

MODEL 130

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

Professional Sharpening Station®

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 that 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 130 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport 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 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

Professional chefs and serious cooks world-wide have for years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain high performance edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130 you will share the professional's advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 130 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft, the world leader in cutting edge technology, to create edges of better than factory sharpness and performance on all of your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 130 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all brands and the highest quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 130 you have the means to sharpen, steel, strop and polish edges with a perfection, sharpness and durability heretofore unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® 130 eliminates the clutter of ineffective sharpening gadgets and provides in one compact appliance the ultimate versatility of choosing the professional's edge for any cutting task. With the Chef'sChoice Sharpening Station® your knife edge will be astonishingly sharp and long-lasting, no matter which type of edge you choose.

The Chef'sChoice® Model 130 Sharpening Station® creates demonstrably superior multi-beveled edges on knives of any steel - carbon, stainless or alloy of any hardness. Their resulting sharpness and greater durability clearly makes obsolete older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges. You will find it easy to quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster.

UNDERSTANDING THE VERSATILE CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® MODEL 130

The unique Chef'sChoice® Sharpening Station Model 130 is designed to sharpen each knife according to your intended use, whether it be gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives made with either straight or serrated edges. This novel three (3) Stage Sharpening Station® has a precision conical disk sharpening-stage with fine 100% diamond abrasives, a revolutionary precision steeling stage and a precise polishing/stropping stage, which uses proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either astonishingly sharp, smooth faceted edges for effortless cutting and presentations or edges with a selected amount of “bite” along the facets. You will find that such “bite” can aid substantially in the difficult chores of cutting fibrous foods, meats, stalky vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

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

Unless you do a lot of heavy duty cutting you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is that you can steel and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods.

Because the Professional Sharpening Station® is extremely versatile, you will quickly find the perfect edge for each use. The Model 130 is, however, designed to easily create three of the most popular but different edges as follows:

1. The Ultimate Fine Edge

To create an astonishingly sharp and durable edge – better than the conventional “factory-edge” – you need use only Stage 1 and Stage 3. In this two step process the edge is first sharpened with 100% diamonds and then gently stropped and polished with ultrafine abrasives to hair-splitting sharpness, perfect for preparing decorative platters and for precision slicing of more delicate foods.

2. Professionally Steeled Edge

The Sharpening Station incorporates the latest breakthrough from Chef'sChoice® – an easy and precise method to steel the sharpened edge to a better than professional level. The edge is first sharpened in Stage 1 and then steeled in Stage 2 at a highly precise and controlled angle to create an exceptionally effective microscopically serrated (steeled) edge, the type preferred by professionals for the more fibrous foods.

3. Steeled and Polished Edge

For those who prefer the ultimate steeled edge, the steeled edge prepared in Stages 1 and 2 can be given one quick pass on each side of the edge through Stage 3 to refine and further enhance the sharpness of the steeled edge (See page 10).

The Professional Sharpening Station is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used, if necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris from the ultrafine abrasive surface of the Stage 3 polishing/stropping disks.

We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. You should go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

The Sharpening Station (Figure 1) is equipped with elastomeric guide springs that are positioned over each stage to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision angled guide planes in the right and left slots of each stage. Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Kataba blades), you will want to sharpen equally and alternately in the right and left slots of each stage that you use. This will insure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in any stage the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage. Always operate the sharpener from the front side (the power switch facing you). Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening, steeling or stropping members. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. A consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

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

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

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is designed to sharpen either Fine-edge or Serrated edge blades and to steel Fine-edge blades.

Note: Sharpen Serrated Blades Only in Stage 3. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.

PROCEDURE FOR CREATING THE ULTIMATE EDGE ON STRAIGHT EDGE BLADES

SHARPENING FOR THE FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring.

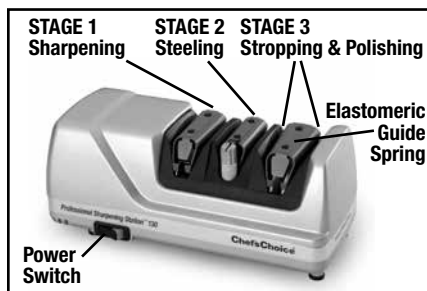


Figure 1. Model 130 Professional Sharpening Station®.

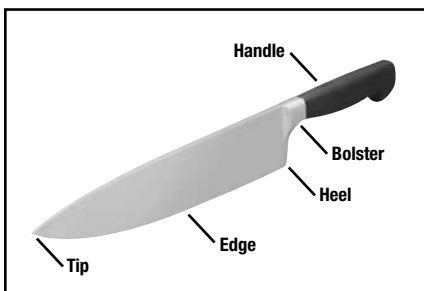


Figure 2. Typical kitchen knife.

Do not twist the knife (See Figure 3). (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.) Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension.

Remove the knife and press the Power Switch. A red “indicator” on the switch appears when this switch is turned “ON”.

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

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the disk – added pressure does not modify or speed the sharpening process. Make an equal number of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical.

Except when you are sharpening for the first time in Stage 1 or if the blade is very dull, you will find that one or two pairs of alternating pulls are adequate. Then after checking for a burr on the edge as described below proceed to Stage 3. Stage 1 sharpening is considered complete when a burr exists along one side of the edge.

Checking for the Burr After completing stage 1 you should confirm that a burr (see Figure 4) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully **across and away** from the edge as shown in the Figures 4 and 5 (on page 7).

(Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot of Stage 1, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and only then proceed to Stage 3.



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

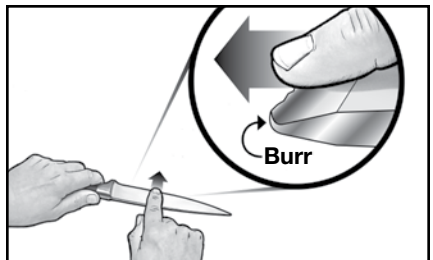


Figure 4. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

Stage 3: In general only two pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stage 1, make alternate pulls in the left (Figure 6) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

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

Resharpener: Resharpener straight edge knives whenever practical using only Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where generally only two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. You will find it unnecessary to use Stage 1 as a first step in resharpening unless the knife has been dulled excessively.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping/ polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 7 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpening Station. To actuate the cleaning/ dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/ polishing disk. By next moving in the opposite direction you clean the other disk.

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

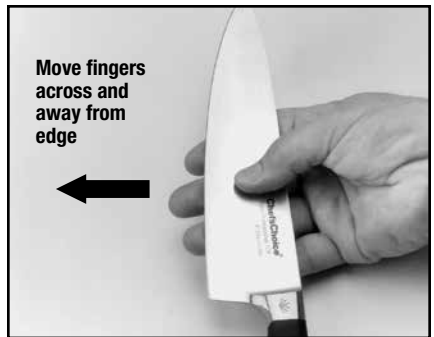


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.



Figure 7. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

UNDERSTANDING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

With the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® you will for the first time be able to experience the pleasure of cutting and slicing with perfectly steeled edges. You can in just seconds create steeled edges with that extra “bite” and sharpness unmatched by even the most experienced professionals.

The steeling Stage 2 contains a unique miniature steel made of a special high carbon steel hardened to about Rockwell C-65 which is much harder than any commercially available cutlery. Consequently this special rod will show very little wear from repeated contact with the edge as you steel your finest and hardest knives.

Precision knife guides in Stage 2 control and precisely align the face of the knife as the blade is inserted into the slot between the guide and the blade retention spring (See figure 8). To use, insert the blade alternately into the left and then the right slots and pull forward so that the knife is held securely and the edge slides along the surface of the hardened miniature steel. When steeling, it is not necessary to turn on the electrical power, however power is always needed when using Stages 1 and 3.

The steel rod is supported by elastomeric materials that allow the rod to deflect when excessive force is applied to the blade. This feature and the ultra-precise and consistent angular contact maintained stroke after stroke between the knife edge and the hardened steel rods are key to optimizing the edge structure. Viewed under a microscope, the edge created by steeling in Stage 2 presents a uniform formation of exceedingly fine and super-sharp micro-serrations. Even after many uses and steeling of the knife edge, the original edge geometry is maintained and the edge does not round-off like it would using a conventional manual steel, which has no angle control.

Because of the consistent and precise angular control, Stage 2 maintains a shaving sharp edge while it creates the uniform row of microscopic serrations along the knife edge. If the edge is damaged when used for cutting, the Steeling Station will restore the edge micro-serrations while maintaining the sharpness of the edge. This type of edge conditioning is unique to the Sharpening Station.

At the top of the miniature steel rod is a slotted cap that accepts a coin or other tool so you can rotate the steel rod slightly (one “click”) to expose a fresh area of the steel rod surface (Figure 9). This is necessary only if the rod becomes sufficiently worn locally that the edge conditioning process slows significantly. When the rod is rotated, fresh surfaces of the steel are made available in both the left and right slots. A spring finger extends from the end of the knife retention spring and clicks into a shallow groove in the cap on top of the steel rod. When a



Figure 8. Blade should be Steeled alternately in left and right slots of Stage 2.

