

MODEL 110

INSTRUCTIONS

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® Sharpener

GB

RU

UA



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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in anyway.
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 110 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport knives. Do not attempt to sharpen scissors, parrot beak knives, 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 color on switch is exposed when "on"), the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener Professional 110. With the Professional 110 you can produce the incredibly sharp triple bevel Trizor® edges on your favorite kitchen, sporting or pocket knife.

Although the Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is easy to use, it is important that you read through this instruction booklet thoroughly before you use the sharpener in order to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 110 you have the finest and easiest system presently known to man to place incredibly sharp and better than professional edges on your knives. For the first time it will be a joy to sharpen your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp and respect it. But remember, it is incredibly sharp! The Chef'sChoice® sharpener will sharpen safely knives of any steel, carbon, stainless or alloy of any hardness.

You can sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. Professionals agree that with Chef'sChoice® you can obtain consistently sharper and longer lasting edges than with the older hand methods in only a fraction of the time.

The highly precise Trizor® edge will reward you with years of superior knife performance. Whether you are cutting, slicing or chopping, it will be a pleasure.



## GETTING TO KNOW YOUR SHARPENER

Before using your sharpener you may wish to become familiar with its features. Do not plug the sharpener cord into the an outlet. (Refer to Figures 1 and 2).

1. Place the heel area of a knife blade in one of the sharpening slots of Stage 2 or 3 (Figure 3). Loosen your grip. You will notice that the knife will be pulled to the side of the slot and down into the slot by a magnet. Feel the pull of the magnet.
2. Now, while holding the knife with a secure yet relatively loose grip as shown in Figure 4, pull the knife towards you while allowing the knife blade to be pulled against the magnet. Let the magnet establish the blade angle. Except when sharpening the tip, keep the knife blade level with the table. Grip as shown in Figure 4. You now have a feel for how the magnets operate and are ready to proceed to the following instructions.

Place the Chef'sChoice® on a stable surface. Plug the sharpener cord into an appropriate electrical outlet. (Voltage rating is indicated on label.) Press the switch to "ON."

## TO SHARPEN A KNIFE FOR THE FIRST TIME

**Stage 1:** Hold knife with the illustrated grip below (Figure 4). Place the heel area of the knife blade in the left PRE-SHARPENING slot, Stage 1. Let the knife rest against the magnet on the

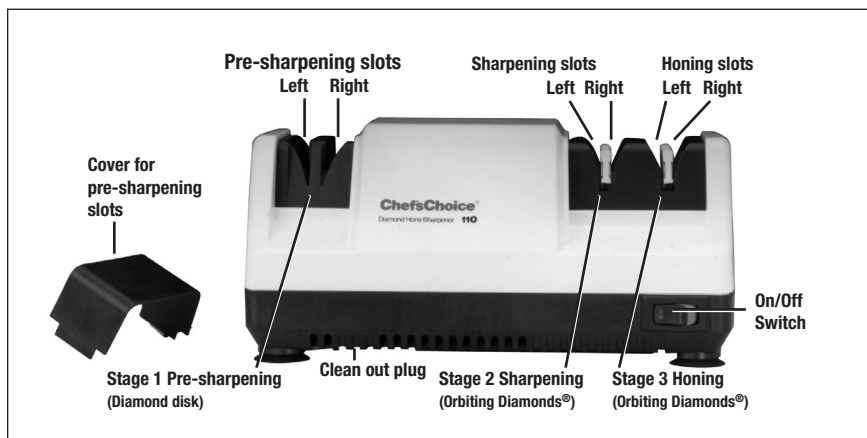


Figure 1. Chef'sChoice® Professional Model 110.

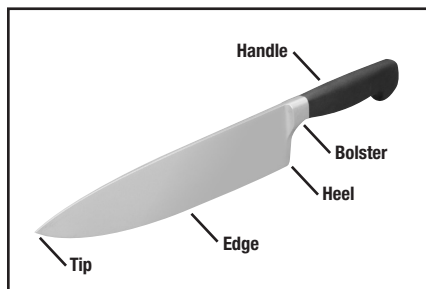


Figure 2. Typical kitchen knife.



