

Chef'sChoice[®]

FlexHone/Strop[®]

Diamond Hone[®] Sharpener

PL



Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
Stosowanie się do poniższych instrukcji jest niezbędne dla
uzyskania optymalnego działania.

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Używanie przyrządów elektrycznych zawsze wymaga przestrzegania podstawowych środków bezpieczeństwa, obejmujących poniższe zalecenia:

1. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Zabezpiecz się przed niebezpieczeństwem porażenia prądem, niedozwolone jest zanurzanie elektrycznego silnika Chef'sChoice w wodzie lub innych płynach.
3. Za pomocą Chef'sChoice można ostrzyć jedynie czyste ostrza noży.
4. Przed nałożeniem lub zdjęciem jakichkolwiek elementów, oraz przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę z gniazda, kiedy urządzenie nie jest w użyciu.
5. Unikaj kontaktu z częściami ruchomymi.
6. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po tym gdy urządzenie zostanie uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.

Klienci w USA: Można zwrócić ostrzałkę do fabryki EdgeCraft do serwisu, gdzie koszt zostanie oszacowany koszt naprawy. Jeśli został uszkodzony przewód elektryczny musi on być wymieniony przez dystrybutora Chef'sChoice® lub inny wykwalifikowany serwis w celu uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Klienci poza USA: Proszę zwrócić ostrzałkę do lokalnego dystrybutora, gdzie koszt zostanie oszacowany koszt naprawy. Jeśli przewód zasilający lub urządzenie zostało uszkodzone, musi być wymienione lub naprawione przez zakład naprawy wskazany przez producenta. Proszę skontaktować się z lokalnym dystrybutorem Chef'sChoice®.

7. **UWAGA!** Urządzenie może być wyposażone w wtyczkę z uziemieniem. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, to wtyczka będzie pasować tylko do gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje w pełni należy odwrócić wtyczkę. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. *Nie wolno modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób.*
8. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.
9. Chef'sChoice Model 2100 została zaprojektowana do ostrzenia noży kuchennych, kieszonkowych oraz większości noży sportowych. Urządzenia nie należy wykorzystywać do ostrzenia noży, ostrzy siekier, ani żadnych innych ostrzy, które nie mieszczą się łatwo w otworach.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub lady, lub dotykał rozgrzanych powierzchni.
11. Kiedy Chef'sChoice jest w pozycji "ON" (włączony), zawsze musi znajdować się na stabilnym stole lub ładzie.
12. **OSTRZEŻENIE: NOŻE NAOSTRZONE ODPOWIEDNIO ZA POMOCĄ CHEF'SCHOICE SĄ OSTRZEJSZE NIŻ PODEJRZEWASZ. W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS ICH UŻYWANIA. NIE TNIJ W KIERUNKU DO SIEBIE. NIE PRZESUWAJ PALCA PO OSTRZU NOŻA. PRZECHOWUJ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.**
13. Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
14. Korzystanie z urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, w każdym przypadku wymaga niezwyklej ostrożności i nadzoru.
15. Do Chef'sChoice nie wolno stosować żadnych olejów, wody, ani żadnych innych środków smarujących.
16. Do użytku przemysłowego
17. **ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

DOKONAŁEŚ DOBREGO WYBORU

Profesjonalni kucharze na całym świecie polegają na ostrzałkach Chef'sChoice® Diamant Hone® w celu utrzymania wysokiej wydajności krawędzi ich ulubionych sztuców. Teraz z ostrzałką Chef'sChoice® Professional Model 320 będziesz mógł podzielić korzyści z profesjonalnego zaotrzenia noży. Chef'sChoice® model 320 wykorzystuje najnowszą technologię ostrzenia opracowaną przez EdgeCraft-światowego lidera najnowszych technologii w tworzeniu maksymalnie ostrej krawędzi na nożach gładkich i ząbkowanych.

Przekonasz się, że model 320 jest bardzo szybki i prosty w użyciu. Ostrzałka jest bezpieczna w użyciu dla wszystkich noży kuchennych, sportowych i kieszonkowych. Proszę przeczytać tę instrukcję przed użyciem w celu uzyskania optymalnych wyników ostrzenia.

