

MODEL 312

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Chef'sChoice®

Точилка Chef'SChoice®

Diamond UltraHone® Sharpener

RU



Перед использованием прочитайте это руководство. Очень важно работать с точилкой строго в соответствии с инструкциями для получения оптимального результата.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

При использовании электрических приборов, нужно всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Каждый пользователь ДОЛЖЕН прочитать инструкцию полностью.
2. Чтобы не подвергать себя и окружающих риску удара электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Модели 312 в воду или другие жидкости.
3. Заточивать можно только ножи с чистым лезвием.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой, выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем, а также в случае его неисправности, после падения или иного повреждения.
В случае неисправности, обратитесь в авторизованный сервис-центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической наладки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервис центре, поскольку для этого необходимы специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice®.
7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (один контакт шире другого). Во избежание удара электрическим током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. *Не переделывайте штепсель каким-либо образом.*
8. Не используйте переходники для другого типа розеток, кроме тех, что продаются компанией EdgeCraft Corporation, это может привести к пожару или поражению электрическим током.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 312 предназначена для заточки бытовых ножей, карманных складных ножей и некоторых типов спортивных ножей. Не пытайтесь заточивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе) точилка всегда должна находиться на устойчивой опоре/поверхности.
12. **ОСТОРОЖНО! НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE®, ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ**
13. Не используйте точилку вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильные масла, воду или любые другие смазочные жидкости при работе с точилкой Модели 312.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессиональные повара во всем мире полагаются на точилки Chef'sChoice® Diamond Hone® для поддержания своих рабочих ножей в идеальном состоянии. Точилки Chef'sChoice® известны благодаря своим хорошим средствам защиты от неправильного использования, простоте и способности создавать сверх-острые лезвия на профессиональных ножах с их минимальным износом.

Точилка Chef'sChoice® Model 312 сконструирована по новейшим технологиям, разработанным компанией Chef'sChoice®. В ней применен алмазный абразив микронного размера, способный придать исключительную остроту лезвию ножа. Вы убедитесь, что точилка проста в использовании и быстро производит заточку. Двухступенчатая конструкция точилки Model 312 затачивает и доводит лезвие сначала тонким алмазным абразивом, создавая первичную грань, а затем ультратонким абразивом под чуть большим углом, чтобы создать очень острое и долговечное двугранное лезвие. Алмаз – это самый твердый материал из существующих, который может заточить ножи, изготовленные из любой стали, включая самые твердые марки.

После заточки ножей в точилке Модели 312, пользоваться ими станет одно удовольствие. Лезвия будут острыми, оставаясь таковыми долгое время. Помните, что острый нож более безопасен, поскольку не требует усилий при резке. Точилка Модели 312 гарантирует остроту ваших ножей на многие годы, благодаря чему ваши блюда будут выглядеть безупречно.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 312 АЛМАЗНАЯ ТОЧИЛКА ULTRAHONE®

Эта уникальная точилка Chef'sChoice® Ultrahone® с алмазным абразивом предназначена для заточки ножей, как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта двухступенчатая точилка имеет два прецизионных точильных устройства, одно с тонким, другое с ультратонким алмазным абразивом. Такая комбинация может использоваться либо для создания сверх острого гладкого лезвия для легкого разрезания и декоративного оформления блюд, либо для заточки лезвий с остаточной «шероховатостью» для упрощения разрезания волокнистых продуктов.

Заточка и доводка производятся при помощи точных угловых направляющих для лезвий и прецизионных конических абразивных дисков. Угол заточки в Устройстве 2 слегка больше, чем в Устройстве 1. Степень заточки определяется размером алмазного абразива и внутренними пружинами, которые ограничивают прикладываемое давление при заточке.

Конические диски Устройства 1, покрытые тонким алмазным абразивом, создают микроканавки вдоль граней с каждой стороны лезвия, образуя его первичную грань. Прецизионные диски Устройства 2, покрытые алмазным абразивом микронного размера, тщательно доводят и полируют самый край лезвия, создавая на нем микроскопически тонкую полированную грань. Доводка одновременно полирует и затачивает границы микроканавок, которые находятся на самом краю лезвия, и которые были созданы более крупным абразивом в Устройстве 1, до того состояния, когда они становятся острыми микро зубцами, полезными при разрезании жестких материалов, трудно поддающихся резке.

