

MODEL 120

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener

GB

RU

UA



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in any way.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide have for many years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the high performance Trizor® edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 you will share the professional advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 120 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft – the world leader in cutting edge technology™ –to create the advanced Trizor-Plus® edge on all your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 120 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 120 you have the means to create edges of perfection, sharpness and durability previously unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But also remember, the Trizor® edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® sharpener creates demonstrably superior Trizor-Plus® edges on knives of any steel – carbon, stainless – or alloy of any hardness. Their sharpness and greater durability have made older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges obsolete.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise Trizor-Plus® edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpener is designed so that you may sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives with either straight or serrated edges. This three (3) stage sharpener has two precision conical sharpening/honing stages with fine 100% diamond abrasives and one polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets. The edge is ultra sharp and non-serrated. This residual "bite" is created by precisely polished micro flutes that are formed on the facet surface by the ultra honing action of the stropping disks in Stage 3. You will find that these sharp flutes on each side of the ultra sharp and non-serrated cutting edge aid substantially in those difficult cutting chores experienced with fibrous foods, meats, starchy vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

The sharpening and honing/polishing actions are controlled by using precision angle guides for the blade and precisely matched conically shaped abrasive disks. The sharpening angles are several degrees larger in each successive stage.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge, establishing the first angled bevel of the Trizor® edge.

In Stage 2, finer microgrooves are created across the facets immediately adjacent to the edge by still finer diamonds as they establish a well defined second bevel on the facets that is a few degrees larger than the bevel developed in Stage 1.

In Stage 3, ultra fine abrasive disks are set at a third and slightly larger angle. They polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a third micro bevel and establish a microscopically thin, straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stages 1 and 2 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action of "difficult to cut" materials.

This unique three stage design gives you an edge of remarkable sharpness and, because of the triple angle bevel it creates on each facet, you will note knives stay sharp much longer.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and then suggest how you can optimize the edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting, you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the EdgeSelect Model 120 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can usually be done in Stage 3. Use Stage 2 less often for resharpener and use Stage 1 only for the heaviest duty applications. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 120 EdgeSelect Sharpener is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharp-ening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean your knives before sharpening them. You will find you can go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision guide planes in the right and left slots of that stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Katana blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in any stage the knife should, on sequential strokes, be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; occasionally you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disks. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 (below) identifies each of the three stages as described further in the following sections.

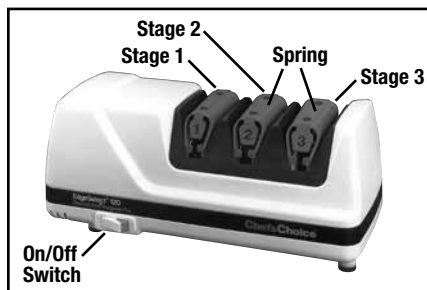


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

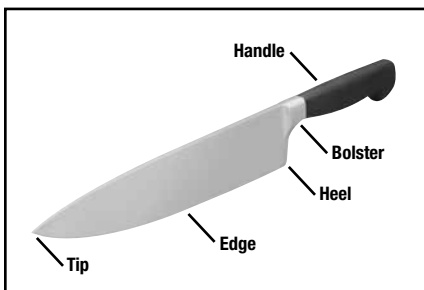


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Edge Blades only in Stage 3.** Do *not* sharpen serrated blades in Stages 1 and 2, as that will unnecessarily remove more metal from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. **Straight Edge Blades** can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite". See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you, lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the *left* slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade, each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not modify or speed the sharpening process.

To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each stage, make an equal num-



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate left and right slots.

ber of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Then proceed to Stage 2.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the *left* slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the *right* slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades.

Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7 (below).

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to

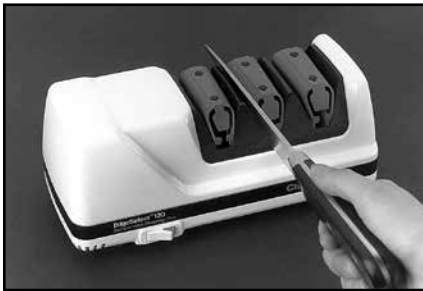


Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



Figure 5. Inserting blade in right slot of Stage 2.

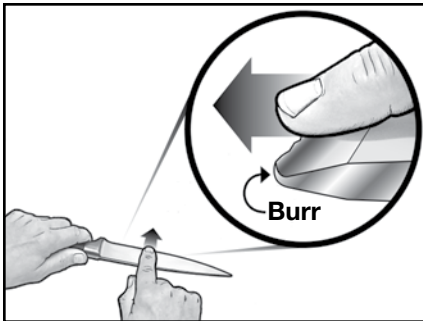


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

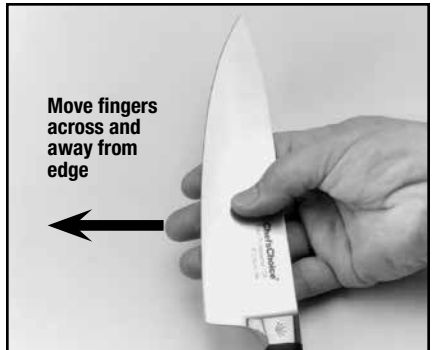


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

bypass Stage 2 and go directly to Stage 3. It is always desirable to have a burr on the edge before stropping in Stage 3.)

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 2 may be needed or, alternately, make one pair of pulls in Stage 1, then repeat in Stage 2 before proceeding to Stage 3.

Stage 3: In general only one (1) or two (2) pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 8) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 2 (or 1 & 2 as described above) and make extra pulls through Stage 3. Three (3) or more pairs of pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If, after a number of resharpenings, it is taking too long to sharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2, following the procedures detailed, and then sharpen in Stage 3. By this means, you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIAL:

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials, you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened micro flutes along the facets near each side of the edge (Figure 10) that will assist in the cutting of such materials. The edge will be very sharp and unserrated after only one or two alternating pairs of pulls in Stage 3.



Figure 8. Inserting blade only in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

To prepare this type of edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make one or two pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one (1) pull in each of the left and right slots and return directly to Stage 3. Do not over sharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH:

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 11) For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3, as described above, may be preferable. For filleting fish, use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES:

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 120. However, use **only** Stage 3 (Figure 12), which will sharpen the teeth of the serrations and develop micro blades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull, more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and

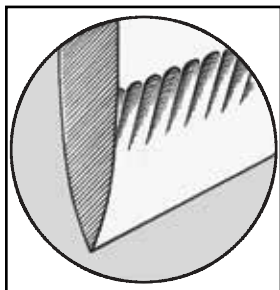


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

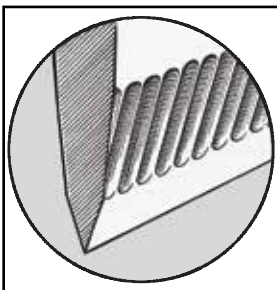


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

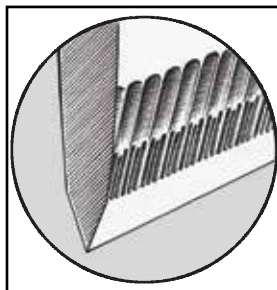


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



Figure 12. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure will, at times, help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

STAGE 3 DRESS TOOL: CLEANING/ DRESSING OF STROPPING/ POLISHING DISKS—STAGE 3:

The Chef'sChoice® Model 120 is equipped with a built-in accessory to manually clean/ dress the honing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 13 on the left lower corner as you face the rear of the Model 120.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in the opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving it in the opposite direction, you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, will unnecessarily remove too much of the abrasive surface - wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or even less frequently

Resharpener: (See Sections above.)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more “bite” along the edge or if the knife has been dulled excessively.

