

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Chef'sChoice® Ostrzałka do Noży Diamond Hone® 2000



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

WAŻNE KWESTIE BESPİECZEŃSTWA

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 urządzeń z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, w przypadku awarii, upuszczenia lub innego uszkodzenia urządzenia. Możesz zwrócić swoją ostrzałkę do fabryki EdgeCraft's, gdzie wyceniony zostanie koszt naprawy bądź regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- 6a. (W przypadku klientów spoza Stanów Zjednoczonych). Jeśli uszkodzeniu uległ przewód zasilający, musi zostać wymieniony w wyznaczonym zakładzie naprawczym, ponieważ wymaga to użycia specjalnego narzędzia. Prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem Chef'sChoice.
7. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.
8. Chef'sChoice Model 2000 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.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub lady, lub dotykał rozgrzanych powierzchni.
10. Kiedy Chef'sChoice jest w pozycji "ON" (włączony), zawsze musi znajdować się na stabilnym stole lub ladzie.
11. **OSTRZEŻENIE: NOŻE NAOSTRZONE ODPOWIEDNIO ZA POMOCĄ CHEF'SCHOICE SĄ OSTRZEJSZE NIŻ PODEJRZEWASZ. W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, ZACHOWAJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS ICH UŻYWANIA. NIE TNIJ W KIERUNKU DO SIEBIE. NIE PRZESUWAJ PALCA PO OSTRZU NOŻA. PRZECHOWUJ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.**
12. Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
13. Korzystanie z urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, w każdym przypadku wymaga niezwyklej ostrożności i nadzoru.
14. Do Chef'sChoice nie wolno stosować żadnych oleje do honowania, wody, ani żadnych innych środków smarujących.
15. **ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

Gratulujemy wyboru Przemysłowej Ostrzałki do Noży Chef'sChoice® Model 2000!

Przekonasz się, iż wykorzystana tu metoda ostrzenia nada wszystkim Twoim nożom wyjątkowo ostre i trwałe ostrza. Metodę tę wspiera EdgeCraft, Światowy Lider Technologii Cutting Edge. Przemysłowa Diamentowa Ostrzałka do Noży Chef'sChoice® Diamond Hone® Model 2000 łączy w sobie ścierniwo diamentowe oraz zaawansowaną technologię ostrzenia, dając najostriejsze i najtrwalsze ostrza spośród wszystkich dostępnych na rynku ostrzałek. Dzięki temu urządzeniu wszystkie Twoje noże będą ostre jak brzytwa. Ponowne zaostrenie noży, raz naostrzonych za pomocą Model 2000 zajmuje mniej niż minutę. Dlatego też, jeśli Model 2000 znajduje się w dobrze przemyślanym miejscu, podostrzenie noży będzie tak łatwe i szybkie, że tradycyjna osełka stanie się zbędna.

ROZPAKOWYWANIE I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Model 2000 posiada napęd silnikowy oraz odłączalny Moduł Ostrzący, które są pakowane i dostarczane osobno. (Patrz Rysunek 1)

W celu złożenia urządzenia, wsuń Moduł Ostrzący w szynę prowadzącą elementu napędowego, (Rysunek 2) i przesuń moduł w kierunku obudowy silnika do momentu zablokowania go we właściwej pozycji. Jeśli elementy nie połączą się łatwo i szybko, stosuj się do instrukcji podanych w rozdziale "Wsuvanie..." tego podręcznika.



Rysunek 1.
Ostrzałka Model 2000 - rozłożona

OPIS – OSTRZAŁKA MODEL 2000

Ostrzałka Model 2000 wykorzystuje innowacyjny dwustopniowy proces ostrzenia i honowania, w którym nóż jest wstępnie ostrzony przez parę stożkowych kół pokrytych diamentem, a następnie dogładzany za pomocą pary opatentowanych stożkowych dysków wyposażonych w ultra-drobne cząsteczki ścierające. Zastosowanie tego procesu pozwala na osiągnięcie wyjątkowej geometrii krawędzi noża nadającą mu niedoścignioną skuteczność oraz ostrość, której trwałość znacznie przekracza właściwości noży ostrzonych metodą tradycyjną. Moduł Ostrzący, na który składają się stopień ostrzenia oraz stopień dogładzania, jest samodzielnym elementem, który można wyjąć w celu umycia i odkażenia zarówno w zmywarce, jak i w zlewie. Element ten wyjmuje się bardzo łatwo poprzez wciśnięcie przycisku zwalniającego (Rysunek 2) i wysunięcie modułu z części napędowej.



