



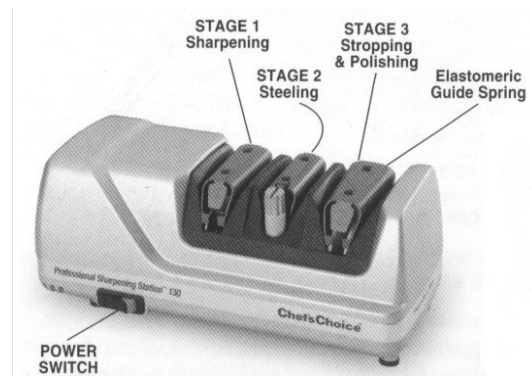
## A Model 130 Chef'sChoice® Sharpening Station™ sokoldalúsága

A Chef'sChoice® Sharpening Station™ 130 modell bármilyen kés élezésére készült, legyen az szeletelő vagy filéző kés. Sima vagy hullámos élű késeket élesíthet. Ez a vadonatúj háromlépcsős modell tartalmaz egy precíziós élező fokozatot egy kúpos tárcsával 100%-ban gyémánt csiszolóanyaggal, egy forradalmian új precíziós edzési fokozatot, valamint egy alapos polírozó fokozatot, amely rugalmas és sima csiszolókorongokat használ. Ez a három különböző szekvencia szerinti használat különböző élezési lehetőségeket ad: meglepően éles penge, szabályosan élezett penge a könnyű vágás érdekében, valamint egy olyan penge, amely bizonyos "harapással" rendelkezik a peng felület teljes hosszában.

A készülék egy kézi gyémánt betéttel van felszerelve, amely végül felhasználható az étellerakódások vagy éles forgácsok eltávolítására a 3. szakaszban használt lemez felületéről.

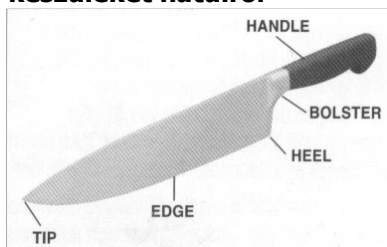
Azt tanácsoljuk, hogy élezés előtt alaposan tisztítsa meg a kést.

A késélező (1. ábra) elasztomer vezetőrugóval van felszerelve az egyes részek felett, hogy rugóhatást biztosítson, amely a kés elejét pontosan szögben vezetve tartja az egyes szakaszok jobb vagy bal furatában.



**1 kép – Model 130 Profesionális élezőállomás™**

Az egyes részek élezése során szükséges, hogy a kés a löket idejére az alkatrész bal és jobb oldali furatában legyen. Mindig előlről használja a készüléket (a bekapcsológomb az arc előtt). A pengét laposan tartva, miközben lecsúszik, a műanyag rugó és a felület között, egyenletes ütemben húzza maga felé a pengérrszel való érintkezés és az edzés során. Hallani fogjuk azt a hangot, amely az érintkezést létrehozza. Mindig tartsa a pengét ugyanabban a mozgásban minden szakaszon; ne hagyja abba a görgetést mozgás közben. Az ajánlott löketsebesség 4 másodperc minden 8 hüvelyk (20 cm) pengéhez. Az idő növelhető vagy csökkenthető a penge hossza miatt. **Soha ne használja a készüléket hátulról**



## 2 kép– a kés felépítése

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

OLVASSA EL, MIELŐTT ELKEZDI CSISZOLNI

A CHEF'SCHOICE® PROFESSIONAL SHARPENING STATION™ SIMA ÉS FOGAZOTT ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSÉRE KÉSZÜLT.



FIGYELEM: A HULLÁMOS PENGE KÖSZÖRÜLÉSE CSAK A 3. PONTBAN. PONTOSABB INFORMÁCIÓKAT A "KÉS ÉLEZÉSÉNEK FOLYAMATA HULLÁMOS PENGÉVEL" CÍM RÉSZBEN TALÁL.

A LEGJOBB MINŐSÉGŰ SIMA ÉLŰ KÉSEK BESZERZÉSÉNEK FOLYAMATA

Első élezés:

Mielőtt bedugná a készüléket, távolítsa el az 1. fázis fedelét, és simán helyezze be a késpengét a bal oldali ferde és a rugalmas rugó közötti lyukba. Ne forgassa a kést (3. kép). Tolja le a pengét a lyukba, amíg érintkezést nem hall a gyémántkoronggal. Húzza maga felé a kést a fogantyú finom meghúzásával, hogy a kés hegye közelebb kerüljön Önhöz. Hallani fogja a rugó feszültségét.

