

Návod k brusce CC - 2100

Bezpečnost

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

1. Seznamte se všemi instrukcemi
2. Dávejte pozor před nebezpečím poranění elektrickým proudem, není např. povoleno ponořit elektrický motor Chef's Choice do vody či jiných kapalin
3. Pomocí Chef's Choice je možno brousit pouze očištěné ostří nožů
4. Před rozebíráním či odejmutím jakýchkoliv částí přístroje, jakož i před čištěním, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, tak, aby nebyl přístroj v provozu
5. Vyhýbejte se kontaktu s pohyblivými součástmi
6. Nepoužívejte zařízení s poškozenou zástrčkou, např. v případě její poruchy způsobené upuštěním na zem, nebo jiného poškození. V takovém případě můžete vrátit poškozený přístroj na broušení do továrny EdgeKraft's kde budou vyčísleny náklady na opravu zařízení, ať se jedná o poruchu elektriky nebo mechanickou závadu.
- 6a Pokud je poškozen napájecí kabel dle speciálních předpisů a nařízení musí být vyměněn uvedeným opravářem. V takovém případě prosím kontaktujte příslušného distributora Chef's Choice.
7. Používání jiných příslušenství, které nejsou prodávány EdgeCraftem Co. může zapříčinit požár, zranění elektrickým proudem, nebo jiné zranění
8. Chef's Choice Model 2100 je navržen pro broušení kuchyňských, kapesních a většiny sportovních nožů. Zařízení není vhodné k broušení ostatních nožů, ostří seker ani žádných jiných ostří, které by se špatně vešlo do otvoru přístroje.
9. Nedopusťte, aby napájecí kabel zůstal viset přes okraj stolu nebo pultu či na rozehrátém povrchu.
10. Pokud je Chef's Choice v pozici „ON” (spuštěno), vždy musí být umístěn na stabilním stole nebo základě.
11. **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. NEPOSOUVEJTE PALEC POD OSTRÍ NOŽE. PŘÍSTROJ SKLADUJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**
12. Přístroj nepoužívejte venku.
13. Pokud používáte přístroj v blízkosti dětí, vždy dbejte zvýšené opatrnosti a dohledu nad dětmi
14. Do přístroje není dovoleno vkládat žádný olej, vodu ani žádné jiné mazivo
15. **USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ**

Gratulujeme ke koupi a správnému výběru průmyslového zařízení k broušení nožů Chef's choice Model 2100!

Sami se přesvědčíte, že metoda, která je použita k broušení nožů, je vhodná k broušení všech Vašich nožů, které si tak dlouho zachovají nabroušené a ostré ostří. Značka EdgeCraft, Světový Lídr Technologií Cutting Edge je zárukou toho, že Vaše nože budou vždy ostré. Průmyslová diamantová bruska nožů Chef's Choice Diamond Home Model 2100 má v sobě diamantové brusivo a využívá pokročilou technologii broušení, která zajišťuje nejostřejší a nejtvrďší ostří na trhu dostupných brusek. Díky tomuto zařízení budou všechny Vaše nože ostré jako břitva. Opakované broušení nožů, které byly nabroušeny již dříve, za pomoci Modelu 2100, zabere méně než minutu. Proto, pokud je Model 2100 vhodně umístěn na pracovní ploše, můžete si nože kdykoliv přebrousit a tím si zajistíte, že budou vždy ostré.

Rozbalení a příprava k použití

Model 2100 má motor z litého kovu a odnímatelný brusný model, jež jsou v balení dodány zvlášť. (viz obrázek 1)

Pro složení celého zařízení je nutné vsunout brusný modul do kolejnice napájecí části (viz obrázek 2) a tento modul posunout ve směru krytu motoru až do chvíle, kdy bude zablokován ve své pozici. Pokud se součásti nespojují lehce a rychle, použijte instrukce v kapitole „vsouvání brusného modelu „

POPIS BRUSKY MODEL 2100

Standardní Model 21000 je vybaven 3-fázovým brusným modelem, který postupně brousí, obtahuje a leští váš nůž do perfektního stavu. Nůž je v 1.1 fázi broušen 100%

bruskou s diamantovým povrchem a poté vyhlazen jemnějšími diamantovými částmi v 2. fázi. Ve 3. fázi je hrana ostří dobroušena a vyleštěna způsobem, který zaručuje největší ostrost. Tato patentovaná 3. fáze vytváří nezbytný jemný okraj a trojitou skosenou hranu Trizor[®], která zůstane ostrá déle než obvykle broušené nože. Brusný modul zahrnující všechny 3 tyto fáze je samostatná jednotka, která může být vyjmuta a umývána popř. jinak čištěna v myčce na nádobí nebo umyvadle. Vyjme se stisknutím tlačítka (viz obrázek 2) a poté vysunutím modulu z pohonné části.