Kucharze na całym świecie uznają wartość krawędzi tnącej podczas przygotowywania posiłków. Jako posiadacz Chef'sChoice® Professional model 320 masz możliwość stworzenia krawędzi doskonale ostrej i trwałej bez używania drogich komercyjnych rozwiązań. Pamiętaj, ostry nóż to bezpieczny nóż, ponieważ oczekujesz, że jest ostry, a więc wymaga mniejszej siły cięcia. Pamiętaj, że krawędź jest bardzo ostra!

Ostrzałka Chef'sChoice® Diamond Hone® tworzy najwyższej jakości ostrą krawędź na nożu każdej stali - węglowej, stali czy stopu o dowolnej twardości. Krawędzie ostrzone na modelu 320 są znacznie ostrzejsze i pozostają dłużej ostre niż konwencjonalnie ostrzone. Łatwo naostrzysz całą krawędź twoich ulubionych noży, od czubak do rękojeściu lub wzmocnienia.

ZROZUMIEĆ WSZECHSTRONNOŚĆ MODELU 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

To wyjątkowe urządzenie Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener jest zaprojektowane aby ostrzyć noże zarówno o ostrzu gładkim, jak i falistym. To dwufazowe urządzenie posiada jedną fazę precyzyjnego ostrzenia przy użyciu czystych 100% diamentowych ścierniw oraz wyjątkową fazę polerowania/przeciągania. Taka kombinacja może być używana, zarówno w celu uzyskania zaskakująco ostrych, równych i gładkich krawędziach dla krojenia bez wysiłku i prezentacji, jak i również pozwala uzyskać określoną ilość pozostających „kęsów” wzdłuż powierzchni krawędzi. Czynność ostrzenia jest kontrolowana poprzez użycie precyzyjnego ukierunkowanej powierzchni na ostrze i dokładnego dopasowania stożkowej powierzchni tarcz ściernych. Kąt ostrzenia jest troszkę większy w Fazie 2 niż w Fazie 1.

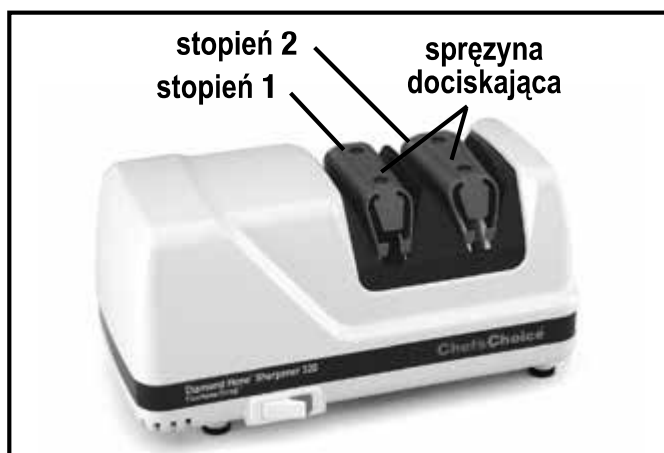
Najwyższej jakości tarcza powleczone powłoką diamentową w Fazie 1 tworzy wzdłuż ostrza na każdej stronie mikro rowki ustanawiając pierwszy kant krawędzi nachylony pod kątem.

W Fazie 2 wysokiej jakości tarcze ściernie polerują i ostrzą powierzchnie bezpośrednio przylegające do krawędzi tworząc mikro kanty i ustanawiając mikroskopijnie cienkie, proste i super wypolerowane krawędzie o zaskakującej ostrości. Równoczesna czynność przeciągania poleruje i ostrzy granice mikro rowków stworzonych przez diamentowe ścierniwo w Fazie 1 przylegających do krawędzi zanim staną się ostrymi mikro żłobinami, które będą pomagać w krojeniu materiałach „trudnych do krojenia”.

Chef'sChoice® Model 320 jest wyposażony w ręcznie aktywowaną wyściółkę, która może być użyta, jeśli zachodzi taka potrzeba, do wyczyszczenia skumulowanego jedzenia lub drobinek powstałych z ostrzenia z powierzchni tarczy polerującej. Nalegamy, aby przed ostrzeniem dobrze wyczyścić nóż.

Urządzenie do ostrzenia noży (rysunek 1) wyposażone jest w ukierunkowaną gumową sprężynę (Spring), która znajdują się nad każdym etapem, tak aby zapewnić akcję sprężyny, która przytrzymuje przód noża kierowanego precyzyjnie pod kątem w prawym lub lewym otworze każdego stopnia.

