastomeru. Přitom nožem neotáčejte. (Obrázek 5). Posuňte čepel nože v mezeře směrem dolů, až ucítíte kontakt s diamantovými kotouči.



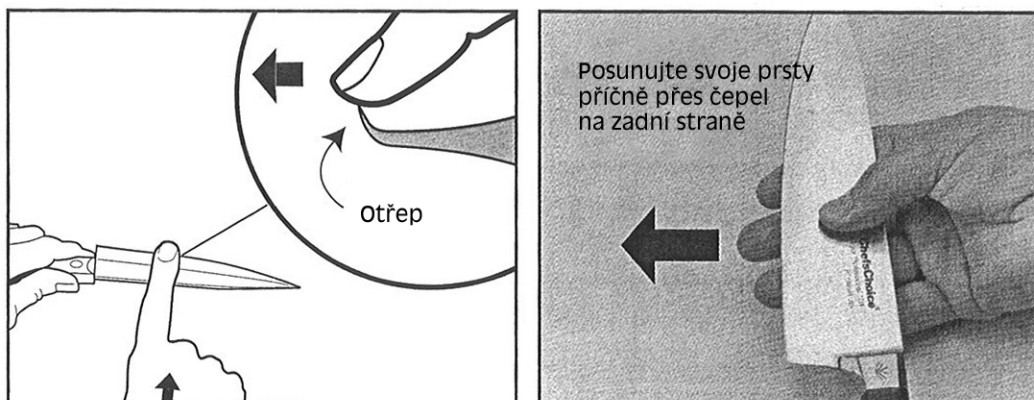
Obrázek 5: Stupeň 1. Zavedení čepele do mezery mezi vodítkem a přídržnou pružinou. Střídavě protahujte nůž levou a pravou mezerou.

Protáhněte nůž směrem ke svému tělu a lehce rukojeť nadzvedněte, když se blížíte ke špičce čepele. Tímto zkušebním protažením získáte cit pro napnutí pružiny. Nůž vyjměte z přístroje 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 broušení přímo se stupněm 2). Když ostříte svůj nůž poprvé nebo když je nůž velmi tupý, pak začněte ostření se stupněm 1. Protáhněte nůž jednou skrz levou mezeru stupně 1 (obrázek 5). Zaveďte k tomu nůž do mezery mezi levé úhelníkové vodítko stupně 1 a elastomerovou pružinu, přitáhněte nůž ke svému tělu a ved'te jej současně v mezeře směrem dolů, až se dostane do styku s diamantem pokrytým kotoučem. Kontakt s kotoučem zřetelně uslyšíte. Ved'te nůž tak blízko u dřívku, jak je to možné nebo na rukojeti. Když je čepel ohnutá, lehce rukojeť nadzvedněte, když se blížíte ke špičce čepele, aby se udržoval břit přibližně v paralelní poloze se stolem. Naostřete celou délku čepele nože. U čepele s délkou 20 cm by mělo trvat každé protažení brousícím přístrojem přibližně 4 sekundy. Kratší břity protáhněte během 2 – 3 sekund a delší břity v průběhu 6 sekund. Potom protáhněte celou délku čepele pravou mezerou stupně 1.

**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 – přídavný tlak postup broušení nezmění ani nezrychlí.

Aby se zajistila rovnoměrná ostrost podél celé čepele, zaveďte nůž blízko u dřívku nebo u rukojeti a rovnoměrně jej protahujte, až vyklouzne z mezery. V každém stupni proved'te 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). Dříve, než budete pokračovat v činnosti se stupněm 2 přístroje, měli byste zajistit, aby podél naostřené čepele vznikl otřep, jak se popisuje v další textu návodu.



Obrázek 6: Dříve, než obtáhnete nůž ve stupni 3, vytvořte podél čepele zřetelný otřep.

Obrázek 7: Otřep budete cítit, když budete posunovat své prsty příčně přes čepel na zadní straně. Zachovejte opatrnost! Viz další text v návodu.

