

**MODEL 480KS**

**INSTRUCTIONS**

# **Chef'sChoice®**

## **Manual Diamond Hone®**

### **Knife & Scissors Sharpener**

**GB**

**HU**

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



# INSTRUCTIONS

*Congratulations!* You have selected the world's first professional compact knife and scissors sharpener, invented and made in the U.S.A. by EdgeCraft: the world's leading manufacturer of sharpeners. The EdgeCraft 480KS includes an assortment of accessories to meet a wide range of sharpening needs. To get the most from your new compact sharpener please follow these instructions.

The Model 480KS, See Figure 1, consists of the 2-Stage Knife Sharpener, two (2) diamond coated abrasive pads, and three (3) Scissors Angle Guides.

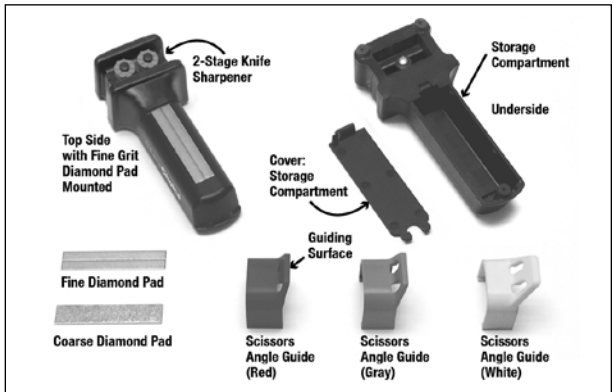
The sharpener is shown at upper left – Figure 1 with the Fine grit diamond pad in place on top of the sharpener. That abrasive pad, held in place by a magnetic strip (not shown) recessed under the pad, can be removed and stored in the compartment under the sharpener.

The sharpener shown in the upper right is turned over to show the open storage compartment on its underside with the compartment cover removed.

There are two (2) different diamond coated pads, Coarse and Fine. The Fine grit pad has a ruled groove along its length on the diamond coated side in order that it can be readily identified. The Coarse grit pad is ungrooved. The abrasive pads held in place on top of the sharpener by the built-in magnet can be removed from the magnet with a finger nail or by inverting the sharpener and tapping it lightly on the table.

There are three (3) differently colored Scissors Sharpener Angle Guides.

Follow the Detailed Instructions carefully to insure perfect results.



**Figure 1: Model 480KS Knife and Scissors Sharpener and its components.**

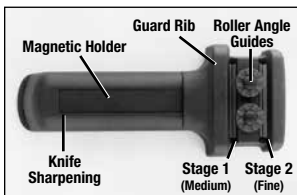
# KNIFE SHARPENING

The Chef'sChoice® 480 KS Knife and Scissors Sharpener is equipped with a 2-stage knife sharpening section with built-in angle guides that take the guesswork out of sharpening and 100% diamond abrasives that sharpen quickly and efficiently! Knives are sharpened first with medium diamond abrasives in Stage 1 then with fine diamond abrasives in Stage 2. The sharpening angle in both stages is *precisely* controlled by roller angle guides (Fig. 2).

First, familiarize yourself with the parts of the sharpener (Fig. 2). Always start with a clean knife. Place the sharpener on a flat surface, near the edge of a table or other secure work surface. Hold the sharpener with fingers safely behind the Guard Rib and place the blade in Stage 1: the slot nearest to the Guard Rib (Fig. 3). Make sure the blade leans firmly against the roller guides. Without any downward pressure, move the blade back and forth in the Stage 1 slot until the blade is sharp. Keep your eyes on the roller guides; one or both should turn as you pull the knife back and forth to ensure the knife is at the correct angle. Both sides of the edge will be sharpened at the same time.

Next, place the knife in the Stage 2 slot, (Figure 4) making sure the blade leans firmly against the roller guides and repeat the back and forth movement to refine and further sharpen the edge. Usually, only 25 back-and-forth strokes are needed in Stage 1 and about 5 back-and-forth strokes in Stage 2. It is important to keep the blade in contact with the knife roller guides at all times and apply little to no downward pressure on the blade. If the knife is not sharp enough, repeat the steps described above for both Stages 1 and 2.

**SUGGESTIONS:** If you're right-handed, hold the handle in the left hand and the knife in the right. If left-handed, reverse hands. Just remember to start sharpening in the slot nearest the handle (Stage 1). You won't need any sharpening oils, lubricants, water or other liquids. Stage



**Figure 2: Knife sharpener parts.**



**Figure 3: Sharpening in Stage 1.**



**Figure 4: Sharpening in Stage 2.**

1 and Stage 2 are designed for only sharpening knives, not for sharpening scissors or other tools.

**CAUTION! Always keep fingers behind the guard rib. Handle the sharpened knives with care - - they can be extremely sharp!**

## **HOW TO USE SPECIALTY DIAMOND SHARPENING PADS**

The Chef'sChoice® Diamond Hone® 480KS come with auxiliary diamond sharpening or honing pads that provide additional sharpening capabilities. It also features a magnetic holder on the handle (See Figure 2) so sharpening pads can be easily interchanged. Their use is described below.

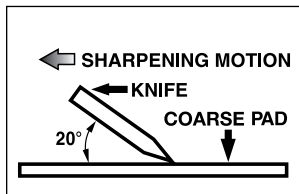
### **DIAMOND ABRASIVE SHARPENING PADS**

The Chef'sChoice® 480KS with the coarse diamond abrasive pad (mounted on top of the handle) can be used as a sharpening stone to presharpener extremely dull knives, before sharpening them in the two-stage sharpening section. Put the sharpener on a secure work surface. Hold by the two-stage sharpening section (not the handle!) with fingers safely behind the guard rib.

Position the knife blade at about a 20° angle to the pad (See Figure 6). Pull the blade in a smooth motion *away* from the edge. Use only light pressure. Alternate sides, sharpening one side of the edge then the other. Continue until the edge is reasonably sharp. Then use the two-stage sharpening section to produce a razor-sharp edge. Diamonds can sharpen any material, including stainless steel alloys and tool steel. The coarse diamond abrasive pad mounted on the model 480KS can also be used like a file to sharpen hatchets and other cutting tools (Fig. 7).



**Figure 5: Auxiliary coarse pad (on handle) and fine diamond pad.**



**Figure 6: Pre-sharpening a knife with coarse pad: correct angle and motion.**



**Figure 7: Sharpening an axe with the coarse pad.**

## **FINE DIAMOND PAD/FISHHOOK SHARPENER**

---

This pad has a long groove in the center to sharpen fishhooks. Push the point of the hook along the bottom of the groove moving away from the point (Fig. 8). This fine grit pad can also presharpen knives before sharpening in the two-stage sharpening section.