Podczas ostrzenia na każdym z etapów, nóż **powinien być przeciągany alternatywnie w lewym i prawym otworze etapu**. Ogólnie rzecz biorąc, jedno lub dwie pary pociągnięć (zamiennie w prawym i lewym otworze) powinno być wystarczające w każdej z Faz. Zawsze działajcie na urządzeniu od jego przodu. Trzymać ostrze poziomo i równo, zsunąć na dół, pomiędzy plastikową sprężynę na ukierunkowaną powierzchnią i pociągnij do siebie w jednostajnym tempie podczas kontaktu częścią ostrzącą i hartującą. Będziecie mogli poczuć i usłyszeć



Rysunek 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener

dźwięk, jaki ten kontakt wywołuje. Zawsze utrzymujcie Rysunek 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener ostrze w tym samym ruchu podczas każdego etapu; nie przestawajcie przesuwając w połowie ruchu. Rekomendowana prędkość pociągnięcia to 4 sekundy na każde 8-calowe (20 cm) ostrze. Czas może być wydłużony lub skracany w zależności od długości ostrza.

Nigdy nie używajcie urządzenia od tyłu.

Używajcie jedynie tyle siły aby zapewnić jednolity i trwały kontakt ostrza z tarczą w każdym pociągnięciu. Dodatkowa siła nie jest potrzebna i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Proszę unikać cięcia plastikowego „ogrodzenia”. Przypadkowe cięcie plastikowej „barierki” nie wpłynie na funkcjonowanie urządzenia, ani nie zniszczy krawędzi.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZECZYTAJ ZANIM ZACZNIESZ OSTRZENIE

Urządzenie Chef'sChoice® Model 320 jest zaprojektowana tak aby zaostrzyć noże zarówno o krawędziach gładkich jak i falistych.

1. Ostrzenie ostrza falistego tylko w Fazie 2. Proszę nie ostrzyć noży o ostrzu falistym w Fazie 1 zanim nie przeczytacie sekcji zatytułowanej „Procedura ostrzenia noży o ostrzu falistym”.
2. Krawędzie proste są ostrzone w Fazie 1 i 2. Zaczynij w Fazie 1, jeśli nóż jest ostrzony po raz pierwszy lub jest bardzo stępiony. Więcej szczegółów w sekcji poniżej.

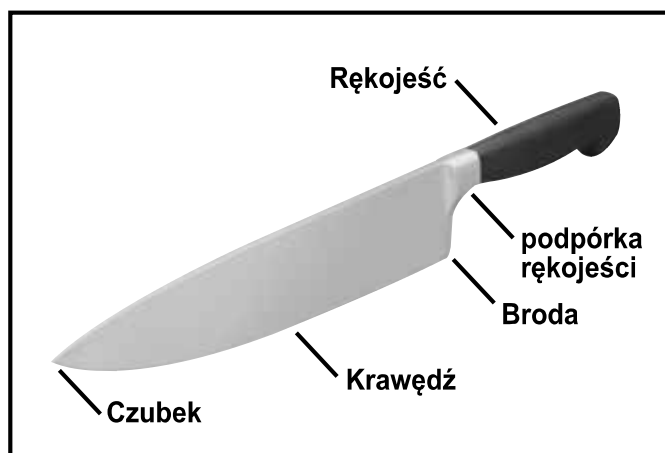
PROCEDURA OSTRZENIA KRAWĘDZI O OSTRZU GŁADKIM

PIERWSZE OSTRZENIE

Zanim włączysz urządzenie, usuń osłonę znad Etapu 1 i płynnie wsuń ostrze noża w otwór pomiędzy lewym skosem a elastyczną sprężyną. Nie przekraczaj noża (patrz rysunek 3). Przesuń ostrze na dół do otworu aż poczujesz kontakt z diamentową tarczą. Pociągnij do siebie nóż poprzez delikatnie przyciąganie rączki, tak aby zbliżyć czubek noża do siebie. Poczujesz naprężenie sprężyny.

Wyjmij nóż i włącz przycisk startu. Kiedy przycisk jest w pozycji „ON” świeci się czerwone światło na nim.