### Jak se pozná a ucítí otřep

**Aby bylo potvrzeno, že se vytvořil otřep (viz obrázek 6) na jedné straně podél čepele, sáhněte opatrně ukazováčkem příčně přes čepel, jak je uvedeno na obrázcích 6 a 7 nahoře.**

*(Neposunujte prst podél čepele, zamezíte tím řeznému poranění). Jestliže jste nůž protahovali naposled skrz pravou mezeru, existuje otřep pouze na pravé straně (tak jak držíte nůž) a naopak. Otřep je vnímán jako nerovné a ohnuté prodloužení bříty; protilehlá strana je vnímána naproti tomu jako hladká. V případě, že otřep existuje, pokračujte se stupněm 2.*

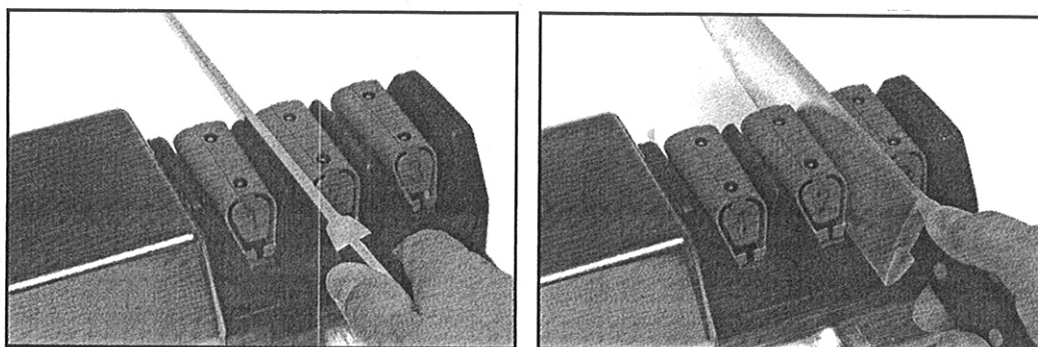
*Jestliže žádný otřep neexistuje, protáhněte čepel ještě jednou skrz levou a pravou mezeru stupně 1.*

*Otřep vzniká lehčeji, když protahujete čepel pomalu.*

*Velmi tupý nůž se musí v případě potřeby protahovat stupněm 1 několikrát, dokud se nevytvoří otřep. Před dalším postupem se stupněm 2 zkontrolujte, zda se vytvořil otřep podél celé čepele.*

**Stupeň 2:** Naostřete čepel ve stupni 2 podle postupu, popsaného pro stupeň 1. Protáhněte čepel jednou skrz levou mezeru stupně 2 (obrázek 8) a jednou skrz pravou mezeru (obrázek 9). Pokud je čepel dlouhá 20 cm, mělo by trvat každé protáhnutí přibližně 4 sekundy. Kratší čepele protáhněte v průběhu 2 – 3 sekund a delší čepele po dobu 6 sekund. Zkontrolujte, zda se podél čepele vytvořil otřep. Jestliže žádný otřep neexistuje, protáhněte čepel ještě jednou skrz levou a skrz pravou mezeru stupně 2, dokud se otřep nevytvaruje a potom pokračujte 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 10) a skrz pravou mezeru.



Obrázek 8: Zavedení čepele do levé mezery stupně 2.

Obrázek 9: Zavedení čepele do pravé mezery stupně 2.

Jestliže protáhněte nůž více než dvakrát ve stupni 3, vznikne jemnější čepel, která je žádoucí zvláště k přípravě pokrmů pro labušníky. 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. Po naostření ve stupni 3 by měl být nůž extrémně ostrý a neměla by být cítit žádná stopa otřepu na jeho bříty.

