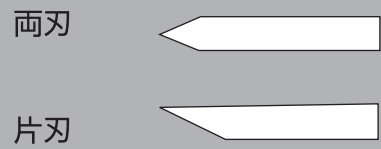


包丁の種類



包丁には片刃と両刃があります。片刃を両側から同じように研ぐと切れ味が悪くなります。また、両刃を片側から研いでも切れ味は良くなりません。両側から均等に研いでください。

●包丁の種類(刃先)には次のようなものがあります。刃先に合わせて刃研ぎをしてください。

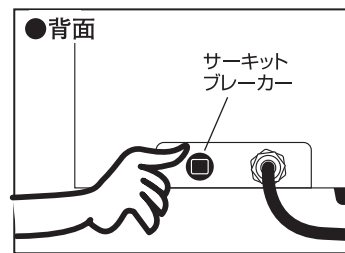
種類	菜切包丁	牛刀	刺身包丁	出刃包丁
形状				
名称	両刃	両刃	片刃	片刃
刃研ぎの方法	●刃の角度に合わせて、両面同じように研いでください。		●刃先の角度のついている面を角度に合わせて研いでください。 ●裏面のカエリ(バリ)は付属の油砥石(オイルストーン)で軽くこすって仕上げてください。	

スイッチを入れてもモーターが回らない時

スイッチを入れても(ON)モーターが回らないときは、⑬サーキットブレーカーが作動していることが考えられます。右図の通り、本体背面のサーキットブレーカーの黒いボタンを60秒以上経過してから押し込み、ブレーカーを復帰させます。

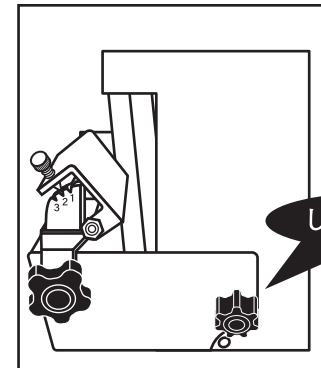
それでもモーターが正常に動かない場合は、販売店または(株)ボニーまでお問い合わせください。

■ブレーカーの復帰方法



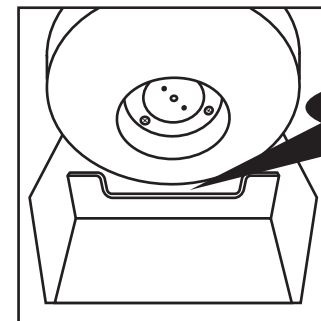
ご使用後のお手入れ

- 1 研磨終了後、水タンクの水を捨て、砥石の水切りのために1分間程度、空運転をしてください。
- 2 油污れなどを拭き取り、使いやすい状態にしておいてください。
長時間使用しますと、水受けや排水口に研ぎカスが溜まります。
- 3 水受けを取り外し、研ぎカスを洗い流してください。
刃先角度調整金具一式も水受けから外し洗浄してください。



■水受け用のナットをしっかりと締め、ガタつきがないように水受けを固定(ガタつきがあると研磨時に動き危険)。

しっかり締める



■水受けを着脱の際、砥石に当たらないように。

当たらないよう注意

- 4 洗浄し、乾燥したあとねじ部、支点部に給油してください。

(給油は食品機械専用油をお勧めします。)本機は防水構造ではありません。汚れを取り除くときは、乾いた布か洗剤を染みこませ、よくしぼった布で拭いてください。絶対に直接水を掛けて洗わないでください。

揮発性の溶剤やガソリン、シンナーなど引火性のものでは洗ったり拭き取ったりしないでください。変形や火災などの原因になります。

砥石の表面は平らを保ってください。長時間、砥石の同じ部分を使用すると、砥石表面が不規則(不均一)になります。時々、市販の砥石ドレッサーなどを使用して砥石表面を平らに保ってください。

●使用後の保管

- ・高温にならない、乾燥したところに保管してください。
- ・小さいお子様の手が届かないところで、落下の心配のないところに保管してください。

●各部取付ねじの点検