

Chef'sChoice®

ELEKTRYCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY

320 | Elektryczna

Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi
przed rozpoczęciem użytkowania



ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
2. Przed rozpoczęciem ostrzenia upewnij się czy ostrze noża jest czyste.
3. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania po zakończeniu ostrzenia noży, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem.
4. Unikaj bezpośredniego kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia, ponieważ grozi to obrażeniami ciała
5. Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu. Jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są wyraźnie uszkodzone lub urządzenie nie działa prawidłowo, nie należy go używać.
6. Użycie nieoryginalnych czyli innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez Tom-Gast Sp.j., dystrybutora EdgeCraft Corporation części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem lub odniesienia innych obrażeń.
7. Uważaj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu, ani nie miał styczności z gorącymi powierzchniami.
8. Urządzenie Chef'sChoice® zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
9. **UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ MOŻESZ SIĘ TEGO SPODZIEWAĆ.** W celu uniknięcia obrażeń, należy obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością: nie ciąć w kierunku palców, dłoni lub innej części ciała. nie przesuwając palcem/dłonią po ostrzu. przechowywać w bezpiecznym miejscu.
10. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie należy z niego korzystać na zewnątrz.
11. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne muszą one bezwzględnie znajdować się pod stałym nadzorem opiekuna.
12. Podczas korzystania z ostrzała nie używaj olejów do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka chemicznego.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

O MODELU 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

Ostrzałka Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener 320 jest zaprojektowana tak, aby można było naostrzyć każdy nóż zgodnie z jego przeznaczeniem. Przygotowanie posiłków, rozbiór mięsa, obróbka dziczyzny lub filetowanie ryb nie sprawi żadnego problemu.

Ostrzałka dysponuje **dwoma etapami** ostrzenia:

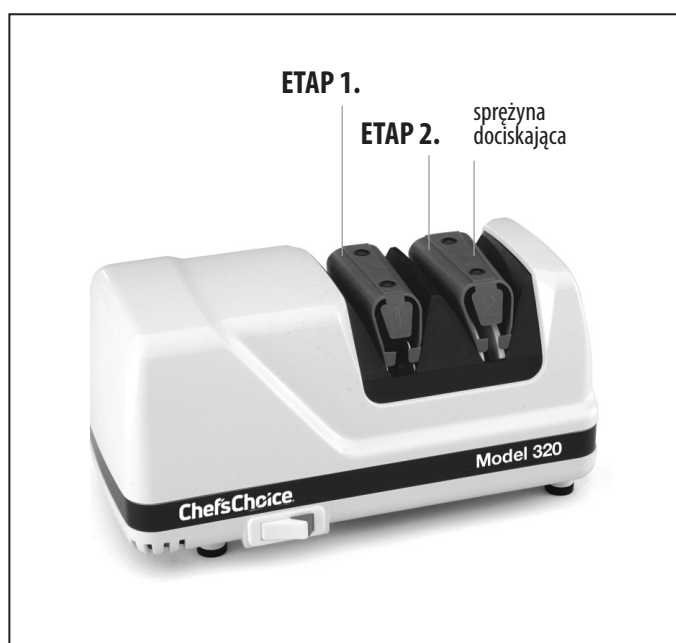
ETAP 1.

Dyski pokryte droбноziarnistym pyłem diamentowym tworzą mikro rowki wzdłuż fasetek, po każdej stronie krawędzi.