FAZA 1: Wsuń płynnie nóż do lewego otworu w Kroku 1 (rysunek 3) pomiędzy lewym skosem a elastyczną sprężyną, przesuwaj ostrze do siebie i jednocześnie pochylaj go w otworze dopóki nie zaangażuje diamentu pokrywającego tarczę. Usłyszysz, kiedy to nastąpi. Przesuń ostrze tak blisko jak to tylko możliwe do rączki i w jednostajnym tempie przesuwaj dopóki nie opuści otworu. Jeśli ostrze jest zakrzywione, podnieś rączkę noża, tak jakbyś ostrzył końcówkę, trzymaj



Rysunek 2. Budowa typowego noża



Rysunek 3. Wkładanie ostrza do Fazy 1

krawędź ostrza w przybliżeniu równoległe do stołu. Ostrz całą długość ostrza. Czas pociągnięcia dla ostrza o długości ok. 20 cm powinien być ok. 4sekund. Krótsze ostrza przeciągaj w czasie 2-3 sekund, dłuższe 6 sekund. Następnie powtórz to samo w prawej komorze Kroku 1.

Uwaga: Za każdym razem kiedy wkładasz ostrze powinieneś jednocześnie pociągnąć je do siebie. Nigdy nie pchaj ostrza od siebie. Użyj tylko wystarczającego nacisku, by ostrze dotknęło tarczy – dodatkowa siła nie zmieni szybkości procesu ostrzenia. W celu zapewnienia równomier-nego zaostrenia całej długości ostrza, włóż ostrze blisko jego podpórki lub rączki i pociągnij jednostajną szybkością dopóki nie opuści otworu. Zawsze wykonuj te samą ilość naprze iennych pociągnięć w prawej i w lewej komorze. Generalnie podczas jedna lub dwie pary pociągnięć.

Sprawdzanie szlif. Po ukończeniu fazy 1 powinni Państwo potwierdzić, że po jednej ze stron zakrzywienie (burr). Aby to sprawdzić należy przesunąć palcem wskazującym po ostrzu **daleko od krawędzi** noża tak jak pokazano na rysunku 5.

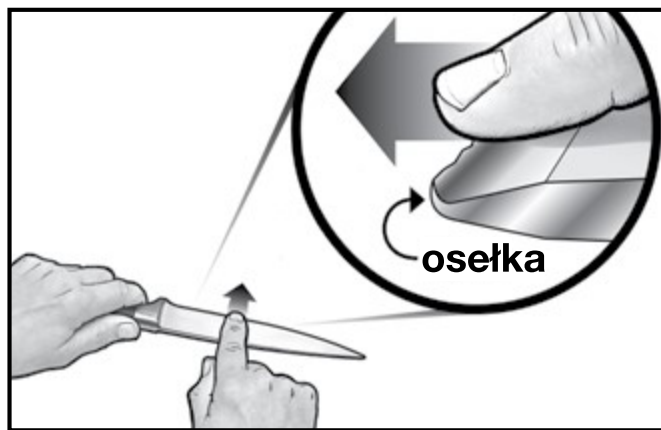
(Nie przesuwaj palca po krawędzi aby uniknąć skaleczenia). Jeśli ostatnie pociągnięcie będzie w prawym otworze, zakrzywienie pojawi się tylko po prawej stronie ostrza (tak jak go trzymasz) i odwrotnie. Zakrzywienie, jeśli występuje, daje się odczuć jako ostre i haczykowane przedłużenie krawędzi; strona przeciwna w porównaniu będzie płynna i gładka. Jeśli zakrzywienie istnieje, proszę przejść do Fazy 2.

Jeżeli zakrzywienia nie ma, wykonaj dodatkowe pociągnięcie w prawej i lewej komorze tej fazy zanim przejdziesz do Fazy 2. Wolniejsze pociągnięcie pomoże stworzyć zakrzywienie. Potwierdź jego obecność i tylko po potwierdzeniu przejdź do Fazy 2.

FAZA 2: Ogólnie mówiąc tylko dwa pociągnięcia w Fazie 2 będą potrzebne aby uzyskać krawędź ostrą jak brzytwę. Jak w Fazie 1, wykonuj przemienne pociągnięcia w prawej i lewej komorze (rysunek 6), przeciągając ostrze w otworze w ten sam sposób i z tą samą prędkością, co w Fazie 2. Więcej pociągnięć w Fazie 2 dodatkowo uszlachetni i oczyści krawędź tworząc ją specjalnie pożądaną do przygotowywania posiłków dla smakoszy. Mniej pociągnięć może być preferowane, jeśli kroicie żywność łykową.



