МОДЕЛЬ 120

ИНСТРУКЦИИ

Chef'sChoice®

EdgeSelect® Точильный апарат для ножей Diamond Hone®

RU

Прочтите данные инструкции перед применением. Для достижения остроты лезвий типа TrizorPlus™ необходимо, чтобы Вы следовали этим инструкциям.

© 2016 EdgeCraft Corp.

www.j9412.com

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать основные правила безопасности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска удара током не погружайте Chef'sChoice® в воду или в другую жидкость.
3. Убедитесь в чистоте лезвий, которые Вы собираетесь вставлять в точильный аппарат Chef'sChoice®
4. Отключайте вилку электропитания по окончании использования Chef'sChoice® перед разборкой и чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями.
6. Не пользуйтесь электрическими приборами, имеющими повреждения шнура или штепсельной вилки, имеющими неполадки в работе или поврежденными каким-либо иным образом.
7. ОСТОРОЖНО! Данный прибор может быть оснащен поляризованной штепсельной вилкой (один контакт шире, чем другой). Для уменьшения риска удара электрическим током такая вилка вставляется в поляризованную розетку только в одном направлении. Если вилка не входит полностью в розетку, переверните вилку. Если она все еще не подходит, свяжитесь с квалифицированным электриком. Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно модифицировать вилку!
8. Использование дополнительных приборов, не рекомендованных EdgeCraft Corporation, может привести к возгоранию, удару электрическим током или порче аппарата.
9. Chef'sChoice® модель 120 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь заточить с его помощью лезвия ножниц, топоров или какие-либо другие лезвия, которые не подходят точно в отверстия.
10. Не допускайте перегиба электрического шнура через край стола или прилавка, а также его касания горячих поверхностей.
11. Во время нахождения аппарата в положении «ON» (Включить) (в этом положении на переключателе загорается красный индикатор), Chef'sChoice® всегда должен устойчиво стоять на поверхности прилавка или стола.
12. ВНИМАНИЕ! НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ Chef'sChoice® , БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ОЖИДАЕТЕ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ТРАВМЫ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ С ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ НИЧЕГО ПО НАПРАВЛЕНИЮ К ЛЮБОЙ ЧАСТИ ВАШИХ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ, ХРАНИТЕ НОЖ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.
13. Не используйте вне помещения.
14. Если какой-либо электрический прибор используется детьми или вблизи от них, необходимо тщательное наблюдение.
15. Не используйте масло для хонингования, воду или любой другой лубрикант, если Вы работаете с Chef'sChoice® .
16. Аппарат предназначен только для бытового применения.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессиональные шеф-повара и кулинары во всем мире уже много лет доверяют и пользуются точильными аппаратами Chef'sChoice® Diamond Hone®. Теперь с Вашим точильным аппаратом Chef'sChoice® EdgeSelect®, профессиональная модель 120, Вы имеете возможность разделить преимущества, доступные профессионалам, благодаря лезвиям изумительной остроты и длительного срока службы. Аппарат Chef'sChoice® модель 120 совмещает в себе последние технологии в области заточки лезвий, разработанные корпорацией EdgeCraft – мировым лидером в разработке таких технологий™ – для придания лезвиям всех Ваших ножей, даже зубчатым и самым тонким, передовых свойств класса Trizor-Plus™.

Вы увидите, насколько просто и быстро работать с моделью 120. Им можно производить заточку любого типа: кухонных, спортивных, карманных ножей. Пожалуйста, прочитайте данный буклет с инструкциями перед тем, как начать использовать точильный аппарат, для того, чтобы улучшить результаты заточки.

Повара-гурманы во всем мире признают значение остро заточенных ножей для приготовления изысканных блюд. Вы, как владелец профессиональной модели 120 Chef'sChoice® , имеете возможность придать Вашим лезвиям безукоризненность, остроту и долговечность, которых ранее невозможно было достичь даже с помощью самых дорогих в мире профессиональных систем для заточки. Для Вас станет удовольствием точить и использовать Ваши ножи. Помните, что острый нож – это безопасный нож, так как Вы знаете о его остроте, обращаетесь с ним с осторожностью и используете меньше сил во время нарезки. Но все равно помните, что лезвия Trizor® невероятно остры!

Точильный аппарат Chef'sChoice® дает безупречное лезвие класса Trizor-Plus™ ножам из стали любого типа, углеродных сплавов, нержавейки или сплавав любой жесткости.

