

# Chef'sChoice®

## Diamond UltraHone® Sharpener

GB

RU

UA



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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in 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 312 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON") the Chef'sChoice® sharpener 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 or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

Professional chefs and serious cooks worldwide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the edges of their favorite knives at better than factory sharpness and durability. Chef'sChoice® sharpeners are known for their consistent foolproof performance, ease of use, and ability to create ultra sharp edges on quality cutlery with minimal removal of metal.

The Chef'sChoice® Model 312 incorporates the latest technology developed by Chef'sChoice® based on micron sized diamonds to ultra hone your knife edge to astonishing sharpness. You will find it fast and simple to use. The two stage design of Model 312 sharpens/hones the edge first with fine diamonds to create a first bevel before honing with ultrafine diamonds at a slightly larger angle to develop an unusually sharp but durable edge. Diamonds, the hardest known materials can sharpen knives made of any metal including the hardest carbon, stainless and super alloy steels.

You will find renewed joy in using your favorite knives once sharpened in the Model 312. The edges will be sharper and they will stay sharp longer than conventional or hollow ground edges. Remember a sharp knife is a safer knife because it requires less effort to cut or slice. The Model 312 will reward you with years of added culinary pleasure and bring extra appeal to each gourmet creation. Enjoy.

## **UNDERSTANDING THE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER**

---

This unique Chef'sChoice® Diamond UltraHone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has two precision sharpening / honing stages, one with fine and the other with ultrafine 100% diamond abrasive. This combination can be used to create either an ultra sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite".

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1. The sharpening rate is carefully controlled by the size of diamonds used and by unique internal springs that limit the amount of pressure that can be applied to the edge by the abrasive disks.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge. In Stage 2 precision disks coated with micron sized diamonds gently hone and polish the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel along a microscopically thin straight and polished edge. The honing action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an extremely sharp edge and because of the second angle microbevel, you will notice that your knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 312 is that you can hone and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the gentle ultra honing action of Stage 2. (See Resharpener Section).

Each sharpening Stage is equipped with gray flexible plastic springs that are positioned over the sharpening disks (see Figure 1) to hold the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally 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 either stage the knife should on sequential strokes be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage**. Generally a few pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side with the switch facing you. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or honing disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. The time for each sharpening stroke can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

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

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

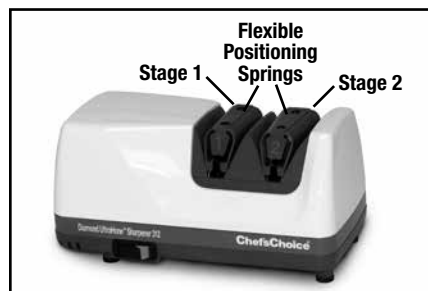


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

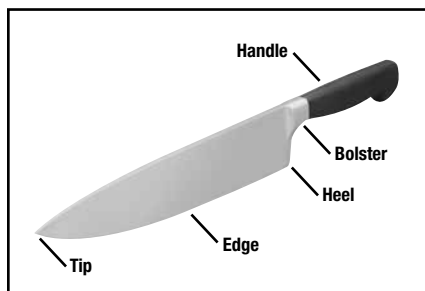


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades. Follow these instructions for optimum results.

## **PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES**

### **STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME**

**Always clean the blade free of dirt, oil and food before inserting into sharpener.**

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

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

**Stage 1:** If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left plastic angle guide and the plastic 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. If the blade is curved, lift the handle just enough as you sharpen near the tip of the knife to keep the blade edge in audible contact with the rotating disk. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds.



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

Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1. (See Figure 4)

Note: Each time you insert the blade, 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 speed up the sharpening process.*

To insure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3 to 5 pairs of slow pulls is adequate, but for a duller knife more pulls will be needed.

Before moving to Stage 2 it is very important to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it when sharpening) 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 no burr exists, make one or two pairs of additional alternating pulls in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr after a pull in the left slot and then also after a pull through the right slot before proceeding to Stage 2. **It is always necessary to create the burr in Stage 1 before honing in Stage 2.**



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

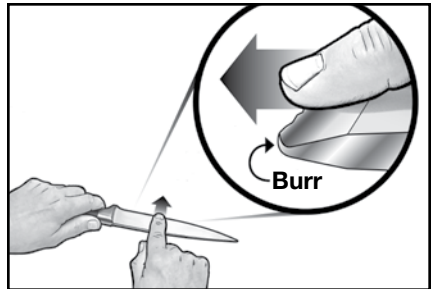


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

**Stage 2:** In general only two pairs of slow pulls (about 4-6 seconds each) followed by two pairs of faster pulls (1-2 seconds each) in Stage 2 will be needed to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls in left and right slots (Figure 6).