Эта уникальная двухступенчатая конструкция позволяет добиться сверхострого лезвия благодаря микро-границе, заточенной под более тупым углом на самом краю лезвия. Вы заметите, что ваши ножи будут дольше оставаться острыми, чем при заточке традиционными методами.

Следующие разделы описывают способы оптимальной заточки. Одно из важных преимуществ использования точилки Модели 312 заключается в том, что в отличие от старых методов заточки, ножи можно затачивать и полировать так часто, как вам этого требуется, даже если вы почувствуете, что нож только слегка затупился. Повторная заточка производится легкой полировкой и доводкой в Устройстве 2. (См. раздел Повторная Заточка).

Каждое устройство заточки оборудовано серыми гибкими пластиковыми прижимными пружинами, которые располагаются над абразивными дисками (см. Рис. 1) для того, чтобы прочно удерживать лезвие ножа на направляющих, задающих нужный угол при заточке в каждом Устройстве.

Если только у вас не специальные ножи, лезвие которых затачивается только с одной стороны (такие например, как азиатские ножи Kataba), то лезвие потребуется заточить в равной степени с обеих сторон и для этого воспользоваться левым и правым пазами обоих устройств. При такой заточке грани на каждой стороне лезвия будут одинакового размера, и край лезвия будет ровным.

При заточке в каждом из Устройств нож нужно попеременно проводить через левый и правый пазы Устройства. Обычно, достаточно нескольких пар проходов в каждом Устройстве (попеременные чередующиеся проходы в левом и правом пазу). Подробности описаны в следующих разделах. С точилкой можно работать только с фронтальной стороны, то есть с той, где находится выключатель. Держите нож горизонтально, параллельно рабочей поверхности, двигайте его скольльзящим движением между пластиковой пружиной и направляющей рамкой в направлении на себя с равномерной скоростью. При этом, лезвие должно находиться в хорошем контакте с абразивными дисками. Контакт будет ощущаться руками, и будет слышаться характерный звук. Всегда двигайте лезвие равномерно, не останавливайтесь во время движения лезвием. Для коротких лезвий время прохождения в контакте с абразивным диском может быть короче, для длинных лезвий требуется больше времени.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.

Не прилагайте чрезмерное давление на лезвие при заточке, давление должно быть достаточным для обеспечения хорошего контакта лезвия с абразивным диском при каждом проходе. Давление при заточке регулируется внутренними пружинами, размещенными между абразивными дисками. Дополнительное давление не требуется и не ускорит процесс заточки. Избегайте повреждения ножом пластикового корпуса точилки, хотя случайная царапина или порез крышки не повлияют на работоспособность точилки и не повредят лезвия.

Рисунок 1 показывает каждое из двух устройств (вид снизу), каждое из них детально описано в следующих разделах.



Рисунок 1. Точилка Diamond Hone® Модели 312.



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

Точилка Chef'sChoice® Модели 312 предназначена для заточки как гладких лезвий, так и зубчатых. Для получения оптимальных результатов, следуйте следующим инструкциям:

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ГЛАДКИХ ЛЕЗВИЙ

ГЛАДКИЕ ЛЕЗВИЯ, ЗАТАЧИВАЕМЫЕ ВПЕРВЫЕ

Всегда очищайте лезвие от грязи, масла и остатков пищи перед заточкой.

Прежде, чем включать питание, проведите лезвием в пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и пластиковой пружиной. Держите лезвие прямо, не вращайте его. (См. Рис. 3.)

Опускайте лезвие в паз, пока вы не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Тяните нож в направлении на себя, по мере приближения к концу лезвия, начинайте слегка приподнимать ручку. Это даст вам почувствовать натяжение пружины. Выньте нож и включите питание прибора. При включенном приборе загорается красный индикатор.

Устройство 1: Если вы затачиваете нож с гладким лезвием впервые, начните с Устройства 1. Протяните нож один раз через левый паз Устройства 1 (Рисунок 3). Лезвие должно скользить между левой пластиковой угловой направляющей и пластиковой пружиной. Вы должны тянуть за ручку ножа на себя, при этом нужно слегка надавливать вниз, для того, чтобы лезвие вошло в контакт с абразивным диском. Когда лезвие войдет в контакт с диском, вы услышите характерный звук. Если лезвие имеет кривую форму и загибается вверх ближе к концу, то, по мере приближения к концу, нужно слегка приподнимать ручку, сохраняя при этом слышимый контакт между лезвием и вращающимся абразивным диском. Заточите лезвие по всей длине. Для 20-сантиметрового лезвия каждый проход должен длиться примерно 6 секунд. Для более коротких лезвий - 3-4 секунды.