Их острота и длительный срок службы сделали ненужными старые методы заточки, которые давали в итоге обычные и погнутые лезвия.

Вы можете легко и очень быстро заточить лезвие Ваших любимых ножей по всей длине, от кончика до рукоятки или крепления лезвия. Исключительно острые лезвия Trizor-Plus™ вознаградят Вас годами наслаждения ножами безупречного качества.

www.izaz.com

РАЗЪЯСНЕНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ МОДЕЛИ 120 ТОЧИЛЬНОГО АППАРАТА EDGESELECT®

Уникальный точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® был разработан таким образом, чтобы вы могли затачивать на нем ножи любого типа, в соответствии с их целевым назначением, например, для гастрономического приготовления блюд, убоя скота, свежевания дичи или приготовления филе из рыбы. Вы можете с одинаковым успехом затачивать ножи с прямыми и зубчатыми лезвиями. Этот точильный аппарат имеет три этапа заточки: два из них - точильные/доводящие конические отверстия высокой точности с мелкими 100% алмазными частицами, и третий этап: полирующий/затачивающий со вставкой запатентованных гибких абразивных дисков. Можно использовать все этапы в различной последовательности, чтобы получить отшлифованные лезвия исключительной остроты и гладкости для безупречного качества нарезки, или «микро-пилу», которая создается, благодаря точно отполированным микро-желобкам, расположенным на боковых сторонах, и приводимым в действие во время работы точильных дисков на этапе № 3.

Вы увидите, что эти острые желобки на каждой стороне лезвия в значительной степени помогают в выполнении таких сложных работ по нарезке жилистого мяса, овощей или свежевание дичи, а также в выполнении работ по домашнему хозяйству, таких как резка картона, кожи и ковровых покрытий.

Действия по заточке и шлифовке/полировке контролируются с помощью используемых для лезвий направляющих планок, идущих под четко определенным углом, а также с помощью точно отрегулированных и конусообразно заточенных абразивных дисков. Углы на каждом последующем этапе на несколько градусов больше, чем в предыдущем.

Тонкие конусообразные диски с алмазным покрытием, расположенные в слоте № 1, создают микро-бороздки вдоль боковых сторон каждого лезвия, устанавливая первый скос под углом лезвия Trizor®.

В слоте № 2 вдоль боковых сторон лезвия с помощью еще более мелкого алмазного покрытия, подходящего вплотную к лезвию, сразу же создаются более тонкие микро-бороздки, и они определяют второй скос на лезвии, который будет на несколько градусов больше скоса, достигнутого в слоте № 1.

В слоте № 3 ультратонкие абразивные диски устанавливают третий, еще немного больший угол скоса. Они полируют и шлифуют боковые стороны лезвия, создавая третий скос, благодаря которому достигается микроскопически тонкое, прямое и замечательным образом отшлифованное лезвие исключительной остроты. Действие шлифовки одновременно полирует и точит грани этих микро-бороздок, сделанных алмазными абразивами, подходящими вплотную к лезвию в слотах 1 и 2, до тех пор, пока микро-бороздки не приобретут остроту, которая будет помогать Вам при выполнении работ по обработке продуктов.

Такой уникальный дизайн, состоящий из трех этапов, подарит Вам лезвия исключительной остроты и, благодаря тройному углу на режущей кромке позволит достичь намного более длительного срока службы каждой из заточенных сторон Вашего ножа.

Следующие разделы описывают основные процессы, которые необходимо выполнять для оптимальной заточки в каждом из слотов.

www.sat-ru.com

Точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® модель 120 оснащен ручной алмазной шлифовальной деталью, которая при необходимости используется для удаления накопившихся остатков пищи или осколков с поверхности полировочных/шлифовальных дисков. Мы настоятельно советуем Вам мыть свои ножи, перед тем как их точить. Вы убедитесь, что могут пройти месяцы, или даже год и больше, прежде чем Вам понадобится отшлифовать эти диски. Только если Вы ощущаете отчетливое снижение эффективности полировки, нужно будет воспользоваться этой удобной функцией. Она будет описана далее в последующих разделах.

Точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® модель 120 оснащен пружинными направляющими. Они надежно удерживают нож во время процесса заточки.

