

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 270

GB SK CZ



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. *For your safety, every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 270.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® factory or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice® distributor.

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Hybrid® sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING:** KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® Hybrid® SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 270.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

The three stage Hybrid® Diamond Hone® Model 270 is manufactured in Avondale, Pennsylvania by EdgeCraft — the home of Chef'sChoice sharpeners — the World's Leader in Cutting Edge Technology®. This sharpener combines Chef'sChoice's patented electric and manual CrissCross® sharpening techniques to create an effective triple bevel durable cutting edge on virtually all of your knives. The cutting edge is finely honed and polished to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. Commonly the edge can be resharpened in Stage 3 without the need to turn on the electrical power.

You will be pleased to see how easy the Hybrid® is to use. Read and follow the instruction carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE KNIFE SHARPENER MODEL 270

This advanced Hybrid® Diamond Hone Sharpener has two motor driven sharpening Stages 1 and 2, followed by a single manual honing.

In Stage 1, motor-driven, highly effective diamond abrasive disks remove the dull edge and create a sharp fully faceted edge at the conventional 20 degrees on each side of the blade. In Stage 2 similar technology is used with finer diamond abrasives at a slightly larger angle to create a small second bevel along the edge. This two step sharpening and honing process leaves a stronger – arch shaped profile along the edge for greater strength and durability. In Stage 3 the edge is lightly polished to create a razor sharp Trizor edge of increased perfection, sharpness and durability.

In Stage 1 there are two knife-guiding slots. These are referred to as the left and right slots of Stage 1. Likewise in Stage 2 there are two guiding slots, left and right that sharpen alternately the right and left side of the blade's edge. Stage 3 has only one guiding slot that centers the blade in a manner so that both sides of the edge are honed simultaneously. When sharpening in Stages 1 and 2, always follow an alternating pattern of sharpening in the right and left slots. This pattern insures that both sides (facets) of the edge are sharpened alike for better control of the cutting action of blade.

This three stage design provides the ultimate in versatility of the knife edge so that you can tailor the edge geometry to your cutting needs. You will find that the Model 270 gives you a very sharp edge and one that remains significant bite for some of the more difficult cutting tasks.

USING THE MODEL 270 SHARPENER

Note: Always clean your knife before sharpening in the Hybrid®! For your safety, keep your fingers clear of the blade edge at all times.

You will find that the Hybrid® can create and maintain a very sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stages 2 and 3 create a second and third bevel at slightly larger angles leaving a strong triple beveled edge structure. Always use the sharpener with the stage numbers 1, 2 and 3 facing you.

STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 1) near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 2), hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the



Figure 1. Inserting the blade in the left slot of the Stage 1. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 2. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 3 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you are ready to sharpen in Stage 2.

STAGE 2

Once you have confirmed that a burr was formed in Stage 1, you are ready to hone the knife in Stage 2.

Proceed to sharpen in the left and right slots of Stage 2 which have finer abrasive and sharpen at a slightly larger angle than Stage 1 in order to create a small second bevel adjacent the knife edge.

You will likely find that only 1-2 pairs of pulls in Stage 2 will be sufficient to create a small burr along the edge. Always sharpen alternately in the left and right slots of Stage 2, taking about 5 seconds each pass for a 6" blade (see Figures 4 and 5). Take longer for longer knives, and less time to pull shorter blades through the slots. The burr will be slightly smaller

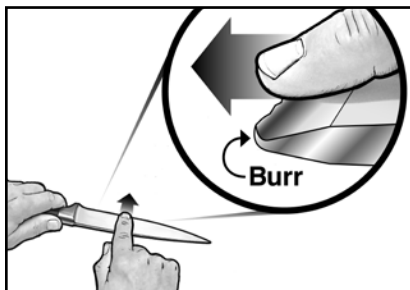


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2 or 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

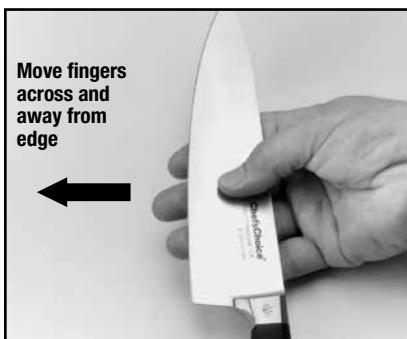


Figure 4. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

than you experienced in Stage 1. Pull slower if needed to develop a detectable burr before moving to Stage 3. You will notice that the edge developed in Stage 2 is sharper than the edge formed in Stage 1.

Do not move to Stage 3 (manual) until you are confident that you detect a burr after Stage 2.

Once a burr is detected, you can make a pair of faster pulls in Stage 2 to remove the burr and minimize the time you will need to hone and polish the edge in Stage 3.

STAGE 3

Since Stage 3 is a manual polishing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully honed in Stage 2 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 3 (the far right slot, see Figure 6) to hone a small second bevel along the edge which will be exceedingly sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results in Stage 3 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 3. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure to insure that the two disks rotate as you move the blade back and forth. The finished edge will be very sharp and burr free.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 3 described above, making two to three (2-3) complete back and forth stroke pairs while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again but first use Stage 2 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 3. In severe cases with a very dull knife you may find it necessary to repeat Stages 1, 2 or 3 as described above. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 before having to resharpen in Stage 2 or 1.