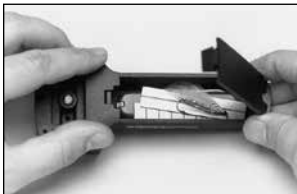
## **STORAGE COMPARTMENT**

---

The Chef'sChoice® 480KS feature a handle storage compartment to hold sharpening pads, personal accessories, fishhooks, line cutters and even small pocket knives!



**Figure 8: Using the fishhook sharpening pad: correct motion.**



**Figure 9: Storage Compartment.**

## **SCISSORS SHARPENING**

---

The Chef'sChoice® Model 480KS is designed to also sharpen scissors to professional standards, simply and easily. It can put an exceptionally sharp edge on your kitchen, household, sewing, and arts and crafts scissors. There are several distinctly different types of scissors, consequently, it is important to completely read these instructions to optimize your sharpening results.

The Chef'sChoice® Model 480KS Manual Knife and Scissor Sharpener owes much of its uniqueness to its precision Scissors Angle Guides, designed to position the scissor blade securely at a precise angle against the diamond abrasive pad. Before sharpening your first scissors it is important to read the following instructions carefully.

## **IMPORTANT INFORMATION**

---

- 1. WARNING: EVEN THOUGH ALL SCISSORS MAY APPEAR TO BE SIMILAR, THERE ARE MAJOR DIFFERENCES AMONG THEM THAT MUST BE UNDERSTOOD BEFORE YOU USE THIS SHARPENER. THE MODEL 480KS WILL SHARPEN MOST, BUT NOT ALL, TYPES OF SCISSORS. DO NOT ATTEMPT TO SHARPEN HAIR STYLING SCISSORS, PINKING SHEARS, MANICURE SCISSORS, SERRATED BLADES, TIN SNIPS, OR SCISSORS MORE THAN 10" IN LENGTH.**

The Chef'sChoice® Model 480KS will sharpen most other scissor blades, including knife-edge scissors, as described below. It is essential, however that you follow the instructions to optimize your results.

2. It is not entirely obvious that the two blades on some scissors can be different. When you cut with scissors, one blade the anvil blade, is designed to be below the material and the other blade called, the cutter blade, is above the material. See Figures 10 and 11. Commonly the blade on top of the material, the cutter blade, does most of the cutting. Referring to the Figures 10 and 11, note that the cutter blade usually has the oblong finger-hold and a more rounded tip. The anvil blade has a more pointed tip and a round finger hold.
3. It is very important to be able to identify the special knife-edge type scissors. They have a cutter blade that is factory sharpened at a very small angle to form a knife-like edge that is extremely sharp. **THE KNIFE-EDGE CUTTER BLADE MUST BE SHARPENED ONLY WITH THE WHITE COLORED KNIFE-EDGE ANGLE GUIDE SUPPLIED WITH EACH SHARPENER.** With this type scissor, the knife-edge cutter blade does virtually all the cutting. Commonly only the cutter blade of this type scissor has the knife edge. When that is the case and you can properly identify and sharpen that blade, sharpening the other (anvil) blade is optional. Only the knife-edge scissor blade should be sharpened by the special procedure on page 10. If you elect to sharpen the anvil blade, use the sharpening procedure for standard scissors described on page 8. Do not confuse these blades. If you have any doubt about whether you have this type of scissors, ask your nearest fabric or sewing center to help you identify these special blades before you sharpen them. (Most lower cost and general purpose scissors are not knife edge scissors).
4. During the sharpening process you will need to know how to feel for a burr on the scissor blade in order to know when sharpening is complete. Feeling for a burr involves running your finger carefully across (NOT ALONG) the back of the blade as shown in Figure 12. A burr is a microscopic bending of the tip of the edge produced during the sharpening process which can be felt but is not

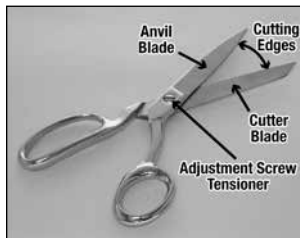


Figure 10: Typical Right-handed Scissors.



Figure 11: Typical position of the Cutter Blade and Anvil Blade on Right-handed Scissors.

always visible. It will feel rough and jagged compared to the smooth finish on the back of the blade.

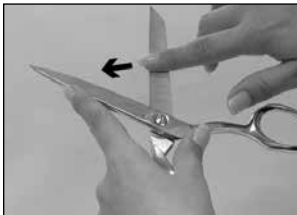
5. The Model 480KS will sharpen either right hand or left hand scissors without the need to disassemble them. If you are left handed you probably have purchased left handed scissors\*. To sharpen right hand scissors, hold the wider, knife sharpener portion of the sharpener in your left hand. With left hand scissors hold the sharpener in your right hand (See Figures 13 and 14). However, the orientation of the angle guide on the sharpener will remain the same with either right or left handed scissors.
6. Before sharpening identify the type of scissor you have\*. Unless you have scissors designed for specialized applications, you will have either; (a) standard right handed scissors; (b) standard left handed scissors; or (c) knife edge scissors (which can be either right or left handed). By far the most popular scissor is standard right handed. Follow the appropriate instructions below depending on the type of scissors you have.

\* You can determine whether your scissors are right or left handed as follows: Open the scissors and lay them on a table. If the cutting edge of the top blade faces to your right, the scissors are right handed. If the cutting edge of the top blade faces to your left, the scissors are left handed.

## **SHARPENING PROCEDURES - GENERAL**

Regardless of the type of scissors, either of the two blades can be sharpened first. Position the sharpener adjacent to the edge of a tabletop as shown in Figures 13 and 14. Put the appropriate grit diamond pad on the sharpener and slide on the correct Angle Guide as described in the following sections. You will want to securely hold the handle of the scissor blade being sharpened in your free hand (right hand if you are sharpening right handed scissors) and press the inside mating flat face of that scissor blade securely against the guiding surface of the angle-guide as shown. Before you start sharpening, the flat face of the blade should be in perfect contact with the guide surface and the cutting edge of that blade must be in good sliding contact with the diamond coated abrasive pad. The free blade should hang freely below the table as illustrated.

With the correct Angle Guide (see subsequent sections) set onto the sharpener and the flat face of the scissor blade positioned in good contact with the guide surface move the blade back and forth smoothly with its edge in sliding contact with the abrasive pad



**Figure 12: Carefully feel for a burr along the entire back of the blade. Note arrow for direction of finger movement when in contact with blade.**

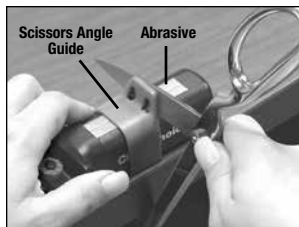
while maintaining perfect contact between the guiding surface and the face of the blade being sharpened. This cutting or sawing-like motion becomes natural with just a little practice. Apply only light downward pressure, sufficient to maintain solid contact between the edge being sharpened and the diamond sharpening pad. Continue the back and forth sawing-like motion until a burr is created along the entire length of the scissor edge as outlined below.

