

MODEL 312

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

Diamond UltraHone® Sharpener

GB

SK



Read these instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimum results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON") the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks worldwide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the edges of their favorite knives at better than factory sharpness and durability. Chef'sChoice® sharpeners are known for their consistent foolproof performance, ease of use, and ability to create ultra sharp edges on quality cutlery with minimal removal of metal.

The Chef'sChoice® Model 312 incorporates the latest technology developed by Chef'sChoice® based on micron sized diamonds to ultra hone your knife edge to astonishing sharpness. You will find it fast and simple to use. The two stage design of Model 312 sharpens/hones the edge first with fine diamonds to create a first bevel before honing with ultrafine diamonds at a slightly larger angle to develop an unusually sharp but durable edge. Diamonds, the hardest known materials can sharpen knives made of any metal including the hardest carbon, stainless and super alloy steels.

You will find renewed joy in using your favorite knives once sharpened in the Model 312. The edges will be sharper and they will stay sharp longer than conventional or hollow ground edges. Remember a sharp knife is a safer knife because it requires less effort to cut or slice. The Model 312 will reward you with years of added culinary pleasure and bring extra appeal to each gourmet creation. Enjoy.

UNDERSTANDING THE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER

This unique Chef'sChoice® Diamond UltraHone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has two precision sharpening / honing stages, one with fine and the other with ultrafine 100% diamond abrasive. This combination can be used to create either an ultra sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite".

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1. The sharpening rate is carefully controlled by the size of diamonds used and by unique internal springs that limit the amount of pressure that can be applied to the edge by the abrasive disks.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge. In Stage 2 precision disks coated with micron sized diamonds gently hone and polish the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel along a microscopically thin straight and polished edge. The honing action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an extremely sharp edge and because of the second angle microbevel, you will notice that your knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 312 is that you can hone and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the gentle ultra honing action of Stage 2. (See Resharpener Section).

Each sharpening Stage is equipped with gray flexible plastic springs that are positioned over the sharpening disks (see Figure 1) to hold the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage that you use. This will insure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage the knife should on sequential strokes be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage**. Generally a few pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side with the switch facing you. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or honing disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. The time for each sharpening stroke can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to insure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. The sharpening pressure is controlled by the internal springs positioned between the abrasive disks. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 below identifies each of the two stages as described further in the following sections.

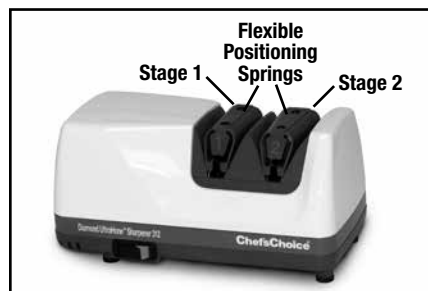


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

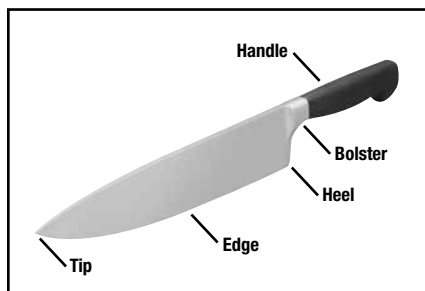


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades. Follow these instructions for optimum results.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Always clean the blade free of dirt, oil and food before inserting into sharpener.

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left plastic angle guide and the plastic spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. If the blade is curved, lift the handle just enough as you sharpen near the tip of the knife to keep the blade edge in audible contact with the rotating disk. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds.



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate individual pulls in left and right slots.

Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1. (See Figure 4)

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. *Apply just enough downward pressure to make contact with the disk – added pressure does not speed up the sharpening process.*

To insure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3 to 5 pairs of slow pulls is adequate, but for a duller knife more pulls will be needed.

Before moving to Stage 2 it is very important to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it when sharpening) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison.

If no burr exists, make one or two pairs of additional alternating pulls in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr after a pull in the left slot and then also after a pull through the right slot before proceeding to Stage 2. **It is always necessary to create the burr in Stage 1 before honing in Stage 2.**



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

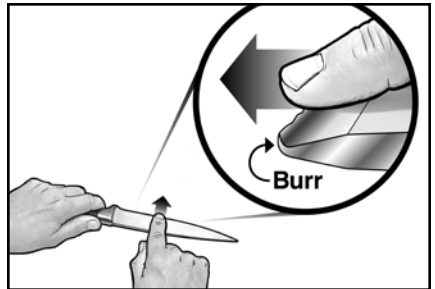


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

Stage 2: In general only two pairs of slow pulls (about 4-6 seconds each) followed by two pairs of faster pulls (1-2 seconds each) in Stage 2 will be needed to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls in left and right slots (Figure 6).