Fewer fast pulls in Stage 2 are preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following section.

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

### Gourmet Food Preparation:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make a couple of extra pairs of fast pulls (1-2 seconds) thru Stage 2. The added pairs of such fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, first use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen or to develop the keenest edge, you can speed the process by resharpening again in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure for sharpening, unlike conventional sharpening will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

### For Game, Fish and Fibrous Materials

For cutting more fibrous materials such as limes, lemons and meat you will find it advantageous to sharpen in Stage 1 until a burr is fully developed along the entire edge, followed directly by only two or three alternating pair of fast pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes adjacent to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

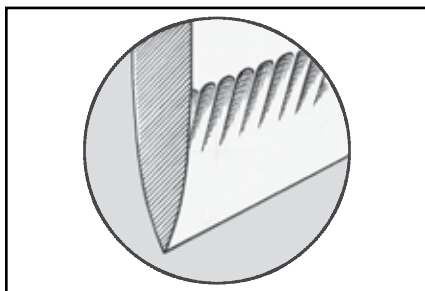


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

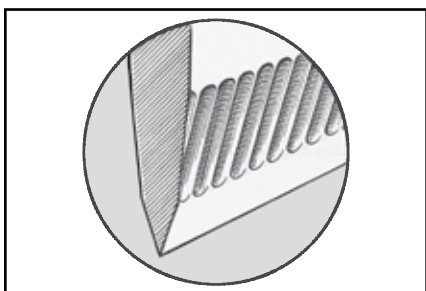


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.



## **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 points of the teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 312. However, except as noted below, use only Stage 2 (Figure 9) which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be effective for fibrous foods or help break the skin on hard or crusty foods.

## **RESHARPENING**

Resharpen straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make 3 to 5 pairs of slow alternating pulls as described on pages 6 and 7. Check for a burr along the edge and then proceed to Stage 2 where two pairs of slow pulls followed by two or more pairs of faster pulls will be necessary as described above to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpen serrated blades using the sharpening procedure described in the preceding section for serrated blades.



**Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2.  
(See instructions.)**

## SUGGESTIONS

---

1. Because of the ultra fine diamond abrasives used in this sharpener, it is **extremely important** to always clean all food, fat, and foreign materials from the knife before sharpening or resharpening. If knife is soiled, wash it thoroughly before sharpening. If food, oil or fats accumulate on the ultrafine diamonds of Stage 2 you will notice that it will sharpen more slowly. In that event unplug the power cord from electrical socket, remove the gray plastic spring marked #2 which is held in place by two black plastic “spring-pins”. Use a small screwdriver to slip under the back of the plastic spring and pry it up until it is loose. Remove the plastic spring. Save the spring and spring-pins and clean the Stage 2 diamond disks. To clean the disks use a small children’s toothbrush and a weak solution of household dish detergent (such as Dawn). Prepare a solution of about 2 drops of detergent in a cup of warm water. Place only a few drops of detergent solution on brush and scrub the sharpening faces of the disks. Rotate the disks by hand to brush all areas of the disks several times. Then rinse lightly with water on the brush. Always use a brush and minimize the amount of water used. Cut a small piece of paper towel to pat the disks dry. Allow time for disks to dry completely and be certain no water remains in sharpener before turning on power. Reassemble the plastic spring and fasten in place with the two plastic spring-pins.
2. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 312, take the time to learn how to detect a burr along the edge (as described on p. 7). While you may sharpen well without using this technique, it is the best and surest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and insure sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness when sharpening is finished.
3. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
4. Always pull the blades at the recommended speed and at a uniform rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
5. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any Stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
6. The edge of the knife blade while sharpening should, in general, be held in a level position relative to the top of the counter or table. However, to sharpen the blade near the tip of a curved edge, lift the handle up slightly but just enough to maintain the edge audibly in contact with the abrasive disk.
7. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 312. It is recommended that you keep the Model 312 readily accessible and resharpen often, as described in the previous Sections.

