

MODEL 700

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice[®]

Ceramic + Steel Diamond Hone[®]

Knife 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. *Every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
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 can 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 power 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 anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 is designed to sharpen Ceramic and Steel 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® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 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. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE AN EXCELLENT CHOICE

Congratulations! As an owner of the highly versatile **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** you will appreciate how easy it is to maintain all of your Ceramic and Steel knives in factory sharp condition. A highly precise guide system is provided to position each style knife automatically at the optimum sharpening angle as customized diamond abrasive disks quickly restore a fresh edge. The edge is then polished and finished with the Chef'sChoice® revolutionary polishing disks to astonishingly sharpness. You will appreciate the joy of effortless cutting and the unmatched presentation of each flawless slice.

The **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is designed to sharpen your Ceramic and Steel knives to primary edge facets of 15 degrees (30 degrees total included edge angle) matching or exceeding the factory sharpness and edge quality of the highest quality Ceramic and Steel knives.

Uniquely the **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is designed to create a precise 15° primary angle on the blade followed by a second small microbevel along that edge facet that adds significant strength, sharpness and durability to that already very sharp edge.

Thus you will realize the extra advantages in sharpness and durability that has made the **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** the choice for the professional chef, worldwide.

We strongly encourage you to read the following sections that detail optimum sharpening procedures for each style blade. Enjoy!

GETTING ACQUAINTED WITH THE MODEL 700 SHARPENER

The **Model 700** (Figure 1) is a unique sharpener with Stage 1 **Steel** designed exclusively to sharpen steel knives and the Stage 2 **Ceramic** designed primarily to sharpen Ceramic Knives. Stage 3 **Polish/Finish** contains the proprietary Chef'sChoice® ultrafine diamond abrasive disks designed for both ceramic and steel blades to create a microscopic bevel along the edge and to polish it to astonishing sharpness.

Steel knives are first sharpened at a nominal 15° (Figure 3) with fine diamond abrasives in the Stage 1, followed by polishing with micro diamond abrasives in the Stage 3. Steel knives are **NOT** sharpened in Stage 2 **Ceramic**.

Ceramic knives are first sharpened at a nominal 15° (Figure 3) with fine diamond abrasives in Stage 2, and then polished and finished in Stage 3.

Special procedures for sharpening serrated blades are described beginning on page 11.

The **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is equipped with a manually activated diamond dressing system that can be used, when necessary, to remove any accumulated food or sharpening debris from the surface of the ultrafine abrasive disks in Stage 3 **Polish/Finish**. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to clean the Stage 3 disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in the Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 11.

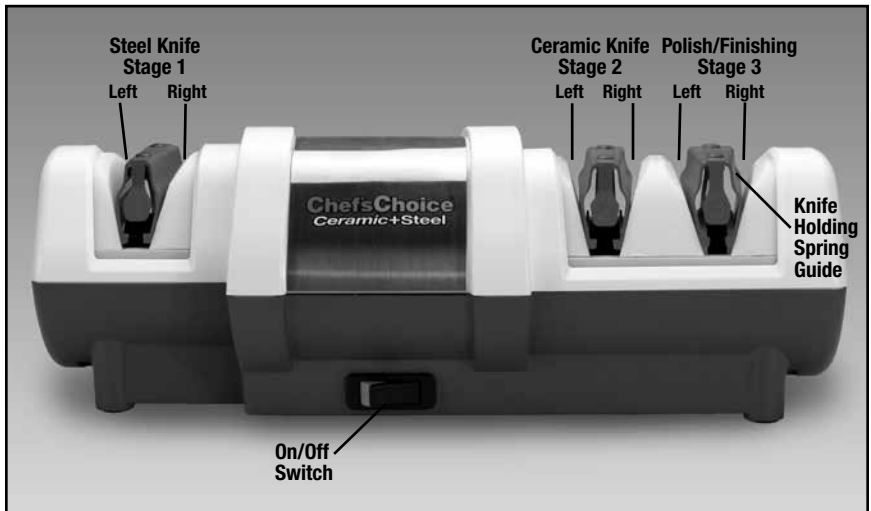


Figure 1. Chef'sChoice® Sharpener Model 700 designed to sharpen both steel and the ceramic knives.

Periodically, the swarf (metal and ceramic dust) created during sharpening needs to be cleaned out. Please see “Cleaning the Sharpener” on page 13.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke (see Suggestions, page 12.) Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener with the power “OFF”. Insert a steel knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of the Stage 1 (Figure 4) and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. 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 practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

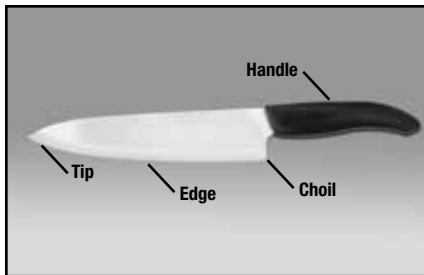


Figure 2. A typical ceramic kitchen knife.

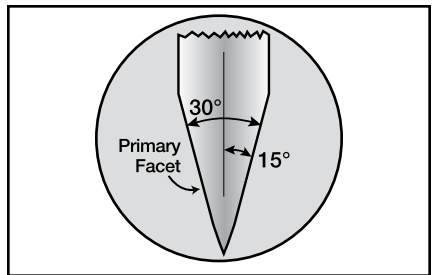


Figure 3. Typical edge cross section, illustrating the 15° primary facet.



Figure 4. Stage 1 sharpening of a metal knife.

SHARPENING THE CERAMIC KNIFE

Ceramic knives will have each of their edge facets sharpened at the standard 15 degrees to create a total edge angle of 30°. Use only Stages 2 and 3.

SHARPENING THE EDGE IN STAGE 2 CERAMIC

Turn ON the power and pull the ceramic blade thru the left slot of Stage 2 *Ceramic* (Figure 5), then thru the adjacent right slot of Stage 2. Repeat pairs of pulls in Stage 2 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 5-6 seconds for each pull for a 5" long blade (1 second or more per inch of blade). It is important not to rush the process with ceramic knives. Slow pulls are preferable. It may require more pulls for a blade that is severely worn or chipped. The first time you sharpen a knife it may take up to 10 pair of alternating pulls (alternating left and right slots of Stage 2) to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check to see if blade will cut paper. For those familiar with metal knife sharpening Ceramic knives **will not** develop a burr. Therefore, a gradual approach of pre-sharpening followed by testing for sharpness is the suggested method.

Some Ceramic knives can vary widely from the industry standard 30° and even vary from one side of the knife to the other. The Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700* will sharpen to a precise 30° and may require multiple sharpening strokes in Stage 2 to form the ideal 30° angle.

If you are sharpening an established brand name ceramic blade you will find that only a few (2-3) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed in Stage 2 to prepare it for Stage 3 **Polish/Finish**.

FINISHING THE EDGE IN STAGE 3 POLISH/FINISH

The Chef'sChoice® Model 700 has been developed with an advanced and proprietary blend of materials to complete the sharpening of both ceramic and metal knives. This final stage of sharpening creates a sharper-than-factory edge unsurpassed by any other sharpener on the market.

Upon completion of sharpening in Stage 2 perform 5-7 slow even alternating pairs of pulls, (alternating left and right slots) in Stage 3 (Figure 6) of the sharpener (take approximately 2 second per inch of blade). We suggest beginning with 5 pairs of slow (consistent speed)



Figure 5. Sharpening ceramic knife in Stage 2 Ceramic.



Figure 6. Stage 3 Polishing/Finishing a ceramic knife.

alternating pairs of pulls and then testing for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 more pairs of alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

Ceramic knives are inherently more brittle at their edge than conventional metal knives. This final Stage 3 with its unique diamond abrasive composition is critical to obtain razor sharp ceramic knives.

RESHARPENING CERAMIC KNIVES

In order to freshen up the edge of your ceramic knives, it is not necessary to sharpen in stage 2. Simply use Stage 3 **Polish/Finish** with 4-5 pairs of slow alternating passes (take about 2 seconds per inch of blade) and then test for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 pairs of alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

The “resharpening” process should not be used if the ceramic knife edge is chipped or very dull. In that case, see page 6 for a complete sharpening.

SHARPENING A STEEL KNIFE

Steel knives with double edge facets, will have each of the facets sharpened at 15° to create a super sharp edge with a total included angle of 30° (see Figure 3). Use only Stages 1 and 3.

Note: If you plan to sharpen a metal knife after a ceramic knife was sharpened in the Model 700, please read the section “Cleaning the Sharpener” on page 13 and follow the cleaning instruction prior to sharpening the metal knife.

SHARPENING THE EDGE OF A STEEL KNIFE IN STAGE 1 STEEL

Turn ON the power and pull the blade thru the left slot (Figure 7) of Stage 1 **Steel**, then thru the adjacent right slot. Repeat pairs of pulls in Stage 1 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 4-5 seconds for each pull for a 5” long blade. Take longer for longer blades and slightly less if shorter. The first time you sharpen a dull knife in Stage 1 it may take up to 10 pair of pulls (alternating left and right slots) to fully re-angle the edge of a blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check for a burr as described below (Figure 9) and as necessary continue to make more pairs of pulls until you create a small burr along the entire length of the blade.

Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to the Stage 3 **Polish/Finish**.



Figure 7. Stage 1 sharpening of steel knife.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr (see Figure 9) move your forefinger carefully across the edge in the direction shown. **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 normally 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 there is no burr continue sharpening in the Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to the Stage 3 **Polish/Finish** (Figure 8).

FINISHING A STEEL KNIFE IN STAGE 3 POLISH/FINISH

Pull the blade through the left slot and then through the right slot of the Stage 3 (see Figure 8). Make 2 pairs of pulls, (each pull 4-5 seconds) alternating each pull in the left and right slots of Stage 3.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge, make a few more pairs of fast alternating pulls (about 1 second each) in Stage 3 and check for sharpness. Repeat this procedure as needed to create an exceedingly sharp edge. Using a piece of paper or slicing a tomato to test sharpness is useful for reference.



Figure 8. Polish/Finishing stage of metal knife.

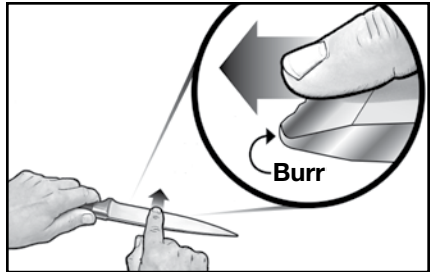


Figure 9. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE SIDED) JAPANESE STEEL BLADE

Traditional Japanese knives such as the sashimi blade are single sided and have a large factory bevel (Bevel A, Figure 10) on the one side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions as that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise varies widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large factory bevel and includes a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet (Figure 11) can be easily seen only with a hand

magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, commonly, the manual approach is used to sharpen these knives, has proven to be difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 700 Sharpener is designed to sharpen virtually all traditional, single sided, Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional Japanese blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type as described in Figure 10. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the **right handed** blades sharpen only in the **left slot** of Stage 1 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the sharpening wheel. Proceed as described below.

SHARPENING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 1 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must sharpen only in the left slot of Stage 1 **Steel**. The number of pulls that you will need to make depends on the factory angle of Bevel A (Figure 10 and 11) and how dull your blade may be. Make five (5) to ten (10) pulls (1-2 seconds per inch) in only the left slot of Stage 1 and then check for a burr along the entire back side of the blade edge. (The burr created in Stage 1 will be small but can be felt as shown in Figure 9). Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 10-20 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 20 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Stage 3 **Polish/Finish**.

