

GRAEF.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CE

CX 125

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

- Прочитайте все инструкции. Каждый пользователь должен прочитать данное руководство.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- Следите за тем, чтобы в прибор вставлялись только чистые лезвия ножей.
- Отключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед надеванием или снятием деталей и перед чисткой.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также после сбоя в работе, падения или повреждения прибора.
- Прибор предназначен для заточки ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, лезвия топоров или любые лезвия, которые не помещаются свободно в пазы.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или касался горячих поверхностей.
- Когда прибор находится в положении "ON" (красная вспышка на переключателе включена), он всегда должен стоять на устойчивой столешнице или столе.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НОЖИ, ПРАВИЛЬНО ЗАТОЧЕННЫЕ НА ВАШЕМ ПРИБОРЕ БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ПРЕДПОЛАГАЕТЕ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ, РУКИ ИЛИ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ**

ПАЛЬЦЕМ ПО КТРДВ. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.

- Не используйте на открытом воздухе.
- При использовании любого прибора детьми вблизи них необходим тщательный контроль. Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором.
- Не используйте масла, воду или любые другие смазочные материалы при работе с прибором.
- Только для бытового использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не были проинструктированы или проконтролированы по вопросам использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ВЫ СДЕЛАЛИ ХОРОШИЙ ВЫБОР

Модель прибора Graef CX125 - это первая в мире точилка, специально разработанная для создания чрезвычайно острой и эффективной кромки лезвия Trizor® на всех бытовых столовых ножах. Кромка Trizor® обеспечивает превосходную стойкость трехгранной конической кромки Graef, формируя каждую из основных граней кромки под углом 15° (всего 30°), что позволяет добиться остроты, которой мастера посвятили целую жизнь, чтобы развить навыки, необходимые для ручной заточки кромок такого качества.

ПОНИМАНИЕ СУТИ ТРИЗОВСКОГО КРАЯ

В конструкции Trizor® используется несколько алмазных абразивов последовательной более мелкой зернистости для придания граням формы модифицированной готической арки, что позволяет создать кромку, обладающую повышенной прочностью, долговечностью и остротой. Кромка Trizor® создается в результате трехступенчатого процесса заточки, хонингования и полирования, но основной угол кромки установлен на 15°, что обеспечивает дополнительную остроту и легкость в использовании. Вы оцените снижение усилий при резке и повышенную остроту. Помните, что кромка будет острее, чем вы ожидаете.

ЗНАКОМСТВО С МОДЕЛЬЮ GRAEF CX125

Модель Graef CX125 - это трехступенчатая точилка со 100% алмазными абразивами, которые на первых двух ступенях затачивают и оттачивают кромку, а на третьей ступени с помощью фирменных керамических полировальных дисков создается идеально острое лезвие.

Вы убедитесь, что любой из ваших бытовых ножей можно легко и за считанные минуты вернуть в заводское состояние.

Все традиционные ножи с одинарной фаской, например ножи для сашими, требуют особого ухода и должны затачиваться преимущественно с одной стороны лезвия. Вы увидите, что с помощью прибора можно затачивать и серрейторные ножи, следуя специальным инструкциям, приведенным ниже. В модели Graef CX125 сохранена популярная функция EdgeSelect®, введенная компанией Graef, которая позволяет затачивать каждый нож в соответствии с его назначением, например, для приготовления изысканных блюд, разделки дичи или рыбы. Три этапа могут быть использованы в различной последовательности, например, для получения удивительно острой, гладкой граненой кромки для легкого реза или кромки с остаточным

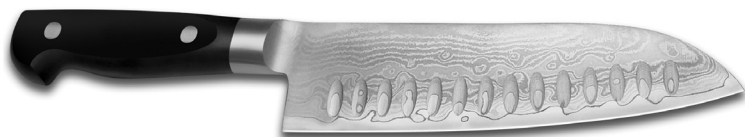
"прикусом" - идеальной для разделки волокнистых продуктов, мяса, прилипших овощей или заправки дичи. Эта функция подробно описана в следующем разделе.