Resharpener serrated blades in Stage 3. (See sections above.)



Figure 13. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions.)

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade should be maintained while sharpening at a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained "level" to the table.
6. There is no need to use a "sharpening steel" on knives sharpened on the Chef'sChoice® Model 120. However, if you prefer a steeled edge, the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, which incorporates a mini steel in Stage 2, and the manual SteelPro™ Model 470 are available. Consider resharpening with the manual Chef'sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 120 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 120 compared to other sharpening methods - especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 120, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stages 1 and 2. This will help you avoid over sharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing means), you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 14. Clean-out cover.

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. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

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

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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

K16

Chef'sChoice®

EdgeSelect® Точильный

Аппарат для ножей Diamond Hone®



Прочтите данную инструкцию перед применением.
Для достижения остроты лезвий типа TrizorPlus™
необходимо, чтобы Вы следовали этой инструкции.

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.
7. **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор может быть оснащен поляризованной штепсельной вилкой (один контакт шире, чем другой). Для уменьшения риска удара электрическим током такая вилка вставляется в поляризованную розетку только в одном направлении. Если вилка не входит полностью в розетку, переверните вилку. Если она все еще не подходит, свяжитесь с квалифицированным электриком. Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно модифицировать вилку!
8. Использование дополнительных приборов, не рекомендованных EdgeCRAFT Corporation, может привести к возгоранию, удару электрическим током или порче аппарата.
9. Chef'sChoice® модель 120 предназначена для заточки 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 отверстие.
10. Не допускайте перегиба электрического шнура через край стола или прилавка, а также его касания горячих поверхностей.
11. 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.
12. **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.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Если какой-либо электрический прибор используется детьми или вблизи от них, необходимо тщательное наблюдение.
15. Не используйте масло для хонингования, воду или любой другой лубрикант, если Вы работаете с Chef'sChoice®.
16. Аппарат предназначен только для бытового применения.

17. **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессиональные шеф-повара и кулинары во всем мире уже много лет доверяют и пользуются точильными аппаратами Chef'sChoice® Diamond Hone®. Теперь с Вашим точильным аппаратом Chef'sChoice® EdgeSelect®, профессиональная модель 120, Вы имеете возможность разделить преимущества, доступные профессионалам, благодаря лезвиям изумительной остроты и длительного срока службы. Аппарат Chef'sChoice® модель 120 совмещает в себе последние технологии в области заточки лезвий, разработанные корпорацией EdgeCraft – мировым лидером в разработке таких технологий™ – для придания лезвиям всех Ваших ножей, даже зубчатым и самым тонким, передовых свойств класса Trizor-Plus™.

Вы увидите, насколько просто и быстро работать с моделью 120. Им можно производить заточку любого типа: кухонных, спортивных, карманных ножей. Пожалуйста, прочитайте данный буклет с инструкциями перед тем, как начать использовать точильный аппарат, для того, чтобы улучшить результаты заточки.

Повара-гурманы во всем мире признают значение остро заточенных ножей для приготовления изысканных блюд. Вы, как владелец профессиональной модели 120 Chef'sChoice®, имеете возможность придать Вашим лезвиям безукоризненность, остроту и долговечность, которых ранее невозможно было достичь даже с помощью самых дорогих в мире профессиональных систем для заточки. Для Вас станет удовольствием точить и использовать Ваши ножи. Помните, что острый нож – это безопасный нож, так как Вы знаете о его остроте, обращаетесь с ним с осторожностью и используете меньше сил во время нарезки. Но все равно помните, что лезвия Trizor® невероятно остры!

Точильный аппарат Chef'sChoice® дает безупречное лезвие класса Trizor-Plus™ ножам из стали любого типа, углеродных сплавов, нержавеющей или сплавов любой жесткости.

Их острота и длительный срок службы сделали ненужными старые методы заточки, которые давали в итоге обычные и погнутые лезвия.

Вы можете легко и очень быстро заточить лезвие Ваших любимых ножей по всей длине, от кончика до рукоятки или крепления лезвия. Исключительно острые лезвия Trizor-Plus™ вознаградят Вас годами наслаждения ножами безупречного качества.

РАЗЪЯСНЕНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОСТИ МОДЕЛИ 120 ТОЧИЛЬНОГО АППАРАТА EDGESELECT®

Уникальный точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® был разработан таким образом, чтобы вы могли затачивать на нем ножи любого типа, в соответствии с их целевым назначением, например, для гастрономического приготовления блюд, убоя скота, свеживания дичи или приготовления филе из рыбы. Вы можете с одинаковым успехом затачивать ножи с прямыми и зубчатыми лезвиями. Этот точильный аппарат имеет три этапа заточки: два из них - точильные/доводящие конические отверстия высокой точности с мелкими 100% алмазными частицами, и третий этап: полирующий/затачивающий со вставкой запатентованных гибких абразивных дисков. Можно использовать все этапы в различной последовательности, чтобы получить отшлифованные лезвия исключительной остроты и гладкости для безупречного качества нарезки, или «микро-пилу», которая создается благодаря точно отполированным микро-желобкам, расположенным на боковых сторонах, и приводимым в действие во время работы точильных дисков на этапе № 3.

Вы увидите, что эти острые желобки на каждой стороне лезвия в значительной степени помогают в выполнении таких сложных работ по нарезке жилистого мяса, овощей или свеживание дичи, а также в выполнении работ по домашнему хозяйству, таких как резка картона, кожи и ковровых покрытий.

Действия по заточке и шлифовке/полировке контролируются с помощью используемых для лезвий направляющих планок, идущих под четко определенным углом, а также с помощью точно отрегулированных и конусообразно заточенных абразивных дисков. Углы на каждом последующем этапе на несколько градусов больше, чем в предыдущем.

Тонкие конусообразные диски с алмазным покрытием, расположенные в слоте № 1, создают микро-бороздки вдоль боковых сторон каждого лезвия, устанавливая первый скос под углом лезвия Trizor®.

В слоте № 2 вдоль боковых сторон лезвия с помощью еще более мелкого алмазного покрытия, подходящего вплотную к лезвию, сразу же создаются более тонкие микро-бороздки, и они определяют второй скос на лезвии, который будет на несколько градусов больше скоса, достигнутого в слоте № 1.

В слоте № 3 ультратонкие абразивные диски устанавливают третий, еще немного больший угол скоса. Они полируют и шлифуют боковые стороны лезвия, создавая третий скос, благодаря которому достигается микроскопически тонкое, прямое и замечательным образом отшлифованное лезвие исключительной остроты. Действие шлифовки одновременно полирует и точит грани этих микро-бороздок, сделанных алмазными абразивами, подходящими вплотную к лезвию в слотах 1 и 2, до тех пор, пока микро-бороздки не приобретут остроту, которая будет помогать Вам при выполнении работ по обработке продуктов.

Такой уникальный дизайн, состоящий из трех этапов, подарит Вам лезвия исключительной остроты и, благодаря тройному углу на режущей кромке позволит достичь намного более длительного срока службы каждой из заточенных сторон Вашего ножа.

Следующие разделы описывают основные процессы, которые необходимо выполнять для оптимальной заточки в каждом из слотов.

Точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® модель 120 оснащен ручной алмазной шлифовальной деталью, которая при необходимости используется для удаления накопившихся остатков пищи или осколков с поверхности полировочных/шлифовальных дисков. Мы настоятельно советуем Вам мыть свои ножи, перед тем как их точить. Вы убедитесь, что могут пройти месяцы, или даже год и больше, прежде чем Вам понадобится отшлифовать эти диски. Только если Вы ощущаете отчетливое снижение эффективности полировки, нужно будет воспользоваться этой удобной функцией. Она будет описана далее в последующих разделах.