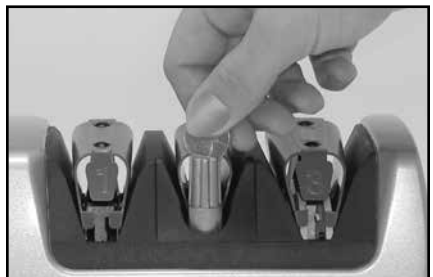


Figure 9. Rotating the steel with coin in slot.

new surface on the steel becomes necessary, rotate the slot counter-clockwise one click. By this means, approximately 28 pairs of “steeling” areas are available over the lifetime of the rod. Because the knife edge can be pulled over a given pair of areas on the rods several thousand times before the wear affects the rate or precision of the edge formation, the rods will not need to be rotated very often and they can last a lifetime with normal household use. Replacement rods are, however, available from the EdgeCraft Corporation.

CREATING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

The steeled edge is created simply by first sharpening the blade normally in Stage 1 and then steeling in Stage 2. The highly accurate angle guides in Stage 1 and Stage 2 are set at precisely the optimum angles to insure rapid and full development of the steeled edge. Fine microscopic serrations are consequently created in Stage 2 while maintaining the geometry and sharpness created in the Stage 1 sharpening step.

Step 1. Sharpen the blade fully in Stage 1 as described in the preceding section and summarized below:

- a. Pull the blade slowly through the left slot of stage 1. Repeat by pulling the blade through the right slot of Stage 1.
- b. Repeat (a) above by pulling the knife again through the left and right slots of Stage 1. Check the blade edge to insure a burr has been fully formed along the entire edge (See figures 4 and 5). Then proceed to Step 2.

Step 2. Steel the edge in Stage 2.

Move the blade forward over the left slot of Stage 2 and insert it between the guide plane and the blade retaining spring (See Figure 8) as close as possible to the bolster or handle. The face of the blade should be in intimate contact with the guide plane. Pull the blade toward you as you press down lightly on the blade so the edge makes good contact with the steel rod (*NOTE: The miniature steel rod is stationary and not powered*). Make sure the edge maintains steady contact with the steel rod from the handle to the tip of the blade. Repeat this procedure making a full stroke in the opposite right slot between that guide and the spring. You should repeat this motion making alternating pairs of pulls until the edge is fully conditioned.

You need make only about 10 pairs of alternating pulls to develop a good edge. Making another 10 pairs of alternating pulls will further refine the edge and remove virtually all remnants of the burr left from pre-sharpening. You will now find the knife cuts exceedingly well.

RESHARPENING THE STEELED EDGE

Whenever your knives appear to lose their “bite” or to be slightly dull, you can recondition the edge to its prior performance with only about 10 pairs of alternating pulls in Stage 2. You will need more pulls than that only if you have used the knife heavily for an extended time. Resharpener the edge in Stage 1 when you feel it is taking too long (too many strokes) to recondition the edge in Stage 2 to its initial performance.

Because you can reestablish the microstructure along the steeled edge of your knives so easily and so many times before it will be necessary to resharpen the edge, you will find your knives last longer. Conventional steels lacking angle control will, in most hands, create a rounded and dull the edge after steeling the edge only a few times, making it necessary to resharpen the edge frequently, thus reducing the useful life of the knife.

The Professional Sharpening Station® is not designed to steel the edge of serrated blades. You can steel the single beveled Japanese Kataba type knives. However, because the edge on one side of these knives is not beveled, you will optimize your results by applying slightly less pressure when that side of the edge is being conditioned.

PROCEDURE FOR POLISHED STEELED EDGE

While the professional steeled edge prepared in Stages 1 and 2 as described above is very sharp, it is possible to further enhance the edge sharpness with one very fast pull through the stropping disks of Stage 3. Because the sharpening angles of Stages 2 and 3 are very close, the microserrations can be slightly polished in Stage 3 without removing the serrations. However the stropping action of Stage 3 will remove the microserrations if the contact time in Stage 3 is too great. By making one fast (2 seconds) pull thru the left slot followed by one fast (2 seconds) pull thru the right slot in Stage 3 you can simply enhance or “polish” the steeled edge.

Caution: If you make slower or more pulls thru Stage 3 you will remove completely the microscopic serrations developed during steeling in Stage 2. In that event, resharpen again in Stage 1 to develop a full burr along the edge and repeat the steeling steps in Stage 2.

Resharpening the Steeled and Polished Edge: Steel in stage 2 with 10 pairs of alternating pulls. Every second or third time you find it necessary to steel your knives, follow the steeling with one (1) very fast pair of alternating pulls in Stage 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

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

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef’sChoice® Model 130. However, use only Stage 3 (Figure 10), which will straighten, realign and sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed.

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

TEST FOR EDGE SHARPNESS

To test periodically for sharpness and cutting ability of your fine edge or steeled edge hold a sheet of paper by the edge and carefully cut the sheet a small (but safe) distance from your finger. A sharp edge will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should pierce through the skin of the tomato and cut through it on the first pull without significant force applied to the knife. This is also a good test for serrated blades.



Figure 10. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side (beveled side) of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained “level” to the table.
6. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 130 compared to other sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.
7. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 130, learn how to detect a burr along the edge (as described previously). While you may be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid over-sharpening and insure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient way of checking for blade sharpness.
8. Do not attempt to use the Professional Sharpening Station® to sharpen or steel either ceramic knives or scissors.
9. You will find that you can sharpen to better than factory sharpness or put a steeled edge on a variety of your metal knives regardless of brand including, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef’sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid and many, many more.
10. Keep your fingers clear of the blade edge at all times.

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 it with a soft, damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover that covers an opening on the underside of the sharpener. (See Figure 11). You will find metal

particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

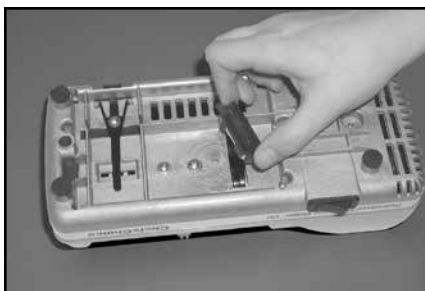


Figure 11. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

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

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (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®, Diamond Hone®, Professional Sharpening Station® 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

Printed in China.

J16

C139960

Chef'sChoice®

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice Professional Sharpening Station®



Прочитайте данное руководство перед использованием.
Для получения наилучшего результата
важно следовать инструкциям.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда нужно соблюдать следующие правила безопасности:

1. Прочитайте инструкции полностью.
2. Во избежание поражения электротоком не погружайте точилку Chef'sChoice® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой в точилке Chef'sChoice® лезвие ножа необходимо очистить.
4. Всегда отключайте точилку от электросети, когда она не используется, а так же перед разборкой или очисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися частями точилки.
6. Не используйте устройство с поврежденным кабелем питания или после появления неисправностей, а также падения или любого другого повреждения устройства.

В случае возникновения неисправности возвратите точилку местному дистрибьютору, который сможет оценить стоимость ремонта или электрической (механической) настройки. Если поврежден кабель питания, то требуется его замена авторизованным сервис-центром, поскольку для этого требуются специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). Во избежание удара 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. *Не переделывайте штепсель каким-либо образом.*
8. Использование аксессуаров, не рекомендованных EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару электрическим током или травме.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 130 предназначена для заточки кухонных, карманных и большей части спортивных ножей. Не пытайтесь заточивать ножницы, лезвия топоров, или любое другое лезвие, которое не помещается в пазы свободно.
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 выключателе), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ОСТОРОЖНО: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® МОГУТ ОКАЗАТЬСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ОЖИДАЕТЕ. 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 вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте масла, воду или другие смазывающие жидкости при работе с точилкой Chef'sChoice®.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.

17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессиональные шеф-повара и серьезные любители приготовления пищи по всему миру уже многие годы пользуются точилками Chef'sChoice® Diamond Hone® для эффективной заточки кухонных ножей. Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Модели 130 даст вам почувствовать преимущество профессиональной заточки, делая лезвия острыми и долговечными. Точилка Chef'sChoice® Модели 130 разработана с использованием новейших технологий заточки, от мирового лидера этой индустрии - корпорации EdgeCraft. Точилка создает острую и эффективную режущую кромку на любых ножах с гладкими и зубчатыми лезвиями, превосходящую по качеству заводскую.

Точилка Модели 130 быстра и проста в использовании. Она подойдет для любых марок ножей: высококачественных кухонных, спортивных и карманных. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с инструкциями для эффективной заточки.

Повара во всем мире знают, насколько важна тонкая острая режущая кромка при элегантной сервировке блюд в стиле гурмэ. С помощью профессиональной точилки Chef'sChoice® Модели 130 у вас есть возможность заточить, обработать твердым сплавом, отполировать и довести лезвия ваших ножей до идеального состояния, создав при этом крайне острую и долговечную режущую кромку. Добиться такого результата невозможно даже с помощью самых дорогих точильных систем других производителей. Вы поймете, что пользоваться острым ножом – это особое удовольствие. Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Модели 130 поможет устранить дефекты, возникшие в результате использования непрофессиональных устройств. Этот компактный прибор достаточно универсален, чтобы профессионально заточить лезвия для выполнения любой задачи. С точильной станцией Chef'sChoice Sharpening Station® лезвия ваших ножей будут сохранять остроту очень долго.