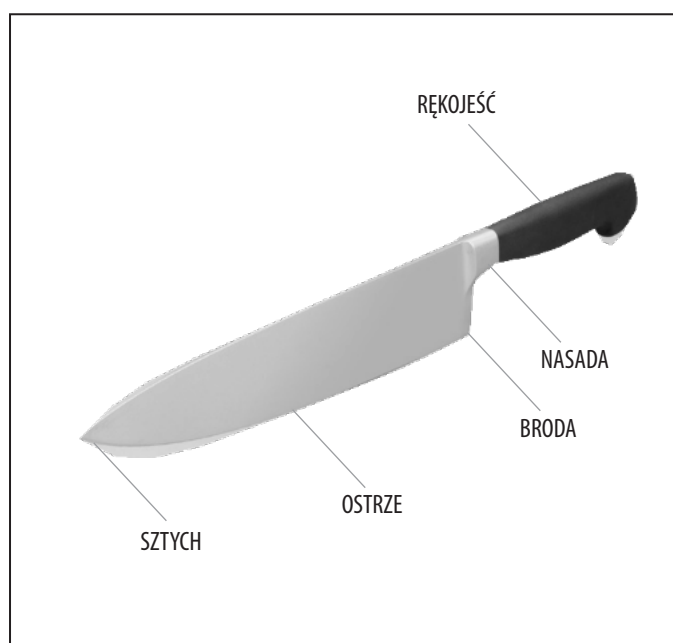
ETAP 2.

Dyski pokryte ultra-droбноziarnistym pyłem diamentowym, które polerują i wygładzają krawędź ostrza. Ten etap zaleca się stosować także do podostrzania niedawno ostrzonego noża oraz do ostrzenia noży ząbkowanych.

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



Rysunek 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener.



Rysunek 2. Budowa typowego noża.

OSTRZENIE NOŻY GŁADKICH

ETAP 1.

Zaczynaj ostrzyć jak najbliżej nasady lub uchwytu. Jeśli ostrze jest zakrzywione, lekko unieś uchwyt podczas ostrzenia w pobliżu czubka noża.

Wykonuj ostrzenie naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie, aby krawędzie były symetryczne.



Rysunek 3. Wkładanie ostrza do Fazy 1.



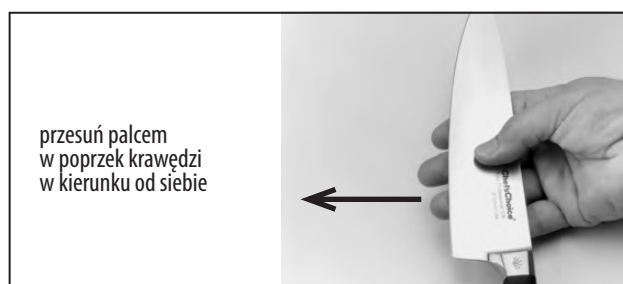
Rysunek 3a. Wkładanie ostrza do prawego otworu Fazy 1.

Co to jest grat i jak sprawdzić jego obecność?

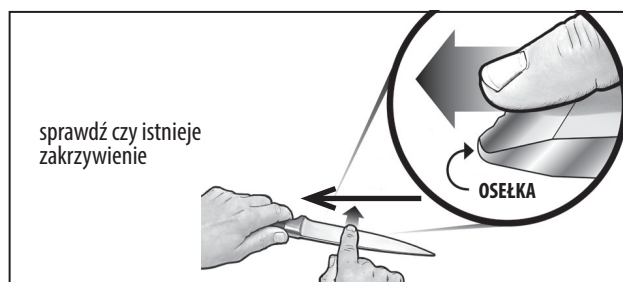
Aby sprawdzić obecność gratu, ostrożnie przesunąć palcem wskazującym w poprzek krawędzi, jak pokazano na rysunkach 4 i 5.

Nie przesuwaj palcem wzdłuż krawędzi, aby uniknąć skaleczenia. Jeśli ostatnie przeciągnięcie było w prawej szczelinie etapu 1, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza i odwrotnie.

Grat, jeśli występuje, wydaje się szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi; w porównaniu z drugą stroną krawędzi, która wydaje się być bardzo gładka. Jeśli istnieje grat, przejdź do etapu 3.



Rysunek 4. Grat można wykryć przesuwając palcem w poprzek krawędzi.



Rysunek 5.

