

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Chef'sChoice®

Przemysłowa

Ostrzałka do Noży Diamond Hone® 2100



EdgeCraft

Światowy Lider Technologii Cutting Edge™

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 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.
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 SZCZEGÓLNA 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 2100!

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 2100 łączy w sobie ścierniwo diamentowe oraz zaawansowaną technologię ostrzenia i szlifowania 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 Modelu 2100 zajmuje mniej niż minutę. Dlatego też, jeśli Model 2100 znajduje się w dobrze przemyślanym miejscu, podostrzenie noży będzie tak łatwe i szybkie, że tradycyjna osetka stanie się zbędna.

ROZPAKOWYWANIE I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Model 2100 posiada napęd silnikowy oraz odłączalny Moduł Ostrzący, które są pakowane i dostarczane osobno. (Patrz Zdj.1) W celu złożenia urządzenia, wsuń Moduł Ostrzący w szyny prowadzące elementu napędowego, (Zdj. 2) i przesunij 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 "Wsuwanie..." tej instrukcji.

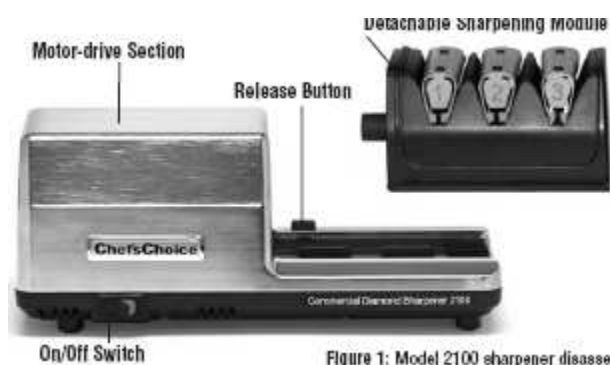
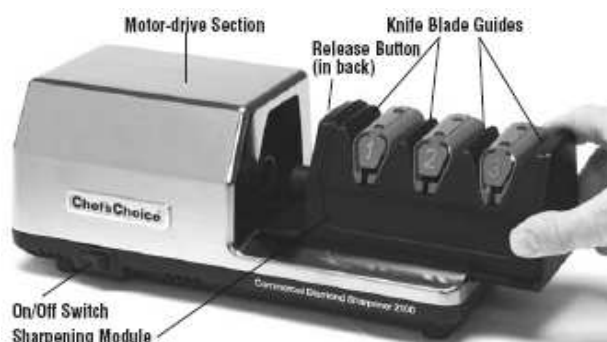


Figure 1: Model 2100 sharpener disassembled. Zdj. 1 Model 2100: schemat



Zdj. 2 Moduł ostrzący mocowany jest na szynach, w celu wyjęcia modułu należy wcisnąć przycisk zwalniający.

OPIS – OSTRZAŁKA MODEL 2100

Ostrzałka Model 2100 jest wyposażona w nowoczesny 3 stopniowy ostrzący moduł EdgeSelect, który po kolei ostrzy, honuje i ponownie ostrzy Twój nóż do perfekcji. W pierwszej fazie nóż jest ostrzony przy pomocy w 100% diamentowych ścierniw, a następnie honowany w drugim stopniu delikatnymi, diamentowymi drobinami. Na 3 poziomie ostrze jest ostrzone i polerowane aż do uzyskania niebywałej ostrości. Ten opatentowany 3-stopniowy system tworzy gładką potrójnie ostrą powierzchnię ostrza typu Trizor, które pozostaje ostre o wiele dłużej niż noże ostrzone konwencjonalnie. Moduł ostrzący, posiadający wszystkie 3 stopnie, jest niezależną częścią i może być wyjęty z ostrzałki w celu umycia go w zmywarce lub ręcznie. Element ten wyjmuje się bardzo łatwo poprzez wciśnięcie przycisku zwalniającego (zdj. 2) i wysunięcie modułu z części napędowej.

Odporny i mocny silnik znajduje się w specjalnej obudowie. Zamontowane na wale napędu silnikowego sprzęgła wielowypustowe oraz Moduł Ostrzący umożliwiają ich szybkie włączenie.