Figure 3. Magnets control the blade angle.

left side of the slot. Pull the knife towards you allowing the magnet to position the blade at the proper sharpening angle. Keep a secure yet relatively loose grip. Your grip should be just loose enough that the magnets totally control the blade angle. DO NOT apply downward pressure on the knife blade. Keep the edge level. NEVER PUT THE TIP OF THE BLADE INTO THE SLOT FIRST AND PUSH THROUGH. After one pull through the left PRE-SHARPENING slot place the knife in the right PRE-SHARPENING slot and pull through in the same manner. Repeat these two steps three (3) or more times,\* alternating left and right slots. You should take approximately three (3) seconds for each pass to pull a 6" knife through the sharpening slots. A longer blade will require more time; for example five (5) seconds for a 10" blade. To sharpen the tip area of the blade lift the handle slightly as the curved portion of the blade moves through the sharpening area. IMPORTANT after two pulls in each slot check the blade edge to see if a burr has developed (See page 7 Suggestion 4). Continue sharpening until a burr is present along entire edge—bolster to tip. Complete PRE-SHARPENING with one (1) fast pull (about one (1) second) in each of the left and right PRE-SHARPENING slots.

\*It is most important that a knife be sharpened sufficiently in the PRE-SHARPENING stage. For most knives three (3) passes are adequate. With soft steel knives, pocket, serrated or thin blades only two (2) passes may be needed. Thick, hard or very dull knives will require more than three (3) passes. See "Suggestions" section for details. Do not proceed to Stage 2 until a burr is formed in Stage 1 as described on page 7.

**Stage 2:** The next operation is the SHARPENING, Stage 2. Repeat the technique as in Stage 1 but using the SHARPENING slots. Lay the knife in one slot with a very loose and relaxed grip. This will allow the magnet to set the blade angle. Then grip loosely and pull knife through the



Figure 4. You will find it easier to use a loose grip.



Stage 1— Three (3) or more\* slow passes through each slot, (left and right PRE-SHARPENING slot). Alternate each pass.



Stage 2— Four (4) to eight (8) slow passes through each slot (left and right SHARPENING slot). Alternate each pass.



Stage 3— Eight (8) fast passes through each slot (left and right HONING slot). Alternate each pass.

slot. Again, take about three (3) seconds per pass for a 6" blade. As before, alternate each pull from left to right SHARPENING slots. You should pull the blade slowly through both SHARPENING slots four (4) times. Complete SHARPENING with one (1) fast pull in each of the left and right SHARPENING slots.

**Stage 3:** To develop the finest and sharpest edge possible, proceed to the HONING, Stage 3. Pull knife eight times or more rapidly (about one (1) second for a 6" blade) through each HONING slot, alternating left and right slots with each pass. Continue to use a loose grip. Check edge for sharpness. If you wish to increase sharpness, make additional fast pulls in Stage 3, always alternating left and right slots. This last step hones and polishes with ultra fine diamonds immediately adjacent to the edge leaving it incredibly sharp.

If your knife still is not razor sharp, repeat Stages 1 through 3. See "Suggestions."

---

## RESHARPENING

---

After normal use you can resharpen your knife many times keeping it razor sharp merely by repeating Stages 2 and 3 (SHARPENING and HONING only). Stages 2 and 3 resharpen by removing only micro amounts of steel immediately adjacent to the edge – a unique feature of ChefChoice® that allows you to resharpen often without any concern for the life of your knife. DO NOT USE PRE-SHARPENING STAGE (Stage 1) FOR RESHARPENING until Stages 2 and 3 alone no longer give you a razor sharp edge.