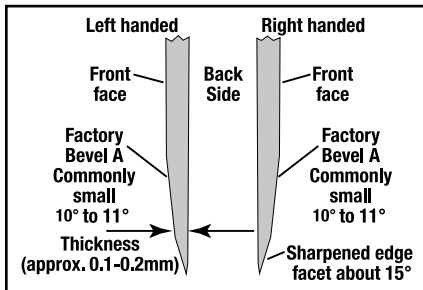


Figure 10. Cross-section of a single beveled traditional Asian blades are thinner and sharpened primarily on one side.

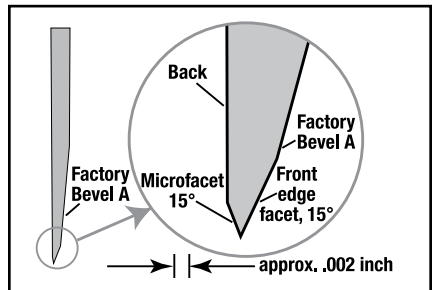


Figure 11. Cross-section of a typical factory traditional Asian knife edge, magnified 50x (right-handed).

POLISHING/FINISHING THE FINAL EDGE ON

TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3 (RIGHT HANDED BLADES)

- Make two to three (2-3) slow pulls, 3-4 seconds each, only in the **left** slot of Stage 3 **Polish/Finish** and then proceed to remove the burr in step below.
- Make one (1) regular pull in **right** slot of Stage 3 along the back side of the edge. (about 3-4 seconds.)
- Make 1-2 pair of fast pulls (1-2 seconds each) alternating in left and right slots of Stage 3. Test blade for sharpness using a thin sheet of paper or a tomato. It should be razor sharp but if not repeat steps a, b and c above.

RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)

In general you will be able to re-sharpen quickly by following the sequence of Steps a, b, c above. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When re-sharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-sharpen the edge in Stage 1. Use only the left slot of Stage 1. Generally you will find that about five (5) pulls in the left slot of Stage 1 will be sufficient. In any event develop a burr before moving again to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Steps a, b and c, above.

SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL JAPANESE BLADES

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where ever the right handed instructions call for using the right slot.

CONVERTING TRADITIONAL EURO/AMERICAN 20° EDGE TO CONTEMPORARY 15°

The Model 700 sharpens steel knives to typical 15 degree angles. If you would like to convert a traditional 20° European edge knife to 15° angles, the Model 700 can facilitate that by following the Steel knife sharpening instructions. To make this conversion, follow the Instructions for Sharpening A Steel Knife, pages 7 to 8. Initial sharpening in Stage 1 **Steel** will take longer than you might expect but subsequent re-sharpening time will be normal (Figures 12 and 13).

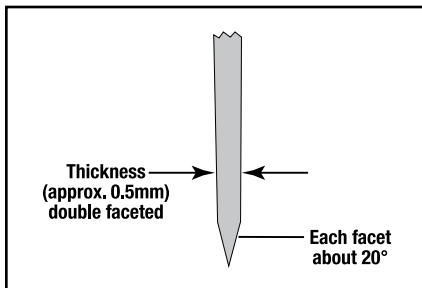


Figure 12. Traditional European/American blades are generally thicker.

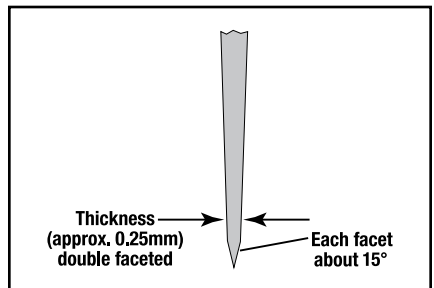


Figure 13. Double faceted contemporary European/American and Asian blades are usually thinner.

SHARPENING SERRATED (STEEL) KNIFE

Serrated steel 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® Ceramic + Steel Model 700. However, use only the Stage 3 **Polish/Finish** which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally two (2) to three (3) pairs of alternating pulls in left and right slots of Stage 3 will be adequate (Figure 14).

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 can be helpful – for example to break the skin on hard crusty foods or to cut tough paper based materials.

DRESSING OF POLISHING/FINISHING DISKS

The Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the polishing/finishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be refreshed and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located at the rear of the sharpener as shown in Figure 15 on the lower left corner as you face the rear of the sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is “ON” and follow these procedures:

- Press the lever to the RIGHT, hold 3-4 seconds
- Press the lever to the LEFT, hold 3-4 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 the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism **ONLY** if the Stage 3 disks are seriously diminished in their sharpening effectiveness and they appear to not be polishing/finishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will



Figure 14. Sharpening a serrated knife in Stage 3. Follow instructions carefully.



Figure 15. Use dressing tools sparingly.

unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you will likely need to clean or dress the Stage 3 *disks* no more than once a year.

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean then dry knife thoroughly.
2. Always pull the blades 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 abrasive disks.
3. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives.
4. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up *slightly* as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the sharpening or polishing disk.
5. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700*, learn how to detect a burr along the edge of a steel knife (as described on page 7 and 8). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
6. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
7. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figure 16) as you insert the blade in the sharpener. (Be careful,

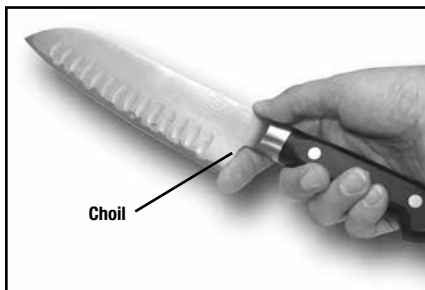


Figure 16. If your blade has a significant choil it may be helpful to place a finger behind it as shown when sharpening.

the tip of the choil may be sharp!) Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.

- Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the knife handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® *Ceramic + Steel* Model 700 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, thick bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.

Sharpening ceramic knives will create a light white or black dust depending on the type of ceramic knife. This is normal. It is recommended that the owner clean this dust off the ceramic stage guide springs while the sharpener is off (see “Cleaning The Sharpener” below).

- Clean all knives with mild soap and water after sharpening/polishing/finishing to remove debris from the knife PRIOR to using on food.**
- Do not attempt to use this sharpener to sharpen scissors.

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.

CLEANING THE SHARPENER

The Chef’sChoice Model 700 sharpener collects the metal swarf (dust) generated during the sharpening of steel knives using a magnetic clean-out cover located under Stage 1 **Steel**. Once a year or so as needed you should remove metal swarf that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpening. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 17) that covers an opening on the underside Stage 1, of the sharpener. You will find metal particles



Figure 17. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).

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 or other dust have been crated 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.

However, ceramic knives are not magnetic, and therefore the ceramic swarf generated during the sharpening of ceramic knives needs to be cleaned out by different methods. The Model 700 has been designed with removable spring guides in Stages 2 and 3 (see Figures 18 and 19). Stages 2 and 3 are used for sharpening ceramic knives.

To remove the spring guides, first turn off the sharpener and unplug it from the electric receptacle or power source. Press the latch at the back of the spring guide (Figure 18) and while pressing on the latch, pull up and remove the spring guide assembly. The spring guide assemblies can be rinsed under warm water, and then dried with a paper towel, or air dried (never put them in a dishwasher.)

The remaining Stages 2 and 3 sharpening module, exposed after removal of the spring guide assemblies, (see Figure 19) can be effectively cleaned with a vacuum cleaner attachment used for smaller jobs. Any remaining ceramic swarf, after vacuuming, can be removed with a moist paper towel.

After completing the cleaning of the spring guide assemblies, they should be reinserted into the sharpener by placing them into the provided open channel (see Figure 19) and snapping them into place, securely.

Please make sure that spring guide assemblies 2 and 3 are reinserted into their correct, corresponding stage.

It is particularly important to clean out the ceramic swarf **prior to sharpening steel knives**, since both ceramic and steel knives share Stage 3 for polishing/finishing the knife edge. Ceramic swarf is harder than the metal used in steel knives, therefore, any remaining ceramic swarf on the Stage 3 guides may put burnishing marks on the steel blade. Although these marks would not affect the performance of the steel knife, some people may find their appearance objectionable.

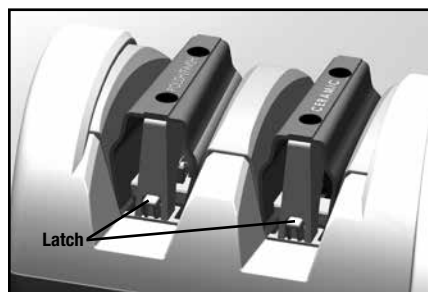


Figure 18. Removable spring guides in Stage 2 and 3.

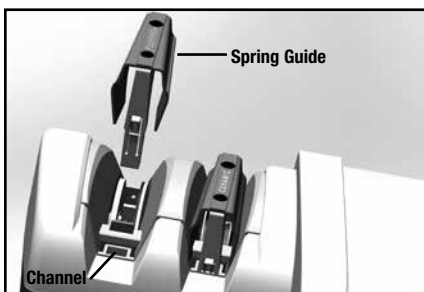


Figure 19. Stage 3 spring guide removed from its channel.

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. Insure the shipment and 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 (800) 342-3255 or 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®, and the overall design of this 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

C16

C708960

Chef'sChoice®

Точильный аппарат для
керамических и стальных ножей
Diamond Hone



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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Полностью изучите инструкцию. Инструкцию должен прочесть каждый пользователь.
2. Чтобы не допустить риска поражения электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 в воду или иную жидкость.
3. Очищайте ножи перед заточкой.
4. Если точилка не используется, а также перед очисткой, сервисным обслуживанием или заменой комплектующих отсоединяйте прибор от источника питания.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
6. Не используйте прибор, если был поврежден шнур питания или штепсель, а также если в работе прибора возникали ошибки, он падал или был поврежден иным способом.

Для пользователей в США: Вы можете вернуть точилку на завод EdgeCraft's, где будет оценена стоимость ремонта или работ по настройке электрических или механических компонентов. Если в устройстве поврежден шнур питания, в целях предотвращения риска поражения электрическим током его замену должен осуществить официальный дистрибьютер Chef'sChoice®, или квалифицированные сотрудники любой другой уполномоченной организации.

