

# Chef'sChoice®

## Точильный аппарат для ножей



Для достижения остроты лезвий типа Trizor® необходимо, чтобы Вы следовали этим инструкциям.

# **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать основные правила безопасности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска удара током не погружайте Chef'sChoice® в воду или в другую жидкость.
3. Убедитесь в чистоте лезвий, которые Вы собираетесь вставлять в точильный аппарат Chef'sChoice®
4. Отключайте вилку электропитания по окончании использования Chef'sChoice® перед разборкой и чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями.
6. Не пользуйтесь электрическими приборами, имеющими повреждения шнура или штепсельной вилки, имеющими неполадки в работе или поврежденными каким-либо иным образом. Вы можете вернуть точильный аппарат заводу-изготовителю EdgeCraft для проведения технического обслуживания. Вы можете вернуть Вашу точилку местному дистрибьютору, где будет оценена стоимость исправления повреждений. Если на данном аппарате имеются повреждения электрического шнура, его замену должен произвести дистрибьютор Chef'sChoice® или другой компетентный специалист, во избежание опасности электрического шока.
7. Использование дополнительных приборов, не рекомендованных EdgeCraft Corporation, может привести к возгоранию, удару электрическим током или порче аппарата.
8. Chef'sChoice® модель 110 предназначена для затачивания кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь заточить с его помощью лезвия ножниц, топоров или какие-либо другие лезвия, которые не подходят точно в прорезь.
9. Не допускайте перегиба электрического шнура через край стола или прилавка, а также его касания горячих поверхностей.
10. Во время нахождения аппарата в положении «ON» (Включить) (в этом положении на переключателе загорается красный индикатор), Chef'sChoice® всегда должен устойчиво стоять на поверхности прилавка или стола.
11. **ВНИМАНИЕ! НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ Chef'sChoice®, БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ОЖИДАЕТЕ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ТРАВМЫ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ С ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ НИЧЕГО ПО НАПРАВЛЕНИЮ К ЛЮБОЙ ЧАСТИ ВАШИХ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ, ХРАНИТЕ НОЖ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.**
12. Не используйте вне помещения.
13. Если какой-либо электрический прибор используется детьми или вблизи от них, необходимо тщательное наблюдение.
14. Не используйте масло для хонингования, воду или любой другой лубрикант, если Вы работаете с Chef'sChoice®.
15. Аппарат предназначен только для бытового применения.
16. **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

# ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

---

Поздравляем Вас с выбором профессиональной модели 110 точильного аппарата Chef'sChoice® Diamond Hone®, нашего самого точного и наиболее многоцелевого продукта. С помощью профессиональной модели 110 Вы сможете сделать исключительно острые лезвия Trizor с тройным скосом для Ваших кухонных, карманных и филейных ножей. Несмотря на то, что работать с точильным аппаратом Chef'sChoice® Diamond Hone® очень легко, важно, чтобы Вы прочли данную инструкцию перед тем, как начать использовать точильный аппарат, для того, чтобы улучшить результаты затачивания.

Профессиональные шеф-повара и спортсмены во всем мире признают значение остро заточенных лезвий. Как владелец профессиональной модели 110 точильного аппарата Chef'sChoice®, Вы имеете самую точную и простую в использовании систему из всех известных на данный момент, чтобы придавать всем Вашим ножам исключительно острые лезвия. С первого раза затачивание Ваших ножей будет для Вас удовольствием. Помните, что острый нож – это безопасный нож, так как Вы знаете о его остроте, обращаетесь с ним с осторожностью. Но не забывайте, что эти лезвия невероятно остры!

Точильный аппарат Chef'sChoice® безопасно заточит ножи из стали любого типа, углеродных сплавов, нержавеющей стали или сплавов любой жесткости.

Вы можете легко и очень быстро заточить лезвие Ваших любимых ножей по всей длине, от кончика до рукоятки или крепления лезвия. Профессионалы сходятся во мнении, что, приобретая Chef'sChoice®, Вы одновременно получаете острые лезвия, которые будут служить Вам дольше, чем, если бы Вы использовали устаревшие методы заточки, которые придают остроту лишь на короткий период времени.



# ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ТОЧИЛЬНЫМ АППАРАТОМ

Перед тем как начать использовать Ваш точильный аппарат, возможно, Вы пожелаете ознакомиться с его свойствами.

Не вставляйте электрический шнур Вашего аппарата в розетку.

1. (Смотрите Рисунки 1 и 2). Возьмите кухонный нож и поместите его лезвие в один из слотов для 2 или 3. (Рисунок 3). Вы заметите, как нож потянется в сторону благодаря магниту.
2. Теперь, удерживая нож как показано на Рисунке 4, потяните лезвие по направлению к себе. Позвольте магниту образовать угол на лезвии. Во всех случаях, кроме затачивания кончика ножа, удерживайте его в положении, параллельном поверхности стола. Держите нож как показано на рисунке, Вы должны почувствовать, как работают магниты.