Figure 4. Inserting the knife in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 5. Inserting the knife in right slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 7). Center the blade in the slot of Stage 3 and make five (5) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 5 full stroke pairs. Test the blade for sharpness. If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of pulls — alternating right and left slots in Stage 2 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 2, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

ASIAN BLADES

The Hybrid® which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results with all Asian blades we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

Do not sharpen in the Hybrid® any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. Stage 3 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Chef'sChoice electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.

CERAMIC KNIVES

The Hybrid® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the Hybrid® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture special sharpeners designed just for scissors.



Figure 6. Knife in Stage 3. Use back and forth sharpening strokes with light downward pressure. See text.

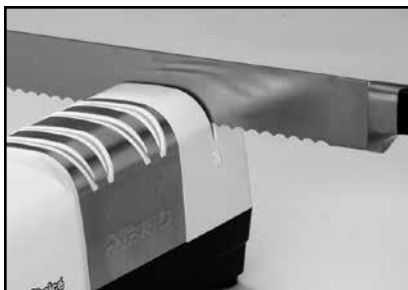


Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

BRANDS OF KNIVES

The Hybrid® will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your fine edge knives, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

MAINTENANCE

- The exterior of the Hybrid® can be cleaned with a damp soft cloth.
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

C2782z9

NÁVOD NA OBSLUHU

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Brúska na nože Model 270

SK



Prečítajte si tento návod pred použitím.
Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov je nevyhnutné
postupovať v zmysle tu uvedených pokynov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických zariadení musíte vždy dodržať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny. Pre svoju bezpečnosť, by si mal každý užívateľ prečítať túto príručku.
2. Kvôli ochrane pred zasiahnutím elektrickým prúdom nikdy neponárajte elektrickú brúsku Chef'sChoice® do vody ani inej kvapaliny.
3. Do brúsky Chef'sChoice® vkladajte vždy iba čisté čepele nožov.
4. Ak sa zariadenie nepoužíva, ak vkladáte/vyberáte do/z neho súčasti a tiež pred čistením vždy vyťahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.
5. Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami.
6. Ak má zariadenie poškodenú šnúru alebo zástrčku, nefunguje správne, spadlo, alebo sa nejako poškodilo, nepoužívajte ho! Vašu brúsku môžete kvôli oprave vrátiť do firmy EdgeCraft, kde môžu odhadnúť náklady na jej opravu alebo elektrické/mechanické nastavenie.
- 6a. (Pre zákazníkov mimo USA.) Ak je prívodná šnúra zariadenia poškodená, zariadenie nefunguje správne, spadlo, alebo sa nejako poškodilo, nepoužívajte ho! Prineste Vašu brúsku do autorizovaného servisu. (adresu prevádzky nájdete na jednej z posledných strán).
Opravu /výmenu musí vykonať servis určený výrobcom, pretože je na to potrebné špeciálne náradie.
7. Použitie iného príslušenstva alebo náhradných dielov, ako odporúčaných alebo predávaných firmou EdgeCraft Corporation, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
8. Brúska Chef'sChoice® Model 270 je určená na ostrenie kuchynských, vreckových a väčšiny športových nožov európskeho alebo ázijského štýlu ako je opísané v nasledovných kapitolách. Nepokúšajte sa ním ostríť nožnice, sekery ani akékoľvek iné ostria, ktoré voľne nezapadnú do štrbín.
9. Šnúru nenechávajte visieť cez hranu stola alebo pultu, ani v kontakte s horúcimi povrchmi.
10. Ak je zariadenie Chef'sChoice® zapnuté (je viditeľná červená časť kolísky vypínača), malo by byť vždy umiestnené na stabilnom povrchu pultu alebo stola.
11. **UPOZORNENIE! NOŽE SPRÁVNE NAOŠTRENÉ NA BRÚSKE 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!
12. Nepoužívajte v exteriéri.
13. Zvýšený dozor je potrebný, ak sa zariadenie používa v blízkosti detí/deťmi.
14. Na Chef'sChoice® nepoužívajte honovacie oleje, vodu, ani žiadne iné mazadlá.
15. Len na použitie v domácnosti.

16. **TENTO NÁVOD SI ODLOŽTE.**

Blahoželáme k výberu brúsky Chef'schoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

Trojstupňová brúska Hybrid® Diamond Hone® Model 270 sa vyrába v Avondale, Pensylvánii firmou EdgeCraft - brúska na nože pre domáce použitie Chef'sChoice – popredný svetový výrobca v technológii ostrenia ostria. Táto brúska kombinuje Chef'sChoice patentované elektrické a ručné CrissCross® ostriace techniky na vytvorenie účinného trojito skoseného odolného ostria prakticky na všetkých vašich nožoch. Ostrie je vybrúsené a vyleštené na extrémnu ostrosť, pričom sú zachované silné mikroskopické zuby, ktoré ostriu dávajú vysoko efektívny rezací záber pre všetky vaše potraviny hlavne pre rezanie vláknitých materiálov. Bežne môže byť ostrie naostrené v stupni 3, bez potreby zapnutia brúsky do elektriky.

Oceníte, ako ľahko sa brúska Hybrid® používa. Čítajte a starostlivo dodržujte inštrukcie. Udržujte brúsku na dosah ruky, tak aby ste si mohli každý deň vychutnať radosť z ostrých nožov.

