

**Chef'sChoice**<sup>®</sup>  
by EdgeCraft

Chef's Choice 220

készítő



Kezelési útmutató

CE



## Előszó

Tisztelt vásárlónk!

A Chef's Choice 220 késélező megvásárlásával Ön jól választott. Elismert minőségű termékhez jutott.

Köszönjük vásárlását, és kívánjuk, hogy örömmel használja késélezőjét.

## A kezelési útmutató információi

A jelen kezelési útmutató a késélező (a továbbiakban: készülék) részét alkotja, és fontos tanácsokkal szolgál a készülék üzembe helyezésével, biztonságával, rendeltetésszerű használatával és gondozásával kapcsolatban.

A kezelési útmutatót a készülék közelében kell tárolni. Minden olyan személynek el kell olvasnia és be kell tartania, aki a készülék:

- üzembe helyezésével,
- használatával,
- tisztításával

foglalkozik.

Őrizze meg a kezelési útmutatót, és a készülékkel együtt adja tovább a következő tulajdonosnak.

A kezelési útmutató nem vehet figyelembe minden elképzelhető használati módot. Ha további tájékoztatást szeretne, illetve olyan probléma merül fel, amelyet a jelen kezelési útmutató nem vagy nem kellőképpen tárgyal, forduljon a Chef's Choice ügyfélszolgálatához vagy a szaküzlethez.

## Figyelmeztetések

A jelen kezelési útmutató az alábbi figyelmeztetéseket és jelzéseket használja:

### FIGYELMEZTETÉS

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása súlyos sérüléshez vagy akár halálhoz is vezethet.

### VIGYÁZAT

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása vagyoni kárhoz vezethet.

### FONTOS!

Használati tippeket és egyéb, különösen fontos információkat jelöl.

**H**

## Rendeltetésszerű használat

A készüléket használja zárt térben, sima és fogazott háztartási és hobbikések élezésére.

A készülék háztartási és hasonló célokra van tervezve, így például

- üzletek és irodák dolgozói konyháin;
- mezőgazdasági területeken;
- szállodák, motelek és egyéb lakóhelyek vendégei által;
- panziókban.

### FONTOS!

- ▶ Kizárólag háztartási felhasználásra!

Minden más és a fentiekén túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

### VIGYÁZAT

A nem rendeltetésszerű használat veszélyes!

A készülék nem rendeltetésszerű használata és/vagy más jellegű felhasználása veszélyt okozhat.

- ▶ A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen kezelési útmutatóban előírt utasításokat.

A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért való mindenféle felelősséget kizárunk.

Ennek kockázatát kizárólag a felhasználó viseli.

## A felelősség korlátozása

A jelen kezelési útmutatóban található valamennyi műszaki információ, adat és az üzembe helyezésre, kezelésre és gondozásra vonatkozó tanács a nyomtatásakor érvényes legutóbbi állapotnak felel meg, és eddigi tapasztalataink és tudásunk alapján készült.

A jelen kezelési útmutató adatai, ábrái és leírásai alapján nem keletkezik felelősség.

A gyártó nem vállal felelősséget az alábbi okokból bekövetkezett károkért:

- A kezelési útmutató betartásának elmulasztása
- Nem rendeltetésszerű használat
- Nem szakszerű javítások
- Műszaki módosítások
- Nem jóváhagyott alkatrészek használata

## Ügyfélszolgálat

Amennyiben a Chef's Choice készülék meghibásodik, kérjük, forduljon a kereskedőhöz vagy az importőrhez.



**DUNARTIS**

Dunartis Kft.  
1162 Budapest,  
Hermina u. 74/a  
Tel.: 36 20 417 54 84  
E-mail: info@dunartis.hu

## Biztonság

A jelen fejezetben fontos biztonsági tanácsok találhatóak a készülék kezelésével kapcsolatban.

A készülék megfelel az előírt biztonsági követelményeknek. A nem szakszerű használat azonban személyi sérüléseket és vagyoni kárt okozhat.

## Aramütés veszélye

H

### FIGYELMEZTETÉS

Életveszély áramütés miatt!

A feszültség alatt álló vezetékek és alkatrészek megérintése életveszéllyel jár!

