

MODEL 320

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

FlexHone/Strop®

Diamond Hone® Sharpener

GB

CZ



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
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 may 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 distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside the 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 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® Model 320 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. 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® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® 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®.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain high performance multi-bevel edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® Professional Model 320 you will share the professional advantage with knives of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 320 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft—world leader in cutting edge technology to create advanced performance edges on all of your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 320 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before you use the sharpener in order to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 320 you have the means to create edges of a perfection, sharpness and durability heretofore unobtainable with even the world's most expensive commercial sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But remember, the edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpener creates demonstrably superior multifacet edges on knives of any steel - carbon, stainless, or alloy of any hardness. Edges sharpened on the Model 320 are much sharper and stay sharp longer than conventional and hollow ground edges.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE MODEL 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has a precision conical sharpening / honing stage with fine 100% diamond abrasives and a unique polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. This combination can be used to create either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets.

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge.

In Stage 2 ultrafine abrasive disks polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel and establish a microscopically thin straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an edge of remarkable sharpness and because of the second angle bevel it creates, you will note knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 320 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpening can commonly be done by using just the stropping action of Stage 2. (See Resharpening Section).

The Chef'sChoice® Model 320 Sharpener is equipped with manually activated diamond dressing pads that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharpening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean knives before sharpening them. You will find you can go months or over a year before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening Stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

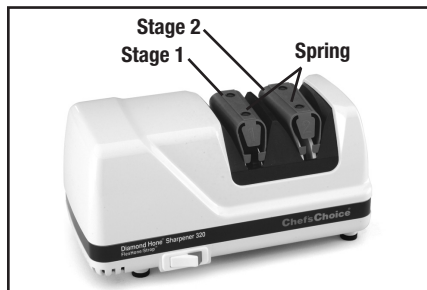


Figure 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener.

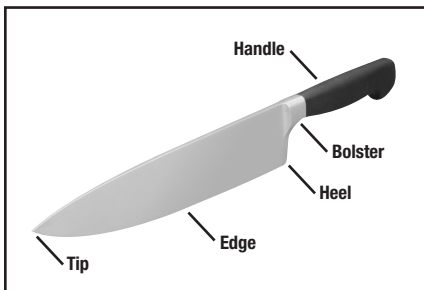


Figure 2. Typical kitchen knife.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage, the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage. Generally only one or two pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level and slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. Consistently pull at a speed of about 5 seconds per stroke for an eight (8) inch blade. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 below identifies each of the two stages as described further in the following sections.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 320 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Blades Only in Stage 2.** Do not sharpen serrated blades in Stage 1 until you read section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades.
2. **Straight Edge Blades are sharpened in Stages 1 and 2.** Start in Stage 1 if the knife is being sharpened for the first time or if the knife is very dull. See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate individual pulls in left and right slots.

Stage 1: If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close

as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 5 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel – added pressure does not speed up the sharpening process.

To ensure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one or two pairs of pulls is adequate.

Before moving to Stage 2 you will find it helpful to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists along the entire edge, proceed to Stage 2.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 2. It is always necessary to create the burr in Stage 1 before stropping in Stage 2.

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 1 may be needed before proceeding to Stage 2.



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

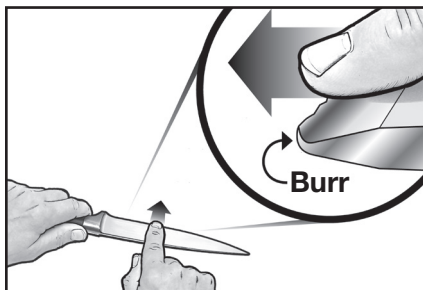


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

Stage 2: In general only one or two pairs of pulls in Stage 2 will be necessary to obtain a razor sharp edge. Make alternate pulls in left (Figure 6) and right slots pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

Added pulls in Stage 2 will refine the edge further, creating an edge ideal for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 2 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth, unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make extra pulls through Stage 2. Three or more pairs of pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

FOR GAME, FISH AND FIBROUS MATERIALS

For cutting more fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 – followed directly by only one alternating pair of pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the entire edge. Then move to Stage 2 and make just one pair of pulls.

