

MODEL 312

INSTRUKCJA ODSŁUGI

Chef'sChoice®

Ostrzałka z diamentową
osełką Chef'SChoice®
Diamond UltraHone® Sharpener

PL



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. Każdy użytkownik powinien zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Nie zanurzać urządzenia Chef'sChoice® Model 312 w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
3. Upewnić się, że tylko czyste ostrza ostrzone są w ostrzałce model 312.
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 jakiegokolwiek 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 oszacowany. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony w zakładzie naprawczym wyznaczonym przez producenta, ponieważ w celu dokonania naprawy 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 312 jest przeznaczony do ostrzenia noży kuchennych, szczyrzyków i większości noży sportowych. Nie należy ostrzyć noży, ostrza siekiery lub innych ostrzy niedających się łatwo zmieścić 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 TWOIM URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ SIĘ MOŻNA TEGO SPODZIEWAĆ. W CELE UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, NALEŻY OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI ZE SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚCIĄ NIE CIĄĆ W KIERUNKU PALCÓW, DŁONI LUB INNEJ CZĘŚCI CIAŁA. NIE PRZESUWAĆ PALCEM PO OSTRZU. PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.**
13. Nie używać ostrzałki na zewnątrz.
14. Urządzenia, które są używane przez lub znajdują się w pobliżu dzieci lub osób niepełnosprawnych muszą znajdować się pod stałym nadzorem.
15. Nie używać olejów gładzących do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka smarnego podczas ostrzenia ostrzałką Model 312.
16. Tylko do domowego użytku.

17. **ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE.**

DOKONAŁEŚ LDOBREGO WYBORU

Profesjonalni i cenieni kucharze na całym świecie od wielu lat mogą polegać na ostrzałkach Chef'sChoice® Diament Hone®, dzięki którym krawędź twoich ulubionych noży jest ostrzej-sza i bardziej wytrzymała niż ta wytworzona fabrycznie. Ostrzałki Chef'sChoice® znane są ze swojej niezawodności, łatwości użycia i zdolności do tworzenia bardzo ostrych krawędzi wysokiej, jakości noży przy minimalnym usuwaniu metalu.

W modelu Chef'sChoice® Model 312 zastosowano najnowszą technologię ostrzenia opracowaną przez Chef'sChoice® opartej na mikronowej wielkości diamentach, które dosko-nale wyostrzają krawędź noża do zadziwiającej ostrości. Ostrzałka jest szybka i prosta w ob-słudze. Dwustopniowa konstrukcja modelu 312 ostrzy i gładzi krawędź delikatnymi diamen-tami, tworząc pierwszą płaszczyznę, a następnie przy pomocy ultra-drobnych diamentów gła-dzi krawędź pod nieco większym kątem w celu uzyskania niezwykle ostrej, ale trwałej kra-wędzi. Diamenty, najtwardsze materiały mogą wyostrzać noże wykonane z dowolnego meta-lu, w tym z najcięższych stali węglowych, nierdzewnych i stopów.

Używanie twoich ulubionych noży naostrzonych ostrzałką Model 312 dostarczy ci wiele ra-dości. Krawędzie będą ostrzejsze i pozostaną takie dłużej niż w przypadku krawędzi trady-cyjnych lub tych ze szlifem szczelinowym. Ostry nóż to bezpieczny nóż, ponieważ wymaga użycia mniejszej siły podczas krojenia Model 312 wynagrodzi cię latami przyjemności wyni-kającej z gotowania i uczyni każda twoją kreację kulinarną jeszcze bardziej wykwintną.

JAK DZIAŁA UNIWERSALNA OSTRZAŁKA MODEL 312

Unikalna ostrzałka Chef'sChoice® Diamond Ultrahone® jest zaprojektowana tak, aby można ostrzyć noże gładkie lub ząbkowane. Ta dwuetapowa ostrzałka dysponuje dwoma etapami, z których jeden wyposażony jest w dyski pokryte droбноziarnistym, a drugi ultra droбноziarnistym. Dzięki takiemu połączeniu możemy uzyskać albo

Zadziwiająco ostrą, gładką fasetowaną krawędź idealną do bezproblemowego cięcia, na co dzień jak i podczas prezentacji lub ostrze z mikro ząbkami wzdłuż krawędzi.