POPIS BRÚSKY NA NOŽE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE MODEL 270

Táto pokročilá brúska Hybrid® Diamond Hone má dva motorom poháňané ostriace stupne 1 a 2, nasledované jedným ručným zdokonaľovacím stupňom.

V stupni 1, sú motorom poháňané, vysoko efektívne diamantové brúsne kotúče na prvotné brúsenie tupého ostria, pričom sa vytvorí ostrie pod bežným uhlom 20 ° na každej strane čepele. V stupni 2 sú použité diamantové brúsne kotúče s jemnejším diamantovým brusivom, pričom je ostrie brúsené pod o niečo väčším uhlom, čím sa vytvorí malý rovnomerný úkos po celej dĺžke ostria. Tieto dva kroky brúsenie a honovanie vytvárajú oblúkovitý tvar ostria pozdĺž reznej hrany pre väčšiu pevnosť a trvanlivosť ostria. V stupni 3 sa ostrie ľahko preleští čím sa vytvorí ostrie Trizor, ktoré ma zvýšenú dokonalosť, ostrosť a trvanlivosť.

V každom zo stupňov 1 a 2 sú pre čepeľ noža dve vodiace drážky. Sú označované ako ľavá a pravá štrbina cez ktoré sa striedavo preťahuje čepeľ noža aby bolo ostrie nabrušené rovnomerne z každej strany čepele.

Stupeň 3 má iba jednu centrálnu štrbinu v ktorej je ostrie noža zdokonaľované rovnomerne súčasne z oboch strán.

Táto trojstupňová konštrukcia zaisťuje maximálnu univerzálnosť ostria noža tak, že si môžete prispôbiť geometriu ostria vašim rezným potrebám.

Zistíte, že Model 270 vytvára veľmi ostré ostrie, s vysokým rezným záberom pri niektorých náročnejších požiadavkách na rezanie.

POUŽITIE BRÚSKY MODEL 270

Poznámka: Vždy očistite vaše nože pred ich brúsením v brúske! Pre vašu bezpečnosť sa za všetkých okolností vyvarujte dotyku prstov s reznou hranou noža.

Zistíte, že brúskou Hybrid® môžete vytvoriť a udržiavať veľmi ostré a efektívne ostrie na všetkých vašich konvenčných nožoch s rovným ale aj vlnitým ostrím. Primárny úkos ostria je vytvorený vždy v 1. stupni pod nominálnym uhlom 20 ° na každej strane čepele, čo spolu tvorí 40 stupňový uhol ostria. V stupňoch 2 a 3 sa vytvorí druhé a tretie skosenie pod mierne väčším uhlom pre silné trojité skosenie profilu ostria. Vždy používajte brúsku s očíslovanými stupňami 1, 2 a 3 smerom k sebe.

STUPEŇ 1

Brúsenie: položte brúsku na stôl, uchopte ju bezpečne ľavou rukou. Zatláčajte hlavný vypínač. Vložte nôž, (obrázok 1) blízko jeho rukoväte do ľavej krajnej štrbiny Stupňa 1 a voľne oprite ľavú plochu čepele o ľavú vodiacu plochu štrbiny a súčasne ťahajte nôž smerom k sebe. Čepeľ noža by mala byť v trvalom pohyblivom kontakte s vnútorným diamantovým brúsnym kotúčom. Na zasunutie čepele bude potrebná len nepatrná sila smerom dolu aby sa čepeľ dostala do kontaktu s brúsnym kotúčom. Tiež na ťahanie noža smerom k sebe nie je potrebné vyvíjať veľkú silu. Počúvajte pozorne, aby ste sa uistili že nôž udržiava dobrý kontakt s rotujúcim diamantovým diskom.

Jeden obťah by mal trvať asi 5 sekúnd pre čepeľ noža dlhú 15 cm. Pre dlhšie nože treba čas na jeden obťah úmerne predĺžiť, pre kratšie úmerne skrátiť.

Vyššie popísaným spôsobom nabrúsime pravú časť ostria noža (pri pohľade na nôž z hora s rukoväťou k sebe). Ľavú časť ostria nabrúsime opakovaním vyššie uvedeného postupu v susednej - pravej štrbine stupňa 1. Čepeľ noža vložte do pravej štrbiny stupňa 1 (viď obrázok 2) tak, aby sa voľne opierala pravá plocha čepele o pravú vodiacu plochu štrbiny. Vždy striedajte obťah v ľavej a pravej štrbine, aby ste čepeľ nabrúsili súmerne.



Obrázok 1 - Vloženie noža do ľavej štrbiny stupňa 1. Striedajte jednotlivé obťahy v ľavej a pravej štrbine.



Obrázok 2 - Vloženie noža do pravej štrbiny stupňa 1. Striedajte jednotlivé obťahy v ľavej a pravej štrbine.

Ak váš nôž nebol pred ostrením príliš tupý zistíte, že bude potrebné vykonať len asi päť párov striedavých obťahov v ľavej a pravej štrbine Stupňa 1 aby ste ostrie dokonale nabrúsili.

Avšak, ak je nôž veľmi tupý bude potrebných 10 alebo viac striedajúcich sa párov obťahov v ľavej a pravej štrbine Stupňa 1.