---

## SUGGESTIONS

---

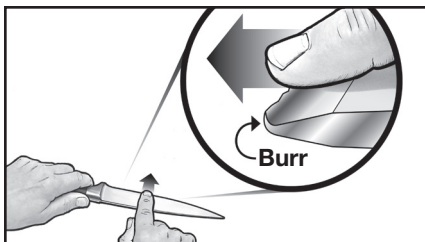
Chef'sChoice® Professional Model 110 is designed to produce incredibly sharp knife edges in a fast and easy manner. To ensure you obtain razor sharp edges we suggest:

1. **Loosen Your Grip on the Knife.** Let the magnets take total control of the knife position and sharpening angle. Allow the lower portion of the knife face to be pulled by the magnets flat against the guide plane of the magnets. Do not resist the pull of the magnets. The magnets will also automatically pull the knife down against the moving diamonds and apply the correct sharpening pressure. Do not apply any downward pressure on the knife.
2. **Pull the Knife Through the Sharpening Slots at Correct Speed.** In Stages 1 and 2 each slow pull should take one (1) second for each two (2) inches of blade length. In Stage 3 each pull should be fast – about one (1) second total for a 6” blade. Fast pulls should not be so fast that knife chatters. The fast pulls in Stage 3 remove any microburrs and polish the edge to achieve an incredibly sharp knife. Do not hesitate to make additional fast pulls in Stage 3. If your knife still is not razor sharp, repeat the entire sharpening procedure starting with Presharpening.

3. **Be Certain in All Stages to Alternate Each Pull** from right to left side of blade.

4. **There is a Relatively Easy Method to Determine When Presharpening is Complete.**

With most knives, you can verify there has been sufficient Presharpening by moving your finger carefully across and away from the edge to feel for a burr. A burr can be felt as a roughness running along one side of the edge. Sharpening in the right slot will form a burr on the right



side of the edge and conversely with the left slot. When a burr is detected on successive pulls, Presharpening is complete. With harder steel knives, the burr will not be as evident using this technique. With most knives, you will find it necessary to pull the blade through Presharp only three (3) times on each side. However, only with unusually hard or dull steel knives will it be necessary to pass through Presharp ten (10) or more times on each side.

5. **Serrated Knives.** While this Chef'sChoice® sharpener is designed primarily for non-serrated knives, it will improve the performance of serrated knives by sharpening the tips of the serrations. Do NOT use Stage 1. Follow sharpening instructions for Stages 2 and 3.
6. **Pocket Knives.** With thin blades, two (2) pulls through Presharpening may prove sufficient before proceeding to Stages 2 and 3. With thicker pocket knife blades, more pulls through Presharpening may be required. For very narrow, short or thin pocket knife blades you can, if you prefer, bypass Presharpening and begin by sharpening in Stage 2; it will, however, take more pulls in Stage 2. When the knife-edge becomes very sharp in Stage 2, complete by sharpening in Stage 3.
7. **The Knife Edge Should be Maintained in a Level Position Relative to the Top of the Counter or Table.** To sharpen near the tip of the blade, lift the handle up slightly so the edge near the tip can be maintained “level.”

By giving careful attention to these suggestions, your knives will be razor sharp. Because of the perfection of the Trizor™ edge, there is no need or advantage to using a sharpening steel. Consider resharpening with a manual Chef'sChoice® sharpener if you are using knives at a remote location away from electrical power. Keep your Model 110 readily accessible and resharpen often, as described in the prior Resharpening section.

## **CHEF'S KNIVES AND PARING KNIVES**

---

The blade of a well designed chef's knife is curved continuously from the blade tip to the end near the handle so that, with a rocking action on a cutting surface, the entire blade length will cut cleanly. Chef'sChoice® will sharpen the entire blade uniformly, avoiding a swale common to other sharpening methods. If your chef's knife has a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so the bolster will not interfere with proper cutting action of the knife.

Chef'sChoice® Professional Model 110 will sharpen the entire cutting edge from tip to bolster or handle. For this reason, when using paring knives, it is essential to exercise extreme care to keep fingers away from the incredibly sharp edge near the handle.

## **SPORTING AND POCKET KNIVES**

---

The Professional 110 is the ideal sharpener for your favorite sporting and pocket knives. It will put the same incredibly sharp Trizor™ edges on the entire length of these blades from the tip to the bolster. See "Suggestions" section.