Precyzyjne prowadnice kątowe, w których przesuwane jest ostrze i idealnie dopasowane stożkowe dyski ściernie kontrolują proces ostrzenia i gładzenia. Kąty ostrzenia są o kilka stopni większe w Etapie 2 niż w Etapie 1. Poziom ostrzenia jest dokładnie kontrolowany dzięki zastosowaniu diamentów o odpowiedniej gradacji i unikalnemu systemowi sprężyn, które ograniczają nacisk dysków na krawędź.

Dyski stożkowe pokryte droбноutkim pyłkiem diamentowym w etapie 1, tworzą mikro wyżłobienia wzdłuż fasety po obu stronach krawędzi ostrza tworząc pierwszą płaszczyznę krawędzi ostrza.

W etapie 2 precyzyjne dyski pokryte mikronowej wielkości diamentem delikatnie gładzą i polerują fasety bezpośrednio przylegające do krawędzi ostrza tworząc drugą płaszczyznę wzdłuż mikroskopijnie cienkiego, prostego i wypolerowanego ostrza.

Gładzenie polega na jednoczesnym polerowaniu i ostrzeniu krawędzi tych mikro wyżłobień, utworzonych przez diament w etapie 1 i które przylegają do krawędzi tnącej do momentu, aż staną się one ostrymi mikro rowkami, które wspomagają cięcie trudnych do przecięcia materiałów.

Ten unikalny dwu etapowy system ostrzenia zapewnia uzyskanie krawędzi o niesamowitej ostrości, a dzięki drugiej płaszczyźnie krawędzi ostrza noże pozostają ostre przez znacznie dłuższy okres czasu niż krawędzie noży ostrzonych metodami konwencjonalnymi.

Instrukcje poniżej opisują ogólne procedury optymalnego ostrzenia. Jedną z najważniejszych zalet korzystania z modelu 312 jest możliwość wielokrotnego gładzenia i polerowania noży do uzyskania krawędzi ostrej jak brzytwa bez obawy o nadmierne ścieranie ostrza noża, ta jak to się dzieje w przypadku stosowania tradycyjnych metod ostrzenia. Podostrzanie można wykonać w etapie 2 używając jedynie delikatnego gładzenia dostępnego na tym etapie.(Patrz rozdział poświęcony podostrzaniu).

Każdy etap ostrzenia wyposażony jest w elastyczne plastikowe sprężynki znajdujące się nad ośkami (Rysunek 1), aby utrzymywać głównie w precyzyjnych prowadnicach, które znajdują w prawej i lewej szczelinie każdego etapu ostrzenia.

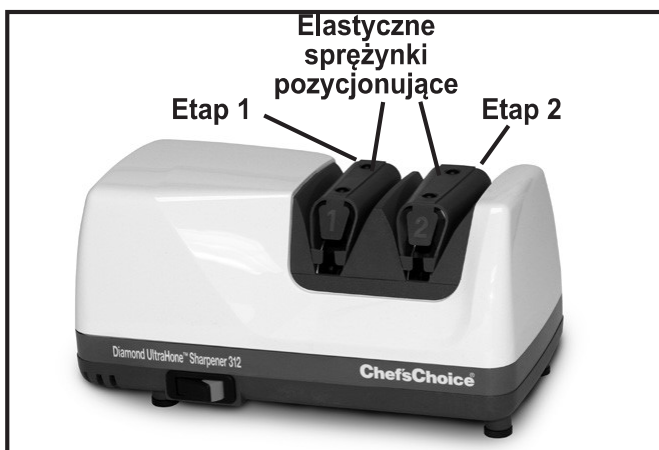
Za wyjątkiem specjalnych ostrzy, które ostrzone są głównie z jednej strony (np. japońskie ostrza Kataba) wszystkie inne ostrza należy ostrzyć zarówno w lewej i prawej szczelinie w każdym etapie, z którego aktualnie korzystamy. Dzięki temu faseta po obu stronach krawędzi będzie taka sama i ostrze będzie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

Podczas ostrzenia nóż powinien być zawsze przeciągany na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie danego etapu. Z reguły kilka par przeciągnięć (na przemian w lewej i prawej szczelinie) na każdym etapie powinno być wystarczające (szczegółowe informacje na ten temat w znajdują się w dalszej części instrukcji). Zawsze używaj ostrzałki stroną czołową, na której znajduje się włącznik, zwróconą do siebie. Nóż należy 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 utrzymując przez cały kontakt z powierzchnią dysku ostrzącego lub gładzącego. Zawsze należy przeciągać ostrze jednym tempem i nie przerywać przeciągania noża. Kontakt noża z dyskiem jest zawsze słyszalny i od-czuwalny. Czas pojedynczego przeciągnięcia zależy od długości ostrza.