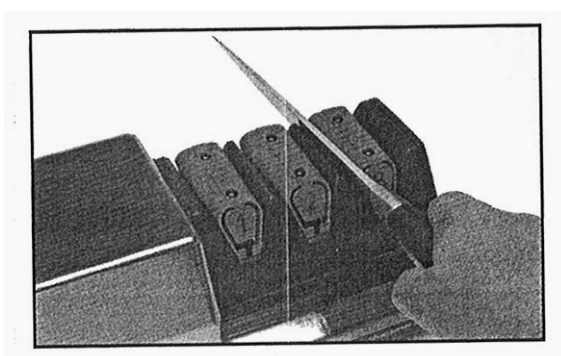


## Optimalizování čepele pro určité způsoby použití

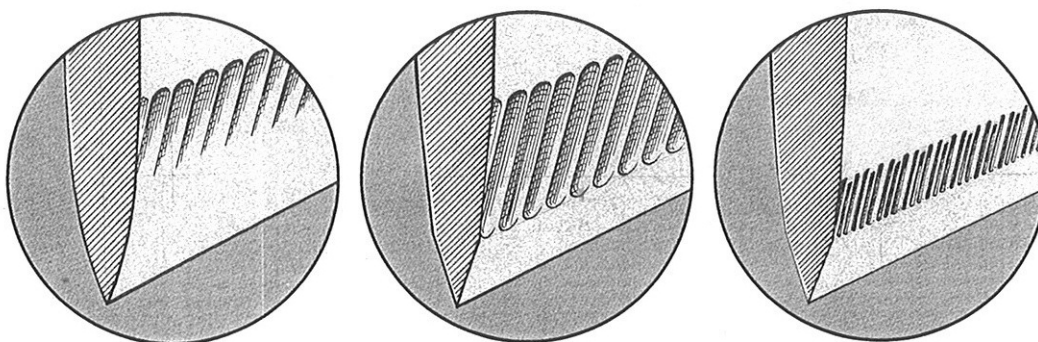
### Pro bříty k přípravě pokrmů pro labužníky

Pokud byste si přáli dosáhnout nejjemnějších a nejhladších řezů k přípravě perfektních kousků ovoce a zeleniny, ostřete svůj nůž ve stupni 2 (nebo jak bylo uvedeno v předcházejícím textu ve stupni 1 a 2) a protáhněte čepel několikrát skrz stupeň 3. Trojnásobné nebo čtyřnásobné protáhnutí levou a pravou mezerou ve stupni 3 zjemní třetí fasetu a vytvoří podivuhodně hladký a ostrý břit (obrázek 11), který je ideální pro kuchaře, připravující pokrmy pro labužníky.

K dobrušování břítu na pokrmy pro labužníky používejte vždy stupeň 3 (protáhněte čepel střídavě skrz levou a skrz pravou mezeru). Jestliže trvá dobrušování břítu ve stupni 3 po několika použitích již příliš dlouho, můžete postup urychlit tím, že provedete dobrušení v souladu s návody nejprve ve stupni 2 a potom ve stupni 3. Tím dosáhnete velmi ostrých břitů a prodloužíte životnost svých nožů.



Obrázek 10: Zavedení čepele do levé mezery stupně 3. Střídavě protahujte čepel skrz levou a skrz pravou mezeru tohoto stupně.



Obrázek 11: Větší leštěná faseta nad břitem je ideální pro přípravu pokrmů pro labužníky.

Obrázek 12: Zachování jemných řezných vroubků podél břítu ulehčuje krájení materiálů s velkým množstvím vláken.

Obrázek 13: Pro ryby a pro drůbež jsou vhodné mikrojemné řezné vroubků podél břítu.

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 vláken a k vyvrhování a stahování zvěřiny z kůže

Pro porážení, vyvrhování a stahování kůže zvěřiny a dále pro krájení materiálů s velkým množstvím vláken 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 12), které ulehčují krájení takových materiálů. Ostří je pouze po 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 celého 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 potom s dobrušováním opět u stupně 1, když protáhněte nůž jednou skrz levou a jednou skrz pravou mezeru a potom přímo ostříte dále u stupně 3. Nepřibrušujte nůž ve stupni 2.