## **A. SHARPENING STANDARD, RIGHT-HANDED SCISSORS**

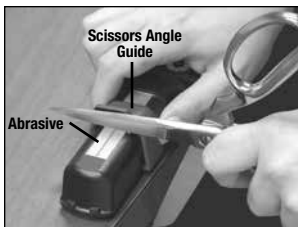
**NOTE:** *NOT* FOR KNIFE-EDGE SCISSOR BLADES.

To sharpen Standard Right Handed Scissors, proceed as follows:

1. Hold the knife sharpener end as a handle with your left hand (Figure 13) with sharpening surface facing up.
2. Make certain the Fine grit diamond pad is placed in the recess on top of magnetic holder, abrasive side up. (Identify the Fine grit pad by the groove ruled down the length of that pad).
3. Slide the Red Angle Guide onto the smaller end of sharpener and position it as shown (in Figure 13) over the diamond pad. The flat angle guiding surface of the Red Guide must lean to your right – away from the sharpener handle. The Angle Guide can be positioned anywhere over the diamond pad as long as the blade edge rests on the diamond pad.
4. Place the sharpener adjacent to the edge of the table as shown.
5. Hold one scissor blade by its handle firmly in your right hand as shown in Figure 13 and align the inside mating flat face of the blade against and in intimate contact with the guiding surface as shown. The other blade should hang vertically below the table surface as illustrated (Figure 13). With the blade so positioned the cutting edge of the blade will be in contact with the surface of the diamond coated pad. (The other blade should be on the left side of the blade being sharpened).



**Figure 13: Suggested hold for right hand scissors.**



**Figure 14: Suggested hold for left hand scissors.**



*NOTE: Sharpening left-handed scissors using the procedure designed for right-handed scissors, or vice versa, will severely damage the scissor edge!*

6. Holding the inside flat face of the blade constantly in intimate contact with the guiding surface while maintaining the edge in solid contact with the diamond abrasive pad, move the scissor blade forward and backward in a cutting or sawing-like motion 4 or 5 times. Stop and check to determine if a burr has formed on the flat face along the entire length of the edge (Figure 12). You may find it convenient to hold the blade guide with your left thumb and/or forefinger as shown in Figure 13.
7. If a burr is detected along the entire edge, proceed to Step 8. If no burr has developed continue to sharpen the edge with the back and forth motion until a burr is present and then proceed to Step 8.
8. When a burr has been created along the entire length of the first blade, remove the scissor and open and close the blades fully five (5) or more times to cut off the burr.
9. Then repeat Steps 5 thru 8 with the second scissor blade.
10. Finish by opening and closing the scissors 5 to 10 times rapidly to cut off any residual burrs along both blades. Wipe the blades off carefully with a soft cloth.
11. Test the blades for sharpness using a thin sheet of paper. If you need to further improve sharpness, repeat the Steps 5 thru 11. Your scissors should cut paper very easily when properly sharpened. If your scissors have an adjustment screw make certain it is tightened until blade faces contact well when opened and closed.

After many resharpenings if the above procedure fails to give a good edge, it may be necessary to REANGLE THE EDGE as described below:

### **A.1 REANGLING THE EDGE OF STANDARD RIGHT-HANDED SCISSORS**

This should be necessary only infrequently, when the procedure of Section A does not sharpen well. When this is needed, proceed as follows for RIGHT-HANDED scissors:

1. Hold the knife sharpener end as a handle (Figure 13) with your left hand with the sharpening surface upward.
2. Insert the Coarse grit diamond pad in the recess directly on top of the magnetic holder, abrasive side up. (First remove the Fine grit pad, which can be stored in underside compartment).
3. Slide on the Gray Angle Guide over the Coarse diamond pad. The flat angle guiding surface of the Gray Guide must be to your right leaning away from the knife sharpener end.
4. Follow Step 4 thru 10 of Section A above. Because more metal must be removed from the edge facet during the reangling, many strokes will be needed to create the burr.

5. Once a burr is developed along the entire edge, remove the Gray Angle Guide and the Coarse grit pad. Install the Fine grit diamond pad on the sharpener along with the Red Angle Guide and repeat Steps 2 thru 11 of Section A.

## **B. DETAILED PROCEDURE FOR SHARPENING STANDARD LEFT-HANDED SCISSORS**

---

The procedure for LEFT-HANDED Scissors is the same as for standard right handed scissors, (see Section A) except:

- Step 1. Hold the knife sharpener end as a handle with your right hand (Figure 14).
- Step 2. No change to Step 2 – Section A.
- Step 3. The guiding surface of the Red Guide will lean to your left – still away from the knife sharpener end.
- Step 5. Hold the scissor blade firmly in your left hand and in good contact with the guiding surface.
- Steps 6 thru 11. Follow these steps of Section A.

### **B.1 REANGLING THE EDGE OF STANDARD LEFT-HANDED SCISSORS**

---

Follow procedure of Section A-1 with the following exceptions:

- Step 1. Hold the knife sharpener end as a handle with your right hand, and scissors in your left hand.
- Step 2. Follow Step 2 of Section A-1.
- Step 3. The flat angle guiding surface of the Gray Angle Guide must lean to your left – away from the sharpener handle.
- Steps 4 thru 10: Follow steps 4 thru 10 of Section A. Hold blade handle in your left hand. Then reinstall the Fine abrasive diamond pad and the Red Angle Guide on the sharpener and repeat Steps of Section B above to complete sharpening.

## **FOR KNIFE EDGE SCISSORS**

---

**IMPORTANT:** Knife-edge scissors, designed particularly for cutting heavy or multiple fabric layers, have one or both blades capable of cutting more like a knife.

*NOTE: If you plan to sharpen your scissors and are uncertain whether the scissor blade is a knife edge type, it is safe to assume it is knife edge and to proceed as described below. If the blade is not knife edge type you will find that you cannot develop a burr in a reasonable time. In that event you probably have a pair of standard scissors. Then sharpen according to the instructions for standard scissors on page 8. See note 3 on page 6 for further information.*

To sharpen KNIFE EDGE SCISSORS:

1. Use ONLY the Fine grit diamond pad (with ruled groove) and the White Angle Guide. Never use either of the other angle guides or the coarse diamond pads for Knife Edge scissors. Take time to identify each blade carefully.

2. Otherwise follow Step 4 and the subsequent steps of Section A or Section B depending on whether you have Right Handed or Left Handed knife-edge scissors. Most knife-edge scissors are Right Handed.
3. Only the knife-edge scissor blade is sharpened by this special procedure. Commonly only the cutter blade of this type scissor has the knife edge. Sharpening the other blade (anvil blade) if it is a conventional blade is optional. If you elect to sharpen the anvil blade, use the sharpening procedure for standard blades of Section A or B described above depending upon whether you have a right or left handed anvil blade.
4. Do not attempt to Reangle Knife Edge Scissors.