## **NORMAL MAINTENANCE**

---

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearing surfaces or sharpening surfaces. Your sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

To clean metal dust that may accumulate in the PRE-SHARPENING section, simply remove the circular plastic plug that is located on the underneath side of the sharpener. Shake out the metal dust and replace plug. You may wish to do this once every eighteen months with normal usage or more often with heavy use.

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

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

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

C118960



# Chef'sChoice®

## Точильный аппарат для ножей



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

# **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

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

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

# ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

---

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

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

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

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



# ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ТОЧИЛЬНЫМ АППАРАТОМ

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

Не вставляйте электрический шнур Вашего аппарата в розетку.

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

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

## ЗАТОЧКА НОЖА В ПЕРВЫЙ РАЗ

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



Рисунок 1 – Профессиональная модель 110 - Chef'sChoice.



Рисунок 2 - Типичный кухонный нож.



Рисунок 3 - Магниты, контролирующие угол лезвия

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

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

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



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



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



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



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

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

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

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

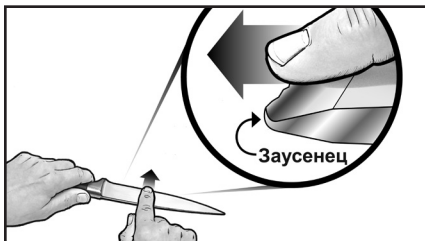
## ПОВТОРНОЕ ЗАТАЧИВАНИЕ

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ

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

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



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

## СПОРТИВНЫЕ И КАРМАННЫЕ НОЖИ

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

## ОБЩЕПРИНЯТЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

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

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

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

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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.  
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Сделано в США

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

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

C118960



# Chef'sChoice®

Точильний прилад для ножів на алмазному камінні Diamond Hone®



Прочитайте ці інструкції перед використанням приладу. Для досягнення гостроти леза типу TRIZOR® необхідно дотримуватися даної інструкції.

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

**Для користувачів поза межами США:** Ви можете повернути Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість усунення пошкоджень. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим компетентним спеціалістом, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультуватися в місцевому дистриб'юторі 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 у 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. *Забароняється модифікувати прилад жодним способом.*
8. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не EdgeCraft Corporation, може призвести до пожежі, електричного ураження чи пошкоджень.
9. Chef'sChoice® модель 110 призначена для заточування кухонних, кишенькових та більшості спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами з пазами приладу.
10. Не допускайте перегину електричного дроту через край столу чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
11. Коли перемикач приладу є в положенні «ON» (включити) (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), Chef'sChoice® завжди має розташуватися на стійкій поверхні прилавка або столу.
12. **УВАГА! НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО CHEF'SCHOICE®, БУДУТЬ ГОСТРІШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ. ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НИЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВІДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРІГАЙТЕ НІЖ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.**
13. Не використовувати поза приміщенням.
14. Якщо будь-який електроприлад використовується дітьми або поруч із ними, потрібен ретельний нагляд.
15. Не використовуйте з Chef'sChoice® мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
16. Прилад призначений лише для побутового вжитку.

17. **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

# ВИ ЗРОБИЛИ ВДАЛИЙ ВИБІР

Вітаємо Вас із вибором професійного точильного приладу на алмазному камінні Chef'sChoice® 110. За допомоги моделі 110 Ви зможете зробити надзвичайно гострі леза Trizor® з потрібним скосом для ваших улюблених кухонних, кишенькових та спортивних ножів.

Хоча користуватися точилкою на алмазному камінні Chef'sChoice® дуже легко, важливо, щоб Ви прочитали цю інструкцію перед початком використання задля поліпшення результату заточування.

