



PROFIKUCHYN.cz
VYBAVENÍ PRO VAŠÍ KUCHYŇ

NÁVOD K OBSLUZE **bruska model CC-120**

Chef's Choice®



1

Bruska s diamantovými kotouči Chef's Choice® Edge Select®.
Před použitím brusky se důkladně seznáme z návodem.
Pro získání maximálních výsledků dodržujte postupy popsané v tomto návodu.



BEZPEČNOST

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

1. Seznamte se se návodem a všemi instrukcemi.
2. Pozor na nebezpečí poranění elektrickým proudem, není např. povoleno ponořit elektrický motor Chef's Choice do vody nebo jiných kapalin.
3. Pomocí Chef's Choice je možno brousit pouze čisté čepele nožů.
4. Pokud přístroj není v provozu, před vložením nebo odejmutím jakýchkoliv částí přístroje, jakož i před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
5. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozenou zástrčkou nebo přívodním kabelem, v případě poruchy, upuštění přístroje na zem nebo jiného poškození. Takto poškozený přístroj je možné vrátit dodavateli, kde budou vyčísleny náklady na opravu, ať už se jedná o elektrickou nebo mechanickou závadu.
7. (V případě klientů mimo USA). Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn ve specializovaném servise, neboť při výměně je nutné použít speciální nástroj. V takovém případě prosím kontaktujte příslušného distributora Chef's Choice.
8. Používání nedoporučovaného příslušenství nebo příslušenství, které není prodáváno EdgeCraft Co. může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
9. Chef's Choice Model 120 je navržen pro broušení kuchyňských, kapesních a většiny sportovních nožů. Zařízení není vhodné k broušení ostatních nožů, ostří seker ani žádných jiných ostří, které se snadno nevejde do otvoru přístroje.
10. Nenechávejte přívodní kabel volně viset ze stolu, pracovního plochy nebo v blízkosti zdrojů tepla.
11. Pokud je Chef's Choice v pozici „ON” (zapnuto), vždy musí stát na stabilním stole nebo pracovní ploše.
12. **BROUŠENÍ: NOŽE NABROUŠENÉ SPRÁVNÝM ZPŮSOBEM POMOCÍ CHEF'S CHOICE JSOU OSTŘEJŠÍ, NEŽ SE NA PRVNÍ POHLED ZDÁ. ABY NEDOŠLO KE ZRANĚNÍ, ZACHOVEJTE MAXIMÁLNÍ OPATRNOST BĚHEM JEJICH POUŽÍVÁNÍ. NEKRÁJEJTE VE SMĚRU K SOBĚ. NEPROJÍŽDĚJTE PRSTEM PO OSTŘÍ NOŽE. PŘÍSTROJ SKLADUJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**
13. Přístroj není určen pro venkovní použití.
14. Pokud používáte přístroj v blízkosti dětí, vždy dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad dětmi.
15. Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.
16. **USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ**



Dobrá volba!

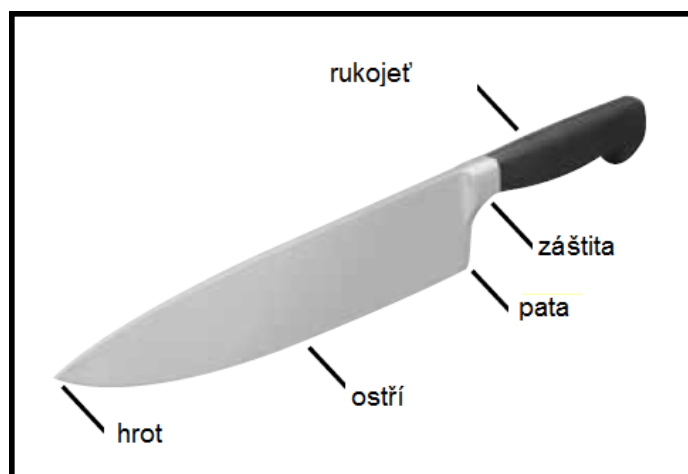
Gratulujeme ke koupi a správnému výběru brusky Chef's choice Model 120!

