TOM-GAST

Chef'sChoice®

MODEL CC-120 INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ostrzałka z diamentową osełką Chef'sChoice® Edge Select ®
Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania.
W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy bezwzględnie przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji.

WARUNKI BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy pamiętać o przestrzeganiu podstawowych zasad bezpieczeństwa wymienionych poniżej:

1. Przeczytać całą instrukcję.
2. Nie zanurzać urządzenia Chef'sChoice® w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
3. Upewnić się, że tylko czyste ostrza ostrzone są w urządzeniu Chef'sChoice®.
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest w użyciu, przed czyszczeniem, •podczas napraw i konserwowania i podczas wymiany części.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeżeli urządzenie jest niesprawne lub uszkodzone na skutek upadku lub jakiejkolwiek innej sytuacji.
   Klienci z USA: W celu dokonania naprawy należy odesłać ostrzałkę do serwisu fabrycznego EdgeCraft gdzie zostanie oszacowany koszt naprawy, koszt regulacji elektrycznej lub mechanicznej. W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego może on zostać wymieniony tylko przez dystrybutora Chef'sChoice lub inne wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
   Klienci spoza USA: W celu dokonania naprawy należy ostrzałkę odesłać do lokalnego dystrybutora, gdzie koszt naprawy, koszt regulacji elektrycznej lub mechanicznej zostanie oszacować. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony w zakładzie naprawczym wyznaczonym przez producenta, ponieważ w celu dokonania wymagane są specjalistyczne narzędzia. Prosimy skontaktować się z dystrybutorem Chef'sChoice.
7. UWAGA! W celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem to urządzenie może być wyposażone w spolaryzowaną wtyczkę (jeden wtyk jest szerszy od drugiego). Wtyczka będzie pasować tylko do spolaryzowanego gniazda. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Samodzielne modyfikowanie wtyczki w jakikolwiek sposób jest zabronione.
8. Użycie nieoryginalnych, innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń.
9. Chef'sChoice® Model 120 jest przeznaczony do ostrzenia noży kuchennych, scyzoryków i większości noży sportowych. Nie należy ostrzyć nożyczek, ostrza siekiery lub innych ostrzy niedających się łatwo zmieścić się w szczelinach.
10. Nie pozwalać, aby przewód zwisał ze stołu lub blatu ani miał styczność z gorącymi powierzchniami.
11. W pozycji „ON" (włącznik pali się na czerwono) urządzenie Chef'sChoice® zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
12. UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE PAŃSTWA URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ SIĘ MOŻNA TEGO SPODZIEWAĆ.W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI ZE SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚCIĄ NIE CIĄĆ W KIERUNKU PALCÓW, DŁONI LUB INNEJ CZĘŚCI CIAŁA. NIE PRZESUWAĆ PALCEM PO OSTRZU. PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.
13. Nie używać na zewnątrz.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia w zakresie bezpiecznej obsługi podobnych urządzeń.
15. Nie używać olejów gładzących do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka smarnego podczas ostrzenia urządzeniem Chef'sChoice®.
16. Tylko do domowego użytku.
17. **ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE.**

DOKONALIŚCIE PAŃSTWO DOBREGO WYBORU

Profesjonalni i cenieni kucharze na całym świecie od wielu lat mogą polegać na ostrzałkach Chef'sChoice® Diament Hone®, które pozwalają zachować, jakość ostrza Trizor® na Państwa ulubionych nożach. Teraz dzięki modelowi Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 bbędą mogli Państwo korzystać z zalet profesjonalnego ostrza noża charakteryzującego się zadziwiającą ostrością i trwałością.

W modelu Chef'sChoice® Model 120 zastosowano najnowszą technologię ostrzenia opracowaną przez EdgeCraft - światowego lidera w produkcji najnowszych technologii ™ -aby stworzyć zaawansowane ostrze Trizor-Plus® na całej krawędzi ostrza zarówno noży gładkich jak i ząbkowanych.

Model 120 jest bardzo szybki i prosty w użyciu. Jest bezpieczny dla wszystkich markowych noży kuchennych, sportowych i kieszonkowych. Prosimy o dokładne przeczytanie całej instrukcji przed rozpoczęciem użytkowania ostrzałki, aby zoptymalizować wyniki ostrzenia.

Wytrawni kucharze na całym świecie uznają wartość cienkiej krawędzi tnącej podczas przygotowywania wykwintnych potraw. Kupując Chef'sChoice® Professional 120 stają się Państwo właścicielami urządzenia do tworzenia doskonałych krawędzi o ostrości i trwałości wcześniej nieosiągalnej, nawet przy pomocy najdroższych profesjonalnych ostrzałek na świecie. Przekonacie się Państwo, że ostrzenie i używanie noży to wielka przyjemność. Ostry nóż to bezpieczny nóż, ponieważ wiemy, że jest ostry. I takie są właśnie ostrza Trizor® są bardzo ostre!. Dlatego też należy obchodzić się z nimi z szacunkiem i używać mniej siły podczas krojenia. Należy również pamiętać, że ostrza Trizor-Plus® uzyskane w wyniku ostrzenia ostrzałką Chef'sChoice® przewyższają inne typy ostrzy niezależnie od materiału, z którego są wykonane np. stali węglowej, nierdzewnej lub innego stopu o dowolnej twardości.