Rysunek 4. Wkładanie ostrza do prawego otworu Fazy 1



Rysunek 5. Sprawdź czy istnieje zakrzywienie

ZOPTYMALIZOWANIE KRAWĘDZI NOŻA

PRZYGOTOWYWANIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Tam gdzie są preferowane najwyższej jakości i najbardziej równe cięcie, szczególnie podczas przygotowywania gładkich, nie odznaczających się części owoców lub warzyw, zaostrzaj nóż w Fazie 1 i 2 jak opisano powyżej i wykonaj extra pociągnięcia w Fazie 2. Trzy lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w lewej i prawej komorze Fazy 2 wysubtelni drugą powierzchnię i stworzy wybitnie gładkie i ostre krawędzie (rysunek 7), idealne dla smakoszy.

Podczas ponownego ostrzenia tak uzyskanej krawędzi, używajcie Fazy 2. Jeżeli po kilku ponownych ostrzeniach, czas procesu ostrzenia się wydłuża, mogą Państwo przyspieszyć ten proces poprzez ponowne zaostwienie w Fazie 1 postępując zgodnie z instrukcją, a później ponownym naostrzeniu w Fazie 2. Proces ten w przeciwieństwie do ostrzenia tradycyjnego nada ostrzu niezwykłą ostrość.

DO DZICZYNY, RYB I WŁÓKNISTYCH MATERIAŁÓW

Do krojenia bardziej włóknistych materiałów, mogą Państwo uznać za wystarczające naostrzenie noża w Fazie 1, a następnie jedynie jedno naprzemienne przeciągnięcie przez Fazę 2. To pozostawi mikro żłobiny wzdłuż powierzchni bliżej z każdej stron krawędzi (rysunek 8), które będą pomagały w krojeniu takiego materiału.

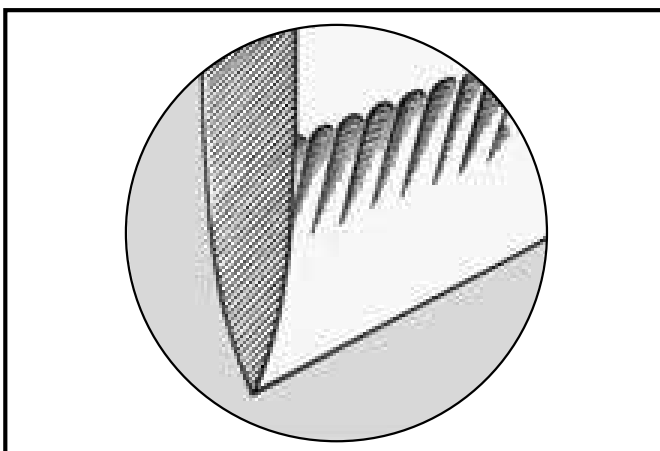
W celu przygotowanie tego typu krawędzi, ostrzyj nóż w Fazie 1 aż do uzyskania zakrzywienia na całej długości. Następnie przejdź do Fazy 2 i wykonaj tylko jedną parę pociągnięć.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY O OSTRZU FALISTYM

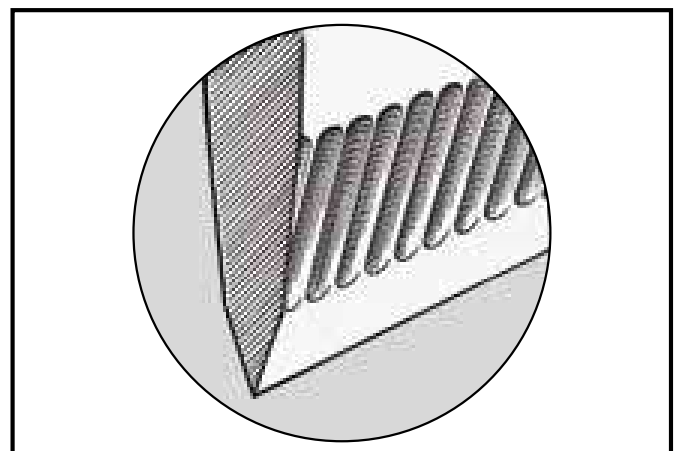
Ostrze faliste jest podobne do małych piłowych ostrzy z muszelnkowatymi wgłębieniami i serią uwydatnionych ząbków. Podczas użytku normalnego większość cięć wykonywana jest tymi ząbkami.