Najspoľahlivejším spôsobom ako zistiť či je čepeľ už dostatočne nabrúsená v Stupni 1 je zistenie či sa na ostrí vytvorila ihla. Ihla je malý vyhnutý okraj ostria ktorá sa vytvorí až vtedy ak je ostrie dostatočne nabrúsené.

Existenciu ihly (obr. 3 a 4) na jednej strane čepele skontrolujete tak, že ukazovákom opatrne prejdete kolmo cez hranu, ako je vidieť na obr. 3 a 4. Ihla musí byť vytvorená po celej dĺžke ostria, preto ju kontrolujeme na rôznych miestach čepele po každom páre obťahov.

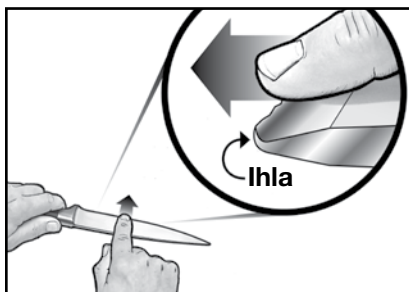
(Ukazovákom prechádzajte vždy len kolmo na ostrie, neprechádzajte pozdĺž hrany – zabránite porenaniu sa). Ak bol posledný obťah v pravej štrbine, ihla sa objaví len na pravej strane čepele (pri pohľade na nôž v takej polohe v akej ste ho brúsili) a naopak. Ak na čepeľi ihla je, javí sa ako hrubý a zahnutý výstupok na nej; protiahlá strana sa v porovnaní s tým javí veľmi hladká. Ak ihla existuje, pokračujte Stupňom 2.

Ak ihla nevznikla, vytvorte ju ďalšími dodatočnými obťahmi v ľavej a pravej štrbine Stupňa 1. Ihlu pomôže vytvoriť pomalšie ťahanie. Ak je nôž extrémne tupý, bude treba urobiť ešte ďalšie obťahy. Skontrolujte, či sa na ostrí ihla vytvorila. Až potom pokračujte Stupňom 2.

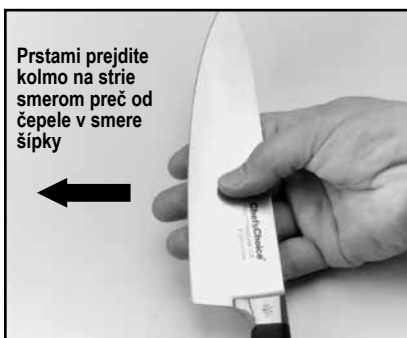
STUPEŇ 2

Ak ste sa presvedčili že po brúsení v Stupni 1 sa ihla vytvorila po celej dĺžke čepele môžete prejsť na zdokonaľovanie ostria noža v stupni 2.

Postupujte podobne ako v Stupni 1 striedavým preťahovaním čepele v ľavej a pravej štrbine Stupňa 2. Čepeľ je v tomto stupni vedená v mierne väčšom uhle než v Stupni 1 s cieľom vytvoriť malé druhé skosenie prihláhlé po celej dĺžke ostria. Na zdokonalenie ostria budú postačovať 1 až 2 páry striedavých obťahov v stupni 2 aby sa na ostrí vytvorila malá ihla. Ihla bude o niečo



Obrázok 3 - Ak je ostrie dostatočne nabrúsené vytvorila sa na ostrí po celej jeho dĺžke zreteľná ihla. Môžete ju nahmatat ukazovákom, prechádzajúcim čepeľou naprieč a smerom von. Výstraha - viď text.



Obrázok 4 - Ihlu skontrolujete kĺzaním prstov cez čepeľ smerom von. POZOR - viď text.

menšia voči ihle vytvorenej v stupni 1. Čepel treba vždy brúsiť striedavo v ľavej a pravej štrbine stupňa 2, pričom jeden obťah pre 15 cm čepel trvá asi 5 sekúnd (viď obrázky 5 a 6). Pre dlhšie nože treba čas na jeden obťah úmerne predĺžiť, pre kratšie úmerne skrátiť.

Ak je potrebné vyvinúť výraznejšiu ihlu pred prechodom na stupeň 3 vykonajte pomalší obťah. Môžete si všimnúť, že ostrie zušľachtené v Stupni 2 bude ostrejšie ako v Stupni 1.

Neprechádzajte na ostrenie v Stupni 3 ak ste po brúsení v Stupni 2 nezistili na ostrí ihlu.

Akonáhle sa ihla v Stupni 2 vytvorila, môžete urobiť 1 pár rýchlejších obťahov v Stupni 2 na zmenšenie ihly aby sa minimalizoval čas potrebný na zdokonalenie a leštenie ostria v Stupni 3.