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

POPIS BRUSKY MODEL 120

Bruska model 120 využívá inovovaný třístupňový modul EdgeSelect, který postupně brousí, obtahuje a leští váš nůž do perfektního stavu. V prvním stupni je nůž nejprve broušen dvěma kuželovými kotouči pokrytými diamanty, poté vyhlazen jemnějšími diamantovými částmi v 2. stupni. Ve 3. stupni je hrana ostří dobroušena a vyleštěna pomocí dvojice kuželových disků vybavených ultra-malými brusnými částicemi způsobem, který zaručuje největší ostrost. Tento patentovaný třístupňový systém vytváří jemný povrch hrany nože s trojitou zkosenou hranou Trizor®, která zůstane déle ostrá než nože broušené obvyklým způsobem (obr 1.).

V průběhu každého stupně ostření je nutné nůž střídavě protahovat v levém a pravém otvoru daného stupně (obr. 2) Precizní šikmá plocha přístroje vede nůž pod příslušným úhlem a plastová pružina, která se nachází nad každým stupněm ostření, udržuje a stabilizuje vedení přední části nože v pravém i levém otvoru každého stupně. Pohyb ostří směrem dolů je kontrolován pomocí podpěrných desek, které jsou vyrobeny z polymeru vysoké hustoty a



Obr.1 Popis typického nože



obr 2 Bruska model 120



plní funkci omezovače a také mikro otvoru, který vede ostří a nepoškozuje broušenou hranu nože. Podpěrné desky se nachází na přední a zadní straně každého stupně broušení i leštění. Pro dosažení nejlepších výsledků ostření by se měla hrana nože jen velmi lehce dotýkat přední podpěrné desky. Nadměrný tlak dolů je zbytečný a způsobí opotřebení podpěrných desek.

Pochopení všestrannosti brusného modelu Edge Select Diamond Hone

Jedinečný brusný modul Chef'sChoice® EdgeSelect® Model 120 je vyroben tak, abyste si každý nůž mohli nabrousit podle potřeby a v souladu s jeho použitím. Tato třífázová bruska je vybavena dvěma brousícími stupni – jeden stupeň se dvěma kuželovými kotouči pokrytými 100% diamanty a jeden stupeň pro dobrou broušení a vyleštění pomocí dvojice kuželových pružných kotoučů vybavených ultra-malými brusnými částicemi. Dále má také revoluční precizní stupeň tvrzení hrany. Tyto tři stupně používané v různých posloupnostech umožňují různé ostření: ostří překvapivě ostré, ostří pravidelně zbroušené pro snadné krájení a také ostří s množstvím „zoubků“ na celé délce ostří, vytvořených ve stupni 3.

Zjistíte, že tyto ostré zoubky vytvořené po obou stranách ostří výrazně pomáhají při obtížném krájení jako např. u vláknité zeleniny, masa, stéblové zeleniny a porcování divoké zvěře.

Broušení, tvrzení a leštění je kontrolováno přesnými zkosenými plochami přístroje a přesnými kuželovými brusnými disky. Jemný kuželový disk pokrytý diamanty tvoří ve stupni 1 první zkos hrany Trizor s mikroskopickými zoubky. V druhém stupni je díky ještě jemnějšímu diamantovému povrchu vytvořen druhý zkos hrany s jemnějšími mikro-zoubky, který je o pár stupňů větší, než ve stupni 1. Ve třetím stupni jsou lešticí disky nastaveny v ještě větším úhlu. Leští a obtahují plošku ostří a vytvářejí tak perfektně tenkou a vyleštěnou hranu, která je výjimečně ostrá. Fáze obtahování zároveň leští a brousí okraje mikro-zoubků vytvořených ve stupni 1 a 2. Během tohoto leštění se mikro-zoubky naostří a usnadňují krájení tvrdší zeleniny nebo masa.

INSTRUKCE

Před broušením si, prosím, přečtěte návod.

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

1. Vlnité ostří bruste jen ve fázi 3.

Nebruste vlnité ostří ve stupni 1 a 2, jelikož by mohly odstranit příliš mnoho kovu z ostří nože.

2. Rovné ostří

Může být broušeno ve všech 3 fázích, nicméně fáze 1 se používá jen v případě velmi tupého nože.