Професійні шеф-кухарі з усього світу визнають важливість гостро заточеного леза у вишуканому приготуванні їжі. Як власник професійної Chef'sChoice® 110, Ви маєте найточнішу і найпростішу із наразі відомих у використанні систему, щоб надавати Вашим ножам виняткової гостроти. З першої спроби заточування ножів буде для вас задоволенням. Пам'ятайте, що гострий ніж - безпечний ніж, оскільки Ви знаєте про його гостроту й працюєте ним обережно. Тож пам'ятайте, що він дуже гострий! Професійний точильний прилад Chef'sChoice® безпечно загострить ножі із сталі будь-якого типу, вуглецевих сплавів, нержавійки або сплавів будь-якої жорсткості.

Ви можете легко і дуже швидко загострити леза Ваших улюблених ножів по всій довжині, від кінчика до руків'я чи больстера. Професіонали погоджуються з думкою, що, купуючи Chef'sChoice®, Ви отримаєте гострі леза, які будуть служити Вам довше, ніж якби Ви використовували застарілі методи ручної заточки, що надають гостроту лише на короткий період.

Надгострі леза класу Trizor® зроблять Ваші ножі високоефективними надовго. Вам буде подобатися тоненько нарізати, рубати великими шматками чи колоти.



Унікальний  
**TRIZOR®**  
кут

# ЗНАЙОМСТВО З ВАШИМ ТОЧИЛЬНИМ ПРИЛАДОМ

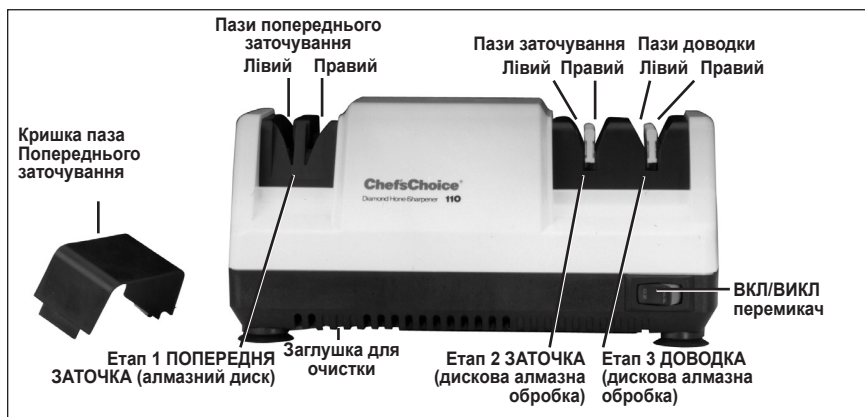
Перед початком використання приладу, можливо, Ви побажаєте ознайомитися з його властивостями. Не вмикайте шнур живлення Вашого приладу до розетки (див. Малюнок 1 та 2).

1. Візьміть кухонний ніж і розташуйте п'яту його леза в одному з пазів для 2 чи 3 етапу. (Малюнок 3). Послабте свій хват. Ви помітите, що завдяки магніту ніж потягнеться вбік і вниз пазу. Відчуйте силу магніту.
2. Тепер, утримуючи ніж так, як показано на Малюнку 4, відносно слабким хватом м'яко потягніть ніж до себе, дозволяючи лезу ножа рухатися попри дію магніту. Хай магніт встановлює кут леза. За винятком випадків, коли гострите кінчик леза, утримуйте лезо ножа паралельно поверхні столу. Тепер у вас є відчуття того, як працюють магніти, тож можна приступити до виконання подальших інструкцій.

Розташуйте Chef'sChoice® на стійкій поверхні. Увімкніть електричний шнур приладу до відповідної розетки. (Значення вольтажу вказано на етикетці). Натисніть кнопку «ON».