## **SCISSORS SHARPENING SUGGESTIONS**

Your Chef'sChoice® Model 480KS is designed to produce scissor edges that are like new, quickly and easily. To insure that you get the very best scissor edges every time, take time to correctly identify the type of scissors to be sharpened, and:

1. Always make certain that the flat face of the scissor blade is in intimate contact and alignment with the guiding surface of the correct Angle Guide (Figure 13 and 14).
2. Sharpen using a smooth back and forth stroke keeping the scissor blade edge in solid sliding contact with the correct diamond pad during the entire stroke.
3. Do not attempt to sharpen pinking shears, serrated blades or knives, with the scissor sharpener.
4. Make certain that the scissor blades are clean before sharpening.
5. It is essential to learn how to feel for the burr. This is the best indication that sharpening in a given stage is complete. Make certain the burr has formed along the entire blade... from pivot to tip (Figure 12).
6. With curved poultry shears you need sharpen only the smooth convex blade. The other blade, concave (usually serrated) blade will not need sharpening and cannot be sharpened on this sharpener.
7. Do not attempt to sharpen serrated blades. However, where only one blade is serrated, the other blade if it is a standard convex or straight edge blade can be sharpened using the procedure for standard scissors. Look carefully for serrations. They can sometimes be very small and difficult to see.
8. Scissor Adjustment: All "professional" scissors and many other quality scissors have a screw tensioner at the pivot. The performance of your scissors and your scissor life may be improved by adjusting this pivot to establish and maintain a smooth edge contact when you close the scissors. Proper adjustment is determined by opening scissors to 50% of blade length, then tightening until blade looseness is just barely removed. It is important that the pivot not be over tightened.

9. Do not use honing oils, water or any other lubricant on the Sharpener or sharpening pads.
10. To clean sharpener, shake off or blow off any loose metal filings. Wipe parts with a damp cloth and store diamond pads in the storage compartment.

## **LIMITED WARRANTY**

---

Used with normal care, the Chef'sChoice® Model 480KS Knife and Scissors Sharpener is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. Send inquiries and product requiring service directly to our Service Center. Describe defect and include your address and telephone number.

## **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.

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

Send your sharpener (insured and postage pre-paid) 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](http://www.chefschoice.com)

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.  
© 2016 EdgeCraft Corporation

M480725

**480 KS MODEL**

**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

# **Chef'sChoice<sup>®</sup>**

## **Kézi Diamond Hone<sup>®</sup>**

### **Kés & Ollóélező**



**Olvassa el ezeket az utasításokat, mielőtt használná a készüléket. Alapvető fontosságú, hogy kövesse ezeket az utasításokat az optimális eredmények elérése érdekében.**



# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**Gratulálunk!** Ön a világ első professzionális kompakt kés- és ollóélezőjét választotta, amelyet az EdgeCraft - a világ vezető élező gyártója -talált fel és gyártott az USA-ban. Az EdgeCraft 480KS modellje számos tartozékkal rendelkezik, hogy a különböző típusú élezések széles skáláját el tudja végezni. Ha a legtöbbet szeretné kihozni az új kompakt élezőjéből, kérjük, kövesse a következő utasításokat.

A 480 KS modell –lásd 1. ábra – egy kétfokozatú késélezőből, két (2) gyémánttal bevont csiszolópárnából és három (3) olló szögvezetőből áll.

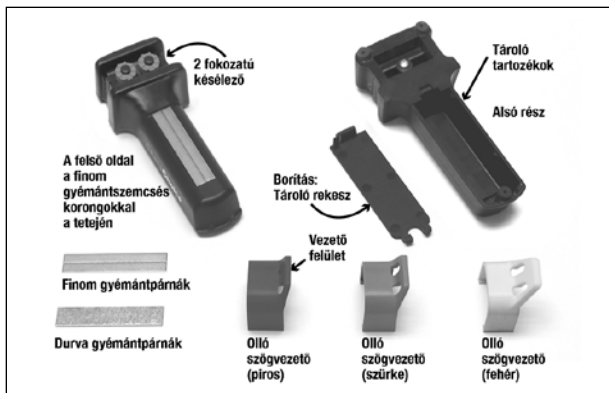
Az 1. ábra bal felső sarkában mutatott élezőnél finomszemcsés gyémánt párna helyezkedik el az élező tetején. A csiszolópárnát, amelyet egy mágnes csík (nem látható) tart a helyén a párna alatt, ki lehet venni és az élező alatti rekeszben tárolható.

A jobb felső sarokban mutatott élezőt felfordították, így látható az alsó részen lévő tároló rekesz, amikor a rekesz fedele nincs rajta.

Két (2) különböző, gyémánttal bevont párnája van: a Finom és a Durva. A finomszemcsés párnának van egy bevágott rovátkája a gyémánttal bevont oldal teljes hosszában, hogy azonnal fel lehessen ismerni. A durvaszemcsés párnán nincs rovátka. A csiszolópárnákat – amiket a beépített mágnes tart a helyén az élező tetején – le lehet szedni a mágnesről ujjkörömmel, vagy pedig úgy, hogy megfordítja az élezőt és egy kicsit az asztalhoz koppintja.

Három (3) különböző színű ollóélező szögvezető van.

Gondosan kövesse a részletes leírást a tökéletes eredmények elérése érdekében.



1. ábra: A 480KS ollóélező és tartozékai

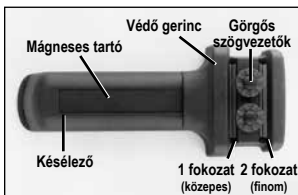
# KÉSÉLEZÉS

A Chef'sChoice® 480 KS Kés- és Ollóélezőt beépített szögvezetővel ellátott 2 fokozatú késélező résszel és a gyors és hatékony élezés érdekében 100%-os gyémánt csiszolóval szerelték fel. A késeket először a közepes gyémánt csiszolóval kell élezni az első fokozatban, majd a finom gyémánt csiszolóval a második fokozatban. Mindkét fokozatban a görgő szögvezetők irányítják precízen az élezés szögét (2. ábra).

