

Chef'sChoice®

**2-х ступенчатая
механическая точилка
для ножей с алмазным
абразивом Chef'sChoice®
Diamond Hone® Модели 450**

RU

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с приобретением инновационной механической точилки с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone®. Ножи, заточенные с помощью этой точилки будут острее, сохраняя остроту дольше, чем ножи, заточенные с использованием традиционных механических точилок.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ТОЧИЛКОЙ.

Данная механическая точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® подходит как для правшей, так и для левшей. Для удобства Устройства 1 и 2 помечены на обеих сторонах точилки. Установите точилку на ровную поверхность на уровне талии. Если вы правша, поверните точилку к себе стороной с изображением логотипа Chef'sChoice®. Держите рукоятку в левой руке и убедитесь, что ваши указательный и большой пальцы левой руки находятся в безопасности за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка соединяется с точильным устройством. (Если вы левша, см. раздел **Рекомендации**.)

ВНИМАНИЕ! Не касайтесь пальцами лезвия ножа.

Убедитесь, что лезвие ножа чистое, и только после этого приступайте к заточке:

1. ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 1

Держите нож в правой руке и установите лезвие в паз Устройства 1 (отмечен сверху номером 1). Приложите плоскость лезвия к красной конической роликовой направляющей. Сохраняя постоянный контакт лезвия с одной или обоими роликовыми направляющими, протягивайте лезвие вперед-назад равномерно по всей его длине через паз Устройства 1. Если вы соблюдаете правильный угол, одна или обе роликовые направляющие будут вращаться во время движения лезвием. Необходимо приподнимать лезвие после каждого прохода. Оказывайте лишь легкое давление на лезвие. Совершайте проходы вперед-назад до тех пор, пока лезвие не станет острым. В Устройстве 1 создается первичная режущая кромка. Если нож не очень тупой, то в Устройстве 1 понадобится не более 25 полных проходов вперед-назад, чтобы нож стал острым. Не переходите к заточке в Устройстве 2 до тех пор, пока лезвие не станет очень острым. Нож должен быть достаточно острым, чтобы легко разрезать, к примеру, лист бумаги (см. раздел **Тест на остроту**).

2. ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2

Для полировки заточенного лезвия до остроты бритвы перейдите к Устройству 2, которое сформирует вторичную микрогрань вдоль всей кромки лезвия. Проводите лезвием вперед-назад через паз Устройства 2, так чтобы оно находилось в контакте с красными роликовыми направляющими. Оказывайте легкое давление на лезвие или **вообще не оказывайте никакого давления**. Если лезвие правильным образом заточено в Устройстве 1, в Устройстве 2 потребуются совершить лишь несколько проходов (не более 10).

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Перед заточкой ножа попробуйте разрезать помидор или любой другой продукт. Затем во время заточки периодически проверяйте насколько острым стал нож, пока не достигните желаемого результата. В идеале, хорошо заточенный нож должен разрезать продукт насквозь без усилия, не деформируя его.

- Время от времени проверяйте лезвие на остроту, держа за кончик лист бумаги и осторожно разрезая его. Убедитесь, что ваши пальцы находятся на безопасном расстоянии от лезвия. Если лезвие острое, оно разрезает бумагу равномерно, не разрывая ее.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Если вы левша, поверните точилку наоборот, держите рукоятку в правой руке, а нож в левой, и следуйте инструкциям по заточке, как описано выше.
- Если вы собираетесь заточить толстое лезвие, воспользуйтесь следующим приемом: после заточки в Устройстве 2, переверните точилку другой стороной и возьмите рукоятку в другую руку, затем снова совершите несколько проходов вперед-назад в Устройстве 2. Убедитесь, что лезвие находится в контакте с роликовыми направляющими.
- Если лезвие очень тупое, то при его заточке в Устройстве 1 может понадобиться больше проходов. Время от времени проверяйте лезвие на остроту, осторожно разрезая бумагу. Затем доведите лезвие до окончательной остроты в Устройстве 2.
- Не оказывайте чрезмерное давление на лезвие.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Для повторной заточки ножей следуйте процедуре, описанной выше, но в большинстве случаев, вам понадобится совершить меньше проходов, чем при первоначальной заточке.

УХОД ЗА ТОЧИЛКОЙ

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой.
 - Не используйте масла или другие смазывающие жидкости.
 - Не подходит для заточки ножиц.
- Корпорация EdgeCraft также предлагает широкий выбор электрических профессиональных точилок Chef'sChoice® по доступной цене для тех, в чьем арсенале имеются разнообразные ножи.

Условия гарантии При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft, предназначенного исключительно для бытовых целей, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену абразивных элементов, израсходованных в результате использования продукта, или если они были повреждены в результате неправильного обращения. **ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ, ЕСЛИ ИЗДЕЛИЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ ИЛИ НА НЕМ ЕСТЬ СЛЕДЫ ПОВРЕЖДЕНИЯ.**

Engineered and assembled in the U.S.A.
By the makers of the professional
Chef'sChoice® Diamond Hone®
Knife Sharpeners, sold worldwide.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311 U.S.A.
(800)342-3255 • (610)268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®
Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.
© 2012 EdgeCraft Corporation E12 XXXXXX
www.chefschoice.com