Для пользователей за пределами США: Пожалуйста, верните точилку местному дистрибьютору, который сможет оценить стоимость ремонта или работ по настройке электрических или механических компонентов. Если в устройстве поврежден шнур питания, его замену должна осуществлять ремонтная организация, уполномоченная производителем, так как для проведения таких работ требуются специальные инструменты. Пожалуйста, проконсультируйтесь со своим дистрибьютором Chef'sChoice®.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). В целях снижения риска поражения электрическим током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни при каких обстоятельствах не меняйте конструкцию штепселя.
8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током и травме.
9. Точилка Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 предназначена для заточки ножей с керамическими и стальными лезвиями. Не пытайтесь заточить в точилке лезвие ножниц, топора, или любые иные лезвия, которые не помещаются в пазы точилки.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на кнопке питания), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ ТОЧИЛКИ Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте точилку вне помещений.
14. Прибор не предназначен для использования или очистки детьми, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, неопытными пользователями, или теми, кто не осознает всю опасность, исходящую от прибора.
15. Не используйте масла для хонингования, воду или любые иные смазочные материалы применительно к точилке Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
16. Точилка предназначена только для бытового использования.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПРЕКРАСНЫМ ВЫБОРОМ

Поздравляем! Вы стали обладателем многофункциональной точилки **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700**. Вы непременно по достоинству оцените, насколько просто и быстро этот прибор затачивает ножи с керамическими и стальными лезвиями до заводской остроты. Благодаря высокоточной направляющей системе лезвие ножа любого типа автоматически устанавливается под оптимальным углом заточки, благодаря чему алмазные абразивные диски быстро восстанавливают режущую кромку. Чтобы придать режущей кромке идеальную остроту, лезвие ножа полируется и подвергается окончательной доводке с помощью революционных полировочных дисков Chef'sChoice®. После заточки вы непременно оцените легкость резки и безупречный внешний вид каждого ломтика.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** предназначена для заточки ножей с керамическими и стальными лезвиями под углом 15° (полный угол – 30°), что соответствует или даже превосходит заводскую остроту и качество режущей кромки высококачественных керамических и стальных ножей.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** позволяет затачивать лезвие ножа с одной стороны под углом 15°, после чего вдоль скоса кромки создаются микрососы, которые придают и без того острому лезвию еще больше остроты и прочности.

Благодаря таким дополнительным преимуществам вы сможете в полной мере ощутить всю остроту и прочность лезвий ножей, затачиваемых с помощью точилки **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700**, которая по праву стала выбором многих шеф-поваров по всему миру.

Мы настоятельно советуем вам изучить все следующие разделы инструкции, в которых более подробно описаны процедуры заточки каждого конкретного типа лезвия.

Пользуйтесь с удовольствием!

ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ МОДЕЛИ 700

Модель 700 (рис. 1) представляет собой уникальную точилку, в которой Этап 1 предназначен исключительно для заточки ножей со стальными лезвиями, Этап 2 предназначен для заточки в первую очередь ножей с керамическими лезвиями, а Этап 3 использует запатентованные абразивные диски Chef'sChoice® с ультрамелким напылением, предназначенные как для стальных, так и для керамических лезвий и используемые для создания микроскопических сколов вдоль кромки лезвия, а также для полировки лезвий в целях придания им идеальной остроты.

Лезвия стальных ножей сначала затачиваются под углом 15° (рис. 3) с помощью абразивных дисков с мелким напылением на Этапе 1, после чего полируются абразивными дисками с микроалмазным напылением на Этапе 3. Стальные ножи **НЕ** затачиваются на Этапе 2.

Керамические ножи сначала затачиваются на Этапе 2 под углом 15° (рис. 3) с помощью абразивных дисков с мелким напылением, после чего на Этапе 3 полируются.

Процедуры по заточке зубчатых лезвий описаны начиная со страницы 11.

Точилка Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 оснащена ручным алмазным инструментом, который, при необходимости, может использоваться для удаления остатков пищи или пыли от заточки лезвий с поверхности абразивных дисков с ультрамелким напылением, используемых на Этапе 3. Мы настоятельно советуем вам тщательно очищать лезвия ножей перед заточкой. Если вы используете точилку не слишком часто, вы сможете пользоваться ею в течение многих месяцев или даже целый год без очистки дисков, используемых на Этапе 3. Вам необходимо прибегнуть к процедуре очистки дисков, используемых на Этапе 3, описанной на странице 11, только если вы чувствуете существенное снижение качества полировки лезвий.



Рисунок 1. Точилка Chef'sChoice® Sharpener Model 700 для заточки ножей со стальным и керамическим лезвиями.

Время от времени необходимо удалять шлифовальный шлам (металлическую или керамическую пыль), образующуюся во время заточки. Чтобы ознакомиться с процедурой очистки, пожалуйста, прочтите раздел «Очистка точилки» на странице 13.

Никогда не используйте точилку с обратной стороны. При заточке давите на нож с достаточным усилием, чтобы обеспечить равномерный и постоянный контакт кромки лезвия с абразивными дисками на каждом из Этапов (смотрите раздел «Полезные советы» на странице 12.) Не обязательно оказывать чрезмерное давление на нож. Оно не поможет ускорить процесс заточки. Избегайте попадания лезвием по пластиковому корпусу несмотря на то, что случайное попадание лезвием по пластиковому корпусу не повлияет на функциональность точилки и не повредит режущую кромку.

Попытайтесь попрактиковаться в заточке ножей при отключенной точилке. Вставьте лезвие ножа в левый паз, используемый для заточки на Этапе 1, между направляющей для заточки левого угла и пластиковой прижимной пружиной. Не изгибайте нож. Опустите лезвие глубже вниз до тех пор пока не почувствуете, что оно соприкасается с алмазным диском. Потяните нож на себя, слегка приподнимая рукоятку по мере приближения кончика к краю точилки. Такая тактика позволит вам почувствовать натяжение пружины. Удалите лезвие ножа из паза и прочтите дальнейшие инструкции, касающиеся заточки конкретного типа ножа.



Рисунок 2. Стандартный кухонный нож с керамическим лезвием

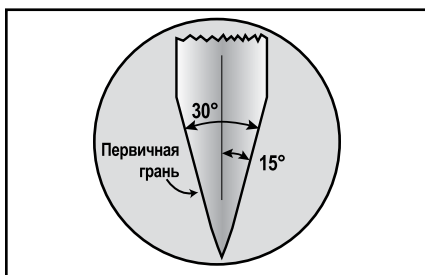


Рисунок 3. Стандартная кромка в разрезе, демонстрирующая угол одной скошенной кромки в 15°.



Рисунок 4. Этап 1 для заточки металлических ножей.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С КЕРАМИЧЕСКИМИ ЛЕЗВИЯМИ

Каждый скос кромки керамического лезвия затачивается под стандартным углом в 15° таким образом, чтобы общий угол составлял 30° . Для заточки керамических лезвий используйте только диски, используемые на Этапе 2 и 3.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С КЕРАМИЧЕСКИМ ЛЕЗВИЕМ НА ЭТАПЕ 2

Включите питание точилки, поместите керамическое лезвие ножа в левый паз, используемый на Этапе 2 (рис. 5), а затем в правый соседний паз, используемый также на Этапе 2. Пару раз переместите нож в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 2. Каждое движение лезвия длиной в 12 см занимает 5-6 секунд (1 секунда на каждые 2 см лезвия). При заточке керамических лезвий не стоит делать стремительных движений. Предпочтительно совершать медленные движения. Возможно, вам потребуется сделать больше движений лезвием ножа, если оно изношено или имеет сколы. При первой заточке ножа вам, возможно, потребуется 10 раз попеременно переместить лезвие в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 2, чтобы полностью изменить угол кромки тонкого лезвия. Для заточки более толстых лезвий потребуется больше движений лезвием. После 3 парных движений проверьте, может ли лезвие разрезать бумагу. Те пользователи, которые знакомы с заточкой металлических лезвий, смогут определить заусенцы, которые появляются на лезвии. Поэтому мы рекомендуем использовать метод постепенной заточки лезвия с проверкой его на остроту.

Угол заточки разных ножей с керамическими лезвиями может существенно отличаться от общепринятого стандартного в 30° . Даже угол заточки одной стороны лезвия может отличаться от угла заточки с другой стороны. Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** обеспечивает точный угол в 30° , но вам может потребоваться совершить большое количество проходов лезвия между дисками на Этапе 2, чтобы сформировать идеальный угол в 30° .

Если вы затачиваете нож с керамическим лезвием известного производителя, вам возможно, потребуется совершить несколько (2-3) попеременных перемещений лезвия в левом и правом пазах между дисками на Этапе 2, чтобы подготовить лезвие к полировке на Этапе 3.



Рисунок 5. Этап 2 для заточки керамических ножей.



Рисунок 6. Этап 3 для полировки/доводки керамических ножей.

ДОВОДКА КРОМКИ НА ЭТАПЕ 3

Точилка **Chef'sChoice® Model 700** была сконструирована с использованием передовых материалов, являющихся ноу-хау компании, которые обеспечивают окончательную заточку керамических и металлических лезвий. Итоговый этап заточки позволяет получить лезвия, наточенные острее чем в заводских условиях, чего не может гарантировать ни одна другая точилка, предлагаемая на рынке.

После завершения заточки на Этапе 2, совершите 5-7 медленных попеременных движений лезвия в левом и правомпазуха Этапе 3 (рис. 6). Доводка каждых 2 см лезвия с одной стороны занимает примерно 2 секунды. Мы рекомендуем начинать доводку с 5 попеременных движений (с постоянной скоростью).

Выполните несколько попеременных движений лезвием ножа, а затем проверьте лезвие на остроту. Если нож по-прежнему будет недостаточно острым, выполните еще несколько движений. Нож должен быть достаточно острым, чтобы разрезать бумагу.

В силу материала керамические лезвия крошатся чуть сильнее, чем металлические лезвия. Абразивные диски, используемые на Этапе 3, предназначены для окончательной доводки керамического лезвия до бритвенной остроты с помощью уникальных алмазных абразивных дисков.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА КЕРАМИЧЕСКИХ ЛЕЗВИЙ

Чтобы просто “освежить” режущую кромку керамического лезвия, можно пропустить Этап 2 и сразу воспользоваться дисками для полировки/доводки, используемыми на Этапе 3 и сделать несколько попеременных медленных движений ножом в каждом пазу, а затем протестировать лезвие на степень остроты. Доводка каждых 2 см лезвия с одной стороны занимает примерно 2 секунды. Если нож по-прежнему будет недостаточно острым, выполните еще 2-3 попеременных движения. Нож должен быть достаточно острым, чтобы разрезать бумагу.

Нельзя проводить процедуру повторной заточки, если керамическое лезвие ножа затупилось или имеет сколы. В таком случае, необходимо прибегнуть к процедуре полной заточки, которая описана на странице 6.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ СО СТАЛЬНЫМИ ЛЕЗВИЯМИ

Если ножи со стальными лезвиями имеют два скоса кромки, то каждый скос должен быть заточен под углом в 15°, чтобы сформировать острую режущую кромку с общим углом



Рисунок 7. Этап 1 для заточки стальных лезвий.

в 30° (рис. 3). Для заточки таких ножей используйте исключительно абразивные диски, используемые на Этапе 1 и 3.

Примечание: Если вы хотите заточить в модели 700 нож с металлическим лезвием после заточки керамического лезвия, пожалуйста, сначала прочтите раздел “Очистка точилки” на странице 13, а затем, перед тем, как приступить к заточке металлического лезвия, выполните очистку по инструкции.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ СО СТАЛЬНЫМИ ЛЕЗВИЯМИ НА ЭТАПЕ 1

Включите питание точилки, поместите лезвие в левый паз с дисками, используемый на Этапе 1 (рис. 1), и потяните лезвие на себя. Затем поместите лезвие в правый соседний паз с дисками, используемый на Этапе 1, и также потяните его на себя. Пару раз переместите нож в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 1. Каждое перемещение лезвия длиной в 10-12 см занимает 4-5 секунд. На заточку длинных лезвий уходит чуть больше времени, чем на заточку более коротких лезвий. Если вы впервые точите тупой нож и используете для этого процедуру заточки для Этапа 1, вам, возможно, потребуется сделать по 10 попеременных движений лезвием в левом и правом пазах, чтобы полностью заточить кромку лезвия. Для заточки более толстого лезвия потребуется совершить больше движений. После 3 пар попеременных движений проверьте лезвие ножа на предмет наличия заусенцев, как описано ниже (рис. 9), и, если необходимо, еще несколько раз протяните лезвие между точильными дисками, чтобы создать заусенцы вдоль всей его длины.