## ПЕРША ЗАТОЧКА НОЖА

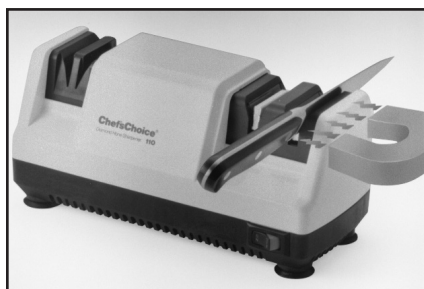
**Етап 1:** Тримайте ножа так, як показано нижче (Малюнок 4). Розташуйте п'яту ножа в лівому ПАЗІ ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ, етап 1. Нехай ніж упирається в магніт на лівій стороні паза. Потягніть ніж до себе, дозволяючи магніту позиціонувати лезо під потрібним для заточування кутом. Дозвольте магніту контролювати кут леза, дотримуючись легкого хвату. Ваша рука повинна бути доволі розслабленою,



Малюнок 1. Професійний точильний прилад Chef'sChoice® Модель 110.



Малюнок 2. Типовий кухонний ніж.



Малюнок 3. Магніти контролюють кут леза.

щоб магніти повністю контролювали кут леза. НЕ застосовуйте тиск на лезо ножа в напрямку донизу. Підтримуйте лезо на горизонтальному рівні. **НІКОЛИ НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ЛЕЗО В ПАЗ ДЛЯ ЗАТОЧКИ, ПОЧИНАЮЧИ З КІНЧИКА, І НЕ ШТОВХАЙТЕ ЙОГО В НАПРЯМКУ ВІД СЕБЕ.**

Після того, як ви зробили одну протяжку леза через лівий паз етапу **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ**, розташуйте лезо у правому пазу етапу **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ** та зробіть протяжку в аналогічний спосіб. Повторіть ці два кроки тричі (3) або більше разів\*, чергуючи лівий та правий пази. Вам знадобиться приблизно три (3) секунди для кожної протяжки, якщо лезо, що обробляється, є довжиною 6 дюймів. Довше лезо вимагатиме більше часу; наприклад, 5 секунд для леза довжиною 10 дюймів. Щоб заточити кінчик леза, трохи підніміть руків'я ножа, коли скошена ділянка леза проходить через точильний паз. Завершіть процес **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ** однією (1) швидкою протяжкою (тривалістю в одну (1) секунду) крізь лівий та правий пази етапу **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ**.

\* Дуже важливо, щоб ніж значною мірою був заточений у пазах етапу **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ**. Для більшості ножів достатньо трьох (3) протяжок. При роботі з м'якими (нечуйними) сталевими ножами, кишеньковими, тонкими лезами може знадобитися дві (2) протяжки. Товсті, тверді або дуже тупі ножі потребуватимуть більше трьох (3) протяжок. Для отримання більш детальної інформації дивіться розділ **РЕКОМЕНДАЦІЇ**. Не переходьте до Етапу 2, доки задирок не сформовано на Етапі 1, як описано на сторінці 7.

**Етап 2:** Наступна операція – це **ЗАТОЧКА**, виконується у Пазі 2. Повторіть дії, описані в розділі Етап 1, але використовуючи пази для **ЗАТОЧКИ**. Розташуйте ніж у пазі легким і м'яким хватом. Це дозволить магніту задати лезу потрібний кут. Відтак знадобиться приблизно три (3) секунди для кожної протяжки леза завдовжки 6 дюймів.



Малюнок 4. Тримайте ножа легким хватом, як на малюнку, щоб відчути дію магнітів.



Етап 1— Тричі (3) або більше\* повільно проведіть через кожен паз, (лівий і правий пази **ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ**). Чергуйте пази щоразу.



Етап 2— Від чотирьох (4) до восьми (8) повільних проводок через кожен паз (лівий і правий пази ЗАТОЧКИ). Чергуйте пази щоразу.



Етап 3— Вісім (8) швидких проводок через кожен паз (лівий та правий пази ДОВОДКИ). Чергуйте пази щоразу.

Як на попередньому етапі, чергуйте протяжки в лівому та правому пазах ЗАТОЧКИ. Потрібно повільно протягнути лезо крізь обидва пази ЗАТОЧКИ чотири (4) рази.

Завершіть ЗАТОЧКУ однією (1) швидкою протяжкою в лівому та у правому пазах ЗАТОЧКИ.