Мы настоятельно рекомендуем всегда тщательно очищать ножи перед их заточкой. Если вы не очень часто пользуетесь точилкой, то сможете точить ножи в течение нескольких месяцев, а то и года или более, прежде чем вам потребуется замена полировальных дисков. Только если вы почувствуете явное снижение эффективности полировки на третьем этапе, необходимо использовать эту удобную функцию, описанную ниже.

Никогда не работайте с прибором с обратной стороны. При заточке надавливайте вниз ровно настолько, чтобы обеспечить равномерный и постоянный контакт кромки лезвия с абразивными дисками при каждом ходе. Дополнительное давление не требуется и не ускоряет процесс заточки. Избегайте чрезмерного врезания в пластиковый корпус. Однако случайное врезание в корпус не повлияет на работу точилки и не повредит кромку.

Перед включением питания попробуйте провести нож через точило. Плавно вставьте лезвие ножа в левый паз между левой угловой направляющей ступени 1 и пластиковой пружиной для удержания ножа. Не перекручивайте нож. Продвигайте нож вниз по пазу до соприкосновения с алмазным диском. Потяните его на себя, слегка приподнимая рукоятку по мере приближения к кончику. Это упражнение позволит почувствовать натяжение пружины. Снимите нож и прочитайте следующие инструкции, относящиеся к типу затачиваемого ножа.

КАК СОЗДАТЬ ТРЁХГАРННУЮ, КРОМКУ НА НОЖАХ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО И СОВРЕМЕННОГО АЗИАТСКОГО ПРОИЗВОДСТВА



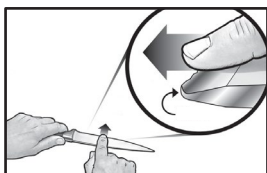


НАЧНИТЕ С ЭТАПА 1

Включите питание и протяните лезвие через левый, а затем через правый слот Этап 1, поочередно задействуя левый и правый слоты. (На каждое протягивание лезвия длиной 12 см требуется около 3-4 секунд). При первой заточке европейского или американского ножа для полного выравнивания кромки тонкого лезвия может потребоваться до 20 протягиваний. Более толстые ножи требуют большего количества протягиваний. Проверьте наличие заусенца, как описано ниже, и при необходимости продолжайте делать дополнительные протягивания, чтобы создать небольшой заусенец по всей длине лезвия.

Если вы затачиваете современный азиатский клинок (который, вероятно, ранее был заточен под углом 15 градусов), то обнаружите, что для образования заусенца требуется всего несколько (1-2) пар попеременных протягиваний (чередование левого и правого пазов). Не переусердствуйте с заточкой. Когда заусенец появится по всей длине лезвия, переходите к Этапу 2.

ОБНАРУЖЕНИЕ ЗАУСЕНЦЕВ



Чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно **проведите указательным пальцем по кромке поперёк**. **Не проводите пальцем вдоль по лезвию** - во избежание пореза пальца. Если последнее протягивание было в правом пазу, то заусенец появится только на правой стороне лезвия, как вы

обычно его держите, и наоборот. Заусенец, если он есть, ощущается как грубое и изогнутое продолжение кромки, противоположная сторона кромки по сравнению с ним кажется очень гладкой. Если заусенец отсутствует, продолжайте заточку на этапе 1, чередуя левый и правый пазы, пока не появится полноценный заусенец. При наличии заусенца по всей длине лезвия перейдите к этапу 2.

ЭТАП 2

Сделайте примерно 1-2 пары проводок через этап 2, чередуя каждую протяжку в левом и правом слотах. На каждое протягивание лезвия длиной 12 см отводится около 3 секунд. Перед переходом к этапу 3 проверьте, нет ли заусенцев. При необходимости сделайте еще пару протяжек, чтобы заусенец образовался по всей длине лезвия, и только после этого переходите к этапу 3.