Silný motor je umístěn v krytu. Spojení brusného modulu s pohonem motoru umožní jeho rychlé spuštění.

Precizní „vedení ostří“ vede nůž pod odpovídajícím úhlem, zatímco plastové pružiny stiskem stabilizují a udržují ostří, kdy procházejí skrz tvarované zdířky a přichází do styku s brusnými kotouči. Díky tlaku pružin je dosaženo optimálního tlaku brusných kotoučů na ostří. To umožňuje rychlé a současně stejnoměrné broušení po celé délce ostří. Pohyb ostří je v každé zdířce kontrolován a ohraničen prostřednictvím ploténky která podpírá ostří (viz obrázek 3) a je vyrobena z polymeru vysoké hustoty, a plní funkci organizátora a také mikro otvoru, který provází ostří a nepoškozuje tvar broušené hrany nože. Ploténka, která podpírá ostří, se nachází na přední a také zadní straně stupně broušení i dohlazování. Pokud chcete dosáhnout co nejlepších výsledků, hrana nože by se měla stěží dotýkat, nebo jen velmi lehce spočívat na přední ploténce, která podpírá ostří. Nadměrný tlak dolů je zbytečný. Ostří nemusí spočívat na zadní ploténce během celého procesu broušení a hlazení.

Pochopení všestrannosti brusného modelu Edge Select Diamond Hone

Jedinečný brusný model Chef'sChoice[®] EdgeSelect[®] Model 2100 je vyroben tak, aby jste si každý nůž mohli nabrousit shodně s účelem jeho použití. Tato třífázová bruska využívá dva postupy – jednak kuželové broušení/honování pomocí jemného 100% diamantového brusiva, tak leštění/obtahování za použití příslušných flexibilních brusných disků. Tyto postupy se mohou použít v různých sekvencích pro poskytnutí neskutečně ostrého, hladkého povrchu ostří pro snadné řezání. Výsledný okraj ostří je ultra ostrý a neozubený. Na povrchu jsou vytvořeny mikrodrážky. Zjistíte, že tyto ostré drážky na každé straně ultra ostrého a neozubeného konce výrazně pomáhají při obtížném krájení jako např. u vláknité zeleniny, masa, stéblové zeleniny a porcování divoké zvěře.

Broušení, honování a leštění je kontrolováno přesnými vodícími lištami přesně pasujícími kuželovými brusnými disky. Brusné úhly jsou o několik stupňů vyšší v každé postupné fázi.

Jemný kuželový disk, který je poset diamanty ve fázi 1 vytváří mikrodrážky podél povrchu na každé straně hrany zajišťující tak první úhel úkosu ostří Trizor.

V druhé fázi jsou díky ještě jemnějšímu diamantovému povrchu vytvořeny jemnější mikrodrážky, které jsou o pár stupňů zkosnější než ve fázi 1.

Ve třetí fázi jsou brusné obtahující disky nastaveny v ještě větším úhlu. Leští a obtahují plošku ostří a vytvářejí tak mikroskopicky rovnou a perfektně naleštěnou hranu, která je výjimečně ostrá. Fáze obtahování zároveň leští a brousí kraje mikrodrážek vytvořených diamantovým brusivem ve fázi 1 a 2. Během leštění tyto ostré mikrodrážky usnadňují krájení u jídla náročného na krájení.

Výjimečný design fáze 3 poskytuje mimořádnou ostrost a díky trojitým úhlu skosení na celé plošce zůstanou vaše nože déle ostré. Následující sekce popisuje základní procesy pro optimální broušení v každé fázi a navrhuje jak vytvořit nejlepší ostří za účelem jeho použití.

Fázi 1 používáte jen v případě, že nůž využíváte na náročné krájení a sekání. Jedna z velkých výhod používání této brusky Model 2100 je, že můžete brousit a leštit své nože jak často potřebujete, aniž by ubýval materiál při jeho broušení jak bylo zvykem u starších modelů brusek. Přebroušení můžete ve většině případů dělat pomocí fáze 3. Pouze občas budete potřebovat i fázi 2 (viz sekce přebroušení). Model 2100 je vybaven ručně používaným diamantovým doplňkem, který používáme v případě nahromaděného jídla nebo brusných úlomků z povrchu brusných disků. Pro snížení potřeby tohoto doplňku vám silně doporučujeme čištění nožů před každým broušením. Pouze pokud zjistíte pokles výkonů leštění, bude potřeba tohoto doplňku využít.