При работе со всеми ножами, кроме специальных, которые необходимо затачивать, только с одной стороны (как, например, японские ножи с односторонней заточкой), Вам необходимо будет производить заточку в правой и левой прорези каждого используемого Вами слота. Это приведет к тому, что поверхности каждой из сторон лезвия будут иметь одинаковый размер, и лезвие будет резать прямо все время.

В процессе заточки в любом из слотов, нож необходимо поочередно и последовательно **протягивать с левой и правой стороны**. Во время работы с аппаратом всегда находитесь перед ним. Удерживайте лезвие в горизонтальном положением, вставьте его между пластиковой пружиной и направляющей планкой и равномерно протяните по направлению к себе, чтобы лезвие коснулось дисков. Вы почувствуете и услышите, когда произойдет этот контакт. Всегда следите за равномерностью движения лезвия сквозь каждую прорезь; не останавливайте движение посередине прорези. Рекомендуемая непрерывная скорость протягивания составляет около 4 секунд для лезвий длиной в восемь (8) дюймов. Это время может быть меньше для более коротких лезвий и больше – для более длинных.

Никогда во время работы с аппаратом не стойте позади него.

В процессе заточки прикладывать чрезмерное давление не нужно. Следите за тем, чтобы не порезать пластиковую вкладку. Случайный порез этой вкладки может оказать незначительное влияние на функциональность точильного аппарата, или повредить лезвие.

Рисунок 1 (внизу) дает определение каждому из трех слотов по описанию, приведенному в последующих разделах.

Рисунок 1. Модель 120 точильного аппарата Diamond Hone EdgeSelect.

Рисунок 2. Типичный кухонный нож.

ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® предназначена для заточки прямых или зубчатых лезвий.

1. **Затачивайте зубчатые лезвия только в слоте № 3.** Не точите зубчатые лезвия в слотах 1 или 2, это только зря снимет дополнительный металл с зубцов. Для получения более подробной информации смотрите раздел «Процесс заточки зубчатых лезвий».
2. **Прямые лезвия** могут затачиваться во всех трех слотах, однако использование слота № 1 будет необходимо, только если затачиваемый нож очень тупой, или если Вы захотите получить лезвие с дополнительными «бороздками». Для получения более подробной информации смотрите следующий раздел.

ЗАТОЧКА ПРЯМЫХ ЛЕЗВИЙ

ПРЯМЫЕ ЛЕЗВИЯ: ПЕРВАЯ ЗАТОЧКА

Перед тем как включить питание, снимите крышку, расположенную над слотом № 1 и плавно вставьте лезвие ножа в слот между направляющей планкой и эластомерной пружиной. Не вращайте и не сгибайте нож (см. Рисунок 3).Поместите лезвие ножа в слот по направлению вниз, пока не почувствуете, что он коснулся алмазного диска. Протяните его по направлению к себе. Это даст Вам понять, насколько сильно натяжение пружины. Выньте нож и нажмите переключатель питания. Красный «индикатор» загорается, когда переключатель находится в положении «Включить».

Слот № 1: (если Ваш но уже заточен надлежащим образом, пропустите этап предварительной заточки и переходите к этапу №2.) Если Вы производите первую заточку ножа, или если нож очень тупой, начните работу с слота №1. Протяните нож один раз сквозь левую прорезь слота 1 (см.Рисунок 3), двигая лезвие по направлению к себе между левой направляющей планкой и полимерной пружиной и равномерно проталкивая лезвие в прорези вниз, пока оно не коснется диска с алмазным напылением. Вы услышите, когда произойдет контакт лезвия и диска. Вставьте лезвие как можно более близко к креплению или к рукоятке. Для заточки кончика лезвия немного приподнимите рукоятку. Заточите лезвие по всей длинне.. Для лезвий длиной в восемь (8) дюймов каждое протягивание будет занимать около 4 секунд. Протягивание более коротких лезвий занимает обычно 2-3 секунды, более длинных – около 6 секунд. Далее, повторяя тот же процесс по всей длине, протяните лезвия сквозь правую прорезь отверстия 1.

Примечание: Каждый раз, когда Вы вставляете лезвие в слот, равномерно двигайте его по направлению к себе. Никогда не толкайте лезвие в направлении от себя. Просто приложите достаточное усилие для того, чтобы лезвие коснулось колеса – чрезмерное усилие не улучшит и не ускорит процесс заточки.