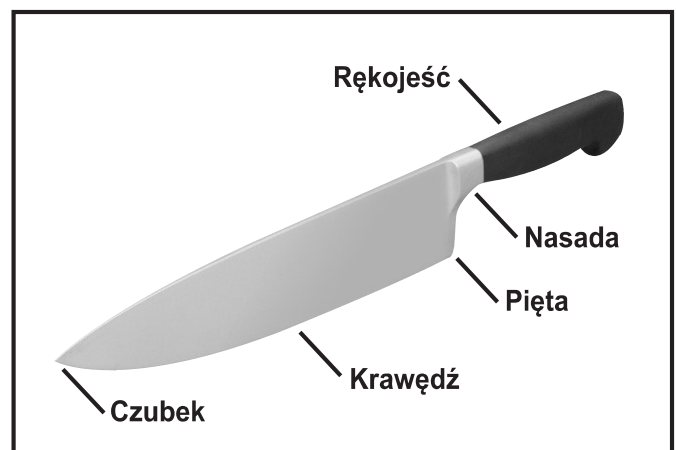
Nigdy nie ostrzyć noży trzymając ostrzałkę zwróconą do siebie tyłem.

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

Rysunek 1 (poniżej) pokazuje każdy z dwóch etapów, opisane w dalszych częściach niniejszej instrukcji.



Rysunek 1. Ostrzałka Model 312 Diamond Hone®



Rysunek 2. Typowy nóż kuchenny

Chef'sChoice® Model 312 jest przeznaczony do ostrzenia zarówno noży gładkich jak i zęb-kowanych. Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby uzyskać optymalne rezultaty.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY GŁADKICH:

NOŻE GŁADKIE: PIERWSZE OSTRZENIE

Przed włączeniem zasilania należy wsunąć nóż delikatnie do szczeliny pomiędzy lewą prowadnicę etapu 1, a plastikową sprężynę. Nie przekręcać noża. (Patrz rysunek 3.)

Włożyć ostrze w szczelinę aż zetknie się ono diamentowym dyskiem. Przeciągać w kierunku do siebie, podnosząc lekko rękojeść w momencie przeciągania czubka noża. Takie „przeciąganie na sucho” pozwoli lepiej wyczuć napięcie sprężyn. Wyjmij nóż i naciśnij przełącznik zasilania. Zapalenie się czerwonego światła sygnalizuje, że przełącznik ustawiony jest w pozycji „ON”.

Etap, 1: Jeżeli nóż ostrzony jest po raz pierwszy należy zacząć od etapu 1. (Jeśli nóż jest już dostatecznie ostry, należy pominąć etap 1 i przejść bezpośrednio do etapu 2.) Jeśli ostrzą Państwo nóż po raz pierwszy lub jeśli nóż jest bardzo stępiony należy rozpocząć od etapu 1

Przeciągnąć nóż raz przez lewą szczelinę 1 (rysunek 3), wsuwając ostrze między lewą prowadnicę a sprężynę, przeciągaj ostrze w kierunku do siebie jednocześnie dociskając ostrze w dół szczeliny, aż zetknie się z dyskiem ściernym, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym dźwiękiem.. Jeśli ostrze jest zakrzywione, należy unieść rękojeść na tyle, aby czubek ostrza został naostrzony. Ostrze musi pozostawać w stałym kontakcie z dyskiem. Naostrzyć ostrze na całej długości. Jedno przeciągnięcie dziesięciocentymetrowego ostrza powinno trwać około 6 sekund. Przeciągnięcie noży krótszych powinno zająć 3-4 sekundy.

Następnie należy przeciągnąć ostrze przez prawą szczelinę etapu 1 (rysunek 4).



Rysunek 3. Etap 1 Wkładanie noża w szczelinę pomiędzy prowadnicę a sprężynę Naprzemienne przeciągnięcia w lewej i prawej szczelinie

Uwaga: Ostrze należy zawsze przeciągać w kierunku do siebie, a nigdy od siebie. Ostrze do-ciskamy do dołu z taką siłą, która jest wystarczająca do zetknięcia się ostrza z dyskiem. Wywieranie większego nacisku nie przyspieszy procesu ostrzenia.