- Used correctly you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 312 compared to conventional 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 grinding service can modify or remove the portion of the bolster near the edge so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.

## **NORMAL MAINTENANCE**

**NO** lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. Do not wet abrasive surfaces except in the cleaning procedure as discussed in item #1 under "Suggestions". The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives on exterior surfaces.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 10) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when this cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

## 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.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

**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](http://www.chefschoice.com)**

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft® and the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

C312960

MODEL 312

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# Chef'sChoice®

## Точилка Chef'sChoice® Diamond UltraHone® Sharpener

RU



**Перед использованием прочитайте это руководство. Очень важно работать с точилкой строго в соответствии с инструкциями для получения оптимального результата.**

# **ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**

**При использовании электрических приборов, нужно всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Каждый пользователь ДОЛЖЕН прочитать инструкцию полностью.
2. Чтобы не подвергать себя и окружающих риску удара электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Модели 312 в воду или другие жидкости.
3. Затачивать можно только ножи с чистым лезвием.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой, выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем, а также в случае его неисправности, после падения или иного повреждения.  
В случае неисправности, обратитесь в авторизованный сервис-центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической наладки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервис центре, поскольку для этого необходимы специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice®.
7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (один контакт шире другого). Во избежание удара электрическим током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. *Не переделывайте штепсель каким-либо образом.*
8. Не используйте переходники для другого типа розеток, кроме тех, что продаются компанией EdgeCraft Corporation, это может привести к пожару или поражению электрическим током.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 312 предназначена для заточки бытовых ножей, карманных складных ножей и некоторых типов спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
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 всегда должна находиться на устойчивой опоре/поверхности.
12. **ОСТОРОЖНО! НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE®, ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ**
13. Не используйте точилку вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильные масла, воду или любые другие смазочные жидкости при работе с точилкой Модели 312.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.**

# ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

---

Профессиональные повара во всем мире полагаются на точилки Chef'sChoice® Diamond Hone® для поддержания своих рабочих ножей в идеальном состоянии. Точилки Chef'sChoice® известны благодаря своим хорошим средствам защиты от неправильного использования, простоте и способности создавать сверх-острые лезвия на профессиональных ножах с их минимальным износом.

Точилка Chef'sChoice® Model 312 сконструирована по новейшим технологиям, разработанным компанией Chef'sChoice®. В ней применен алмазный абразив микронного размера, способный придать исключительную остроту лезвию ножа. Вы убедитесь, что точилка проста в использовании и быстро производит заточку. Двухступенчатая конструкция точилки Model 312 затачивает и доводит лезвие сначала тонким алмазным абразивом, создавая первичную грань, а затем ультратонким абразивом под чуть большим углом, чтобы создать очень острое и долговечное двугранное лезвие. Алмаз – это самый твердый материал из существующих, который может заточить ножи, изготовленные из любой стали, включая самые твердые марки.

После заточки ножей в точилке Модели 312, пользоваться ими станет одно удовольствие. Лезвия будут острыми, оставаясь таковыми долгое время. Помните, что острый нож более безопасен, поскольку не требует усилий при резке. Точилка Модели 312 гарантирует остроту ваших ножей на многие годы, благодаря чему ваши блюда будут выглядеть безупречно.

## ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 312 АЛМАЗНАЯ ТОЧИЛКА ULTRAHONE®

---

Эта уникальная точилка Chef'sChoice® Ultrahone® с алмазным абразивом предназначена для заточки ножей, как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта двухступенчатая точилка имеет два прецизионных точильных устройства, одно с тонким, другое с ультратонким алмазным абразивом. Такая комбинация может использоваться либо для создания сверх острого гладкого лезвия для легкого разрезания и декоративного оформления блюд, либо для заточки лезвий с остаточной «шероховатостью» для упрощения разрезания волокнистых продуктов.

Заточка и доводка производятся при помощи точных угловых направляющих для лезвий и прецизионных конических абразивных дисков. Угол заточки в Устройстве 2 слегка больше, чем в Устройстве 1. Степень заточки определяется размером алмазного абразива и внутренними пружинами, которые ограничивают прикладываемое давление при заточке.