Рисунок 3. Устройство 1. Лезвие в пазу между угловой направляющей и эластичной пружиной. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.

Далее повторите проход в направлении на себя по всей длине в правом пазу Устройства 1. (См. Рис. 4)

Примечание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его на себя. Никогда не толкайте лезвие от себя. Давление на лезвие не должно быть сильным, а всего лишь достаточным, чтобы лезвие касалось вращающихся абразивных дисков. Излишнее давление не ускоряет процесс заточки.

Для равномерной заточки по всей длине лезвия, вставьте лезвие рядом с ручкой или упором и тяните на себя с постоянной скоростью пока оно не выйдет из паза. Всегда делайте одинаковое количество проходов в правом и левом пазах, чтобы грани лезвия были симметричны. Как правило, в Устройстве 1 достаточно от 3 до 5 пар медленных проходов, но для слишком тупых ножей может потребоваться большее количество проходов.

Прежде чем продолжить заточку в Устройстве 2, важно убедиться в наличии заусенца (см. Рис 5) вдоль одной из сторон лезвия. Для того, чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы не порезаться). Если последний проход вы сделали в правом пазу, то заусенец появится только с правой стороны лезвия (если вы держите нож как во время заточки) и наоборот. Когда есть заусенец, то он ощущается как гибкое грубое продолжение лезвия, по сравнению с ним, противоположная сторона ощущается очень гладкой.

Если заусенца нет, сделайте одну или две пары дополнительных попеременных проходов в левом и правом пазах Устройства 1, прежде чем продолжить заточку в Устройстве 2. **Если вы будете проводить лезвие медленнее, это поможет вам получить заусенец. Убедитесь в наличии заусенца после прохода в левом пазу, а затем также после прохода в правом пазу, прежде чем продолжать заточку на Устройстве 2.**



Рисунок 4. Лезвие в правом пазу Устройства 1.



Рисунок 5. Добейтесь образования заметного заусенца вдоль всей кромки лезвия, перед тем как переходить к полировке в Устройстве 2. Чтобы обнаружить заусенец, проведите пальцем поперек кромки лезвия. Осторожно! См. инструкцию.

Устройство 2: В общем случае для доводки лезвия в Устройстве 2 до состояния бритвенной остроты нужно сделать две пары попеременных медленных проходов (каждый длительностью 4-6 секунд) и две пары быстрых проходов (1-2 секунды каждый). Делайте попеременные проходы в левом и правом пазу (Рисунок 6).

Если вам приходится резать волокнистые продукты, то нужно сделать меньшее количество быстрых проходов в Устройстве 2, как описывается в следующем разделе.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА

Деликатесная кухня:

Если вам требуется отрезать тонкие, гладкие ломтики фруктов или овощей безупречного внешнего вида, произведите заточку на Устройствах 1 и 2, как описано выше и сделайте две дополнительных пары проходов в Устройстве 2. Дополнительные проходы в Устройстве 2 доведут вторичную крайнюю грань лезвия до исключительно гладкого и острого состояния (Рисунок 7), идеального для работы с деликатесными продуктами.

Для повторной заточки ножей, применяющихся в деликатесной кухне, используйте Устройство 2 (попеременные проходы в левом и правом пазах). Если после большого количества таких повторных заточек, новая заточка занимает слишком длительное время, то можно ускорить процесс, произведя повторную заточку в Устройстве 1, как описано выше, и только потом перейти к Устройству 2. Такая процедура заточки, в отличие от обычной, позволит сохранять ножи чрезвычайно острыми каждый день, снимая при этом очень малое количество металла и продляя время жизни ваших ножей.

Для дичи, рыбы и волокнистых материалов.

Для резки волокнистых материалов, таких как лайм, лимон и мясо, возможно лучше подойдет следующая процедура заточки: заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца по всей длине лезвия, а потом сделайте только два или три попеременных быстрых прохода в Устройстве 2. Это оставит заточенные микроканавки на кромке лезвия (Рисунок 8), которые помогут резать волокнистые продукты.

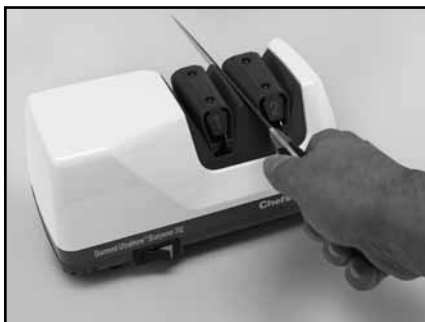


Рисунок 6. Лезвие в левом пазу Устройства 2. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.