Точильная станция Chef'sChoice® Sharpening Station® Модели 130 производит качественные многогранные лезвия на любой стали: углеродистой, нержавеющей и на сплавах любой твердости. Если сравнить качество, остроту и долговечность режущей кромки получаемой с помощью данной точилки и традиционными методами заточки, то несовершенство старых методов становится очевидным. Острая режущая кромка от кончика до рукоятки за две минуты.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ТОЧИЛЬНАЯ СТАНЦИЯ CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® МОДЕЛИ 130

Точильная станция Chef'sChoice® Sharpening Station Модели 130 даёт возможность заточить любой нож в соответствии с его задачами, включая ножи для элегантной сервировки блюд, обработки мяса, разделки дичи или приготовления рыбного филе. Возможна заточка ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта инновационная точильная станция имеет три (3) Устройства: Устройство заточки коническими дисками, покрытыми алмазным абразивом, революционное Устройство, оснащенное твердосплавным бруском прецизионной точности и Устройство доводки-полировки, оснащенное фирменными гибкими абразивными дисками. Данные устройства могут использоваться в различных комбинациях для формирования либо острых гладких лезвий, режущих без усилия, или лезвий с определенной степенью «кусачести». Такое лезвие может существенно помочь в различных кулинарных задачах, например при резке волокнистых пищевых продуктов - мяса, овощей, при разделке дичи, или при использовании в быту для резки картона, кожи, линолеума и т.д.

В следующих разделах описываются оптимальные процедуры для каждого из Устройств и рекомендации по комбинированию способов заточки с целью получения лезвия, соответствующего вашим целям.

Если вам не приходится заниматься разрезанием жестких материалов, то использовать Устройство 1 придется лишь изредка. Одним из важных преимуществ работы с точильной станцией Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® является то, что вы можете затачивать и полировать лезвия ножей до бритвенной остроты настолько часто, насколько это необходимо, при этом они практически не будут изнашиваться, по сравнению с заточкой старыми методами.

Универсальность профессиональной точильной станции Professional Sharpening Station® позволяет быстро найти оптимальный вариант заточки лезвия для любой кулинарной задачи. Тем не менее, точилка Модели 130, предназначена для создания трех самых популярных типов лезвий:

1. Очень острое лезвие

Для создания острого, долговечного лезвия, которое по эффективности будет выше заводского, вам понадобятся только Устройство 1 и Устройство 3. При этом лезвие сначала затачивается крупным алмазным абразивом, а затем аккуратно полируется и доводится ультратонким абразивом до остроты бритвы. Нож с таким лезвием идеально подойдет для элегантной сервировки блюд и тонкой нарезки деликатесов.

2. Лезвие, профессионально обработанное твердым сплавом

В данной точильной станции реализована последняя инновация компании Chef'sChoice® – простой и точный метод заточки лезвия твердым сплавом с качеством выше профессионального. Сначала лезвие затачивается в Устройстве 1, а затем твердым сплавом в Устройстве 2 под другим углом для создания исключительно эффективной режущей кромки с микроскопической зубчатой структурой, полезной для резки волокнистых продуктов.

3. Отполированное лезвие, обработанное твердым сплавом

Если вам нравится лезвие с зубчатой структурой (прошедшее заточку в Устройствах 1 и 2), но менее грубое, то можно сделать по одному проходу с каждой стороны в Устройстве 3 для легкой полировки (См. стр. 10).

Профессиональная точильная станция оснащена алмазной чистящей пластиной, которую при необходимости можно включить вручную, чтобы удалить остатки пищевых продуктов и металлической стружки, скопившиеся на поверхности полирующих дисков Устройства 3, покрытых ультратонким алмазным абразивом.

Настоятельно рекомендуем тщательно мыть ножи каждый раз перед заточкой. Если вы будете соблюдать это правило, то очистка дисков потребует только через месяцы или даже годы использования. Пользуйтесь устройством очистки только в том случае, если заметите, что эффективность полировки в Устройстве 3 значительно снизилась. Читайте подробную инструкцию далее, в следующем разделе.

В каждом Устройстве точильной станции (Рисунок 1) предусмотрены пружины, которые прижимают лезвие ножа к прецизионной угловой направляющей в правом и левом пазах. Заточка производится равномерно с обеих сторон, в правом и в левом пазах каждого устройства, которое вы используете (если только вы не затачиваете односторонние ножи, такие как японские ножи Kataba). Таким образом, лезвие затачивается симметрично, и лезвие будет резать ровно.

Во время заточки в каждом из Устройств лезвие ножа должно поочередно затачиваться в левом и правом пазах. Всегда работайте с точилкой только с передней стороны (когда выключатель питания находится перед вами). Держите нож горизонтально на одном уровне относительно поверхности стола. Скользите лезвием между пластиковой пружиной и угловой направляющей, тяните на себя с постоянной скоростью, когда почувствуете контакт с точильными или полирующими элементами. При этом будет слышен характерный звук. Протягивайте лезвие через паз равномерно, не останавливаясь. Рекомендуемое время прохождения через паз лезвия длиной 20 см составляет 4 секунды. Время может колебаться в зависимости от длины лезвия.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.

Во время заточки или при твердосплавной обработке в Устройстве 2 прикладывайте умеренное давление на нож, необходимое лишь для того чтобы лезвие находилось в надежном постоянном контакте с абразивными дисками или твердосплавным бруском. Не прикладывайте чрезмерное давление, это никак не ускорит процесс заточки. Избегайте пореза пластикового корпуса точилки. Тем не менее, если вы случайно прорежете корпус, это не повлияет на работу точилки и не повредит лезвие.

На Рисунке 1 показаны все три Устройства заточки, о которых будет подробно рассказано в следующем разделе.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАТОЧКИ ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® предназначена для ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием, а также для тонкой заточки гладких лезвий.

Внимание: Зубчатые ножи затачивайте только в Устройстве 3. Смотрите раздел Процедура заточки зубчатых ножей.

РУКОВОДСТВО ПО ЗАТОЧКЕ ГЛАДКИХ ЛЕЗВИЙ

ЕСЛИ ЛЕЗВИЕ ЗАТАЧИВАЕТСЯ ВПЕРВЫЕ

Перед тем как подключить точилку к электропитанию, снимите крышку с Устройства 1 и попробуйте равномерно провести ножом в пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и пластиковой пружиной.

Не вращайте нож (См. Рисунок 3). (Крышку Устройства 1 расположите поблизости от себя, на ней нанесена памятка с алгоритмом заточки.) Опустите лезвие в паз так, чтобы



Рисунок 1. Профессиональная точильная станция Professional Sharpening Station® Модели 130



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

почувствовать контакт с абразивным диском. Потяните его на себя, слегка приподнимая ручку ножа по мере приближения к кончику. Это даст вам ощущение напряжения пружины.

Выньте нож из точилки и включите электропитание. При этом загорится красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: Начните заточку с Устройства 1. Протяните нож через левый паз Устройства 1 (Рисунок 3), скользя лезвием между левой угловой направляющей и пластиковой пружинкой в направлении на себя и одновременно оказывая давление на лезвие, так чтобы оно находилось в контакте с диском, покрытым алмазным абразивом. Когда лезвие вступит в контакт с абразивным диском, вы услышите характерный звук. Если лезвие загнутое, несколько приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к его кончику, так чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда находился параллельно столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для 20 см лезвия время прохождения по пазу должно составлять около 4-х секунд. Для более коротких лезвий 2-3 секунды, и соответственно для более длинных - 6 секунд. Затем точно также протяните лезвие по всей его длине через правый паз Устройства 1.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его на себя. Никогда не двигайте лезвием в обратном направлении. Оказывайте лишь умеренное давление на лезвие, достаточное для того чтобы оно находилось в контакте с абразивными дисками. Чрезмерное давление на лезвие не ускорит процесс заточки. Чтобы грани лезвия были симметричными, совершайте одинаковое количество проходов, чередуя левый и правый пазы.

Как правило, в Устройстве 1 достаточно одной или двух пар чередующихся проходов, однако если нож затачивается впервые или лезвие очень тупое, то может потребоваться больше проходов. Затем проверьте кромку лезвия на образование заусенца, как описано далее, и переходите к заточке в Устройстве 3. Заточка в Устройстве 1 считается завершенной, когда заусенец образуется на одной из сторон лезвия вдоль всей его длины.

Проверка наличия заусенца Прежде чем завершить заточку в Устройстве 1, необходимо убедиться в наличии заусенца вдоль одной из сторон лезвия (см. Рисунок 4). Чтобы проверить лезвие на наличие заусенца, осторожно проведите указательным пальцем **поперек лезвия и от себя**, как показано на Рисунках 4 и 5 (страница 7).

(Не проводите пальцами вдоль кромки лезвия, чтобы не порезаться). Если последнее движение было в правом пазу Устройства 1, то и заусенец образуется с правой стороны (в том положении как вы его держите) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия. По сравнению с ним противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. Если вы обнаружили заусенец, переходите к Устройству 3.

Если заусенец не обнаруживается, совершите один (1) дополнительный проход в левом и правом пазах Устройства 1, перед тем как переходить к заточке в Устройстве 3. Протягивание лезвия с более медленной скоростью способствует образованию заусенца. Убедитесь в наличии заусенца, и только после этого переходите к Устройству 3.



Рисунок 3. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между угловой направляющей и пружинкой. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.



Рисунок 4. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия перед полировкой в Устройстве 3.

Устройство 3: Как правило, двух пар проходов в Устройстве 3 бывает достаточно для заточки лезвия до бритвенной остроты. Так же как и в Устройстве 1, чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства 3 (Рисунок 6), протягивая лезвие ножа через пазы с такой же скоростью, как через Устройство 1.

При большом количестве проходов в Устройстве 3, лезвие становится еще острее, что особенно важно для приготовления блюд в стиле гурмэ. Меньшее количество проходов в Устройстве 3 может быть полезно для резки волокнистых продуктов (при этом лезвие сохраняет остаточную «кусачесть»).