Fewer fast pulls in Stage 2 are preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following section.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

Gourmet Food Preparation:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make a couple of extra pairs of fast pulls (1-2 seconds) thru Stage 2. The added pairs of such fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, first use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen or to develop the keenest edge, you can speed the process by resharpening again in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure for sharpening, unlike conventional sharpening will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

For Game, Fish and Fibrous Materials

For cutting more fibrous materials such as limes, lemons and meat you will find it advantageous to sharpen in Stage 1 until a burr is fully developed along the entire edge, followed directly by only two or three alternating pair of fast pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

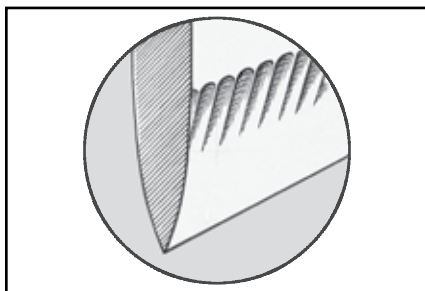


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

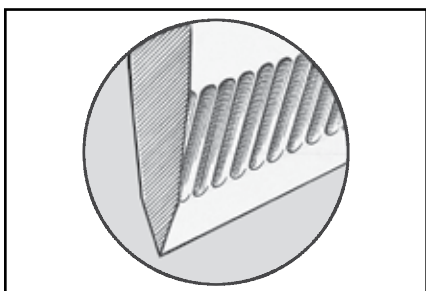


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to small saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the points of the teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 312. However, except as noted below, use only Stage 2 (Figure 9) which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be effective for fibrous foods or help break the skin on hard or crusty foods.

RESHARPENING

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make 3 to 5 pairs of slow alternating pulls as described on pages 6 and 7. Check for a burr along the edge and then proceed to Stage 2 where two pairs of slow pulls followed by two or more pairs of faster pulls will be necessary as described above to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades using the sharpening procedure described in the preceding section for serrated blades.



**Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2.
(See instructions.)**

SUGGESTIONS

1. Because of the ultra fine diamond abrasives used in this sharpener, it is **extremely important** to always clean all food, fat, and foreign materials from the knife before sharpening or resharpening. If knife is soiled, wash it thoroughly before sharpening. If food, oil or fats accumulate on the ultrafine diamonds of Stage 2 you will notice that it will sharpen more slowly. In that event unplug the power cord from electrical socket, remove the gray plastic spring marked #2 which is held in place by two black plastic “spring-pins”. Use a small screwdriver to slip under the back of the plastic spring and pry it up until it is loose. Remove the plastic spring. Save the spring and spring-pins and clean the Stage 2 diamond disks. To clean the disks use a small children’s toothbrush and a weak solution of household dish detergent (such as Dawn). Prepare a solution of about 2 drops of detergent in a cup of warm water. Place only a few drops of detergent solution on brush and scrub the sharpening faces of the disks. Rotate the disks by hand to brush all areas of the disks several times. Then rinse lightly with water on the brush. Always use a brush and minimize the amount of water used. Cut a small piece of paper towel to pat the disks dry. Allow time for disks to dry completely and be certain no water remains in sharpener before turning on power. Reassemble the plastic spring and fasten in place with the two plastic spring-pins.
2. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 312, take the time to learn how to detect a burr along the edge (as described on p. 7). While you may sharpen well without using this technique, it is the best and surest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and insure sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness when sharpening is finished.
3. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
4. Always pull the blades at the recommended speed and at a uniform rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
5. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any Stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
6. The edge of the knife blade while sharpening should, in general, be held in a level position relative to the top of the counter or table. However, to sharpen the blade near the tip of a curved edge, lift the handle up slightly but just enough to maintain the edge audibly in contact with the abrasive disk.
7. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 312. It is recommended that you keep the Model 312 readily accessible and resharpen often, as described in the previous Sections.

- Used correctly you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 312 compared to conventional sharpening methods – especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinding service can modify or remove the portion of the bolster near the edge so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. Do not wet abrasive surfaces except in the cleaning procedure as discussed in item #1 under "Suggestions". The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives on exterior surfaces.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 10) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when this cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

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**

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft® and the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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 2015

MODEL 312

NÁVOD NA OBSLUHU

Chef'sChoice[®]

Diamond UltraHone[®] Sharpener



Prečítajte si tento návod pred použitím!
Sú v ňom dôležité informácie pre
dosiahnutie optimálnych výsledkov