Ich ostrość i większa trwałość sprawiły, że starsze metody ostrzenia, w wyniku, których powstawały wydrążone krawędzie

ostrza stały się przestarzałe. Można łatwo i bardzo szybko naostrzyć całe ostrze Państwa ulubionych noży, od czubka do rękojeści lub nasady. Wysoce precyzyjne ostrza Trizor-Plus® będą Państwa wynagradzać latami najwyższej klasy pracy noża.

JAK DZIAŁA UNIWERSALNA OSTRZAŁKA MODEL 120 EDGE SELECT

Unikalna ostrzałka Chef'sChoice® EdgeSelect® Diament Hone® jest zaprojektowany tak, aby każdy mógł naostrzyć nóż stosownie do jego przeznaczenia np: przygotowania wykwintnych potraw, patroszenia dziczyzny lub filetowania ryb. Można ostrzyć noże gładkie lub ząbkowane. Ostrzałka ma trzy (3) stanowiska. Pierwsze dwa stanowiska służą do precyzyjnego ostrzenia /honowania dyskami ściernymi, które pokryte są w 100% diamentową powłoką ścierną i jedno stanowisko do polerowania / stropowania przy pomocy opracowanych przez nas elastycznych dysków ściernych. Kolejność stosowania stanowisk zależy od efektu, jaki chcemy uzyskać np. czy chcemy, aby nasze ostrze było zadziwiająco ostre o gładkiej fasetowanej krawędzi idealne do bezproblemowego cięcia, na co dzień jak i podczas prezentacji lub czy chcemy ostrze z mikro ząbkami wzdłuż ostrza. Ostrze jest bardzo ostre i niezą̨bkowane. Te mikro ząbki to nic innego jak precyzyjnie spolerowane mikro wyżłobienia, które są tworzone na szlifowanej powierzchni fasety dzięki bardzo dokładnemu gładzeniu dyskami stropującymi na stanowisku 3.Te mikro wyżłobienia po obu stronach ultra ostrego gładkiego ostrza znacząco wspomagają krojenie składników o włóknistej charakterystyce np. mięs, warzyw łodygowych oraz pomagają w patroszeniu dziczyzny krojenie tektury, skóry, wykładzin itp.

Precyzyjne prowadnice kątowe, w których przesuwane jest ostrze i idealnie dopasowane stożkowe dyski ścierne kontrolują proces ostrzenia i polerowania. Kąty ostrzenia są o kilka stopni większe na każdym kolejnym stanowisku. Dyski stożkowe pokryte drobniutkim pyłkiem diamentowym na stanowisku 1, tworzą mikro wyżłobienia wzdłuż fasety po obu stronach krawędzi ostrza tworząc pierwszy szlif krawędzi ostrza Trizor®.

Na stanowisku 2, jeszcze drobniejszy pyłek diamentowy tworzy drobniejsze mikro wyżłobienia wzdłuż fasety bezpośrednio przylegającej do krawędzi ostrza tworząc drugi wyrazisty szlif na fasetach, którego kąt jest o kilka stopni większy od kąta szlifu wytworzonego na stanowisku 1.

Na stanowisku 3 ultra cienkie dyski ścierne są ustawione pod jeszcze nieco większym kątem. Dyski te polerują i stropują fasetę bezpośrednio przylegającą do krawędzi tworząc trzeci skos krawędzi, która jest mikroskopijnie cienka, prosta i idealnie wypolerowana. Krawędź ta jest niesamowicie ostra. Stropowanie jednocześnie poleruje i ostrzy krawędzie mikro wyżłobień, które powstały na stanowisku 1 i 2 i które znajdują się przy samej krawędzi ostrza, aż staną się one ostrymi mikro wyżłobieniami, które wspomagają cięcie trudnych do przecięcia materiałów.

Ten unikalny trzy etapowy system ostrzenia zapewnia uzyskanie ostrza o niesamowitej ostrości, a to dzięki potrójnemu kątowi szlifowania, jaki jest tworzony na fasecie po obu stronach ostrza. Ten typ ostrzenia zapewnia także, że ostrza pozostają ostre przez znacznie dłuższy okres czasu.

Instrukcje poniżej opisują ogólne procedury optymalnego ostrzenia na każdym etapiei sugerują, jaki rodzaj krawędzi jest optymalny dla planowanych zastosowań.