Конические диски Устройства 1, покрытые тонким алмазным абразивом, создают микроканавки вдоль граней с каждой стороны лезвия, образуя его первичную грань. Прецизионные диски Устройства 2, покрытые алмазным абразивом микронного размера, тщательно доводят и полируют самый край лезвия, создавая на нем микроскопически тонкую полированную грань. Доводка одновременно полирует и затачивает границы микроканавок, которые находятся на самом краю лезвия, и которые были созданы более крупным абразивом в Устройстве 1, до того состояния, когда они становятся острыми микро зубцами, полезными при разрезании жестких материалов, трудно поддающихся резке.

Эта уникальная двухступенчатая конструкция позволяет добиться сверхострого лезвия благодаря микро-грани, заточенной под более тупым углом на самом краю лезвия. Вы заметите, что ваши ножи будут дольше оставаться острыми, чем при заточке традиционными методами.

Следующие разделы описывают способы оптимальной заточки. Одно из важных преимуществ использования точилки Модели 312 заключается в том, что в отличие от старых методов заточки, ножи можно затачивать и полировать так часто, как вам этого требуется, даже если вы почувствуете, что нож только слегка затупился. Повторная заточка производится легкой полировкой и доводкой в Устройстве 2. (См. раздел Повторная Заточка).

Каждое устройство заточки оборудовано серыми гибкими пластиковыми прижимными пружинами, которые располагаются над абразивными дисками (см. Рис. 1) для того, чтобы прочно удерживать лезвие ножа на направляющих, задающих нужный угол при заточке в каждом Устройстве.



Если только у вас не специальные ножи, лезвие которых затачивается только с одной стороны (такие например, как азиатские ножи Kataba), то лезвие потребуется заточить в равной степени с обеих сторон и для этого воспользоваться левым и правым пазами обоих устройств. При такой заточке грани на каждой стороне лезвия будут одинакового размера, и край лезвия будет ровным.

При заточке в каждом из Устройств нож нужно попеременно проводить через левый и правый пазы Устройства. Обычно, достаточно нескольких пар проходов в каждом Устройстве (попеременные чередующиеся проходы в левом и правом пазу). Подробности описаны в следующих разделах. С точилкой можно работать только с фронтальной стороны, то есть с той, где находится выключатель. Держите нож горизонтально, параллельно рабочей поверхности, двигайте его скольльзящим движением между пластиковой пружиной и направляющей рамкой в направлении на себя с равномерной скоростью. При этом, лезвие должно находиться в хорошем контакте с абразивными дисками. Контакт будет ощущаться руками, и будет слышаться характерный звук. Всегда двигайте лезвие равномерно, не останавливайтесь во время движения лезвием. Для коротких лезвий время прохождения в контакте с абразивным диском может быть короче, для длинных лезвий требуется больше времени.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.

Не прилагайте чрезмерное давление на лезвие при заточке, давление должно быть достаточным для обеспечения хорошего контакта лезвия с абразивным диском при каждом проходе. Давление при заточке регулируется внутренними пружинами, размещенными между абразивными дисками. Дополнительное давление не требуется и не ускорит процесс заточки. Избегайте повреждения ножом пластикового корпуса точилки, хотя случайная царапина или порез крышки не повлияют на работоспособность точилки и не повредят лезвия.

Рисунок 1 показывает каждое из двух устройств (вид снизу), каждое из них детально описано в следующих разделах.



Рисунок 1. Точилка Diamond Hone® Модели 312.



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

Точилка Chef'sChoice® Модели 312 предназначена для заточки как гладких лезвий, так и зубчатых. Для получения оптимальных результатов, следуйте следующим инструкциям:

## **ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ГЛАДКИХ ЛЕЗВИЙ**

### **ГЛАДКИЕ ЛЕЗВИЯ, ЗАТАЧИВАЕМЫЕ ВПЕРВЫЕ**

**Всегда очищайте лезвие от грязи, масла и остатков пищи перед заточкой.**

Прежде, чем включать питание, проведите лезвием в пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и пластиковой пружиной. Держите лезвие прямо, не вращайте его. (См. Рис. 3.)

Опускайте лезвие в паз, пока вы не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Тяните нож в направлении на себя, по мере приближения к концу лезвия, начинайте слегка приподнимать ручку. Это даст вам почувствовать натяжение пружины. Выньте нож и включите питание прибора. При включенном приборе загорается красный индикатор.