Не затачивайте лезвие до чрезмерно острого состояния. Если заусенцы образовались по всей длине лезвия, переходите к процедуре полировки/доводки лезвия, используемой на Этапе 3.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАУСЕНЦЕВ

Чтобы определить наличие заусенцев (рис. 9), аккуратно проведите пальцем поперек лезвия, в направлении, показанном на рисунке. **Не проводите пальцем вдоль лезвия**, чтобы не порезать палец. Если последнее движение лезвием вы совершали в правом пазах, заусенцы появятся только с правой стороны и наоборот. Заусенцы, если такие появляются, ощущаются как неровности на кромке; для сравнения, противоположная сторона лезвия остается гладкой. Если заусенцы не появились, продолжайте затачивать лезвие, следуя процедуре для Этапа 1, попеременно меняя правый и левый пазы до тех пор, пока они не появятся. Как только все лезвие станет шероховатым от заусенцев, приступайте к его доводке/полировке на Этапе 3, как описано ниже (рис. 8).

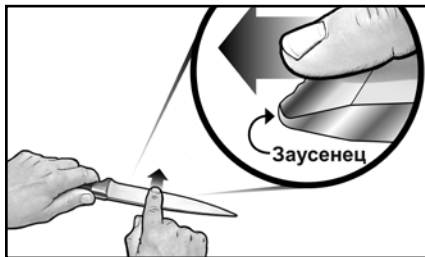


Рисунок 8. При создании заусенцев по всей длине лезвия, их можно определить, проведя пальцем поперек и в противоположную сторону от кромки. Осторожно! Читайте текст.



Рисунок 9. Полировка/доводка металлических лезвий.

ДОВОДКА СТАЛЬНОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 3

Сделайте несколько движений лезвием в левом пазу, используемым на Этапе 3, а затем в правом (рис. 8). Сделайте по два движения (на каждое уйдет по 4-5 секунд), попеременно меняя левый и правый пазы, используемые на Этапе 3.

Проверьте лезвие на остроту. Чтобы добиться более острой режущей кромки, сделайте еще по одному быстрому движению лезвием в каждом пазу, используемом на Этапе 3 и еще раз проверьте его на остроту. Для получения крайне острой режущей кромки повторите данное действие еще раз. Для определения степени заточки используйте кусок бумаги или помидор.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ОДНОСТОРОННЕГО) ЯПОНСКОГО СТАЛЬНОГО ЛЕЗВИЯ

Традиционные японские ножи, например, ножи для приготовления сашими, оснащены лезвиями с односторонним скосом. При этом заводской скос очень широкий (скос А, рис. 10). Существует множество производителей подобного типа ножей, используемых, как правило, для приготовления сашими. Заводской скос кромки (скос А), как правило, затачивается под углом в 10 градусов. Однако существуют исключения, поскольку такой угол не является заводским стандартом. По этой же причине в зависимости от производителя сильно отличаются дизайн традиционных японских ножей и структура режущей кромки. Хотя определенные характерные черты все же присутствуют. Режущая кромка включает в себя главный скос с лицевой стороны лезвия ножа под широким заводским скосом, а также намного меньший по ширине вторичный скос с обратной стороны лезвия. Как правило, микроскос на задней стороне лезвия (рис. 11) можно разглядеть только с помощью лупы.

Obvyklú mikroskopickú fazetu na zadnej strane čepele (obrázok 11) je možné uvidieť len pomocou lupy.

Обратная сторона лезвия изготавливается на заводе абсолютно плоской, или чаще всего слегка вогнутой, что и позволяет создавать микроскос, который является частью режущей кромки. В связи с отсутствием стандартов, как правило, для придания остроты таким ножам используется довольно трудоемкий и длительный метод ручной заточки. Точилка **Chef'sChoice® Model 700** разработана для заточки практически всех традиционных, односторонних лезвий азиатского типа для придания им остроты заводского качества.

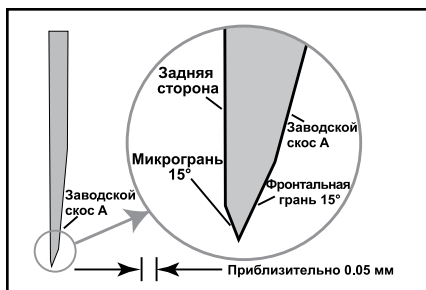


Рисунок 10. Традиционное азиатское лезвие с одним скосом в разрезе. Лезвие, как правило, тоньше и затачивается с одной стороны.

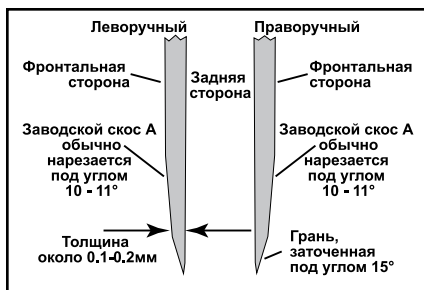


Рисунок 11. Стандартная кромка традиционного азиатского лезвия в разрезе, увеличенном в 50 раз

Перед тем, как вы приступите к заточке традиционного японского лезвия, тщательно изучите его и убедитесь в том, что оно на самом деле является традиционным односторонним лезвием. Также выясните, ножом с лезвием какого типа вы владеете: левосторонним или правосторонним (рис. 10). Очень важно точно следовать процедуре заточки и последовательности, описанной ниже, чтобы получить режущую кромку оптимального качества.

Проверьте с какой стороны лезвия находится широкий заводской скос А. Возьмите нож в руку так, как будто вы собираетесь резать, и, если заводской скос будет находиться с правой стороны лезвия, то лезвие является правосторонним. Для **заточки правосторонних лезвий** используйте только **левый паз**, используемый на Этапе 1, чтобы только скошенная (правая) сторона контактировала с точильным диском. Следуйте инструкциям, изложенным ниже.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 1 (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

В этом примере, который предполагает, что вы владеете традиционным правосторонним лезвием, вам необходимо будет использовать только левый паз, используемый на Этапе 1. Количество движений лезвием, которые вам необходимо будет сделать, зависит от заводского угла скоса А (рис. 10 и 11) и от того, насколько сильно затупилось лезвие. Сделайте 5-10 движений (со скоростью 1-2 секунды на каждые 2 см), используя исключительно левый паз, используемый на Этапе 1, а затем проверьте лезвие на наличие заусенцев по всей длине обратной стороны лезвия. (Заусенцы будут едва заметны, но их можно почувствовать так, как показано на рис. 9). Убедитесь в том, что лезвие покрыто заусенцами по всей длине. Если лезвие не имеет заусенцев или они образовались только на части лезвия, выполните пять дополнительных движений лезвием в левом пазу, а затем снова проверьте лезвие на наличие заусенцев. В общем, достаточно будет сделать 10-20 движений лезвием в левом пазу, чтобы заусенцы появились по всей длине лезвия. Чтобы создать заусенцы редко требуется более 20 движений в левом пазу. После того, как вы убедитесь в наличие заусенцев, переходите к доводке/полировке лезвия на Этапе 3.

ДОВОДКА/ПОЛИРОВКА КОНЕЧНОЙ КРОМКИ ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 3 (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

- а. Медленно (по 3-4 секунды) два-три раза потяните на себя лезвие ножа, помещенное в левый паз, используемый на Этапе 3 для его доводки/полировки, а затем продолжите удалять заусенцы, следуя инструкциям ниже.
- б. Один раз потяните лезвие ножа на себя (3-4 секунды), поместив его в правый паз, используемый на Этапе 3, полируя обратную сторону кромки.
- в. 1-2 раза быстро (1-2 секунды) потяните лезвие ножа на себя, попеременно меняя левый и правый пазы, используемые на Этапе 3. Проверьте лезвие на остроту, используя тонкий лист бумаги или помидор. Лезвие должно обрести остроту бритвы. Если нет, повторите шаги а, б, в, описанные выше.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ ЛЕЗВИЙ (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

В большинстве случаев вы сможете быстро повторно заточить лезвие, последовательно выполнив инструкции, указанные в пунктах а, б и в выше по тексту. Повторите эти действия, чтобы лезвие обрело остроту бритвы. Если вам не удастся повторно заточить кромку лезвия на Этапе 3, или если кромка слишком сильно затупилась, вам необходимо будет

повторно заточить кромку лезвия, руководствуясь процедурой для Этапа 1. Используйте только левый паз, предназначенный для заточки ножей на Этапе 1. В большинстве случаев хватит и пяти движений в левом пазу, используемом на Этапе 1. В любом случае вам необходимо будет создать заусенцы, прежде чем переходить к доводке/полировке лезвия на Этапе 3. Доведите лезвие до нужного состояния на Этапе 3, следуя инструкциям а, б и в выше по тексту.

ЗАТОЧКА ЛЕВОСТОРОННИХ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ ЛЕЗВИЙ

Процедура заточки левосторонних лезвий схожа с процедурой заточки правосторонних лезвий, описанной выше. Исключением является лишь тот факт, что вам необходимо поменять местами используемые пазы. Тогда как при заточке правосторонних лезвий вам необходимо использовать левый паз, при заточке левосторонних лезвий вам необходимо использовать правый паз. Таким образом, используйте правый паз тогда, когда инструкции по заточке правостороннего лезвия требуют использовать левый паз.

ОБТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕЗВИЙ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО ТИПА С УГЛОМ В 20° ДО СОВРЕМЕННЫХ ЛЕЗВИЙ С УГЛОМ 15°

Модель 700 заточивает стальные кромки лезвия ножей под стандартным углом в 15°. Если вам потребуется обточить традиционные лезвия европейского/американского типа с углом кромки в 20° до угла в 15°, в этом вам поможет точилка модели 700. Чтобы обточить лезвие, следуйте инструкциям по заточке ножей со стальными лезвиями, изложенным на страницах 7-8. Первоначальная заточка на Этапе 1 может потребовать у вас больше времени, чем вы ожидаете, а вот время, затрачиваемое на последующие повторные заточки, будет стандартным (рис. 12 и 13).

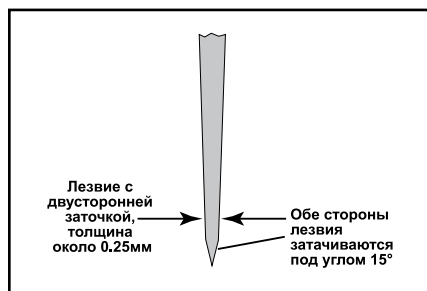


Рисунок 12. Традиционные европейские/американские лезвия, как правило, толще.

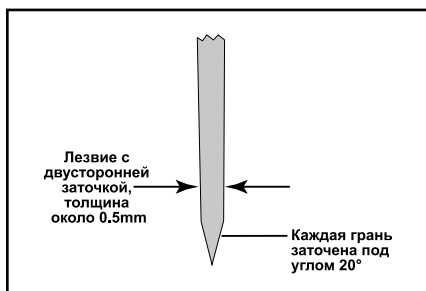


Рисунок 13. Современные европейские/американские лезвия с двойной скошенной кромкой и азиатские лезвия, как правило, тоньше.