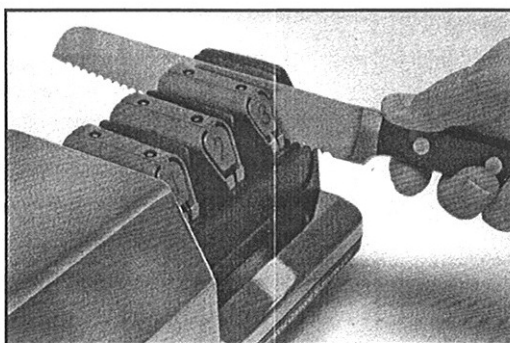
## Pro drůbež a ryby

Optimálního ostří pro pečenou drůbež se zpravidla dosáhne tehdy, když se použije stupeň 2 a potom stupeň 3 (obrázek 13). Pro syrovou drůbež se použije přednostně 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 pily vlnité ostří a řadu zoubků. Při normálním použití vykonají většinu krájecí práce špičaté zuby. Pomocí ostřicího modulu EdgeSelect je možno ostřit ozubená ostří každého druhu. K tomu však použijte pouze stupeň 3 (obrázek 14). Ve stupni 3 se zuby naostří a podél hran těchto zubů se vytvoří ultraostré mikrobřity.

Zpravidla je dostačující pěti- až desetinásobné protáhnutí nože oběma mezerami ve stupni 3. 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 potom jej protáhněte ještě několikrát skrz pravou a skrz levou mezeru ve stupni 3. Při nadměrném použití stupně 2 se odstraní z břitu větší množství kovu, než je pro naostření zubů zapotřebí. V průběhu postupu broušení neustále ozubený břit kontrolujte.



Obrázek 14: Ostření nože s ozubeným břitem jen ve stupni 3. (Viz návod k použití).

Vzhledem k tomu, že mají ozubené nože provedení podobné pile, nezdají se břity nikdy tak „ostré“, jako je tomu u nože s hladkým břitem. Ozubené provedení však vždy pomůže prorazit kůru tvrdých potravin.

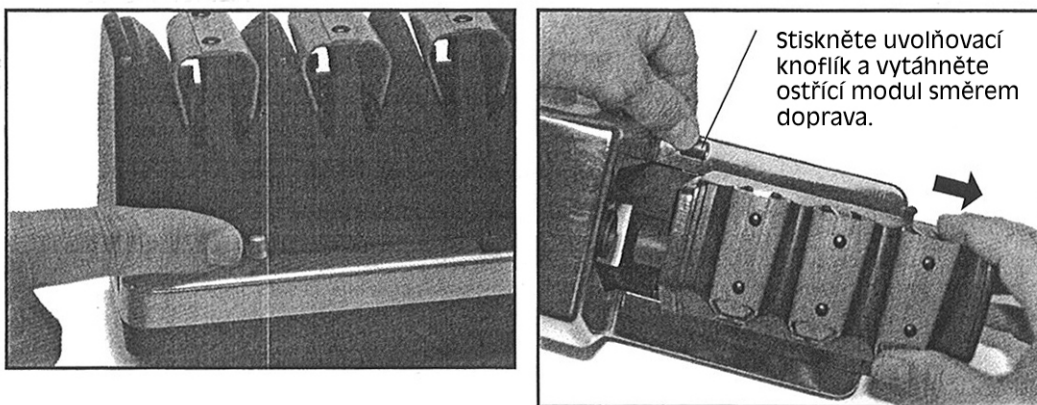
K dobrušování nožů s ozubeným břitem dodržujte stejné kroky, které byly uvedeny.

## Dobrušování hladkých nožů

Svoje hladké nože dobušujte podle možnosti ve stupni 3. Pokud nebudou tímto postupem nože nabroušeny dostatečně rychle, protáhněte je jednou nebo dvakrát skrz každou mezeru ve stupni 2. 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 dobušování používejte stupeň 1 pouze tehdy, když potřebujete propůjčit svému noži více „záběru“ podél břitu nebo v případě, kdy je nůž velmi tupý.

Pokud používáte k dobušování čepele mezi ostřením s přístrojem Chef'sChoice® model 2100 ocílku, musíte počínajíc se stupněm 2 provést obvyklý ostřicí postup a potom obtáhnout nůž ve stupni 3. V tomto případě musíte protáhnout čepel před pokračováním se stupněm 3 nejméně třikrát ve stupni 2 každou mezerou, abyste tak získali rovnoměrný otřep.