**Устройство 1:** Если вы затачиваете нож с гладким лезвием впервые, начните с Устройства 1. Протяните нож один раз через левый паз Устройства 1 (Рисунок 3). Лезвие должно скользить между левой пластиковой угловой направляющей и пластиковой пружиной. Вы должны тянуть за ручку ножа на себя, при этом нужно слегка надавливать вниз, для того, чтобы лезвие вошло в контакт с абразивным диском. Когда лезвие войдет в контакт с диском, вы услышите характерный звук. Если лезвие имеет кривую форму и загибается вверх ближе к концу, то, по мере приближения к концу, нужно слегка приподнимать ручку, сохраняя при этом слышимый контакт между лезвием и вращающимся абразивным диском. Заточите лезвие по всей длине. Для 20-сантиметрового лезвия каждый проход должен длиться примерно 6 секунд. Для более коротких лезвий - 3-4 секунды.



Рисунок 3. Устройство 1. Лезвие в пазу между угловой направляющей и эластичной пружиной. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.

Далее повторите проход в направлении на себя по всей длине в правом пазу Устройства 1. (См. Рис. 4)

Примечание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его на себя. Никогда не толкайте лезвие от себя. Давление на лезвие не должно быть сильным, а всего лишь достаточным, чтобы лезвие касалось вращающихся абразивных дисков. Излишнее давление не ускоряет процесс заточки.

Для равномерной заточки по всей длине лезвия, вставьте лезвие рядом с ручкой или упором и тяните на себя с постоянной скоростью пока оно не выйдет из паза. Всегда делайте одинаковое количество проходов в правом и левом пазах, чтобы грани лезвия были симметричны. Как правило, в Устройстве 1 достаточно от 3 до 5 пар медленных проходов, но для слишком тупых ножей может потребоваться большее количество проходов.

Прежде чем продолжить заточку в Устройстве 2, важно убедиться в наличии заусенца (см. Рис 5) вдоль одной из сторон лезвия. Для того, чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы не порезаться). Если последний проход вы сделали в правом пазу, то заусенец появится только с правой стороны лезвия (если вы держите нож как во время заточки) и наоборот. Когда есть заусенец, то он ощущается как гибкое грубое продолжение лезвия, по сравнению с ним, противоположная сторона ощущается очень гладкой.

Если заусенца нет, сделайте одну или две пары дополнительных попеременных проходов в левом и правом пазах Устройства 1, прежде чем продолжить заточку в Устройстве 2. **Если вы будете проводить лезвие медленнее, это поможет вам получить заусенец. Убедитесь в наличии заусенца после прохода в левом пазу, а затем также после прохода в правом пазу, прежде чем продолжать заточку на Устройстве 2.**



Рисунок 4. Лезвие в правом пазу Устройства 1.



Рисунок 5. Добейтесь образования заметного заусенца вдоль всей кромки лезвия, перед тем как переходить к полировке в Устройстве 2. Чтобы обнаружить заусенец, проведите пальцем поперек кромки лезвия. Осторожно! См. инструкцию.

**Устройство 2:** В общем случае для доводки лезвия в Устройстве 2 до состояния бритвенной остроты нужно сделать две пары попеременных медленных проходов (каждый длительностью 4-6 секунд) и две пары быстрых проходов (1-2 секунды каждый). Делайте попеременные проходы в левом и правом пазу (Рисунок 6).

Если вам приходится резать волокнистые продукты, то нужно сделать меньшее количество быстрых проходов в Устройстве 2, как описывается в следующем разделе.

## ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА

### Деликатесная кухня:

Если вам требуется отрезать тонкие, гладкие ломтики фруктов или овощей безупречного внешнего вида, произведите заточку на Устройствах 1 и 2, как описано выше и сделайте две дополнительных пары проходов в Устройстве 2. Дополнительные проходы в Устройстве 2 доведут вторичную крайнюю грань лезвия до исключительно гладкого и острого состояния (Рисунок 7), идеального для работы с деликатесными продуктами.

Для повторной заточки ножей, применяющихся в деликатесной кухне, используйте Устройство 2 (попеременные проходы в левом и правом пазах). Если после большого количества таких повторных заточек, новая заточка занимает слишком длительное время, то можно ускорить процесс, произведя повторную заточку в Устройстве 1, как описано выше, и только потом перейти к Устройству 2. Такая процедура заточки, в отличие от обычной, позволит сохранять ножи чрезвычайно острыми каждый день, снимая при этом очень малое количество металла и продляя время жизни ваших ножей.