Először ismerkedjen meg az élező részeivel (2. ábra). Mindig tiszta kést használjon. Helyezze el az élezőt egy sima felületen, egy asztal vagy más biztonságos munkafelület széléhez közel. Tartsa az élezőt az ujjaival biztonságosan a védő gerinc mögött és helyezze be a pengét az első fokozatba: abba a nyílásba, ami legközelebb van a védő gerinchez (3. ábra). Bizonyosodjon meg róla, hogy a penge határozottan nekitámaszkodik a görgő szögvezetőnek. Lefelé irányuló nyomás nélkül, mozgassa előre és hátra a pengét a nyílásban az első fokozatban, amíg a penge éles nem lesz. Figyeljen a görgő szögvezetőkre, az egyiknek vagy mindkettőnek fordulnia kell amikor a kést előre és hátra húzza, hogy biztosítsa a kés megfelelő szögét. Az él mindkét oldalát egyszerre élezi.

Ezután helyezze a kést a második fokozat nyílásába (4. ábra) és bizonyosodjon meg róla, hogy a penge határozottan nekitámaszkodik a görgő szögvezetőnek és ismételje meg az oda-vissza mozgást az él finom csiszolása és további élezése érdekében. Az első fokozatban általában 25 oda-vissza húzás szükséges, míg a második fokozatban 5 oda-vissza húzás. Fontos, hogy a pengék végig érintkezzenek a görgő késvezetővel és hogy csak egy kicsi vagy semmi lefelé irányuló nyomást ne fejtsen ki a pengére. Ha a kés nem elég éles, ismételje meg a fent leírt lépéseket mind az 1, mind a 2. fokozatban.

**JAVASLATOK** Ha Ön jobbkezes, tartsa a fogantyút a bal kezében, a kést pedig a jobb kezében. Ha Ön balkezes, akkor cserélje meg a kezét. Ne felejtse el, hogy az élezést a fogantyúhoz legközelebbi nyílásban kell kezdeni (1. fokozat). Nincs szükség élezőolajra, kenőanyagra, vízre vagy bármi egyéb folyadékra. Az 1. és a 2. fokozatokat csak kés élezésére tervezték, nem pedig olló vagy egyéb szerszámokhoz.



2. ábra: Késélező részek



3. ábra: Élezés az első fokozatban



4. ábra: Élezés a 2. fokozatban

**FIGYELMEZTETÉS! Az ujjait tartsa mindig a védő gerinc mögött. Óvatosan bánjon a megélezett késsel - rendkívül éles lehet.**

## A SPECIÁLIS GYÉMÁNT ÉLEZŐPÁRNÁK HASZNÁLATA

The Chef'sChoice® Diamond Hone® 480KS kiegészítő gyémánt éllezővel vagy fenőpárnákkal működik, amelyek további éllezési lehetőséget biztosítanak. A fogantyú fel van szerelve egy mágnes tartóval is (lásd 2. ábra), így az éllezőpárnákat könnyen ki lehet cserélni. Az alábbiak szerint kell használni őket.

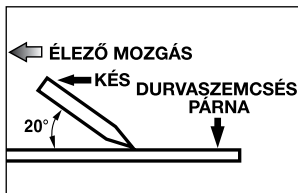
### GYÉMÁNT CSISZOLÓ ÉLEZŐPÁRNA

A Chef'sChoice® 480KS durva gyémánt csiszolópárnát (ami a fogantyú tetején helyezkedik el) arra lehet használni, hogy éllezőkövenként előélezze a rendkívül tompa késeket, mielőtt megélezné azokat az egyes és a kettes éllező részben. Helyezze az éllezőt egy biztonságos munkafelületre. A védő gerinc mögött (de nem a fogantyúnál) fogja meg az ujjával a kétfázisos éllező részt.

Helyezze a késpengét kb. 20 fokos szögben a párnához (lásd 6. ábra). Húzza el az éltől a pengét egy lassú mozdulattal. Csak egy kis nyomást fejtson ki. Váltakozva az oldalakon, először az él egyik oldalán, aztán a másik oldalán éllezen. Folytassa addig, amíg az él megfelelően éles nem lesz. Aztán használja a kétfázisos éllező részt, hogy kialakítson egy pengeéles élt. A gyémánt mindenféle anyagot meg tud éllezni, beleértve a rozsdamentes acél ötvözeteket és acél szerszámokat. A durva gyémánt csiszolópárnát, ami a 480-as modellen található, arra is lehet használni, hogy fejszéket és egyéb vágó szerszámokat éllezen (lásd 7. ábra).



5. ábra: Külső durva párna (a fogantyún) és finom gyémántpárna



6. ábra: Kés előélezése durvaszemcsés párnával: megfelelő szög és mozgás



7. ábra: Fejsze éllezése a durvaszemcsés párnával



## **FINOM GYÉMÁNPÁRNA/HORGÁSZHOROG ÉLEZŐ**

Ennek a párnának a közepén egy hosszú bevágás található, amellyel horgászhorogot lehet élezni. Nyomja le a horog csúcsát a bevágás aljába úgy, hogy az elmozdul a csúcstól (8. ábra). Ezzel a finom csiszolópárnával a késeket is elő lehet élezni, mielőtt behelyeznének a kétfázisú élező részbe.

## **TÁROLÓ RÉSZ**

A Chef'sChoice® 480KS-nek van egy markolatátároló része, amelyben az élezőpárnákat, személyes alkatrészeket, horgász horgokat, damilvágókat és még akár kis zsebkéseket is tárolhat.



8. ábra: A horgász horog élezőpárna használata a megfelelő mozgással



9. ábra: Tároló rekesz

## **OLLÓÉLEZÉS**

A Chef'sChoice® 480KS modellt arra tervezték, hogy professzionális szinten, egyszerűen és könnyen lehessen vele ollókat élezni. Kivételesen éles élt tud létrehozni vele a konyhai, háztartási, varró, művészi és kézimunka ollókon. Számos jelentősen eltérő típusú olló létezik, ebből kifolyólag fontos, hogy teljesen olvassa el ezeket az utasításokat annak érdekében, hogy optimális élezési eredményeket érjen el.

The Chef'sChoice® 480KS kézi kés- és ollóélezőnek a legegységesebb jellegzetessége, hogy precíziós olló szögvezetője van, amelyet arra terveztek, hogy az olló pengét biztonságosan egy precíz szögben tartsa a gyémánt csiszolópárnához igazodva. Mielőtt élezni kezdi az első ollóját, fontos, hogy alaposan olvassa el a következő utasításokat.