Pokud byste si přáli zvýšit produktivitu své práce a zkrátit dobu ostření, neměli byste proto používat k dobušování žádnou ocílku, nýbrž stupeň 3 ostřicího přístroje. K dobušování nožů s ozubeným ostřím používejte stupeň 3. Viz k tomu předcházející odstavce tohoto návodu.



Obrázek 15: Brusné kotouče ve stupni 3 je možno v případě potřeby vyčistit. Nepoužívejte tuto funkci příliš často. (Viz návod k obsluze).

Obrázek 16: Ostřicí modul je možno snadno k vyčištění vyjmout z přístroje.

## Čištění obtahovacích / leštících kotoučů ve stupni 3

Ostřicí modul Chef'sChoice® EdgeSelect je vybaven součástí příslušenství, s jejíž pomocí je možno čistit ručně leštící kotouče ve stupni 3. Toto není žádnou náhradou pro pravidelné čištění celého ostřicího modulu k odstranění tuku nebo zbytků potravin na leštících kotoučích, popisované v dalším textu tohoto návodu. Jestliže jsou tyto kotouče potažené částechami broušení a zčernají, můžete je při použití ruční páčky na zadní straně ostřicího přístroje vyčistit a znovu vytvarovat. Tato páčka je (při pohledu na ostřicí přístroj zezadu) zapuštěná v levém spodním rohu modulu modelu 2100, jak je zřejmé z obrázku 15.

Po aktivování čistícího nástroje je třeba nejprve zapnout síťový spínač přístroje. Při běžícím motoru stiskněte páčku jak je zřejmé z obrázku 15 opatrně směrem doprava, až uslyšíte, že se dotýká čistící nástroj leštícího kotouče. Držte páčku po dobu tří až pěti sekund lehce stisknutou směrem doleva. Nečistěte leštící kotouče delší dobu než 5 sekund na jeden čistící postup. Tím je čistící krok zakončený. Aby se leštící kotouče příliš neopotřebovaly, smí být vyvozen jen zcela lehký tlak prstu. Čistící nástroj používejte pouze v tom případě, když již nejsou vaše nože ve stupni 3 správně naostřeny nebo se musejí pro dosažení ostrosti 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 opotřebují.

Jestliže čistíte svoje nože před ostřením pravidelně, je nutné dokonce i při denním použití modelu 2100 čistit kotouče ve stupni 3 jen jednou nebo dvakrát během roku.

## VYJMUTÍ, VYČIŠTĚNÍ A NAsAZENÍ OSTŘÍCÍHO MODULU

V případě, že existují na některém z brousících kotoučů na některém nepřístupném místě na plastovém povrchu ostřicího modulu maziva, tuk nebo zbytky potravin, musí se modul vyčistit tak, jak je uvedeno v dalším textu návodu. Doporučujeme nůž před ostřením vždy vyčistit; nůž alespoň otřete utěrkou, abyste tak předešli častému čištění modulu.

Z hygienických důvodů doporučujeme čistit modul v pravidelných časových intervalech.

K vyjmutí ostřicího modulu se nejprve přesvědčte, zda se nachází spínač motoru v poloze „VYP“ (OFF). Stiskněte uvolňovací knoflík a vytáhněte současně modul z motorové skříňe (viz obrázek 16). Ostřicí modul by se měl nechat vyjmout zcela lehce. **NEPONOŘUJTE MOTOROVOU HNACÍ ČÁST NIKDY DO VODY NEBO JI NEPOSTŘIKUJTE VODOU.**

## ČIŠTĚNÍ OSTŘÍCÍHO MODULU

Jestliže se ostřicí modul znečistí nebo kontaminuje, musí se podle uvedeného popisu vyjmout a vyčistit některou z obou metod od zbytků potravin nebo tuku:

### A. Ruční čištění:

1. Nastříkejte na brousící kotouče každého stupně roztok mycího prostředku.
2. Oplachujte resp. namáčejte kotouče tak dlouho tekoucí vodou, dokud se neuvolní ulpělé zbytky potravin atd.
3. Opláchněte modul pod silným proudem vody.
4. Nechte modul odkapat na papírových utěrkách.
5. **POZOR:** Při sušení utěrkou musíte pracovat velmi opatrně, abyste nepoškodili nebo neuvolnili plastové přídržné svorky.
6. Jestliže nejsou diamantové kotouče po ručním umytí čisté a lesklé, ulpívá na nich případně ještě tuk. V tomto případě se musí ostřicí modul vyčistit v automatické myčce.