Рисунок 3. Вставьте лезвие между угловой направляющей планкой и полимерной пружиной. Чередуйте левую и правую прорезь.

Для обеспечения оптимальной заточки по всей длине лезвия, вставляйте лезвие в прорезь около рукоятки и равномерно протягивайте его, пока оно не выйдет из прорези. В каждом слоте делайте одинаковое количество потягиваний, попеременно в левой и правой прорезях, чтобы лезвие затачивалось симметрично.

Слот 2: Выполняя действия, описанные в предыдущем разделе, заточите лезвие в слоте 2.

Протяните лезвие один раз сквозь левую прорезь слота 2 (рисунок 4) и один раз сквозь правую прорезь слота 2 (рисунок 5). Для лезвий длиной в восемь (8) дюймов каждое протягивание будет занимать около 4 секунд. Протягивание более коротких лезвий занимает обычно 2-3 секунды, более длинных – около 6 секунд.

Перед тем как перейти к следующему этапу, проведите пальцем поперек какой-либо стороны лезвия, вы почувствуете заусенец. (см. рисунок 6). Если заусенца нет, сделайте еще по одной медленной протяжке.

(Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать пореза). Если последнее протягивание производилось в правой прорези, то заусенец будет только на правой стороне лезвия (как вы его держите) и наоборот.

Если нож очень тупой, может быть необходимо еще раз протянуть лезвие через слот 2 или произвести пару последовательных потягиваний через слот 1, а затем перейти к обработке в слоте 3.

Рисунок 4. Вставка лезвия ножа в левую прорезь слот 2.

Рисунок 5. Вставка лезвия ножа в правую прорезь слот 2.

Рисунок 6. Появление отчетливого заусенца на лезвии ножа, перед тем, как переходить к шлифовке в слоте 3.

Рисунок 7. Заусенец можно ощутить, если провести пальцами поперек лезвия. Осторожно! Смотрите текст.

www.3M12.com

Слот 3: Для получения острого, как бритва, лезвия, достаточно произвести одну (1) или две (2) пары потягиваний через слот 3. Как предписано для отверстий 1 и 2, последовательно протяните через левую (Рисунок 8) и правую прорези, соблюдая при этом ту же скорость, которая была рекомендована для обработки лезвий в слотах 1 и 2.

Дополнительные протягивания лезвия будут и далее истончать лезвие, создавая остроту, желаемую для приготовления изысканных блюд. Меньшее число потягиваний может быть предпочтительным, если Вы собираетесь резать продукты, имеющие много жил и волокон, как это будет описано более подробно в следующих разделах.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА ДЛЯ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД:

Если для нарезки гладких и невесомых долек фруктов или овощей Вам необходимо иметь самые тонкие и острые ножи, заточите их в слоте 2 (или в слотах 1 и 2, как описано выше) а затем произведите дополнительное протягивание в слоте 3. Три (3) и более пар потягиваний, поочередно выполняемых в левой и правой прорезях слота 3, отшлифуют стороны лезвия и придадут исключительную гладкость и остроту лезвию. (Рисунок 9).

При повторной заточке лезвий, каждый раз используйте слот 3 (поочередно левую и правую прорезь). Если после большого числа повторных затачивании, заточка уже занимает слишком много времени, Вы можете ускорить этот процесс, произведя сначала заточку в слоте 2, следуя действиям, описанным выше, а затем в слоте 3. Таким образом, Вы получите очень гладкое лезвие и продлите срок службы Вашего ножа.

ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ МЯСА И ПРОЧИХ ВОЛОКНИСТЫХ МАТЕРИАЛОВ:

Для убоя скота, свежевания дичи и ли разрезания волокнистых материалов лучше будет обработать лезвие сначала в слоте 1 – и затем сразу непосредственно перейти к слоту 3. Это позволит сохранить заостренные микробороздки вдоль всей поверхности лезвия. Лезвие станет очень острым и незазубренным только после одной или двух пар потягиваний через слот 3.

ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ:

Оптимальное лезвие для свежевания домашней птицы можно получить, заточив его в слоте 2 и затем в слоте 3. (Рисунок 11)

Рисунок 8 последовательно протяните через левый и правый паз слота 3.

www.i3412.com

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия аналогичны лезвию пилы с периодическими углублениями и рядом остроконечных зубцов.