STUPEŇ 3

Vzhľadom k tomu, že v stupni 3 sa leštenie ostria vykonáva ručne môžete vypnúť hlavný vypínač. Ak je ostrie noža úplne zdokonalené v stupni 2, bude potrebné vykonať iba 4-5 párov obťahov (tam a späť) v jedinej štrbine Stupňa 3 (pozri obrázok 7), čím sa zdokonalí malý druhý úkos pozdĺž ostria. Ostrie bude mimoriadne ostre a efektívne. Nôž po zušľachtení v tomto stupni by mal ľahko rezať papier či už rovno alebo v krivkách.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov v Stupni 3 treba počas pohybov držať čepel noža v strede po celej dĺžke štrbiny a v osi štrbiny tak aby ostrie bolo v kontakte s leštiacimi kotúčmi. Pôsobte na čepel len ľahko smerom nadol, hmotnosťou asi 1,5 kg, aby bolo ostrie zdokonalené v štrbine Stupňa 3. Pre optimálne výsledky robte plynulé a jednotné obťahy pri zachovaní ľahkého tlaku, pričom sa uistite, že sa oba disky otáčajú, ako budete pohybovať nôž tam a späť. Naostrené ostrie bude veľmi ostre bez ihly.

OPAKOVANÉ OSTRENIE NOŽA

Podľa postupu uvedeného vyššie vykonajte v Stupni 3 dva až tri (2-3) úplné páry obťahov - tam a späť pri zachovaní odporúčaného tlaku.

Venujte pozornosť otáčaniu leštiacich diskov. Potom otestujte ostrie na ostrosť. V prípade potreby postup zopakujte. Prvé použitie Stupňa 2 by malo nasledovať až po dvoch až troch (2-3) pároch (tam a späť) obťahov v jedinej štrbine Stupňa 3.

V náročných prípadoch s veľmi tupým nožom bude možno potrebné opakovať kroky 1, 2 alebo 3 ako je popísané vyššie. Všeobecne by ste mali byť schopní prebrúsiť ostrie niekoľkokrát iba pomocou Stupňa 3 pred tým, než bude potrebné brúsenie v Stupni 2 alebo 1.



Obrázok 5 - Vloženie noža do ľavej štrbiny stupňa 2. Striedajte jednotlivé obťahy v ľavej a pravej štrbine.



Obrázok 6 - Vloženie noža do pravej štrbiny stupňa 2. Striedajte jednotlivé obťahy v ľavej a pravej štrbine.

ZÚBKOVANÉ ČEPELE

Zúbkované nože je možné brúsiť v stupni 3 (viď obrázok 8). Vycentrujte nôž v štrbine Stupňa 3 a urobte päť (5) tam a späť párov obťahov. Skontrolujte ostrie a v prípade potreby vykonajte ďalších 5 párov obťahov. Otestujte ostrosť čepele. Ak je ostrie veľmi tupé, urobte najprv dva rýchle, ale úplné páry obťahov - striedajúc pravú a ľavú štrbinu v Stupni 2 a potom päť (5) párov obťahov (tam a späť) v jedinej štrbine Stupňa 3. Vzhľadom na svoju povahu, zúbkovaný nôž sa nebude nikdy javiť taký ostrý ako nože s rovným ostrím.

Upozornenie: Nerobte veľa obťahov v Stupni 2 lebo sa odstráni príliš veľa kovu a zuby sa vyhladia.

ÁZIJSKÉ ČEPELE

Brúska Hybrid® brúsi čepel' pod základným uhlom 20°, môžete ňou naostriť ázijské nože s dvojitou fazetou ostria, ako napr. Santoku ktorý je tradične nabrúsený na 15°.

Avšak, pre dosiahnutie optimálnych výsledkov na všetkých ázijských nožoch odporúčame brúsku s 15° uhlom brúsenia, ako napr. elektrické modely Chef'sChoice® 15 XV alebo 1520 s preferovanou voľbou pre všetky nože ázijského štýlu.

Nebrúste v brúske Hybrid® akékoľvek jednostranne brúsené nože, s jednostrannou fazetou ázijských Kataba nožov, alebo ako sú tradičné sashimi nože so štylizovanou čepelou, ktorá sa bežne používa na prípravu ultra tenkých sashimi.

Stupeň 3 brúsi ostrie súčasne na oboch stranách, zatiaľ čo sashimi nože sú výhradne brúsené iba na jednej strane čepele. Elektrické brúsky Chef'sChoice uvedené v predchádzajúcom odseku sú určené na správne naostrenie jednostranne brúsených nožov.

KERAMICKÉ NOŽE

Brúska Hybrid® nie je určená na brúsenie keramických nožov.

NOŽNICE

Nepokúšajte sa na brúske Hybrid® brúsiť akékoľvek nožnice. Na brúsenie nožníc je určená špeciálna brúska len na brúsenie nožníc.

ZNAČKY NOŽOV

Brúska Hybrid® dosiahne vynikajúce výsledky na všetkých bežných kovových Euro / amerických nožoch a nožov v štýle Santoku bez ohľadu na značku, vrátane HENCKELS, WÜSTHOF, SABATIER, LAMSON and GOODNOW, GLOBAL, RUSSELL HARRINGTON, Chef'sChoice, MESSERMEISTER, FORSHNER, MUNDIAL, CUISINART, KITCHEN AID, SHUN a mnoho, mnoho ďalších.



Obrázok 7 - Nôž v Stupni 3. Pohybujte nožom dopredu a dozadu s ľahkým tlakom smerom nadol. Pozri text.



Obrázok 8 - brúsenie zúbkovaného noža v Stupni 3

SKÚŠKA DOSIAHNUTIA OSTROTI

K testovaniu ostroti a rezných schopností ostria vašich nožov použite list papiera. Držte list papiera vo zvislom smere za jeho horný okraj a opatrne zarežte nožom do hrany papiera v malej ale bezpečnej vzdialenosti od prstov. Ak je rovné ostrie (nie zúbkované) správne nabrúsené rozreže nôž papier plynulo bez jeho trhania.