Honovací a brusné disky fungují na pružinovém systému, aby zajistili optimální tlak při broušení, který zajišťuje výraznou ostrost podél hrany a minimalizuje poškrábání hrany.

Každá fáze je vybavena přidržujícími pružinami, které jsou umístěny nad brusnými kotouči k zajištění pružení, které udržují nůž během broušení bezpečně ve vodící liště. Pokud nemáte speciální ostří (jako např. japonské Kataba ostří, které vyžadují broušení jen na jedné straně) měli byste použít stejnoměrně pravou i levou drážku v každé fázi. Tím si zajistíte, že hrana je symetrická a bude řezat rovně za jakýchkoliv podmínek.

V případě broušení v jakékoliv fázi by se měl nůž protahovat **souvislými tahy střídavě levou a pravou drážkou příslušné fáze**. Obecně by mělo stačit jedno vytáhnutí z levé a jedno z pravé drážky. V případě tupějšího nože budete potřebovat dva průtahy z obou drážek. Držte ostří horizontálně a vyrovnaně, vsuňte mezi dvě plastové pružiny a vodící lištu a potáhněte k sobě jednotnou rychlostí. Vždy pohybujte ostřím souvisle při každé fázi, necukejte ostřím. Odpovídající rychlost průtahů je kolem 4 sekund pro 8 palcové ostří. Doba může být kratší u menších ostřích a větší u delších ostřích. Nikdy nepoužívejte brusku ze zadní strany.

Využívejte správné množství tlaku při broušení k zajištění jednotného a odpovídajícího kontaktu brusných disků s ostřím. Dodatečný tlak není nutný a neurychlí proces broušení. Vyhněte se kontaktu s plastovou dorazovou lištou (viz obrázek 3). Nicméně seknutí do této dorazové lišty neovlivní chod brusky nebo neporuší hranu.

INSTRUKCE

Před broušením, prosím, přečtěte

Model 2100 je vyroben k broušení jak rovného ostří tak vroubkovaného.

1. Zoubkované ostří bruste jen ve fázi 3.

Nebruste zoubkované ostří ve fázi 1 a 2 jelikož by mohly odstranit více kovu než je nezbytné.

2. **Rovné ostří** může být broušeno ve všech 3 fázích, nicméně fáze 1 se používá jen v případě, že je nůž velmi tupý nebo pokud si přejete vytvořit extra ostří.

Proces broušení rovného ostří

Rovné ostří: broušení poprvé

Před spuštěním, vsuňte ostří jemně do drážky mezi levou vodící lištou fáze 1 a elastometrickou pružinu. Nůž nenahýbejte. (Obr. 5) Posuňte ostří dolů do drážky až po dobu kdy ucítíte kontakt s diamantovým diskem. Až se přiblížíte ke špičce, lehce zvedněte rukojeť. Vytáhněte nůž a zmáčkněte vypínač. Při zapnutí se vám na vypínači objeví červený indikátor.

Fáze 1: (Pokud je váš nůž celkem ostrý, přeskočte fázi 1 a přejděte rovnou na fázi 2). Pokud brousíte nůž poprvé nebo pokud je nůž tupý, začněte fází 1. Jednou protáhněte nůž drážkou fáze 1 (obr. 5) tak že vsunete ostří mezi levou vodící lištu a plastovou pružinu, posunuje ostří dolů do drážky dokud nenarazíte na diamantový disk. Kontakt s ním uslyšíte. Posuňte nůž co nejlíže k rukojeti. Pokud je ostří zaobleno, zvedněte lehce rukojeť při přiblížení se ke špičce, udržujte při tom hranu ostří přibližně paralelní s stolem. Nabruste celou délku ostří.

Poznámka: pokaždé když vsunujete ostří měli byste je zároveň potáhnout směrem k sobě.. Nikdy netlačte ostří od sebe. Zatlačte přiměřeným tlakem dokud nenarazíte na kolo. Přidaný tlak neurychlí ani nezlepší brusný proces.

Před postupem do fáze 2, pořádně zkontrolujte hranu vašeho nože jestli se vytvořily škrábance na broušené hraně ostří. Škrábance zjistíte tak, že přejedete ukazováčkem opatrně napříč hrany jak je ukázáno v obr. 6 & 7.