To resharpen this type of edge, sharpen in Stage 1 until you develop a burr and then make one pair of pulls in Stage 2.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to small saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 320. However, use only Stage 2 (Figure 9), which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the

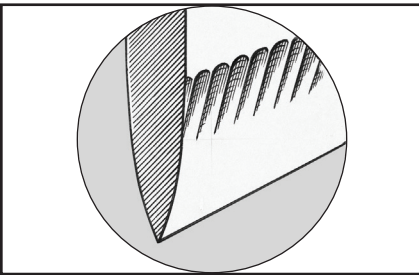


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

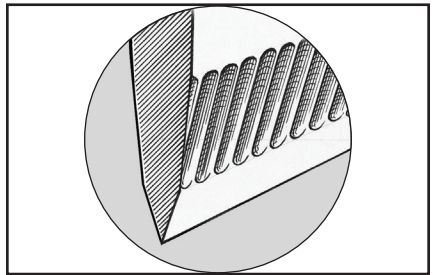


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2. (See instructions).



edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can help break the skin on hard crusty foods.

DRESSING TOOL FOR CLEANING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 2

The Chef'sChoice® Model 320 is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping disks in Stage 2. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 10 on the left lower corner as you face the rear of Model 320.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 2 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 2 disk and hence if used excessively will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 2 disks only about once a year or perhaps less frequently.

RESHARPENING (SEE PREVIOUS SECTIONS)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly sharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Check for a burr along the edge and then return to Stage 2 where only one to two alternating pair of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades in Stage 2. See sections above.

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat, and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.

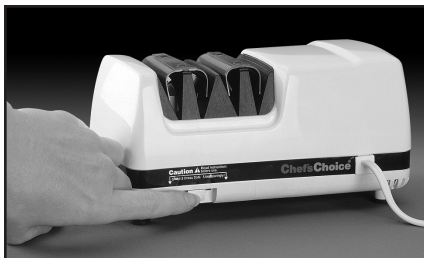


Figure 10. Stage 2 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that each section along the curved length of the edge as it is being sharpened is maintained “level” to the table.
6. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 320. Consider resharpening with the manual Chef’sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 320 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 320 compared to other sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 320, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 11) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 2 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

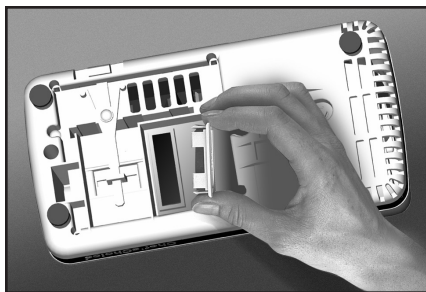


Figure 11. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

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®, FlexHone/Strop® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

C3282Z8

Chef'sChoice®

Všestranný elektrický brusič nožů
Diamond Hone® Sharpener model 320



Před použitím se seznáme se s tímto návodem.
Pro dosažení optimálního fungování přístroje je
nezbytné řídit se níže uvedenými instrukcemi.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Seznamte se s návodem a všemi instrukcemi.
2. Pozor na nebezpečí poranění elektrickým proudem, není např. povoleno ponořit elektrický motor Chef'sChoice® do vody nebo kapaliny.
3. Pomocí Chef'sChoice® je možno brousit pouze čisté čepele nožů.
4. Před vložením jakýchkoli části, nebo před čištěním přístroje vždy vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
5. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje.
6. Nepoužívejte zařízení s poškozenou zástrčkou nebo přírodním kabelem, v případě poruchy, upuštění přístroje na zem nebo jiného poškození je možné přístroj vrátit dodavateli, kde budou vyčísleny náklady na opravu.

Pro klienty mimo USA:

7. Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn ve specializovaném servisu, neboť při výměně je nutné použít speciální nástroj. V takovém případě prosím kontaktujte příslušného distributora.
8. Používání nedoporučovaného příslušenství nebo příslušenství, které není prodáváno EdgeCraft Co. může zapříčinit požár, poranění elektrickým proudem nebo jiné zranění.
9. Chef'sChoice® Model 130 je navržen pro broušení kuchyňských, kapesních a většiny sportovních nožů. Zařízení není vhodné k broušení nůžek, ostří seker a ni žádných jiných ostří.
10. Nenechávejte přírodní kabel volně viset ze stolu nebo pracovní plochy nebo v blízkosti zdrojů tepla.
11. Pokud je přístroj 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, zachovávejte maximální opatrnost během manipulace s noži. 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.
15. Do přístroje není dovoleno vlévat žádný olej ani jiné tekutiny a maziva.