Stanowiska 1 używamy stosunkowo rzadko chyba, że ostrze wykorzystywane jest do ciężkich zadań. Jedną z najważniejszych zalet korzystania z modelu EdgeSelect model 120 jest to, że można stropować i polerować noże uzyskując za każdym razem ostrą jak brzytwa krawędź bez obawy o nadmierne zużycie ostrza, ta jak to się dzieje w przypadku stosowania tradycyjnych metod ostrzenia. Ponowne ostrzenie można wykonać na stanowisku 3.Stanowiski 3 powinno być rzadziej wykorzystywane, a stanowisko 1 tylko dla najcięższych zastosowaniach (patrz rozdział poświęcony ostrzeniu).

Na wyposażeniu ostrzałki Chef'sChoice® model 120 EdgeSelect znajduje się ręcznie uruchamiany diamentowy pad czyszczący, który w razie konieczności usunie z dysków resztki żywności lub opiłki nagromadzone podczas ostrzenia. Zalecamy dokładne czyszczenie noży przed przystąpieniem do ich ostrzenia. Przestrzegając tego zalecenia nie będziecie musieli Państwo czyścic dysków częściej niż raz w roku. Dyski należy czyścić tylko w przypadku zauważenia spadku wydajności ostrzenia.

Każde stanowisko ostrzenia wyposażone jest w elastomerowe prowadnice znajdujące się nad dyskami ostrzącymi, aby zapewnić sprężystość utrzymywania profilu noża w stosunku płaszczyzny prowadnic w lewej i prawej szczelinie podczas ostrzenia.

Za wyjątkiem specjalnych ostrzy, które ostrzone są głównie z jednej strony (np. japońskie ostrza Kataba) wszystkie inne ostrza należy ostrzyć zarówno w lewej jak i prawej szczelinie na każdym stanowisku, z którego aktualnie korzystamy. Dzięki temu faseta po obu stronach ostrza będzie taka sama i ostrze będzie zawsze równo cięło.

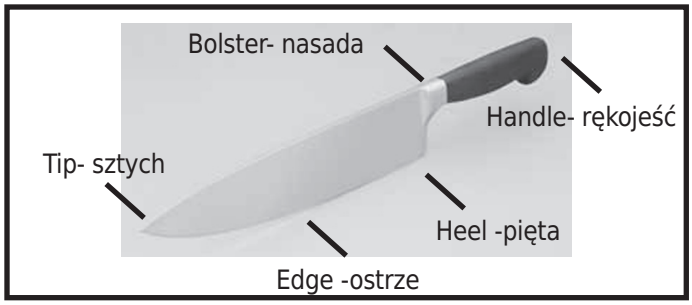
Podczas ostrzenia nóż powinien być **zawsze przeciągany na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie danego stanowiska**. Z reguły jedno przeciągniecie w lewej szczelinie i jedno w prawej na każdym stanowisku powinno być wystarczające; czasami konieczne jest wykonanie więcej niż jedna para przeciągnięć.(szczegółowe informacje na ten temat w znajdują się w dalszej części instrukcji). Zawsze należy używać ostrzałki od strony czołowej. Nóż nalży trzymać poziomo i równo do płaszczyzny stołu, wsunąć nóż pomiędzy plastikową sprężynę, a płaszczyznę prowadnicy i przeciągać nóż w kierunku do siebie ze stałą prędkością podczas jego kontaktu powierzchnią dysku ostrzącego lub polerującego. Charakterystyczny dźwięk świadczy o kontakcie ostrza z powierzchnią dysku. Zawsze należy przeciągać ostrze jednym tempem. Zaleca się przeciągać ostrze przez około 4 sekundy w przypadku ostrzy 8 calowych. Czas ten można skrócić w przypadku ostrzy krótszych lub wydłużyć, jeśli ostrze jest dłuższe.

Nigdy nie ostrzyć noży trzymając ostrzałkę zwróconą do siebie tyłem.

Zawsze używaj tylko tyle nacisku przy ostrzeniu ile jest potrzebne do zapewnienia jednolitego i spójnego kontaktu ostrza z dyskami ściernymi. Dodatkowy nacisk jest niepotrzebny i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Unikać przecięcia obudowy z tworzywa sztucznego. Przypadkowe przecięcie obudowy nie będzie miało wpływu na ostrzenie nie spowoduje także uszkodzenia ostrza noża.

Rysunek 1 (poniżej) pokazuje trzy stanowiska, opisane w dalszych częściach niniejszej instrukcji.

Rysunek 1. Ostrzałka Diamond Hone Edge Select Model 120



Rysunek 2 Typowy nóż kuchenny

INSTRUKCJE

PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE ZANIM ROZPOCZNIESZ OSTRZENIE NOŻY

Chef'sChoice® Model 120 jest przeznaczony do ostrzenia zarówno noży gładkich jak i ząbkowanych.