W celu równomiernego naostrzenia całego ostrza należy wsunąć nóż w szczelinę jak najbliżej nasady lub rękojeści i przeciągać jednostajnym tempem. Zawsze należy przeciągać naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie, aby zapewnić symetryczność fasety krawędzi tnącej. Z reguły od 3 do 5 par przeciągnięć w etapie 1 powinno być wystarczające, jednakże noże bardziej stępione mogą wymagać więcej przeciągnięć. Przed przejściem do etapu 2 należy upewnić się, że wzdłuż jednej krawędzi ostrza jest grat. (Patrz rysunek 5). Aby sprawdzić czy grat jest obecny należy ostrożnie przesunąć palcem wskazującym w poprzek krawędzi ostrza jak pokazano na rysunku.

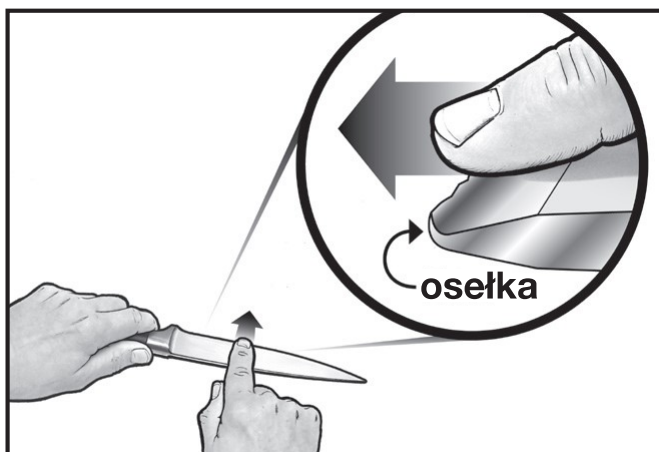
(Nie należy przesuwac palcem wzdłuż krawędzi, aby uniknąć skaleczenia).

Jeżeli ostatnie przeciągnięcie wykonano w prawym otworze to grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza i na odwrót. Grat, jeśli jest obecny, w dotyku jest jak szorstkie przedłużenie krawędzi; druga strona krawędzi dla porównania powinna być gładka.

Jeżeli grat nie jest wyczuwalny należy wykonać jedną lub dwie pary dodatkowych przeciągnięć na przemian raz w lewej raz w prawej szczelinie przed przejściem do etapu 2. Wolniejsze przeciąganie powinno spowodować pojawienie się gratu. Należy sprawdzić czy grat jest obecny po przeciągnięciu w lewej szczelinie, a następnie zrobić to samo po przeciągnięciu w prawej przed przejściem do etapu 2. Pojawienie się gratu w etapie 1 jest konieczne zanim rozpocznie się gładzenie w etapie 2.



Rysunek 4. Wsuwanie noża w prawą szczelinę etapu 1



Rysunek 5. Pojawienie się gratu wzdłuż ostrza przed polerowaniem w etapie 2 Grat powinien być wyczuwalny podczas przesuwania palca w poprzek krawędzi Ostrożnie! Patrz tekst.

Etap 2: Z reguły wystarczą tylko dwie pary wolnych przeciągnięć(4-6 sekund każde), po których należy wykonać dwie pary szybszych przeciągnięć(1-2 sekundy każde), aby uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Wykonuj przeciągnięcia naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie (Rysunek6)

Mniejsza ilość przeciągnięć w etapie 2 może być pożądana, jeżeli noża będziemy używali do przycinania składników o włóknistej teksturze.

OPTIMALIZACJA KRAWĘDZI OSTRZA DO:

Przygotowania Dań Wykwintnych: ·

Tam gdzie potrzebne są jak najbardziej gładkie nacięcia, aby przygotować gładkie, bez postrzępionych krawędzi, kawałki owoców i warzyw należy naostrzyć w etapie 1 i 2 tak jak opisano w instrukcji powyżej i należy wykonać kilka par dodatkowych szybkich przeciągnięć(1-2 sekundowych) w etapie 2. Te dodatkowe pary szybkich przeciągnięć wykonanych naprzemiennie raz w lewej i raz w prawej szczelinie etapu 2 dopracują drugą fasetę i stworzą niezwykle gładkie i ostre ostrze, (Rysunek 7) idealne dla znamienitych szefów kuchni.