ЗАТОЧКА НОЖА С ЗУБЧАТЫМ (СТАЛЬНЫМ) ЛЕЗВИЕМ

Зубчатые стальные лезвия похожи на полотно пилы. Они имеют зубья и вырезы. При обычном использовании за резку как раз отвечают такие зубцы.

В точилке Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 можно заточить зубчатые лезвия любых типов. Однако вам придется использовать исключительно процедурой заточки для Этапа 3 для доводки/полировки, которое заточит зубцы и создаст микрокромки на каждом из таких зубцов. Как правило, для нормальной заточки достаточно 2-3 пар проходов поочередно в левом и правом пазу, используемых на Этапе 3 (рис. 14).

Поскольку ножи с зубчатыми лезвиями имеют конструкцию пилы, кромка такого лезвия никогда не будет такой же острой, как кромка обычного лезвия. Однако зубчатая структура лезвия может быть полезна, например, при резке продуктов с жесткой коркой или для разрезания упаковок на бумажной основе.



Рисунок 14. Этап 3: заточка зубчатых ножей. Внимательно следуйте инструкциям.

ОЧИСТКА ПОЛИРОВОЧНЫХ/ДОВОДОЧНЫХ ДИСКОВ

Точилка Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 оборудована встроенной системой для ручной очистки полировочных/доводочных дисков, используемых на Этапе 3. Если эти диски покрываются жиром, остатками еды или металлическими опилками, их можно



Рисунок 15. Используйте инструмент для очистки очень осторожно.

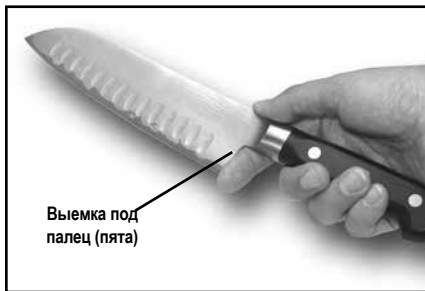


Рисунок 16. Если лезвие имеет большую выемку под палец, возможно, будет лучше поместить в нее палец при заточке.

очистить, активировав ручной рычаг на задней стороне точилки. Рычаг расположен на задней панели точилки, как показано на рисунке 15, в левом нижнем углу, если смотреть на точилку с задней стороны. Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь в том, что питание точилки включено, и следуйте инструкциям ниже:

- Переведите рычаг вправо, удерживайте 3-4 секунды
- Переведите рычаг влево, удерживайте 3-секунды

При перемещении рычага в одном из указанных направлений, устройство очищает и придает новый вид активной поверхности соответствующему диску для полировки/правки. При перемещении рычага в противоположную сторону, вы очистите другой диск.

Используйте этот механизм очистки **ТОЛЬКО** в том случае, если диски, используемые для полировки/доводки действительно перестали эффективно справляться с задачей, а качество полировки/доводки снизилось. Инструмент для очистки стачивает часть материала с поверхности дисков для полировки/доводки. По этой причине, при чрезмерном использовании данного инструмента, происходит удаление части абразивной поверхности – преждевременный износ дисков. В случае износа потребуется замена дисков. Если перед заточкой вы очищаете ножи, вам, скорее всего, не потребуется чистить диски для полировки/доводки чаще, чем раз в год.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляете остатки пищи, жир и посторонние вещества с лезвия ножа перед заточкой или повторной заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой для очистки лезвия ножа, а затем тщательно его высушите.
2. Всегда проводите лезвием ножа между дисками с рекомендованной постоянной скоростью. Никогда не останавливайте лезвие в одной точке, если оно контактирует с абразивными дисками.
3. Внимательно следуйте описанным процедурам для каждого типа лезвий в целях достижения наилучшего результата, а также чтобы продлить срок службы лезвия.
4. Кромка лезвия ножа при заточке должна контактировать с абразивными дисками по мере протягивания лезвия через паз. Чтобы заточить кончик закругленного лезвия, слегка приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к нему. Наклон ножа должен быть достаточным для того, чтобы кромка лезвия контактировала с точильным или полировочным диском.
5. Чтобы повысить мастерство заточки ножей с помощью точилки Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700, изучите процедуру определения заусенцев по всей длине лезвия (смотрите страницы 7-8). Несмотря на то, что вы можете затачивать ноже не придерживаясь данного метода, он все же помогает определить, насколько остро вы заточили нож на предварительных этапах. Этот метод позволит вам не переточить нож и при этом гарантирует крайнюю степень остроты режущей кромки. Для проверки окончательной остроты лезвия разрежьте помидор или бумагу.
6. При заточке оказывайте небольшое давление на нож. Давление должно быть таким, чтобы обеспечить контакт лезвия с абразивным диском.

7. Если лезвие вашего ножа оснащено достаточно большой подпальцевой выемкой, вам, возможно, будет удобнее помещать палец в эту выемку (рис. 16), когда вы будете вставлять лезвие в точилку. (Будьте осторожны, так как кончик выемки может быть острым!) Ваш палец при этом может служить своеобразным стопором и не даст вам засунуть лезвие ножа таким образом, чтобы в него попала его пятка. Чтобы отработать данный метод заточки, вам потребуется немного попрактиковаться. Как только вы вставите лезвие, ваш палец должен переместиться в переднюю часть точилки.
8. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до ручки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 по сравнению с другими инструментами для заточки и особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы сохранить кривизну кромки лезвия. Если у поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с ручкой, нижнюю часть bolsterа можно сточить на промышленном точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
При заточке керамических ножей будет образовываться белая или темная пыль в зависимости от типа керамического ножа. Это обычное явление. Пользователю точилки рекомендуется очищать от этой пыли направляющие устройства для заточки керамических лезвий при выключенной точилке (смотрите раздел «Очистка точилки»).
9. **ПЕРЕД непосредственным использованием, после заточки/полировки/ доводки лезвия очищайте все ножи с помощью мягкого мыльного раствора и воды, чтобы смыть с них всю пыль.**
10. Не пытайтесь использовать точилку для заточки ножниц.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для движущихся частей, мотора, подшипников, или точильных поверхностей НЕ требуется смазка. Абразивные диски не требуют смачивания водой. Внешняя часть точилки может быть очищена с помощью влажной тряпки. Не используйте для очистки моющие средства или абразивы.

ОЧИСТКА ТОЧИЛКИ

В точилке Chef'sChoice Model 700 скапливаются металлические опилки (пыль), которые образуются во время заточки стальных лезвий. Они притягиваются магнитным элементом, расположенным точилкой. Раз в год вам необходимо будет удалять металлические опилки, которые скапливаются внутри точилки в результате многократных заточек. Удалите крышку (рис. 17), которая закрывает отверстие с обратной стороны точилки. Вы увидите металлические частицы, скопившиеся на магните, закрепленном на обратной стороне этой крышки.



Рисунок 17. Удаление крышки под точилкой для очистки пазов от металлических опилок (смотрите раздел «Обслуживание»).

Просто счистите собравшиеся опилки с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и установите крышку на место. Если в результате заточки образовалось большое количество опилок, вы можете встряхнуть их из отверстия после снятия крышки. После очистки установите крышку с магнитом на место.

Поскольку в результате заточки керамических ножей образуется пыль, которая не обладает свойствами намагничивания, ее необходимо удалять из точилки иным методом. Пазы, используемые на Этапах 2 и 3 в модели 700, оснащены съемными пружинными направляющими (рис. 18 и 19). Этапы 2 и 3 используются для заточки керамических ножей.

Чтобы снять пружинные направляющие, сначала отключите точилку и выньте шнур питания из розетки. Надавите на защелку, расположенную с задней стороны пружинной направляющей (рис. 18), и во время нажатия на защелку потяните и вытащите направляющее устройство. Пружинные направляющие можно промыть в теплой воде, а затем высушить бумажным полотенцем или в потоке воздуха (никогда не помещайте их в посудомоечную машину).

Точильные блоки, используемые на Этапах 2 и 3, к которым вы получите доступ после того, как снимите пружинные направляющие (рис. 19), можно очистить с помощью пылесоса и специальной насадки. Всю оставшуюся керамическую пыль после чистки пылесосом можно удалить влажным бумажным полотенцем.

После завершения очистки пружинных направляющих, их необходимо установить обратно в точилку, поместив в в образовавшееся отверстие и надежно защелкнув (рис. 19).

Убедитесь в том, что вы вставили пружинные направляющие в соответствующие отверстия.

Очень важно очищать пазы, используемые на Этапе 3, от керамической пыли перед заточкой стальных ножей, так как оно используется, как для полировки/доводки керамических, так и стальных лезвий. Керамическая пыль плотнее, чем металлическая, поэтому такая пыль, скопившись на направляющих, может оставлять царапины на стальном лезвии. И хотя такие царапины не повлияют на характеристики стального ножа, многие пользователи не обрадуются их появлению.

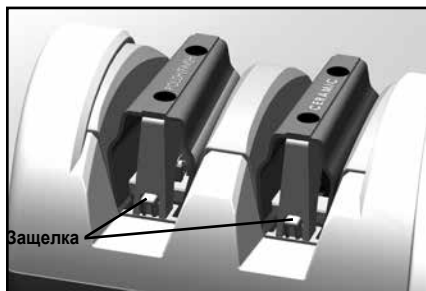


Рисунок 18. Удаление пружинных направляющих, используемых на Этапах 2 и 3.



Рисунок 19. Удаление пружинных направляющих из отсека.

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.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

C16

C708960

Chef'sChoice®

Точилка для Керамічних та Сталевих ножів
Ceramic + Steel Diamond Hone®



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

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електричним приладом необхідно завжди дотримувати основних правил безпеки, включно з такими:

1. Прочитайте всі інструкції. *Кожен користувач повинен прочитати посібник.*
2. Щоб убезпечити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте моторний відсік Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 у воду чи іншу рідину.
3. Переконайтеся, що леза ножів ретельно очищені, перед їх заточуванням на Моделі 700 Chef'sChoice® Ceramic + Steel.
4. Вимикайте вилку електроживлення з розетки у перервах між використанням і перед чищенням, а також перед заміною запчастин.
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, де буде оцінена вартість ремонту. Якщо у пристрої пошкоджено електричний шнур, його заміна має здійснюватися дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим кваліфікованим сервісом, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
Для користувачів поза межами США: Будь ласка, поверніть Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість ремонту. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Chef'sChoice®, 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 травм.
9. Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700 призначена для заточування керамічних та металевих ножів. Не намагайтесь 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 стола чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
11. Коли перемикач увімкнено в положення «ON» (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), точильний пристрій Chef'sChoice® завжди має бути розташований на стійкій поверхні прилавка або стола
12. **УВАГА: НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО CHEF'SCHOICE® Ceramic + Steel Модель 700, БУДУТЬ ГОСТРІШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ. ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ КОРИСТУЙТЕСЯ НИМИ ТА ПОВОДЬТЕСЯ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НІЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВОДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРЕГАЙТЕ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ**
13. Не використовувати поза приміщенням.
14. Прилад не призначений для використання або очищення дітьми, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, недосвідченими користувачами, або тими, хто не усвідомлює можливу небезпеку користування приладом.
15. Не використовуйте мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант з точилкою Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700.
16. Точилка призначена тільки для побутового використання.
17. **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

ВИ ЗРОБИЛИ ПРЕКРАСНИЙ ВИБІР

Вітаємо! Ви стали володарем багатофункціональної точилки для керамічних та металевих ножів **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700**. Ви неодмінно оціните, наскільки просто і швидко цей прилад заточує ножі з керамічними і сталевими лезами до заводської гостроти. Завдяки високоточній системі направляючих лезо ножа будь-якого типу автоматично встановлюється під оптимальним кутом заточки, завдяки чому алмазні абразивні диски швидко відновлюють ріжучу кромку. Щоб надати ріжучій кромці ідеальної гостроти, лезо ножа полірується і піддається остаточному доведенню за допомогою революційних полірувальних дисків Chef'sChoice®. Після заточування ви оціните легкість різання і бездоганний зовнішній вигляд кожної скибочки.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700** призначена для заточування ножів з керамічними і сталевими лезами під кутом 15° (повний кут - 30°), що відповідає заводській гостроті або навіть перевершує якість ріжучої кромки високоякісних керамічних і сталевих ножів.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700** дозволяє заточувати лезо ножа з одного боку під кутом 15°, після чого вздовж скоса кромки створюються мікроскоси, які надають і без того гострому лезу ще більше гостроти і міцності.