Точильный аппарат Chef'sChoice® EdgeSelect® модель 120 оснащен пружинными направляющими. Они надежно удерживают нож во время процесса заточки.

При работе со всеми ножами, кроме специальных, которые необходимо затачивать, только с одной стороны (как, например, японские ножи с односторонней заточкой), Вам необходимо будет производить заточку в правой и левой прорези каждого используемого Вами слота. Это приведет к тому, что поверхности каждой из сторон лезвия будут иметь одинаковый размер, и лезвие будет резать прямо все время.

В процессе заточки в любом из слотов, нож необходимо поочередно и последовательно **протягивать с левой и правой стороны**. Во время работы с аппаратом всегда находите перед ним. Удерживайте лезвие в горизонтальном положении, вставьте его между пластиковой пружиной и направляющей планкой и равномерно протяните по направлению к себе, чтобы лезвие коснулось дисков. Вы почувствуете и услышите, когда произойдет этот контакт. Всегда следите за равномерностью движения лезвия сквозь каждую прорезь; не останавливайте движение посередине прорези. Рекомендуемая непрерывная скорость протягивания составляет около 4 секунд для лезвий длиной в восемь (8) дюймов. Это время может быть меньше для более коротких лезвий и больше – для более длинных.

Никогда во время работы с аппаратом не стойте позади него.

В процессе заточки прикладывать чрезмерное давление не нужно. Следите за тем, чтобы не порезать пластиковую вкладку. Случайный порез этой вкладки может оказать незначительное влияние на функциональность точильного аппарата, или повредить лезвие.

Рисунок 1 (внизу) дает определение каждому из трех слотов по описанию, приведенному в последующих разделах.



Рисунок 1. Модель 120 точильного аппарата Diamond Hone EdgeSelect.



Рисунок 2. Типичный кухонный нож.

ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® предназначена для заточки прямых или зубчатых лезвий.

1. **Затачивайте зубчатые лезвия только в слоте № 3.** Не точите зубчатые лезвия в слотах 1 или 2, это только зря снимет дополнительный металл с зубцов. Для получения более подробной информации смотрите раздел «Процесс заточки зубчатых лезвий».
2. **Прямые лезвия** могут затачиваться во всех трех слотах, однако использование слота № 1 будет необходимо, только если затачиваемый нож очень тупой, или если Вы захотите получить лезвие с дополнительными «бороздками». Для получения более подробной информации смотрите следующий раздел.

ЗАТОЧКА ПРЯМЫХ ЛЕЗВИЙ

ПРЯМЫЕ ЛЕЗВИЯ: ПЕРВАЯ ЗАТОЧКА

Перед тем как включить питание, снимите крышку, расположенную над слотом № 1 и плавно вставьте лезвие ножа в слот между направляющей планкой и эластомерной пружиной. Не вращайте и не сгибайте нож (см. Рисунок 3). Поместите лезвие ножа в слот по направлению вниз, пока не почувствуете, что он коснулся алмазного диска. Протяните его по направлению к себе. Это даст Вам понять, насколько сильно натяжение пружины. Выньте нож и нажмите переключатель питания. Красный «индикатор» загорается, когда переключатель находится в положении «Включить».

Слот № 1: (если Ваш нож уже заточен надлежащим образом, пропустите этап предварительной заточки и переходите к этапу №2.) Если Вы производите первую заточку ножа, или если нож очень тупой, начните работу с слота №1. Протяните нож один раз сквозь левую прорезь слота 1 (см. Рисунок 3), двигая лезвие по направлению к себе между левой направляющей планкой и полимерной пружиной и равномерно проталкивая лезвие в прорези вниз, пока оно не коснется диска с алмазным напылением. Вы услышите, когда произойдет контакт лезвия и диска. Вставьте лезвие как можно более близко к креплению или к рукоятке. Для заточки кончика лезвия немного приподнимите рукоятку. Заточите лезвие по всей длине.. Для лезвий длиной в восемь (8) дюймов каждое протягивание будет занимать около 4 секунд. Протягивание более коротких лезвий занимает обычно 2-3 секунды, более длинных – около 6 секунд. Далее, повторяя тот же процесс по всей длине, протяните лезвия сквозь правую прорезь отверстия 1.

Примечание: Каждый раз, когда Вы вставляете лезвие в слот, равномерно двигайте его по направлению к себе. Никогда не толкайте лезвие в направлении от себя. Просто приложите достаточное усилие для того, чтобы лезвие коснулось колеса – чрезмерное усилие не улучшит и не ускорит процесс заточки.



Рисунок 3. Вставьте лезвие между угловой направляющей планкой и полимерной пружиной. Чередуйте левую и правую прорезь.

Для обеспечения оптимальной заточки по всей длине лезвия, вставляйте лезвие в прорезь около рукоятки и равномерно протягивайте его, пока оно не выйдет из прорези. В каждом слоте делайте одинаковое количество потягиваний, попеременно в левой и правой прорезях, чтобы лезвие затачивалось симметрично.

Слот 2: Выполняя действия, описанные в предыдущем разделе, заточите лезвие в слоте 2.

Протяните лезвие один раз сквозь левую прорезь слота 2 (рисунок 4) и один раз сквозь правую прорезь слота 2 (рисунок 5). Для лезвий длиной в восемь (8) дюймов каждое протягивание будет занимать около 4 секунд. Протягивание более коротких лезвий занимает обычно 2-3 секунды, более длинных – около 6 секунд.

Перед тем как перейти к следующему этапу, проведите пальцем поперек какой-либо стороны лезвия, вы почувствуете заусенец. (см. рисунок 6). Если заусенца нет, сделайте еще по одной медленной протяжке.

(Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать пореза). Если последнее протягивание производилось в правой прорези, то заусенец будет только на правой стороне лезвия (как вы его держите) и наоборот.

Если нож очень тупой, может быть необходимо еще раз протянуть лезвие через слот 2 или произвести пару последовательных потягиваний через слот 1, а затем перейти к обработке в слоте 3.



Рисунок 4. Вставка лезвия ножа в левую прорезь слот 2.



Рисунок 5. Вставка лезвия ножа в правую прорезь слот 2.



Рисунок 6. Появление отчетливого заусенца на лезвии ножа, перед тем, как переходить к шлифовке в слоте 3.



Рисунок 7. Заусенец можно ощутить, если провести пальцами поперек лезвия. Осторожно! Смотрите текст.

Слот 3: Для получения острого, как бритва, лезвия, достаточно произвести одну (1) или две (2) пары потягиваний через слот 3. Как предписано для отверстий 1 и 2, последовательно протяните через левую (Рисунок 8) и правую прорези, соблюдая при этом ту же скорость, которая была рекомендована для обработки лезвий в слотах 1 и 2.

Дополнительные протягивания лезвия будут и далее истончать лезвие, создавая остроту, желаемую для приготовления изысканных блюд. Меньшее число потягиваний может быть предпочтительным, если Вы собираетесь резать продукты, имеющие много жил и волокон, как это будет описано более подробно в следующих разделах.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА ДЛЯ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД:

Если для нарезки гладких и невесомых долек фруктов или овощей Вам необходимо иметь самые тонкие и острые ножи, заточите их в слоте 2 (или в слотах 1 и 2, как описано выше) а затем произведите дополнительное протягивание в слоте 3. Три (3) и более пар потягиваний, поочередно выполняемых в левой и правой прорезях слота 3, отшлифуют стороны лезвия и придадут исключительную гладкость и остроту лезвию. (Рисунок 9).

При повторной заточке лезвий, каждый раз используйте слот 3 (поочередно левую и правую прорезь). Если после большого числа повторных затачиваний, заточка уже занимает слишком много времени, Вы можете ускорить этот процесс, произведя сначала заточку в слоте 2, следуя действиям, описанным выше, а затем в слоте 3. Таким образом, Вы получите очень гладкое лезвие и продлите срок службы Вашего ножа.

ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ МЯСА И ПРОЧИХ ВОЛОКНИСТЫХ МАТЕРИАЛОВ:

Для убоя скота, свежевания дичи или разрезания волокнистых материалов лучше будет обработать лезвие сначала в слоте 1 – и затем сразу непосредственно перейти к слоту 3. Это позволит сохранить заостренные микробороздки вдоль всей поверхности лезвия. Лезвие станет очень острым и незазубренным только после одной или двух пар потягиваний через слот 3.

ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ:

Оптимальное лезвие для свежевания домашней птицы можно получить, заточив его в слоте 2 и затем в слоте 3. (Рисунок 11)



Рисунок 8 последовательно протяните через левый и правый паз слота 3.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия аналогичны лезвию пилы с периодическими углублениями и рядом остроконечных зубцов.

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® может затачивать зубчатые лезвия любого типа. **Используйте только слот 3 (Рисунок 12)**, который заострит зубцы и создаст микро-лезвия вдоль каждой стороны каждого зубца. Обычно достаточно от пяти (5) до десяти (10) пар поочередных протягиваний через левую и правую прорезь слота 3. Если нож очень тупой, может потребоваться большее число протягиваний. Если лезвие ножа в процессе использования было сильно повреждено, произведите по одному быстрому протягиванию (2-3 секунды для лезвия длиной в 8 дюймов) в правой и левой прорези слота 2, затем произведите ряд протягиваний через слот 3, поочередно в левой и правой прорези.

Поскольку зубчатые лезвия имеют структуру, сходную со структурой полотна пилы, они никогда не станут такими же «острыми», как лезвие прямого ножа. Однако их зубчатая структура иногда помогает разрезать продукты, покрытые жесткой коркой и прорезать другие материалы, такие как картон.

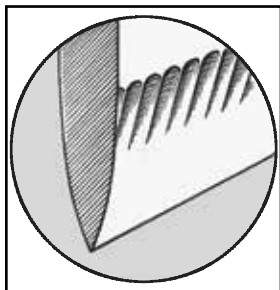


Рисунок 9. Более широкая полировочная поверхность, примыкающая к лезвию, идеальна для приготовления изысканных блюд.

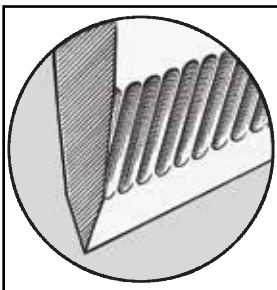


Рисунок 10. Сохранение микро-бороздок, примыкающих к лезвию, будет полезным при выполнении работ по разрезанию волокнистых материалов.

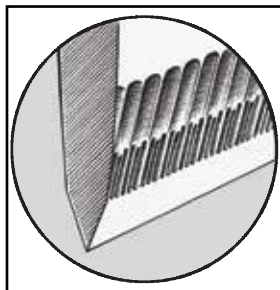


Рисунок 11. Для резки рыбы и домашней птицы также будет полезным сохранение микро-бороздок, примыкающих к лезвию.



Рисунок 12. Заточивайте зубчатые лезвия только в слоте 3 (см.Инструкции).

ШЛИФОВАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ СЛОТА 3: ЧИСТКА/ПОЛИРОВКА

Модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® оснащена встроенными принадлежностями для ручной чистки / полировки доводящих дисков в слоте 3. В случае если диски покрылись жирным налетом, остатками продуктов или шлифовальными осколками, их можно почистить и придать им должный вид путем приведения в действие ручного рычага на задней стороне точильного аппарата. Этот рычаг расположен в углублении, как показано на Рисунке 13,

Для активации чистящего/полировочного приспособления убедитесь, что питание включено, и просто потяните маленький рычаг вправо или влево, или просто удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите рычаг в противоположном направлении и удерживайте его в течение 3 секунд. Когда рычаг движется в одном направлении, полировочный инструмент чистит и заостряет активную поверхность одного шлифовального/полирующего диска. Когда рычаг движется в обратном направлении, Вы чистите другой диск.

Используйте это чистящее/полировочное приспособление, только когда слот 3, по всей видимости, больше не затачивает должным образом, или оно требует многократных протягиваний для получения острого, как бритва, лезвия. Частое использование этого приспособления снимает материал с поверхности дисков, расположенных в слоте 3, и, следовательно, если использовать его слишком часто, то напрасно будет сниматься слишком большое количество абразивной поверхности – обуславливая преждевременный износ дисков.

Если это произойдет, необходимо будет произвести заводскую замену дисков.

Если Вы регулярно моете ножи перед тем, как начать их затачивать, Вам будет нужно чистить и полировать диски, расположенные в слоте 3, только раз в год или даже реже.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте остатки продуктов, жира и прочих материалов с ножа, перед тем как наточить его или произвести повторную заточку. Если нож загрязнен, промойте его лезвие перед затачиванием.
2. Во время заточки прикладывайте только легкое усилие – чтобы достичь надежного касания с абразивным диском.
3. Всегда тяните лезвие с рекомендованной скоростью и равномерно по всей длине. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия, пока оно касается абразивных дисков.



Рисунок 13 приспособление для ручной чистки дисков в слоте 3(смотрите инструкцию).

4. Всегда протягивайте лезвия поочередно через левую и правую прорезь. Японские лезвия являются исключением и затачиваются, главным образом, с одной стороны.
5. В процессе заточки лезвие ножа должно располагаться в горизонтальном положении по отношению к поверхности стола. Для заточки лезвия около самого кончика приподнимайте слегка рукоятку ножа.
6. При правильном использовании Вы сможете затачивать лезвия по всей длине вплоть до расстояния 1/8 дюймов от крепления или рукоятки ножа. Это есть основное преимущество модели 120 точильного аппарата Chef'sChoice®.

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.

Примерно раз в год, при необходимости, Вы можете удалять металлическую пыль, которая будет накапливаться внутри точильного аппарата от постоянной заточки. Снимите маленькую прямоугольную очистительную крышку (Рисунок 14), которая прикрывает отверстие в нижней части аппарата. Вы найдете там металлические частицы, присташие к магниту, вмонтированному внутрь этой крышки. Просто смахните или счистите эти металлические частицы с магнита, используя бумажное полотенце или щетку, и снова вставьте крышку в отверстие. Если образовалось большое количество металлической пыли или была произведена чистка абразивных дисков в слоте 3 (с использованием чистящего/полировочного приспособления), Вы можете вытрясти оставшуюся пыль через отверстие в дне аппарата, открыв закрывающую его крышку. После чистки надежно установите крышку с магнитом на прежнее место.

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 со своим распространителем или национальным 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.



Рисунок 14. Очистительная крышка.

Для клиентов из США: Вы можете вернуть точильный аппарат Chef'sChoice® на завод-изготовитель для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если на данном аппарате имеются повреждения электрического шнура, его замену должен произвести дистрибьютор Chef'sChoice® или другой компетентный специалист, во избежание опасности удара электрическим током.

Для клиентов из стран за пределами США: Пожалуйста, отдайте аппарат Chef'sChoice® Вашему местному дистрибьютору для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если поставленный электрический шнур данного аппарата имеет повреждения, его необходимо заменить с помощью специалистов ремонтного завода, рекомендованного заводом-изготовителем, т.к. для этой работы необходимо специальное оснащение. Пожалуйста, проконсультируйтесь с Вашим дистрибьютором Chef'sChoice®.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service 610-268-0500

Сделано в США

www.chefschoice.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

K16

C128960

Chef'sChoice®

Точильний прилад на алмазному камінні
для ножів EdgeSelect® Diamond Hone®



Прочитайте інструкції перед використанням приладу.
Для досягнення оптимальних результатів необхідно
дотримувати даних інструкцій.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електричними приладами необхідно завжди дотримувати основних правил безпеки, а саме:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Щоб убезпечити себе від удару електричним струмом, не занурюйте Chef'sChoice® у воду чи іншу рідину.
3. Перед заточуванням переконайтеся в чистоті леза ножа, яке ви плануєте заточувати на Chef'sChoice®.
4. Вимикайте вилку електроживлення після використання, перед ремонтом та чищенням.
5. Уникайте контакту з рухомими частинами.
6. Не користуйтеся електричними приладами, що мають пошкодження шнура живлення чи штепсельної вилки, мають проблеми в роботі, розбиті або пошкоджені якимось іншим чином.