Повторная заточка: Повторная заточка ножей с гладким лезвием производится по мере необходимости только в Устройстве 3. Если повторная заточка лезвия занимает слишком долгое время, это значит, что его пора перезаточить в Устройстве 1. Сделайте одну или две пары чередующихся проходов в Устройстве 1 и затем вернитесь к Устройству 3, где понадобится совершить ещё две пары чередующихся проходов, и вы получите супер острое лезвие. Как правило, при повторной заточке не надо каждый раз использовать Устройство 1, это требуется, только если нож очень тупой.

ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ ДИСКОВ УСТРОЙСТВА 3

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® оснащена встроенным механическим приспособлением для очистки полирующих дисков Устройства 3. Если на дисках скопился жир, остатки пищевых продуктов или металлическая стружка, их можно очистить и тем самым восстановить абразивность с помощью рычажка на задней панели точилки. Этот рычажок расположен в выемке, как показано на Рисунке 7, в левом нижнем углу точильной станции, если смотреть на нее сзади. Чтобы активизировать Устройство очистки, убедитесь, что электропитание включено и просто нажмите на рычажок влево или вправо и удерживайте в течение 3-х секунд. Когда рычажок сдвинут в какую-либо сторону, то происходит очистка и восстановление абразивных свойств соответствующего (в зависимости от того, куда сдвинут рычажок) диска. Если сдвинуть рычажок в противоположную сторону, очищаться будет другой диск.

Используйте функцию очистки только в случае, если Устройство 3 потеряло эффективность, или если полировка стала занимать слишком много времени. При очистке с точащей поверхности дисков Устройства 3 удаляется абразив, поэтому если производить ее слишком часто, диски преждевременно изнашиваются. В этом случае будет необходима заводская замена дисков. Если перед заточкой вы каждый раз моете ножи, то процедуру очистки и обновления дисков Устройства 3 потребуется производить не чаще раза в год.



Рисунок 5. Наличие заусенца легко обнаружить, проведя пальцами поперек лезвия и от себя. Осторожно! См. Текст.



Рисунок 6. Вставьте лезвие в левый паз Устройства 3. Чередуйте левый и правый пазы.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТОНКАЯ ЗАТОЧКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ ТВЕРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® позволит вам работать с идеально заточенным ножом. Всего за секунды вы сможете получить лезвие с обработанной кромкой и эффектом «кусачести», что не под силу даже самым опытным профессионалам, использующим традиционные инструменты.

Твердосплавное Устройство тонкой заточки 2 содержит уникальный миниатюрный точильный брусок, выполненный из твердого высокоуглеродистого сплава Rockwell C-65, который гораздо тверже металла, из которого изготавливаются любые кухонные ножи. По этой причине брусок практически не изнашивается при контакте с кромкой лезвия, затачивая ножи из самых твердых сплавов.

Прецизионные направляющие ножа в Устройстве 2 задают правильный угол заточки, когда лезвие вставлено в паз между прижимной пружиной и направляющей (см. Рисунок 8). При заточке лезвие вставляется попеременно в левый и правый пазы и тянется в направлении «на себя», таким образом, чтобы плоскость лезвия скользила по направляющей, а затачиваемый край лезвия находился в соприкосновении с твердосплавным бруском.

При обработке в твердосплавном устройстве не обязательно включать питание на приборе (электропитание всегда необходимо при использовании Устройства 1 и Устройства 3).

Твердосплавный брусок имеет эластичный подвес, который позволяют бруску компенсировать избыточные усилия, прилагаемые к лезвию при заточке. Выдерживая постоянный угол заточки между краем лезвия и твердосплавным бруском, вы получаете оптимальный результат. Если взглянуть через микроскоп, видно, что кромка лезвия, созданная в Устройстве 2, представляет собой структуру тонких и очень острых микрорезцов. Более того, в процессе использования по мере износа материала бруска, его геометрия не меняется, не происходит округления кромки лезвия при заточке, как это бывает при использовании обычного мусата без угловых направляющих.

Благодаря точному соблюдению постоянного угла при заточке с каждой стороны, Устройство 2 одновременно поддерживает бритвенную остроту и создаёт равномерный ряд микроскопических зубцов вдоль лезвия. Если при использовании ножа, структура лезвия была повреждена, устройство твердосплавной заточки



Рисунок 7. При необходимости можно очистить точильные диски Устройства 3. Не используйте часто. (См. инструкции).



Рисунок 8. Лезвие необходимо поочередно обрабатывать твердосплавным бруском в левом и правом пазах Устройства 2.

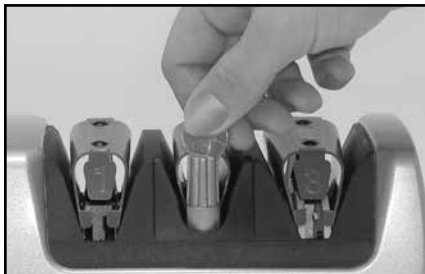


Рисунок 9. Вращение бруска с помощью монетки

восстанавливает микроскопические зубцы и затачивает кромку лезвия. Такой тип обработки является уникальным и производится только при обработке в точилке, оснащенной твердосплавным бруском.

В торце каждого точильного бруска есть шлиц, в который можно вставить отвертку или монету, для того, чтобы путем вращения (на один клик) можно было выбрать неизношенную зону бруска при заточке (Рисунок 9). Это необходимо только когда брусок значительно изношен и заточка существенно замедлилась. При вращении бруска неизношенные поверхности появляются как в левом, так и в правом пазах. Из каждого конца прижимной пружины выходит защелка и фиксируется в канавке крышки на торце стального бруска.

Когда возникла необходимость освежить точильную поверхность бруска, вращайте его против часовой стрелки на один клик (щелчок пружины). Таким образом, до полного износа брусок можно повернуть примерно 28 раз. Зона бруска становится изношенной и влияет на качество заточки только после того, как лезвие ножа прошло по ней несколько тысяч раз, поэтому нет необходимости вращать брусок слишком часто, и при обычном бытовом использовании точилка будет служить всю жизнь. Тем не менее, EdgeCraft Corporation предоставляет сменные бруски.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТОНКАЯ ЗАТОЧКА

КРОМКИ ЛЕЗВИЯ ТВЕРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Тонкая заточка кромки лезвия происходит в две стадии: сначала произведите обычную абразивную заточку в Устройстве 1, а затем тонкую заточку в Устройстве 2. Угловые направляющие в Устройстве 1 и Устройстве 2 выставлены на оптимальные углы для быстрого и надежного получения тонко заточенной кромки лезвия. В Устройстве 2 создаются микроскопические зубцы, при этом сохраняется геометрия кромки лезвия и общая острота, полученные в Устройстве 1.

Шаг 1. Полностью заточите лезвие в Устройстве 1, как описано в предыдущем разделе (и кратко описано ниже):

- А. Медленно тяните лезвие в направлении «на себя» в левом пазу Устройства 1. Повторите то же самое в правом пазу Устройства 1.
- Б. Повторите пункт (А) двигая лезвие в направлении «на себя» через левый и правый пазы Устройства 1. Проверьте острие лезвия на наличие заусенца по всей его длине (См. Рисунки 4 и 5). Затем перейдите к Устройству 2.

Шаг 2. Обработка лезвия твердым сплавом в Устройстве 2.

Тяните лезвие ножа в направлении «на себя» в левом пазу Устройства 2, вставив его между угловой направляющей и прижимной пружиной (См. Рисунок 8), лезвие должно пройти полностью вплоть до рукояти ножа. Плоскость лезвия должна быть в плотном контакте с направляющей. Тяните лезвие «на себя», слегка нажимая на него, чтобы обеспечить хороший контакт края лезвия с точильным бруском. (*ПРИМЕЧАНИЕ: Миниатюрный стальной брусок стационарен и не приводится в движение электричеством*). Убедитесь, что контакт между краем лезвия и бруском сохраняется по всей длине лезвия от конца до основания у ручки. Повторите эту процедуру, проделав полный проход в противоположном пазу между направляющей и пружиной. Повторяйте эти движения, делая чередующиеся пары проходов то в одном, то в другом пазу, пока лезвие не станет полностью острым.

Вам понадобится не более 10 пар проходов для придания лезвию необходимой остроты. Если сделать еще около 10 пар проходов, то лезвие будет доведено до идеального состояния, а так же будут удалены все остатки заусенца после предварительной заточки. После этого, вы почувствуете, что нож режет очень хорошо.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ,

ОБРАБОТАННОГО В ТВЁРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Как только вы почувствуете, что нож теряет «кусачесть», или становится слегка тупым, то Устройство 2 быстро восстановит лезвие всего лишь за 10 пар попеременных проходов. Большее количество проходов может потребоваться лишь в том случае, если

вы длительное время пользовались ножом в усиленном режиме. Абразивная заточка в Устройстве 1 необходима только тогда, когда доведение лезвия до первоначального состояния в Устройстве 2 начинает занимать слишком много времени (требовать слишком большого количества проходов).

Ваши ножи прослужат гораздо дольше, поскольку восстановление остроты и микроструктуры края лезвия с помощью Устройства 2 тонкой обработки можно производить множество раз без необходимости абразивной заточки ножа в Устройстве 1. При работе обычными ручными стальными мусатами, где не задается точный угол, кромка лезвия становится округлой и тупой всего лишь после нескольких доводок, поэтому нож приходится чаще затачивать с помощью абразива, сокращая тем самым срок его службы.