Расположите Chef'sChoice® на устойчивой поверхности. Вставьте электрический шнур аппарата в предназначенную для этого розетку. (Значение напряжение указано на этикетке). Переведите переключатель в положение «ON» (Включить).

## ЗАТОЧКА НОЖА В ПЕРВЫЙ РАЗ

**Этап 1:** Удерживайте нож как показано на Рисунке 4. Расположите область задника ножа в левом слоте для ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАТОЧКИ.



Рисунок 1 – Профессиональная модель 110 - Chef'sChoice.



Рисунок 2 - Типичный кухонный нож.



Рисунок 3 - Магниты, контролирующие угол лезвия

1. Потяните лезвие по направлению к себе, предоставляя магниту расположить лезвие под наиболее подходящим для затачивания углом. Предоставьте магнитам контролировать угол лезвия. Используйте легкое или умеренное давление прижима на лезвие ножа. Оно должно быть слегка ослабленным, чтобы магниты полностью контролировали угол затачивания лезвия. **Не** прикладывайте чрезмерных усилий и удерживайте лезвие в горизонтальном положении. **Никогда не вставляйте лезвие в слот для заточки, начиная с кончика, и не толкайте его от себя.**

После того как Вы протянете лезвие сквозь левый слот ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЭТАПА ЗАТОЧКИ, поместите лезвие в правый слот ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЭТАПА ЗАТОЧКИ и протяните сквозь нее аналогичным образом. Повторите эти два действия три (3) или более раз\*, **поочередно в левом и правом слоте**. Каждое протягивание должно длиться приблизительно три (3) секунды, если обрабатываемое в слоте лезвие имеет длину 6 дюймов. Более длинные лезвия потребуют больше времени; например, для ножей с лезвием длиной в 10 дюймов протягивание будет занимать 5 секунд. Для того чтобы заточить область кончика лезвия, слегка приподнимите рукоятку ножа, когда скошенный участок лезвия будет проходить через точильный слот. Завершите процесс ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАТОЧКИ одним (1) быстрым протягиванием (длительностью в одну (1) секунду) через левый и правый слот ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЭТАПА ЗАТОЧКИ.

\*Очень важно, чтобы нож в значительной степени был заточен в слоте ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЭТАПА ЗАТОЧКИ. Для большинства ножей трех (3) протягиваний достаточно. При работе с гибкими стальными ножами, карманными, тонкими лезвиями может быть достаточно двух (2) протягиваний. Толстые, жесткие или очень тупые ножи потребуют более чем трех (3) протягиваний. Для получения более подробной информации смотри раздел РЕКОМЕНДАЦИИ.



Рисунок 4 Держите нож как показано на рисунке, Вы должны почувствовать, как работают магниты.



Этап 1- Повторите эти два действия три (3) или более раз\*, поочередно в левом и правом слоте.



Этап 2– Повторите эти два действия от четырёх (4) до восьми (8) раз, поочередно в левом и правом слоте.



Этап 3– быстро протяните лезвие восемь (8) раз через каждый слот.

**Этап 2:** Следующая операция – ЗАТОЧКА, выполняется в Слоте № 2. Повторите действия, описанные в разделе **Этап 1**, Завершите процесс одним (1) быстрым протягиванием через левый и правый слот.

**Этап 3:** Доводка, быстро протяните лезвие восемь (8) раз через каждый слот, длительностью в одну (1) секунду для лезвий длиной от 6 до 8 дюймов), **чередую** левую и правую сторону лезвия после каждого протягивания. Продолжайте работать с ослабленным давлением на нож. Проверьте лезвие на остроту. Если Вы хотите увеличить ее, произведите дополнительное быстрое протягивание. Последнее действие производит доводку и полировку алмазными частицами, непосредственно примыкающими к лезвию, для придания ему исключительной остроты.

Если Ваш нож все еще недостаточно острый, повторите действия, начиная с 1 этапа до 3 этапа..смотрите раздел «РЕКОМЕНДАЦИИ».