## **FONTOS INFORMÁCIÓK**

- FIGYELMEZTETÉS: BÁR MINDEN OLLÓ HASONLÓNAK TŰNHET, VANNAK KÖZTÜK OLYAN JELENTŐS KÜLÖNBBSÉGEK, AMELYEKET MEG KELL ÉRTENI, MIELŐTT EZT AZ ÉLEZŐT HASZNÁLNI KEZDI. A 480KS MODELL MEGÉLEZI A LEGTÖBB, DE NEM AZ ÖSSZES FAJTA OLLÓT. NE ÉLEZZEN VELE HAJVÁGÓ OLLÓKAT, CAKKOZÓ OLLÓKAT, MANIKŪR OLLÓKAT, FOGAZOTT PENGÉKET, LEMEZVÁGÓ OLLÓKAT, KB. 25 CM-NÉL HOSSZABB PENGÉJŰ OLLÓKAT, A Chef'sChoice® 480KS-sel a legtöbb ollópengét meg lehet élezni, beleértve a késélű ollókat, mint azt alábbiakban bemutatjuk. Fontos, hogy kövesse az utasításokat az optimális eredmények elérése érdekében.**

2. Nem teljesen egyértelmű, hogy bizonyos ollóknál a két penge különböző lehet. Amikor az ollóval vág, az egyik penge (üllő él) az anyag alatt van, a másik él pedig (vágóél) az anyag fölött van, mint ahogy a 10-11. ábra mutatja. Általában az anyag fölötti (vágóél) penge végzi a vágás nagy részét.

A 10. és a 11. ábrán látszik, hogy általában a vágó pengénél van a téglalap alakú fogó/szem és egy kerekesebb csúcs. Az üllőnél pedig egy hegyesebb csúcs és egy kerekesebb fogó/szem.

3. Nagyon fontos, hogy be tudjuk azonosítani a speciális késélű ollókat. Ezeknek olyan gyári élezésű vágóélük van, amelyeket nagyon kis szöggel alakítottak ki készerű élre, ami különlegesen éles. **A KÉS ÉLŰ PENGÉKET CSAK A FEHÉR SZÍNŰ KÉS ÉLVEZETŐVEL LEHET ÉLEZNI, AMIVEL MINDEN ÉLEZŐT FELSZERELTEK.** Ezekkel az ollókkal a késpengéjű vágó penge gyakorlatilag mindent elvág. Általában csak a vágóéle késélű ennek az ollónak. Ha így van, akkor be tudja azonosítani és meg tudja élezni azt a pengét, a másik üllő penge élezése opcionális. Csak a késélű olló pengéjét kell a 10. oldalon található speciális leírás szerint élezni. Ha úgy dönt, hogy megélezi az üllő pengét is, akkor kövesse a 8. oldalon leírt normál ollókra vonatkozó élezési leírást. Ne keverje össze a pengéket. Ha kétségei vannak, hogy Önnek ilyen típusú ollója van, akkor kérdezze meg a legközelebbi rövidáru központot, hogy segítsenek beazonosítani ezeket a speciális pengéket, mielőtt megéleznék őket (a legtöbb alacsony árkategóriájú és általános olló nem késélű).
4. Az élezési folyamat során éreznie kell a sorját az olló pengéjén, hogy tudja, mikor teljes az élezési folyamat. A sorját úgy lehet érzékelni, hogy az ujját óvatosan átfuttatja a pengén (nem hosszában), ahogy azt a 12. ábra is mutatja. A sorja egy mikroszkopikus fém kiálló rész, ami az élezési folyamat során keletkezik, a penge élei alatt, és érezhető, de nem mindig látható. Érdesnek és recésnek érződik, szemben az él hátuljának sima felületével.



10. ábra: Tipikus jobbkezes olló



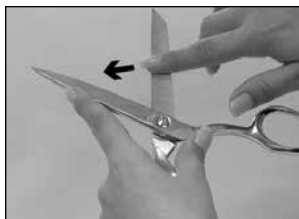
11. ábra: A vágóél és az üllőél tipikus pozíciója a jobbkezes ollóknál

5. A 480KS modell megélezi mind a jobb- és balkezes ollókat anélkül, hogy szét kellene szerelni őket. Ha Ön balkezes, akkor valószínű, hogy balkezes ollót\* vásárolt. A jobbkezes ollók élezéséhez tartsa a késélező szélesebb élező részét a bal kezében. A balkezes ollóknál tartsa az élezőt a jobb kezében (lásd 13. 14. ábra), azonban az élező szögvezetőjének helyzete ugyanaz marad a jobb és balkezes ollók esetében is.
6. Mielőtt élezne, határozza meg az Ön ollójának típusát\*. Hacsak nincs Önnek speciális feladathoz kifejlesztett ollója, akkor valószínű, hogy vagy A) sztenderd jobbkezes ollója, B) sztenderd balkezes ollója, vagy C) késélű ollója van, amely lehet jobb- és balkezes is. Messze a leggyakoribb ollótípus a jobbkezes olló. Kövesse a lenti megfelelő utasításokat attól függően, hogy milyen ollója van.

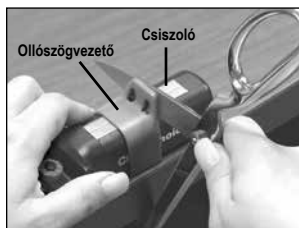
\*Az alábbi módon tudja meghatározni, hogy Önnek jobb- vagy balkezes ollója van-e. Nyissa ki az ollót és fektesse az asztalra. Ha a felső él vágó felülete az Ön jobb oldalán van, akkor az olló jobbkezes. Ha a felső él vágó felülete a bal oldalán van, akkor balkezes az ollója.

## **ÉLEZÉSI FOLYAMAT - ÁLTALÁNOSSÁGBAN**

Bármelyik éllel lehet kezdeni az élezést, függetlenül az olló típusától. Helyezze az élezőt egy asztallap széléhez közel, ahogy azt a 13. és 14. ábra mutatja. Helyezze be a megfelelő gyémánt párnát az élezőbe és csúsztassa a helyes szögvezetőbe, ahogy a következő részben mutatjuk. Biztonságosan tartsa a megélezendő olló élfogó részét a szabad kezében (a jobb kezében, ha jobbkezes ollót élez) és nyomja biztosan az él sima belső oldalát a szögvezető vezető felületéhez, ahogy



**12. ábra: Óvatosan tapintsa a sorját a penge teljes hátsó oldalán. Figyeljen a nyílra, hogy milyen irányba kell az ujját mozgatni, amikor a pengét megérinti.**



**13. ábra: Jobbkezes olló javasolt tartása**



**14. ábra: Balkezes olló javasolt tartása**

mutatjuk. Mielőtt élezni kezd, a penge sima felületének tökéletesen hozzá kell érnie a vezető felülethez és az él vágó részének pedig jól kell csúsznia a gyémánt bevonatú csiszolópárnán. A szabadon álló élnek szabadon kell lennie az asztal alatt, ahogy szemléltetjük.