Az áramütés veszélyének kiküszöbölése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozó megsérült.
- ▶ Mielőtt a készüléket tovább használná, szereltesse be új csatlakozóvezetékét a Chef's Choice ügyfélszolgálattal vagy meghatalmazott szakemberrel.
- ▶ Semmi esetre se nyissa fel a készülék burkolatát. Amennyiben áramot vezető csatlakozókhoz ér hozzá, illetve módosítja az elektromos és mechanikus szerkezetet, áramütés veszélye lép fel.
- ▶ Soha ne érjen feszültség alatt álló alkatrészekhez. Ez áramütést okozhat vagy akár halálhoz is vezethet.

**H**

## Alapvető biztonsági tanácsok

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- Használat előtt szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy nincsenek-e látható sérülések a készülék burkolatán, tápkábelén és -csatlakozóján. Sérült készüléket ne használjon.
- Javításokat kizárólag szakember, illetve a Chef's Choice ügyfélszolgálat végezhet. A nem szakszerű javítás következtében a felhasználóra nézve jelentős veszélyek állhatnak elő. Továbbá, a garanciális felelősség is megszűnik.
- A meghibásodott alkatrészeket kizárólag eredeti pótalkatrészekkel szabad kicserélni. Csak ilyen alkatrészek felelnek meg garantáltan a biztonsági követelményeknek.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy fizikai, érzékelési vagy szellemi fogyatékossgal élő, illetve megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, illetve a készülék használatára nézve útmutatást kaptak tőle.
- A gyermekekre felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

- Ügyeljen arra, hogy csak tiszta késpengével használja.
- Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
- A vezetékét a tápaljzatból mindig a csatlakozódugónál fogva kell kihúzni, nem pedig a kábel meghúzásával.
- Ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóval, illetve különálló távvezérlővel történő használatra.

## Üzembe helyezés

### Biztonsági tanácsok

#### **VIGYÁZAT**

A készülék üzembe helyezésekor személyi sérülés és vagyoni kár történhet!

A veszélyek elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A csomagolóanyagokat nem szabad játékként felhasználni. Az ilyen használat fulladásveszéllyel jár.
- ▶ A személyi sérülések és a vagyoni károk megelőzése érdekében tartsa be a készülék telepítési helyére és elektromos csatlakoztatására vonatkozó tanácsokat.

## A csomag tartalma és vizsgálata

A készülék alapfelszereltségben az alábbi összetevőket tartalmazza:

- Késélező
- Kezelési útmutató

### FONTOS!

- ▶ Ellenőrizze, hogy minden hiánytalanul megvan-e, illetve hogy nincsenek-e látható sérülések.
- ▶ Azonnal jelentse be a fuvarozónál, ha hiányos a csomag tartalma vagy szállítási sérülést észlel.

## Kicsomagolás

A készüléket az alábbiak szerint csomagolja ki:

- ◆ Vegye ki a készüléket a kartondobozból.
- ◆ Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- ◆ Távolítsa el az esetleges raggyet a készülékről (az adattáblát ne távolítsa el).



## A csomagolás hulladékkezelése

A csomagolás óvja a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelési szempontokat figyelembe véve választottuk ki, így azok újrahasznosíthatóak.

Ha a csomagolóanyagokat visszajuttatja az anyagkörülforgásba, azzal nyersanyagokat takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat juttassa zöld pont jelzésű gyűjtőhelyre.

### FONTOS!

- ▶ Ha lehetséges, a készülék garanciális időtartamára őrizze meg az eredeti csomagolást, hogy szükség esetén a készüléket szabályosan be tudja csomagolni.

## A telepítési hely követelményei

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében a telepítési helynek meg kell felelnie az alábbi feltételeknek:

- A készüléket szilárd, lapos, vízszintes, csúszásmentes, hőálló, megfelelő hordképességű alapra kell helyezni.
- Ne tegye a készüléket forró, nedves, illetve nyirkos környezetbe.
- A tápaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén a tápkábelt könnyen le lehessen választani.