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® может затачивать зубчатые лезвия любого типа. **Используйте только слот 3 (Рисунок 12),** который заострит зубцы и создаст микро-лезвия вдоль каждой стороны каждого зубца. Обычно достаточно от пяти (5) до десяти (10) пар поочередных протягивании через левую и правую прорезь слота 3. Если нож очень тупой, может потребоваться большее число протягивании. Если лезвие ножа в процессе использования было сильно повреждено, произведите по одному быстрому протягиванию (2-3 секунды для лезвия длиной в 8 дюймов) в правой и левой прорези слота 2, затем произведите ряд протягивании через слот 3, поочередно в левой и правой прорези.

Поскольку зубчатые лезвия имеют структуру, сходную со структурой полотна пилы, они никогда не станут такими же «острыми», как лезвие прямого ножа. Однако их зубчатая структура иногда помогает разрезать продукты, покрытые жесткой коркой и прорезать другие материалы, такие как картон.

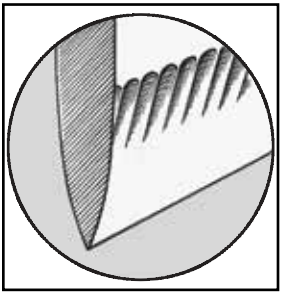

Рисунок 9. Более широкая полировочная поверхность, примыкающая к лезвию, идеальна для приготовления изысканных блюд.

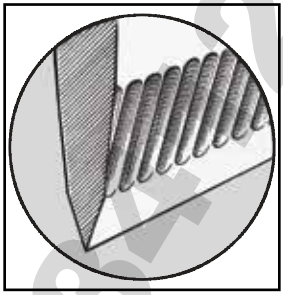

Рисунок 10. Сохранение микро-бороздок, примыкающих к лезвию, будет полезным при выполнении работ по разрезанию волокнистых материалов.

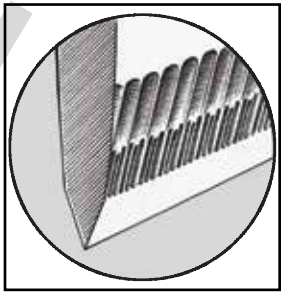

Рисунок 11. Для резки рыбы и домашней птицы также будет полезным сохранение микро-бороздок, примыкающих к лезвию.

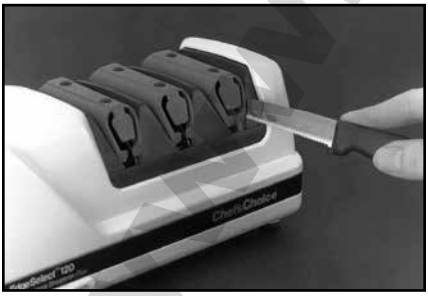

Рисунок 12. Затачивайте зубчатые лезвия только в слоте 3 (см.Инструкции).

www.84-2.com

ШЛИФОВАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ СЛОТА 3: ЧИСТКА/ПОЛИРОВКА

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® оснащена встроенными принадлежностями для ручной чистки / полировки доводящих дисков в слоте 3. В случае если диски покрылись жирным налетом, остатками продуктов или шлифовальными осколками, их можно почистить и придать им должный вид путем приведения в действие ручного рычага на задней стороне точильного аппарата. Этот рычаг расположен в углублении, как показано на Рисунке 13,

Для активации чистящего/полировочного приспособления убедитесь, что питание включено, и просто потяните маленький рычаг вправо или влево, или просто удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите рычаг в противоположном направлении и удерживайте его в течение 3 секунд. Когда рычаг движется в одном направлении, полировочный инструмент чистит и заостряет активную поверхность одного шлифовального/полирующего диска. Когда рычаг движется в обратном направлении, Вы чистите другой диск.

Используйте это чистящее/полировочное приспособление, только когда слот 3, по всей видимости, больше не затачивает должным образом, или оно требует многократных протягиваний для получения острого, как бритва, лезвия. Частое использование этого приспособления снимает материал с поверхности дисков, расположенных в слоте 3, и, следовательно, если использовать его слишком часто, то напрасно будет сниматься слишком большое количество абразивной поверхности – обуславливая преждевременный износ дисков.

Если это произойдет, необходимо будет произвести заводскую замену дисков.