16 USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ.

SPRÁVNÁ VOLBA

Profesionální šéfkuchaři a celosvětově uznávaní kuchaři se již léta spoléhají na Chef'sChoice® Diamond Hone® brusku pro vytvoření dokonalé hrany a udržení vysokého výkonu svých oblíbených nožů. Nyní se svou bruskou Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® model 320 budete sdílet výhodu profesionála s nožem překvapivé ostrostí a trvanlivostí. Chef'sChoice® Model 320 využívá nejnovější technologie ostření, vyvinuté EdgeCraft, světovým lídrem v oblasti špičkových brousících technologiích, k vytváření unikátní hrany na všech vašich nožích s hladkým i zoubkovaným ostřím.

Zjistíte, že Model 320 je velmi rychlý a jednoduchý při použití. Je bezpečný pro použití nožů všech značek a druhů-vysoké kvality kuchyňské, sportovní a kapesní nože. Prosím přečtěte si tento návod před použitím brusky s cílem optimalizovat výsledky ostření.

Gurmánští kuchaři po celém světě uznávají hodnotu jemného ostří pro elegantní přípravu pokrmů. Jako vlastník brusky Chef'sChoice® Professional 320 máte prostředek k ostření a vytvoření perfektního ostří s trvanlivostí dosud nedosažitelnou ani s nejdražšími profesionálními ostřicími systémy. Zjistíte, že je radost ostřit a používat nože. Nezapomeňte, že ostrý nůž je bezpečný nůž, protože předpokládáte jeho ostrost a jste opatrní a také stačí vyvinout menší sílu k řezu. Ale nezapomeňte, že ostří je neuvěřitelně ostré!

Chef'sChoice® Model 320 Sharpening Station® vytváří prokazatelně kvalitnější ostří nožů vyrobených z jakéhokoliv oceli - uhlíkové, nerezové nebo z lehké slitiny jakéhokoliv tvrdosti. Jejich výsledná ostrost a větší trvanlivost jasně předčí starší metody ostření, které vytváří konvenční hrany. Zjistíte, jak lze snadno a rychle brousit celé ostří Vašich oblíbených nožů od špičky po rukojeť.

POPIS MODELU 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

Model Chef'sChoice® Diamond Hone Sharpener 320 je vyroben tak, aby naostřil nože s hladkým i vlnitým ostřím. Tento nový dvoustupňový model obsahuje stupeň precizního ostření kuželovými kotouči se 100% diamantovým brusivem a také stupeň důkladného leštění, v kterém jsou použity pružné a ohebné brusné kotouče. Tyto dva stupně vytvoří překvapivě ostré, rovné a hladké ostří pro jednoduché krájení a také ostří s množstvím „zoubků“ na celé délce ostří.

Šikmé plochy přístroje a důkladně přilehající kuželové kotouče usměrňují celý proces ostření. Uhel ostření ve stupni 2 je o něco větší než uhel ve stupni 1. Vysoce kvalitní kotouče jsou pokryty diamantovou vrstvou a ve stupni 1 tvoří podél ostří mikrozoubky a vybrousí první uhel ostří nože.

Ve stupni 2 vysoce kvalitní brusné kotouče leští a dále ostří hranu čepel. Vytvoří hranu mikroskopicky tenkou, rovnou, ostrou a super vyleštěnou. V tomto stupni se také leští a ostří vytvořené ve stupni 1 mikrozoubky, které pomáhají při krájení tvrdších potravin.

Přístroj je vybaven ručním diamantovým příslušenstvím, které, pokud je to nutné, může být použito k odstranění zbytků potravin nebo ostrých hoblin z brusného povrchu kotoučů ve stupni 3.

Model 320 (obrázek 1) je vybaven plastovou pružinou (Elastomeric Guide Spring), která se nachází nad každým stupněm ostření tak, aby zajistila práci pružiny, která udržuje vedení přední části nože precizně pod úhlem v pravém i levém otvoru každého stupně.

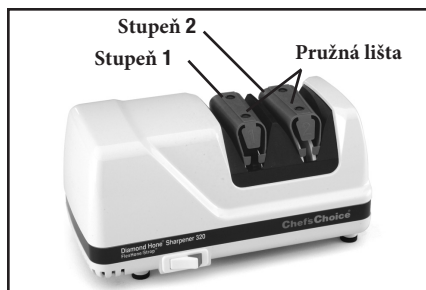
V průběhu každého stupně ostření je nutné nůž střídavě protahovat v levém a pravém otvoru daného stupně. Vždy používejte přístroj zepředu (tlačítko zapnutí bude před obličejem). Držte ostří vodorovně a současně posouvajte dolů, mezi plastovou pružinu a šikmou plochu přístroje. Během kontaktu čepel s brousícím kotoučem táhněte v rovnoměrném tempu nůž k sobě. Uslyšíte zvuk, který vyvolává kontakt s brusným kotoučem. Vždy udržujte ostří v rovnoměrném pohybu v průběhu každého stupně ostření; nepřerušujte ostření v polovině.