H

## Elektromos csatlakozás

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében az elektromos csatlakozással kapcsolatban az alábbi tanácsokat kell betartani:

- A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze az adattáblán szereplő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az elektromos hálózat jellemzőivel. A készülék károsodásának megelőzése érdekében ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük. Ha kétségei vannak, kérjen tanácsot villanszerelő szakembertől.
- A csatlakozóaljzatot legalább 10 A-es biztonsági védőkapcsolóval kell ellátni. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem sérült, és nincs forró felületek, illetve éles szélek fölött átvezetve.
- A csatlakozókábelt tilos megfeszíteni.
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha az előírásoknak megfelelően beszerelt védőföld-rendszerre van kapcsolva. Tilos védővezeték nélküli aljzathoz csatlakoztatni. Ha kétségei vannak, vizsgáltsa meg az épület elektromos rendszerét villanszerelő szakemberrel. A gyártó nem vállal felelősséget olyan károkért, amelyek hiányzó vagy megszakadt védővezeték miatt következnek be.

## A használatbavétel előtt

- ◆ Hagyja a kést lassan végigsúszni az élvezető (1. szakasz) és a műanyag retesz közti nyílásban.
- ◆ Eközben ne forgassa a kést.
- ◆ Vigye az élt a nyílásban lefelé addig, amíg nem érzi, hogy hozzáér a gyémántkoronghoz.
- ◆ Húzza a kést saját maga felé, majd emelje meg lassan a kés nyelét, ha az él hegyéhez közeledik.
- ◆ Vegye el a kést.

## Szerkezet és funkció

### Jellemzők

- Műanyag burkolat
- 1. szakasz: Elektromos élezés gyémántkorongokkal
- 2. szakasz: Kézi mikrociszolás
- 20° dőlésszög
- A lassan forgó dörzskorongok megakadályozzák a túlhevülést, és így a keménység, azaz az élesség megőrzésének csökkenését
- Minden késminőség esetén biztonságos és veszélytelen
- Minimális anyagvesztés
- Ki/Be kapcsoló



## Műszaki adatok

H

Tápfeszültség	230	V
Teljesítmény	40	W

## Áttekintés:

- 1) 1. szakasz: Elektromos élezés gyémántkorongokkal
- 2) 2. szakasz: Kézi mikrocsisolás
- 3) Ki/Be kapcsoló



H

## Használat és üzemeltetés

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatóak a készülék használatával és üzemeltetésével kapcsolatban.

### Biztonsági tanácsok

#### VIGYÁZAT

A veszélyek és a vagyoni károk elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A készülékkel élezett kések élesebbek, mint gondolná az ember. A sérülések elkerülése érdekében kezelje a késeket különlegesen óvatosan.
- ▶ Ne élezzen ujjja, keze és saját teste felé haladva.
- ▶ Ne húzza végig ujját az élen.
- ▶ Ne próbálja ollót, fejszeélet és más, az élezőnyílásba könnyen be nem vezethető éleket élezni.

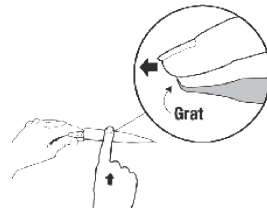
Állapítsa meg, hogy a késélező minden hagyományos, sima és fogazott kés esetén tartós, éles és hatékony éleket biztosít-e. Az elsődleges élfelületek az 1. lépésben mindig névleges 20° szöggel kerülnek kialakításra az él mindkét oldalán, ami 40°-os elsődleges összélt eredményez.

A 2. lépésben egy második, valamivel nagyobb szögben végzett élezés történik, így erős, kétszeresen élezett élszerkezetet biztosít, amely tovább marad éles. Használja a

késélezőt mindig úgy, hogy az 1. és 2. lépésszámok saját maga felé nézzenek.

### Sima élű kések élezése

- ◆ Mielőtt a kést az élezőnyílásba bevezetné, távolítson el róla minden szennyeződést, olaj- és ételmaradékot.
- ◆ Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzathoz.
- ◆ Ezután kapcsolja be a készüléket.
- ◆ Húzza végig a kést felváltva az 1. szakasz bal és jobb nyílásán.
- ◆ A kés tompaságától függően húzza végig a kést oldalanként kb. 5-10 alkalommal az 1. szakasz nyílásán.
- ◆ Mielőtt továbblépne a 2. szakaszra, győződjön meg arról, hogy az él mentén keletkezett-e sorja.