Húzza ki a kést, és kapcsolja be az indítógombot. Ha a gomb "ON" állásban van, a piros lámpa világít.

1. FÁZIS: Óvatosan helyezze be a kést a bal oldali 1. lépés lyukába (1. ábra) a bal oldali ferde és a rugalmas rugó közé, mozgassa a pengét maga felé, miközben hajlítsa meg a lyukban, amíg meg nem érinti a pengét borító gyémántot. Vigye a pengét a lehető legközelebb a fogantyúhoz, és haladjon egyenletes ütemben, amíg elhagyja a lyukat. Ha a penge ívelt, emelje fel a kés fogantyúját, hogy élesítse a hegyét,



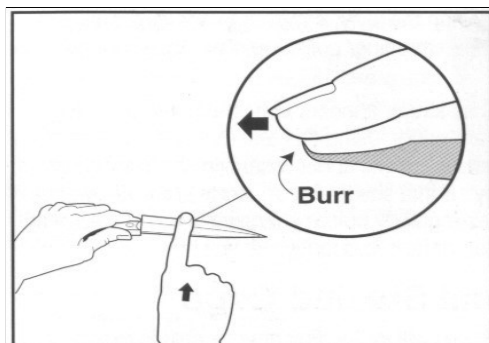
### **Kép 3 – 3. szakasz. A penge behelyezése a lejtő és a rugalmas rugó közötti lyukba**

Tartsa a penge élét megközelítőleg egyenletesen az asztallal. Élesítse meg a penge teljes hosszában. A körülbelül 20 cm hosszú penge löketének körülbelül 4 másodpercnek kell lennie. Húzza meg a rövidebb pengét 2-3 másodperc alatt, a hosszabbat 6 másodperc. Ezután ismétlje meg ugyanezt az 1. lépés jobb oldalán.

Figyelem: Minden alkalommal, amikor behelyezi a pengét, egyszerre kell maga felé húznia. Soha ne lökje el tőle. Csak annyi nyomást használjon, hogy a penge hozzáérjen a koronghoz – a nagyobb erő nem változtatja meg a csiszolási folyamat sebességét. Végezzen ugyanannyi vonást a jobb és a bal térben, hogy az él felülete szimmetrikus legyen.

Kivéve az első élezést az 1. fázisban, vagy amikor a penge túl tompa, egy vagy két váltakozó húzás elegendő. Miután ellenőriztük, hogy van-e görbület (lásalább), folytatjuk a 3. fázist. Az 1. fázis akkor fejeződik be, amikor a görbület a penge egyik oldalának hosszában van. Az élle (sorja) újraellenőrzése. Az 1. fázis befejezése után látnia kell, hogy az egyik oldalon sorja van. Ennek meghatározásához húzza végig az ujját a pengén a kés élétől a 4. és 5. ábrán látható módon.

(Ne húzza végig az ujját a szélén). Ha az utolsó húzás a jobb oldali lyukban van, akkor a görbület csak a penge jobb oldalán jelenik meg (ahogyan tartja), és fordítva. Ha a görbület megjelenik, az egy pengéként és egyben az él ívelt meghosszabbításaként is felfogható; az ellenkező oldal ehhez képest sima lesz. Ha van görbület, folytassa a 3. fázissal.

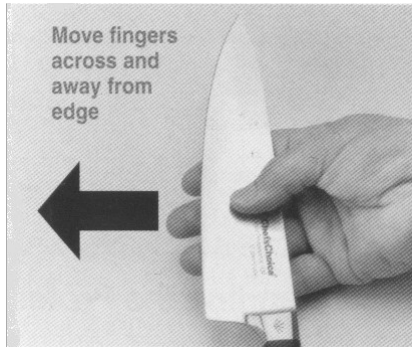




Ha nincs görbület, ebben a fázisban hajtson végre további húzásokat a jobb és bal kamrában, mielőtt a 3. fázisra lépne. A lassabb húzások elősegítik a görbület létrehozását.

Ellenőrizze a jelenlétét, és csak jelenléte után a görbületet ezután **menjen a 3. fázis**hoz.