Doporučená rychlost tahů jsou 4 sekundy na každé 8 palcové (20 cm) ostří. Čas může být prodloužen nebo zkrácen podle délky ostří.

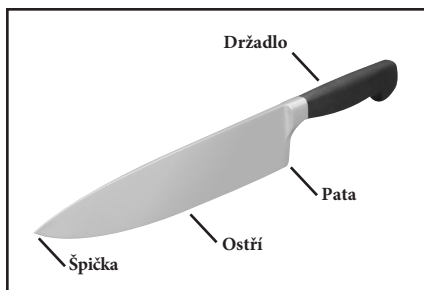
Poznámka: Před broušením musí být nůž vždy zcela čistý!!

Nikdy nepoužívejte přístroj zezadu!

Pozor: 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.



obr. 1. Brusič Model 320 Diamond Hone® .



obr. 2. stavba nože

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED OSTŘENÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD.

Model Chef'sChoice® Diamond Hone Sharper 320 je určen k ostření nožů s rovným a vlnitým ostřím.

1. *Ostří vlnité pouze na stupni 2*

Nebrousit vlnité čepule na stupni 1 pokud nepřečtete článek: postup pro ostření vlnitého ostří.

2. *Rovné čepule jsou broušeny na stupni 1 a 2*

Začněte na stupni 1, jestliže je nůž ostřen poprvé nebo je velmi tupý. přečtete si následující část pro více podrobností.

POSTUP PRO BROUŠENÍ ROVNÉHO OSTŘÍ

ROVNÉ OSTŘÍ: PRVNÍ BROUŠENÍ

Než zapojíte přístroj, plynule vsuňte ostří nože do otvoru mezi levou šikminu a elastickou pružinu. Neotáčejte nožem (obrázek 3). 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 červené světlo.

Stupeň1: Jestliže ostříte rovnou čepel poprvé, začněte na stupni 1. vsuňte plynule nůž do levého otvoru stupně 1 (obrázek 3) mezi levou šikmou plochu přístroje a elastickou pružinu, posouvajte ostří k sobě a současně na něj tlačte v otvoru, dokud se nedotkne diamantového kotouče. Uслыšíte, 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. Ostříte 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. (obr. 4).

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. Vykonavejte 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 nebo dva střídavé tahy. Po kontrole zakřivení (popis níže), pokud je vytvořeno zakřivení na jedné straně ostří, je stupeň 1 ukončen.



obr. 3. Stupeň 1. vkládání nože mezi šikmou plochu přístroje a plastovou vodicí lištu, levý otvor



obr. 4. vkládání nože mezi šikmou plochu přístroje a plastovou vodicí pružinu, pravý otvor

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 **dále od hrany** nože tak, jak je ukázáno na obrázku 5.

(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.

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

Stupeň 2:

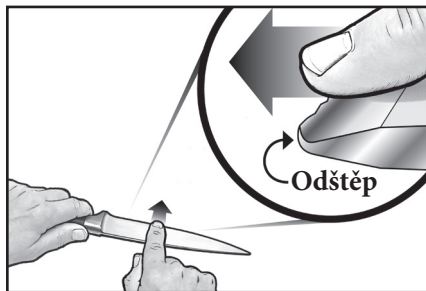
Všeobecně ve stupni 2 budou potřebné jen dva tahy, abyste získali nůž ostrý jako břitva. Jako ve stupni 1 střídavě protahujte čepel v pravém a levém otvoru (obrázek 6), stejným způsobem a stejnou rychlostí jako ve stupni 1.

Více tahů ve stupni 2 dostatečně zušlechťí a očistí hranu, obzvláště k přípravě jídla pro labužníky.

OPTIMALIZACE ČEPELE NOŽE K PŘÍPRAVĚ GURMÁNSKÝCH JÍDEL.

Při přípravě hladkých částí ovoce a zeleniny se upřednostňuje nejhladší řezy, které tvoří rovné plátky. Naostříte nůž na stupni 1 a 2 jak je uvedeno v popisu výše, další tři nebo více tahů ve stupni 2 budou zušlechťovat a zjemňovat hranu nože a vytvoří hladkou a ostrou čepel vhodnou pro gurmány. Vznikne větší vyhlazená plocha mezi hranou nože a mikrozoubky.