**Етап 3:** Для того, щоб досягти найкращого і найгострішого стану леза, перейдіть до етапу 3, ДОВОДКИ. Разів вісім або більше швидко (близько однієї (1) секунди для леза завдовжки 6 дюймів) протягніть ніж через кожен паз, чергуючи правий та лівий боки після кожної протяжки. Продовжуйте працювати м'яким хватом. Перевірте гостроту леза. Якщо Ви бажаєте її підвищити, зробіть додаткові швидкі протяжки на Етапі 3, завжди чергуючи правий та лівий пази. Цей останній крок доводить і полірує алмазними зернами безпосередньо край леза, надаючи йому виняткової гостроти.

Якщо ваш ніж досі недостатньо гострий, повторіть дії від 1 етапу до 3. Дивіться розділ «Рекомендації».

## ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ

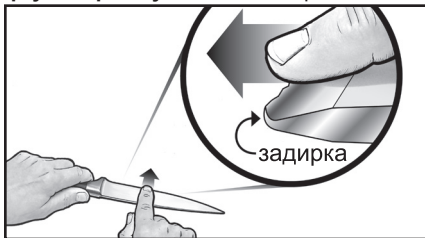
Для підтримання кращої гостроти свого ножа після звичайного користування Ви можете багаторазово підточувати його, повторюючи Етапи 2 і 3 (лише ЗАТОЧКА і ДОВОДКА).

Етапи 2 і 3 дають можливість підточити ніж, знімаючи лише мікродози сталі безпосередньо з кромки леза – це унікальна властивість Chef'sChoice®, яка дозволяє Вам доволі часто робити повторну заточку Ваших ножів без шкоди для тривалості їх служби. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЕТАП ПОПЕРДНЬОЇ ЗАТОЧКИ ПРИ ПОВТОРНОМУ ЗАТОЧУВАННІ доти, доки Етапи 2 і 3 не надаватимуть лезу потрібної гостроти.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ

Модель 110 професійного точильного приладу Chef'sChoice® розроблено для отримання у простий і швидкий спосіб лез надзвичайної гостроти. Щоб гарантовано отримати гостре, наче бритва, лезо, ми пропонуємо Вам такі рекомендації:

1. **Послабте свій тиск на ніж.** Хай магніт повністю контролює розміщення ножа та кут заточки. Дозвольте невеликій ділянці поверхні леза бути притиснутою магнітом до направляючої площини магніту. Не опирайтесь дії магнітів. Магніт також автоматично потягне ніж униз до алмазних абразивів та надасть потрібний тиск для заточування. Не застосовуйте жодного притискання ножа вниз.
2. **Протягуйте Ніж Через Заточувальні Пази із Правильною Швидкістю.** На Етапах 1 та 2 кожне повільне протягування має виконуватися зі швидкістю в одну (1) секунду на кожні два (2) дюйми довжини леза. На етапі 2 кожне протягування має бути швидким – близько одної (1) секунди загалом на 6 дюймів леза. Швидкі протягування не повинні бути настільки швидкими, щоб ніж торохтів. Швидкі протягування на Етапі 3 видаляють будь-які задирки та полірують кромку для досягнення виключної гостроти. Не бійтеся зробити додаткові швидкі протяжки на Етапі 3. Якщо ваш ніж ще не гострий, як бритва, повторіть усю процедуру заточування, починаючи з попереднього заточування.
3. **Переконайтесь, що на всіх етапах Ви чергуєте протягування** леза через лівий та правий пази.
4. **Існує доволі простий метод визначити, чи є процес Попередньої заточки завершеним.** Працюючи з більшістю типів ножів, Ви можете перевірити, чи було достатньо попереднього заточування. Для цього обережно проведіть пальцем від середини леза до ріжучої кромки. Якщо ви відчуєте задирки – процес попереднього заточування завершено. Задирки відчутно як певну шорсткість уздовж одного боку кромки леза. Заточування у правому пазу формує задирки з правого боку кромки леза, і навпаки. Якщо після протяжок з'явився задирок, попереднє заточування є завершеним. При роботі з ножами із високотвердого металу задирок не буде настільки помітним. Для більшості ж ножів Вам знадобиться протягнути лезо крізь Попереднє заточування лише тричі (3) для кожного боку леза, позаяк із надзвичайно твердими або тупими ножами буде необхідно провести через Попереднє заточування десять (10) або більше разів із кожного боку.
5. **Зубчасті (серейторні) ножі.** Хоча цей точильний прилад Chef'sChoice® розроблено не для зубчастих ножів, він може поліпшити такі ножі шляхом заточки кінчиків зубчиків. НЕ МОЖНА застосовувати Етап 1. Дотримуйте інструкцій для заточування Етапів 2 та 3.
6. **Кишенькові ножі.** Для кишенькових ножів із тонкими лезами двох (2) проводок через етап ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ буде достатньо, щоб приступати до Етапів 2 та 3. Для кишенькового ножа з товстим лезом може знадобитися більша кількість проводок через етап ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ. Для кишенькових ножів із дуже вузькими, короткими або тонкими лезами ви можете, за бажанням, пропустити Етап 1 (попереднього заточування) і почати заточку з Етапу 2; однак тоді знадобиться зробити більше проводок на Етапі 2. Коли лезо ножа стає дуже гострим на Етапі 2, завершуйте заточуванням на Етапі 3.
7. **Кромку леза ножа необхідно підтримувати в положенні, паралельному поверхні стола.** Коли Ви будете заточувати кінчик леза, піднімайте руків'я злегка так, щоб кромка леза на кінчику залишалася паралельною до стола.