Завдяки таким додатковим перевагам ви зможете повною мірою відчутися всю гостроту і міцність лез ножів, заточуваних за допомогою точилки **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700**, яка по праву стала вибором багатьох шеф-кухарів у всьому світі.

Ми настійно радимо вам вивчити всі наступні розділи інструкції, у яких більш детально описані процедури заточування кожного конкретного типу леза. Користуйтеся із задоволенням!

ЗНАЙОМСТВО З ТОЧИЛКОЮ МОДЕЛІ 700

Модель 700 (рис. 1) являє собою унікальну точилку, у якій **Етап 1 Steel** призначено винятково для заточування ножів зі **сталевими лезами**, **Етап 2 Ceramic** призначено для заточування в першу чергу ножів з **керамічними лезами**, а **Етап 3** містить запатентовані Chef'sChoice® абразивні диски з ультрамілким напильником, призначеним як для сталевих, так і для керамічних лез, що використовується для створення мікроскопічних скосів уздовж кромки леза, а також для полірування лез з метою надання їм ідеальної гостроти.

Сталеві ножі спочатку заточуються під кутом 15° (мал. 3) за допомогою абразивних дисків з дрібним напильником у Пристрої 1, після чого поліруються абразивними дисками з мікроалмазним напильником у Етапі 3. Сталеві ножі **НЕ** заточуються у Етапі 2 **Ceramic**.

Керамічні ножі спочатку заточуються під кутом 15° (мал. 3) за допомогою абразивних дисків з дрібним напильником у Етапі 2, після чого поліруються в Етапі 3.

Процедури із заточування зубчатих лез описані, починаючи зі сторінки 11.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700** оснащена ручним алмазним інструментом, який, за необхідності, може використовуватися для видалення залишків їжі або пилу після заточення лез з поверхні абразивних дисків з ультрамілким напильником у Етапі 3 **Поліровка/Доводка**. Ми радимо вам ретельно очищувати леза ножів перед заточуванням. Якщо ви використовуєте точилку не дуже часто, ви зможете користуватися нею протягом багатьох місяців або навіть цілий рік без очищення Пристрою 3. Вам необхідно вдатися до процедури очищення Етапу 3, що описана на сторінці 11, тільки якщо ви відчуваєте істотне зниження якості полірування лез.



Малюнок 1. Точилка Chef'sChoice® Модель 700 для заточування ножів зі сталевими та керамічними лезами.

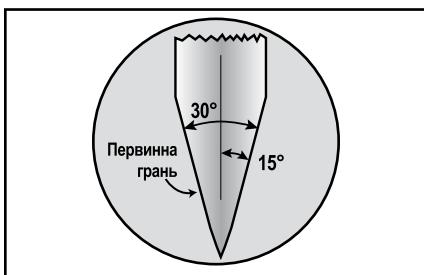
Час від часу потрібно видаляти шліфувальний шлак (металевий або керамічний пил), що утворюється під час заточування. Щоб ознайомитися з процедурою очищення, будь ласка, прочитайте розділ "Очищення точилки" на сторінці 13.

Ніколи НЕ користуйтеся приладом зі зворотного боку. При заточуванні натискайте лише з достатнім зусиллям, щоб забезпечити рівномірний і постійний контакт кромки леза з абразивними дисками в кожному з Етапів (дивіться розділ «Рекомендації» на сторінці 12.) Не обов'язково докладати надмірний тиск до ножа, це не допоможе прискорити процес заточування. Уникайте потрапляння лезом по пластиковому корпусу незважаючи на те, що випадкове потрапляння лезом по пластиковому корпусу не вплине на функціональність точилки і не пошкодить ріжучу кромку.

Спробуйте попрактикуватися в заточенні ножів при вимкненому приладі. Вставте лезо ножа в лівий паз між направляючою для заточування лівого кута і пластиковою притисною пружиною Етапу 1 (мал. 4). Не крутіть ножем. Опускайте лезо глибше вниз, доки не відчуєте, що воно стикається з алмазним диском. Тоді потягніть ножа на себе, злегка піднімаючи руків'я в міру наближення кінчика до краю точилки. Така тактика дозволить вам відчути натяг пружини. Вийміть лезо ножа з паза і прочитайте подальші інструкції, що стосуються заточування конкретного типу ножа.



Малюнок 2. Типовий керамічний кухонний ніж.



Малюнок 3. Стандартна кромка в розрізі, що демонструє кут однієї скошеної кромки в 15°.



Малюнок 4. Заточка металевих ножів на Етапі 1.

ЗАТОЧУВАННЯ НОЖІВ З КЕРАМІЧНИМ ЛЕЗОМ

Кожен скіс кромки керамічного леза заточується під стандартним кутом в 15° таким чином, щоб загальний кут становив 30°. Для заточування керамічних ножів використовуйте тільки Етапи 2 і 3.

ЗАТОЧУВАННЯ ЛЕЗА В ЕТАПІ 2 CERAMIC

Увімкніть електроживлення точилки, помістіть керамічне лезо ножа в лівий паз Етапу 2 (мал. 5), а потім в правий паз Етапу 2. Повторіть кілька пар протяжок ножем у лівому і правому пазях Етапу 2. Кожен рух леза довжиною 12 см займає 5-6 секунд (1 секунда на кожен 2 см леза). При заточуванні керамічних лез не варто робити швидких рухів. Бажано здійснювати повільні протягування. Можливо, вам буде потрібно зробити більше протяжок ножем, якщо лезо зношене або має сколки. При першому заточуванні ножа вам може знадобитися до 10 пар протяжок (почергово в лівому і правому пазу Етапу 2), щоб повністю встановити правильний кут кромки тонкого леза. Для заточки товстіших лез потрібно більше протяжок. Після 3 пар протягувань перевірте, чи може лезо розрізати папір. Для користувачів, які знайомі з заточкою металевих лез, зазначимо, що **на керамічних лезах задирки не утворюються**. Тому ми рекомендуємо використовувати метод поступового заточування леза з перевіркою його на гостроту.

Кут заточування різних ножів з керамічними лезами може істотно відрізнятись від загальноприйнятого стандартного в 30°. Навіть кут заточування одного боку леза може відрізнятись від кута заточки з іншого боку. Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700** забезпечує точний кут в 30°, але вам може знадобитися зробити велику кількість проходів леза в Етапі 2, щоб сформувати ідеальний кут в 30°.

Якщо ви заточуєте ножа з керамічним лезом відомого виробника, вам може знадобитися зробити лише декілька (2-3) почергових протяжок леза в лівому і правому пазях Етапу 2, щоб підготувати лезо для Етапу 3 **полірування/доводки**.

ДОВОДКА КРОМКИ ЛЕЗА У ЕТАПІ 3

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700** була сконструйована з використанням передових матеріалів, що є ноу-хау компанії, які забезпечують остаточну заточку керамічних і металевих лез. Підсумковий етап заточування дозволяє отримати леза гостріші за ті, що заточувалися в заводських умовах, чого не може гарантувати жодна інша точилка, запропонована на ринку.



Малюнок 5. Заточка керамічних ножів на Етапі 2 Ceramic.



Малюнок 6. Етап 3 для полірування / доводки керамічних ножів.

Після завершення заточування в Етапі 2 зробіть 5-7 повільних почергових протягувань леза в лівому і правому пазах Етапу 3 (мал. 6). Протяжка кожних 2 см леза з одного боку займає приблизно 2 секунди. Ми рекомендуємо починати доводку з 5 пар (з постійною швидкістю) поперемінних протяжок. Виконайте кілька пар поперемінних протяжок лезом ножа, а потім перевірте його на гостроту. Якщо ніж буде недостатньо гострим, виконайте ще кілька протягувань. Ніж повинен бути досить гострим, щоб розрізати папір.

За властивостями матеріалу керамічні леза є крихкішими за металеві. Етап 3 призначений для фінішної доводки керамічного леза до бритвеної гостроти за допомогою унікальних алмазних абразивних дисків.

ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ КЕРАМІЧНИХ НОЖІВ

Щоб просто "освіжити" ріжучу кромку керамічного леза, не обов'язково заточувати ножа в Етапі 2. Для цього просто зробіть кілька повільних протягувань почергово в кожному пази Етапу 3 Поліровка/Доводка (доводка кожних 2 см леза з одного боку займає приблизно 2 секунди), та потім перевірте лезо на гостроту. Якщо ніж є недостатньо гострим, виконайте ще 2-3 пари почергових протяжок. Ніж повинен бути достатньо гострим, щоб розрізати папір. Не можна проводити процедуру повторного заточення, якщо керамічне лезо ножа є щербатим або дуже затупилося. У такому випадку необхідно вдатися до процедури повної заточки, яка описана на сторінці 6.

ЗАТОЧУВАННЯ НОЖІВ ЗІ СТАЛЕВИМ ЛЕЗОМ

Сталеві ножі з подвійними гранями кромки матимуть кожну грань заточеною на 15°, щоб створити супер- гострий край із загальним кутом 30 ° (див. Малюнок 3). Для заточки таких ножів використовуйте тільки Етапи 1 і 3.

Примітка: Якщо ви збираєтеся заточити ножа з металевим лезом після того, як заточили керамічне лезо в моделі 700, будь ласка, спочатку прочитайте розділ "Очищення точилки" на сторінці 13, а потім виконайте очистку за інструкцією, перш ніж приступити до заточування металевого леза.

ЗАТОЧУВАННЯ НОЖА ЗІ СТАЛЕВИМ ЛЕЗОМ У ЕТАПІ 1 STEEL

Увімкніть живлення точилки, помістіть лезо в лівий паз (мал. 7) Етапу 1 Steel і протягніть лезо на себе. Потім помістіть лезо в правий паз Етапу 1 і також протягніть його на себе. Повторюйте пари протягувань на Етапі 1, використовуючи лівий та правий пази для почергових протяжок. Беріть близько 4-5 секунд на кожну протяжку леза довжиною в 10-12



Малюнок 7. Етап 1 для заточування сталевих лез.

см. На заточку довгих лез беріть трохи більше часу та трохи менше на заточку коротших лез. Якщо ви заточуєте тупого ножа вперше в Етапі 1, вам може знадобитися до 10 пар протяжок (почергово в лівому і правому пазах), щоб повністю відновити потрібний кут ріжучої кромки. Товстіші леза потребуватимуть більше протягувань. Після 3 пар протяжок перевірте лезо на наявність задирки, як описано нижче (мал. 9), і, якщо необхідно, зробіть ще кілька пар протяжок, доки не утвориться задирок уздовж усієї довжини леза.