1. Ostrzenie noży ząbkowanych tylko na stanowisku 3. Nie należy ostrzyć noży ząbkowanych na stanowisku 1 i 2 ponieważ spowoduje to niepotrzebne nadmierne usunięcie metalu z ząbków. Więcej szczegółów można znaleźć w sekcji Procedura ostrzenia noży ząbkowanych.
2. Noże gładkie można ostrzyć na wszystkich trzech stanowiskach jednakże stanowisko 1 jest konieczne tylko w przypadku bardzo stępionego noża lub jeśli chcemy stworzyć ostrze z mikro ząbkami.Więcej szczegółów znajduje się w sekcji poniżej.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY GŁADKICH: NOŻE GŁADKIE: PIERWSZE OSTRZENIE

Przed włączeniem zasilania należy zdjąć osłonę zakrywająca stanowisko 1 i wsunąć nóż delikatnie do szczeliny pomiędzy lewą prowadnicę kątową stanowiska 1, a elastomerową sprężynę. Nie przekręcać noża. (Patrz rysunek 3.) (Zachować pokrywę stanowiska, 1 aby pamiętać, który etap ostrzenia jest obecnie wykonywany).Włożyć ostrze w szczelinę aż zetknie się ono diamentowym dyskiem. Przeciągać w kierunku do siebie, podnosząc rączkę lekko, gdy czubek noża zbliży się do końca stanowiska. Przeciągniecie noża przy wyłączonym urządzeniu pozwoli wyczuć napięcie sprężyny. Wyjąć nóż i nacisnąć przełącznik zasilania. Czerwony „wskaźnik" na przełączniku pojawia się, gdy przełącznik ustawiony jest w pozycji „ON".

Stanowisko, 1: (Jeśli nóż jest już dostatecznie ostry, należy pominąć stanowisko 1 i przejść bezpośrednio do stanowiska 2.) Jeśli ostrzą Państwo nóż po raz pierwszy lub jeśli nóż jest bardzo stępiony należy rozpocząć od stanowiska 1

Przeciągnąć nóż raz przez lewą szczelinę stanowiska 1 (rysunek 3), wkładając ostrze między lewą prowadnicę a sprężynę polimerową, przeciągać ostrze w kierunku do siebie jednocześnie dociskając ostrze w dół szczeliny, aż zetknie się powlekanymi diamentem dyskiem ściernym, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym dźwiękiem. Ostrze wsunąć jak najbliżej rękojeści. Jeśli ostrze jest zakrzywione, należy lekko unieść rękojeść, gdy czubek ostrza dojdzie do końca stanowiska pamiętając, aby trzymać ostrze równolegle do stołu. Naostrzyć ostrze na całej długości. Przeciągniecie ośmino calowego ostrza powinno zająć około 4 sekund. Krótsze ostrza należy przeciągać w czasie krótszym niż 2, 3 sekundy a ostrza dłuższe w 6 sekund. Następnie należy przeciągnąć ostrze przez prawą szczelinę etapu 1.

Uwaga: po włożeniu ostrza w szczelinę stanowiska, należy niezwłocznie zacząć przeciąganie ostrza w swoją stronę. Niedozwolone jest pchanie noża w przeciwnym kierunku. Ostrze należy docisnąć wyłącznie w celu zetknięcia z tarczą ścierną. Dodatkowa siła nie wpływa na poprawienie, jakości rezultatów pracy urządzenia. Aby zapewnić równomierne naostrzenie ostrza na całej długości należy włożyć ostrze jak najbliżej rękojeści i przeciągnąć je ze stałą prędkością aż całe ostrze zostanie przeciągnięte przez szczelinę.

Na każdym stanowisku, należy wykonać taka samą liczbę przeciągnięć w lewej i prawej szczelinie w celu uzyskania symetryczności.

Rysunek 3 Stanowisko 1. Wsunięcie ostrza w szczelinę pomiędzy prowadnicę a sprężynę elastometryczną. Ostrzyć naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie.

Należy przyjąć, że jedno przeciągnięcie z lewej i prawej strony na stanowisku 1 jest wystarczające i należy przejść do stanowiska 2.

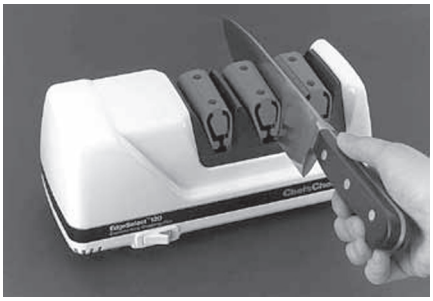
Etap 2: Analogicznie jak na stanowisku 1, naostrzyć nóż na stanowisku 2.

Przeciągnąć ostrze raz przez lewą szczelinę stanowiska 2 (rysunek 4) i raz przez prawą (Rysunek 5) Przeciągniecie ośmino calowego ostrza powinno zająć około 4 sekund. Krótsze ostrza należy przeciągać w czasie krótszym niż 2, 3 sekundy a ostrza dłuższe w 6 sekund.