#### 4. Kép - Jelenlét ellenőrzése



#### 5. kép. A görbület is érezhető lesz miközben végighúzta az ujját a kés élén

**3. FÁZIS:** A 3. fázisban általában csak két húzás szükséges a borotvaéles pengeél eléréséhez. Az 1. fázishoz hasonlóan végezzen váltakozó húzásokat a jobb és a bal kamrában (6. ábra), húzza át a pengét a lyukon ugyanúgy és ugyanolyan sebességgel, mint az 1. fázisban.



Több húzás a 3. fázisban kellően finomítja és csiszolja az élt, így kifejezetten ínyenc ételek elkészítéséhez.

#### 6. kép A penge behelyezése a lyukba a 3. fázisban.

**Újraélezés:** Csak a 3. fázisban élesítse újra az egyenes éleket. Ha ez nem segít, térjen vissza az 1. fázisához, és hajtson végre egy vagy két pár váltakozó mozdulatot. Ezután térjen vissza a 3. fázisához, ahol két további húzás elegendő lesz ahhoz, hogy a penge borotvaéles legyen. Nem szükséges az 1. szakaszt használni újraélezéskor, ha a kés nem túlságosan fénytelen. Az élező és polírozó kerék tisztítása – 3. Szakasz

A Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ beépített tartozékkal van felszerelve a penge manuális tisztításához a 3. szakaszban. Abban az esetben, ha a pengét zsírréteg, ételmaradék vagy élezéskor keletkező forgács borítja, meg lehet tisztítani és visszatérni a szolgálatba. A kar belül található (7. ábra) a készülék hátoldalán, a bal alsó sarokban. A tisztítóeszköz elindításához győződjön meg arról, hogy az eszköz be van dugva, és nyomja jobbra vagy balra a kisebb kart, és tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig. Ha a kart az egyik oldalra mozgatja, a tisztítóberendezés tisztul, és készen áll egy másik csiszolókorongra. A kar ellenkező irányú mozgatásával a második tárcsa megtisztulását idézzük elő.



Csak akkor használja ezeket a tisztítótartozékokat, ha a 3. fázis során úgy találja, hogy a korong nem políroz elég jól, vagy ha túl sok mozdulat szükséges a kívánt élesség eléréséhez. Ennek a berendezésnek a használata eltávolítja az anyagot a kerék felületéről, és ennek következtében túlzott használat esetén sok csiszolóanyag távozik a kerék felületéről - a kerék idő előtti kopása.



**7. kép - A 3. fázisú korongok vészhelyzetben lehetnek tisztítani. A leírás szerint járjon el.**

### **Értse meg a szakmai élvonalat.**

A Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ segítségével először lesz lehetősége kipróbálni a kellemes aprítást és szeletelést ideálisan edzett pengeállalattal. Néhány másodperc alatt páratlan élességű edzett éleket készíthet.

A 2. fázis egy egyedülálló miniatűr acélt tartalmaz, amelyet a Rockwell-skálán C-65-re edzett, kivételes minőségű szénacélból dolgoztak ki, sokkal keményebben, mint általában. Mint ilyen, ez a speciális rúd nagyon csekély kopást mutat az élekkel való érintkezés során.

A precíziós késvezetés a 2. fázisban ellenőrzi és alaposan beállítja a kés elejét, amíg a pengét behelyezik a ferde és a késrögző rugó közötti nyílásba (8. ábra). Felváltva használja a jobb és a bal kamrát, és húzza előre, aminek következtében a kés biztonságosan fogható, és az élei végigcsúsznak az edzett miniatűr acélon. Készülés közben nem kell a készüléket elektromos áramra kapcsolni. Áram, ami mind az 1., mind a 3. fázisban fontos.



A következetes és alapos vezérlésnek köszönhetően a Stage 2 megőrzi az élek élességét, miközben mikroszkopikus fogazatok egyenletes sorát hoz létre a kés éle mentén. Ha a széle szeletelés közben megsérül, a készülék eltávolítja a mikrofogakat, miközben megőrzi a szél élességét.