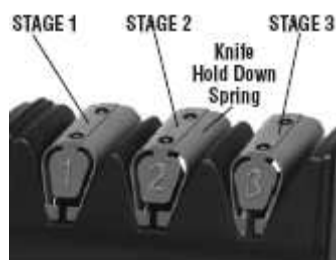
Na wszystkich poziomach ostrzeniach, krawędź noża musi być ostrzona poprzez naprzemienne natarcia prawego i lewego gniazda (zdj. 3). Prowadnice i plastikowe sprężyny dociskowe stabilizują ostrze noża i ustawiają je perfekcyjnie na każdym stopniu. Ruch opadający ostrza w każdym z gniazd jest ograniczony i kontrolowany przez Płytkę Podtrzymującą Ostrze, wykonaną z odpornego polimeru, który odpowiada za optymalne osadzanie krawędzi, nie uszkodzając 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 Płytki Podtrzymującej Ostrze.



Zdj. 3 Nóż umiejscawiany jest pomiędzy prowadnicą i plastikową sprężyną dociskową

Zrozumieć wszechstronność Modułu Ostrzącego EdgeSelect Diamond Hone

Jedyny w swoim rodzaju Moduł Ostrzący EdgeSelect Chef's Choice (zdz.4) dostarczany ze standardowym modelem 2100 jest zaprojektowany tak, aby ostrzyć noże zgodnie z Twoim zapotrzebowaniem. Ta 3-stopniowa ostrzałka posiada 2 poziomy- stożkowe ostrzenie i szlifowanie wyposażone w 100% diamentowe ścierniwa i jeden polerująco-ostrzący stopień używający opatentowanych ścierających dysków. Poziomy te mogą być używane w różnej kolejności, by dać zdumiewająco ostre ostrze lub gładkie krawędzie dla łatwego krojenia. Rezultatem stosowania ostrzałki jest wyjątkowo ostre i gładkie ostrze. Model 2100 wyróżnia tworzenie na powierzchni ostrza mikroskopijnych ząbków podczas ostrzenia na poziomie 3. Te ostre rowki powstające na obydwu stronach ostrza są wyjątkowo pomocne przy krojeniu włóknistych mięs, warzyw.



Zdj.4 Stopnie w ostrzałce 2100

Ostrzenie, honowanie i polerowanie są pod kontrolą dzięki zastosowaniu precyzyjnych prowadnic oraz dysków. Delikatne pokryte diamentem konikalne dyski w poziomie 1 tworzą mikroskopijne dołki są tworzone wzdłuż płaszczyzn każdej krawędzi tworząc pierwszy skos ostrza Trizor. Na poziomie 2 delikatne mikrorowki wszerek płaszczyzn-w ten sposób powstaje drugi skos o parę stopni większy od pierwszego. Na poziomie 3 delikatne dyski ostrzące tworzą trzeci największy kąt, a zarazem mikroskopijne cienkie i wypolerowane ostrze. Ostrzenie na 3 stopniu równocześnie poleruje brzegi mikroskopijnych dołków, które powstały podczas ostrzenia na poziomie 1 i 2. Poprzez polerowanie ostre stają się mikroskopijne rowki, które wspomagają krojenie „trudnych” warzyw czy mięsa.

Następny fragment opisuje ogólne procedury dla optymalnego ostrzenia na każdym stopniu oraz zastosowanie ich do Twoich potrzeb.

Jeżeli nie masz dużo „ciężkiego” krojenia, będziesz potrzebował ostrzenia noża w Stopniu 1 bardzo rzadko. Jedną z najważniejszych zalet Modułu Ostrzącego jest to, iż można ostrzyć i polerować noże aż do maksymalnej ostrości tak często jak to konieczne, jednocześnie ich nie zużywając – w przeciwieństwie do starych metod ostrzenia. Ponowne ostrzenie zazwyczaj wykonuje się w stopniu 3. Od czasu do czasu będziesz używał do ponownego ostrzenia Stopnia 2. Ostrz noże na Stopniu 1 tylko w przypadku noży stosowanych do „trudnych” produktów.