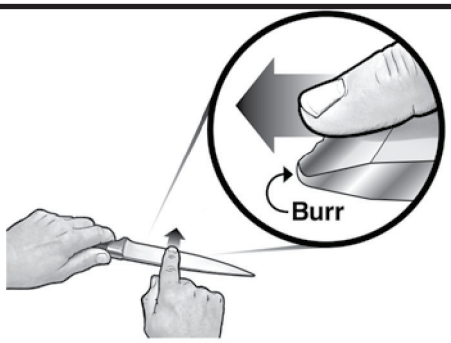
Przed przejściem do stanowiska 3, należy upewnić się, że wzdłuż krawędzi ostrza jest grat.(Rysunek 6). Aby sprawdzić czy grat jest obecny należy przesunąć palcem wskazującym dokładnie wzdłuż krawędzi ostrza jak to pokazano na rysunku 7 (poniżej).

(Nie należy przesuwać palcem wzdłuż krawędzi - aby uniknąć skaleczenia). Jeśli ostatnie pociągnięcie było w prawym otworze grat pojawi się po prawej stronie ostrza. Grat jest w dotyku szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi ostrza, przeciwna strona ostrza jest dla odmiany bardzo gładka. Jeżeli grat jest obecny należy przejść dostanowiska 3. Jeżeli go nie ma należy jeszcze raz przeciągnąć nóż przez lewą i prawą szczelinę stanowiska 2 przed przejściem do stanowiska 3.Wolniejsze przeciąganie spowoduje powstanie gratu. Czasami grat pojawi się, jeżeli nóż zostanie przeciągnięty przez szczelinę na stanowisku 1. Uformowanie gratu na stanowisku 1 nie jest konieczne, chyba, że jak jest to opisane poniżej, zamierzamy pominąć stanowisko 2 i przejść bezpośrednio do stanowiska 3.

Rysunek 4 Wsadzanie ostrza w lewą szczelinę stanowiska 2



Rysunek 5. Wsadzanie ostrza w prawą szczelinę stanowiska 2



Rysunek 6 Uformować wyraźny grat wzdłuż ostrza noża przed rozpoczęciem stropowania na stanowisku 3

Rysunek 7.Grat można wyczuć przesuwając palce wzdłuż ostrza w kierunku od siebie Uwaga! Zobacz tekst

Zawsze jest pożądane, aby grat powstał na krawędzi przed przystąpieniem do polerowania na stanowisku 3. Jeżeli nóż jest bardzo stępiony, należy dodatkowo kilkakrotnie go przeciągnąć na stanowisku 2 lub przeciągnąć raz z lewej i prawej strony na stanowisku 1 i powtórzyć te czynności na stanowisku 2 przed przejściem do stanowiska 3.

Stanowisko 3: Z reguły wystarczy jedno lub dwa obustronne przeciągnięcia, aby uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Analogicznie jak na stanowisku 1 i 2 należy przeciągnąć ostrze naprzemiennie raz z lewej raz z prawej strony z tą samą prędkością, za jaką przeciągany był nóż na stanowisku 1 i 2.

Większa ilość przeciągnięć na stanowisku 3 stworzy ostrze jeszcze nadające się do przygotowania wyszukanych dań. Mniejsza ilość przeciągnięć może być pożądana, jeżeli noża będziemy używali do przecinania składników o włóknistej teksturze. Jest to szczegółowo omówione w następnej części instrukcji.

OPTYMALIZACJA KRAWĘDZI OSTRZA DO:

PRZYGOTOWANIA WYKWINTNYCH DAŃ:

Tam gdzie potrzebne są jak najbardziej gładkie nacięcia, aby przygotować gładkie kawałki owoców i warzyw należy ostrzyć nóż należy ostrzyć na stanowisku 2 2 (lub na stanowisku 1 i 2 jak opisano w instrukcji powyżej) i wykonać dodatkowe pociągnięcia na stanowisku 3. Trzy (3) lub więcej naprzemiennych pociągnięć w lewej i prawej szczelinie stanowiska 3 udoskonali trzecie wyżłobienie i stworzy niezwykle gładkie i ostre ostrze, (Rysunek 9) idealne dla znamienitych szefów kuchni.

Podczas ponownego ostrzenia tego typu ostrza należy używać stanowiska 3(ostrzyć na przemian w lewej i prawej szczelnie), Jeśli po kilku ponownych ostrzeniach, proces ostrzenia trwa za długo, można przyspieszyć ten proces przez ostrzenie najpierw na stanowisku 2, postępując zgodnie z przedstawionymi wskazówkami, a następnie ostrzyć na stanowisku 3.Dzięki temu zachowacie Państwo gładkie krawędzie ostrza i wydłużycie żywotność waszych noży.