Proces broušení rovného ostří

První broušení rovného ostří

Než zapnete přístroj, plynule vsuňte ostří nože do otvoru mezi levou šikminu a elastickou pružinu. Neotáčejte nožem (obrázek 5). Vsuňte ostří níže do otvoru, až ucítíte kontakt s diamantovým kotoučem. Jemně potáhněte nůž k sobě za rukojeť tak, aby se špička nože přiblížila k Vám. Ucítíte napnutí pružiny.

Vytáhněte nůž a zmáčkněte tlačítko ON/OFF. Jakmile je tlačítko v pozici „ON”, svítí červená kontrolka.

Stupeň 1: (Pokud je váš nůž celkem ostrý, přeskočte stupeň 1 a přejděte rovnou ke stupni 2). Pokud brousíte nůž poprvé nebo pokud je nůž velmi tupý, začněte ve stupni 1.



obr.5 Vkládání nože

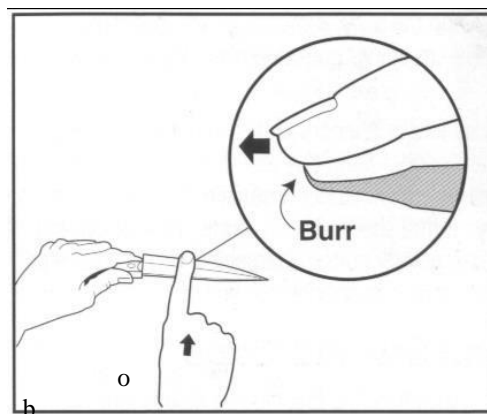
Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 5) mezi levou šikmou plochu přístroje a elastickou pružinu, posouvajte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Uslyšíte, kdy to nastane. Posuňte ostří tak blízko k rukojeti jak je to jen možné a v rovnoměrném tempu posouvajte, dokud neopustí otvor. Pokud je ostří zakřivené, zvedněte rukojeť nože tak, abyste brousili hrot, držte hranu ostří přibližně rovnoměrně se stolem. Ostřete po celé délce ostří. Čas tahů pro ostří o délce cca 20 cm by mělo být cca 4 sekundy. Kratší ostří táhněte v čase 2-3 sekundy, delší 6 sekund. Další tah následuje stejným způsobem po pravé straně stupně 1.

Pozor: Pokaždé, když vkládáte ostří, musíte současně potáhnout k sobě. Nikdy ho netlačte od sebe. Použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotouče – větší síla nezmění rychlost procesu broušení. Vykonávejte stejný počet tahů z pravé i v levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný.

S výjimkou prvního broušení ve stupni 1 nebo broušení příliš tupého ostří, postačí jeden střídavý tah. Po kontrole zakřivení (popis níže) přejděte ke stupni 2.



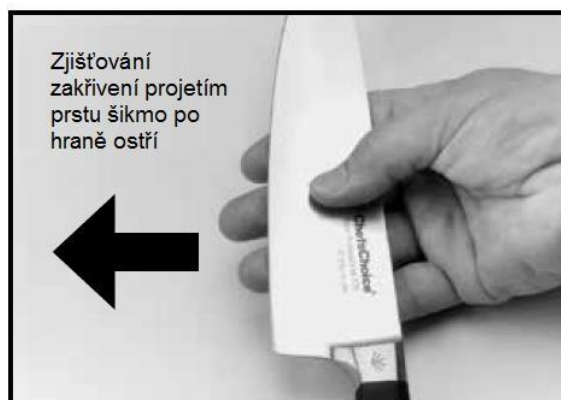
Překontrolování výbrusu. Po ukončení stupně 1 je vhodné přesvědčit se, že po jedné straně ostří je zakřivení (burr). Abyste zjistili zakřivení, je nutno přejet prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří daleko od hrany nože tak, jak je ukázáno na obrázku 6 a 7.



r.6. Kontrola přítomnosti zakřivení

(Nepřejíždějte prstem po hraně, mohlo by dojít ke zranění). Pokud poslední tah bude v pravém otvoru, zakřivení se objeví pouze na pravé straně ostří (tak jak ho držíte) a opačně. Pokud se zakřivení vytvořilo, je možné jej ucítit jako ostré a zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte ke stupni 2.