Для користувачів у США: Ви можете повернути точильний прилад до заводу-виробника EdgeCraft для проведення технічного обслуговування.

Для користувачів поза межами США: Будь ласка, поверніть Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість усунення пошкоджень.

Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим компетентним спеціалістом, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультуватися в місцевого дистриб'ютора Chef'sChoice®.

7. **УВАГА!** Даний пристрій може бути оснащено полярним штепселем (одна із пластин є ширшою за іншу). Щоб запобігти ураженню електричним струмом, штепсель сконструйовано таким чином, що він вставляється в полярну розетку тільки одним способом. Якщо штепсель не до кінця вставляється в розетку, переверніть його іншою стороною. Якщо він досі не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. *Забороняється модифікувати прилад жодним способом.*
8. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не EdgeCraft Corporation, може призвести до пожежі, електричного ураження чи пошкоджень.
9. Chef'sChoice® модель 120 призначена для заточування кухонних, кишенькових та більшості спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами з пазами приладу.
10. Не допускайте перегину електричного дроту через край столу чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
11. Коли перемикач увімкнено в положення «ОН» (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), точильний пристрій Chef'sChoice® завжди має бути розташовано на стійкій поверхні прилавка чи стола.
12. **УВАГА! НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО CHEF'SCHOICE®, БУДУТЬ ГОСТРИШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ.** ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ КОРИСТУЙТЕСЯ НИМИ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НИЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВІДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРЕГАЙТЕ НІЖ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.
13. Не використовувати поза приміщенням.
14. Якщо будь-який електроприлад використовується дітьми або поруч із ними, потрібен ретельний нагляд.
15. Не використовуйте з Chef'sChoice® мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
16. Прилад призначений тільки для побутового використання.

17. **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

ВИ ЗРОБИЛИ ГАРНИЙ ВИБІР

Професійні шеф-кухарі і кулінари з усього світу вже багато років довіряють точильним приладам на алмазному камінні Chef'sChoice® Diamond Hone® та користуються ними для підтримання високої продуктивності лез типу Trizor® на своїх улюблених столових приборах. Тепер із Вашим професійним точильним приладом з вибором типу кромки леза Chef'sChoice® EdgeSelect® Модель 120 Ви можете скористатися перевагами, що доступні професіоналам, завдяки лезам виняткової гостроти та довговічності. Модель 120 Chef'sChoice® поєднує в собі найновітніші технології в галузі заточування лез, розроблені корпорацією EdgeCraft - світовим лідером в області таких технологій® – для надання якості передового класу Trizor-Plus® лезам усіх ваших ножів, навіть із надтонкою кромкою чи зубчастим лезом.

Ви пересвідчитесь, наскільки просто і швидко працювати з Моделлю 120. Її можна безпечно застосовувати для заточки ножів будь-якого типу: кухонних, спортивних і кишенькових. Будь ласка, прочитайте цю інструкцію перед початком використання точильного приладу задля поліпшення результатів заточування.

Професійні шеф-кухарі з усього світу визнають важливість гостро заточеного леза у приготуванні вишуканих страв. Як власник професійної Chef'sChoice® 120, Ви маєте засіб для створення лез виняткової гостроти, досконалості і довговічності, досі недосяжних навіть для найдорожчих світових професійних заточувальних систем. Для Вас стане задоволенням заточувати Ваші ножі та користуватися ними. Пам'ятайте, що гострий ніж - безпечний ніж, оскільки очікуючи на його гостроту, Ви до нього уважні і він потребує менших зусиль для різання. Тож пам'ятайте, що ніж із лезом класу Trizor® дуже гострий!

Точильний прилад Chef'sChoice® 120 формує досконале лезо класу Trizor-Plus® ножем із сталі будь-якого типу, вуглецевих сплавів, нержавійки або сплавів будь-якої жорсткості. Їх гострота та тривалий термін служби зробили непотрібними застарілі методи ручної заточки, що призводили до звичайних та гнутих лез.

Ви можете легко і дуже швидко загострити леза Ваших улюблених ножів по всій довжині, від кінчика до руків'я чи больстера. Надгострі леза класу Trizor-Plus® подарують Вам роки насолоди ножами виняткової якості.

УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ МОДЕЛІ 120 ТЧИЛЬНОГО ПРИЛАДУ EDGESELECT®

Унікальний точильний прилад Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® на алмазному камінні було розроблено таким чином, щоб Ви могли заточувати на ньому ножі будь-якого типу, відповідно до їх цільового призначення, наприклад, для сервірування гастрономічних страв, забою худоби, свіжування дичини або нарізання філе з риби. Ви можете однаково успішно заточувати ножі із прямими та зубчастими лезами. Цей триетапний (3) точильний пристрій містить два етапи із високоточними конічними 100% алмазними абразивними дисками та один етап для доводки/поліровки запатентованими гнучким абразивними дисками. Ці етапи можна застосовувати в різній послідовності, щоб отримати або відшліфовані леза виняткової гладкості та гостроти для досконалої якості нарізки, або створити «мікропилку», яка формується завдяки певній кількості точно відполірованих мікротрощин, розташованих на бокових гранях леза, що можливо завдяки використанню дисків для правки етапу 3. Ви побачите, що ці гострі жолобки на кожному боці надгострого незубчатого леза значно допомагають у виконання таких складних робіт, як нарізка волокнистих продуктів, жилявого м'яса, черешків овочів або білування дичини, а також у виконанні робіт по домашньому господарству, таких, як нарізка картону, шкіри чи килимових виробів тощо.

Дії по заточці та доводці/поліровці контролюються спеціальними направляючими планками для лез, які точно відповідають абразивним дискам конічної форми. Кути на кожному наступному етапі є на кілька градусів більшими порівняно з попереднім.

На Етапі 1 тонкі конічні диски з алмазним покриттям створюють мікротрощини уздовж граней кожного боку леза, встановлюючи перший кутовий скіс леза класу Trizor®.

На Етапі 2 з допомогою дрібніших алмазів утворюються ще тонші мікротрощини уздовж бокових граней леза і встановлюється другий скіс на лезі, який є на кілька градусів більшим за скіс, встановлений на Етапі 1.

На Етапі 3 ультратонкі абразивні диски встановлені під третім і трохи більшим кутом. Вони полірують та шліфують бічні грані леза, створюючи третій скіс, завдяки якому утворюється мікроскопічно тонка, пряма і надзвичайно відполірована кромка виняткової гостроти. Дія шліфовки одночасно полірує і загострює грані мікротрощин, які створені алмазними абразивами на Етапах 1 і 2, доки мікротрощини не набудуть такої гостроти, яка допомагатиме при роботі з «важкими для розрізання» матеріалами.

Такий унікальний триетапний дизайн подарує Вам дивовижно гострі леза, і, завдяки потрійному куту скосу, що створюється на кожній грані, Ви помітите, як ножі залишаються гострими набагато довше.

У наступних розділах описані загальні процедури для оптимального заточування на кожному етапі, а потім запропоновано, як можна оптимізувати кромку леза для використання за певним призначенням.