### Для дичи, рыбы и волокнистых материалов.

Для резки волокнистых материалов, таких как лайм, лимон и мясо, возможно лучше подойдет следующая процедура заточки: заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца по всей длине лезвия, а потом сделайте только два или три попеременных быстрых прохода в Устройстве 2. Это оставит заточенные микроканавки на кромке лезвия (Рисунок 8), которые помогут резать волокнистые продукты.

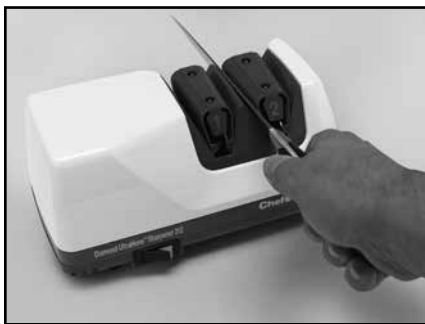


Рисунок 6. Лезвие в левом пазу Устройства 2. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.

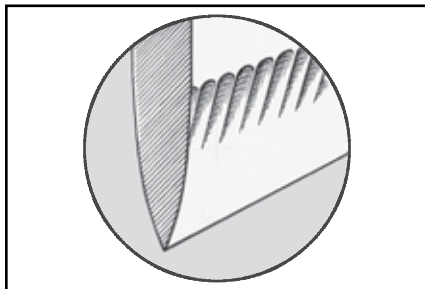


Рисунок 7. Для использования в деликатесной кухне крайняя (вторичная) грань заточки лезвия должна быть широкой и полированной.

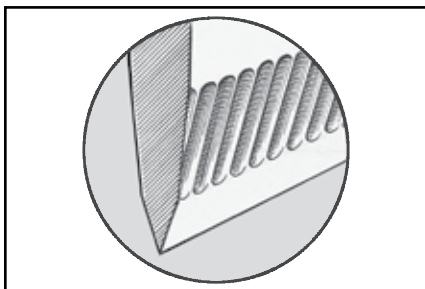


Рисунок 8. Если на вторичной грани заточки лезвия оставить микроканавки, это облегчит разрезание волокнистых продуктов.

## ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия подобны ножам-пилкам с мелкими зубцами с выемками и группами острых зубцов на лезвии. Обычно эти зубцы и производят большую часть работы по резке.

Зубчатые лезвия всех типов могут быть заточены в точилке Chef'sChoice® Модели 312. Однако, при этом используется лишь Устройство 2 (Рисунок 9), которое затачивает зубцы и создает острые микролезвия вдоль кромок этих зубцов. Конструкция зубчатых лезвий бывает очень разной, но, как правило, для заточки бывает достаточно от двух (2) до шести (6) пар медленных (3-6 секунд) попеременных проходов в Устройстве 2. Если зубчатый нож очень тупой, то потребуется большее количество проходов. Если кромка лезвия серьезно повреждена при использовании, сначала сделайте только один быстрый проход (2-3 секунды на 20 см лезвии) в правом и левом пазу Устройства 1, затем сделайте серию медленных проходов в Устройстве 2, чередуя левый и правый паз. При чрезмерном использовании Устройства 1 с кромки лезвия будет удалено больше металла, чем требуется, чтобы заточить зубцы.

Поскольку зубчатые лезвия – это пилообразный инструмент, то они никогда не будут столь же острыми, как гладкие лезвия. Однако их зубчатая структура может быть эффективной для волокнистых продуктов или поможет при резке толстой корки или кожицы на некоторых продуктах.

## ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Повторная заточка ножей с гладким лезвием производится на Устройстве 2. Когда не удастся быстро заточить нож на Устройстве 2, вернитесь на устройство 1 и сделайте 3-5 пар медленных попеременных проходов, как описано на страницах 6 и 7. Проверьте наличие заусенца вдоль лезвия и затем перейдите к Устройству 2, где при совершении двух пар медленных проходов и затем двух пар быстрых проходов создается бритвенно-острая кромка лезвия на вашем ноже.

Повторная заточка зубчатых ножей производится так, как описано в предыдущем разделе.