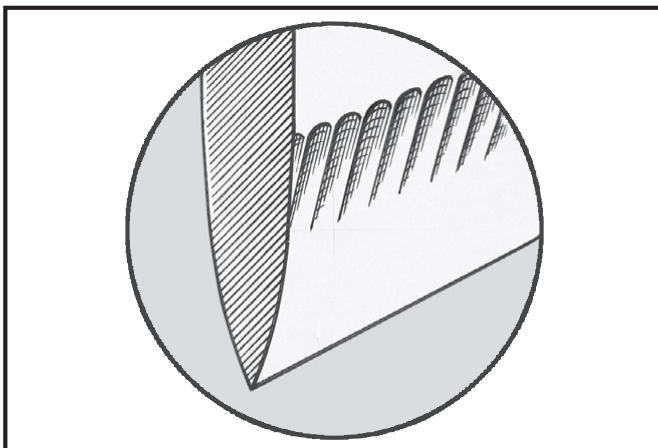
Podczas podostrzania tego typu ostrza należy najpierw skorzystać z etapu 2(ostrzyć na przemian w lewej i prawej szczelinie), Jeśli po kilku ponownych podostrzeniach, proces podostrzenia trwa za długo, można przyspieszyć ten proces przez podostrzenie najpierw w etapie 1, postępując zgodnie z przedstawionymi powyżej szczegółowymi wskazówkami, a następnie podostrzyć w etapie 2.Opisana procedura, w przeciwieństwie do konwencjonalnego ostrzenia, daje za każdym razem wyjątkowo ostre noże usuwając zarazem bardzo mało metalu, a co za tym idzie wydłużając żywotność twojego noża.

Dziczyzna, ryby i produkty o włóknistej strukturze

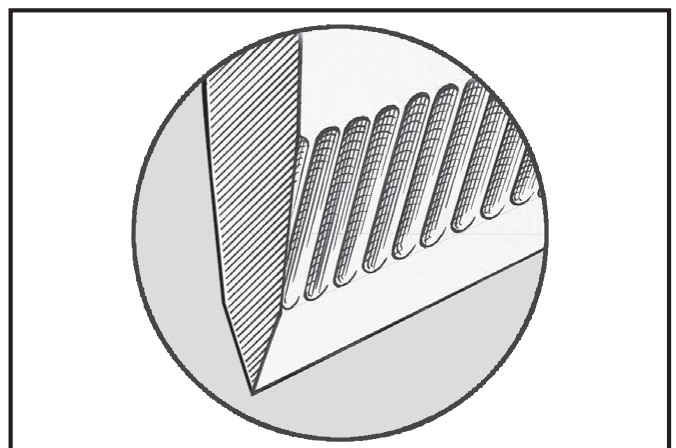
Aby przygotować krawędź noża do cięcia produktów o włóknistej strukturze, takich jak limonki, cytryny i mięso należy ostrzyć nóż w etapie 1, aż do pojawienia się gratu wzdłuż całej krawędzi, a następnie wykonać jedną lub dwie pary naprzemiennych przeciągnięć w etapie 2.Spowoduje to, że mikro wyłobienia zostaną wykształcone bliżej każdej strony krawędzi (Rysunek 8).Wspomagają one cięcie w/w materiałów.



Rysunek 6. Wsuwanie noża w lewą szczelinę etapu 2. Naprzemiennie pojedyncze przeciągnięcia w lewej i prawej szczelinie.



Rysunek 7. Większa wypolerowana faseta przylegająca do krawędzi jest idealna do wykwintnych dań.



Rysunek 8. Zachowanie większych mikroostrzy przylegających do krawędzi wspomaga przycinanie produktów o włóknistej strukturze

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH:

Ostrze noży ząbkowanych jest podobne do ostrzy pił, które mają faliste zagłębienia i szpiczaste ząbki. W normalnym użytkowaniu czubki tych zębów odpowiadają za cięcie.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można ostrzyć w ostrzałce Chef'sChoice® Model 312.. Jednakże, za wyjątkiem sytuacji opisanej poniżej, używając ostrzałki Chef'sChoice®, należy korzystać wyłącznie z etapu 2 (Rysunek 9), w którym ząbki zostaną naostrzone, a wzdłuż krawędzi tnącej ząbków zostaną uformowane mikro ostrza. Budowa krawędzi ząbkowanych jest różna, ale zasadniczo od dwóch(2) do sześciu (6) naprzemiennych par wolnych(3-6 sekundowych) przeciągnięć w etapie 2 będzie wystarczająca. Jeżeli nóż jest bardzo stępiony, więcej przeciągnięć będzie konieczne.. Jeśli krawędź noża została poważnie uszkodzona podczas użytkowania należy najpierw wykonać jedno szybkie przeciągnięcie(2-3 sekundowe dla ostrza 20-centymetrowego) raz w lewej raz w prawej szczeliny etapu 1, a następnie wykonać serię wolnych naprzemiennych(raz w lewej raz w prawej szczeliny) przeciągnięć w etapie 2. Nadużywanie etapu 1 doprowadzi do nadmiernego usunięcia metalu wzdłuż krawędzi ostrza niż to jest konieczne do naostrzenia ząbków.