ПОЛИРОВКА КРОМКИ НА ЭТАПЕ 3

Протяните лезвие через левую прорезь Этап 3, а затем через правую прорезь Этапа 3. Сделайте 3 пары протяжек, чередуя левую и правую прорези. Для лезвия длиной 12 см на каждое протягивание должно уходить примерно 3-4 секунды. Затем сделайте 2 пары поочередных более быстрых протяжек на этом этапе, примерно по 1 секунде на каждую протяжку для лезвия длиной 12 см, чтобы окончательно отполировать кромку.

Проверьте остроту лезвия. Для получения более острой кромки сделайте еще несколько пар быстрых протягиваний и проверьте остроту.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ОДНОКОНИЧЕСКОГО) ЯПОНСКОГО КЛИНКА



Традиционные японские ножи, такие как представленный здесь нож для сашими, являются односторонними и имеют большой заводской скос на одной стороне лезвия. Существует большое количество производителей ножей такого типа, широко используемых для приготовления сашими. Заводской скос (Bevel A) обычно шлифуется под углом около 10 градусов, но бывают и исключения, и этот угол не стандартизирован на заводах. Признаки традиционных японских ножей и детальное строение режущей кромки также сильно различаются у разных производителей, однако есть и общие черты. Режущая кромка состоит из небольшой первичной грани на передней поверхности клинка под большим скосом и гораздо меньшей вторичной микрофасетки вдоль задней поверхности. Обычно микрофасетку на задней стороне можно увидеть только с помощью ручной лупы. На заводе задняя поверхность шлифуется плоско или, чаще всего, слегка вдавливаются, чтобы обеспечить формирование эффективной микрофаски на ней как части режущей кромки.

Из-за отсутствия стандартизации ручной способ заточки этих ножей в Азии оказался сложным, трудоемким и отнимающим много времени. Прибор предназначен для заточки всех традиционных азиатских ножей и создания кромки заводского качества.

Прежде, чем приступить к заточке традиционного ножа, внимательно осмотрите его, чтобы убедиться, что он имеет традиционную одностороннюю фаску, а также определить, какой тип ножа используется - правосторонний или левосторонний. Для получения оптимальной кромки традиционного ножа необходимо точно соблюдать описанные ниже порядок и последовательность заточки.

Еще раз проверьте, на какой стороне лезвия находится большая заводская фаска А. Возьмите лезвие в руку (как при резке), и если большая заводская фаска находится на правой стороне лезвия, значит, лезвие правостороннее. Для правосторонних лезвий начинайте заточку с левого гнезда на этапе 2 так, чтобы только скошенная сторона (правая) кромки соприкасалась с хонинговальным кругом.

ШАГ 1

НАЧАЛО ЗАТОЧКИ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ НА ЭТАПЕ 2 (НОЖИ ДЛЯ ПРАВШЕЙ)

В данном примере, который предполагает, что ваш традиционный клинок является правосторонним, вы должны точить только в левом пазу Этапа 2. Количество протяжек зависит от заводского угла фаски А и степени затупления лезвия. Сделайте от пяти (5) до десяти (10) протяжек только в левом пазу Этапа 2, а затем проверьте, нет ли заусенца вдоль задней стороны кромки лезвия. (Заусенец, образовавшийся на этапе 2, будет небольшим, но легко ощутимым, как показано на рисунке. Убедитесь, что заусенец присутствует по всей длине кромки. Если заусенец отсутствует или имеется лишь частично, продолжайте делать дополнительные протяжки в левом пазу по пять (5) за раз и проверяйте наличие заусенца после каждой группы из пяти (5) протяжек. Как правило, для образования заусенца достаточно 20-30 протягиваний в левом пазу; вряд ли для образования заусенца потребуется более 50 протягиваний в левом пазу. Если наличие заусенца подтверждено, перейдите к шагу 2.