Устройство 2 твердосплавной обработки не предназначено для заточки зубчатых лезвий. Устройство 2 может использоваться для твердосплавной заточки японских ножей типа Kataba. Поскольку лезвие такого ножа имеет только одну грань заточки, то при обработке плоской стороны лезвия нужно применять меньшее давление.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ПОЛИРОВАННОГО ЛЕЗВИЯ, ОБРАБОТАННОГО ТВЕРДЫМ СПЛАВОМ

Несмотря на то, что лезвие, обработанное твердым сплавом и подготовленное в Устройстве 1 и Устройстве 2 уже является очень острым, можно дополнительно сделать его еще более острым одним быстрым проходом через полирующие диски Устройства 3. Микрозубцы, созданные в Устройстве 2, можно слегка отполировать в Устройстве 3, не удаляя сами зубцы. Однако если вы будете обрабатывать лезвие в Устройстве 3 слишком долго, то микрозубцы просто сотрутся. Один быстрый проход (2 секунды) через левый паз и такой же проход через правый паз Устройства 3 просто несколько улучшит кромку лезвия, обработанную твердым сплавом, отполировав её.

Внимание: Если проходы в Устройстве 3 будут медленными или их будет больше, вы рискуете полностью удалить микрозубцы, созданные в Устройстве 2. В этом случае вновь заточите нож в Устройстве 1 до получения заусенца вдоль всей кромки лезвия, а потом повторите твердосплавную заточку в Устройстве 2.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЙ, ОБРАБОТАННЫХ ТВЕРДЫМ СПЛАВОМ И ПОЛИРОВАННЫХ в Устройстве 3: Твердосплавная обработка в Устройстве 2 - десять (10) пар чередующихся проходов. При каждой второй или третьей полировке ножа вы ощутите необходимость твердосплавной обработки. После этого сделайте ОДНУ пару быстрых проходов в Устройстве 3.

ЗАТОЧКА ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия всех типов могут затачиваться в точилке Chef'sChoice® Модели 130. Используйте только Устройство 3 (Рисунок 10), которое усиливает и затачивает зубцы и создаёт микролезвия на их кромках. Обычно достаточно пяти (5) - десяти (10) пар попеременных проходов в Устройстве 3. Если нож сильно затупился, то возможно потребуется большее количество проходов.

Поскольку зубчатые ножи подобны пиле, то края зубцов никогда не будут на ощупь казаться такими же острыми как кромка гладкого лезвия. Однако зубцы ножа-пилки помогают прорезать кожуру твердых продуктов и разрезать другие материалы, например, картон.



Рисунок 10. Затачивайте зубчатые лезвия только в Устройстве 3. (См. инструкции)

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Во время заточки периодически проверяйте лезвие ножа на остроту. Возьмите лист бумаги за край и осторожно разрежьте его на небольшом (но безопасном) расстоянии от пальцев. Острое лезвие разрежет лист равномерно и не разорвет бумагу.

Другой способ проверки – разрезание помидора. Нож должен пройти сквозь кожу и разрезать помидор одним движением без приложения значительного усилия. Этот тест подходит и для зубчатых ножей.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте остатки пищевых продуктов, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, необходимое лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
3. Всегда проводите лезвием ножа с рекомендованной скоростью, равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками.
4. Всегда чередуйте проходы в левом и правом пазах (каждого из Устройств). Исключения составляют специальные японские ножи, которые затачиваются преимущественно с одной стороны лезвия.
5. Во время заточки лезвие ножа должно находиться всегда на одном уровне относительно поверхности стола или рабочей поверхности. Если вам нужно заточить изогнутое лезвие, слегка приподнимите рукоятку ножа по мере приближения к кончику лезвия, так чтобы участок лезвия, затачиваемый в данный момент, всегда был параллелен столу.
6. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до рукоятки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 130 по сравнению с другими способами заточки, что особенно важно при заточке шеф-поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти кривизну кромки лезвия. Если у шеф-поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с рукояткой (утолщение на металле, предотвращающее соскальзывание руки на лезвие), нижнюю часть bolstera можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
7. Для улучшения качества работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 130, научитесь добиваться образования заусенца вдоль кромки лезвия (как было описано ранее). Даже если вам удастся хорошо заточить нож, не пользуясь данной техникой, это самый быстрый способ определить достаточно ли был заточен нож на предыдущей стадии. Это поможет вам предотвратить излишнюю заточку ножа и каждый раз получать невероятно острые лезвия. Самым удобным способом проверки ножа на остроту является разрезание помидора или листа бумаги.
8. Не используйте точилку Professional Sharpening Station® для заточки керамических ножей и ножниц.
9. Данная точилка одинаково хорошо заточит любые ножи, вне зависимости от производителя, включая такие марки, как Wusthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid и многие другие.
10. Следите, чтобы ваши пальцы всегда находились на безопасном расстоянии от кромки лезвия.

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД

НЕ используйте смазочные материалы ни для каких движущихся частей точилки, мотора, подшипников и точильных поверхностей. Не смачивайте абразивы водой. Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой. Не используйте чистящие средства и абразивные материалы.

Раз в год или по мере необходимости, удалите металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате регулярной заточки. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства на дне точилки. (См. Рисунок 11).

Вы обнаружите металлические частицы, скопившиеся на магните, встроенном во внутреннюю сторону крышки. Удалите скопившиеся частицы с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и установите крышку на место. Если в точилке скопилось много металлической пыли, или если вы производили очистку дисков Устройства 3 (с помощью механического устройства очистки), то откройте крышку очистительного устройства и вытряхните всю скопившуюся пыль через нижнее отверстие. Затем установите крышку с магнитом на место.

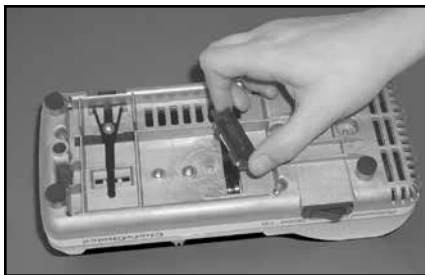


Рисунок 11. Крышка очиститель

ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости послегарантийного ремонта верните вашу точилку в авторизованный сервис-центр.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Собрано в США

www.chefschoice.com

Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии.

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

Printed in China.

J16

C139960

Chef'sChoice®

Професійна Точильна Станція® 130



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

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При користуванні електричними приладами необхідно завжди дотримувати 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. Пересвідчіться, що лише ножі з чистим лезом вставлятимуться 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: Будь ласка, поверніть Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість усунення пошкоджень. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим компетентним спеціалістом, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультуватися в місцевому 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 до розетки, переверніть його іншою стороною. Якщо він і так не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. *Забороняється модифікувати прилад жодним способом.*
8. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не EdgeCraft Corporation, може призвести до пожежі, електричного ураження чи пошкоджень.
9. Chef'sChoice® модель 130 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 точилки.
10. Не допускайте перегину електричного дроту через край стола 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), точилка Chef'sChoice® завжди повинна розташовуватися на стійкій поверхні прилавка або стола.
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 НІЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВОДЬТЕ 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. **ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНІ ІНСТРУКЦІЇ.**

ВИ ЗРОБИЛИ ГАРНИЙ ВИБІР

Професійні шеф-кухарі і кулінари з усього світу вже багато років довіряють точильним приладам Chef'sChoice® Diamond Hone® на алмазному камінні та користуються ними для підтримання високої продуктивності лез своїх столових приборів.

Із Вашою професійною точильною станцією Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Модель 130 Ви можете скористатися перевагами, що доступні професіоналам, завдяки лезам виняткової гостроти та довговічності. Модель 130 Chef'sChoice® поєднує в собі найновітніші технології в галузі заточування лез, розроблені корпорацією EdgeCraft, світового лідера в області таких технологій. Модель 130 створює гостру і ефективну ріжучу кромку на будь-яких ножах із прямим чи зубчастим лезом, перевершуючи фабричну якість.

Ви пересвідчитесь, наскільки просто і швидко працювати з Моделлю 130. Її можна безпечно застосовувати для заточки ножів будь-яких брендів та типів: кухонних, спортивних і кишенькових. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед початком використання точильного приладу задля поліпшення результатів заточування.

Професійні шеф-кухарі усього світу визнають важливість гостро заточеного леза у приготуванні вишуканих страв. Як власник професійної Chef'sChoice® 130, Ви маєте засіб для заточки, доводки, шліфовки та поліровки лез до виняткової гостроти, досконалості та довговічності, досі недосяжних навіть для найдорожчих світових професійних заточувальних систем. Для Вас стане задоволенням заточувати Ваші ножі та користуватися ними. Професійна точильна станція Chef'sChoice® 130 допоможе усунути дефекти, що створені неефективними заточувальними гаджетами. Цей компактний пристрій достатньо універсальний для того, щоб професійно загострити леза для будь-якого завдання. З професійною точильною станцією Chef'sChoice Sharpening Station® леза Ваших ножів будуть гострими дуже довго, байдуже, який тип ножів Ви обрали.

Точильна станція Модель 130 Chef'sChoice® Sharpening Station® створює вочевидь найкращі мультискошені леза на ножах будь-яких марок сталі - вуглецевих, з нержавіючої сталі або сплавах будь-якої жорсткості. Якщо гостроту та довготривалість ріжучої кромки, яка отримана з допомогою даної точилки, порівняти зі старими методами заточки, то недосконалість старих методів стане очевидною. Ви з легкістю швидко загострите леза улюблених ножів від кінчика до руків'я чи больстера.