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny. Každý užívateľ by si mal prečítať túto príručku.
2. Pre ochranu proti úrazu elektrickým prúdom neponárajte Chef'sChoice® model M 312 do vody alebo inej tekutiny.
3. Uistite sa, že do modelu 312 budú vkladané len čisté čepele noža.
4. Vytiahnite elektrickú zástrčku zo zásuvky, keď brúska nie je v prevádzke, pred vkladáním alebo odstraňovaním súčastí a pred čistením.
5. Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami brúsky.
6. Nespúšťajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo v prípade poruchy zariadenia, alebo ak je brúska poškodená akýmkoľvek iným spôsobom. V prípade poškodenia prívodného káblu alebo zástrčky môžete doniesť zariadenie do servisu firmy A-Z STROJ, alebo výmenu zveriť inému kvalifikovanému servisu, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
7. V prípade že zástrčka nepasuje do zásuvky zverte výmenu kvalifikovanému servisu. V žiadnom prípade neupravujte zástrčku sami.
8. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané firmou EdgeCraft Corporation, môžu spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
9. Chef'sChoice® Model 312 je určený výhradne pre domáce nože, vreckové nože a vybrané športové nože. Nepokúšajte sa brúsiť nožnice, sekery, alebo akékoľvek nože, ktoré voľne nevojdú do štrbiny brúsky.
10. Nenechávajte kábel visieť cez hranu stola alebo pultu. Zabráňte aby sa dotýkal horúcich povrchov.
11. Skôr ako zapnete vypínač (páčka je v polohe "ON" – táto poloha je znázornená červenou farbou páčky spínača) by brúska Chef'sChoice® mala byť vždy umiestnená na stabilnej doske stola.
12. VAROVANIE: Nože správne naostrené na brúske CHEF'SCHOICE® budú ostrejšie ako očakávate. Aby nedošlo k zraneniu používajte ich a zaobchádzajte s nimi s maximálnou opatrnosťou. Nerežte proti prstom, proti ruke alebo akejkoľvek časti vášho tela. Neprechádzajte prstom po ostří noža. Uskladňujte nože bezpečným spôsobom.
13. Nepoužívajte brúsku vonku.
14. Je vyžadovaný prísny dohľad, ak je prístroj používaný deťmi, chorými osobami alebo sa používa v ich blízkosti bez dozoru.
15. Pri ostrení na M 312 nepoužívajte honovacie oleje, vodu alebo akékoľvek iné mazivo.
16. Použitie: prístroj je určený len pre domáce použitie.
17. **ODLOŽTE SI TENTO NÁVOD.**

VYBRALI STE SI DOBRE

Profesionálni kuchári a šéfkuchári z celého sveta sa spoliehajú na brúsky Chef'sChoice®.

Na brúske Chef'sChoice® Diamond Hone® nabrúsite svoje obľúbené nože lepšie a ostrie bude trvanlivejšie ako keď bolo nabrúsené v továrni. Chef'sChoice® brúsky na nože sú známe pre ich stály a spoľahlivý výkon, ľahké použitie a schopnosť vytvárať ultra ostré ostrie na kvalitných nožoch s minimálnym odobratím materiálu z povrchu noža.

Chef'sChoice® Model 312 využíva najnovšie technológie, vyvinuté v Chef'sChoice® použitím diamantov o mikrónovej veľkosti na ultra jemné nabrúsenie noža na úžasnú ostrosť. Zistíte, že používanie je rýchle a jednoduché. Dvojstupňová technológia brúsenia modelu 312 brúsi / vyhladí ostrie najprv s jemnými diamantmi, pri čom sa vytvorí prvé skosenie, v druhom hladiacom stupni s ultrajemnými diamantmi sa vyhladí mierne väčší uhol čím sa vytvorí neobvykle ostré, ale odolné ostrie. Diamantom, ako najtvrdším známym materiálom môžete brúsiť nože vyrobené z akéhokoľvek kovu, vrátane najtvrdších uhlíkových ocelí, nerezových a vysoko legovaných ocelí.

Už po prvom nabrúsení v modeli 312 budete mať nové potešenie z používania svojich obľúbených nožov. Ostrie bude ostrejšie a zostane oveľa dlhšie ostré ako pri konvenčnom alebo duto brúsenom ostrí. Nezabudnite ostrý nôž je bezpečný nôž, pretože práca s ním vyžaduje menej úsilia na krájanie alebo rezanie.

Model 312 vás odmení na mnoho rokov pridaným kulinárskym potešením a urobí dobrý dojem zo všetkých gurmánskych výtvorov. Užite si to.

PREDSTAVENIE MODELU 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER

Táto jedinečná Chef'sChoice® diamantová ultra-jemne brúsiaca brúska je určená pre ostrenie nožov s rovným alebo zúbkovým ostrím.

Má dve presné brúsiace fázy - brúsenie / ultra-jemné brúsenie, jedna fáza s jemnou a druhá s veľmi jemnou zrnitosťou 100% diamantových brúsnych zŕn. Tieto kombinácie môžu byť použité na vytvorenie buď ultra ostrej reznej hrany, s hladkým povrchom, alebo pri brúsení len v prvom stupni s ryhovaným povrchom.

V oboch stupňoch brúsenia je čepeľ noža vedená v presnom uhle pomocou pružných stabilizačných lamiel voči optimálne tvarovaným brúsnym kotúčom. V 2. stupni je uhol ostrenia o niečo väčší ako v 1. stupni. Rýchlosť obrusovania je starostlivo riadená zrnitosťou používaných diamantov a optimalizovanými vnútornými pružinami, ktoré obmedzujú tlak brúsnych kotúčov na čepeľ noža.

Vytvarované kuželové disky s povrchovou vrstvou z diamantu vytvárajú v 1. etape pozdĺž reznej hrany mikro ryhy na oboch stranách čepele a tvarujú prvé šikmé skosenie ostria. Presné disky v 2. stupni s povrchovou úpravou s diamantovými zrnami o veľkosti mikrónov jemne brúšia a leští fazetu bezprostredne priliehajúcu k okraju reznej hrany pričom vytvárajú mikro-skosenie pozdĺž mikroskopicky tenkej, rovnej leštenej hrany. Akcia honovania súčasne leští a brúsi okraj rýh vytvorených v 1. fáze brúsenia, čím vzniknú ostré mikro drážky, ktoré budú nápomocné pri rezaní ťažko rezateľných materiálov.