Prípadne skúste pokus s rezaním paradajky. Nôž by mal ľahko preniknúť kožou paradajky na jediný ťah bez použitia významnej sily na nôž.

ÚDRŽBA

- Vonkajší povrch brúsky Hybrid® možno čistiť vlhkou handričkou.
- Pravidelne vytriasajte kovový prach ktorý vzniká pri brúsení obrátením brúsky a ľahkým poklepaním na noviny, papierový uterák alebo iný list papiera.
- Nepoužívajte žiadne oleja alebo iné mazacie kvapaliny pri brúsení na tejto brúske.

SERVIS

Servis pre výrobky v Slovenskej a Českej republike zabezpečuje výhradný distribúter:



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

Trenčianska 66, 821 09 Bratislava, Slovakia

Tel.: +421 (0)2 53 412 413, Fax: +421 (0)2 53 416 586

E-mail: a-zstroj@a-zstroj.sk, www.a-zstroj.sk, www.brusky-na-noze.sk

Priložte, prosím, Vašu adresu, telefónne číslo a krátky popis problému alebo poškodenia na zvláštnom liste, vloženom do balíka. Doklad o zaslaní si odložte pre prípad straty zásielky.

Výhradný distribútor pre Slovenskú a Českú republiku:

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

Trenčianska 66, 821 09 Bratislava, Slovakia

Tel.: +421 (0)2 53 412 413, Fax: +421 (0)2 53 416 586

E-mail: a-zstroj@a-zstroj.sk, www.a-zstroj.sk, www.brusky-na-noze.sk

A-Z STROJ ako distribúter nižšie uvedeného sortimentu prehlasuje, že diamantová brúska na nože typ: Chef'sChoice EdgeSelect® Model 270, vyrobená firmou EdgeCraft Corporation je v súlade so smernicou 73/23/EEC

„Smernica Rady na prispôsobenie právnych predpisov členských štátov o elektromagnetickej kompatibilitate.“ Informácia podľa Smernica EÚ: Výrobok spĺňa ustanovenia pre označenie CE podľa smernice pre výrobky na nízke napätie 2006/95 / ES.

Zhoda uvedeného výrobku s podstatnými bezpečnostnými požiadavkami smernice je dokázaná úplným dodržaním nasledovných noriem:

EN 60335-1:2012+A11 štandardu EN 60335-2-14:2006+A1 +A11 EN 62233:2008

V Bratislave 20.04.2016

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Vyrobené v U.S.A.

www.chefschoice.com

Tento produkt môže byť krytý jedným alebo viacerými EdgeCraft patentmi a / alebo patenty ako sú vyznačené na výrobku.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

NÁVOD K OBSLUZE

Chef'sChoice®

Zařízení k broušení nožů
Hybrid® Diamond Hone® 270



Před použitím si prosím přečtete návod.
Pro optimalizaci výsledků ostření postupujte dle 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. 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. Pozor! Přístroj může být vybaven dvoufázovou zásuvkou. Neupravujte zástrčku, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
9. Používání nedoporučovaného příslušenství nebo příslušenství, které není prodáváno EdgeCraft Co. může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
10. Chef's Choice Model 270 je navržen pro broušení evropských, amerických a asijských nožů. Zařízení není vhodné k broušení ostatních nožů, ostří seker, nůžek ani žádných jiných ostří, které se snadno nevejde do otvoru přístroje.
11. Nenechávejte přívodní kabel volně viset ze stolu, pracovní plochy nebo v blízkosti zdrojů tepla.
12. Pokud je Chef's Choice v pozici „ON“ (zapnuto), vždy musí stát na stabilním stole nebo pracovní ploše.
13. **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 OSTRÍ NOŽE. PŘÍSTROJ SKLADUJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**
14. Přístroj není určen pro venkovní použití.
15. Pokud používáte přístroj v blízkosti dětí, vždy dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad dětmi.
16. Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.

17. **USCHŮVEJTE TENTO NÁVOD
K POUŽITÍ**

Gratulujeme ke koupi a správnému výběru průmyslového zařízení k broušení nožů Chef'sChoice Model 270!

Tento 3 stupňový model brusky Hybrid® Diamond Hone® 270 byl vyroben světovým lídrem EdgeCraft v Avondae, ve státě Pelsylvanie. Model 270 sloučil elektrickou a ruční techniku broušení Criss Cross®, která tvoří trojitě a velmi odolné ostří. Hrana ostří je precizně vybroušena a vyleštěna a dosahuje jedinečné ostrosti. Vytváří řadu mikroskopických zoubků, které umožňují efektivní a ostré řezy tak jemných produktů, jako je rajče a jiné ovoce a zelenina. Hranu nože je možné často přeastřovat ve stupni 3 bez nutnosti zapojení k el. síti.

Sami se přesvědčíte, jak jednoduché je používání této brusky. Přečtete si následující návod a postupujte dle pokynů.

POPIS BRUSKY- HYBRID® DIAMOND HONE® 270

Bruska model 270 využívá inovovaný třístupňový proces broušení, kde 1 a 2 stupeň je elektrický a stupeň 3 je ruční obtahování.