### TANÁCS

- ▶ A sorját megérezheti, ha ujját végighúzza az él fölött. Ne az él mentén húzza végig!
- ▶ A sorja olyan tapintású, mintha az él görbe toldata lenne.
- ▶ Miután megtörtént az utolsó élezés a jobb nyílásban, a kés élének jobb oldalán kis mennyiségű sorjának kell lennie. Miután megtörtént az utolsó élezés a bal nyílásban, a kés élének bal oldalán kis mennyiségű sorjának kell lennie.
- ◆ Ha nem keletkezett sorja, akkor a kést még 2-3 alkalommal húzza végig felváltva az 1. szakasz jobb és bal nyílásán.
- ◆ Ezután húzza végig a kést a 2. szakasz nyílásán.

### TANÁCS

A 2. szakasz kézi élezés, ekkor a készüléket kikapcsolhatja.

- ◆ Általában a kést elegendő kétszer lassan (kb. 4-6 másodpercig), majd kétszer gyorsan (kb. 1-2 másodpercig) a két nyíláson végighúzni.

### VIGYÁZAT!

Borotvaéles kés!

### TANÁCS

- ▶ A kést mindkét szakaszban ugyanannyiszor húzza végig a bal és a jobb nyíláson, hogy szimmetrikus felületet kapjon.
- ▶ 20 cm hosszú kés esetén a végighúzásnak kb. 6 másodpercig kell tartania.
- ▶ Az ennél rövidebb késeket 3-4 másodperc alatt húzza végig.
- ▶ Az élezéskor fejtessen ki merőlegesen elegendő lefelé ható nyomást, hogy minden mozdulat során garantálja a kés egyenes, konzisztens érintkezését az élezőkorongokkal.
- ▶ Nem szükséges további nyomást kifejteni, mivel ez nem gyorsítja fel az élezés menetét.
- ▶ Kerülje el a műanyag burkolat megvágását.
- ▶ Ha véletlenül belevág a burkolatba, az nem árt a késélező működésének és nem károsítja az élet.
- ▶ Egyes esetekben a kés enyhe megkarcolódása elkerülhetetlen.

**H**

## Fogazott élű kések élezése

A fogazott élek gyakran hullámos köszörülésűek vagy hegyes fogakból álló sorral vannak kialakítva.

A fogazott kések élezéséhez csak a 2. szakaszt szabad használni.

- ◆ Hagyja kikapcsolva a készüléket, mivel a 2. szakaszban kézi élezés történik.
- ◆ Húzza végig a kést lassan kb. tíz alkalommal a 2. szakasz nyílásán.

Amennyiben a kés éle a használat során erősen károsodott, szükség szerint húzza végig a kést az 1. szakasz bal és jobb nyílásán.

- ◆ Ezután húzza végig a kést a 2. szakasz nyílásán.

### FONTOS!

Az 1. szakasz túlzott alkalmazása az élről a fogak élezéséhez szükségesnél több fémet távolít el.

### TANÁCS

Mivel a fogazott él esetén fűrész alakú felépítésről van szó, az él soha nem lesz olyan éles, mint a sima élű késeké. A fogazott felépítés rostos élelmiszerek esetén lehet hatékony, illetve kemény, kérges élelmiszerek héjának feltörésére használható.

### Utóélezés

A sima élű késeket lehetőleg a 2. szakaszban utóélezze. Ha a késeket nem utóélezi gyorsan, akkor térjen vissza az 1. szakaszhoz és húzza végig a kést 3-5 alkalommal mindkét nyíláson, ahogy az a „Sima élű kések élezése” című részben le van írva. Ellenőrizze az él mentén a sorját, majd lépjen tovább a 2. szakaszra, melynek folyamán a kést a nyíláson eleget kétszer lassan és kétszer gyorsabban végighúzni ahhoz, hogy borotvaéles éleket kapjon. Ha a kést még élesebbre szeretné vagy az nagyon tompa, akkor kezdje az 1. szakasszal.

A fogazott késeket élezze csak a 2. szakaszban, az előző, fogazott élű késekre vonatkozó fejezetnek megfelelően.

## Ázsiai pengék

A készülék 20° elsődleges szöggel élez, ám olyan, két felületű ázsiai éleket is meg tud élezni, mint amilyen a santoku, melyet hagyományosan 15° szöggel éleznék. Az optimális eredmények érdekében minden ázsiai él esetén 15°-os CC 150 késélezőt ajánlunk.