Якщо Ви не будете багато різати у «важкому» режимі, потреба у використанні Етапу 1 буде доволі нечастою. Однією з важливих переваг використання Моделі 120 EdgeSelect® є те, що Ви можете шліфувати та полірувати Ваші ножі до бритвеної гостроти так часто, як це необхідно, і в порівнянні зі старими методами заточування спостерігати лише незначний знос леза. Повторне заточування зазвичай може бути зроблене на Етапі 3. Застосовуйте Етап 2 для повторного заточування менш часто та використовуйте Етап 1 лише для «важких» випадків. (Дивись розділ Повторне заточування).

Модель 120 точильного приладу Chef'sChoice® EdgeSelect обладнана активованою вручну шліфувальною деталлю для алмазів, яка за потреби використовується для видалення з поверхні шліфувальних/полірувальних дисків накопичених залишків

їжі або залізних уламків. Ми настійно рекомендуємо очистити Ваші ножі перед їх заточуванням. Ви помітите, що може піти кілька місяців або навіть рік або більше, перш ніж вам буде потрібно виправляти ці диски. Тільки якщо Ви відчуєте явне зниження ефективності полірування, буде необхідно використовувати цю зручну функцію, додатково описану в наступному розділі.

Кожен етап заточування обладнано еластомерними направляючими пружинами, розташованими над точильними дисками. Пружина під час заточування надійно утримує вашого ножа точно навпроти напрямних площин в правому чи лівому пазах даного етапу.

При роботі з усіма ножами, крім спеціальних, які слід заточувати лише з одного боку (як, приміром, японські ножі Катаба з однічною заточкою), Вам буде необхідно робити заточування однаково у правому та лівому пазах кожного етапу, що Ви використовуєте. Це буде гарантувати, що поверхні кожної зі сторін леза матимуть однаковий розмір і що лезо буде різати прямо весь час.

Під час заточування на будь-якому етапі ніж необхідно протягувати послідовно, по черзі крізь лівий та правий пази етапу. Загалом, лише однієї протяжки в лівому та однієї у правому пазах буде достатньо для кожного етапу; іноді вам може знадобитися зробити дві пари протяжок у даному етапі (дивись у наступних розділах більш детально). Завжди використовуйте прилад з фронтального боку. Тримайте лезо горизонтальною і рівно, вставте його вниз між еластомерною пружиною і спрямовуючою планкою та з рівномірною швидкістю потягніть його на себе, щоб лезо увійшло в контакт із точильними дисками. Ви зможете відчути і почути, як цей контакт буде зроблено. Завжди слідкуйте за рівномірністю руху леза крізь кожен етап; не спиняйте протяжку в середині паза. Рекомендована безперервна швидкість протяжки складає близько 4 секунд для леза завдовжки вісім (8) дюймів. Цей час може бути меншим для більш коротких лез та більшим для довших лез.

Ніколи не оперуйте приладом із заднього боку.

Застосовуйте лише достатній тиск леза вниз під час заточування для забезпечення рівномірного і послідовного контакту леза з абразивними дисками в кожній протяжці. Додатковий тиск не потрібний і не пришвидшить процес заточування. Слідкуйте, щоб не порізати пластикову вкладку. Випадковий поріз вкладки не буде функціонально впливати на роботу приладу або шкодити лезу.

Малюнок 1 (нижче) дає визначення кожному з трьох етапів, як зазначено в наступних розділах.



Малюнок 1. Модель 120 точильний прилад для ножів на алмазному камінні.



Малюнок 2. Типовий кухонний ніж.

ІНСТРУКЦІЇ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ПОЧАТИ ЗАТОЧУВАННЯ

Модель 120 точильного приладу Chef'sChoice® призначена для заточування прямих і зубчатих лез.

1. **Заточуйте зубчаті леза лише на Етапі 3.** Не заточуйте зубчаті леза на Етапах 1 та 2, оскільки це лише даремно зніме додатковий метал із зубчиків. Для детальної інформації дивіться Розділ «Процедура заточки зубчатих лез».
2. **Прямі леза** можуть заточуватися на всіх трьох етапах, однак використання Етапу 1 буде необхідним, лише якщо ніж дуже тупий або якщо ви хочете отримати лезо з додатковими «канавками». Для більш детальної інформації дивіться наступний розділ.

ЗАТОЧУВАННЯ ПРЯМИХ ЛЕЗ

ПРЯМІ ЛЕЗА: ПЕРШЕ ЗАТОЧУВАННЯ

До того як ввімкнути живлення, зніміть кришку, розташовану на Етапі 1 та плавно вставте лезо ножа у паз між лівою направляючою планкою Етапу 1 та пластиковою пружиною. Не крутіть ножем. (Дивись Малюнок 3.) (Залиште кришку Етапу 1 як нагадування кроків заточування.)

Помістіть лезо ножа вниз у паз, доки не відчуєте, що він торкнувся алмазного диска. Потягніть його в напрямку до себе, злегка піднімаючи руків'я при наближенні до кінчика. Це дасть вам відчуття для натягу пружини. Вийміть ножа і натисніть перемикач живлення. Коли перемикач включено «ON», на ньому з'являється червоний індикатор.

Етап 1: (Якщо Ваш ніж уже доволі гострий, пропустіть Етап 1 та переходьте до Етапу 2). Якщо ж Ви здійснюєте першу заточку ножа або якщо ніж дуже тупий, починайте з Етапу 1. Протягніть ніж один раз через лівий паз Етапу 1 (Малюнок 3), рухаючи лезо в напрямку до себе між лівою направляючою планкою і полімерною пружиною та рівномірно протягуючи лезо вниз у пазу, доки воно не торкнеться диску алмазним покриттям. Ви почуєте, коли відбудеться контакт леза і диска. Вставляйте лезо в паз якомога ближче до руків'я чи bolstera. Якщо кінчик леза закруглений, для його заточування трохи підніміть руків'я в момент контакту кінчика леза з абразивом, так щоб ця ділянка кромки леза була паралельною столу. Заточуйте лезо по всій довжині... Для леза завдовжки 8 дюймів кожна протяжка має займати близько 4 секунд. Протягування коротших лез займає близько 2-3 секунд, а довгих – близько 6 секунд. Далі, повторюючи той самий процес, повторіть протяжку леза по всій довжині через правий паз Етапу 1.

Примітка: Щоразу, як Ви вставляєте лезо у паз, рівномірно рухайте його в напрямку до себе. Ніколи не штовхайте лезо в напрямку від себе. Докладайте лише достатнього зусилля для того, щоб лезо торкнулося абразиву – додаткове зусилля не покращить і не прискорить процес заточування.



Малюнок 3. Етап 1. Вставте лезо у паз між направляючою планкою та пластиковою пружиною. Чергуйте лівий та правий пази.

Для забезпечення рівномірного заточування по всій довжині леза вставляйте лезо в паз упритул рук'ям чи больстером та протягуйте його з постійною швидкістю, поки воно не вийде з паза. Щоб лезо заточувалося симетрично, на кожному етапі робіть однакову кількість протяжок у правому та лівому пазах, чергуючи їх.

Загалом на Етапі 1 ви з'ясуєте, що однієї протяжки в кожному пази (правому та лівому) є достатньо. Далі переходьте до Етапу 2.

Етап 2: Заточуйте лезо в Етапі 2, виконуючи дії, описані для Етапу 1.

Протягніть лезо один раз крізь лівий паз Етапу 2 (малюнок 4) і один раз крізь правий паз етапу 2 (малюнок 5). Для лез довжиною у вісім (8) дюймів кожна протяжка займатиме близько чотирьох (4) секунд. Протягування довших лез займатиме близько шести (6) секунд, а коротших лез 2-3 секунди.

Перед переходом до Етапу 3 бажано перевірити наявність задирка (малюнок 6), на одному боці кромки леза. Щоб перевірити наявність задирка, проведіть пальцем **впоперек** леза, як показано на малюнку 7 (нижче).