Model 2100 wyposażony jest w aktywowaną manualnie funkcję, która pozwala na usunięcie-jeśli to konieczne-resztek jedzenia lub pozostałości po ostrzeniu z powierzchni ostrzących i polerujących dysków. Radzimy jednak czyścić noże przed ich ostrzeniem. Jeśli zauważysz wyraźny spadek jakości efektu polerowania, skorzystaj z tej funkcji (opisana dalej).

Jeżeli nie używasz noży specjalnych, których ostrza wymagają jedynie ostrzenia po jednej stronie (np. japońskie noże Kataba), **powinieneś ostrzyć je w prawym i lewym gnieździe każdego Stopnia**. Dzięki temu będziesz pewien że ostrze jest symetrycznie naostrzone i równo kroi.

Generalnie by naostrzyć nóż wystarczy jedno pociągnięcie poprzez prawe i lewe gniazdo na każdym poziomie, jeśli nóż jest bardzo tępy – dwa.

INSTRUKCJA

Koniecznienie przeczytaj przed ostrzeniem.

Pamiętaj:

- 1) **Ostrza ząbkowane ostrz tylko w Stopniu 3** – nie ostrz nigdy w Stopniu 1 i 2, gdyż może to spowodować uszkodzenie noża (poprzez usunięcie zbyt dużej ilości metalu z ostrza).
- 2) **Proste ostrza** – mogą być ostrzone na wszystkich 3 Stopniach, aczkolwiek ostrzenie na Stopniu 1 zalecane jest tylko w przypadku bardzo tępych noży.

Procedura ostrzenia noży o prostych krawędziach

Zanim włączysz urządzenie umieść ostrze noża w gnieździe pomiędzy lewą prowadnicą kątową a plastikową sprężyną (jak na zdj. 5). Nie przekręcaj noża.

Poruszaj w dół ostrzem w gnieździe do momentu gdy poczujesz, że dotyka ono diamentowej tarczy ostrzącej. Pociągnij nóż do siebie unosząc delikatnie rączkę w górę, kiedy dochodzisz do końcówki ostrza. Usuń nóż i włącz maszynę. Czerwona lampka, która zabłyśnie świadczy o tym, iż urządzenie jest włączone.



Zdj.5 Stopień 1-umieszczenie ostrza w gnieździe pomiędzy prowadnicą a sprężyną, pamiętaj aby powtórzyć procedurę w prawym i lewym gnieździe.

Stopień 1

Jeśli Twój nóż jest w miarę jeszcze ostry, pomiń Stopień 1 i przejdź od razu do Stopnia 2.

Jeżeli ostrzysz nóż po raz pierwszy i jest on bardzo tępy- zacznij od tego poziomu.

Przeciagnij nóż przez lewe gniazdo Stopnia 1 (zdj.5) – przesuwaj ostrze pomiędzy lewą prowadnicą kątową i prowadnicą plastikowej sprężyny, przesuwaj ostrze w dół w gnieździe aż do momentu gdy zetknie się z diamentową tarczą ostrzącą- usłyszysz wówczas charakterystyczny dźwięk.

Pamiętaj by umieścić nóż w gnieździe aż do samego uchwytu. Jeżeli ostrze jest zakrzywione unieś delikatnie uchwyt, gdy zbliżasz się do końca ostrza, równocześnie trzymając nóż równolegle do podstawy na której umieszczona jest ostrzałka. Naostrz nóż na całej długości ostrza. Przyjmuje się że dla 8 calowego ostrza ostrzenie (czyli przesunięcie ostrza przez gniazdo) powinno zająć ok.4 sekund. Odpowiednio dla krótkich noży: 2-3 sekundy, a dla dłuższych ostrzy – 6 sekund.

Powtórz całą procedurę w prawym gnieździe Stopnia 1.

Pamiętaj: Zawsze przesuwaj ostrze w kierunku do siebie, nigdy odwrotnie. Wkładaj w ostrzenie tylko tyle

siły ile to konieczne, nadmierny nacisk ani nie przyspieszy ani nie polepszy efektów ostrzenia.