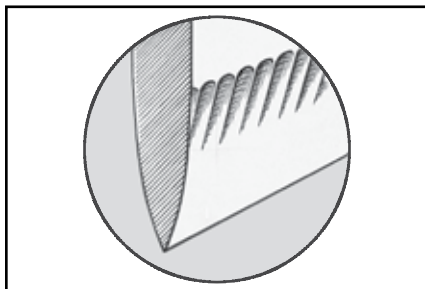


Рисунок 7. Для использования в деликатесной кухне крайняя (вторичная) грань заточки лезвия должна быть широкой и полированной.

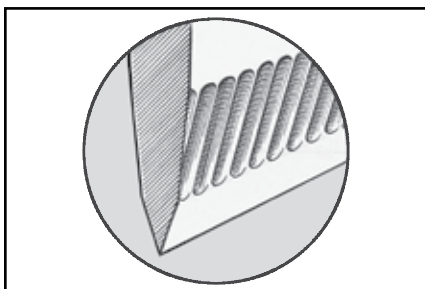


Рисунок 8. Если на вторичной грани заточки лезвия оставить микроканавки, это облегчит разрезание волокнистых продуктов.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия подобны ножам-пилкам с мелкими зубцами с выемками и группами острых зубцов на лезвии. Обычно эти зубцы и производят большую часть работы по резке.

Зубчатые лезвия всех типов могут быть заточены в точилке Chef'sChoice® Модели 312. Однако, при этом используется лишь Устройство 2 (Рисунок 9), которое затачивает зубцы и создает острые микролезвия вдоль кромок этих зубцов. Конструкция зубчатых лезвий бывает очень разной, но, как правило, для заточки бывает достаточно от двух (2) до шести (6) пар медленных (3-6 секунд) попеременных проходов в Устройстве 2. Если зубчатый нож очень тупой, то потребуется большее количество проходов. Если кромка лезвия серьезно повреждена при использовании, сначала сделайте только один быстрый проход (2-3 секунды на 20 см лезвии) в правом и левом пазу Устройства 1, затем сделайте серию медленных проходов в Устройстве 2, чередуя левый и правый паз. При чрезмерном использовании Устройства 1 с кромки лезвия будет удалено больше металла, чем требуется, чтобы заточить зубцы.

Поскольку зубчатые лезвия – это пилообразный инструмент, то они никогда не будут столь же острыми, как гладкие лезвия. Однако их зубчатая структура может быть эффективной для волокнистых продуктов или поможет при резке толстой корки или кожицы на некоторых продуктах.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Повторная заточка ножей с гладким лезвием производится на Устройстве 2. Когда не удастся быстро заточить нож на Устройстве 2, вернитесь на устройство 1 и сделайте 3-5 пар медленных попеременных проходов, как описано на страницах 6 и 7. Проверьте наличие заусенца вдоль лезвия и затем перейдите к Устройству 2, где при совершении двух пар медленных проходов и затем двух пар быстрых проходов создается бритвенно-острая кромка лезвия на вашем ноже.

Повторная заточка зубчатых ножей производится так, как описано в предыдущем разделе.



Рисунок 9. Зубчатые лезвия затачиваются только в Устройстве 2. (См. инструкции.)