Pro krájení potravin s vláknitou strukturou je vhodnější naostřit nůž ve stupni 1 a následně postačí jeden střídavý tah ve stupni 2. Mikrozoubky se tak nezbrousí, plocha mezi hranou nože a mikrozoubky je menší. Takto vytvořena struktura čepel pomáhá při krojení vláknitých potravin, např. masa.



obr. 5. kontrola odštěpu před leštěním ve stupni 2
Přejděte prstem šikmo a zároveň k sobě po povrchu ostří dále od hrany nože.

obr. 6. Sejmutí plastového krytu

POSTUP PŘI OSTŘENÍ 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® 320 je určen k ostření všech typů vlnitých ostří. Ovšem užívejte pouze 2. stupeň, 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 hodně tupý, bude zapotřebí více tahů. Jestliže je čepel velmi poškozena, použijte jeden střídavý tah (2-3 sekundy) v pravé a levé zdířce stupně 1 a následně proveďte sérii tahů na stupni 2 střídavě na levé a pravé zdířce. POZOR: Nadměrné použití stupně 1 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 přefíznout tvrdou kůrku potravin nebo rozetnout jiné materiály, např. karton.

ČIŠTĚNÍ OSTŘÍČÍHO A LEŠTÍČÍHO KOTOUČE – STUPEŇ 2

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® 320 je vybaven vestavěným příslušenstvím k ručnímu čištění brusného kotouče ve stupni 2. 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.

Nejdříve se přesvědčte, že je zařízení zapojeno k elektrické síti a následně posuňte menší páku vpravo nebo vlevo a podržte ji asi 3 sekundy. 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 2 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.

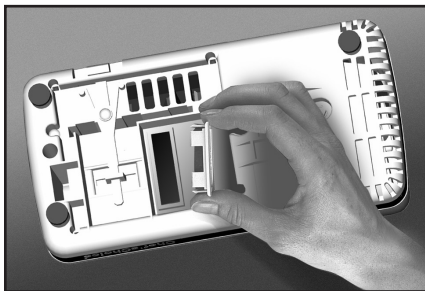
PŘEBRUŠOVÁNÍ (ČTĚTE PŘEDCHOZÍ ODKAZ)

Rovné hrany znovu přiosťujte pouze ve stupni 2. Pokud to není dostačující, vraťte se ke stupni 1 a udělejte jeden nebo dva páry střídavých tahů. Potom pokračujte ve stupni 2, kde již budou dva další tahy dostačující, abyste dosáhli ostrosti břity. Pokud není nůž nadměrně tupý, nebude nutné použití stupně 1. K přebroušování vlnitého ostří postupujte dle pokynu pro ostření vlnitého ostří, viz výše.

PRŮBĚŽNÁ ÚDRŽBA

Není potřeba mazat nebo olejovat ani pohyblivé části, ani motor, ložiska nebo ostřicí plochy. Není potřeba vymývat brusné plochy. Přístroj čistíte setřením vlhkým hadříkem, bez saponátů a jiných prostředků.

Jednou za rok nebo podle potřeby je vhodné odstranit kovové pilinky, které se ukládají uvnitř přístroje. Nejdříve sejměte malý plastový obdélníkový kryt, který překrývá vstup do vnitřku zařízení (obrázek 6). V něm je malý magnet, ke kterému jsou přichyceny kovové pilinky. Pomocí papírového ručníku nebo kartáčku



obr. 6. Sejmutí plastového krytu.

vytřete nebo smetěte piliny z magnetu a opět vložte kryt do otvoru. Jestliže se vytvořily větší piliny nebo kotouč ze 2. stupně byl čištěn (pomocí čistící páčky), můžete vytřepat zbytek pilin spodním odkrytým otvorem. Po čištění umístěte kryt s magnetem zpět na místo.

SERVIS

V případě, že je zapotřebí pozáruční servis, vraťte brusku do továrny EdgeCraft, kde lze odhadnout náklady na opravu před samotným provedením opravy. Mimo území USA se obraťte na svého prodejce nebo distributora. Uveďte zpáteční adresu, telefonní číslo a stručný popis problému nebo poškození na samostatném papíru vloženém dovnitř krabice. Ponechte si potvrzení o zaplacení přepravy jako důkaz, že zásilka byla odeslána i jako ochranu před ztrátou v průběhu přepravy.

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
Zákaznický servis: +420 596 314 571-3

Sestaveno v USA

www.chefschoice.com

Tento produkt může být pokryt jedním nebo více EdgeCraft patenty, jak je vyznačeno na výrobku.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, FlexHone/Strop® a Diamond Hone® jsou obchodní značky

EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 © EdgeCraft Corporation 2016
C16 C3282Z8