Jeśli nie wyczuwasz gratu, wykonaj jedno dodatkowe przeciągnięcie w lewej i prawej szczelinie etapu 1, a jeśli to nie pomoże powtórz to samo na etapie 2, przed przejściem do etapu 3. Wolniejsze przeciągnięcia pomogą utworzyć grat. Po stwierdzeniu obecności gratu, dopiero przejdź do etapu 3.



Rysunek 6. Wkładanie ostrza do lewej komory Fazy 2

ETAP 2.

Podobnie jak w etapie 1, wykonuj naprzemienne przeciągnięcia w prawej i lewej szczelinie.

Więcej przeciągnięć na etapie 2 jeszcze bardziej wyostrzy krawędź, tworząc ostrość szczególnie pożądaną w przypadku przygotowywania wykwinnych delikatnych potraw.

Mniejsza liczba pociągnięć w etapie 2 może być lepsza, jeśli będziesz ciąć produkty włókniste.

PONOWNE OSTRZENIE:

Można naostrzyć ponownie nóż o gładkich krawędziach, przy użyciu etapu 2.

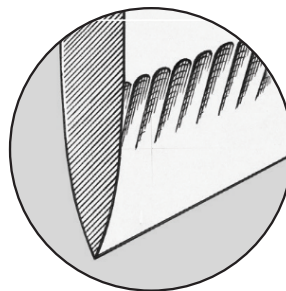
Jeśli to nie pomoże, zastosuj ostrzenie na etapie 1.

OSTRZENIE NOŻY ODPOWIEDNIO DO ZASTOSOWANIA

Tam gdzie są preferowane najbardziej precyzyjne cięcia, szczególnie podczas przygotowywania równych i gładkich części owoców lub warzyw, ostrz nóż w etapie 1 i 2 jak opisano powyżej i wykonaj extra pociągnięcia w etapie 2. Trzy lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w lewej i prawej komorze etapu 2 wysubtelni powierzchnię i stworzy wyjątkowo gładkie i ostre krawędzie (rysunek 7).

Dania wykwintne

Aby uzyskać gładką krawędź do cięcia owoców i warzyw naostrz nóż według instrukcji powyżej i na koniec wykonaj kilka par dodatkowych szybkich (1-2 sekundy) przeciągnięć w etapie 2.

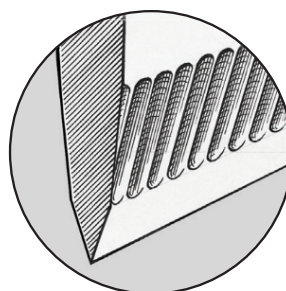


Rysunek 7. Większa wypolerowana powierzchnia do przygotowywania posiłków najwyższej jakości.

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.

Takie ostrzenie spowoduje, że mikro-wyżłobienia zostaną wykształcone bliżej każdej strony krawędzi (Rysunek 8), co wspomogę cięcie wymienionych produktów.

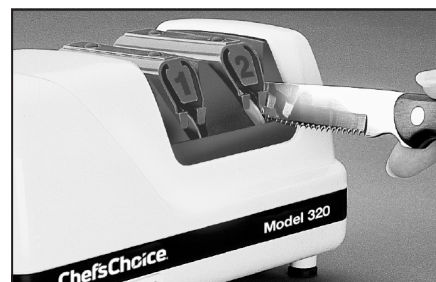


Rysunek 8. Mikrożłobiny pomagające w krojeniu żywności włóknistej.

OSTRZENIE NOŻY ZĄBKOWANYCH

Ostrzałką Chef'sChoice® Model 320 można naostrzyć ząbkowane ostrza wszystkich typów. Należy jednak używać tylko etapu 2 (Rysunek 9), który wyprostuje, wyrówna i zaostrzy ząbki ostrza. Zwykle pięć do dziesięciu par naprzemiennych przeciągnięć jest wystarczające. Jeśli nóż jest bardzo stępiony, konieczna będzie większa ilość przeciągnięć.