Rysunek 2: Moduł ostrzący jest wkładany po przewodnicach i wsuwany w kierunku obudowy silnika, po czym sprzęga się z napędem. W celu rozłączenia, wciśnij przycisk zwalnający i wysuń od silnika. Zobacz tekst.

Silnik o mocy 150 watt pracuje z prędkością 1700 obr./min znajduje się w specjalnej obudowie. Zamontowane na wale napędu silnikowego sprzęgła wielowypustowe oraz Moduł Ostrzący umożliwiają ich szybkie włączenie. Zarówno w fazie ostrzenia, jak i honowania, krawędź noża musi być ostrzona poprzez naprzemienne natarcia prawego i lewego gniazda (Patrz Rysunek 3).

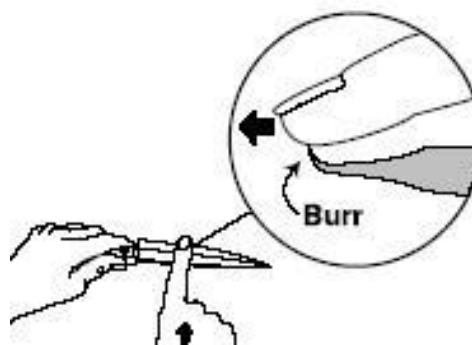


Rysunek 3: Nóż jest wkładany pomiędzy prowadnicą Ostrza oraz plastikową sprężyną dopóki krawędź nie osiadzie na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.

Precyzyjne “Prowadnice Ostrza” orientują i ustawiają nóż pod odpowiednim kątem, podczas gdy plastikowe sprężyny dociskowe stabilizują i podtrzymują ostrze, gdy przechodzi przez poszczególne gniazda i styka się z kołami ściernymi. Ruch opadający ostrza w każdym z gniazd jest ograniczony i kontrolowany przez Płytkę Podtrzymującą Ostrze (Rysunek 3), wykonane z polimeru wysokiej gęstości, który pełni funkcję ogranicznika oraz mikro-otworu prowadzącego ostrze, nie uszkadzając kształtowanej krawędzi noża. Płytki Podtrzymujące Ostrze znajdują się z przodu oraz z tyłu stopni ostrzenia i dogładzania. Chcąc osiągnąć jak najlepsze wyniki, krawędź noża powinna ledwie co dotykać lub jedynie lekko spoczywać na przedniej Płytkę Podtrzymującej Ostrze. Nadmierny nacisk do dołu jest zbędny i skutkował będzie niepotrzebnym ścinaniem Płytkę Podtrzymującej Ostrze. Ostrze nie musi spoczywać na tylnym Płytkę Podtrzymującej przez cały ruch ostrzący i dogładzający.

Tarcze ostrzące i honujące są dociskane sprężynami na wale napędu w celu uzyskania optymalnego docisku podczas ostrzenia. Pozwala on na szybkie, a zarazem jednorodne zaostrzenie całej długości ostrza i minimalizuje ryzyko jego wyłobienia. Nóż jest najpierw ostrzony w Stopniu 1., poprzez naprzemienne przeciągnięcie ostrza z każdej strony w prawym i lewym gnieździe. Zależnie od stanu ostrza, potrzebne może być

wykonanie jedynie 2-3 naprzemiennych par pociągnięć w każdym gnieździe. W przypadku bardzo tępego lub mocno zeszlifowanego ostrza, niezbędne może być nawet 10 par przemiennych pociągnięć przed przejściem do Stopnia 2. W każdym przypadku, ostrzenie w Stopniu 1 należy prowadzić, aż do osiągnięcia wyraźnego i jednolitego grata na krawędzi wzdłuż całej długości ostrza przy każdym kolejnym pociągnięciu przez gniazdo prawe i lewe.