Ne élezzon a készülékkel egyoldalú, egyélű ázsiai Kataba késeket – így például hagyományos Sashimi éleket –, melyek rendszerint extravékony sashimi készítésére szolgálnak. A 2. lépésben a vágóél mindkét oldalának élezésére egyidejűleg sor kerül, a Sashimi kések pedig úgy vannak kialakítva, hogy az élnek csak az egyik oldalát szabad élezni. A CC 150 készülék szakszerűen élezi az egyoldalú késeket.

## Tisztítás és gondozás

H

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatóak a készülék tisztításával és gondozásával kapcsolatban.

### Biztonsági tanácsok

#### VIGYÁZAT

Mielőtt a készülék tisztításába kezdene, tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki hálózati csatlakozóját a tápaljzatból.
- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Ne használjon tisztító- és oldószert.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejébe ne jusson folyadék.
- ▶ Ne merítse a készüléket víz alá.

**H**

## Tisztítás

- Tisztítsa meg a készülék külső felületét puha, megnedvesített törülközővel.

## A fémpor eltávolítása

Évente egyszer vagy szükség esetén távolítsa el az élezőben az ismételt élezések során felgyűlő fémport.

- Vegye le a készülék alsó részén lévő kis méretű, derékszögű fedelet.
- A fémrészecskék az itt található mágnesen gyűlnek össze.
- Az összegyűlt fémrészecskéket egyszerűen törölje ki konyhai papírtörővel vagy távolítsa el fogkefével.
- Ezután helyezze vissza a fedelet.

## Tanácsok

### Kerámia kések

A készülék használata kerámia késekhez nem javasolt.

### Olló

Ne próbáljon a készülékkel ollót élezni. Erre a célra különleges élezőkészülékek szolgálnak.

## Késmárkák

A készülék minden hagyományos (európai, amerikai és Santoku) fémkés esetén a típusától függetlenül kitűnő élet biztosít, ideértve a következő márkákat: Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Messermeisser, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun és számtalan egyéb.

## Élességpróba

A sima élű kések élességének és vágóképességének kipróbálásához tartson egy papírlapot függőlegesen, a felső szélénél fogva, majd ujjaitól kis (de biztonságos) távolságra vágja meg gondosan a papírlapot. Az éles késél (egyenesen tartva) simán, szaggatás nélkül vágja el a papírt. Kipróbálhatja azt is, hogy egy paradicsomot vág szét. A késnek keresztül kell hatolnia a paradicsom héján, és egy húzással ketté kell vágnia a paradicsomot, anélkül, hogy a késre erős nyomást kellene kifejteni.



## Hulladékkezelés

A terméket élettartama végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékba helyezni, hanem elektronikus háztartási hulladék újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni. A terméken és a kezelési útmutatóban található szimbólum ezt jelzi. A készülék anyagai jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítás, az újrafeldolgozás és a régi készülékek újrahasznosításának egyéb formái révén Ön jelentős mértékben hozzájárul környezetünk védelméhez. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a megfelelő hulladékkezelő állomások ügyében.

## Garancia

### Két év garancia

A gyártási és anyaghibáknak tulajdonítható meghibásodások vonatkozásában a vásárlás napjától számítva 24 hónapos gyártói garanciát vállalunk. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő kezelésből és használatból eredő károokra, valamint az olyan hibákra, amelyek csak csekély mértékben befolyásolják a készülék működését vagy értékét. Továbbá, a garanciális jogok nem vonatkoznak a szállítási sérülésekre, kivéve, ha ezek a mi hibánkból következtek be. A garancia nem terjed ki az olyan károokra sem, amelyek nem általunk vagy képviselőink által végzett javításoknak tulajdoníthatóak. Jogos panasz esetén a hibás terméket saját belátásunk szerint vagy megjavítjuk, vagy hibátlanra cseréljük.



Tel.: +36 20 417 54 84  
e-mail: [info@dunartis.hu](mailto:info@dunartis.hu)  
[www.dunartis.hu](http://www.dunartis.hu)



**Chef'sChoice**<sup>®</sup>  
by EdgeCraft

# Chef's Choice 220 késélező



Kezelési útmutató

CE