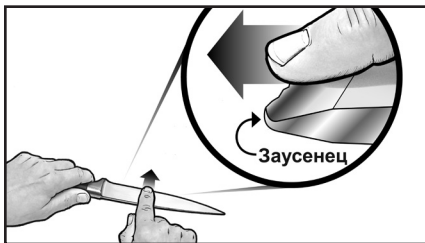
## ПОВТОРНОЕ ЗАТАЧИВАНИЕ

После обычного использования Вы сможете многократно затачивать Ваш нож для поддержания его остроты, повторяя действия, описанные для этапов 2 и 3 (только ЗАТОЧКА И ДОВОДКА). Этапы 2 и 3 производят быструю повторную заточку, снимая только незначительное количество стали непосредственно с лезвия – это уникальное свойство точильных аппаратов Chef'sChoice® , которое позволяет Вам довольно часто производить повторную заточку Ваших ножей, не влияя на длительность срока их службы.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

Профессиональная модель 110 точильного аппарата Chef'sChoice® предназначена для получения невероятно острых лезвий простым и быстрым способом. Для гарантии того, что Вы получите острое, как бритва, лезвие, мы предлагаем Вам соблюдать следующие рекомендации:

1. **Ослабьте свое давление на нож.** Позвольте магниту полностью контролировать расположение ножа и угол заточки. Позвольте небольшому участку поверхности ножа прижаться к поверхности магнита поперек его направляющей планки. Не сопротивляйтесь действию магнита. Магнит также автоматически потянет нож вниз поперек движущихся алмазных частиц и применит правильное давление для затачивания. Не используйте давление прижима при работе с ножом.
2. **Протягивание лезвий ножей через затачивающие прорези и правильная скорость.** На этапах 1 и 2 каждое медленное протягивание должно выполняться со скоростью в одну (1) секунду на каждые два (2) дюйма лезвия. На 2 этапе каждое протягивание должно быть быстрым – всего одну (1) секунду на все лезвие длиной в 6 или 8 дюймов. Протягивания должны быть настолько быстрыми, чтобы нож дребезжал. Быстрые протягивания на 3 этапе удаляют микрочастицы и полируют лезвие для достижения исключительной остроты.
3. Убедитесь, что при обработке на всех этапах Вы чередуете протягивания лезвия через левую и правую прорезь..
4. Существует относительно простой метод определить, что процесс предварительной заточки завершен. При работе с большинством типов ножей Вы можете проверить достаточность предварительной заточки. Осторожно проведите пальцем от средней части лезвия к режущей кромке, если вы почувствуете образовавшийся заусенец, процесс предварительной заточки завершен.



5. **Зубчатые ножи.** Точильный аппарат 110 Chef'sChoice® не предназначен для заточки серрейторных ножей.
6. **Карманные ножи.** Работая с очень узкими, короткими или тонкими лезвиями, Вы можете, пропустить обработку в слоте предварительной заточки и сразу начинать обработку непосредственно в Слоте Заточка, однако для этого Вам потребуется произвести большее число протягиваний.
7. Лезвие ножа необходимо удерживать в положении, параллельном поверхности стола. Когда Вы будете затачивать область кончика лезвия, приподнимите немного рукоятку ножа и завершите процесс заточки.
8. Поскольку Ваши лезвия Trizor будут исключительными по остроте и прекрасными по качеству, использование точильных пластин и или какого-либо другого затачивающего устройства может только ухудшить качество Ваших вновь заточенных ножей.

## СПОРТИВНЫЕ И КАРМАННЫЕ НОЖИ

Профессиональная модель 110 точильного аппарата Chef'sChoice® является идеальным приспособлением для заточки Ваших любимых спортивных и карманных ножей. Вы получите невероятно острые лезвия Trizor по всей длине Ваших ножей, от кончика до крепления. Смотрите раздел РЕКОМЕНДАЦИИ.

## ОБЩЕПРИНЯТЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Движущиеся детали, двигатель, подшипники и точильные поверхности НЕ требуют смазки. Нет необходимости мыть абразивы водой. Внешние поверхности точильного аппарата можно протереть влажной тканью. Не используйте моющие средства и абразивы.

Для очищения аппарата от металлической пыли, которая может накапливаться в слоте ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАТЧКИ, просто выньте круглую пластиковую крышку,

расположенную на нижней панели точильного аппарата. Вытряхните металлическую пыль и вставьте крышку на место. Вам может понадобиться производить эти действия один раз в восемнадцать месяцев при обычном использовании или чаще – при частом использовании.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

В случаях, когда необходимо вмешательство службы пост гарантийного обслуживания, отошлите свой точильный аппарат на завод-изготовитель EgdeCraft, где Вам сообщат стоимость ремонта до его выполнения. Для клиентов, находящихся за пределами США: свяжитесь с продавцом или официальным дистрибьютором.

Пожалуйста, вложите в коробку свой обратный адрес, номер телефона, по которому Вас можно застать в дневное время, и письменное описание проблемы или повреждения, изложенное на отдельном листе. Сохраните квитанцию об отправке как подтверждение этой отправки и как Вашу страховку на случай утери груза во время пересылки.

# 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**

Сделано в США

**[www.chefchoice.com](http://www.chefchoice.com)**

Этот продукт имеет один или больше патентов EdgeCraft, Ожидается получение дополнительных патентов США и зарубежных стран.

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 2016

J16

C118960