A miniatűr acélrúd tetején érmének vagy egyéb eszköznek megfelelő résszel ellátott kupak található, aminek köszönhetően finom forgatás lehetséges acél

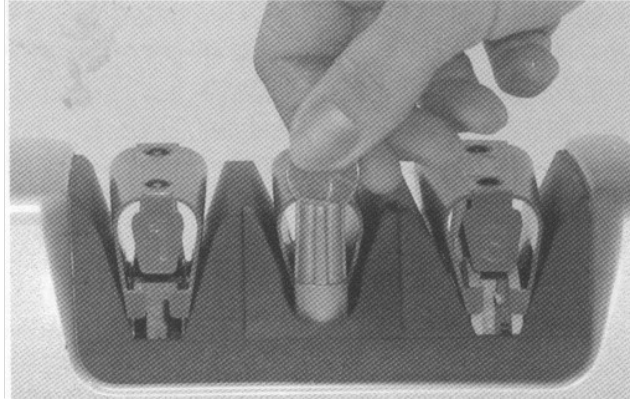




### **8. kép - A pengét felváltva kell edzeni a jobb és a bal oldali furatokban**

(egy kattintás) új acélfelület feltárásához (9. ábra). Ez csak akkor lehetséges, ha a rúd kellően elhasználódott, így a köszörülési folyamat jelentősen meghosszabbodik. A rúd elfordítása esetén az acél új felülete a jobb és a bal furatban is elérhető.

A rugós kioldó elmozdul a kést tartó rugó végétől, és megfogja az acélrúd tetején lévő alacsony sapka hornyot. Ha új acélfelületre van szükség, egy kattintással forgassa el a furatot az óramutató járásával ellentétes irányba. Ez körülbelül 28 pár használható acélfelületet és a rúd általános kihasználását eredményezi. Ennek kapcsán a kést több mint ezerszer át lehet húzni a megjelölt felületen az él pontos formázása előtt, a rúd fordulatszáma elhanyagolható. Lehetőség van ennek a rúdnak a cseréjére.



### **9. kép - Az acél visszacsévézése érme használatakor**

#### **Professzionális edzett acél létrehozása**

Az edzett él az 1. fázisban a penge első élezésekor, a 2. fázisban pedig az edzés során jön létre.

1. lépés: Élesítse meg a pengét az 1. fázisban a fent leírt és az alábbiakban összefoglalt eljárást követve:

- a) Lassan mozgassa a pengét a bal oldali furatban 1. szakasz. Ismételje meg a löketet a jobb oldali furatban.
- b) Ismételje meg a váltakozó ütések a furatokban 1. fázis. Győződjön meg arról, hogy a penge ívelt (4. és 5. ábra). Folytassák a 2. lépéssel.

#### **2. lépés. Él érvényesítés 2. fázis**

Mozgassa előre a pengét a 2. szakasz bal oldali furatának végéig, és helyezze be a ferde felület és a kést tartó rugó közé (8. ábra), a lehető legközelebb a fogantyúhoz. A kés elejének szorosan érintkeznie kell a vezetőfelülettel. Húzza közel magához a pengét, miközben finoman lenyomja, hogy a széle jól érintkezzen a fémrúddal (FIGYELEM: A miniatűr acél mozdulatlan, és nincs energia). Ügyeljen arra, hogy az él teljes hosszában egyenletesen érintkezzen a rúddal. Ismételje meg ezt a folyamatot teljes ütésekkel az ellentétes nyitás 2. fázisában. A mozgást addig kell ismételni, amíg a szél teljesen ki nem alakul.

Csak 10 pár váltakozó mozdulat elég a jó él eléréséhez. További 10 pár váltakozó ütés tovább finomítja az élt, és gyakorlatilag teljesen eltávolítja a fennmaradó görbületet

1. fázistól.

#### **Új edzett élezés**

Ha a pengék elveszítik teljesítményüket vagy kissé eltompulnak, a 2. fázisban mindössze 10 pár váltakozó ütéssel visszaállíthatja az éleket korábbi állapotukba. Csak akkor lesz szüksége több ütésre, ha a késeket hosszabb ideig intenzíven használja. Élesítse meg a késeket az 1. fázisban, ha úgy érzi, hogy a kés eredeti állapotának helyreállítása a 2. fázisban szükségtelenül hosszú ideig tart (sok ütés).



A Professional Sharpening Station™ nem hullámos élű kések élezésére készült eszköz. A japán Kataba típusú késeket élesítheti.