Ponieważ ostrza ząbkowane mają strukturę ostrza piły ich krawędź nigdy nie będzie tak ostra jak w przypadku noży gładkich. Jednakże ząbki mogą okazać się bardzo skuteczne produktów spożywczych o włóknistej strukturze lub pomocne w przecinaniu twardej skórki chrupkiej żywności.

PODOSTRZANIE

Używając etapu 2 można podostrzyć noże, kiedy tylko zajdzie taka potrzeba. Jeżeli podostrzenie w etapie 2 okaże się niewystarczające należy wykonać 3 do 5 par wolnych naprzemiennych przeciągnięć w etapie 1 tak jak to zostało opisane na stronie 6 i 7. Sprawdź czy pojawił się grat wzdłuż krawędzi i przejdź do etapu 2. Wykonaj dwie pary wolnych przeciągnięć, a następnie dwie lub więcej par szybszych przeciągnięć, jeżeli to będzie konieczne, aby przywrócić nożowi ostre jak brzytwa ostrze.

Podostrzanie noży ząbkowanych należy wykonać zgodnie z procedurą opisaną powyżej we fragmencie instrukcji dotyczącym noży ząbkowanych.



Rysunek 9. Ostrzenie ząbkowanych ostrzu tylko w etapie 2(patrz instrukcja)

WSKAZÓWKI

1. Ze względu na bardzo drobny materiał ścierny użyty w tej ostrzałce należy zawsze usunąć wszelkie nieczystości z noża, a przede wszystkim resztki żywności, tłuszczu i inne nieczystości przed rozpoczęciem ostrzenia lub podostrzania. W przypadku zabrudzenia, dokładnie umyć ostrze przed ostrzeniem. Jeżeli resztki żywności, olej lub tłuszcz nagromadzą się na ultra drobnym materiale ściernym w etapie 2 będzie można zauważyć spadek wydajności ostrzenia. W takim przypadku należy odłączyć ostrzałkę od zasilania, wyjąć szarą plastikową sprężynkę oznaczoną #2, która utrzymywana jest w miejscu przez dwa bolce.* Użyj małego śrubokręta, aby podważyć sprężynkę i ją wyjmij. Odłóż sprężynkę i bolce na bok i umyj dyski etapu 2. Do mycia dysków użyj szczoteczki do zębów dla dzieci i roztworu płynu do mycia naczyń. Do przygotowania roztworu użyj dwóch kropli płynu na filiżankę wody. Nanieś kilka kropli detergentu na szczoteczkę i wyszoruj dyski. Obracaj dyski, aby kilkakrotnie wyszczotkować całą ich powierzchnię. Następnie opłucz szczoteczkę wodą. Zawsze używaj szczoteczki i minimalnych ilości wody. Oklepuj dyski ręcznikiem papierowym, aż będą suche. Odczekaj, aż dyski całkowicie wyschną i upewnij się, że nie ma resztek wody w ostrzałce przed jej ponownym uruchomieniem. Ponownie załóż sprężynkę osadzając ją na bolcach.
2. Aby sprawniej odslugiwać ostrzałkę o Chef'sChoice® Model 312, należy poświęcić trochę czasu, aby nauczyć się, jak wykryć grat wzdłuż ostrza (jak opisano na stronie 7). Jest to naj-lepszy sposób na to, aby ocenić czy ostrze zostało wystarczająco naostrzone w etapie 1. Umiejętność wykrywania gratu pomoże również uniknąć prze-ostrzenia noża i zapewni bardzo ostre krawędzie za każdym razem. Nacięcie pomidora lub kawałka papieru jest wy-godną metodą sprawdzania ostrości ostrza po zakończeniu ostrzenia.
3. Podczas ostrzenia lekko naciskać ostrze – wystarczająco mocno, aby ostrze miało kontakt z dyskami ściernymi.
4. Zawsze płynnie i z zalecaną prędkością przeciągaj ostrze na całej jego długości. Nigdy nie przerywaj przeciągania podczas kontaktu ostrza z dyskami ściernymi.
5. Zawsze przeciągaj ostrze naprzemiennie raz w lewej raz w prawej szczelinie(w każdym etapie ostrzenia) Specjalistyczne japońskie ostrza stanowią wyjątek gdyż zazwyczaj ostrzone są głównie z jednej strony.
6. Podczas ostrzenia nóż powinien być trzymany w pozycji poziomej w stosunku do powierzchni blatu lub stołu. Aby naostrzyć zakrzywiony czubek noża, należy delikatnie unieść rękojeść pod koniec przeciągania noża, pamiętając, aby krawędź miała stały słyszalny kontakt z dyskiem ściernym.
7. Nie ma potrzeby korzystania ze stali do ostrzenia, jeżeli noże ostrzone są ostrzałką “ Chef'sChoice® Model 312. Zaleca się, aby trzymać ostrzałkę pod ręką i podostrzać noże czę-sto, tak jak to opisano powyżej.
8. Główną zaletą modelu Chef'sChoice® Model 312 w porównaniu do innych ostrzałek jest możliwość zaostrenia całej głowni aż do 1/8 cała odległości od nasady lub rękojeści – jest to szczególnie ważne podczas ostrzenia noży szefa kuchni, kiedy to nóż trzeba naostrzyć na ca-łej długości ostrza w celu utrzymania krzywizny linii krawędzi tnącej. Jeśli twoje noże mają masywną nasadę blisko rękojeści, która rozciąga się do krawędzi, używanie tradycyjnych metod szlifowania może doprowadzić do zmiany lub usunięcia dolnej części nasady, aby nie przeszkadzała w ostrzeniu i pozwoliła naostrzyć nóż na całej długości ostrza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie ma potrzeby smarowania części ruchomych urządzenia, silnika, łożysk lub powierzchni ściernych. Nie ma potrzeby oblewania powierzchni ściernych wodą za wyjątkiem procedury opisanej w punkcie #1 działu Wskazówki. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można ostrożnie czyścić wilgotną szmatką. Nie wolno używać detergentów ani materiałów ściernych do czyszczenia obudowy.