### B. Automatická myčka: Ostřicí modul je možno umývat bez jakýchkoliv pochyb v normálních domácích nebo živnostenských automatických mycích strojích

1. Nastříkejte na brousící kotouče každého stupně roztok mycího prostředku.
2. Vyčistěte součást v horní přihrádce mycího stroje při normálním mycím postupu.
3. Ponechte součást ve stroji uschnout, nikoliv však v blízkosti topných prvků.

Odstraňujte pravidelně kovový prach, který se nahromadí ve dvou záchytných prohlubních v podstavci brousícího přístroje pod ostřicím modulem. K tomu jednoduše odeberte ostřicí modul, otočte motorovou skříň a prach vysypte. Pokud by nebylo možno prach uvolnit, odstraňte jej s použitím vlhké houby. Vzhledem k blízkosti elektrického motoru nedoporučujeme používat k uvolňování kovových třísek z podstavce ostřicího přístroje proud vody nebo stlačený vzduch.

## NASAZENÍ OSTŘÍČÍHO MODULU

Pro opětovné nasazení ostřicího modulu do motorové hlavní skříně nasadte spojovací konec hřídele ostřicího modulu do vodítek na pravé straně ostříče. Potom přisuňte ostřicí modul opatrně na motorovou skříň, až se aretuje. Jestliže se modul nearetuje: (1) Odtáhněte modul od hřídele motoru, až je zcela uvolněný; (2) krátce zapněte spínač motoru; (3) motor opět vypněte; (4) zasuněte ostřicí modul, když se motor zabrzdí. Modul se automaticky aretuje, když je klínová hřídelová spojka správně nasměrována.

## TAKTO ZÍSKÁTE NEJLEPŠÍ VÝKON SVÉHO ostřicího modulu Chef's Choice® model 2100

1. Kromě pravidelného čištění ostřicího modulu v mycím dřezu nebo v automatické myčce nádobí nejsou zapotřebí žádné práce na údržbě přístroje. Jen z toho důvodu, že získají brusné kotouče tmavé zabarvení, není nutno modul čistit, tento jev je zcela normální. Kotouče jsou samočistící (jen lehké otření), pokud nejsou pokryty tukem nebo mazivem. Potřebnou četnost čištění je možno snížit, když se nože čistí před a po ostření podle instrukcí, uvedených v tomto návodu. NIKDY neponořujte motorovou hnací část přístroje do vody. Vysypávejte kovový prach pod ostřicím modulem pravidelně tak, jak je uvedeno v odstavci „Čištění ostřicího modulu“.
2. Doporučujeme, abyste instalovali přístroj model 2100 na přístupném místě v oblasti vaší pracovní činnosti. Několik rychlých protáhnutí ve stupni 3 vytvoří opět na vašich nožích ostrost holicí čepelky. Pokud používáte stupeň 3 k dobrušování svých čepelí, je zbytečné používání ocílky. Vaše čepele zůstanou delší dobu ostré, než při dobrušování ocílkou.
3. Přibrušujte své nože ve stupni 2 jen tehdy, když nedosáhnete několikerym protáhnutím ve stupni 3 uspokojující ostrosti.
4. Rozsah dodávky tohoto ostříče obsahuje plastovou nálepku s krátkým návodem k obsluze přístroje. Pokud byste chtěli mít tento návod stále při ruce, stáhněte krycí fólii nálepky a nalepte ji na horní stranu motorové skříně. Náhradní nálepky je možno získat u firmy EdgeCraft.
5. Před ostřením nebo dobrušováním odstraňte z nože jakékoliv zbytky potravin, tuk a nečistoty.
6. Působte při ostření pouze lehkým tlakem směrem dolů – právě dostatečným k tomu, aby se zajistil bezpečný kontakt s brusným kotoučem.
7. Protáhněte celou délku čepele vždy s doporučenou rychlostí a rovnoměrným pohybem. Nikdy se při protahování nezastavujte, když je čepel s brousícími kotouči v kontaktu.
8. Protahujte svoje nože v každém stupni vždy střídavě skrz levou a pravou mezeru. Přitom jsou výjimkou japonské speciální čepele, které jsou naostřeny hlavně na jedné straně čepele.
9. Čepel nože by se měla během ostření udržovat ve vodorovné poloze k desce stolu. Pro ostření špičky ohnuté čepele lehce rukojeť nadzvedněte, když se blížíte ke špičce, aby se čepel udržovala při ostření ve "vodorovné" poloze k desce stolu.
10. Při správném používání můžete ostřit celou čepel až do vzdálenosti 3 mm od dřívku nebo od držadla. V porovnání k jiným metodám ostření je to významná přednost modulu Chef'sChoice® EdgeSelect – zvláště při ostření kuchyňských nožů, u nichž se musí brousit celá délka čepele, aby se udržovaly ohnuté části čepele v ostrém stavu. Pokud má váš kuchyňský nůž těžký dřív,