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Поскольку точилка оснащена ультра-тонкими алмазными абразивами, очень важно всегда смывать с ножа остатки еды, жир и посторонние материалы перед заточкой или повторной заточкой. Если нож грязный, тщательно помойте его перед заточкой. Если остатки еды, масла или жира скопятся на ультратонком алмазном абразиве Устройства 2, процесс заточки будет занимать больше времени. В этом случае выньте шнур питания из розетки, удалите серую пластиковую пружину, обозначенную #2, которая удерживается двумя черными пластиковыми шипами. Используйте маленькую отвертку, чтобы просунуть ее под заднюю часть пластиковой пружины и приподнять ее вверх, чтобы она освободилась от крепления. Отложите пружину и шипы в сторону и очистите алмазные диски Устройства 2. Для очистки дисков используйте маленькую детскую зубную щетку и слабый раствор из средства для мытья посуды. Для раствора используйте 2 капли средства на стакан теплой воды. Слегка смочите щетку в растворе и протрите поверхность дисков. Проворачивайте диски рукой, чтобы протереть всю поверхность дисков несколько раз. Затем сполосните диски щеткой, смоченной в воде. Всегда производите эту процедуру щеткой и старайтесь использовать как можно меньше воды. При помощи бумажной салфетки протрите диски насухо. Дайте дискам полностью высохнуть и убедитесь, что в точилке не осталось воды, перед тем, как включить ее в розетку. Установите пластиковую пружину на место и закрепите ее двумя пластиковыми шипами.
2. Для того, чтобы эффективнее использовать точилку Chef'sChoice® Модели 312, уделите время тому, чтобы научиться определять заусенец (как описано на стр.7). Несмотря на то, что хорошо заточить нож можно и не пользуясь этой техникой, владение ею является лучшим и самым надежным способом определить, когда следует завершить заточку ножа в Устройстве 1. Это позволит предотвратить чрезмерную заточку ножа и каждый раз доводить лезвие до острого состояния. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это разрезать им помидор или лист бумаги.
3. Во время заточки оказывайте легкое давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы оно находилось в надежном контакте с абразивными дисками.
4. Всегда протягивайте лезвие при рекомендованной скорости и равномерно по всей его длине. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия, когда оно находится в контакте с абразивными дисками .
5. Всегда чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства (как Устройства 1, так и Устройства 2). Исключение составляют специальные японские лезвия, которые, как правило, затачиваются только с одной стороны
6. Во время заточки кромка лезвия ножа должна всегда находиться на одном уровне относительно поверхности стола или рабочей поверхности. Однако, чтобы заточить конец изогнутого лезвия, слегка приподнимите ручку ножа так, чтобы кромка лезвия продолжала находиться в контакте с абразивными дисками.
7. Если ножи заточены с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 312, то нет необходимости делать доводку мусатом. Рекомендуется хранить точилку в доступном месте, чтобы иметь возможность часто повторно затачивать ножи, как описано в предыдущих разделах.

8. При правильном использовании вы сможете затачивать лезвие по всей его длине, начиная от 3-х мм от упора или ручки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 312 по сравнению с традиционными способами заточки, что особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо затачить лезвие по всей его длине, соблюдая его кривизну. Если у вашего поварского ножа большой тяжелый болстер, который заходит на кромку лезвия, обратитесь в профессиональную мастерскую или металлоремонт, чтобы изменить или удалить часть болстера. Тогда он не будет препятствовать заточке и позволит затачивать лезвие по всей его длине.

ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

НИКАКИЕ движущиеся части точилки, мотор, подшипники и точильные поверхности не требуют смазки. Не смачивайте абразивные поверхности, кроме как в процессе очистки, описанной в пункте #1 раздела Рекомендации. Внешние панели точилки можно осторожно протирать влажной тряпкой. Не используйте моющие средства или абразивные вещества для очистки внешних панелей точилки.

Раз в год или по мере необходимости удаляйте металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате многократной заточки. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 10), которая находится на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, скопившиеся на магните, встроенном во внутреннюю сторону этой крышки. Просто сотрите или стряхните скопившиеся частицы с магнита бумажным полотенцем или зубной щеткой и установите крышку на место. Если в точилке скопилось слишком много металлической пыли, снимите крышку и вытряхните пыль через нижнее отверстие. После очистки установите крышку с магнитом на место.



Рисунок 10. Крышка очистительного устройства на нижней панели точилки.

РЕМОНТ

Если необходимо пост-гарантийное обслуживание, верните точилку по месту покупки или дистрибьютору продукции EdgeCraft в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте указать обратный адрес, телефонный номер и краткое описание неисправности на отдельном листе или внутри упаковки с точилкой. Сохраните квитанцию на отправку посылки, которая может пригодиться в случае утери почтового отправления.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При правильном обслуживании данного продукта корпорации EdgeCraft и уходе за ней, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода, мы починим или заменим (по нашему выбору) любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой, бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не действует, если изделие используется в коммерческих целях или на нем есть следы повреждения. ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Посылайте запросы и изделия, требующие ремонта, непосредственно в наш Сервис-Центр. Опишите дефект и укажите ваш адрес и номер телефона.

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

EAC

Собрано в США.

www.chefschoice.com

Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® и общая конструкция этого изделия являются зарегистрированными торговыми марками корпорации EdgeCraft.

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 2012

C12

C312960