Jestli se zakřivení nevytvořilo, udělejte dodatečný tah v pravé a levé komoře v tomto stupni, než přejdete ke stupni 2. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení.



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



Stupeň 2: Postupujte stejně jako u stupně 1.

Protahujte střídavě pravým a levým otvorem stupně 2, jak je znázorněno na obrázku 8 a 9. Nikdy nůž netlačte od sebe. Čas tahů pro ostří o délce cca 20 cm by mělo být cca 4 sekundy. Kratší ostří táhněte v čase 2-3 sekundy, delší 6 sekund. Po kontrole zakřivení (popis výše) přejděte ke stupni 3.



obr. 8 a 9 střídavé tahy nože v 2. stupni

Stupeň 3:

Všeobecně ve stupni 3 bude potřebný jen jeden nebo dva tahy, abyste získali nůž ostrý jako břitva. Jako ve stupni 1 a 2 střídavě protahujte čepel v pravém a levém otvoru (obrázek 10), stejným způsobem a stejnou rychlostí jako ve stupni 1 a 2.

Více tahů ve stupni 3 dostatečně zušlechťí a očistí hranu, která bude vhodná pro krájení jemných potravin. Méně tahů ve stupni 3 vytvoří ostří vhodné pro krájení vláknitých struktur potravin.

Po dokončení fáze 3 by měl být nůž výjimečně ostrý a bez zakřivení ostří podél hrany ostří.

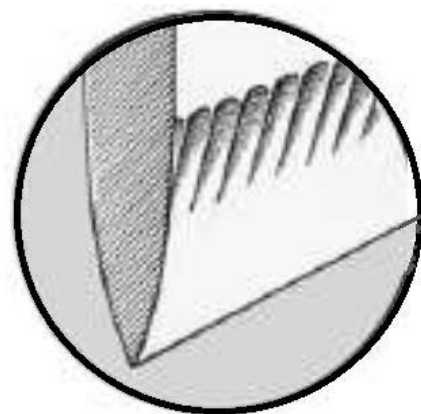


obr. 10 broušení ve stupni 3.

Přizpůsobení ostří pro krájení různých potravin

Nože s hladkým ostřím

V případě potřeby jemnějšího a hladšího krájení při přípravě ovoce nebo zeleniny, nabruste ve stupni 2 (popř. stupni 1 a 2, viz popsáno dříve) a udělejte tahy navíc ve stupni 3. Tři nebo více střídavých tahů v levém a pravém otvoru vytvoří jednoznačně ostřejší a hladší hranu, ideální pro krájení velmi tenkých plátků.



obr. 11 více broušené ostří



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

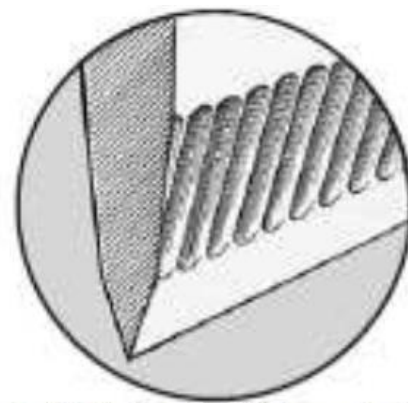
Nože pro krájení masa a vysoce vláknitých potravin

Pro zpracování masa a vysoce vláknitých materiálů je vhodné nabrousit nůž ve stupni 1 a přejít ihned ke stupni 3. Toto zanechá nabroušené mikrozoubky blíže hrany ostří nože (viz obr. 12), které napomáhají v řezání těchto materiálů.

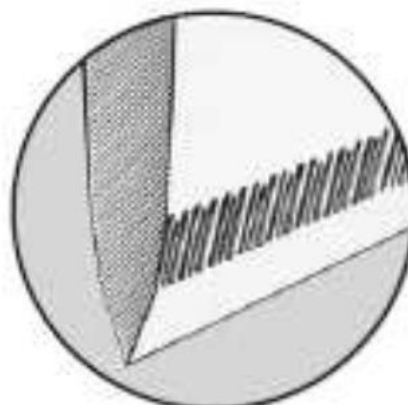
Takto nabroušená hrana bude velmi ostrá již po 1-2 střídavých tazích ve stupni 3.