Rysunek 4. Zbadaj, czy powstał grat (jak na rysunku) wzdłuż całej długości ostrza przed przystąpieniem do Stopnia 2.

Grat (zilustrowany na Rysunku 4) to zniekształcona i wygięta krawędź, utworzona w procesie ostrzenia. Jego obecność stanowi potwierdzenie, że ostrzenie w Stopniu 1 zostało ukończone, a nóż gotowy jest do honowania w Stopniu 2. Ważne jest, aby wiedzieć, jak wyczuć, czy grat został osiągnięty. Jest on dość łatwy do wycucia, jeśli przesuniesz jeden lub kilka palców w poprzek i od (nie wzdłuż ani do) ostrza. Jeden z wygodniejszych sposobów badania pokazano na Rysunku 5. Złap ostrze tak, jak pokazano na ilustracji. Połóż palec wskazujący i/lub palec serdeczny na powierzchni ostrza i przesun go/je w kierunku do przodu w poprzek i od ostrza. Grat będzie wyczuwalny jedynie wzdłuż strony przeciwległej do ostatnio ostrzonej strony (np. jeśli ostatnie pociągnięcie wypadło na prawe gniazdo w Stopniu 1, grat pojawi się po prawej stronie noża.) Po przeciwnej stronie krawędzi noża grat nie będzie aż do momentu przeciągnięcia noża przez drugie gniazdo. Przeciągnij przez drugie gniazdo i upewnij się, że grat został tam utworzony. Uwaga: W celu uniknięcia ryzyka zranienia się, nie należy przesuwac palców wzdłuż lub w kierunku krawędzi ostrza.



Rysunek 5: Grat można wyczuć przesuwając palce w poprzek i od ostrza. Uwaga! Zobacz tekst.

Kiedy grat zostanie już osiągnięty w Stopniu 1, ostrze noża poddane zostaje honowaniu w Stopniu 2. Podobnie jak w Stopniu 1, nóż należy przeciągnąć przez gniazdo, naprzemiennie w lewym i prawym gnieździe. Prowadnice kątowe w tym stopniu zamocowane są pod nieco większym kątem niż w Stopniu 1, dzięki czemu powstaje obustronny skos krawędzi noża. Powstała w tym etapie fasetka jest bardzo wąska i można by ją opisać jako mikro-skos powstały bezpośrednio przy krawędzi. Zazwyczaj wystarczające jest wykonanie trzech par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 2. Po gracie nie znajdziesz już śladu, a krawędź będzie niezwykle ostra.

Uwaga: Otrzymane ostatecznie ostrze będzie prawdopodobnie ostrzejsze od tych, do jakich przywykłeś. Dlatego też należy obchodzić się z nim w wyjątkową ostrożnością, aby uniknąć obrażeń.

Żywotność tarcz ostrzących i dogładzających to około 3000 ostrzeń. W okresie tym zauważysz 2- lub 3-krotny spadek agresywności diamentowych kół.

Wymienne moduły ostrzące możesz nabyć u Twojego dystrybutora.

PROCEDURA UŻYTKOWANIA

OSTRZENIE - STOPIEŃ 1



Rysunek 6: Ostrzenie w Stopniu 1: Nóż wsadzamy pomiędzy Prowadnicę Ostrza noża, a plastikową sprężynę, aż do momentu, gdy krawędź spoczywa delikatnie na Płytkce Podtrzymującej.

Ostrzenie w Stopniu 1 (Rysunek 6): Nóż zostaje wsunięty pomiędzy Prowadnicę Ostrza noża, a plastikową sprężynę, aż krawędź spocznie delikatnie na Płytkce Podtrzymującej Ostrze.