Если Вы регулярно моете ножи перед тем, как начать их затачивать, Вам будет нужно чистить и полировать диски, расположенные в слоте 3, только раз в год или даже реже.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте остатки продуктов, жира и прочих материалов с ножа, перед тем как наточить его или произвести повторную заточку. Если нож загрязнен, промойте его лезвие перед затачиванием.
2. Во время заточки прикладывайте только легкое усилие – чтобы достичь надежного касания с абразивным диском.
3. Всегда тяните лезвие с рекомендованной скоростью и равномерно по всей длине. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия, пока оно касается абразивных дисков.

Рисунок 13 приспособление для ручной чистки дисков в слоте 3(смотрите инструкцию).

www.124.ru

4. Всегда протягивайте лезвия поочередно через левую и правую прорезь. Японские лезвия являются исключением и затачиваются, главным образом, с одной стороны.
5. В процессе заточки лезвие ножа должно располагаться в горизонтальном положении по отношению к поверхности стола. Для заточки лезвия около самого кончика приподнимайте слегка рукоятку ножа.
6. При правильном использовании Вы сможете затачивать лезвия по всей длине вплоть до расстояния 1/8 дюймов от крепления или рукоятки ножа. Это есть основное преимущество модели 120 точильного аппарата Chef'sChoice®.

ОБЩЕПРИНЯТЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Движущиеся детали, двигатель, подшипники и точильные поверхности не требуют смазки. Нет необходимости мыть абразивы водой. Внешние поверхности точильного аппарата можно протереть влажной тканью. Не используйте моющие средства и абразивы.

Примерно раз в год, при необходимости, Вы можете удалять металлическую пыль, которая будет накапливаться внутри точильного аппарата от постоянной заточки. Снимите маленькую прямоугольную очистительную крышку (Рисунок 14), которая прикрывает отверстие в нижней части аппарата. Вы найдете там металлические частицы, приставшие к магниту, вмонтированному внутрь этой крышки. Просто смахните или счистите эти металлические частицы с магнита, используя бумажное полотенце или щетку, и снова вставьте крышку в отверстие. Если образовалось большое количество металлической пыли или была произведена чистка абразивных дисков в слоте 3 (с использованием чистящего/полировочного приспособления), Вы можете вытрясти оставшуюся пыль через отверстие в дне аппарата, открыв закрывающую его крышку. После чистки надежно установите крышку с магнитом на прежнее место.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случаях, когда необходимо вмешательство службы пост-гарантийного обслуживания, отошлите свой точильный аппарат на завод-изготовитель EgdeCraft, где Вам сообщат стоимость ремонта до его выполнения. Для клиентов, находящихся за пределами США: свяжитесь со своим распространителем или национальным дистрибьютором.

Пожалуйста, вложите в коробку свой обратный адрес, номер телефона, по которому Вас можно застать в дневное время, и письменное описание проблемы или повреждения, изложенное на отдельном листе. Сохраните квитанцию об отправке как подтверждение этой отправки и как Вашу страховку на случай утери груза во время пересылки.

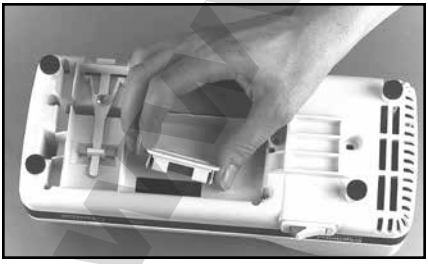

Рисунок 14. Очистительная крышка.

Для клиентов из США: Вы можете вернуть точильный аппарат Chef'sChoice® на завод-изготовитель для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если на данном аппарате имеются повреждения электрического шнура, его замену должен произвести дистрибьютор Chef'sChoice® или другой компетентный специалист, во избежание опасности удара электрическим током.

Для клиентов из стран за пределами США: Пожалуйста, отдайте аппарат Chef'sChoice® Вашему местному дистрибьютору для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если поставленный электрический шнур данного аппарата имеет повреждения, его необходимо заменить с помощью специалистов ремонтного завода, рекомендованного заводом-изготовителем, т.к. для этой работы необходимо специальное оснащение. Пожалуйста, проконсультируйтесь с Вашим дистрибьютором Chef'sChoice® .

www.i3412.com

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service 610-268-0500

Сделано в США

Этот продукт имеет один или больше патентов EdgeCraft, Ожидается получение дополнительных патентов США и зарубежных стран.

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 2016

K16 C128960