Pro získání tohoto typu ostří, nabruste ve stupni 1, dokud se neobjeví zakřivení ostří a poté přejděte rovnou na stupeň 3 a udělejte jedno či dvě protažení po obou stranách ostří.

Pro zbroušení tohoto typu ostří v průběhu přebroušení (pokud je to nutné), použijte stupeň 3 a vykonajte 1 či 2 tahy. Vraťte se ke stupni 1 a udělejte jeden tah v levém i pravém otvoru a poté se vraťte rovnou ke stupni 3. Nebruste ve stupni 2.



obr.12 Delší mikrozoubky blíže hrany ostří nože



obr. 13

Na zvěřinu a ryby

Optimální hrana na vařenou drůbež se většinou vytvoří ve stupni 2 a následně stupni 3 (viz obr. 13). Pro syrovou drůbež použijte stupeň 1 a následně stupeň 3. K filetování ryb použijte tenké, ale pevné ostří nabroušené ve stupni 2 a 3.

Proces broušení vlnitého ostří

Vlnité ostří je podobné malému pilovému ostří s kulatými vyhloubeními a se sérií zoubků. Během normálního užívání je řezání prováděno těmito zoubky.

Model Chef'sChoice® 120 je určen k ostření všech typů vlnitých ostří. Ovšem užívejte pouze 3. stupeň (obrázek 14), který vyhladí a naostří zoubky a vyrobí mikroostří po celé délce vlnitého ostří. Všeobecně stačí 5 až 10 tahů pro úplné naostření. Jestliže je nůž velmi tupý, bude zapotřebí více tahů. Jestliže je čepel velmi poškozena, použijte jeden



obr.14ostření nožů s vlnitým ostřím



střídavý tah (2-3 sekundy) v pravé a levé zdírce stupně 2 a následně proved'te sérii tahů na stupni 3 střídavě na levé a pravé zdírce. **POZOR:** Nadměrné použití stupně 2 bude odstraňovat mikrozoubky.

Jelikož vlnité ostří připomíná strukturou pilu, hrana se nikdy nebude zdát tak ostrá jako hrana hladkého ostří. Přesto jejich zoubkovaná struktura pomáhá přerážnout tvrdou kůrku potravin nebo rozetnout jiné materiály, např. karton.

K přebroušení vlnitého ostří použijte stejný proces jako při broušení.

Přebroušování nožů s rovným ostřím

Běžně k přebroušování použijte stupně 3. Pokud toto není dostačující, vraťte se ke stupni 2 a udělejte dva či tři střídavé tahy. Poté se vraťte ke stupni 3, kde budou stačit jeden či dva střídavé tahy pro dokonale ostré ostří. Při přebroušování použijte stupeň 1, pokud je nůž velmi tupý. Pokud jste používali tradiční ocílku k ostření, před použitím brusky model 120 bude nutné nejdříve přebrousit ve stupni 2 (3 střídavé tahy), následně ve stupni 3. Je doporučeno nepoužívat tradiční ocílku a zefektivnit proces broušení a rychle přeastřovat nůž ve 3. stupni.

Čištění ostřicího a leštícího kotouče – Stupeň 3

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

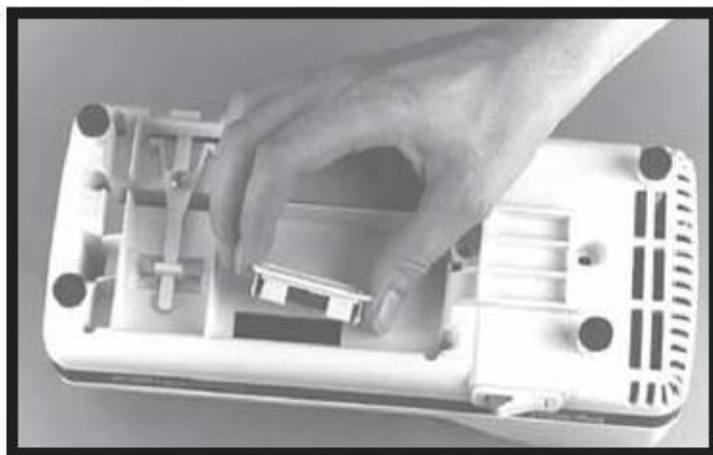
V případě, kdy je kotouč pokryt vrstvou mastnoty, potravy nebo hoblinami z broušení, může být povrch kotouče vyčištěn a obnoven pomocí páčky, která je umístěna v levém dolním rohu na zadní části zařízení viz. obrázek níže.