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ТОЧИЛЬНА СТАНЦІЯ МОДЕЛЬ 130CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION®

Точильна станція Chef'sChoice® Модель 130 дає можливість заточувати кожен ніж відповідно до задач, які ним будуть виконуватися - чи то сервірування гастрономічних страв, чи то обробка м'яса, чи то білування дичини, чи то філеювання риби. Ви можете загострювати ножі як із гладким, так і з зубчатим лезом. Ця інноваційна точильна станція містить три (3) етапи: Етап заточування конічними дисками зі 100% алмазним покриттям, Етап з Поворотним надтвердим мусатом та Етап з фірмовими гнучкими абразивами для чіткої поліровки/правки. Ці Етапи можуть бути застосовувані в різних комбінаціях, приміром, для формування гострих гладких лез, що ріжуть без зусилля, або ж для формування лез з певною «кусячістю» граней. Таке лезо може суттєво допомогти у складних завданнях, приміром, у різанні волокнистої їжі, м'яса, овочів, розділюванні дичини, або ж у побутовому використанні, як-от різання картону, шкіри, килимів тощо.

У наступних розділах описуються основні процедури для оптимального заточування на кожному з етапів і пропонуються рекомендації щодо заточування леза відповідно до цілей його використання.

Якщо Вам не доводиться займатися різанням жорстких матеріалів, то застосовувати Етап 1 знадобиться лише зрідка. Однією з важливих переваг приладу Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® є те, що ви можете загострювати і полірувати леза ножів до бритвеної гостроти так часто, як це необхідно, при цьому вони майже не будуть зношуватися, порівняно зі старими методами заточки.

Універсальність професійної точильної станції Professional Sharpening Station® дозволить швидко підібрати оптимальний варіант заточки леза для кожної кулінарної задачі. Отже, Модель 130 зроблено для формування трьох найпопулярніших типів ріжучої кромки леза:

1. Дуже гостре лезо

Для формування гострого і довговічного леза - кращого за звичайне фабричне – вам знадобиться використовувати лише Етап 1 та Етап 3. У цьому двокроковому процесі лезо спочатку заточується 100% алмазним абразивом і потім акуратно правиться та полірується ультратонким абразивом до гостроти бритви. Ножі з такими лезами ідеально підійдуть для приготування декоративних страв та тонкого нарізання делікатесів.

2. Професійно загартоване лезо

У точильній станції реалізовано останню інновацію від Chef'sChoice® – простий та точний метод гартування заточеного леза до надпрофесійного рівня. Спочатку лезо заточується на Етапі 1, а потім гартується за допомогою надтвердого сплаву на Етапі 2 під чітко заданим кутом для утворення винятково ефективної, з мікроскопічними зубчиками (гартованої) кромки. Такий тип ріжучої кромки використовують професіонали для розрізання волокнистих продуктів.

3. Загартоване та відполіроване лезо

Якщо до вподоби сильно гартоване лезо, що пройшло обробку на Етапах 1 і 2, але менш грубе, можна зробити по одній протяжці з кожного боку на Етапі 3, для легкої доводки та більшої гостроти (Дивись сторінку 10).

Професійна точильна станція обладнана алмазною пластиною, яка, за потреби, активується вручну, щоб видалити з полірувальних дисків Етапу 3 залишки їжі або металеву стружку, що накопичилися на поверхні надтонкого абразиву.

Ми дуже радимо завжди ретельно мити ножі перед заточуванням. Якщо Ви будете дотримуватися цієї поради, то чистка дисків знадобиться тільки через місяці або навіть більше року використання приладу. Користуйтеся механізмом очистки лише тоді, коли помітите, що ефективність поліровки на Етапі 3 значно знизилася. Докладніше про це описано в наступному розділі.

Точильна станція (Малюнок 1) на кожному з Етапів заточування обладнана полімерними напрямними пружинами, які надійно притискають ваш ніж точно до спрямованих під певним кутом направляючих площин, у правому та лівому пазах кожного етапу.

Заточка виконується рівномірно з обох боків, у правому та лівому пазах кожного етапу, який Ви застосовуєте (крім випадків, коли Ви заточуєте ножі з однією заточкою, такі, як японські ножі *Kataba*). Отже, лезо заточується симетрично і весь час буде різати рівно.

Під час заточування на будь-якому етапі лезо ножа послідовно та по чергово протягуйте через лівий та правий пази етапу. Завжди розташуйте прилад лицьовою стороною до себе під час заточування (коли вимикач живлення дивиться на Вас). Тримайте ножа горизонтально на одному рівні відносно поверхні стола, посуňte його вниз між пластиковою пружиною та направляючою площиною й потягніть до себе з постійною швидкістю, коли відчуете контакт леза з точильним елементом. При цьому Ви почуєте характерний звук. Завжди рухайте лезо рівномірно, не смикаючи і не зупиняючись посеред протяжки. Рекомендований час протяжки через паз леза завдовжки вісім (8) дюймів складає 4 секунди. Час може бути меншим для коротших лез та більшим для довших.

Ніколи не працюйте точилкою з її зворотної сторони.

Під час заточування чи гартування леза докладайте лише достатній тиск на ніж, так, щоб лезо під час кожної протяжки перебувало в однаковому і постійному контакті з абразивними дисками чи твердосплавним мусатом. Не докладайте надмірного тиску на ніж, оскільки це не пришвидшить процес заточування. Уникайте порізу пластикового корпусу приладу. Хоча, якщо Ви випадково поріжете корпус, це не вплине на функціональність точилки і не пошкодить лезо.

На малюнку 1 вказані всі три етапи заточки, про які детальніше йтиметься в наступних розділах.

ІНСТРУКЦІЇ

ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАТОЧУВАННЯ

Професійна точильна станція Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® призначена для заточування ножів як із гладкими, так і з зубчатыми лезами, а також для гартування ножів з гладкими лезами.

Увага: Зубчаті ножі заточуйте лише на Етапі 3. Дивіться розділ Процедура заточки зубчатих ножів.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧУВАННЯ НОЖІВ ІЗ ГЛАДКИМ ЛЕЗОМ

ЯКЩО ВИ ЗАТОЧУЄТЕ ВПЕРШЕ

Перед тим як підключити точилку до електроживлення, зніміть кришку з Етапу 1 та спробуйте рівномірно провести лезом через паз між лівою кутовою направляючою планкою Етапу 1 та пластиковою пружиною.



Малюнок 1. Професійна заточувальна станція® Модель 130.



Малюнок 2. Типовий кухонний ніж.

Не крутіть ножем (дивись Малюнок 3). (Кришку Етапу 1 покладіть поблизу себе, на ній є Пам'ятка з алгоритмом заточування). Опустіть лезо в паз так, щоб відчувти контакт з абразивним диском. Потягніть його на себе, трохи піднімаючи руків'я, коли наближаєтесь до кінчика. Це дасть Вам відчуття натягу пружини.

Приберіть ніж з точилки та увімкніть її. Коли перемикач включено "ON", на ньому з'являється червоний індикатор.

Етап 1: Почніть заточку з Етапу 1. Протягніть ніж через лівий паз Етапу 1 (Малюнок 3), посунувши лезо між лівою кутовою направляючою та пластиковою пружиною в напрямку до себе та одночасно натискаючи на лезо так, щоб воно було в контакті з абразивним диском. Ви почуєте характерний звук, коли цей контакт станеться. Якщо лезо загнуте, трохи підніміть руків'я ножа при наближенні до його кінчика, так, щоб ділянка леза, що заточується, завжди була паралельною до столу. Заточуйте лезо по всій його довжині. Для леза завдовжки вісім (8) дюймів час проходження має складати близько 4 секунд. Для коротших лез 2-3 секунди, а для довших лез – 6 секунд. Потім аналогічним чином протягніть лезо через правий паз Етапу 1.

Увага: Кожного разу, коли Ви вставляєте лезо в паз, одночасно тягніть його на себе. Ніколи не штовхайте лезо в напрямку від себе. Докладайте лише необхідний тиск на лезо, достатньо для того, щоб воно було в контакті з абразивним диском. Надмірний тиск на лезо не пришвидшить процес заточування. Для того, щоб грані леза були симетричними, здійсніть однакову кількість протяжок, чергуючи лівий та правий пази.

Як правило, на Етапі 1 достатньо однієї або двох пар почергових протяжок, але якщо Ви заточуєте ножа вперше або лезо дуже затуплене, Вам може знадобитися більше протяжок. Далі перевірте, чи утворився на кромці леза задирок, як описано далі, та переходьте до заточування на Етапі 3. Заточування на Етапі 1 вважається завершеним, якщо вздовж одного боку кромки леза утворився задирок.

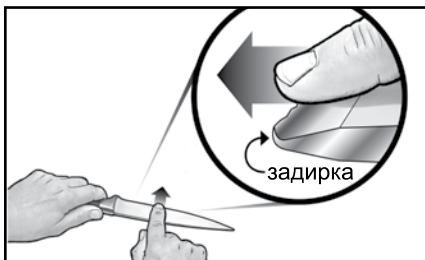
Перевірка наявності задирку. Після завершення заточування на Етапі 1 потрібно пересвідчитися в наявності задирка вздовж одного боку кромки леза (див. Малюнок 4). Щоб перевірити лезо на наявність задирка, обережно проведіть вказівним пальцем **упоперек леза й від себе**, як показано на Малюнках 4 і 5.