1. Włącz ostrzałkę. **WYCZYŚĆ NÓŻ PRZED OSTRZENIEM.** Nagromadzenie się tłuszczu lub mazi na tarczach ostrzących wpłynie negatywnie na skuteczność urządzenia.
2. Stań twarzą do przodu ostrzałki (twarzą do strony z przełącznikiem ON/OFF). Umieść nóż w Stopniu 1 w gnieździe pomiędzy prowadnicą plastikowej sprężyny, a Prowadnicą Krawędzi noża tak, jak przedstawiono to na Rysunku 6, upewniając się, że powierzchnia ostrza noża spoczywa płasko na Prowadnicy Ostrza. Ostrzenie rozpocząć możesz tak w prawym jak i lewym gnieździe, ale należy pamiętać o zmianie gniazda przy każdym pociągnięciu.
3. Pchnij ostrze w dół gniazda, jednocześnie wolno ciągnąc je ku sobie, aż zetknie się z obrotową tarczą diamentową. Ciągnąc nóż w dół i do przodu poprzez gniazdo, należy upewnić się, że jest w pełni włożone, a jego krawędź spoczywa delikatnie na przednim Płytkce Podtrzymującym Ostrze (tak jak na Rysunku 6.) Siła docisku nie powinna przekraczać siły koniecznej do zetknięcia krawędzi z Płytką Podtrzymującą. Nadmierny docisk jest zbędny, a wręcz szkodliwy. Nie należy się obawiać, gdy krawędź noża spocznie na Płytkce Podtrzymującej Ostrze, ponieważ została ona zaprojektowana tak, by nie powodować jego uszkodzenia.
4. Powtórz Krok 3 po obu stronach Stopnia 1 dokonując zmiany pomiędzy gniazdem prawym i lewym, aż poczujesz jednolity grat wzdłuż całej długości noża.
5. Każde pociągnięcie nożem o długości 8 cali powinno trwać około 4 do 6 sekund. Kiedy zbliżasz się do czubka noża, delikatnie unieś rączkę, aby utrzymać tę część ostrza równoległe do stołu. Resztę ostrza powinno nadal spoczywać na przednim Płytkce Podtrzymującej Ostrze.
6. Zazwyczaj 2-3 pary naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1 wystarcza, aby otrzymać grat, chyba że nóż jest bardzo tępy lub był ostrzony za pomocą stalowej osetki od czasu ostatniego naostrzenia na Modelu 2000. W tym drugim przypadku, konieczne może być wykonanie 5 lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1, aby odnowić

skosy krawędzi i uzyskać grat. Jeśli pojawiają się problemy z osiągnięciem grata, należy wolniej przeciągać ostrze przez gniazda. Wolniejsze ruchy są skuteczniejsze od wielu pociągnięć.

7. Kiedy już upewnisz się, że przy każdym kolejnym pociągnięciu powstaje grat na całej długości ostrza, przejdź do Stopnia 2.

HONOWANIE - STOPIEŃ 2

1. UPEWNIJ SIĘ, ŻE NA NOŻU NIE MA RESZTEK JEDZENIA, TŁUSZCZU LUB OLEJU. Stojąc twarzą do przodu ostrzałki, umieść nóż w gnieździe Stopnia 2, tak jak przedstawiono to na Rysunku 7 z licem ostrza noża leżącym płasko na Prowadnicy Ostrza.
2. Wkładaj nóż do gniazda, przesuając go w dół i do przodu, aż do uruchomienia tarcz honujących. Kiedy ciagniesz nóż do siebie, krawędź noża powinna lekko spoczywać na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.
3. Powtórz Krok 2 po każdej stronie Stopnia 2 wykonując po około 3 pociągnięcia w prawym i lewym gnieździe.
4. Każde pociągnięcie nożem o długości 8 cali powinno trwać około 4 do 6 sekund. Tak jak w Stopniu 1, zbliżając się do czubka noża, należy delikatnie unieść rączkę, a ostrze utrzymywać w lekkim kontakcie z Płytką Podtrzymującą Krawędź
5. Na ogół wystarczające są 3 pary naprzemiennych pociągnięć. Sprawdź ostrość krawędzi, a jeśli ta nie jest jak brzytwa wykonaj po kilka dodatkowych pociągnięć w każdym gnieździe Stopnia 2. Jeśli nóż nie jest super-ostry, powróć do Stopnia 1, aby otrzymać grat przed powtórzeniem sekwencji honowania.