Aby jste se vyhnuli zranění nepohybujte ukazováčkem podél hrany. Pokud poslední vytáhnutí bylo provedeno správně, škrábance se objeví na pravé straně ostří (jak to držíte) a

naopak. Škrábance se budou zdát jako hrubé a ohnuté prodloužení hrany, druhá strana v porovnání zase velmi jemná. Pokud jsou škrábance vytvořeny, můžete přejít na fázi 2. Pokud ne, udělejte ještě jeden průtah v levé i pravé drážce fáze 1. Pokud je nůž velmi tupý, bude potřeba opakovat proces k vytvoření škrábanců. Před postupem do fáze dvě si zkontrolujte zda jsou škrábance opravdu vytvořeny po celé délce hrany.

Fáze 2: Postupujte stejně jako u fáze 1.

Fáze 3: Ve fázi 3 by měly k noži ostrému jako břitva stačit 1 nebo 2 páry vytáhnutí. Protáhnutí nože by mělo probíhat stejně jako při fázi 1 a 2. Více průtahů ve 3. fázi zajistí dokonalejší nabroušení, které zajišťuje to nejpřesnější a nejostřejší krájení jemného jídla. Při krájení vláknité stravy (jak bylo popsáno v návodu již dříve) se doporučuje méně průtahů. Po dokončení fáze 3 by měl být nůž výjimečně ostrý a bez škrábanců.

Na vyleštěnou hranu

V případě potřeby jemnějšího a hladšího krájení při přípravě ovce nebo zeleninu, nabruste ve fázi 2 (popř. fázi 1 a 2, viz popsáno dříve) a udělejte průtah navíc fázi 3. Tři nebo více průtahy střídavě ve drážce levé a pravé vylepší třetí plošku a vytvoří jasně ostřejší a hladší hranu, ideální pro elegantní prezentaci.

Při přebrousování naleštěné hrany použijte pokaždé fázi 3 (střídavě levou a pravou drážku. Pokud i po několikátém přebroušení trvá získat ostrou hranu, můžete proces urychlit tím, že přebrousíte ve fázi 2 a poté obtáhnete ve fázi 3. Díky tomuto procesu byste měli dosáhnout velmi jemnou hranu, která prodlouží život Vašeho nože. Tento proces (na rozdíl od obvyklého broušení) zajistí, že nůž je ostrý každý den bez ztráty většího množství kovu.

Na maso a vysoce vláknité materiály

Při zpracování masa a vysoce vláknitých materiálů je nejlepší nabrousit ve fázi 1 a přejít hned na fázi 3. Toto zanechá nabroušené drážky podél celé plošky blízko každé strany hrany (viz obr. 12), které napomáhají v řezání těchto materiálů.

Takto nabroušená hrana bude velmi ostrá a nezoubkovaná již při jednom nebo dvěma páry průtahů fázi 3.

Pro obnovení tohoto typu hrany, nabruste ve fázi 1 dokud se neobjeví škrábance a poté přejděte rovnou na fázi 3 a udělejte jedno či dvě vytáhnutí.

Pro obnovení tohoto typu hrany, kdy nůž potřebuje přebrousit, použijte fázi 3 pro pouze 1 či 2 přebroušení. Vraťte se do fáze 1 a udělejte jeden průtah v levé i pravé drážce a poté se přesuňte rovnou do fáze 3. Nebruste ve fázi 2.

Na zvěřinu a ryby

Optimální hrana na vařenou drůbež se většinou získá fázi 2 a následně fázi 3 (viz obr. 13). Pro syrovou drůbež použijte fázi jedna a následně fázi 3. K filetování ryb použijte tenké, ale silné ostří nabroušené ve fázi 2 a 3.

Proces na broušení zoubkovaného ostří

Zoubkované ostří je podobné pilkovému ostří. V normálním použití jsou to konečky zoubků, které krájí nejvíc. Zoubkované ostří všech typů může být v tomto modelu broušeno, ale použijte pouze fázi 3 (obr. 14), která nabrousí zoubky a vytvoří ultra ostré mikroostří podél těchto zoubků. Adekvátní je mezi 5 a 10 párů střídavých průtahů ve fázi 3. Pokud je ostří velmi tupé bude potřeba udělat nějaké navíc. Pokud bylo ostří jakkoliv poškozeno, udělejte jeden rychlý průtah (2-3 sekundy pro 8 palcové ostří) v levé i pravé drážce fáze 2, a poté sérii vytáhnutí ve fázi 3, střídajíc levou a pravou drážku. Nadměrné použití fáze 2 odstraní více kovu z nože než je nutno. Pravidelně během broušení kontrolujte hranu zoubkovaného ostří. Jelikož zoubkované ostří je podobné pilkovému, nebude se hrana zdát tak „ostrá“ jako u klasického nože. Nicméně jejich zoubkovaná struktura zajistí krájení tvrdého a křupavého jídla. K přebroušení zoubkovaného ostří použijte stejný proces.