(Не проводьте пальцями вздовж кромки леза, щоб не порізатися). Якщо остання операція була у правому пазу Етапу 1, то і задирок утвориться з правого боку (в тому положенні, як Ви тримаєте) і навпаки. Задирок відчувається як загнуте і гнучке продовження кромки леза; порівняно з ним протилежний бік леза відчувається дуже гладким. Якщо Ви виявили задирок, переходьте до Етапу 3.

Якщо Ви не виявили задирок, здійсніть одну додаткову протяжку в лівому та правому пазах Етапу 1, перед тим як перейти до Етапу 3. Уповільнені протяжки допоможуть утворенню задирка. Пересвідчіться в наявності задирка, і лише тоді переходьте до Етапу 3.



Малюнок 3. Етап 1. Вставте лезо у паз між кутовою направляючою та пластиковою пружиною. Чергуйте протяжки в лівому та правому пазах.



Малюнок 4. Досягніть утворення задирка вздовж усієї кромки леза перед поліровою на Етапі 3.

Етап 3. Як правило, двох пар протяжок на Етапі 3 є достатнім для заточування леза до бритвеної гостроти. Так само, як на Етапі 1, чергуйте протяжки через лівий та правий пази Етапу 3 (Малюнок 6), протягуючи лезо ножа через пази з такою ж самою швидкістю, як на Етапі 1.

При більшій кількості протяжок на Етапі 3 лезо ставатиме ще гостріше, що важливо для приготування страв у стилі гурме. Менша кількість протяжок на Етапі 3 може бути прийнятною, якщо Ви плануєте різати волокнисті продукти.

Повторне заточування: повторне заточування ножів з гладким лезом виконується на Етапі 3, за необхідністю. Якщо не вдається швидко зробити повторну заточку на Етапі 3, це означає, що треба повернутися на Етап 1 та зробити одну чи дві пари почергових протяжок, а тоді вже перейти на Етап 3, де так само зробити дві пари почергових протяжок, щоб отримати супергостре лезо. Як правило, при повторному заточуванні немає необхідності щоразу використовувати Етап 1, хіба що ніж дійсно дуже тупий.

ОЧИСТКА ШЛІФУВАЛЬНИХ / ПОЛІРУВАЛЬНИХ ДИСКІВ – ЕТАП 3

Професіональна точильна станція Chef'sChoice® оснащена пристроєм для механічної очистки шліфувальних дисків Етапу 3. У випадку, якщо диски забруднилися жиром, рештками харчів або металевою стружкою, їх можна очистити та відновити абразивність за допомогою важеля на задній панелі точилки. Цей важіль розташований в заглибленні, як вказано на Малюнку 7, у лівому нижньому куті точильної станції, якщо подивитися на неї ззаду. Щоб активувати пристрій очистки, перевірте, чи ввімкнено електроживлення, та просто натисніть на важіль ліворуч або праворуч та утримуйте протягом 3 секунд. Коли важіль зміщено в якийсь бік, відбувається очистка і відновлення абразивних якостей відповідного диску. Якщо повернути важіль у протилежний бік, то другий диск буде очищуватись.

Застосовуйте функцію очистки лише тоді, якщо Етап 3 став не ефективним у шліфуванні / поліруванні, або коли доведення ножа до бритвеної гостроти стало потребувати дуже багато протяжок. Використання пристрою очистки видаляє певний шар матеріалу з поверхні дисків Етапу 3, тому якщо застосовувати очистку надто часто, диски вийдуть з ладу передчасно. У цьому випадку буде необхідною заводська заміна дисків. Якщо перед заточуванням Ви кожного разу маєте ножі, то процедуру очистки і оновлення дисків Етапу 3 потрібно виконувати лише раз на рік, чи навіть рідше.



Малюнок 5. Задирок легко помітити, якщо провести пальцями впоперек і від кромки леза. **УВАЖНО!** Див.текст.



Малюнок 6. Вставте лезо у лівий паз Етапу 3. Чергуйте лівий та правий пази.

ПОСІБНИК З ПРОФЕСІЙНОГО ЗАГАРТУВАННЯ ЛЕЗА ТВЕРДОСПЛАВНИМ МУСАТОМ

З професійною точильною станцією Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Ви з першого разу матимете можливість із задоволенням працювати ідеально загартованими ножами. Ви можете створити загартовану кромку лева з ефектом «кусючості» та гостротою, недосяжною для найдосвідченіших професіоналів.

Етап 2 для загартування містить унікальний мініатюрний мусат (брусок), зроблений зі спеціального високовуглецевого сплаву, з твердістю близько Rockwell C-65, що є значно твердішим за метал будь-яких кухонних ножів. Тому цей спеціальний мусат майже не зношуватиметься при численних контактах з кромкою лева, загартовуючи Ваші найтонші і найтвердіші ножі.

Точні направляючі пластини на Етапі 2 виставляють та контролюють правильний кут заточки, коли лезо вставляється у паз між пружиною і направляючою планкою (Малюнок 8). Для заточування вставляє ніж почергово в лівий і потім правий пази та протягніть так, щоб ніж надійно тримався і кромка лева ковзала вздовж поверхні твердосплавного мініатюрного мусату. При загартуванні на твердосплавному мусаті Етапу 2 не обов'язково вмикати живлення приладу, хоча воно завжди потрібно для використання Етапів 1 та 3.

Твердосплавний брусок має еластичний підвіс, що дозволяє бруску компенсувати надмірні зусилля, що застосовуються до лева при заточуванні. Ця властивість, а також дотримання протяжка за протяжкою постійного кута між лезом і твердосплавним бруском є способом оптимізації структури кромки лева. Якщо подивитися через мікроскоп, видно, що кромка лева загартована на Етапі 2, являє собою структуру з надтонких та супергострих мікрозубчиків. Навіть після тривалих використань та загартувань лева його оригінальна геометрія не змінюється, не відбувається закруглення кромки, як це би сталося при застосуванні звичайного ручного мусату без кутових направляючих.

Завдяки точному дотриманню постійного кута при заточуванні з кожного боку, Етап 2 одночасно підтримує бритвену гостроту і створює рівномірний ряд мікроскопічних зубчиків уздовж кромки лева. Якщо при використанні ножа кромка лева була пошкоджена, пристрій для загартування відновить мікроскопічні зубчики під час заточування лева. Такий тип обробки є унікальним і виконується лише на точильній станції, яка обладнана твердосплавним бруском.

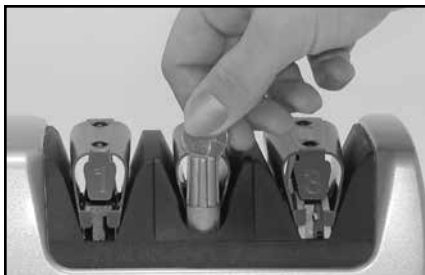
На торці кожного точильного мусату є шліц, у який можна вставити викрутку або монету, щоб можна було злегка (на один



Малюнок 7. За необхідності можна почистити точильні диски Етапу 3. Не застосовуйте часто. (Див. інструкції).



Малюнок 8. Лезо треба загартувувати почергово в лівому та у правому пазах Етапу 2.



Малюнок 9. Обертання мусату за допомогою монетки.

клік) повернути мусат, щоб виставити незношену ділянку поверхні мусату (Малюнок 9). Це необхідно лише тоді, коли мусат значно зношено і заточка суттєво уповільнилась. При обертанні мусату незношені поверхні з'являються в обох, правому і лівому, пазях. Із кожного кінця пружини, що утримує ніж, виходить засувка і фіксується у канавці кришки на торці сталю мусату. Коли виникає необхідність освіжити точильну поверхню мусату, обертайте його проти годинникової стрілки на один клік. Таким чином, до повного зношування мусат можна повернути приблизно 28 разів. Ділянка поверхні мусату стає зношеною та впливає на якість заточки лише після того, як лезо ножа пройшло по ній кілька тисяч разів, отже, немає необхідності обертати мусат надто часто, а при звичайному побутовому використанні пристрій буде служити все життя. Хоча EdgeCraft Corporation постачає змінні мусати за потреби.

ПРОЦЕДУРА ПРОФЕСІЙНОГО

ЗАГАРТУВАННЯ ЛЕЗА ТВЕРДОСПЛАВНИМ МУСАТОМ

Загартоване лезо створюється у два кроки: спочатку звичайна заточка леза на Етапі 1, а потім гартування його на Етапі 2. Кутові направляючі Етапів 1 і 2 виставлені під оптимальними кутами для швидкого і надійного досягнення загартованої кромки леза. На Етапі 2 створюються мікроскопічні зубчики, при цьому зберігається геометрія кромки леза та гострота, утворені на Етапі 1.

Крок 1. Повністю загостріть лезо на Етапі 1 як рекомендовано в попередньому розділі і підсумовано нижче:

- а) повільно протягніть лезо через лівий паз Етапу 1. Повторіть протяжку через правий паз Етапу 1.
- б) повторіть пункт (а), протягуючи ніж знову через лівий та правий пази Етапу 1. Перевірте, чи утворився задилок уздовж кромки леза (Див. Малюнок 4 та 5). Далі переходьте до Етапу 2.

Крок 2. Обробка леза твердосплавним мусатом на Етапі 2.