Rysunek 6. Wkładanie ostrza do lewej komory Fazy 2



Rysunek 7. Większa wypolerowana powierzchnia do przygotowywania posiłków najwyższej jakości



Rysunek 8. Mikrożłobiny pomagające w krojeniu żywności włóknistej

W urządzeniu Chef'sChoice® Model 320 mogą być ostrzone wszystkie typy ostrzy falistych. Jednakże, proszę używać tylko Fazy 2 (rysunek 9), która wyprostuje, ponownie wyreguluje i naostrzy ząbki i wyrobi mikroostrza wzdłuż całej długości krawędzi z ząbkami. Ogólnie wystarcza od 5 do 10 par naprzemiennych pociągnięć do pełnego naostrzenia. Jeśli nóż jest bardzo stępiony będzie potrzebna kilku dodatkowych pociągnięć. Jeśli krawędź noża będzie zniszczona poprzez częste używanie, wykonaj jedno szybkie pociągnięcie (2-3 sekundy na ostrze 20 cm) w prawej i lewej komorze Fazy 1, a potem serię naprzemiennych pociągnięć w Fazie 2. Nadmierne używanie Fazy 1 usunie nadmierną ilość metalu wzdłuż krawędzi niż jest to wymagana w przypadku zaostrenia ząbków.

Ponieważ ostrze faliste przypomina strukturą piłę, krawędź nigdy nie będzie wydawać się tak „ostra” jak krawędź noża o ostrzu gładkim. Jednakże, ich ząbkowana struktura pomaga złamać twardą skorupiastą skórę żywności lub przebijać się przez inne materiały jak np. tektura.

CZYSZCZENIE TARCZY OSTRZĄCO-POLERUJĄCEJ – FAZA 2

Chef'sChoice® Model 320 jest wyposażony w wbudowane akcesoria do ręcznego czyszczenia tarczy w Fazie 3. W wypadku, gdy tarcze te pokrywają się warstwą tłuszczu, żywności lub wiórkami z ostrzenia, mogą być wyczyszczone i powtórnie wymodelowane poprzez wprowadzanie w ruch dźwigni na tyle urządzenia. Dźwignia ta jest usytuowana wewnątrz wgłębienia (patrz rysunek 10) w lewym dolnym rogu na tyle urządzenia.

Aby uruchomić narzędzie czyszczące, upewnij się, że urządzenie jest podłączone do prądu i przyciśnij mniejszą dźwignię w zagłębieniu w prawo lub w lewo i przytrzymaj przez 3 sekundy. Jeśli dźwignia jest przesunięta w jednym kierunku, narzędzie czyszczące czyści i nadaje ponowny kształt aktywnej powierzchni tarczy. Przesunięcie dźwigni w kierunku przeciwnym spowoduje czyszczenie drugiej tarczy.



Rysunek 9. Ostrzenie ostrzy falistych tylko w Fazie 2.



Rysunek 10. Tarcze z Fazy 2 w razie potrzeby mogą być czyszczone

Używaj tych akcesoriów czyszczących tylko wtedy gdy podczas Fazy 3 zauważysz, że tarcze nie polerują wystarczająco dobrze lub gdy powstanie pożądana ostrości absorbuje zbyt wiele pociągnięć. Używanie tego narzędzia usuwa materiał z powierzchni tarczy i skutkiem tego, jeśli będzie używane przesadnie, niepotrzebnie usunie zbyt wiele powierzchni ścierniej – przedwczesne zużycie tarczy.

PONOWNE OSTRZENIE (PATRZ SEKCJA POWYŻEJ)

Do ponownego ostrzenia krawędzi o ostrzu gładkim używaj Fazy 2. Jeśli to nie pomaga w szybkim naostrzeniu, wróć do Fazy 1 i wykonaj jedna lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć. Sprawdź, czy istnieje zakrzywienie na całej długości i znów przejdź do Fazy 2, gdzie tylko jedno lub dwa naprzemienne pociągnięcia wystarczą, aby nadać krawędź ostrą jak brzytwa.