Rysunek 7: Honowanie w Stopniu 2 – Naprzemiennie pociągnięcia w prawym i lewym gnieździe w celu otrzymania ostatecznego szlif. Ostrze noża spoczywa lekko na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.

ZAOSTRZANIE

Zazwyczaj szybkie zaostrenie wymaga 3-5 par naprzemiennych pociągnięć wyłącznie w Stopniu 2. Takie zaostrenie możliwe będzie 3-5 razy przed koniecznością pełnego ostrzenia w Stopniu 1. Użycie Stopnia 2. do wszelkich typów zaostrenia jest szybsze i łatwiejsze niż korzystanie z osetki do okresowego kosmetyki ostrza noża. Niemniej jednak, co pewien czas konieczne jest ponowne naostrzenie noża w Stopniu 1, a następnie wygładzenie w Stopniu 2. w celu otrzymania ostrej jak brzytwa krawędzi noża.

Jeśli do kosmetyki ostrza często korzystasz z osetki pomiędzy ostrzeniem za pomocą Chef'sChoice® Model 2000, konieczne będzie uprzednie naostrzenie w Stopniu 1, następnie przeprowadzenie normalnej procedury zaostrenia w Stopniu 2. W tym

przypadku, konieczne będą 3 lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1, aby otrzymać jednolity grat przed przystąpieniem do Stopnia 2.

W związku z tym, jeśli pragniesz podnieść produktywność i zoptymalizować czas ostrzenia, należy unikać korzystania z osetki, a do kosmetyki ostrza używać Stopnia 2.

NOŻE ZĄBKOWANE

Pomimo że ostrzałka Chef'sChoice® Model 2000 zaprojektowana została przede wszystkim do noży nieząbkowanych, użycie jej do noży ząbkowanych znacznie poprawi ich właściwości poprzez doszlifowanie korbów. Wystarczające do tego powinny być dwie lub trzy pary pociągnięć, na przemian w lewym i prawym gnieździe Stopnia 2 (Honowanie).

Uwaga: NIE używaj Stopnia 1 do noży ząbkowanych!

WYJMOWANIE, CZYSZCZENIE I WSUWANIE MODUŁU OSTRZĄCEGO

Jeśli na kołach ostrzących lub też na Module Ostrzącym w miejscu trudnodostępnym widoczne są ślady tłuszczu, jedzenia lub innych zanieczyszczeń, nadszedł czas umyć moduł tak, jak opisano to w kolejnym rozdziale. Zalecane jest, aby każdorazowo czyścić noże przed ich ostrzeniem, a przynajmniej wytrzeć je za pomocą tkaniny w celu ograniczenia konieczności częstego czyszczenia Modułu Ostrzącego.



Wyjmij Moduł Ostrzący, ale uprzednio upewnij się, że wyłącznik silnika znajduje się w pozycji "OFF". Następnie wciśnij przycisk zwalniający, jednocześnie ciągnąc Moduł Ostrzący od obudowy silnika. (Patrz Rysunek 8.) Moduł Ostrzący powinien łatwo dać się wyjąć.

Rysunek 8: Moduł ostrzący łatwo wyjmuje się do czyszczenia

CZYSZCZENIE MODUŁU OSTRZĄCEGO

NIGDY nie zanurzaj elementu silnika napędowego w wodzie, ani nie spryskuj go za wodą. Jeśli jest zabrudzony, odłącz z gniazda zasilania i wytrzyj wilgotną szmatką. Moduł Ostrzący powinien być wyjmowany zgodnie z opisem. Następnie Moduł można wyczyścić w jeden z następujących sposobów:

A. Mycie ręczne:

1. Spryskaj koła każdego stopnia płynnym detergentem do zmywarki.
2. Pozostaw na kilka minut w misce, wiadrze lub zlewie, aby odmoczyć wszelkie pozostałości jedzenia, itp.