který vybíhá do čepele, je možno dolní část dříku přibrušovat nebo dobrušovat s komerčním brousícím přístrojem, takže se neomezuje postup ostření a je možno ostřit celou čepel.

11. Aby se zlepšila vaše zručnost při používání ostřicího přístroje Chef'sChoice® EdgeSelect, měli byste se naučit, jak zjistit otřep podél čepele (viz popis v předcházejícím textu). Ačkoliv můžete dobře ostřit i bez tohoto kroku, je to nejlepší a nejrychlejší metoda jak zjistit, kdy jste svoje nože ve stupni 1 a ve stupni 2 dostatečně naostřili. Tím omezíte zbytečné ostření svých nožů a zajistíte stále neuvěřitelně ostré čepele. Ostrost čepele je možno lehce přezkoušet překrojením rajského jablíčka nebo listu papíru.
12. Doporučujeme, abyste nepoužívali přístroj model 2100 k ostření extrémně tlustých, těžkých sekáčků, jaké se například dříve vyráběly v Německu. Orientální sekáčky a tenčí sekáčky je možno s použitím přístroje model 2100 rychle nabrousit.
13. Náhradní ostřicí moduly je možno objednat u našeho místního prodejce nebo přímo v továrně. Servis a poradenství pro zákazníky jsou vám k dispozici na telefonním čísle +1 (800) 342 3255.

## **NORMÁLNÍ ÚDRŽBA**

Pohyblivé součásti, motor, ložiska nebo brousící plochy není nutno mazat. Na brousících kotoučích není zapotřebí používat vodu. Skříň ostřicího přístroje je možno opatrně vyčistit s použitím vlhké utěrky. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo přípravky na drhnutí. V pravidelných časových intervalech nebo v případě potřeby musíte odstranit kovový prach, který se v ostřicím přístroji opakovaným ostřením nahromadí.

## **SERVIS**

V případě, že by byl po uplynutí záruční lhůty potřebný servis přístroje, obraťte se prosím nejprve na svého odborného prodejce, vaše prodejní zastoupení nebo zemské odbytové pracoviště firmy EdgeCraft, abyste si vyžádali před provedením opravy návrh potřebných nákladů. Přiložte prosím do balíku list s následujícími informacemi: Vaše adresa, telefonní číslo a krátký popis problému nebo poškození. Pro případ ztráty zásilky si uschovejte laskavě potvrzení expediční faktury.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology  
Montováno v U.S.A.

U.S. patenty 4807399, 5611726, 6012971, a další americké a zahraniční patenty.

©EdgeCraft 2007

[www.edgecraft.com](http://www.edgecraft.com)