### **Kemény él polírozási eljárás**

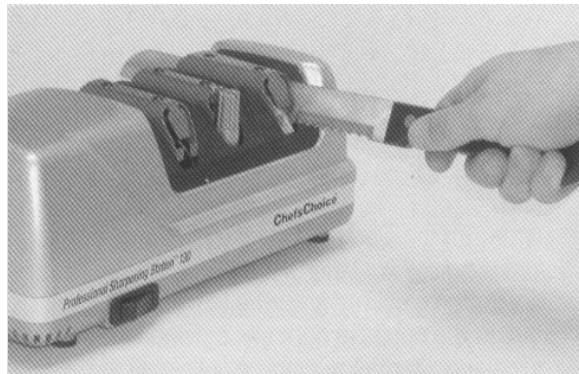
Amíg az 1. és 2. fázisban az élek előkészítése nagyon éles, továbbra is lehetséges ez az élesség további növelése egyetlen gyors mozdulattal a 3. fázisban. Mivel az 1. és 2. fázis élesítési szögei hasonlóak a mikro fogazásokhoz, enyhén polírozhatók a 3. fázisban fogak eltávolítása nélkül. Ugyanez az élezés a 3. szakaszban képes eltávolítani a mikrohorpadásokat, ha az érintkezési idő elég hosszú. Egy gyors (2 másodperces) mozdulat a bal és a jobb oldali réseken megnöveli az edzett él simaságát.

**Vigyázat:** Ha túl lassú vagy túl sok ütést végez a 3. fázisban, akkor teljesen eltávolítja a 2. fázisban keletkezett mikroszkopikus fogazatokat. Ebben az esetben az 1. fázisban újra kell élezni a kést a görbe létrehozásához, és meg kell ismételni a állítás a 2. fázisban. **Új élező él edzett és polírozott**

Végezzen 10 pár váltakozó ütést a 2. fázisban. Minden alkalommal, amikor élesítenie kell a pengét, végezzen egy gyors pár ütést a 3. fázisban. Proces ostření nože s vlnitým ostřím

A hullámos penge hasonlít egy kis fűrészlaphoz, számos fogazattal. Normál használat során a vágást ezek a fogak végzik.

A Chef'sChoice® 130 modell minden típusú hullámos pengén élezhető. Azonban csak a 3. szakaszt használja (10. ábra), amely kisimítja, átigazítja és élesíti a fogazatokat, és mikroélt hoz létre a fogazott él teljes hosszában. Általában 510 ütés elegendő a teljes fókuszhoz. Ha a kés nagyon tompa, akkor több élezési mozdulatot kell végrehajtani.



**10. kép - Hullámos penge élezése csak be 3. fázis**

**Mivel a hullámos fűrészlap szerkezetében egy fűrészlaphoz hasonlít, az él soha nem lesz olyan éles, mint a sima fűrészlap éle. Mindazonáltal fogazott szerkezetük segít átvágni az élelmiszer kemény kérégt, vagy átnyomni más anyagokat, például kartont.**

### **Élélesség teszt**

Az élesség és a szeletelési képesség ciklusos tesztelése érdekében tartsa meg a papírlapot a szélénél, és óvatosan vágja le a lapot, ügyelve a biztonságos hüvelyk távolságra. Az éles szél simán, szakadás nélkül vágja át a papírt.

Próbálj meg egy paradicsomot szeletelni. A késnek simán át kell csúszkálnia a bőrön, és az első vágással át kell vágni a paradicsomot anélkül, hogy nagy erőt használna. Ez is jó teszt a hullámos élű késekhez.

### **Általános karbantartás**

Nincs szükség semmilyen zsírozásra vagy zsírozásra, sem mozgó alkatrészekre, sem a motorra, a csapágyakra vagy az élező felületekre. Nincs szükség a csiszolóanyag felületének mosására.

Évente egyszer vagy szükség szerint lehetőség van a készülék belsejében tárolt fémpor tisztítására. Ebben az esetben el kell távolítani a kis téglalap alakú fedelet, amely a készülék belsejének bejáratát takarja (11. kép). A ház belsejében lévő mágnes mellett fémdarabokat talál. Egyszerűen törölje le vagy



söpörje le a reszeléket a mágnesről egy papírtörővel vagy ecsettel, és helyezze vissza a fedelet a bemenetre. Ha nagyobb fűrészpor keletkezett, vagy a 3. fokozat tárcsáját megtisztították (tisztítószerszámmal), a maradékot nyitott fedéllel az alsó lyukon keresztül kirázhatja. Tisztítás után helyezze biztonságosan a helyére a fedelet a mágnessel. **11 kép. A fogantyút eltávolították a tisztításhoz**