Táto jedinečná dvojstupňová technológia vytvára veľmi ostré rezné hrany a vďaka väčšiemu uhlu mikro-skosenia budú vaše nože oproti bežným spôsobom brúseným nožom oveľa dlhšie ostré.

V nasledujúcich častiach sú popísané všeobecné postupy pre optimálne brúsenie.

Jedným z dôležitých výhod použitia modelu 312 je, že môžete jemne brúsiť a leštiť svoje nože na holiacu ostrosť tak často ako je potrebné, pričom bude mať nôž, v porovnaní so staršími metódami ostrenia, dlhšiu životnosť. Ostrenie možno bežne vykonať len ultra-jemným brúsením v 2. stupni (pozri bod ostrenie).

Každý ostriaci stupeň je vybavený šedými pružnými stabilizačnými lamelami, ktoré sú umiestnené nad ostriacimi diskami (pozri obrázok 1), ktoré majú za úlohu spoľahlivo pritláčať čepeľ noža proti presnej a pevnej vodiacej ploche v pravej a ľavej štrbine každého stupňa ostrenia a tým zabezpečiť rovnaký uhol brúsenia čepele pre každý stupeň.

Pokiaľ nevlastníte špeciálne nože ktoré sa brúšia len z jednej strany (napr. ázijské nože Kataba) tak ostatné nože sa brúšia súmerne v pravej aj ľavej drážke každého stupňa ktorý použijete. Tým sa docieli to, že nôž na oboch stranách bude nabrúsený rovnomerne a ostrie bude súmerné.

Pri brúsení v ktoromkoľvek stupni by mal byť nôž, v po sebe idúcich obťahoch, ťahaný striedavo v ľavej a v pravej štrbine príslušného stupňa. Pre nabrúsenie bude štandardne postačovať niekoľko dvojíc obťahov (striedavo v ľavej a pravej štrbine) v každom stupni brúsky (pre ďalšie podrobnosti pozri nasledujúce body).

Brúsku **vždy** používajte z **prednej strany** so spínačom k sebe. Čepel držte vodorovne a v rovne, vsuňte ju ostrím dolu medzi pružnú stabilizačnú lamelu a vodiacu plochu a keď bude v kontakte s brúsny alebo obťahovacím kotúčom, ťahajte ju rovnomernou rýchlosťou smerom k sebe. Kontakt s kotúčom budete cítiť a počuť. Čepelou vždy pohybujte v každom stupni rovnomerne; nezastavujte čepel v polovici obťahu. Ťahajte rovnomernou rýchlosťou približne 5 sekúnd na obťah 8 palcovej (cca 20 cm – pozn. prekl.) čepele. Čas môže byť pre kratšie čepele kratší, pre dlhšie dlhší.

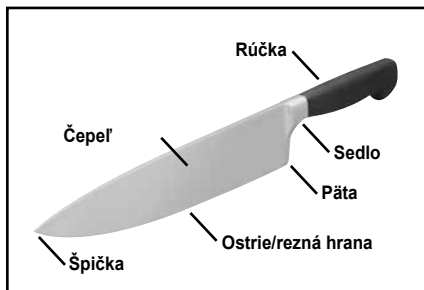
Nikdy nevkładajte čepel noža ostrím hore! Takýmto spôsobom sa brúska nesmie používať! Tiež nikdy nepoužívajte brúsku zo zadnej strany. V takom prípade by sa brúsne kotúče otáčali proti ostriu noža čo je neprípustné.

Na čepel vyvíjajte len taký tlak smerom dolu, ktorým dosiahnete jej rovnomerný zodpovedajúci kontakt s kotúčom. Nadmerný tlak je nežiaduci a proces brúsenia neurýchli. Zabráňte porezaniu plastového krytu. Náhodné zarezanie doň však neovplyvní funkciu prístroja, ani nepoškodí čepel. Na obr. 1 sú označené jednotlivé stupne brúsky, popísané sú v nasledujúcom texte.

Chef'sChoice® Model 312 je určený pre ostrenie nožov s rovným alebo zúbkovaným ostrím. Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov postupujte podľa nasledovných pokynov.



Obr. 1 Brúska Diamond Hone® Model 312



Obr. 2 Typický kuchynský nôž

POSTUP PRE OSTRENIE NOŽA S ROVNÝM OSTRÍM

ROVNÉ OSTRIE: PRVÉ BRÚSENIE

Pred vložením noža do brúsky vždy očistite čepeľ od mastnoty prípadne od zvyškov jedál.

Predtým, ako zapnete vypínač prístroja, ľahko vsuňte čepeľ noža do štrbiny medzi ľavý uhlový vodiaci prvok Stupňa 1 a pružnú stabilizačnú lamelu. Nôž v štrbine neprekĺpajte do strán proti pôsobeniu pružnej stabilizačnej lamely – jej tlak zabezpečuje správnu polohu noža (viď obr. 3).

Posúvajte čepeľ smerom dolu v štrbine, až kým nepocítite kontakt s diamantovým kotúčom. Potiahnite smerom k sebe, ľahko zdvihnúť rúčku keď prechádza rovné ostrie do zahnutého, až kým nedosiahnete špičku noža. (Nôž pri brúsení sa snažte držať v takej polohe, aby práve brúsená časť ostria bola vodorovná) Takto získate cit pre silu pružnej stabilizačnej lamely.