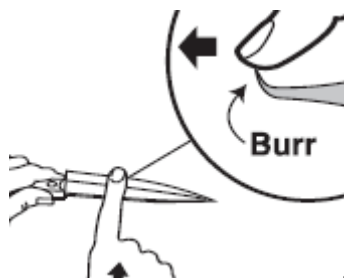
Generalnie w Stopniu 1 jedno przeciągnięcie noża przez lewe i prawe gniazdo jest wystarczające.

Zanim przejdziesz do stopnia 2 sprawdź ważnie ostrze czy wzdłuż ostrza uformował się tzw. grat.

Wykrywanie grata:

By potwierdzić, iż powstał grat wzdłuż ostrza (zdj. 6) przesunij ostrożnie palec wskazujący (lub palce) w poprzek ostrza (jak pokazano na zdj. 6 i 7). Nigdy nie przesuwaj palców wzdłuż ostrza. Jeżeli ostatnie ostrzenie odbyło się w prawym gnieździe, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza (i odwrotnie). Grat to jakby nierówna i wygięta część krawędzi, w porównaniu do drugiej, wyczuwalnie gładkiej powierzchni ostrza. Jeśli pojawił się grat przejdź do Stopnia 2.

Jeśli grat nie pojawił się, wykonaj jedno dodatkowe przesunięcie w prawym i lewym gnieździe poziomu 1. Wolniejsze przesuwanie ostrza może pomóc w pojawieniu się grata. Szczególnie może okazać się to konieczne w przypadku bardzo tępego noża.



Zdj. 6



Zdj.7 –

Wykrywanie grata. Ostrożnie!

Stopień 2:

Do ostrzenia noża w tym Stopniu stosuj procedury dla Stopnia 1.

Przeciagnij nóż przez lewe i prawe gniazdo Stopnia 2 (Zdj. 8 i 9). Przyjmuje się że dla 8 calowego ostrza ostrzenie (czyli przesunięcie ostrza przez gniazdo) powinno zająć ok.4 sekund. Odpowiednio dla krótkich noży -2-3 sekundy, a dla dłuższych ostrzy – 6 sekund.

Sprawdź grat wzdłuż ostrza. Jeśli go nie ma powtórz czynności w stopniu 2 dopóki nie pojawi się, jeśli jest przejdź do Stopnia 3.



Zdj.8 – Umieszczanie ostrza w lewym gnieździe Stopnia 2



Zdj.9 – Umieszczanie ostrza w prawym gnieździe Stopnia 2

Stopień 3:

Generalnie tylko jedno lub dwa przesunięcia w Stopniu 3 są konieczne by uzyskać ostre jak brzytwa ostrze. Tak samo jak w Stopniu 1 i 2, wykonaj pociągnięcia przez lewe i prawe gniazdo (zdj.10) z taką samą prędkością jak w Stopniu 1 i 2.

Więcej pociągnięć noża przez Stopień 3 bardziej udoskonali ostrze, tworząc je tak, aby było szczególnie przydatne do krojenia delikatnego jedzenia. Mniej przeciagnięć noża w Stopniu 3 będzie przydatne dla uzyskania ostrza do krojenia włóknistego jedzenia.

Po naostrzeniu w Stopniu 3 nóż będzie zadziwiająco ostry. Nie powinno być wówczas gratu wzdłuż ostrza.

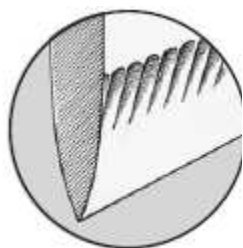


Zdj. 10 – Ostrzenie w Stopniu 3.

Optymalizacja ostrza noża do krojenia konkretnych potraw

Wygładzone ostrze

Tam gdzie jest preferowane gładkie i delikatne krojenie (np. owoce, warzywa), ostrz noże w Stopniu 2 (lub 1 i 2 jak opisano wcześniej) i wykonaj dodatkowo przeciągnięcie przez Stopień 3. Trzy i więcej przeciągnięć (przez obydwa gniazda –prawe i lewe) spowodują, że nóż będzie wyjątkowo gładki i ostry, idealny do krojenia w drobne plasterki (zdj. 11).