Přebrousování klasického nože

K přebrousování za normálních podmínek použijte fázi 3. Pokud se vám nůž nepodaří rychle nabrousit, vraťte se do fáze 2 a udělejte jeden či dva průtahy. Poté se vraťte do fáze

3, kde budou stačit jeden či dva průtahy. Použijte fázi 1 jako první krok při přebroušování jen pokud chcete získat více škrábanců na hraně či byl nůž velmi tupý. Pokud pro jste použili staré metody broušení mezi přebroušování Modelem 2100, budete muset nejdříve přebrousit ve fázi 2, následně fázi 3 a poté obtáhnout ve fázi 3. V tomto případě budete potřebovat tři nebo více střídavých párů průtahů ve fázi 2 k dosažení jednotné ostřiny před postupem do fáze 3. Ke snížení doby broušení byste měli přestat používat klasickou metodu broušení a spoléhejte na rychlou metodu přebroušování ve fázi 3.

Ošetřování vyhlazujících/leštících disků

Tento model je vybaven zabudovaným doplňkem k ručnímu ošetřování vyhlazujících disků fáze 3. Toto není náhrada za klasické čištění celé brusky od mazu a jídla z těchto disků (viz odstavec o čištění). Během doby se tyto disky zanesou a zčernají zbytky kovu, to může být ošetřeno zapnutím tlačítka v zadní části brusky. Toto tlačítko je umístěn v levém spodním rohu tohoto modelu.

Ke zprovoznění musí být přístroj zapnutý. Stiskněte tlačítko (viz obr. 15) jemně doprava dokud neuslyšíte kontakt ošetřujícího doplňku s diskem. Udržujte lehký tlak na tlačítko na 3 až 5 sekund, poté přesuňte tlačítko jemně doleva na dalších 3 až 5 sekund. Nikdy neošetřujte disky déle než 5 sekund. Tímto je ošetřující proces dokončen. Používejte tento proces pouze pokud zjistíte, že fáze 3 nebrousí tak dobře nebože potřebuje více vytáhnutí k získání ostrého nože. Používáním tohoto doplňku odstraníte nečistoty z povrchu disků fáze 3, ale pokud je používán příliš často, mohl by odstranit příliš mnoho brusného materiálu a tím opotřebit disky. Pokud čistíte své nože pravidelně, budete třeba čistit disky fáze 3 pouze jednou či dvakrát do roka (a to i při denním používání modelu 2100).

Sejmutí, čištění a následné vsunutí brusného modulu

V případě, že se na brusných discích nebo na brusném modulu vyskytují zbytky tuku, jídel, nebo jiné znečištění, je čas umýt modul tak, jak je popsáno v následující kapitole. Doporučuje se, aby se nože čistily a otřely za pomoci tkaniny a to před každým broušením. Odejměte brusný modul, ale nejprve se ujistěte, že je přepínač přístroje v pozici „OFF“. Poté stiskněte tlačítko a současně táhněte brusný modul od krytu motoru. (viz obrázek 8) Brusný modul by se měl jednoduše a snadno vysunout.

Čištění brusného modulu

NIKDY neponořujte část motoru do vody ani jej nestříkejte vodou. V případě, že je zašpiněn, vytáhněte kabel ze zásuvky, a otřete vlhkým hadříkem. Brusný modul je nutno odejmout dle popisu. Poté je možné přistoupit k čištění dle jednoho z následujících způsobů:

A. Ruční mytí

1. Nastříkejte na kotouče každého stupně tekutý čistič (saponát), který je k tomuto účelu vhodný.
2. Ponechte je po dobu několika minut v misce, kbelíku nebo výlevce aby se odmočily veškeré zbytky jídla atd..
3. Opláchněte nebo postříkejte pomocí silného proudu vody
4. Osušte pomocí papírových ručníků, nebo také pomocí proudu vzduchu, pokud je dostupné čisté povětří pod tlakem.
5. UPOZORNĚNÍ.. nevytírejte ručníkem do sucha, poněvadž byste mohli poškodit plastovou pružinu.
6. Pokud se diamantové disky netřpytí, je možné, že se na nich usadil tuk. V tom případě dejte brusný modul do myčky.

B. Mytí v myčce

1. Nastříkejte na kotouče každého stupně tekutý čistič (saponát).
2. Vložte do myčky, a nastavte ji na standardní program mytí.
3. Nechte brusný modul vyschnout v myčce. Nejlépe v místě, které bude dále od ohřívачů.