Nôž vyberte a stlačte sieťový vypínač. Keď je brúska zapnutá, na vypínači sa objaví červený „indikátor“.

Stupeň 1: Ak nôž brúsíte po prvýkrát, začnite Stupňom 1. Nôž raz potiahnite cez ľavú štrbinu Stupňa 1 (obr. 3) prekĺznutím čepele medzi ľavým vodiacim prvkom a pružnou stabilizačnou lamelou, pričom ju ťaháte smerom k sebe a súčasne ňou pohybujete smerom dolu v štrbine, až kým nezapadne k diamantmi potiahnutému kotúču. Kontakt s kotúčom budete počuť. Čepeľ vložte čo najtesnejšie k sedlu alebo rukoväti noža. Ak je čepeľ zakrivená, rúčku zľahka zdvíhajte, keď brúsíte pri špičke noža, pričom práve brúsenú časť ostria čepele udržiavajte paralelne so stolom. Snažte sa, aby pri tom špička nezabíehala hlbšie do brúsky - brúsená časť by mala zostať v rovnakej výške ako keď sa brúsila rovná časť ostria. Nabrúste celú dĺžku noža. Pri brúsení čepele s dĺžkou 8 palcov (cca 20 cm) by mal jeden obťah trvať cca 6 sekúnd. Kratšie čepele ťahajte cca 3-4 sekundy. Nasledujúci obťah po celej dĺžke čepele robíme v pravej štrbine 1. Stupňa. Pozri obr. 4.

Poznámka: Zakaždým, keď vložíte čepeľ noža do štrbiny a zaregistrujete jeho kontakt s brúsnym kotúčom začnite ťahať nôž smerom k sebe. Nikdy netlačte nôž od seba. Na zasunutie noža do štrbiny použite len taký tlak, aby ste prekonalí odpor pružnej stabilizačnej lamely a aby sa čepeľ dotkla brúsneho disku. Hĺbku zasunutia reguluje doraz v prednej časti štrbiny brúsky. Jemné zárezy v tomto doraze značia správnu hĺbku zasunutia čepele. Naopak hlboké zárezy signalizujú nadmerný, ale aj zbytočný tlak na



Obr. 3 – Stupeň 1. Vloženie čepele do štrbiny medzi vodiaci prvok a pružnú stabilizačnú lamelu. Striadajte jednotlivéobťahy v ľavej a pravej štrbine.

nôž. Bočný kontakt brúsneho disku s čepeľou je regulovaný pomocou pružiny – vami vyvíjaný väčší tlak preto nezrýchli proces ostrenia.

Aby bolo zabezpečené rovnomerné naostrenie pozdĺž celej dĺžky čepele, vkladajte ju pri sedle alebo rúčke noža a ťahajte ju rovnomernou rýchlosťou, až kým sa nevysunie zo štrbiny. V každom stupni urobte vždy rovnaký počet ťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine, aby boli hrany fazety symetrické. Obyčajne zistíte, že v stupni 1 stačí 3 až 5 párov pomalých obťahov, ale pri tupšom noži ich bude potrebných viac.

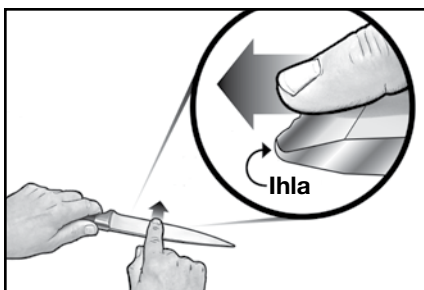
Pred prechodom k Stupňu 2 je dôležité presvedčiť sa o tom, že na jednej strane čepele sa vytvoril drsný okraj / ihla (obr. 5). Skontrolujte to tak, že ukazovákom opatrne prejdete kolmo cez hranu, ako je vidieť na obr. (Ukazovákom neprechádzajte pozdĺž hrany – zabránite tak porezaniu sa). Ak bol posledný obťah v pravej štrbine, ihla sa objaví len na pravej strane čepele (pri pohľade na nôž v takej polohe ako ste ho brúsili) a naopak. Ak je na čepeli ihla, javí sa ako hrubý a zahnutý výstupok čepele; protiľahlá strana sa v porovnaní s tým javí veľmi hladká. Ak ihla existuje, pokračujte Stupňom 2.

Ak ihla nevznikla, vytvorte ju jedným alebo dvoma dodatočnými pretiahnutiami v ľavej a pravej štrbine 1. stupňa a až potom pokračujte v 2. stupni. Ihlu pomôže vytvoriť pomalšie ťahanie. Skontrolujte, či na čepeli je a pokračujte Stupňom 2. **Pred obťahovaním v Stupni 2 je vždy treba vytvoriť ihlu v Stupni 1.**

Ak je nôž extrémne tupý, pred prechodom na Stupeň 2 bude možno treba urobiť v 1. stupni niekoľko obťahov navyše.



Obr. 4– Stupeň 1. Vloženie čepele do pravej štrbiny medzi vodiaci prvok a pružnú stabilizačnú lamelu.



Obr. 5 – Pozdĺž reznej hrany noža vytvorte zreteľnú ihlu predtým, než prejdete na obťahovanie v Stupni 2. Ihlu nahmatáte tak, že prstami prejdete kolmo na čepeľ v smere šípky.