ШАГ 2

ПОЛИРОВКА ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ КРОМКИ НА ТРАДИЦИОННОМ ЯПОНСКОМ КЛИНКЕ НА ЭТАПЕ 3 (ПРАВСТОРОННИЙ КЛИНОК)

- а. Сделайте пять равномерных вытягиваний по 3-4 секунды каждое только в левом гнезде ступени 3 и затем приступите к удалению заусенцев следующим образом:
- б. Сделайте одну обычную протяжку в правой прорези этапа 3 вдоль задней стороны края.
- с. Сделайте несколько быстрых проводок (по одной секунде) в левом слоте этапа 3
- д. Сделайте одну быструю проводку в правом пазу ступени 3.

Внимательно проверьте остроту лезвия с помощью тонкого листа бумаги. Лезвие должно быть острым как бритва. Если лезвие не острое, повторите описанные выше пункты **С** и **Д** и повторно проверьте остроту лезвия.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если традиционное лезвие сильно изношено или на его кромке имеются сколы и неровности, для восстановления кромки можно использовать левый паз этапа 1. Используйте только левый паз (для правосторонних ножей). Сделайте столько протяжек, сколько необходимо для восстановления гладкой равномерной линии кромки. Черным фломастером отметьте грань и следите за ходом заточки вдоль кромки до тех пор, пока линия кромки не будет восстановлена. Затем приступайте к выполнению этапов 2 и 3.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО КЛИНКА (ДЛЯ ПРАВШЕЙ)

В общем случае вы сможете быстро переточить, выполнив последовательность действий **а** **д** Этапа 2 предыдущего раздела. При необходимости повторите эти действия, чтобы получить острую как бритва кромку. Если при заточке только на этапе 3 не удастся получить острую кромку или кромка значительно затупилась, необходимо повторно заточить кромку на этапе 2. Используйте только левый паз этапа 2. Как правило, на этапе 2 достаточно около пяти повторных заточек. В любом случае перед переходом к этапу 3 необходимо создать заусенец. Завершите обработку кромки на этапе 3, выполнив шаги 3а, б, с, д.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕВОСТОРОННИХ НОЖЕЙ

Процедура работы с левосторонними ножами аналогична описанной выше процедуре работы с правосторонними ножами. За исключением того, что во всех случаях пазы для заточки правых ножей меняются местами. Если при заточке правосторонних ножей используется только левый паз, то при заточке левосторонних ножей необходимо использовать только правый паз. Аналогичным образом используйте левую прорезь, если в инструкции по заточке правосторонних лезвий указано, что нужно использовать правую прорезь.

ФУНКЦИЯ EDGESELECT® - ОПТИМИЗАЦИЯ КРОМКИ НОЖА ДЛЯ КАЖДОГО СЛУЧАЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Повара-гурманы по достоинству оценят уникальную способность прибора, который позволяет настроить кромку ножа таким образом, чтобы она оптимально подходила для выполнения каждой конкретной задачи. Эти процедуры не предлагаются для традиционных азиатских ножей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД: (ЕВРОПЕЙСКИЙ, АМЕРИКАНСКИЙ И СОВРЕМЕННЫЙ АЗИАТСКИЙ НОЖИ)

В тех случаях, когда для подготовки гладких и ровных участков фруктов или овощей требуется наиболее тонкий и гладкий срез немаркированных участков фруктов или овощей, заточите их на этапах 1 и 2, как описано выше, и сделайте дополнительные протяжки на этапе 3. Три или более пары быстрых протягиваний с поочередными протягиваниями в левой и правой щели на стадии 3 отточат третью грань и создадут удивительно гладкие и острые края, идеальные для повара-гурмана.

При повторной заточке лезвия каждый раз используйте этап 3 (чередую левый и правый пазы). Если после нескольких переточек переточка занимает слишком много времени, можно ускорить процесс, выполнив сначала переточку на этапе 2, следуя описанным процедурам, а затем переточку на этапе 3. Этот метод позволит сохранить очень гладкие