Opisana procedura, w przeciwieństwie do konwencjonalnego ostrzenia, daje za każdym razem wyjątkowo ostre noże usuwając zarazem bardzo mało metalu.

CIĘCIA MIĘS, PATROSZENIA I CIĘCIA PRODUKTÓW O WŁÓKNISTEJ STRUKTURZE

Jeżeli nóż ma być używany do rozbioru, patroszenia lub przecinania materiałów o włóknistej strukturze należy go naostrzyć na stanowisku 1 i 3 z pominięciem stanowiska 2.Spowoduje to, że naostrzone mikro wyżłobienia wzdłuż ścianki ostrza, które wspomagają ciecie w/w materiałów pozostaną przy samej krawędzi ostrza(rysunek 10) Krawędź będzie być bardzo ostra i gładka tylko w przypadku jednego lub dwóch naprzemiennych pociągnięć na stanowisku 3.

Rysunek 8. Wsadzanie noża do lewej szczeliny stanowiska 3.Ostrzyć naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie

Aby przygotować ten rodzaj krawędzi, należy ostrzyć na stanowisku 1, aż do utworzenia gratu wzdłuż krawędzi. Następnie bezpośrednio przejść do stanowiska 3 i wykonać jedno lub dwa naprzemienne pociągnięcia. Aby zachować ten rodzaj krawędzi, przy ponownym ostrzeniu, należy skorzystać tylko ze stanowiska 3 w celu jednokrotnego lub dwukrotnego naostrzenia. Następnie wrócić do etapu 1 i wykonać jedno pociągnięcie w lewej i prawej szczelinie i bezpośrednio przejść do stanowiska 3. Nie należy przeostrzyć na stanowisku 1.

DZICZYZNA I RYBY

Optymalną krawędź cięcia gotowanego drobiu można uzyskać korzystając ze stanowiska 2, przechodząc bezpośrednio do stanowiska 3. (Rysunek 11) W przypadku surowego drobiu należy postępować zgodnie z wskazówkami opisanymi, powyżej czyli od stanowiska 1 przejść bezpośrednio do stanowiska 3. Do filetowania ryb, należy używać cienkiego, ale mocnego ostrza zaostrzonego na stanowisku 2 i 3.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH:

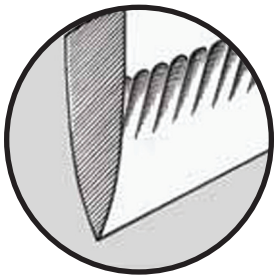
Ostrze noży ząbkowanych jest podobne do ostrzy pił faliste zagłębienia i szpiczaste ząbki. W normalnym użytkowaniu spiczaste zęby odpowiadają za cięcie.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można ostrzyć w modelu 120. Jednak korzystając z ostrzałki Chef'sChoice®, należy używać **wyłącznie** stanowiska 3 (Rysunek 12), w którym ząbki zostaną naostrzone a wzdłuż krawędzi ząbków mikro ostrza zostaną ukształtowane. Średnio od (pięciu) do dziesięciu (10) na przemiennych przeciągnięć na stanowisku 3 będzie wystarczające. Jeżeli nóż jest bardzo stępiony, więcej przeciągnięć będzie konieczne.. Jeśli krawędź noża została poważnie uszkodzona podczas użytkowania należy raz szybko przesunąć ostrze(2-3 sekundy na ostrza 8 „) przez obie szczeliny stanowiska 2 następnie wykonać serię na przemiennych przeciągnięć na stanowisku 3 na przemian w lewej i prawej szczelinie. Nadużywanie stanowiska 2 doprowadzi do nadmiernego starcia metalu wzdłuż krawędzi ostrza podczas ostrzenia ząbków.

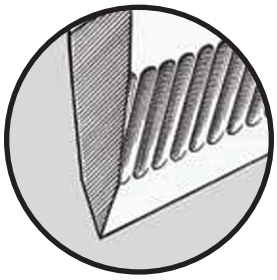
Ponieważ ząbkowane ostrza mają strukturę ostrza piły ich krawędź nigdy nie będzie tak ostra jak w przypadku noży gładkich. Jednakże ząbki pomogą czasami w przecięciu twardej skórki chrupkiej żywności i innych materiałów np. tektura.

STANOWISKO 3 PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA; CZYSZCZENIE DYSKÓW STROPUJĄCYCH/POLERUJĄCYCH STANOWISKO 3

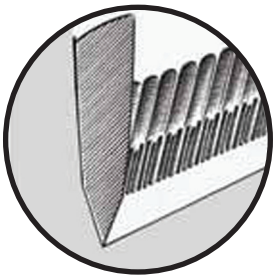
Chef'sChoice® model 120 jest wyposażony w wbudowany narzędzie przy pomocy którego można wyczyścić dyski polerujące na stanowisku 3.W przypadku gdy dyski te zabrudzą się tłuszczem, resztkami żywności lub wiórkami powstałymi podczas ostrzenia można je oczyścić poprzez poruszanie ręczną dźwignia znajdującą się z tyłu urządzenia. W modelu 120 dźwignia znajduje się w zagłębieniu po lewej stronie, kiedy stoimy zwróceni twarzą w kierunku do urządzenia jak pokazano na rysunku 13.