Ponieważ ząbkowane ostrze ma strukturę podobną do piły, krawędź nigdy nie będzie wydawać się tak „ostra” jak gładka krawędź noża. Jednak struktura przypominająca zęby pomoże rozierać skórę na twardych i kruchych produktach, czy potrawach.



Rysunek 9. Tarcze ETAPU 2 w razie potrzeby mogą być czyszczone

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- NIE smaruj, ani nie czyść wodą jakichkolwiek ruchomych części silnika, łożysk, ani powierzchni ostrzących.
- Zewnętrzną powierzchnię ostrzałki można czyścić przecierając ją ostrożnie miękką wilgotną szmatką.
- Nie używaj detergentów ani środków ściernych.

CZYSZCZENIE DYSKÓW W ETAPIE 2

Ostrzałka Chef's Choice® Model 320 jest wyposażona we wbudowany system ręcznego czyszczenia dysków do polerowania w etapie 2.

W przypadku, gdy dyski te pokryją się zanieczyszczeniem lub opiłkami stali pozostałymi z ostrzenia, można je oczyścić uruchamiając ręczną dźwignię z tyłu ostrzałki.

- Aby uruchomić mechanizm czyszczenia, upewnij się, że zasilanie jest włączone. Naciśnij dźwignię we wgłębieniu w prawo, przytrzymaj przez około 3-4 sekundy, a następnie w lewo i powtarzaj proces 3-4 razy.
- Użyj mechanizmu czyszczenia tylko wtedy, gdy białe dyski w etapie 2 są poważnie przyciemnione i gdy etap 2 ostrzy nieefektywnie.
- Użycie mechanizmu usuwa zanieczyszczenie wraz z odrobiną materiału z powierzchni dysków etapu 2, a zatem, jeśli jest używane nadmiernie, dyski szybciej ulegną eksploatacji. W takim przypadku konieczna będzie fabryczna wymiana dysków. Jeśli regularnie czyścisz noże przed ostrzeniem, zalecane jest czyszczenie dysków etapu 2 maksymalnie raz w roku.

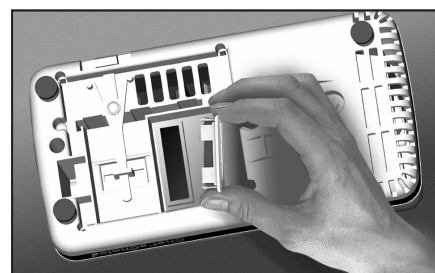


Rysunek 10. Tarcze ETAPU 2 w razie potrzeby mogą być czyszczone

CZYSZCZENIE OSTRZAŁKI Z NAGROMADZONYCH OPIŁKÓW METALOWYCH

Kilka/ kilkanaście razy w roku należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnątrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia.

- Zdejmij prostokątną pokrywkę, która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki (Patrz rysunek 11).
- Zetrzyj lub wyczyść nagromadzone opiłki metalu z magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów. Jeśli nadal widoczny jest pył metalowy lub pozostałości po czyszczeniu dysku polerującego z etapu 2, można je wytrząsnąć przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu włóż pokrywkę z magnesem na miejsce.



Rysunek 11. Pokrywa czyszcząca

SERWIS

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu gwarancyjnego lub pogwarancyjnego, należy wysłać wypełniony druk zlecenia serwisu dostępny stronie internetowej tomgast.pl w sekcji druki na adres mailowy serwis@tomgast.pl

W przypadku wysyłki produktu do serwisu prosimy o dołączenie wypełnionego formularza serwisowego. Zachowaj pokwitowanie nadania jako dowód wysyłki.

Adres serwisu ostrzałek Chef's Choice:

TOMGAST Oddział Kraków
Ul. Zakopiańska 124,
30-435 Kraków

Chef'sChoice®

Wyprodukowano w USA
chefschoice.com

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Wsparcie Konsumentów: 888-610-0498

Ten produkt może być objęty patentami EdgeCraft, Chef'sChoice®, Diamond Hone®, EdgeSelect® oraz oznaczony zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation.

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
© 2021 The Legacy Companies