Zdj. 11

Podczas ponownego ostrzenia/podostrzania tak wypolerowanej krawędzi użyj Stopnia 3 (prawe i lewe gniazdo). Jeżeli po kilku podostrzeniach osiągniecie ostrego ostrza zaczyna zabierać za dużo czasu, możesz przyspieszyć proces poprzez podostrzenie najpierw na Stopniu 2 a potem na Stopniu 3. Ta procedura przedłuży żywotność noża; podobnie jak konwencjonalne ostrzenie, da wyjątkowo ostry nóż przy jednoczesnym usunięciu niewielkiej ilości metalu z powierzchni ostrza.

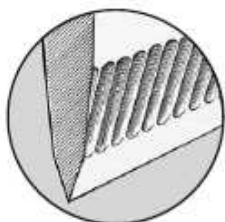
Do mięsa, włóknistych produktów

Do masarstwa lub cięcia włóknistych potraw korzystne będzie ostrzenie na Stopniu 1, a potem bezpośrednio w Stopniu 3. Takie ostrzenie pozostawia mikrorowki wzdłuż płaszczyzny ostrza blisko jego krawędzi (zdj.12), które okazują się pomocne w krojeniu takich właśnie materiałów. Ostrze będzie bardzo ostre i nieząbkowane tylko po jednym lub dwóch dwustronnych przeciągnięciach noża w Stopniu 3.

By uzyskać ostrze tego typu ostrz nóż w Stopniu 1 dopóki grat nie pojawi się wzdłuż ostrza. Potem przejdź do Stopnia 3i wykonaj 1-2 przeciągnięcia dla obydwu stron ostrza.

By zlikwidować ten typ ostrza podczas podostrzania (kiedy jest to konieczne), użyj Stopnia 3 do 1-2 podostrzeń. Potem wróć do stopnia 1 – wystarczy po 1 przeciągnięciu noża przez obydwa gniazda (prawe i lewe), potem powróć ponownie do stopnia 3.

Nie podostrzaj w Stopniu 2.

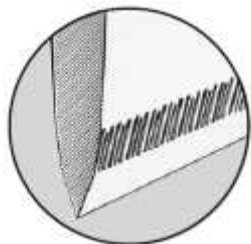


Zdj 12

Do dziczyzny i ryb

Optymalna krawędź do gotowanego drobiu może być osiągnięta przez użycie Stopnia 2 i 3 (zdjęcie 13). Do surowego drobiu – Stopień 1 i 3, tak jak opisano powyżej dla mięsa.

Dla filetowanej ryby używaj cienkiego, ale mocnego ostrza, które uzyskasz poprzez ostrzenie w Stopniu 2 i 3.



Zdj. 13

Procedura ostrzenia ząbkowanych ostrzy

Ząbkowane ostrza są podobne do ostrza piły. W normalnym użyciu ząbki ostrza nie wykonują wiele z pracy związanej z cięciem.

Ostrzałka 2100 przeznaczona jest do wszystkich typów noży ząbkowanych, ale używaj tylko Stopnia 3 (zdj. 14) – wystarczy od 5 do 10 przeciągnięć noża w Stopniu 3 (obustronnych). Tylko w przypadku, gdy nóż jest wyjątkowo tępy potrzeba więcej. Jeżeli krawędź noża jest uszkodzona, wystarczy jedno obustronne przeciągnięcie (2-3 sekundy dla 8 calowego ostrza) przez Stopień 2, potem jak opisano przez Stopień 3. Zbyt częste używanie Stopnia 2 spowoduje starcie zbyt dużej ilości metalu z ostrza.

Do podostrzania ząbkowanych ostrzy stosuj tę samą procedurę jak do ostrzenia.



Zdj. 14 – ostrzenie noży ząbkowanych tylko w Stopniu 3

Podostrzanie gładkich ostrzy

Do podostrzania generalnie używamy Stopnia 3. Jeśli to nie wystarczy, przechodzimy do Stopnia 2 i wykonujemy 2-3 obustronne przeciągnięcia noża przez ten stopień. Potem powracamy do Stopnia 3, gdzie wystarczy wykonać 1 lub 2 przeciągnięcia, by osiągnąć wyjątkowo ostre ostrze. Stosuj Stopień 1 tylko w przypadku gdy nóż jest bardzo tępy.