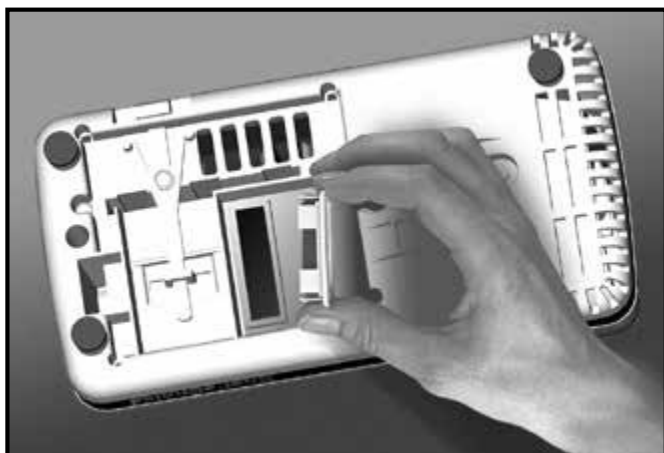
Ponowne ostrzenie noży o ostrzu falistym w Fazie 2. Patrz procedura powyżej.

PAMIĘTAJ

1. Przed ostrzeniem usuń z noża wszelkie zabrudzenia.
2. Używaj tylko lekkiego nacisku - tylko takiego aby ustawić nóż w dobrym kontakcie z tarczą ostrzącą.
3. Przeciągaj ostrze wzdłuż prowadnic z zalecaną szybkością. Nie przerywaj ruchu w trakcie kontaktu krawędzi z tarczami ostrzącymi.
4. Zawsze wykonuj alternatywne pociągnięcia w prawej i lewej prowadnicy. Wyjątkiem są noże japońskie, gdzie krawędź ostrzona jest tylko z jednej strony.
5. Krawędź ostrzonego noża powinna być ustawiona w pozycji poziomej. Aby zaostrzyć czubek zakrzywionego noża należy delikatnie do podnieść, tak aby każdy odcinek wzdłuż zakrzywionej krawędzi utrzymywał poziom względem podłoża.
6. Nie ma potrzeby używania stalki na nożach zaoczyszczonych przy użyciu ostrzałki Chef'sChoice® Model 320. Ponowne zaoczyszczanie możesz wykonać w ostrzałce model 450, jeśli używasz noży w miejscu, gdzie brak jest prądu. Zaleca się, aby ostrzyć noże w modelu 320 tak często jak opisano w instrukcji powyżej.
7. Przy prawidłowym użyciu, krawędź będzie zaoczyszczona 3 mm od rękojeści lub brody. Jest to główna zaleta modelu Chef'sChoice® 320 w porównaniu do innych metod ostrzenia. Jest to szczególnie istotne w ostrzeniu noży kuchennych, gdzie linia krzywizny krawędzi tnącej musi być zachowana na całej długości.
8. W celu osiągnięcia lepszych wyników ostrzenia w Modelu 320, naucz się jak wykrywać grad wzdłuż krawędzi (opisano powyżej). Mimo iż można naostrzyć noże nie wykorzystując tej techniki, jest to najlepszy i najszybszy sposób sprawdzenia poprawnego naostrzenia w Etapie 1. Dzięki temu unikniesz nadmiernego wyostrzenia krawędzi. Przecięcie pomidora lub kartki papieru to najlepsza metoda na sprawdzenie ostrości noża. Konserwacja ogólna

Nie jest wymagane żadne natłuszczanie czy oliwienie, ani części ruchomych, ani silnik, ani łożysk czy powierzchni ostrzących. Nie ma potrzeby płukania powierzchni ściernych.

Raz do roku lub jak jest taka potrzeba, można usunąć metalowy pyłek, który zbiera się wewnątrz urządzenia. W tym celu należy zdjąć małą prostokątną pokrywę, która przykrywa wejście do wewnątrz urządzenia (rysunek 11). Znajdziecie metalowe drobinki przylegające do magnesu przymocowanego wewnątrz obudowy. Zwyczajnie wytrzyj lub zmieć skumulowane opiłki z magnesu używając papierowego ręcznika lub szczotki i nałóż z powrotem pokrywę na otwór. Jeżeli utworzyły się większe metalowe opiłki lub tarcza z Fazy 3 była czyszczona (przy użyciu narzędzia czyszczącego) możecie Państwo wytrząsnąć pozostały osad poprzez dolne otwarcie kiedy pokrywa jest usunięta. Po czyszczeniu, umieśćcie pokrywę z magnesem bezpiecznie na miejsce.



Rysunek 11. Pokrywa czyszcząca

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

Wyprodukowane w U.S.A.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, FlexHone / Strop® i Diamond Hone® są zastrzeżonymi znakami towarowymi przez 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 2013

Printed in China

C13

C328980