V prvním stupni dva kuželové kotouče pokryté 100% diamanty zbrusí tupou hranu nože a vytvoří nové ostří pod úhlem 20° po každé straně ostří. Dobroušení a vyleštění je dosaženo pomocí dvojice kuželových pružných kotoučů vybavených ultra-malými brusnými částicemi, které vytvoří podél hrany nože další o něco větší úhel, než ve stupni 1. Tento dvoustupňový proces broušení a leštění vytvoří obloukovitý tvar ostří podél celé hrany nože, což zvětší pevnost s trvanlivost hrany. Ve třetím stupni je hrana lehce odtahována a vytváří ostří „Trizor“ pro ještě větší trvanlivost a ostrost hrany.

Stupeň 1 se skládá ze dvou otvorů, označených jako levý a pravý otvor. Obdobně je to u stupně 2.

Stupeň 3 má pouze jeden tvor, kde centrální vedení ostří zajišťuje současné broušení a obtahování obou stran čepelí najednou. Pro broušení ve stupních 1 a 2 vždy používejte středových tahů v levém a pravém otvoru daného stupně. Tento způsob zajistí rovnoměrné naostření čepelí a vynikající ostrost souměrně po obou stranách čepelí.

POUŽITÍ HYBRID® DIAMOND HONE® 270

POZOR! Před broušením vždy očistěte nůž! Z důvodu bezpečnosti držte prsty dále od hrany nože.

Zjistíte, že bruska Hybrid model 270 vytváří a udržuje velmi ostrou a trvanlivou hranu všech běžných nožů s hladkou čepelí, dále také nožů s vlnitým ostřím. V prvním stupni se vybrousí první hrana nože pod úhlem 20° po každé straně ostří. Stupně 2 a 3 dotváří podél první hrany nože další hrany s o něco větším úhlem. Takto se vytvoří trojitá struktura hrany, která je pevnější.

STUPEŇ 1

Postavte brusku na rovné pracovní ploše, přidržujte ji levou rukou. Zmáčkněte tlačítko ON/OFF..

Vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 1), posouvajte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Posuňte ostří tak blízko k rukojeti jak je to jen možné a v rovnoměrném tempu posouvajte, dokud neopustí otvor. Ostřete po celé délce ostří. Čas tahu pro ostří o délce cca 15 cm by mělo být cca 5 sekund. Čas tahu se podle délky ostří prodlouží nebo zkrátí.

Provedte tah v levém otvoru dle popisu a následně protáhněte pravým otvorem stupně 1. Při přetahování nože pravým otvorem, držte čepel nože u pravé strany otvoru. Pokud nůž není velmi tupý, postačí 5 střídavých tahů v otvorech stupně 1. Pokud je nůž ale velmi tupý, bude potřeba 10 i více tahů k vytvoření a perfektnímu naostření hrany ostří.

Pokaždé, když vkládáte ostří, musíte současně potáhnout k sobě. Nikdy jej netlačte od sebe. Použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotouče – větší síla nezmění rychlost procesu broušení. Vykonavejte stejný počet tahů z pravé i z levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný. Pokud je ostří zakřivené, zvedněte rukojeť nože tak, abyste brousili hrot, držte hranu ostří přibližně rovnoměrně se stolem. Před ukončením ostření ve stupni 1 se přesvědčte, že se vytvořilo zakřivení ostří po jedné straně.

Překontrolování výbrusu. Po ukončení stupně 1 je vhodné se přesvědčit, 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 3. 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 učitit jako ostré a zahnuté prodloužení hrany; protější strana bude v porovnání hladká. Jestli zakřivení existuje, prosím přejděte ke stupni 2.



obr. 1 a 2. vsunutí nože do levého a pravého otvoru stupně 1

Jestli se zakřivení nevytvořilo, udělejte dodatečný tah v pravé a levé komoře v tomto stupni, protahujte tak dlouho, až se zakřivení objeví. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení.

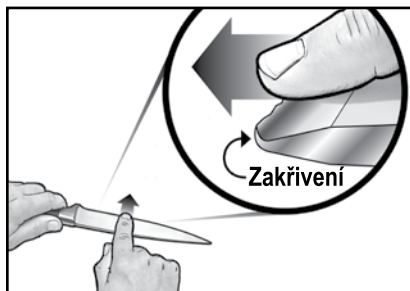
STUPEŇ 2: POSTUPOJTE STEJNĚ JAKO U STUPNĚ 1.

Protahujte střídavě pravým a levým otvorem stupně 2, jak je znázorněno na obrázku 4 a 5. Jemnější povrch brusných kotoučů a o něco větší úhel vytvoří druhý úhel ostří nože a zajistí dokonalý tvar ostří.

V tomto stupni postačí 2 střídavé tahy z každé strany k vytvoření zalomení ostří. Vykonávejte stejný počet tahů z pravé i z levé strany každého stupně, aby byl povrch hrany souměrný. Čas tahů pro ostří o délce cca 15 cm by měl být cca 5 sekund. Čas tahu se podle délky ostří prodlouží nebo zkrátí.

Zakřivení ostří bude o něco menší než ve stupni 1. Pomalejší tahy pomohou vytvořit zakřivení a po jeho kontrole přejděte ke stupni 3. Zjistíte, že ostří vytvořené ve stupni 2 je ostřejší než ostří vytvořené ve stupni 1.