Jeśli stosowałeś tradycyjną stakę do ostrzenia, a zamierzasz teraz ostrzyć nóż ostrzałką 2100 najpierw musisz podostrzyść nóż w Stopniu 2 (3 obustronne przeciągnięcia), a potem w Stopniu 3.

Poziom 3 – Wyrównywanie ostrzaço – polerujących dysków

Moduł ostrzący wyposażony jest we wbudowany przyrząd do ręcznego wyrównywania ostrzaço-polerującego dysku Stopnia 3. Nie jest to substytut regularnego mycia całego modułu jaki opisano w następnym fragmencie. Podczas tej czynności dyski, które pociemniały przez osadzanie się drobin podczas ostrzenia, zostają wyrównane i podostrzone poprzez uruchomienie manualnej dźwigni z tyłu ostrzački (zob. zdj. 15) – lewy róg modułu.



Zdj. 15 – Dyski poziomu 3 mogą być wyrównywane, jeśli to konieczne. Nie stosuj tej procedury zbyt często.

By uruchomić ten program należy najpierw włączyć maszynę (ON), gdy ostrzačka jest włączona naciśnij dźwignię (przesunięcie w prawo, bardzo delikatnie), aż usłyszysz że narzędzie wyrównujące dotyka tarcz ostrzački. Trzymaj dźwignię w tej pozycji 3-5 sekund, następnie przesunij w lewo (powrót do pozycji wyjściowej). Nie stosuj zabiegu jednorazowo dłużej niż 5 sekund, pamiętaj by nie naciskać dźwigni zbyt mocno. Stosuj tę procedurę zawsze wtedy gdy Stopień 3 nie wydaje się zbyt efektywny lub gdy potrzeba zbyt wielu przeciągnięć noża przez ten Stopień by osiągnąć perfekcyjne ostrze.

Jeżeli regularnie czyścisz noże przed ostrzeniem konieczność użycia procedury „wyrównywania” będzie konieczna tylko raz lub dwa razy w roku, nawet jeśli codziennie korzystasz z ostrzački 2100.

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. (Zdj. 16) Moduł Ostrzący powinien łatwo dać się wyjąć.



Zdj. 16 – Moduł ostrzący można łatwo usunąć w celu 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 – moduł ostrzący jest zaprojektowany tak, aby mógł być myty bezpiecznie w zmywarkach zarówno domowych jak i przemysłowych :

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 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.

JAK UZYSKAĆ OPTYMALNE DZIAŁANIE Ostrzałki Chef'sChoice® Model 2100

1. Urządzenie nie wymaga żadnych czynności konserwacyjnych poza tym, aby okresowo wyczyścić Moduł Ostrzący wkładając go do zmywarki lub zlewu. Nie jest konieczne czyszczenie tego modułu tylko dlatego, że tarcze ściernie 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....."

2. Zalecamy, aby Model 2100 umieścić w dogodnym miejscu w swoim środowisku pracy. Kilka szybkich przeciągnięć noża przez Stopień 3 sprawi, że Twój nóż ponownie będzie ostry jak brzytwa. Dzięki korzystaniu ze Stopnia 3. w celu odnowienia jakości krawędzi noża, zbędne staje się użycie osetki. Przekonasz się, że krawędź Twojego noża pozostaje ostra znacznie dłużej niż po naostrzeniu osetką.

3. Podostrzanie noża w Stopniu 2 konieczne jest tylko wtedy, gdy nie można osiągnąć satysfakcjonującej ostrości noża w Stopniu 3.

4. Pamiętaj aby czyścić nóż przed ostrzeniem.

5. Używaj tylko tyle siły ile jest konieczne.

6. Pamiętaj by ostrzyć obydwie strony ostrza.

7. 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. Etykiety zapasowe nabyć można od EdgeCraft.

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.