кромки и продлить срок службы ножей. Эта процедура, в отличие от обычных точилок, позволяет ежедневно получать чрезвычайно острые ножи, снимая при этом очень мало металла.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА, ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ВЫСОКОВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Для мясных работ, протравливания или резки волокнистых материалов может оказаться целесообразным заточить лезвие на стадии 1, а затем непосредственно на стадии 3. При этом вдоль граней с каждой стороны кромки останутся заточенные микрожелобки, которые помогут при разрезании таких материалов. Чтобы подготовить кромку такого типа на ножах европейского/американского или современного азиатского типа, затачивайте на этапе 1 до появления заусенца вдоль кромки. Затем перейдите непосредственно к стадии 3 и сделайте там две-три пары протяжек. Для сохранения такого типа кромки, когда нож требует повторной заточки, используйте стадию 3 только для одной или двух заточек. Затем вернитесь к этапу 1 и сделайте по одному протягиванию в каждом из левого и правого слотов, а затем вернитесь непосредственно к этапу 3. Не перетачивайте нож на этапе 1.

ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ

Оптимальный край для вареной птицы, как правило, может быть получен при использовании этапа 2, а затем этапа 3. Для сырой птицы - этап 1, а затем этап 3. Для филиетирования рыбы используйте тонкое, но прочное лезвие, заточенное на этапах 2 и 3.

ПОРЯДОК ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые ножи похожи на пильные диски с гребенчатыми углублениями и рядом заостренных зубьев.

При обычном использовании именно заостренные зубья выполняют основную часть реза. Зазубренные лезвия всех типов можно затачивать на приборе. Однако следует использовать только этап 3, который позволяет заточить зубья зазубрин и создать микролезвия по краю этих зубьев. Обычно достаточно пяти-десяти пар поочередных протяжек на этапе 3. Если нож сильно затуплен, то потребуется большее количество протяжек. Если кромка ножа сильно повреждена в результате использования, сделайте одно быстрое протягивание (2-3 секунды для 8-дюймового ножа) в каждом

из правого и левого слотов на этапе 2, затем сделайте серию протягиваний на этапе 3, чередуя правый и левый слоты. Чрезмерное использование этапа 2 приведет к удалению большого количества металла вдоль кромки, чем необходимо для заточки зубьев. Поскольку зубчатые лезвия имеют пилообразную структуру, их кромки никогда не будут казаться такими же "острыми", как кромки ножей с прямой кромкой. Однако их зубчатая структура может быть полезной - например, для того, чтобы разрывать кожицу на твердых продуктах с корочкой и проникать сквозь другие материалы, такие как картон.

ПРАВКА ПОЛИРОВАЛЬНЫХ ДИСКОВ - ЭТАП 3

Прибор оснащен встроенной системой ручной очистки и правки полировальных дисков третьей ступени. Если на эти диски попала смазка, пища или остатки заточки, их можно очистить и изменить форму, нажав на ручной рычаг на задней панели точилки. Этот рычаг расположен в углублении в левом нижнем углу, если смотреть на прибор с задней стороны. Чтобы привести в действие инструмент для очистки/зачистки, убедитесь, что питание включено, и просто нажмите на маленький рычаг в углублении вправо, удерживайте 3-4 секунды, затем нажмите влево и повторите 3-4 секунды. При перемещении рычага в одном направлении инструмент для правки очищает и изменяет форму активной поверхности одного строгального/полировального диска. При перемещении рычага в противоположном направлении происходит очистка другого диска.

Используйте этот механизм очистки/правки только в том случае, если белые диски Этапа 3 сильно потемнели и если Этап 3 больше не кажется хорошо полирующим. При использовании этого инструмента с поверхности дисков Этап 3 удаляется материал, и поэтому при чрезмерном использовании он может излишне удалить слишком большую часть абразивной поверхности, что приведет к преждевременному износу дисков. В этом случае потребуются заводская замена дисков. Если вы регулярно чистите ножи перед заточкой, то чистка или правка дисков Этап 3 может потребоваться реже, чем раз в год.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Перед заточкой или повторной заточкой всегда очищайте поверхности ножей от остатков пищи, жира и посторонних материалов. При сильном загрязнении используйте моющее средство и воду для очистки.
- Некоторые современные азиатские ножи и клинки типа Granton имеют ямки, а некоторые современные и традиционные азиатские клинки изготовлены из слоистой дамасской стали. Все они должны затачиваться

в соответствии с приведенными инструкциями в зависимости от того, к какому стилю относится нож - современному (с двумя гранями) или традиционному одногранному азиатскому клинку.