Po vytvoření zakřivení ostří udělejte ještě několik rychlých tahů pro vyhlazení nerovností a zkrácení doby ostření ve stupni 3.



obr.3. Kontrola přítomnosti zakřivení



obr 4. vkládání nože, stupeň 2, levý otvor



obr 5. vkládání nože, stupeň 2, pravý otvor

STUPEŇ 3

Tento stupeň je manuální leštění, proto můžete vypnut přístroj. Použijte otvor zcela vpravo. Pokud je nůž kvalitně nabroušen ve stupni 2, všeobecně postačí 4-5 tahů tam a zpátky (od sebe a k sobě) ve stupni 3, abyste hranu vyleštili a zbrusili zalomení hrany (viz obr 6). Správně nabroušený nůž lehce přetne list papíru.

Pro optimální výsledek protahujte nůž prostředkem otvoru plynulými tahy tam a zpátky a použijte jen dostačující tlak na čepel nože, aby se ostří dotklo kotoučů a ty se při protahování točily. Po dokončení fáze 3 by měl být nůž výjimečně ostrý a bez zakřivení ostří podél hrany ostří.

PŘEBRUŠOVÁNÍ HRANY NOŽE

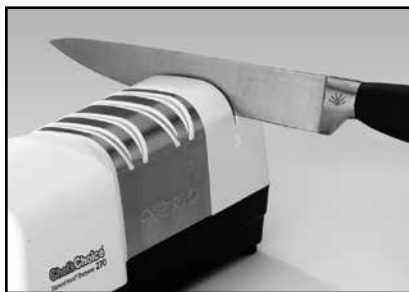
Při přebroušování hrany použijte stupně 3 a plynule vykonajte 2-3 tahy tam a zpět a současně lehce tlačte na čepel. Uslyšíte zvuk, který vyvolává kontakt čepele s brusnými kotouči. Následně zkontrolujte nabroušení nože pomocí listu papíru.

Pokud je nůž tupý, nejdříve přebrouste ve stupni 2 a poté vyleštíte 2-3 plynulými tahy ve stupni 3. Pokud je nůž velmi tupý, při přebroušování zopakujte stupeň 1, následně 2 a nakonec 3 dle postupu uvedeného výše. Všeobecně lze říci, že až po několika broušeních pouze ve stupni 3 bude nutné při přebroušení použít stupně 1 nebo 2.

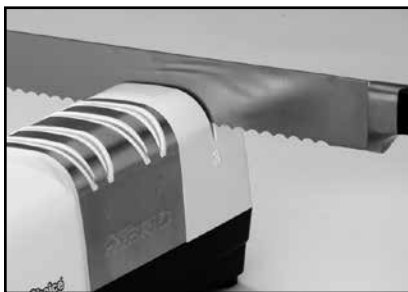
PROCES BROUŠENÍ VLNITÉHO OSTŘÍ

K ostření vlnitého ostří použijte pouze 3. stupeň a nůž vložte doprostřed otvoru (obrázek 7). Všeobecně stačí 5 tahů tam a nazpět pro úplné naostření. Zkontrolujte hranu nože, a pokud je to nutné, udělejte 5 dalších tahů. Pokud je nůž velmi tupý, udělejte 2 střídavé tahy ve stupni 2 a následně proveďte 5 plynulých tahů ve stupni 3. POZOR: Nadměrné použití stupně 2 bude zbrušovat zoubky vlnitého ostří.

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



obr. 6. vkládání nože, stupeň 3



obr. 7. ostření vlnitého ostří

ASIJSKÉ NOŽE

Bruska model 270 je schopna brousit i nože asijské jako je například nůž Santoku s úhlem ostří 15°, jelikož první úhel ostření je 20°. Nepoužívejte tuto brusku k ostření tradičních asijských nožů typu Kataba (pro krájení velmi tenkých plátků sashimi) s ostřím pouze s jedné strany čepele, jelikož ostření ve fázi 3 probíhá z obou stran čepele.

Nicméně pro optimální výsledky doporučujeme brousek CC-1520, který je ze značky Chef's Choice určený k broušení nožů asijského typu.

KERAMICKÉ NOŽE A NŮŽKY

Tato elektrická bruska není vhodná k broušení keramických nožů a nůžek.

ČIŠTĚNÍ

Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu. NIKDY jej neponořujte do vody ani nestříkejte vodou. V případě, že je zašpiněna, vytáhněte kabel ze zásuvky a otřete jej vlhkým hadříkem.

Občas vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči. Přístroj obraťte vzhůru nohama a lehce zatřeste a vytřeste prach na papírový ubrousek nebo kousek papíru.

Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo.

ZÁRUKA

Na všechny části se vztahuje všeobecná záruka po dobu 1 roku a to v rozsahu vad materiálů a funkčnosti. Záruka se nevztahuje na výměnu brusných kotoučů, které se časem opotřebují používáním přístroje.

POSTUP

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Zákaznická linka (800) 342-3255 nebo 610-268-0500

Vyrobeno a sestaveno v USA

www.chefschoice.com

Tento výrobek může být pokrytý jedním nebo více patenty společnosti EdgeCraft a / nebo patenty, které čekají na uvedení na výrobek.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2017

F17

C2782z9