Stupeň 2: Vo všeobecnosti stačia dva páry pomalých obťahov (cca 4 – 6 sekúnd) a následne dva páry rýchlejších obťahov (1 – 2 sekundy) v Stupni 2 na to, aby ste získali čepeľ ostrú ako žiletka. Robte striedavé obťahy v ľavej a pravej štrbine (obr. 6), ťahajúc čepeľ rovnakou rýchlosťou ako v Stupni 1. Pomalšie obťahy v Stupni 2 uprednostnite, ak budete rezať vláknité potraviny, ako je podrobne popísané v ďalšej časti.

OPTIMALIZÁCIA NABRÚSENIA NOŽA

Gurmánska príprava potravín:

Ak potrebujete veľmi tenké a hladké plátky ovocia alebo zeleniny bez stôp po noži pre gurmánsku prípravu jedál, nôž ostríte v Stupni 1 a 2 ako je opísané vyššie a urobte navyše pár rýchlych (1 – 2 sekundových) obťahov v Stupni 2. Tri alebo viac párov obťahov striedavo v ľavej a pravej štrbine Stupňa 2 zdokonalí druhú fazetu a vytvorí pozoruhodne hladkú a ostrú čepeľ (obr. 7), vhodnú pre gurmánskeho kuchára.

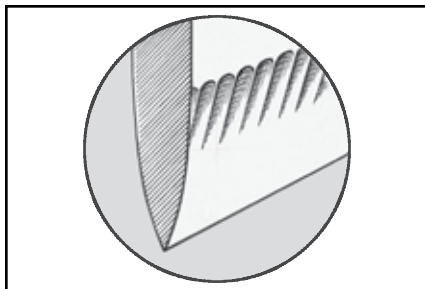
Pri opakovanom brúsení „gurmánskej“ čepele zakaždým použite Stupeň 2 (striedavo ľavá a pravá štrbina). Ak po niekoľkých opakovaných brúseniach noža je čas brúsenia už príliš dlhý, môžete brúsenie urýchliť prebrúsením noža najskôr v Stupni 1 podľa popísaného postupu a potom prebrúsiť v Stupni 2. Takéto brúsenie, na rozdiel od klasických spôsobov, Vám poskytne mimoriadne ostré nože na každý deň, pričom z čepeľí ubudne len veľmi málo kovu a životnosť noža sa predĺži.

Na ZVERINU, RYBY a veľmi vláknité/ žilkované materiály:

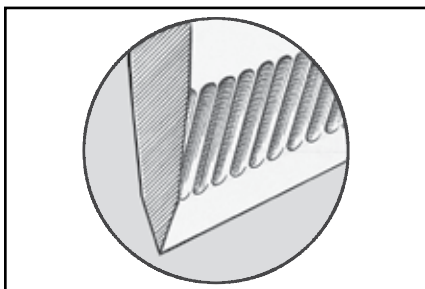
pre rezanie veľmi vláknitých materiálov, ako sú citrusy, citróny a mäso, zistíte, že je vhodné brúsenie v 1. stupni do vtedy, pokiaľ sa nevytvorí ihla po celej dĺžke čepele, následne vykonajte len dva alebo tri striedavé pary rýchlych obťahov v 2. Stupni. Tým budú vybrúsené mikrožliabky pozdĺž reznej hrany na každej strane bližšie k okraju ostria (obrázok 8), čo uľahčí rezanie uvedených materiálov.



Obr. 6 - Vloženie čepele do ľavej štrbiny Stupňa 2. Striedajte obťahy v ľavej a pravej štrbine..



Obr. 7 – Väčšia leštená fazeta rovnobežná s reznou hranou je ideálna pre gurmánske krájanie



Obr. 8 - Ponechanie väčších mikrožliabkov pri okraji ostria pomáha pri rezaní vláknitých potravín

PPOSTUP PRI BRÚSENÍ NOŽOV SO ZÚBKOVANÝM OSTRÍM

Zúbkované čepele sú podobné ako listy píly s vrúbkovanými vybraniami a sériou špicatých zubov. Pri normálnom používaní režu hlavne špice zubov. V brúske Chef'sChoice® Model 312 sa dajú brúsiť zúbkované čepele všetkých typov. Používajte však iba Stupeň 2 (obr. 9), ktorý nabruší zuby pílkovitého okraja a vytvorí mikroostrie pozdĺž hrán týchto zúbkov.

Vo všeobecnosti stačí dva (2) až šesť (6) párov pomalších (3 – 6 sekundových) striedavých obťahnutí v Stupni 2. Ak je nôž veľmi tupý, bude treba viac obťahov. Ak sa čepeľ noža pri používaní vážne poškodila, urobte jeden rýchly obťah (2-3 sekundy na 8 palcovú čepeľ) v každej (ľavej aj pravej) štrbine Stupňa 1 a potom sériu pomalých obťahov v Stupni 2 (striedajúc ľavú a pravú štrbinu). Nadmerné brúsenie v Stupni 1 odstráni viac kovu z reznej hrany ako je na naostrenie zubov potrebné!