- Всегда тяните ножи с рекомендуемой скоростью и с постоянной скоростью по всей длине ножа. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение ножа при контакте с абразивными дисками.

- Для достижения наилучших результатов и продления срока службы ножей тщательно соблюдайте подробные процедуры для каждого типа лезвий. Последовательность заточки особенно важна для односторонних традиционных азиатских ножей.

- Кромка лезвия ножа при заточке должна оставаться в контакте с абразивными дисками, когда нож вынимается из направляющего паза. Для заточки лезвия вблизи кончика изогнутого ножа слегка приподнимите рукоятку по мере приближения к кончику лезвия, но настолько, чтобы затачиваемая кромка сохраняла слышимый контакт с хонинговальным или строгальным диском.

- Чтобы повысить уровень владения прибором, научитесь определять заусенец по кромке. Хотя вы можете хорошо затачивать и без использования этой техники, это лучший и самый быстрый способ определить, когда вы достаточно заточили кромку на предварительных этапах. Это поможет избежать чрезмерной заточки и всегда добиваться невероятно острых кромок. Удобным способом проверки остроты лезвия является разрезание помидора или листа бумаги.

- При заточке используйте только легкое давление вниз - достаточное для обеспечения надежного контакта с абразивным диском.

- Если ваш нож имеет значительную выемку, то при вводе лезвия в точилку вам будет полезно поместить указательный палец в выемку или сразу за ней. Палец будет служить "стопором" и не позволит вставить нож настолько глубоко, что при извлечении лезвия область скола зацепится за передний упор прибора. Небольшая практика поможет вам отработать эту технику. Когда вы вставляете лезвие, пусть ваш палец скользит по передней части прибора.

- При правильном использовании можно заточить все лезвия с точностью. Это основное преимущество прибора по сравнению с другими методами заточки, что особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо затачивать лезвие по всей длине, чтобы сохранить кривизну линии кромки. Если ваши поварские ножи имеют тяжелый толстый bolster в районе рукоятки, достигающий до кромки, то на промышленном точильном станке можно изменить или удалить нижнюю часть bolsterа,

чтобы она не мешала заточке и позволяла затачивать лезвие по всей длине.

- Полировальные диски Этапа 3 рассчитаны на многолетнее использование, однако вы можете максимально продлить срок их службы, периодически изменяя схему заточки на этапе 2. Заусенец, образовавшийся на этапе 2, будет мягко изнашивать полировальный диск, с которым он впервые соприкасается на этапе 3. Варьируйте последнюю протяжку на этапе 2, иногда делая последнюю протяжку на левом диске, а иногда - на правом диске этапа 2.

- Не пытайтесь использовать этот прибор для заточки керамических ножей или ножниц.

ОБЫЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не требуется смазка движущихся частей, двигателя, подшипников и точильных поверхностей. Вода на абразивных материалах не требуется. Внешнюю поверхность прибора можно очистить, аккуратно протерев мягкой влажной тканью. Не используйте моющие средства или абразивные материалы.

Раз в год или по мере необходимости необходимо удалять металлическую пыль, которая накапливается внутри прибора в результате многократных заточек. Снимите небольшую прямоугольную крышку, закрывающую отверстие в нижней части прибора. Металлические частицы прилипнут к магниту, прикрепленному к внутренней стороне крышки. Просто сотрите или смахните накопившиеся опилки с магнита бумажным полотенцем или зубной щеткой и установите крышку на место. Если образовалось большое количество металлической или другой пыли, можно вытряхнуть ее через нижнее отверстие при снятой крышке. После очистки установите крышку на место, закрепив ее магнитом.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Доннерфельд 6

59757 Арнсберг

Тел. 0 29 32 / 97 03 - 677

service@graef.de

www.graef.de

GRAEF в России
ООО "Комфорт МАКС"
<https://comfort-max.ru>