Не переточуйте лезо. Якщо ви утворили задирок по всій довжині леза, переходьте до процедури **поліровки / доводки** леза в Етапі 3.

ВИЯВЛЕННЯ ЗАДИРКА

Щоб переконатися в наявності задирка (див. Малюнок 9), обережно проведіть вказівним пальцем упоперек леза у вказаному напрямку. **Не проводьте пальцем уздовж кромки**, щоб не порізатися. Якщо остання протяжка була у правому пазу, задирок з'явиться з правого боку леза, і навпаки. Задирок, за наявності, відчувається як грубе і зігнуто відшарування на кромці леза. Порівняно з ним протилежна сторона леза відчувається дуже гладкою. Якщо задирка не виявлено, продовжуйте заточування на Етапі 1, чергуючи протяжки в лівому та у правому пазах до утворення задирка. Після утворення задирка вздовж усієї кромки леза переходьте до **поліровки / доводки** леза в Етапі 3. (Малюнок 8).

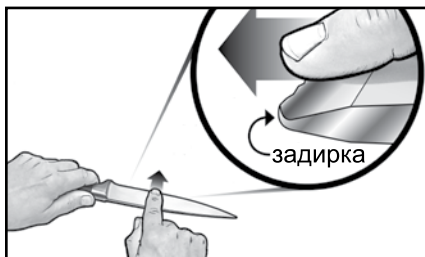
ДОВОДКА НОЖА ЗІ СТАЛЕВИМ ЛЕЗОМ У ЕТАПІ 3 - ПОЛІРОВКА/ДОВОДКА

Протягніть лезо через лівий паз і потім через правий паз Етапу 3 (див. Малюнок 8). Зробіть 2 пари протяжок (4-5 секунд кожна протяжка), чергуючи лівий та правий пази Пристрою 3.

Перевірте лезо на гостроту. Для отримання більш гострого леза виконайте ще кілька пар швидких почергових протягувань (кожне близько 1 секунди) в Етапі 3 та перевірте на гостроту. Повторюйте дану процедуру за необхідності, щоб утворити виключно гостру кромку леза. Використовуючи шматок паперу або нарізаючи помідор, можна визначити ступінь гостроти леза.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦІЙНИХ (ОДНОСТОРОННІХ) ЯПОНСЬКИХ СТАЛЕВИХ ЛЕЗ

Традиційні японські ножі, такі, як ножі для приготування сашімі, оснащені лезами з одностороннім скосом. При цьому заводський скіс дуже широкий (скіс А, малюнок 10). Існує



Малюнок 8. При утворенні задирка по всій довжині леза його можна виявити, провівши пальцем впоперек і в протилежну сторону від кромки. Обережно! Читайте текст.



Малюнок 9. Етап поліровки / доводки металевих лез.

безліч виробників подібного типу ножів, які використовуються, як правило, для приготування сашімі. Заводський скіс кромки (скіс А), як правило, заточується під кутом в 10 градусів. Однак існують винятки, оскільки такий кут не є заводським стандартом. З цієї ж причини в залежності від виробника сильно відрізняються дизайн традиційних японських ножів і структура ріжучої кромки. Хоча певні характерні риси все ж присутні. Ріжуча кромка включає в себе головний скіс з лицьового боку леза ножа під широким заводським скосом, а також набагато менший по ширині вторинний скіс із зворотного боку леза. Як правило, мікроскіс на задній стороні леза (Мал. 11) можна розглядати тільки за допомогою лупи.

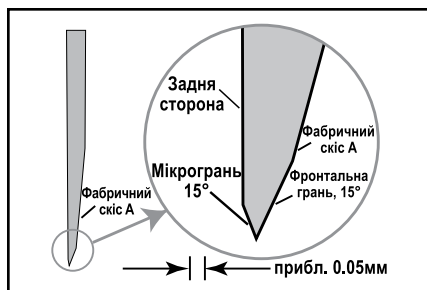
Зворотний бік леза виготовляється на заводі абсолютно плоским або найчастіше злегка увігнутим, що і дозволяє створювати мікроскіс, який є частиною ріжучої кромки. У зв'язку з відсутністю стандартів, як правило, для додання гостроти таким ножам використовується досить трудомісткий і тривалий метод заточування. Точилка Chef'sChoice® Модель 700 розроблена для заточування практично всіх традиційних односторонніх лез азійського типу для надання їм гостроти заводської якості.

Перед початком заточування традиційного японського леза ретельно вивчіть його і переконайтеся в тому, що воно насправді є традиційним одностороннім лезом. Також з'ясуйте, ніж із лезом якого типу Ви маєте: лівостороннім або правостороннім (Мал. 10). Дуже важливо точно дотримувати процедури заточування і послідовності, описаної нижче, щоб отримати ріжучу кромку оптимальної якості.

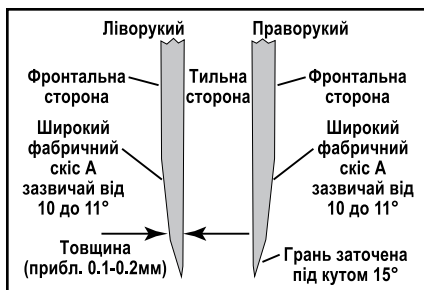
Перевірте, з якого боку леза знаходиться широкий заводський скіс А. Візьміть ніж у руку так, як ніби ви збираєтеся різати і, якщо заводський скіс буде знаходитися з правого боку леза, то лезо є правостороннім. Для заточки **правосторонніх лез** використовуйте тільки **лівий паз** Етапу 1, щоб тільки скошена (права) сторона контактувала з точильним диском. Дотримуйте інструкцій, викладених нижче.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦІЙНОГО ЯПОНСЬКОГО ЛЕЗА НА ЕТАПІ 1 (ПРАВОРУЧНІ ЛЕЗА)

У цьому прикладі, який передбачає, що Ваш ніж із традиційним правостороннім лезом, Вам необхідно буде використовувати тільки лівий паз Етапу 1 **Steel**. Кількість рухів лезом, які Вам необхідно буде зробити, залежить від заводського кута скоса А (Мал. 10 і 11) і від того, наскільки сильно затупилося лезо. Зробіть від п'яти (5) до десяти (10) протяжок (зі швидкістю 1-2 секунди на кожні 2 см), використовуючи виключно лівий паз Етапу 1, а потім перевірте лезо на наявність задира по всій довжині зворотної сторони леза. (Задирки



Малюнок 10. Традиційний азійський ніж з одним скосом в розрізі. Лезо, як правило, тонше і заточується з одного боку.



Малюнок 11. Стандартна кромка леза традиційного азійського ножа в розрізі, збільшеному в 50 разів (праворукий).

будуть ледь помітні, але їх можна відчуті так, як показано на мал. 9). Переконайтеся в тому, що лезо покрите задирами по всій довжині. Якщо лезо не має задирика, або задирик утворився тільки на частині леза, виконайте п'ять (5) додаткових протяжок лезом в лівому пазу, а потім знову перевірте лезо на наявність задирика. Загалом досить буде зробити 10-20 протяжок лезом у лівім пазу, щоб задирки з'явилися по всій довжині леза. Щоб створити задирки, рідко потрібно більше 20 протяжок в лівому пазу. Після того, як Ви переконаєтеся в наявності задирика, переходьте до Етапу 3 **поліровки / доводки леза**.

ФІНІШНА ПОЛІРОВКА / ДОВОДКА РІЖУЮЧОЇ КРОМКИ ТРАДИЦІЙНОГО ЯПОНСЬКОГО ЛЕЗА НА ЕТАПІ 3 (ПРАВОРУЧНІ ЛЕЗА)

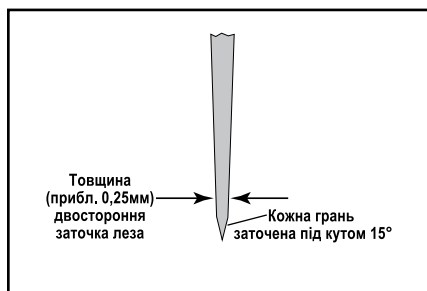
- а. Зробіть від двох до трьох (2-3) повільних (по 3-4 секунди) протяжок тільки в **лівому** пазу на Етапі 3 **поліровки/ доводки**, а потім продовжуйте видаляти задирик, слідуючи інструкціям кроку нижче.
- б. Зробіть одну (1) рівномірну протяжку в **правому** пазу Етапу 3, поліруючи зворотну сторону кромки (3-4 секунди).
- в. Зробіть 1-2 пари швидких протяжок (1-2 секунди кожна), чергуючи лівий і правий пази Етапу 3. Перевірте лезо на гостроту, використовуючи тонкий аркуш паперу або помідор. Лезо повинно бути гострим, немов бритва. Якщо воно не гостре, повторіть кроки а, б, в, описані вище.

ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ ТРАДИЦІЙНИХ ЯПОНСЬКИХ ЛЕЗ (ПРАВОРУЧНИХ)

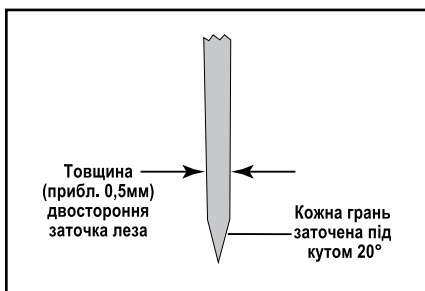
У більшості випадків Ви зможете швидко повторно заточити лезо, послідовно виконавши інструкції, зазначені в пунктах а, б, в вище по тексту. Повторіть ці дії, щоб надати лезу гостроту бритви. Якщо повторне заточування на Етапі 3 не загострює кромку леза, або якщо кромка занадто сильно затупилась, Вам необхідно буде повторно заточити кромку леза на Етапі 1. Використовуйте тільки лівий паз Етапу 1. У більшості випадків вистачить п'яти (5) протяжок у лівому пазу Етапу 1. У будь-якому разі Вам необхідно буде створити задирик, перш ніж переходити до Етапу 3. Доведіть лезо до потрібного стану на Етапі 3, дотримуючи інструкцій а, б і в вище по тексту.

ЗАТОЧУВАННЯ ЛІВОРУЧНИХ ТРАДИЦІЙНИХ ЯПОНСЬКИХ ЛЕЗ

Процедура заточування ліворучних лез схожа з процедурою заточування праворучних лез, яка описана вище. Винятком є лише той факт, що вам необхідно поміняти місцями пази, що використовуються. Якщо при заточуванні праворучних лез Вам необхідно використовувати



Малюнок 12. Традиційні європейські / американські леза, як правило, товщі.



Малюнок 13. Сучасні європейські / американські леза з подвійною скошеною кромкою і азійські леза, як правило, тонші.

тільки лівий паз, то при заточуванні ліворучних лез Вам необхідно використовувати лише правий паз. Аналогічним чином використовуйте лівий паз там, де інструкції із заточування правостороннього леза вимагають використовувати правий паз.

ТРАНСФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЙНИХ ЛЕЗ ЄВРОПЕЙСЬКОГО/АМЕРИКАНСЬКОГО ТИПУ З КУТОМ 20° В СУЧАСНІ ЛЕЗА З КУТОМ 15°

Модель 700 заточує сталеві ножі під стандартним 15° кутом. Якщо Вам захочеться переточити традиційні 20° леза європейського / американського типу на 15° кут, у цьому Вам допоможе точилка Моделі 700. Дотримуйте інструкцій із заточування ножів зі сталевими лезами, що викладені на сторінках 7-8. Первісна заточка на Етапі 1 **Steel** може зайняти у Вас більше часу, ніж Ви очікуєте, але вже час, що витрачається на наступні повторні заточування, буде стандартним (Малюнки 12 і 13)

ЗАТОЧУВАННЯ (СТАЛЕВОГО) НОЖА ІЗ СЕРЕЙТОРНИМ ЛЕЗОМ

Серейторні ножі схожі на маленькі пилки з виїмками на краю леза і низкою загострених зубців. При нормальному використанні такий ніж ріже якраз за рахунок цих гострих зубців.

Всі типи серейторних ножів можна заточити на Моделі 700. Однак для цього потрібно використовувати тільки Етап 3 **поліровки / доводки**, який заточить зубці та створить гостру кромку на кожному зубці. Зазвичай від двох (2) до трьох (3) пар протяжок почергово в лівому і правому пазах Етапу 3 буде достатньо (Малюнок 14).

Оскільки ножі-пилки мають зубчасту структуру, кромка такого леза ніколи не буде такою ж гострою, як кромка звичайного рівного леза. Однак зубчата структура може бути дуже ефективною при розрізанні продуктів з жорсткою шкоринкою або для розрізання упаковок на паперовій основі.



Малюнок 14. Заточення зубчастих ножів в Етапі 3.
Уважно дотримуйте інструкцій.

ОЧИЩЕННЯ ДИСКІВ ДЛЯ ПОЛІРОВКИ / ДОВОДКИ

Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700 обладнана вбудованим пристроєм для механічної чистки / шліфовки дисків поліровки / доводки Етапу 3. У разі, якщо диски вкрилися плівкою жиру, рештками харчів або металевим брудом, 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 15, у лівому нижньому куті, якщо дивитися на задню панель точилки.

Для активації механізму очищення/шліфовки переконайтеся, що прилад увімкнено, та просто виконуйте такі процедури:

- потягніть важіль праворуч, утримуйте протягом 3-4 секунд;
- потягніть важіль ліворуч, утримуйте протягом 3-4 секунд.

Коли важіль зміщується в одному напрямку, механізм чистить та відновлює поверхню одного диска поліровки / доводки. А зміщуючи важіль у зворотному напрямку, Ви очищуєте інший диск.

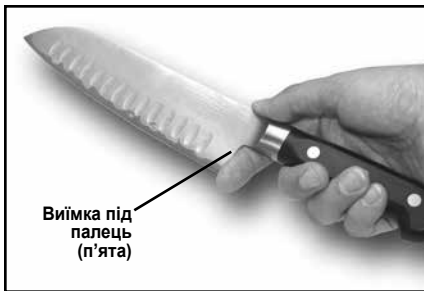
Використовуйте очищувальний механізм **ТІЛЬКИ** в тому випадку, якщо диски Пристрою 3 серйозно зменшили свою ефективність і не виконують свої полірувальні/фінішні функції належним чином. При використанні механізму очищення з поверхні дисків видаляється абразивний матеріал, тож якщо ви використовуєте цей механізм надто часто, ви видаляєте з дисків надто багато абразивної поверхні – передчасно зношуючи диски. Якщо так станеться, буде необхідною заміна дисків. Якщо ви регулярно маєте ножі перед заточуванням, вам доведеться застосовувати механізм очищення дисків Етапу 3 не частіше, ніж раз на рік.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Завжди видаляйте залишки їжі, жиру та сторонніх матеріалів із ножа перед заточуванням чи повторним заточуванням. При сильному забрудненні скористайтеся мийним засобом і водою для очищення леза ножа, а потім ретельно його висушіть.
2. Завжди протягуйте лезо з рекомендованою швидкістю і рівномірно по всій довжині. Ніколи не зупиняйте і не переривайте рух леза, доки воно торкається абразивних дисків.



Малюнок 15. Використовуйте інструмент для очищення дуже обережно.



Малюнок 16. Якщо лезо має велику ввімку під палець, можливо, буде краще помістити в неї палець під час заточування.

3. Уважно дотримуйте детальної процедури для кожного типу лез з метою досягнення найкращого результату, а також щоб продовжити термін служби леза.
4. Кромка леза ножа при заточуванні повинна контактувати з абразивними дисками під час протягування леза через паз. Щоб заточити кінчик закругленого леза, злегка піднімайте руків'я ножа в міру наближення до нього. Нахил ножа повинен бути достатнім для того, щоб кромка леза контактувала з точильним або полірувальним диском.
5. Щоб підвищити майстерність заточування ножів за допомогою точилки Chef'sChoice® Ceramic + Steel Модель 700, вивчіть процедуру виявлення задирка по всій довжині леза (як описано на сторінках 7-8). Незважаючи на те, що ви можете заточувати ножі, не дотримуючи даного методу, він все ж є найшвидшим способом визначити, наскільки якісно ви заточили ножа на попередніх етапах. Цей метод дозволить вам не переточити ножа і при цьому щоразу гарантує високий ступінь гостроти ріжучої кромки. Для перевірки остаточної гостроти леза розріжте помідор або папір.
6. Під час заточування докладайте лише легкого зусилля – просто достатнього для надійного контакту леза з абразивним диском.
7. Якщо лезо вашого ножа оснащено досить великою підпальцевою виїмкою, вам, можливо, буде зручніше помістити палець у цю виїмку (мал. 16), коли ви будете вставляти лезо в точило. (Будьте обережні, бо кінчик виїмки може бути гострим!) Ваш палець при цьому може служити своєрідним стопором і не дасть вам засунути лезо ножа таким чином, щоб у нього потрапила його п'ята. Щоб відпрацювати даний метод заточування, потрібно трохи попрактикувати. Як тільки ви вставите лезо, дозвольте вашому пальцю переміститися на передню частину точилки.
8. При правильному використанні Ви зможете заточувати лезо по всій довжині, не доходячи 1/8 дюйма (3 мм.) до больстера чи руків'я ножа. Це головна перевага Chef'sChoice® Ceramic + Steel Моделі 700 у порівнянні з іншими методами заточування, особливо важлива при заточуванні кухарських ножів, коли Вам потрібно рівномірно заточити лезо по всій довжині, підтримуючи кривизну кромки леза. Якщо ваш кухарський ніж має біля руків'я важкий больстер, який переходить у лезо, то на точильному крузі можна модифікувати або видалити нижню частину больстера таким чином, щоб він не заважав заточуванню всієї довжини леза.
При заточуванні керамічних ножів буде утворюватися білий або чорний пил, залежно від типу керамічного ножа. Це звичайне явище. Користувачеві точилки рекомендується очищати від цього пилу напрямні пружини пристрою для заточування керамічних лез при вимкненому приладі (дивіться нижче розділ "Очищення точилки")
9. **Очищайте всі ножі за допомогою м'якого мильного розчину і води, щоб змити з них увесь пил від заточування / полірування / доводки леза ПЕРЕД безпосереднім використанням їх із їжею.**
10. Не намагайтеся використовувати точилку для заточування ножиць.

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.

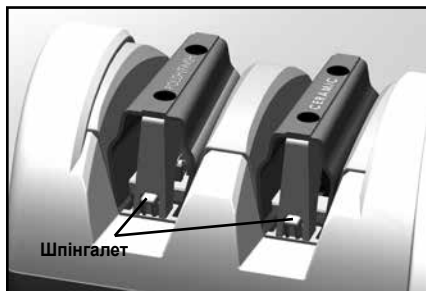
ОЧИСТКА ТОЧИЛКИ

Точилка Chef'sChoice Модель 700 накопичує металеву стружку (пил), що утворюється під час заточування сталевих лез. Вони притягуються магнітним елементом, розташованим під Етапом 1 **Steel**. Раз на рік або за потреби вам необхідно буде видаляти металеву стружку, яка накопичиться всередині точилки в результаті багаторазових заточувань. Зніміть маленьку кришку (мал. 17), яка закриває отвір із зворотного боку під Етапом 1. Ви побачите металеві частинки, накопичені на магніті, закріпленому на зворотному боці цієї кришки. Просто зчистіть стружку з магніту за допомогою паперового рушника або зубної щітки і закрийте задню кришку. Якщо в результаті заточування утворилася велика кількість металевого або іншого сміття, ви можете витрусити їх з отвору після зняття кришки. Після очищення обережно встановіть кришку з магнітом на місце.

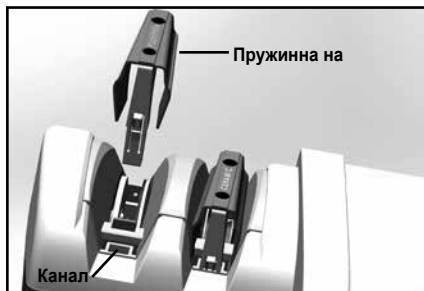
Оскільки в результаті заточування керамічних ножів утворюється пил, який не має властивостей намагнічування, його необхідно видаляти з точилки іншим способом. Етапи 2 і 3 в моделі 700 оснащені знімними пружинними напрямними (дивись малюнки 18 і 19). Етапи 2 і 3 використовуються для заточування керамічних ножів.



Малюнок 17. Зняття кришки знизу корпусу, щоб очистити прилад від металевого пилу (див. розділ Повсякденне обслуговування).



Малюнок 18. Знімні пружинні напрямні в Етапі 2 та 3.



Малюнок 19. Етап 3 пружинну напрямну знято з її каналу.

Щоб зняти пружинні напрямні, спочатку відключіть точилку і вийміть шнур живлення з розетки. Натисніть на засувку, розташовану на задній стороні пружинної направляючої (мал. 18), і під час натискання на засувку потягніть і витягніть направляючий пристрій. Пружинні напрямні можна промити в теплій воді, а потім висушити паперовим рушником або в потоці повітря (ніколи не кладіть в посудомийну машину).

Точильні блоки Етапів 2 і 3, до яких ви отримаєте доступ після того, як знімете пружинні напрямні (мал. 19), можна очистити за допомогою пилососа зі спеціальною насадкою. Решту керамічного пилу після чищення пилососом можна видалити вологим паперовим рушником.

Після завершення очищення пружинних напрямних їх необхідно встановити назад до точилки, помістивши у відповідний отвір і фіксуючи їх на місці надійно (мал. 19).

Переконайтеся в тому, що пружинні напрямні 2 і 3 ви вставили коректно, у відповідний Етап.

Дуже важливо очищувати Етап 3 від керамічного пилу перед заточуванням сталевих ножів, оскільки він використовується для поліровки/доводки як керамічних, так і сталевих лез. Керамічний пил щільніше, ніж металевий, тому такий пил, якщо назбирається на напрямних в Етапі 3, може залишати подряпини на сталевому лезі. І хоча такі подряпини не вплинуть на характеристики сталевого ножа, деякі користувачі не зрадіють їх появі.

СЕРВІС

У разі необхідності після гарантійного обслуговування поверніть свій прилад до продавця або національного дистриб'ютора EdgeCraft, де Вам оцінять вартість ремонту до його проведення.

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 (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Зібрано в США

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® і весь дизайн цього виробу є зареєстрованими товарними знаками 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

C16

C708960