Pretože zúbkované čepele majú pílovitú konštrukciu, čepeľ sa nikdy nebude javiť taká „ostrá“ ako pri rovných nožoch. Pomôže Vám však krájať vláknité potraviny, alebo pomôžu narezať kôrku na tvrdých alebo chrumkavých potravinách.

OPAKOVANÉ BRÚSENIE

Nože s rovným ostrím dobrúste vždy, keď treba, v Stupni 2. Ak sa takto nepodarí nôž rýchlo prebrúsiť, použite Stupeň 1 a urobte 3 – 5 párov pomalých striedavých obťahov ako je popísané v predchádzajúcich kapitolách.

Overte vytvorenie ihly pozdĺž reznej hrany a potom sa vráťte k Stupňu 2, kde budú stačiť 2 striedavé páry pomalých obťahov nasledované dvoma, alebo viacerými párami rýchlych obťahov ako je popísané vyššie, aby mal nôž opäť čepeľ ostrú ako britva.

Nože so zúbkovaným ostrím dobrúste podľa postupu ostrenia popísaného v predchádzajúcej časti pre zúbkované ostrie.



Obr. 9 - Ostrenie zúbkovaných nožov len v Stupni 2 – vid' text.

ODPORÚČANIA

1. Vzhľadom na ultra jemné diamantové brusivo, ktoré je použité v tejto brúske, je nesmierne dôležité aby bol nôž vždy pred brúsením očistený od všetkých potravín, tuku a cudzích materiálov. Ak je nôž znečistený, dôkladne ho pred ostrením vyčistite.
Zistíte, že ak jedlo, olej alebo tuky zanesú ultrajemné diamanty 2. stupňa, tak tento stupeň začne brúsiť pomalšie. V takom prípade odpojte napájací kábel z elektrickej zásuvky, odstráňte sivý plast označený číslom 2, ktorý je upevnený na svojom mieste dvoma čiernymi plastovými pružnými nitmi.
Zo zadnej strany zasuňte malé skrutkovač pod vrchnú časť pružnej stabilizačnej lamely a páčením ju uvoľníte. Vyberte stabilizačnú lamelu aj s pružnými nitmi a vyčistite brúsne diamantové kotúče 2. stupňa. Na vyčistenie brúsnych kotúčov môžete použiť malú detskú zubnú kefku a roztok umývacieho prostriedku na riad (napríklad Jar). Roztok pripravíte nasledovne: rozmiešajte asi 2 kvapky umývacieho prostriedku v šálke teplej vody. Na kefku naneste len niekoľko kvapiek roztoku a vykefujte brúsnu stranu diskov. Ručne otáčajte diskom aby ste ho niekoľko krát vyčistili po celom obvode. Potom opláchnite kefku čistou vodou a disky znova vyčistite. Dbajte pri tom na to, aby sa do brúsky dostalo minimálne množstvo vody. Potom rohom papierovej utierky vyutierajte brúsny disk a nechajte brúsnu vyschnúť.
Uistite sa, pred zapojením brúsky do elektriky, že v brúske nezostala žiadna voda ani vlhkosť. Znovu namontujte plastovú pružinu a upevnite ju na svojom mieste pomocou dvoch plastových pružných nitov.
2. Vašu zručnosť pri používaní Chef'sChoice® Modelu 312 zvýšite tak, že sa naučíte rozlíšiť ihlu pozdĺž čepele (ako je opísané vyššie). Je to najlepší a najrýchlejší spôsob ako zistiť, či ste dostatočne brúsili v Stupni 1. Pomôže Vám to predísť prebrúseniu a zaručí vždy neuveriteľne ostré rezné hrany. Ostrnosť nabrúsenej reznej hrany skontrolujete prekrojením paradajky alebo listu papiera.
3. Pri brúsení vyvíjajte iba ľahký tlak smerom dolu – len taký, aby stačil na zabezpečenie dotyku čepele noža s brúsnym kotúčom.
4. Čepeľ vždy ťahajte odporúčanou a stálou rýchlosťou po celej dĺžke. Keď je čepeľ v kontakte s brúsnym kotúčom, nikdy pohyb neprerušujte ani nezastavujte.
5. Vždy striedajte obťahy v ľavej a pravej štrbine (v každom použitom stupni). Špeciálne japonské čepele sú výnimkou a ostria sa hlavne na jednej strane.
6. Rezná hrana noža by sa počas brúsenia mala udržovať v polohe rovnobežnej s povrchom stola alebo pultu. Pri brúsení zaoblenej čepele noža pri špičke ľahko zdvihnite rúčku, aby práve brúsené miesto bolo rovnobežné so stolom a aby bolo počuť kontakt čepele s brúsnym kotúčom.
7. Na nože brúsené v Chef'sChoice® Model 312 nie je treba používať ocieľku. Odporúčame Vám, aby ste mali Model 312 vždy po ruke a nože prebrusovali tak často, ako je to potrebné, ako je uvedené vyššie.
8. Ak budete zariadenie správne používať, zistíte, že môžete nabrúsiť celú čepeľ od špičky až asi 3 mm od sedla alebo rúčky. Dodržanie paralelnej línie okraja ostria s reznou hranou je hlavnou výhodou Chef'sChoice® Modelu 312 v porovnaní s inými metódami brúsenia – toto je zvlášť dôležité v prípade ostrenia kuchárskych nožov so zakrivenou čepeľou – keď chcete paralelnú líniu okraja ostria zachovať po celej dĺžke zakrivenej čepele.
Ak majú nože pri rúčke veľké sedlo, siahajúce k čepeľi, môžete klasickou brúskou upraviť alebo odstrániť jeho spodnú časť, aby pri brúsení nezavadzala.