Ha a megfelelő szögvezetőt (lásd a következő részt) helyeztél az élezőbe és ha az olló penge sima oldala megfelelő kapcsolatban van a vezető felületével, egyenletesen mozgassa a pengét előre és hátra, hogy az él a csiszolópárnán csússzon úgy, hogy végig tökéletes kapcsolat legyen a vezető felület és az élezendő penge előlapjával. Ez a vágó vagy fűrészelő mozdulat egy kis gyakorlás után természetessé válik. Csak kis lefelé irányuló mozgást fejtsen ki, amely pont elég ahhoz, hogy biztos kapcsolat legyen az élezendő él és a gyémánt bevonatú élezőpárna közt. Folytassa az előre-hátra irányuló fűrészelésszerű mozdulatot mindaddig, amíg az ollópenge teljes hosszán ki nem alakul a sorja, ahogy azt lent vázoltuk.

## **A. SZTENDERD, JOBBKEZES OLLÓK ÉLEZÉSE**

**FIGYELEM: KÉSPENGEJŰ OLLÓKHOZ NEM EZ ALKALMAS**

A jobbkezes ollók élezéséhez az alábbiak szerint járjon el:

1. Tartsa a késélező végét fogantyúként a bal kezében (lásd 13. ábra) úgy, hogy az élezendő felület Ön felé néz.
2. Bizonyosodjon meg arról, hogy a finomszemcsés gyémántpárna a mágneses tartó tetején helyezkedik el, a csiszoló résszel felfelé (a finomszemcsés párnát a párna hosszában végigfutó vajatról tudja megismerni)
3. Csúsztassa be a piros szögvezetőt az élező kisebbik végébe és a gyémántbevonatú párna fölé helyezze, ahogy a 13. ábra mutatja. A piros szögvezető sima szögvezető felületének az Ön jobb oldalán kell lennie, távol az élező fogantyújától. A szögvezetőt bárhova be lehet helyezni a gyémántbevonatú párna fölé mindaddig, amíg a penge éle a gyémántbevonatú párnára fekszik.
4. Helyezze az élezőt közel az asztal széléhez, ahogy mutatjuk.
5. Tartsa határozottan az egyik ollópengét a fogójával a jobb kezében, ahogy a 13. ábra mutatja és igazítsa a penge sima belső oldalát szorosan a vezető felülethez, ahogy mutatjuk. A másik pengének az asztal felülete alatt függőlegesen kell lógnia, ahogy szemléltetjük (13. ábra). Ha a pengét így pozicionáljuk, a penge vágóéle hozzá fog érni a gyémántbevonatú párnához. (A másik pengének az élezendő penge bal oldalán kell lennie).

*FIGYELEM: Ha balkezes ollót a jobbkezes ollóhoz kialakított eljárás szerint élez, vagy fordítva, az olló éle súlyosan károsodhat!*

6. Tartsa a penge sima belső oldalát a vezető felülettel úgy, hogy közben erős kapcsolatot tart a gyémánt csiszolópárnával, és mozgassa az olló élét 4-szer, 5-ször előre és hátra vágó vagy fűrészelésszerű mozdulattal. Álljon meg és ellenőrizze, hogy kialakult-e a sorja a penge teljes hosszán (12. ábra). Tartsa a pengevezetőt a bal hüvelyk- és/vagy mutatóujjával, ahogy a 13. ábra mutatja.

7. Ha az él teljes hosszán érzékeli a sorját, folytassa a 8. lépéssel. Ha nincs sorja, akkor folytassa az él élezését előre-hátra történő mozdulatokkal midaddig, amíg kialakul a sorja és utána folytassa a 8. lépéssel.
8. Ha az első penge teljes hosszán kialakult a sorja, vegye ki az ollót, nyissa és zárja a pengéket 5-ször vagy többször, hogy a sorját levágja.
9. Azután ismételje meg a másik ollópengével az 5. lépéstől a 8-asig.
10. Végül gyorsan nyissa és zárja az ollót 5-10-szer, amivel el tudja távolítani minden maradék sorját mindkét pengéről. Törölje le gondosan a pengéket egy puha ruhadarabbal.
11. Ellenőrizze az élességet egy vékony papírlap segítségével. Ha tovább szeretné javítani az élességet, ismételje meg az 5. lépéstől a 11-ig. Ha megfelelően élezte meg az ollóját, akkor nagyon könnyen el tudja vágni a papírt. Ha az ollójának beállító csavarja van, ne felejtse el meghúzni, amíg a pengék megfelelően érintkeznek nyitáskor és záráskor.

Ha sok élezés után a fenti folyamat nem eredményez megfelelő élt, akkor szükségessé válhat az ÉL ÚJRABEÁLLÍTÁSA, az alábbiak szerint:

### **A. 1 SZTENDERD JOBBKEZES OLLÓK ÉLÉNEK ÚJRABEÁLLÍTÁSA**

Erre nagyon ritkán van szükség, amikor az „A” rész folyamata nem élez jól. Ha szükségessé válik, JOBBKEZES ollók esetén az alábbi folyamatot kövesse:

1. Tartsa a késélező végét fogantyúként a bal kezében (13. ábra) úgy, hogy az élező felület felfelé nézzen.
2. Helyezze a durva szemcsés gyémántpárnát a vajatba, ami közvetlenül a mágnesstartó felett van, a csiszolófelülettel felfelé. (Először vegye ki a finomszemcsés párnát, ami az élező alján lévő rekeszben lehet.)
3. Csúsztassa át a szürke szögvezetőt a durvaszemcsés gyémántpárnán. A szürke szögvezető sima vezető felülete a jobb oldalán kell, hogy legyen, távol a késélező végétől.
4. Kövesse a fenti „A” rész 4-10. lépését. Mivel az újrabéállítás révén több fémet kell eltávolítani az él felületéről, több húzásra lesz szükség a sorja előállításához.
5. Amint a sorja kialakult az él teljes felületén, vegye ki a szürke szögvezetőt és a durvaszemcsés párnát. Tegye be a finomszemcsés gyémántpárnát az élezőbe a piros szögvezető mentén és ismételje meg az „A” szekció 2-11. lépéseit.

## **B. A BALKEZES OLLÓK**

### **ÉLEZÉSÉNEK RÉSZLETES FOLYAMATA**

A balkezes ollókra ugyanaz a folyamat érvényes, mint a sztenderd jobbkezes ollókra (lásd „A” rész). Kivéve:

1. lépés Tartsa a késélező végét fogantyúként a jobb kezében (14. ábra)
2. lépés Nincs változás az „A” rész 2. lépéséhez képest
3. lépés A piros szögvezető vezető felülete a bal oldalához támaszkodjon, távol a késélező végétől.
5. lépés: Tartsa az olló élét határozottan a bal kezében úgy, hogy kellően érintkezzen a vezető felülettel.
- 6-11. lépés: Kövesse az „A” rész ezen lépéseit.