3. Spłukuj lub spryskaj za pomocą silnego strumienia wody.
4. Osusz za pomocą ręczników papierowych. Osusz za pomocą strumienia powietrza, jeśli dostępne jest czyste powietrze pod ciśnieniem.
5. UWAGA... nie wycieraj ręcznikiem do sucha, ponieważ możesz uszkodzić plastikową sprężynę dociskową
6. Jeśli koła diamentowe nie są błyszczące, możliwe jest że pokryte są tłuszczem. Włóż moduł ostrzący do zmywarki.

B. Mycie w zmywarce:

1. Spryskaj koła każdego stopnia płynnym detergentem do zmywarki.
 2. Włóż do zmywarki na normalny program mycia.
 3. Pozwól modułowi na oschnięcie w zmywarce, najlepiej w miejscu z dala od grzejników.
- Okresowo należy usuwać pył metalowy, który zbierany jest w dwóch zagłębieniach gromadzących, znajdujących się w poniżej stopni ostrzenia i honowania w podstawie ostrzarki (pod Modułem ostrzącym). Przy zdjętym Module Ostrzącym zwyczajnie odwróć obudowę i wytrzep zgromadzony pył.. Innym sposobem jest wytarcie za pomocą wilgotnej gąbki. Nie używaj wody w sprayu do usuwania luźnego brudu.

WSUWANIE MODUŁU OSTRZĄCEGO

W celu ponownego umieszczenia Modułu Ostrzącego w głównej obudowie silnika, wsuń końcówkę sprzęgła Modułu Ostrzącego do prowadnic w prawym końcu ostrzałki. następnie delikatnie pchnij Moduł Ostrzący (według Rysunku 2) w kierunku obudowy silnika, aż do zablokowania we właściwej pozycji. Jeśli moduł nie zatrzaśnie się w swoim miejscu: (1) Pociągnij moduł od wału silnika, aż do pełnego rozłączenia; (2) na krótko włącz przełącznik silnika; (3) następnie wyłącz go; (4) kiedy silnik wyhamowuje wepchnij Moduł Ostrzący na jego miejsce. Moduł automatycznie wepnie się we właściwej pozycji, kiedy sprzęgło wielowypustowe zostanie właściwie wyrównane.

WYMIANA PŁYTEK PODTRZYMUJĄCYCH OSTRZE

Płytki Podtrzymujące Ostrze, a w szczególności para przedzie stopni ostrzenia i honowania, z czasem będą mieć drobne nacięcia na swej powierzchni, w miejscach gdzie nóż spoczywa podczas ostrzenia. Sytuacja ta jest normalna, ale głębokość nacięć można zminimalizować przez wywieranie tylko takiego nacisku, jaki konieczny jest do utrzymania kontaktu ostrza z Płytką. Kiedy nacięcia sięgają 1/8" głębokości, Płytki Podtrzymujące Ostrze należy odwrócić bądź też wymienić. Płytki można usunąć używając ostro zakończonych kombinerek lub lekko podnosząc je ostrym narzędziem. Jeśli są zużyte, mogą zostać odwrócone, aby ukazać świeżą krawędź podtrzymującą ostrze. Po nabyciu wprawy przekonasz się, że potrzeba jedynie niewielkie lub całkowity brak docisku noża do płytek, a dzięki temu ich trwałość znacznie się wydłuży.

WYRÓWNYWANIE KÓŁ HONUJĄCYCH W STOPNIU 2

Jeśli koła honujące w Stopniu 2. zdają się ześlizgiwać z powodu zatłuszczenia lub innych przyczyn, lub jeśli uważasz, że koła te straciły agresywność natarcia, możesz je wyczyścić za pomocą diamentowego obciągacza otrzymanego wraz z ostrzałką Model 2000. Pozwoli to przywrócić koła do pierwotnego stanu. W celu wyrównania kół, włącz ostrzałkę, wkładaj i przeciągaj przez płytkę wyrównującą tak, jak przedstawiono to na Rysunku 9. Wsuń obciągacz pomiędzy plastikową sprężynę, a prowadnicę noża - tak jak włożyłbyś tam krótki nóż do ostrzenia - dotykając kół dogładzających, a następnie pociągnij płytkę wyrównującą tak, jak nóż, pociągnij dwukrotnie przez prawe i lewe gniazdo, tak jak przedstawiono to na Rysunku 9. Przeciągaj przez 2-3 sekundy. Po zakończeniu procesu wyjmij płytkę.