Obecně by se měl odstraňovat kovový prach, který se shromažďuje ve dvou prohlubních, které se nacházejí o něco níže než stupně broušení a dohlazování, v podstavci brusky (pod brusným modulem). U odděleného brusného modulu obvykle sejmete kryt a vytřepejte nahromaděný kovový prach. Nebo můžete také tento vytříit za pomoci navlhčené houbičky. K odstranění nečistot nepoužívejte vodu ve spreji.

Vsunutí brusného modulu zpět

Abyste mohli opět spojit brusný modul s krytem motoru, vsuňte konec spojky brusného modulu do vodící lišty na pravém konci přístroje. Následně jemně tlačte brusný modul (podle obrázku 2) ve směru krytu motoru dokud to již nepůjde dále (1) . Potáhněte modul ke stěně motoru (2) Na chvíli zapojte přepínač motoru. (3) poté jej vypněte (4) pokud je motor ubrzďován, vtlačte brusný modul na jeho místo. Modul se automaticky usadí do své polohy a spojka zůstane přesně srovnaná ve správné pozici.

JAK DOSÁHNOUT OPTIMÁLNÍHO CHODU SVÉHO CHEF'S CHOICE MODEL2100

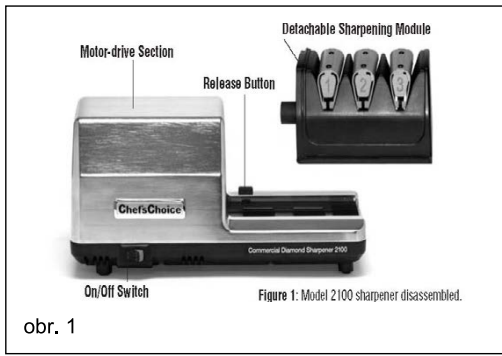
1. Přístroj nevyžaduje žádné činnosti spojené s údržbou, kromě čištění brusného modulu formou mytí v myčce. Brusný kotouč časem může tmavnout, ale to je normální. Jsou to kotouče, které se samy čistí (prostřednictvím lehkého spalování), pokud však nejsou pokryty tukem a jinou nečistotou. Čištění je možno zredukovat na minimum, pokud budete čistit nože před i po broušení, podle popisu, který je uveden níže. Není dovoleno ponořit napájecí část motoru do vody. Tu čistěte výlučně pomocí vlhkého hadříku. Pravidelně vytřepávejte kovový prach, který vzniká pod brusnými kotouči , podle instrukcí popsanych v sekci „čištění“.
2. Doporučujeme, aby byl Model 2000 umístěn na vhodném místě, kde s ním budete moci pracovat. Několik rychlých protáhnutí nože přes stupeň 2 zajistí, že Váš nůž bude opět ostrý jako břitva. Díky používání stupně 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.
3. Přebušujte nůž ve fázi 2 pouze pokud nedosáhnete dostatečného nabroušení pár průtahy ve fázi 3.
4. Současná bruska je dodávána společně se zkrácenou verzí instrukcí, vytisknutých na samolepce na plastické vinetě. Pokud si ji chcete uchovat, můžete ji odlepit a nalepit na vrchní kryt motoru.
5. Před broušením či přebušováním vždy vyčistěte z povrchu nože všechny zbytky jídla, tuku a cizích látek.
6. Při broušení používejte jen lehký tlak – dostačující na to, aby jste zajistili kontakt s brusnými disky.
7. Vždy vytahujte ostří doporučenou rychlostí a přes celou délku ostří nože. Nikdy nepřerušujte či zastavujte když je v ostří v kontaktu s disky.
8. Vždy střídějte vytáhnutí v levé a pravé drážce (při každé fázi). Pouze speciální Japonské ostří je výjimkou, kdy se brousí jen na jedné straně ostří.
9. Hrana nože by při broušení měla vždy být v pozici rovné s povrchem stolu. Při broušení nože se zahnutým ostřím, lehce nadzvedněte rukojeť nože, když se budete blížit ke špičce nože.
10. Pokud používáte Model 2100 správně, měli byste dosáhnout nabroušení celé délky nože až téměř k rukojeti. Toto je jedna z hlavních výhod této brusky v porovnáním s jinými brusnými metodami. Je obzvlášť důležitá při broušení kuchařských nožů , kde je potřeba nabrousit celou délku nože k udržení zaoblení. Pokud vaše kuchařské nože mají u rukojeti velkou podpěrku, hospodářské brusičky by měly nůž vytvarovat tak, aby se vám usnadnilo broušení po celé délce nože.