## **B. 1. A SZTENDERD BALKEZES OLLÓ ÚJRABEÁLLÍTÁSA**

Kövesse az „A 1” rész eljárását a következő kivételekkel:

1. lépés: Tartsa a késélező végét fogantyúként a jobb kezében és az ollót a bal kezében
2. lépés: Kövesse az „A 1” rész 2. lépését
3. lépés: A szürke szögvezető vezető felülete a bal oldalához támaszkodjon, távol a késélező végétől.
- 4-11. lépés: Kövesse az „A” rész 4-10-ig terjedő lépéseit. Tartsa az olló fogantyúját a bal kezével. Aztán helyezze be az élezőbe a finomszemcsés gyémántpárnát és a piros szögvezetőt és ismételje meg a fenti „B” rész lépéseit az élezés befejezéséhez.

### **KÉSÉLŰ OLLÓK**

**FONTOS:** A késélű ollókat kimondottan arra tervezték, hogy nehéz vagy töbrétegű szövet anyagokat vágjanak el vele, és az egyik vagy mind a két pengéjük úgy tud vágni, mint egy kés.

*FIGYELEM: Ha ollóélezést tervez, de bizonytalan abban, hogy az ollója pengéje késélű-e, akkor biztonságos feltételezni, hogy késélű és az alábbiak szerint eljárni. Ha a penge nem késélű típusú, akkor nem fog tudni sorját kialakítani egy ésszerű idő alatt. Ez esetben valószínűleg sztenderd ollója van. Akkor a 8. oldalon található ollók élezési útmutatója szerint élezzen. Lásd a 6. oldalon a 3. megjegyzést további információkért.*

A KÉSÉLŰ OLLÓK élezése

1. CSAK a finomszemcsés gyémántpárnát használja, amiben van egy vajat, valamint a fehér szögvezetőt. A késélű ollóknál sose használja a másik két szögvezetőt vagy a durvaszemcsés gyémántpárnát. Fordítson időt arra, hogy gondosan beazonosítsa az egyes éleket.
2. Egyébként kövesse az „A” vagy a „B” rész 4. és az azt követő lépéseit, attól függően, hogy jobbkezes vagy balkezes késélű ollója van. A késélű ollók többsége jobbkezes.
3. Csak a késélű ollópengét kell élezni ezzel a speciális eljárással. Általában az ilyenfajta ollóknak csak a vágópengéje késélű, a másik penge (üllőpenge) élezése opcionális, amennyiben az egy hagyományos penge. Ha úgy dönt, hogy az üllőpengét is megélezi, akkor kövesse a fenti „A” vagy „B” rész sztenderd pengéire vonatkozó eljárást attól függően, hogy jobb vagy balkezes üllőpengéje van.
4. A késélű ollókat ne kísérelje meg újra beállítani

## **OLLÓÉLEZÉSI JAVASLATOK**

Az Ön Chef'sChoice® 480KS élezőjét arra tervezték, hogy gyorsan és könnyedén, az újhoz hasonló ollóéleket állítson elő. Annak érdekében, hogy minden alkalommal a legjobb ollópengét érje el, fordítson időt arra, hogy az élezendő olló típusát helyesen meghatározza és:

1. Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy az olló pengéje szorosan kapcsolódik a megfelelő szögvezető felületéhez (13, 14. ábra).
2. Oda-vissza húzásokkal végezze az élezést úgy, hogy az olló éle határozottan csúszik a megfelelő gyémántpárnán az egész húzás alatt.
3. Az ollóélezővel ne élezzen cakkozó ollókat, fogazott pengéket vagy késeket.
4. Bizonyosodjon meg róla, hogy az olló pengéje tiszta, mielőtt élezni kezd.
5. Nagyon fontos megtanulni, hogyan lehet érezni a sorját. Ez a legjobb jele annak, hogy az élezés egy bizonyos szakaszban megtörtént-e. Bizonyosodjon meg arról, hogy a sorja az egész penge hosszán kialakult a forgócsaptól a hegyéig.
6. A baromfi ollóknál csak a sima domború élt kell megéleznie. A homorú általában fogazott pengét nem kell megélezni és nem is lehet megélezni ezzel az élezővel.
7. Ne kíséreljen meg fogazott pengéket élezni. Habár ha csak az egyik penge fogazott, a másikat, ha az egy sztenderd domború vagy egyenes élű penge, akkor a sztenderd ollóélezési folyamattal lehet élezni. Figyeljen fogazásra. Nagyon kicsik is lehetnek a fogak, amiket nehéz észrevenni.
8. Olló kiegészítők: Minden professzionális ollónak és sok egyéb minőségi ollónak van csavarfeszítője a forgócsaphoz. Az Ön ollójának teljesítménye és élettartama növekedhet, ha úgy igazítja be a forgócsapot, hogy az élek között sima kapcsolat alakuljon ki és maradjon, amikor becsukja az ollót. Úgy lehet elérni a megfelelő beállítást, ha a penge teljes hosszúságának 50%-áig kinyitja az ollót és utána addig feszíti, amíg a pengéknek a lazasága épphogy eltűnik. Fontos, hogy a forgócsap ne legyen túlfeszítve.
9. Ne használjon fenőolajat, vizet vagy egyéb folyadékot az élezőnél vagy élezőpárnáknál.
10. Az élező megtisztításához rázza ki vagy fújja ki a fémmaradványokat. Egy száraz ruhával törölje ki és a gyémántpárnákat a tároló rekeszben tárolja.

## **KÉT ÉV GARANCIA**

A gyártási és anyaghibáknak tulajdonítható meghibásodások vonatkozásában a vásárlás napjától számítva 24 hónapos gyártói garanciát vállalunk. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő kezelésből és használatból eredő károkra, valamint az olyan hibákra, amelyek csak csekély mértékben befolyásolják a készülék működését vagy értékét. Továbbá, a garanciális jogok nem vonatkoznak a szállítási sérülésekre, kivéve, ha ezek a mi hibánkból következtek be. A garancia nem terjed ki az olyan károkra sem, amelyek nem általunk vagy képviselőink által végzett javításoknak tulajdoníthatóak. Jogos panasz esetén a hibás terméket saját belátásunk szerint vagy megjavítjuk, vagy hibátlanra cseréljük.

## **SZERVIZ**

Ha szervizre van szüksége, juttassa vissza az élezőt a 1161 Budapest, Rákóczi út 45. alatt található SEBO bemutatóterembe.

Kérjük, adja meg a pontos címét, napközbeni telefonos elérhetőségét és a probléma vagy károsodás rövid leírását egy külön papírlapon, amit a dobozba helyezzen el.

Őrizze meg a feladó szelvényt, ami bizonyítja, hogy elküldte és ami biztosítékot nyújt, ha elveszne a szállítmány.

Dunartis Kft.

Tel.: +36 20 417 54 84

e-mail: [info@dunartis.hu](mailto:info@dunartis.hu)

[www.chefschoice.hu](http://www.chefschoice.hu)

# 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](http://www.chefschoice.com)**

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.  
© 2016 EdgeCraft Corporation

M480725