Якщо дотримувати цих рекомендацій, Ваші ножі будуть гострими, мов бритва. Завдяки досконалості леза типу Trizor® немає необхідності чи переваг у використанні механічного точила. Механічне (ручне) точило Chef'sChoice® знадобиться лише у випадку, якщо Ви користуєтесь ножами в місцевості, де немає доступу до електричної енергії. Тримайте свою модель 110 у легкому доступі і використовуйте так часто, як рекомендовано у розділі Попереднього заточування.



## **КУХАРСЬКІ НОЖІ Й ОБРОБНІ НОЖІ**

Лезо добре спроектованого кухарського ножа є вигнутим від кінчика до руків'я, так, щоб при розгойдуванні на ріжучій поверхні вся довжина леза робитиме акуратний різ. Chef'sChoice® загострить усе лезо рівномірно, уникаючи перепадів, властивих для інших методів заточки. Якщо ваш кухарський ніж має близько руків'я важкий больстер (притин), що переходить у лезо, комерційний шліфувальний верстат може змінити або видалити нижню частину больстера таким чином, щоб він не заважав правильній ріжучій дії ножа.

Модель 110 професійного точильного приладу Chef'sChoice® загострить усю ріжучу кромку від кінчика до больстера чи руків'я. З цієї причини при використанні обробних ножів украй важливо бути дуже обережним, щоб тримати пальці подалі від неймовірно гострого леза біля руків'я.

## **СПОРТИВНІ ТА КИШЕНЬКОВІ НОЖІ**

Професійна Модель 110 є ідеальним точильним приладом для Ваших улюблених спортивних та кишенькових ножів. Вона також зробить неймовірно гострими леза класу Trizor®, по всій довжині, від кінчика до больстера. Дивіться розділ "Рекомендації".

## **ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

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

Для очищення від металевого пилу, який може накопичуватися у пазі ПОПЕРЕДНЬОЇ ЗАТОЧКИ, просто вийміть круглу пластикову заглушку, розташовану на нижній панелі пристрою. Витрусіть металевий пил і вставте заглушку на місце. Ви можете робити це один раз кожні вісімнадцять місяців при нормальному використанні або частіше - при інтенсивному використанні.

## **СЕРВІС**

У випадку, якщо необхідне постгарантійне обслуговування, надішліть свій точильний прилад до заводу-виробника 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.

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

# **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**

Зроблено в США.

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

Цей продукт має кілька патентів США, очікується отримання додаткових патентів США і зарубіжних країн.

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