Nejdříve se přesvědčte, že je zařízení zapojeno k elektrické síti a následně posuňte velmi jemně menší páčku vpravo, až uslyšíte, že se páčka dotýká povrchu kotouče a podržte ji asi 3-5 sekund. Jestliže je páka přesunutá na jednu stranu, čistící nástroj čistí a nově tvaruje aktivní část kotouče na opačné straně. Přesunutím páky v protějším směru čistíte druhý kotouč.

Používejte tento čistící nástroj pouze tehdy, pokud v průběhu stupně 3 zjistíte, že kotouče neleští dostatečně kvalitně nebo když potřebujete příliš mnoho tahů ke kvalitnímu naostření. Používání tohoto nástroje odstraňuje materiál z povrchu kotouče. Následkem nadměrného používání se zbytečně odstraňuje část brusiva z povrchu kotouče a tím se kotouče předčasně opotřebí.

Pokud pravidelně před ostřením čistíte své nože, budete potřeba čistit disky stupně 3 pouze jednou či dvakrát do roka (a to i při denním používání modelu 120).

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



odstranění nečistot po čištění kotoučů



Páčka pro čištění kotoučů

Jak dosáhnout optimálního chodu Chef's Choice Model 120

A. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu, kromě občasného čištění brusného modulu ručně nebo v myčce. Brusné kotouče časem mohou tmavnout, ale to je normální jev a z toho důvodu není nutné je čistit. Jsou to kotouče, které se samy čistí, pokud však nejsou pokryty tukem a jinou nečistotou. Čištění je možno zredukovat na minimum, pokud budete čistit nože před i po broušení, podle popisu, který je uveden výše. Není dovoleno ponořit napájecí část motoru do vody. Tu čistěte výlučně pomocí vlhkého hadříku. Občas vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči, podle instrukcí popsanych v sekci „čištění“.

10

B. Doporučujeme, aby byl Model 120 umístěn na vhodném místě, kde s ním budete moci pracovat. Několik rychlých tahů nože přes stupeň 2 zajistí, že Váš nůž bude opět ostrý jako břitva. Díky přebrousování nože ve stupni 2 bude již používání ocílky zbytečné, protože se sami přesvědčíte, že po naostření nože touto bruskou bude hrana nože déle ostrá, nežli při použití ocílky.

C. Je nezbytné, aby tahy jednotlivými stupni byly plynulé, s lehkým tlakem na disky. Je nutné vždy protáhnout nůž z obou stran daného stupně. Nůž je nutné držet svisle vzhledem brusky. Výhodou modelu 120 je možnost nabrousit celou délku ostří, což je obzvláště důležité u nožů šéfkuchařů.

D. Pokud nemůžete dosáhnout požadované ostrosti na stupni 2 (po několika protaženích nože), vraťte se zpět k broušení na stupni 1. Je důležité umět správně najít zakřivení ostří (burr).



ZÁRUKA

Na všechny části se vztahuje všeobecná záruka po dobu 24 měsíců a to v rozsahu vad materiálů a funkčnosti. Záruka se nevztahuje na výměnu brusných kotoučů, které se časem opotřebují používáním přístroje.

POSTUP

Pokud je v pozáruční době nutná oprava, vraťte přístroj zpět, kde jste jej zakoupili a kde budou vyčísleny náklady na opravu ještě před jejím uskutečněním. Prosíme o zaslání své adresy, čísla telefonu, krátký popis problému o poškození přístroje, a to na samostatném listu papíru, který přiložíte spolu s vadným přístrojem do krabice. Uchovejte si doklad o nabytí přístroje a o jeho zaslání, jako zálohu před případnou ztrátou při přepravě.