Протягуйте лезо ножа в напрямку «до себе» через лівий паз Етапу 2, розмістивши його між кутковою направляючою площиною і прижимною пружиною (Див. Малюнок 8) якомога ближче до руків'я ножа. Площина леза має бути в щільному контакті з направляючою площиною. Протягуйте лезо «до себе», злегка притискаючи, щоб забезпечити хороший контакт кромки леза із точильним мусатом (*ПРИМІТКА: Мініатюрний металевий мусат є стаціонарним і не приводиться в дію електрострумом*). Переконайтеся, що контакт між краєм леза і мусатом зберігається по всій довжині леза від руків'я до кінчика. Повторіть цю процедуру, зробивши повний прохід у протилежному пазу. Слід повторювати ці рухи, роблячи почергові пари протяжок доки кромка не стане такою, як треба.

Вам знадобиться лише близько 10 пар почергових протяжок, щоб сформувати потрібну кромку.

Якщо зробити ще 10 пар почергових протяжок, то лезо буде доведено до ідеального стану, а також будуть видалені всі рештки задирки, утвореного на попередньому Етапі. Тепер Ви побачите, що ніж різь відмінно.

ПОВТОРНЕ ЗАГАРТУВАННЯ ЛЕЗА ТВЕРДОСПЛАВНИМ МУСАТОМ

Якщо Ви побачите, що ніж втрачає «кусючість» або стає злегка тупим, Ви можете швидко відновити його лише за 10 пар почергових протяжок на Етапі 2. Більша кількість протяжок може бути потрібною лише тоді, якщо Ви тривалий час користувалися ножом у посиленому режимі. Повторне заточування леза на Етапі 1 стане необхідним лише у випадку, якщо повторне загартування на Етапі 2 займає надто багато часу (потребує великої кількості протяжок).

Ваші ножі прослужать набагато довше, оскільки відновлення гостроти і мікроструктури загартованого леза на Етапі 2 можна робити багато разів без заточування на Етапі 1. При роботі звичайними ручними мусатами, у яких немає направляючих для точного контролю кута, кромка леза стає округлою і тупою лише через кілька проведок, а тому ніж доведеться загострювати частіше, що зменшує термін життя ножа.

Професійна точильна станція Professional Sharpening Station® не призначена для заточки зубчатих ножів на Етапі 2. Ви можете загартовувати односторонні японські ножі типу Kataba на Етапі 2. Оскільки лезо такого ножа має лише одну скошену грань заточки, то при обробці плоского боку леза слід докладати меншого тиску.

ПРОЦЕДУРА ЗАГАРТУВАННЯ

ПОЛІРОВАНОГО ЛЕЗА ТВЕРДОСПЛАВНИМ МУСАТОМ

Хоча лезо підготовлене, як описано вище, на Етапах 1 і 2 вже є дуже гострим, можливо збільшити його гостроти однією швидкою протяжкою через поліруючі диски Етапу 3. Оскільки кути заточування на Етапах 2 і 3 є дуже схожі, мікрозубці можливо злегка відполірувати на Етапі 3, не видаляючи самі зубчики остаточно. Хоча якщо Ви будете обробляти лезо на Етапі 3 надто довго, то мікрозубчики зникнуть. Один швидкий прохід (2 секунди) через лівий паз і такий самий прохід через правий паз Етапу 3 просто покращить або відполірує загартовану кромку леза.

Увага: Якщо протяжки через Етап 3 будуть повільними або їх буде забагато, Ви ризикуєте повністю видалити мікрозубчики, створені на Етапі 2. У такому випадку знову загостріть ніж на Етапі 1 до утворення задирика вздовж всієї кромки леза, а потім повторіть загартування мусатом Етапу 2.

Повторна заточка ножів, загартованих твердосплавним мусатом і відполірованих на Етапі 3: Загартуйте ножа на Етапі 2, зробивши 10 пар почергових протяжок. При кожній другій чи третій поліровці ножа Ви зрозумієте необхідність загартування леза, після якого зробіть одну (1) дуже швидку пару почергових протяжок на Етапі 3.

АЛГОРИТМ ЗАТОЧУВАННЯ ЗУБЧАТИХ НОЖІВ

Зубчасті леза всіх типів можна заточувати на моделі 130 Chef'sChoice®. Але використовуйте лише Етап 3 (Малюнок 10), який підсилить, загострить та сформує мікролезо на кромках зубчиків. Зазвичай достатньо від п'яти (5) до десяти (10) пар почергових протяжок через Етап 3. Якщо ніж сильно затупився, то, можливо, буде потрібно більше протяжок.

Оскільки зубчасті ножі мають пилоподібну структуру, їх кромка ніколи не буде такою ж гострою, як кромка гладкого леза. Однак їхня зубчаста структура допомагає прорізати шкоринку твердих продуктів та розрізати інші матеріали, наприклад, картон.

ТЕСТ НА ГОСТРОТУ

Під час заточування періодично перевіряйте леза ножа на гостроту. Візьміть лист паперу за край і обережно розріжте його на невеликій (але безпечній) відстані від пальців. Гостре лезо розріже лист рівномірно і розірве папір.

Інший спосіб перевірки - це розрізання помідора. Ніж має пройти кризу шкірку томата і розрізати його одним рухом, без докладання значного зусилля. Цей тест також підходить і для зубчастих ножів.



Малюнок 10. Заточуйте зубчаті ножі тільки на Етапі 3. (Див. інструкції).

РЕКОМЕНДАЦІЇ

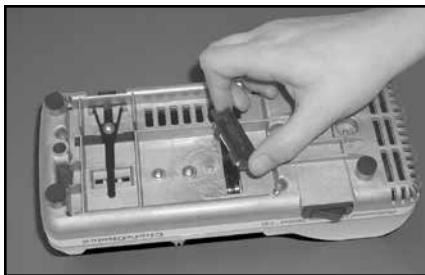
1. Завжди видаляйте залишки продуктів, їжі, жиру та інших матеріалів з ножа перед тим, як заточувати його. Якщо ніж забруднено, помийте його лезо перед заточуванням.
2. Під час заточування докладайте тільки легке зусилля – достатнього лише для надійного контакту леза з абразивним диском.
3. Завжди протягуйте лезо з рекомендованою швидкістю і рівномірно по всій довжині. Ніколи не зупиняйте і не переривайте рух леза, доки воно торкається абразивних дисків.
4. Завжди протягуйте лезо по черзі через лівий та правий пази (будь-якого етапу) Винятком є японські ножі, які, як правило, заточуються з одного боку леза.
5. У процесі заточування лезо ножа має розташовуватися в горизонтальному положенні відносно до поверхні стола. Для заточування леза біля самого закругленого кінчика злегка підніміть руків'я, так, щоби кромка леза на кінчику залишалася паралельною до стола.
6. При правильному використанні Ви зможете заточувати леза по всій довжині в межах 1/8 дюйма (3 мм.) до больстера чи руків'я. Це головна перевага Моделі 130 Chef'sChoice® у порівнянні з іншими методами заточування, особливо важлива при заточуванні кухарських ножів, коли Вам потрібно рівномірно заточити лезо по всій довжині, щоб підтримувати кривизну кромки леза. Якщо ваш кухарський ніж має близько руків'я важкий больстер (потовщення на металі, у яке переходить лезо, що не дає руці зісковзувати на лезо), то на точильному крузі можна змінити або видалити нижню частину больстера таким чином, щоб він не заважав заточити всю довжину леза.
7. Щоб покращити ваші навички роботи з Моделлю 130 Chef'sChoice®, навчіться виявляти задинок на кромці леза (як написано вище). Попри те, що Ви можете добре заточувати і без використання цієї техніки, це є найкращим і найшвидшим способом, щоб визначити, чи Ви достатньо заточили лезо на Етапі 1. Це допоможе уникнути переточування та щоразу забезпечить Вас ножами неймовірної гостроти. Розрізання томата або паперу є визнаним методом перевірки гостроти леза.
8. Не намагайтеся використовувати професійну точильну станцію Professional Sharpening Station® для заточування керамічних ножів і ножиць.
9. Ви виявите, що можете якісно заточувати або загартовувати кромку різних ножів, незалежно від марки, наприклад, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid та багато інших.
10. Слідкуйте, щоб ваші пальці завжди були на безпечній відстані від кромки леза.

ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Раз на рік, за потреби, Ви можете видаляти металевий пил, що накопичується всередині приладу після численних заточувань. Вийміть круглу пластикову заглушку (Малюнок 11), розташовану на отворі в нижній панелі пристрою.

Ви знайдете металеві частинки на магніті, що прилаштований до цієї заглушки. Почистіть магніт туалетним папером або зубною щіткою від цих частинок і вставте заглушку на місце. Якщо утворилося більша кількість металевого бруду або якщо виконувалася чистка дисків Етапу 3 (використання механізму чистки/поліровки), Ви можете витрусити будь-які залишки бруду через отвір на дні приладу, доки заглушку знято. Після чищення надійно вставте заглушку з магнітом на місце.



Малюнок 11. Заглушка для очистки від бруду.

СЕРВИС

У випадках, якщо необхідне постгарантійне обслуговування, відправте свій прилад до заводу-виробника EdgeCraft, де Вам оцінять вартість ремонту до його проведення. Для клієнтів за межами США: будь ласка, зверніться до продавця або офіційного національного дистриб'ютора.

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Зроблено в США.

www.chefschoice.com

Цей продукт має один або декілька патентів EdgeCraft та очікується отримання додаткових патентів, як указано на товарі.

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

Printed in China.

J16

C139960