Normální údržba

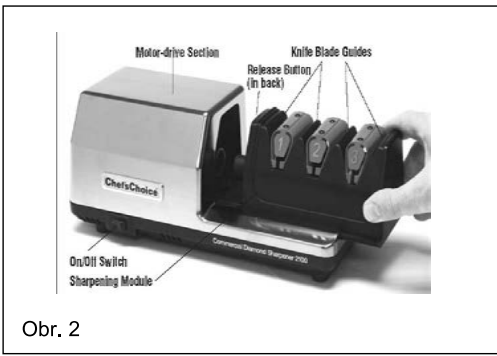
Údržba nevyžaduje **žádné mazání na jakékoliv části brusky**. Není potřeba ani voda. Exteriér brusky může být opatrně čištěn mokrým hadrem. Nepoužívejte žádné detergenty nebo čističe. Podle potřeby či pravidelně můžete odstraňovat kovový prach z pod brusky, vytvořený opakovaným broušením.

Záruka

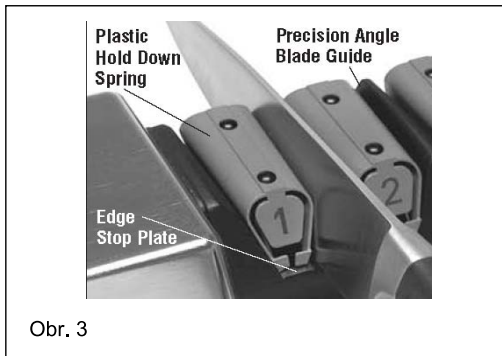
Pokud je v době záruky možná náprava, vraťte přístroj zpět, kde jste jej zakoupili a kde budou vyčísleny náklady na opravu ještě před jejím uskutečněním. Prosíme o zaslání své adresy, čísla telefonu, kdy budete k zastizení, krátký popis problému o poškození přístroje, a to na samostatném listu, který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