Rysunek 9: Wyrównywanie kół honujących

JAK UZYSKAĆ OPTYMALNE DZIAŁANIE SWOJEGO Chef'sChoice® Model 2000

A. Urządzenie nie wymaga żadnych czynności konserwacyjnych poza tym, aby okresowo wyczyścić Moduł Ostrzały wkładając go do zmywarki lub zlewu. Nie jest konieczne czyszczenie tego modułu tylko dlatego, że tarcze ścierne ciemnieją - jest to normalne. Są to tarcze samoczyszczące (poprzez łagodną ablację), chyba że pokryją się tłuszczem i brudem. Konieczność czyszczenia można zredukować do minimum wycierając noże przed i po ostrzeniu, według opisu przedstawionego w niniejszej instrukcji. Nie wolno zanurzać elementu napędu silnikowego w wodzie. Czyść go wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki. Okresowo wytrzepuj metalowy pył spod tarcz ostrzących, tak jak opisano to w rozdziale "Czyszczenie....."

B. Zalecamy, aby Model 2000 umieścić w dogodnym miejscu w swoim środowisku pracy. Kilka szybkich przeciągnięć noża przez Stopień 2 sprawi, że Twój nóż ponownie będzie ostry jak brzytwa. Dzięki korzystaniu ze Stopnia 2. w celu odnowienia jakości krawędzi noża, zbędne staje się użycie osełki. Przekonasz się, że krawędź Twojego noża pozostaje ostra znacznie dłużej niż po naostrzeniu osełką.

C. Ciężkie tasaki (jak te, wykonywane w Niemczech, Francji, itd.) mogą być ostrzone na Modelu 2000. Niemniej jednak, jako że większość owych tasaków produkowana jest z niezwykle tępym ostrzem, konieczne będzie wiele pociągnięć w Stopniu 1, w celu otrzymania pierwszego gratu. Jednakże, po pierwszym naostrzeniu, szybkie zaostrowanie przebiegać będzie sprawnie. Tasaki orientalne są węższe i szybko ostrzą się na Model 2000.

D. Do ostrzenia na Stopniu 1 przechodź wyłącznie, jeśli nie możliwe jest osiągnięcie zadowalającej ostrości po kilku pociągnięciach w Stopniu 2.

E. Niniejsza ostrzałka dostarczana jest wraz ze skróconym zestawem instrukcji wydrukowanych na samoprzylepnej plastikowej etykiecie. Jeśli chcesz zachować ją w razie potrzeby, zdejmij osłonkę i przyklej do górnej powierzchni obudowy silnika.

GWARANCJA

Wszelkie części ruchome objęte są ograniczoną gwarancją na okres jednego roku w zakresie wadliwych materiałów i wykonania. Gwarancja ta nie obejmuje jednak wymiany kół ściernych, wynikającej z korzystania z urządzenia.

OBSŁUGA

Jeśli w okresie pogwarancyjnym konieczna jest naprawa, zwróć urządzenie do sprzedawcy, gdzie oszacowany zostanie koszt naprawy przed jej podjęciem.

Prosimy załączyć na osobnym arkuszu papieru włożonym do pudełka: swój adres zwrotny, numer telefonu w godzinach pracy, krótki opis problemu bądź uszkodzenia urządzenia. Zachowaj potwierdzenie nadania jako zabezpieczenie przed utratą w transporcie.

Wyślij urządzenie (ubezpieczone i z opłaconą wysyłką) na:

TOM-GAST Sp. J

Ul. Beskidzka 123/125

91-610 Łódź