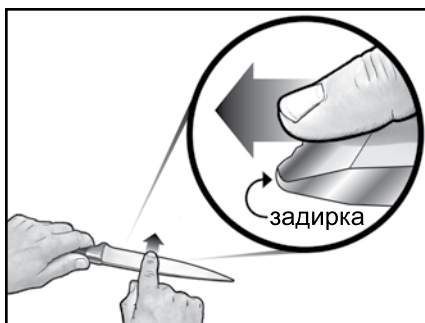
(Не проводьте пальцем уздовж леза, щоб уникнути порізу). Якщо остання протяжка була через правий паз, задирок з'явиться лише з правого боку леза (як Ви його тримаєте) і навпаки. Задирок (за наявності) відчувається як цупке і зігнуте вбік подовження леза; протилежна частина кромки відчувається порівняно гладкою. Якщо задирок є, переходьте до Етапу 3.



Малюнок 4. Вставте лезо до лівого пазу Етапу 2.



Малюнок 5. Вставте лезо до правого пазу Етапу 2.



Малюнок 6. Утворіть задирок уздовж кромки леза перед тим, як приступати до Етапу 3.



Малюнок 7. Задирок можна помітити, рухаючи пальцями впоперек і від кромки леза. **УВАЖНО!** Див. текст

Якщо задирика немає, зробіть ще по одній (1) протяжці у лівому та правому пазах Етапу 2, перед тим, як переходити до Етапу 3. Утворити задирик легше завдяки повільнішим протяжкам. Переконайтеся в наявності задирика і переходьте до Етапу 3. (Між іншим, задирик зазвичай утворюється щоразу, коли ніж протягується через Етап 1. Не обов'язково утворювати задирик на Етапі 1 доки, як вказано нижче, Ви маєте намір оминати Етап 2 та одразу перейти до Етапу 3. Завжди бажано мати задирик на кромці до того, як робити протяжки на Етапі 3.)

Якщо ніж дуже тупий, може бути необхідним ще раз протягнути лезо через Етап 2 або, як варіант, зробити пару протяжок через Етап 1, далі повторити те саме на Етапі 2, а потім продовжити на Етапі 3.

Етап 3: Для отримання гострого, мов бритва, леза, достатньо зробити одну (1) або дві (2) протяжки через Етап 3. Як і на Етапах 1 та 2, чергуйте протяжки через лівий (малюнок 8) та правий пази, протягуючи ножа з такою ж швидкістю, як і на Етапах 1 та 2. Додаткові протяжки на Етапі 3 робитимуть лезо ще тоншим, утворюючи гостроту, бажану під час приготування вишуканих страв. Менша кількість протяжок може бути кращою, якщо Ви збираєтеся різати продукти, що містять багато жил і волокон, це буде детальніше описано в наступних розділах.

ОПТИМІЗАЦІЯ ЛЕЗА НОЖА ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИШУКАНИХ СТРАВ:

Щоб нарізати гладкі й тонкі шматочки овочів або фруктів, Вам потрібні гострі й тонкі ножі, тому заточуйте їх на Етапі 2 (або 1 та 2, як вказано вище) та зробіть додаткові протяжки через Етап 3. Три (3) і більше протягувань, по чергово через лівий та правий пази Етапу 3, відшліфують третю фаску на кромці леза і нададуть йому виняткової гладкості й гостроти (малюнок 9) ідеально для вишуканих страв.

При повторній заточці лез щоразу застосовуйте Етап 3 (чергуючи лівий та правий пази). Якщо після численних повторних заточувань заточка займає забагато часу, Ви можете пришвидшити цей процес, виконавши спочатку заточку на Етапі 2, а потім на Етапі 3. Таким чином, Ви отримаєте дуже гладке лезо та подовжите термін використання Ваших ножів. Така процедура, на відміну від традиційних способів заточки, заощадить витрати металу з леза ножа та забезпечить Вас надзвичайно гострими ножами на кожен день.

ДЛЯ РОЗРІЗАННЯ М'ЯСА ТА ДУЖЕ ВОЛОКНИСТИХ МАТЕРІАЛІВ:

Для забою худоби, білування дичини та розрізання волокнистих матеріалів краще буде спочатку опрацювати лезо на Етапі 1 – і одразу перейти до Етапу 3. Це дозволить зберегти загострені мікроканавки вздовж усієї кромки леза (малюнок 10), що знадобиться в розрізанні таких матеріалів. Лезо стане дуже гострим та незубчастим лише після однієї чи двох по чергових пар протяжок через Етап 3.



Малюнок 8. Почергово протягніть лезо через лівий та правий пази Етапу 3.

Для того, щоб підготувати такий тип ріжучої кромки, заточіть ніж на Етапі 1 до появи задирка. Потім одразу переходьте до Етапу 3 і зробіть одну чи дві пари протяжок на ньому. Щоб підтримувати цей тип ріжучої кромки, коли ніж потребує перезаточування, застосуйте Етап 3 один чи два рази. Потім повертайтеся до Етапу 1 для однієї (1) протяжки в лівому та правому пазах та повертайтеся одразу до Етапу 3. Не зловживайте Етапом 1.

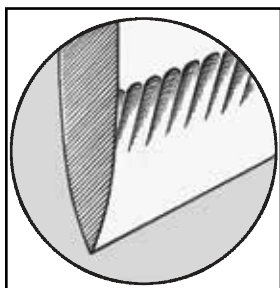
ДЛЯ ДИЧИНИ ТА РИБИ:

Оптимальне лезо для розрізання приготовленого м'яса птиці може бути сформоване на Етапі 2 і потім Етапі 3. (Малюнок 11) Для розрізання ж сирого пташиного м'яса оптимальним буде використання Етапу 1 і потім Етапу 3. Для нарізання рибного філе застосуйте тонкий та міцний ніж, заточений на етапах 2 та 3.

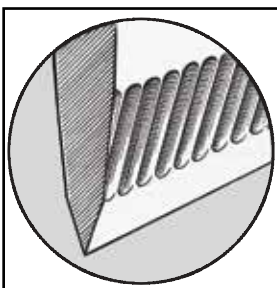
ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТИХ НОЖІВ:

Леза зубчатих ножів схожі на леза пил з періодичними заглибленнями та низкою гострих зубчиків. Такі зубчики зазвичай роблять значну частину розрізу.

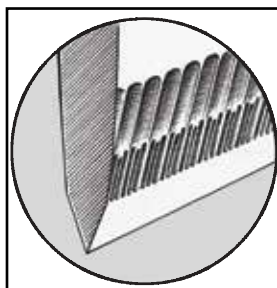
Модель 120 точильного приладу Chef'sChoice® може заточувати зубчаті леза всіх типів. **Використовуйте лише Етап 3 (Малюнок 12)**, який нагострить зубці та утворить мікролеза вздовж кромки цих зубців. Зазвичай є достатнім зробити від п'яти (5) до десяти (10) почергових протяжок через пази Етапу 3. Якщо ніж дуже тупий, може знадобитися більше протяжок. Якщо ніж колись було сильно пошкоджено, зробіть одну швидку протяжку (2-3 секунди на лезо 8 дюймів завдовжки) через кожен лівий та правий пази Етапу 2, а потім серію протяжок на Етапі 3, чергуючи лівий



Малюнок 9. Широка полірувальна поверхня, що примикає до леза, є ідеальною для приготування вишуканих страв.



Малюнок 10. Збереження збільшених мікроканалов допоможе при різанні волокнистих продуктів.



Малюнок 11. Для різання риби та птиці будуть корисними дрібніші мікроканалки.



Малюнок 12. Заточуйте зубчаті леза лише на Етапі 3. (Дивись інструкції).