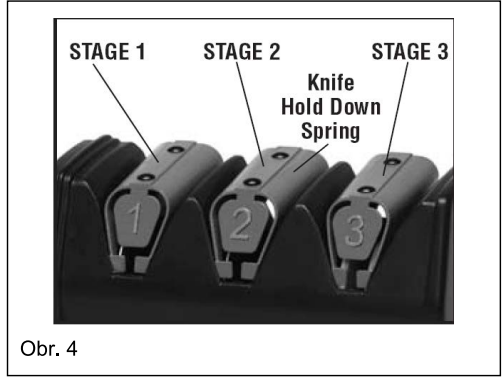
Obr. 1



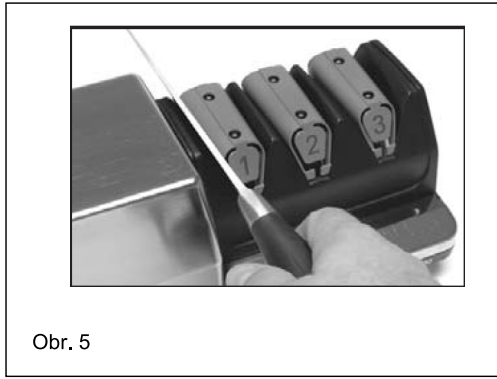
Obr. 2



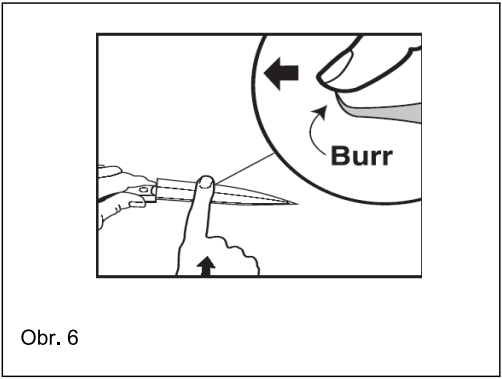
Obr. 3



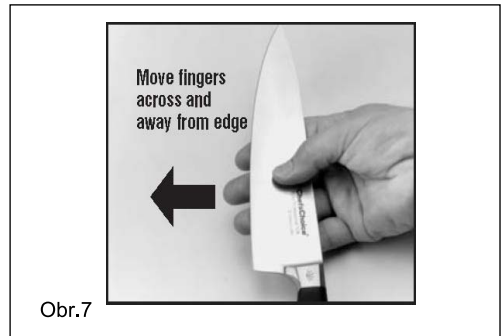
Obr. 4



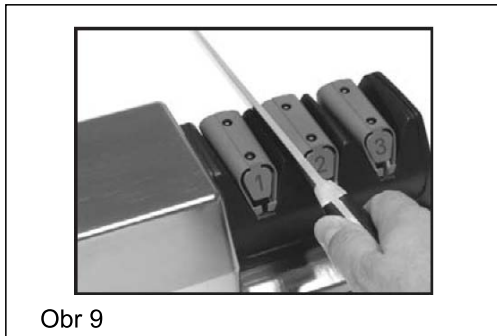
Obr. 5



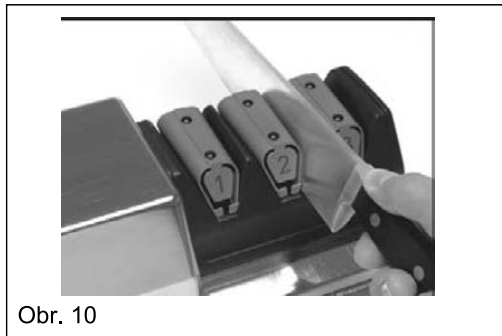
Obr. 6



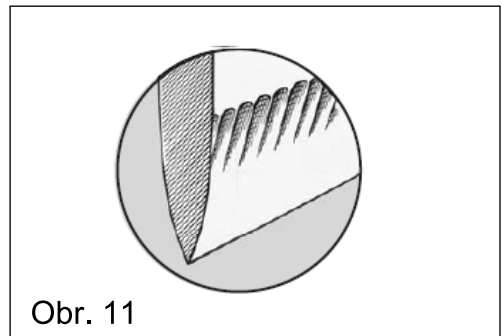
Obr. 7



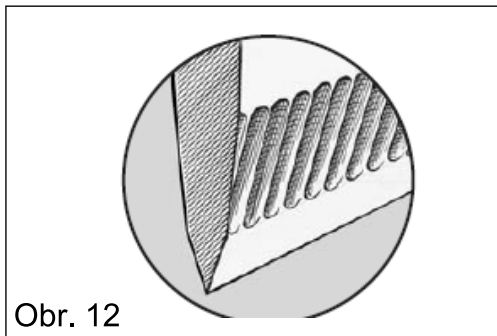
Obr. 9



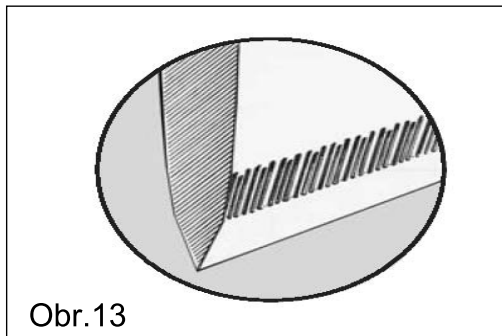
Obr. 10



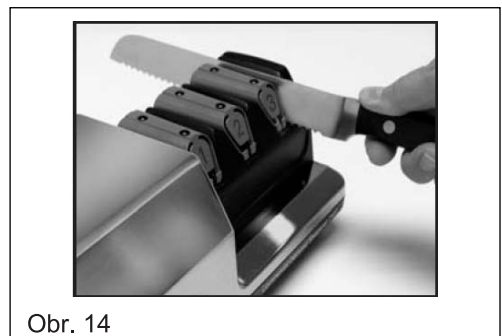
Obr. 11



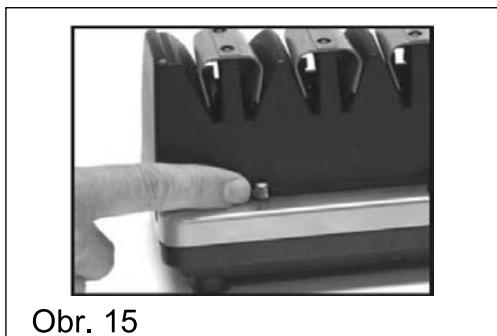
Obr. 12



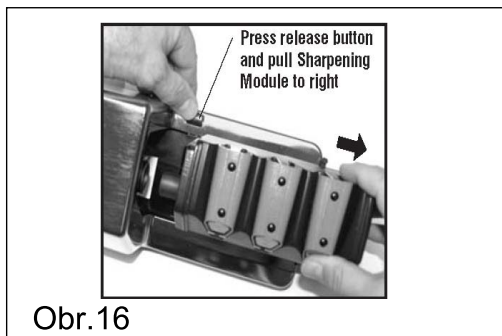
Obr. 13



Obr. 14



Obr. 15



Obr. 16