Raz w roku, lub w razie potrzeby, można usunąć metalowe opiłki, które gromadzą się we-wnętrz ostrzałki w miarę ostrzenia. W tym celu należy zdjąć prostokątną pokrywkę (Rysunek 10), która zasłania otwór znajdujący się na spodniej stronie ostrzałki. Metalowe opiłki przylegające do magnesu zamocowanego do wewnętrznej strony tej pokrywki należy usunąć z magnesu rękami papierowymi lub szczoteczką do zębów i ponownie umieścić pokrywkę w otworze. Jeśli większa ilość opiłek została wytworzona można je usunąć poprzez potrząsanie ostrzałką przy zdjętej pokrywie. Po oczyszczeniu, założyć pokrywę z magnesem na miejsce.

РЕМОНТ

Если необходимо пост-гарантийное обслуживание, верните точилку по месту покупки или дистрибьютору продукции EdgeCraft в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте указать обратный адрес, телефонный номер и краткое описание неисправности на отдельном листе или внутри упаковки с точилкой. Сохраните квитанцию на отправку посылки, которая может пригодиться в случае утери почтового отправления.



Rysunek 10. Pokrywka pod ostrzałką

SERWIS

Jeżeli zajdzie potrzeba skorzystania z serwisu pogwarancyjnego należy odesłać ostrzałkę do fabryki EdgeCraft gdzie zostanie określony koszt naprawy przed podjęciem czynności naprawczych. Osoby spoza USA prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub lokalnym przedstawicielem handlowym.

Prosimy o podanie adresu zwrotnego, numer telefonu i krótki opis problemu lub uszkodzenia na osobnej kartce wewnątrz paczki. Należy zachować paragon przewozowy, jako dowód wysłania przesyłki i jako ochrona przed jej utratą.

Ostrzałkę wyślij (ubezpieczoną i z zapłaconą opłatą pocztową) do:

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

Wyprodukowano w USA

www.chefschoice.com

Chef'sChoice® i EdgeCraft® Diamond Hone® są zastrzeżonymi znakami towarowymi

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 2017

E17

C312980