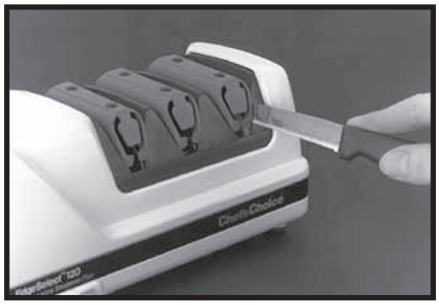
Rysunek 9.Większa wypolerowana faseta jest idealna do przygotowania wykwintnych dań.



Rysunek 10.Zachowanie mikro wyżłobień zaraz przy krawędzi ostrza wspomaga cięcie materiałów o włóknistej strukturze.



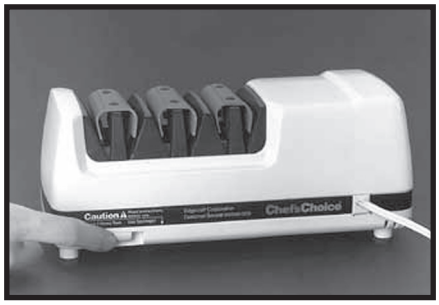
Rysunek 11.W przypadku ryb i drobiu zachowanie mikro wyżłobień przy krawędzi ostrza może być pomocne.



Rysunek 12.Ostrza ząbkowane należy ostrzyć tylko na stanowisku 3.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest włączone i następnie poruszać dźwignią w lewo lub prawo i przytrzymać przez 3 sekundy. Następnie przesunąć dźwignię w kierunku przeciwnym i również przytrzymać przez 3 sekundy. Przesuwanie dźwigni powoduje, że najpierw powierzchnie jednego dysku polerującego są czyszczone, a następnie drugiego.
Narzędzie czyszczące powinno być używane tylko wtedy, gdy proces ostrzenia na stanowisku 3 nie jest satysfakcjonujący lub gdy trzeba wykonać wiele przeciągnięć noża, aby uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Narzędzie czyszczące usuwa materiał z powierzchni dysków na stanowisku, 3 zatem, jeżeli używane jest ono zbyt często usunie zbyt dużo materiału ściernego, co doprowadzi do przedwczesnego zużycia dysków. Jeśli tak się stanie konieczna będzie wymiana dysków.

Jeżeli noże będą dokładnie czyszczone przed przystąpieniem do ich ostrzenia nie będziecie musieli Państwo czyścic dysków częściej niż raz w roku.
Ponowne ostrzenie (patrz instrukcje powyżej)
Używając stanowiska 3 można ostrzyc noże, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Jeżeli ostrzenie na stanowisku 3 okaże się niewystarczające należy wykonać jedną lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć na stanowisku 2 i powrócić do stanowiska 3 gdzie również należy wykonać jedną lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć, aby uzyskać nowe ostre jak brzytwa ostrze. Stanowiska 1 należy używać tylko wtedy, gdy chcemy nadać ostrzu ekstra ‘ząb’ lub gdy ostrze jest nadmiernie stępione.



Rysunek 13.Dyski na stanowisku 3 mogą być czyszczone, jeśli jest to konieczne. Częste czyszczenie grozi przedwczesnym zużyciem dysków.