BEŽNÁ ÚDRŽBA

Žiadna pohyblivá časť, motor, ložiská ani brúsne povrchy **nevyžadujú mazanie**. Brúsne povrchy netreba namáčať s výnimkou postupu pri čistení ktorý je popísaný v kapitole „Odporúčania“ bod.1 Vonkajšie časti brúsky môžete opatrne poutierať vlhkou handrou. Nepoužívajte saponát ani čistiaci piesok.

Jedenkrát do roka, alebo podľa potreby, môžete odstrániť kovový prach, ktorý sa ukladá vo vnútri prístroja pri brúsení. Otvorte malý obdĺžnikový kryt na čistenie (obr. 10), ktorý zakrýva otvor na spodnej strane brúsky. Na magnetu na vnútornej strane krytu nájdete prichytené kovové čiastočky. Papierovou utierkou alebo zubnou kefkou odstráňte piliny z magnetu a kryt vráťte na miesto. Ak sa vytvorilo väčšie množstvo kovového prachu, môžete ho z prístroja cez tento otvor vytriasť. Po vyčistení otvor opäť zatvorte krytom s magnetom.



Obr. 10 - Otvor na čistenie

SERVIS

Servis pre výrobky v Slovenskej republike zabezpečuje výhradný distributér:

A-Z STROJ, spol. s r.o., Trenčianska 66, 821 09 Bratislava

Tel.: +421 (0)2 53 412 413, Fax: +421 (0)2 53 416 586

E-mail: a-zstroj@a-zstroj.sk, www.a-zstroj.sk, www.brusky-na-noze.sk

Priložte, prosím, Vašu adresu, telefónne číslo a krátky popis problému alebo poškodenia na zvláštnom liste, vloženom do krabice. Doklad o zaslaní si odložte pre prípad straty zásielky.

ZÁRUKA:

Pri normálnom používaní má tento výrobok firmy Edge Craft záruku na vadu materiálu a vyhotovenie na 2 roky od dátumu predaja („Záručná doba“) ak je obchodný vzťah v zmysle občianskeho zákonníka a na 1 rok od dátumu predaja ak je obchodný vzťah v zmysle obchodného zákonníka.

Ak sa na výrobku objaví chyba, na ktorú sa záruka vzťahuje, je kupujúci povinný prípadnú reklamáciu uplatniť bez zbytočného odkladu po zistení chyby a s výrobkom **nepokračovať! v práci** a ani sa nesnažiť o jeho opravu.

Bezplatne podľa nášho rozhodnutia opravíme alebo vymeníme chybný výrobok alebo jeho časť, ktorá má vadu materiálu alebo vyhotovenia, ak nám ho vrátite s dokladom o dátume predaja počas záručnej doby.

Táto záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené nedodržaním návodu na obsluhu, najmä: nesprávnym používaním výrobku, neodbornou manipuláciou s výrobkom, použitím výrobku na iné účely než ako je stanovené, používaním neoriginálneho príslušenstva, zanedbanou starostlivosťou o výrobok, zásahom neautorizovaného servisu (osoby).

Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené mechanickým poškodením výrobku. Tiež sa nevzťahuje na opotrebovanie výrobku alebo jeho častí spôsobené obvyklým používaním napr. prirodzené (vynútené) opotrebovanie brúsnych elementov.

EDGE CRAFT CORPORATION nepreberá zodpovednosť za žiadne náhodné ani vyplývajúce škody.

Výhradný distributér pre Slovenskú republiku:

A-Z STROJ, spol. s r.o. Trenčianska 66 821 09 Bratislava

Tel.: +421 (0)2 53 412 413 Fax: +421 (0)2 53 416 586

E-mail: a-zstroj@a-zstroj.sk www.a-zstroj.sk , www.brusky-na-noze.sk

Prehlásenie o zhode

Firma

A-Z STROJ, spol. s r.o., Trenčianska 66, 821 09 Bratislava, Slovensko ako distributér nižšie uvedeného sortimentu prehlasuje, že diamantová brúska na nože typ: Chef'sChoice EdgeSelect® Model 312 vyrobená firmou EdgeCraft Corporation je v súlade so smernicou

73/23/EEC

„Smernica Rady na prispôbenie právnych predpisov členských štátov o elektromagnetickej kompatibilite.“ Zhoda uvedeného výrobku s podstatnými bezpečnostnými požiadavkami smernice je dokázaná úplným dodržaním nasledovných noriem: DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Časť 1);2001-08 EN 60335-1:94 + A1 + A2 + A11 až/do A16:2001 DIN EN 60335-2-14 (VDE 0700 Časť 14);2001-11, EN 60335-2-14:1996 + A11:1998 + A1:1998 + A2:2000

V Bratislave 20.06.2006

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

Montované v U.S.A.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® a celkový dizajn tohoto výrobku sú registrovanými obchodnými značkami firmy EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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 2015

I15

C3122Z7