та правий пази. Надмірне використання Етапу 2 зніме з кромки леза більший шар металу, ніж потрібно для загострення зубчиків.

Оскільки зубчаті леза подібні за формою на полотно пили, їх кромка ніколи не буде такою ж гострою, як кромка ножа з прямим лезом. Однак така зубчата структура іноді є ефективною для розрізання продуктів зі жорсткою шкоринкою та інших матеріалів, приміром, картону.

ФУНКЦІЯ ВІДНОВЛЕННЯ ЕТАПУ 3: ЧИСТКА/ПОЛІРОВКА ДИСКІВ ДЛЯ ПРАВКИ/ДОВОДКИ – ЕТАП 3

Модель 120 точильного приладу Chef'sChoice® обладнана вбудованими пристроями для механічної чистки / шліфовки дисків доводки Етапу 3. У випадку, якщо диски стали вкриті плівкою жиру, рештками харчів або металевими уламками, їх можна почистити та надати потрібного стану за допомогою ручного важеля на задньому боці точильного приладу. Цей важіль розміщено в заглибленні, як вказано на Малюнку 13, у лівій нижній частині приладу.

Для активації механізму для чистки / шліфовки переконайтеся, що прилад увімкнено та просто потягніть маленький важіль праворуч або ліворуч, та утримуйте протягом 3 секунд. Коли важіль рухається в одному напрямку, механізм чистить та відновлює поверхню одного диску доводки. А коли важіль рухається в зворотному напрямку, Ви чистите інший диск.

Використовуйте цей механізм для чистки лише тоді, коли Етап 3 вочевидь не виконує заточку належним чином або вона потребує численних протяжок для досягнення бритвеної гостроти леза. Часте використання цього механізму знімає матеріал з поверхні дисків Етапу 3, і, відповідно, якщо використовувати його надто часто, то даремно зніматиметься значний шар абразивної поверхні – спричинюючи передчасний знос дисків. Якщо так станеться, буде необхідно виконати заміну дисків. Якщо Ви регулярно маєте ножі перед тим, як почати їх загострювання, Вам буде потрібно чистити та шліфувати диски Етапу 3 лише раз на рік або навіть рідше.

Повторне заточування: (Див. розділ вище)

Повторне заточування ножів з гладким лезом здійснюється за допомогою Етапу 3. Якщо не вдається швидко заточити ніж таким чином, повертайтеся до Етапу 2 та зробіть одну чи дві пари почергових протяжок. Потім поверніться до Етапу 3, на якому лише кількох почергових протяжок буде достатньо для формування леза бритвеної гостроти. Для повторної заточки застосовуйте Етап 1 як першочерговий лише тоді, коли Ви маєте намір збільшити кількість канавок уздовж кромки леза або якщо ніж став дуже тупим.

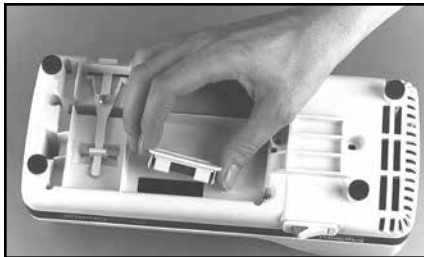
Повторне заточування ножів із зубчатим лезом здійснюйте за допомогою Етапу 3. (Дивись розділ вище)



Малюнок 13. Механізм для очищення дисків Етапу 3. Використовуйте тільки за потребою. (Дивись інструкції).

РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Завжди видаляйте залишки продуктів, їжі, жиру та інших матеріалів з ножа перед тим, як заточувати його. Якщо ніж забруднено, помийте його лезо перед заточуванням.
2. Під час заточування докладайте лише легкого зусилля – достатнього тільки для надійного контакту леза з абразивним диском.
3. Завжди протягуйте лезо з рекомендованою швидкістю і рівномірно по всій довжині. Ніколи не зупиняйте і не переривайте рух леза, доки воно торкається абразивних дисків.
4. Завжди протягуйте лезо по черзі через лівий та правий пази (будь-якого етапу) Винятком є японські ножі, які, як правило, заточуються з одного боку леза.
5. У процесі заточування лезо ножа має розташовуватися в горизонтальному положенні відносно до поверхні стола. Для заточування леза біля самого закругленого кінчика злегка підніміть руків'я, так, щоб кромка леза на кінчику залишалася паралельною до стола.
6. Немає необхідності у використанні механічного мусату для ножів, які були заточені на Моделі 120 Chef'sChoice®. Однак, якщо Вам подобаються механічно заточені леза, у продажу є Модель 130 Chef'sChoice®. Механічне (ручне) точило Chef'sChoice®, наприклад, Модель 450, знадобиться лише у випадку, якщо Ви користуєтеся ножами в місцевості, де немає доступу до електричної енергії. Тримайте Модель 120 у легкому доступі і використовуйте так часто, як рекомендовано в попередніх розділах.
7. При правильному використанні Ви зможете заточувати лезо по всій довжині, не доходячи 1/8 дюйма (3 мм.) до больстера чи руків'я. Це головна перевага Моделі 120 Chef'sChoice® у порівнянні з іншими методами заточування, особливо важлива при заточуванні кухарських ножів, коли Вам потрібно рівномірно заточити лезо по всій довжині, щоб підтримувати кривизну кромки леза. Якщо ваш кухарський ніж має близько руків'я важкий больстер (потовщення на металі, у яке переходить лезо, що не дає руці зісковзнути на лезо), то на точильному крузі можна змінити або видалити нижню частину больстера таким чином, щоб він не заважав заточити всю довжину леза
8. Щоб покращити ваші навички роботи з Chef'sChoice® Модель 120, навчіться виявляти задирок на кромці леза (як написано вище). Попри те, що Ви можете добре заточувати і без використання цієї техніки, це є найкращим і найшвидшим способом, щоб визначити, чи Ви достатньо заточили лезо на Етапах 1 і 2. Це допоможе уникнути переточування та щоразу забезпечить Вас ножами неймовірної гостроти. Розрізання томата або паперу є визнаним методом перевірки леза на гостроту.



Малюнок 14. Заглушка для очистки від бруду.

ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рухомі частини, двигун, несучі поверхні й точильні поверхні НЕ потребують мастила. Немає потреби у воді для абразивів. Зовнішні поверхні точильного приладу можна протерти вологою ганчіркою. Не використовуйте мийні засоби або абразивні матеріали.

Раз на рік, за потреби, Ви можете видаляти металевий пил, що накопичується всередині приладу після численних заточувань. Вийміть круглу пластикову заглушку (Малюнок 14), розташовану на отворі в нижній панелі пристрою. Ви знайдете металеві частинки на магніті, що прилаштований під заглушкою. Почистіть магніт туалетним папером або зубною щіткою від цих частинок і вставте заглушку на місце. Якщо утворилося більша кількість металевого бруду або якщо виконувалася чистка дисків Етапу 3 (використовуючи механізм чистки/поліровки), Ви можете витрусити будь-які залишки бруду через отвір на дні приладу, коли заглушку знято. Після чищення надійно вставте заглушку з магнітом на місце.

СЕРВІС

У разі необхідності постгарантійного обслуговування відправте свій прилад до заводу-виробника EdgeCraft, де Вам Вам оцінять вартість ремонту до його проведення.

Для клієнтів за межами США: будь ласка, зверніться до продавця або офіційного національного дистриб'ютора.

Будь ласка, укажіть свою зворотну адресу, номер телефону в денний час і короткий опис проблеми або пошкодження на окремому аркуші всередині коробки. Збережіть квитанцію з транспортування вантажів як доказ відвантаження і в якості захисту від втрати при транспортуванні.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Customer Service 610-268-0500

Зроблено в США.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® та увесь дизайн виробу є зареєстрованими торговими марками EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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

K16

C128960