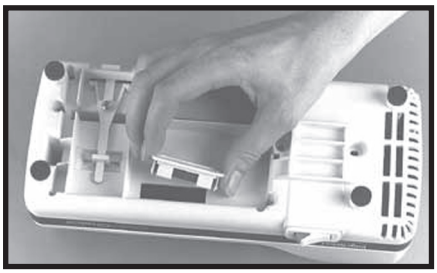
WSKAZÓWKI

1. Zawsze należy usunąć wszelkie nieczystości z noża, a przede wszystkim resztki żywności, tłuszczu i inne nieczystości przed rozpoczęciem ostrzenia. W przypadku zabrudzenia, umyć ostrze przed ostrzeniem.
2. Podczas ostrzenia lekko naciskać ostrze – wystarczająco mocno, aby ostrze miało kontakt z dyskami ściernymi.
3. Zawsze płynnie i delikatnie przeciągnąć ostrze przez szczelinę. Nie wolno przerwać lub zatrzymywać ruchu ostrza podczas kontaktu z dyskami ściernymi.
4. Zawsze przeciągać ostrze naprzemiennie z lewej i prawej strony szczeliny(na każdym stanowisku ostrzenia) Specjalistyczne japońskie ostrza stanowią wyjątek gdyż zazwyczaj ostrzone są głównie z jednej strony.
5. Podczas ostrzenia nóż powinien być trzymany w pozycji poziomej w stosunku do powierzchni blatu lub stołu. Aby naostrzyć zakrzywioną końcówkę noża, należy delikatnie unieść rękojeść, kiedy końcówka noża będzie zbliżać się do końca stanowiska, pamiętając o zachowaniu poziomu w stosunku do stołu/blatu.
6. Nie ma potrzeby korzystania z ostrza stalowego, jeżeli noże ostrzone są ostrzałką „ na Chef’sChoice® model 120. Jednakże, jeśli wolą Państwo ostrzenie z zastosowaniem stali to polecamy modele The Chef’sChoice® Professional Sharpening Station ™ model 130, który zawiera mini pręt stalowy na stanowisku 2,oraz ręczną ostrzałkę SteelPro ™ model 470. Ostrzałki ręcznej Chef’sChoice® model 450 należy używać, gdy używamy noży w miejscu z dala od energii elektrycznej. W innym przypadku zaleca się stosowanie modelu 120 do częstego ostrzenia opisanego w poprzednich działach instrukcji.
7. Główną zaletą modelu 120 Chef’sChoice® w porównaniu do innych ostrzałek jest możliwość zaostrzenia całej głowni aż do 1/8 cala odległości od nasady lub rękojeści – jest to szczególnie ważne podczas ostrzenia noży szefa kuchni, gdzie nóż trzeba wyostrzyć na całej długości ostrza w celu utrzymania krzywizny linii krawędzi. Jeśli twoje mają masywną piętę używanie szlifierki tradycyjnej może doprowadzić do zmiany lub usunięcia dolnej części pięty, aby nie przeszkadzała w ostrzeniu i pozwoliła naostrzyć całą długość ostrza.
8. Aby zwiększyć sprawność obsługiwania ostrzałki Chef’sChoice® model 120, należy dowiedzieć się, jak wykryć grat wzdłuż ostrza (jak opisano powyżej). Jest to najlepszy sposób na to, aby ocenić czy ostrze zostało wystarczająco naostrzone na stanowisku 1 i 2.Umiejętnosć wykrywania gratu pomoże również uniknąć prze ostrzenia noża i zapewni bardzo ostre krawędzie za każdym razem. Nacięcie pomidora lub kawałka papieru jest wygodną metodą sprawdzania ostrości ostrza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie ma potrzeby smarowania części ruchomych urządzenia, silnika, łożysk lub powierzchni ściernych. Nie ma potrzeby oblewania wodą powierzchni ściernych. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można ostrożnie wilgotną szmatką. Nie wolno używać detergentów ani materiałów ściernych.
Raz w roku lub też, w razie potrzeby, można usunąć metalowe opiłki, które gromadzą się wewnątrz ostrzałki w miarę ostrzenia. W tym celu należy zdjąć prostokątną pokrywkę (Rysunek 14), która zasłania otwór znajdujący się na spodniej stronie ostrzałki Metalowe opiłki przylegające do magnesu zamocowanego do wewnętrznej strony tej pokrywki należy usunąć z magnesu ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów i ponownie umieścić pokrywkę w otworze. Jeśli większa ilości opiłek została wytworzona lub jeśli stanowisko 3 było czyszczone (przy użyciu przyrządu do czyszczenia resztki pyłu można

usunąć przez dolny otwór, gdy pokrywa jest zdjęta. W tym celu należy potrząsnąć urządzeniem. Po oczyszczeniu, założyć pokrywę z magnesem na miejsce.



Rysunek 14. Pokrywka zasłaniająca otwór.

SERWIS

Jeżeli zajdzie potrzeba skorzystania z serwisu pogwarancyjnego należy zwrócić się do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. gdzie zostanie określony koszt naprawy. Prosimy o podanie adresu zwrotnego, Numer telefonu i krótki opis problemu lub uszkodzenia na osobnej kartce wewnątrz paczki. W przypadku wysyłki należy zachować paragon przewozowy, jako dowód wysłania przesyłki i jako ochrona przed jej utratą.

Montowane w U.S.A. www.chefschoice.com
Ten produkt może być objęty jednym lub więcej niż jednym z patentów EdgeCraft i / patentami zgłoszonymi do opatentowania, jak oznaczono na produkcie.
Chef'sChoice®, EdgeCraft® Diamond Hone®, EdgeSelect® i cała konstrukcja produktu są zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation, Avondale, PA
Spełnia normy UL Std. 982 Certyfikat CAN / CSA Std. C22.2 nr 64
Certyfikat EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1 + A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
© EdgeCraft Corporation +2014 Wydrukowano w Chinach.
C14 C128200

TOM-GAST
www.tomgast.pl