Рисунок 9. Зубчатые лезвия затачиваются только в Устройстве 2. (См. инструкции.)

## РЕКОМЕНДАЦИИ

---

1. Поскольку точилка оснащена ультра-тонкими алмазными абразивами, очень важно всегда смывать с ножа остатки еды, жир и посторонние материалы перед заточкой или повторной заточкой. Если нож грязный, тщательно помойте его перед заточкой. Если остатки еды, масла или жира скопятся на ультратонком алмазном абразиве Устройства 2, процесс заточки будет занимать больше времени. В этом случае выньте шнур питания из розетки, удалите серую пластиковую пружину, обозначенную #2, которая удерживается двумя черными пластиковыми шипами. Используйте маленькую отвертку, чтобы просунуть ее под заднюю часть пластиковой пружины и приподнять ее вверх, чтобы она освободилась от крепления. Отложите пружину и шипы в сторону и очистите алмазные диски Устройства 2. Для очистки дисков используйте маленькую детскую зубную щетку и слабый раствор из средства для мытья посуды. Для раствора используйте 2 капли средства на стакан теплой воды. Слегка смочите щетку в растворе и протрите поверхность дисков. Проворачивайте диски рукой, чтобы протереть всю поверхность дисков несколько раз. Затем сполосните диски щеткой, смоченной в воде. Всегда производите эту процедуру щеткой и старайтесь использовать как можно меньше воды. При помощи бумажной салфетки протрите диски насухо. Дайте дискам полностью высохнуть и убедитесь, что в точилке не осталось воды, перед тем, как включить ее в розетку. Установите пластиковую пружину на место и закрепите ее двумя пластиковыми шипами.
2. Для того, чтобы эффективнее использовать точилку Chef'sChoice® Модели 312, уделите время тому, чтобы научиться определять заусенец (как описано на стр.7). Несмотря на то, что хорошо заточить нож можно и не пользуясь этой техникой, владение ею является лучшим и самым надежным способом определить, когда следует завершить заточку ножа в Устройстве 1. Это позволит предотвратить чрезмерную заточку ножа и каждый раз доводить лезвие до острого состояния. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это разрезать им помидор или лист бумаги.
3. Во время заточки оказывайте легкое давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы оно находилось в надежном контакте с абразивными дисками.
4. Всегда протягивайте лезвие при рекомендованной скорости и равномерно по всей его длине. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия, когда оно находится в контакте с абразивными дисками .
5. Всегда чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства (как Устройства 1, так и Устройства 2). Исключение составляют специальные японские лезвия, которые, как правило, затачиваются только с одной стороны
6. Во время заточки кромка лезвия ножа должна всегда находиться на одном уровне относительно поверхности стола или рабочей поверхности. Однако, чтобы заточить конец изогнутого лезвия, слегка приподнимите ручку ножа так, чтобы кромка лезвия продолжала находиться в контакте с абразивными дисками.
7. Если ножи заточены с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 312, то нет необходимости делать доводку мусатом. Рекомендуется хранить точилку в доступном месте, чтобы иметь возможность часто повторно затачивать ножи, как описано в предыдущих разделах.

8. При правильном использовании вы сможете затачивать лезвие по всей его длине, начиная от 3-х мм от упора или ручки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 312 по сравнению с традиционными способами заточки, что особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, соблюдая его кривизну. Если у вашего поварского ножа большой тяжелый болстер, который заходит на кромку лезвия, обратитесь в профессиональную мастерскую или металлоремонт, чтобы изменить или удалить часть болстера. Тогда он не будет препятствовать заточке и позволит затачивать лезвие по всей его длине.

## **ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**НИКАКИЕ** движущиеся части точилки, мотор, подшипники и точильные поверхности не требуют смазки. Не смачивайте абразивные поверхности, кроме как в процессе очистки, описанной в пункте #1 раздела Рекомендации. Внешние панели точилки можно осторожно протирать влажной тряпкой. Не используйте моющие средства или абразивные вещества для очистки внешних панелей точилки.

Раз в год или по мере необходимости удаляйте металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате многократной заточки. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 10), которая находится на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, скопившиеся на магните, встроенном во внутреннюю сторону этой крышки. Просто сотрите или стряхните скопившиеся частицы с магнита бумажным полотенцем или зубной щеткой и установите крышку на место. Если в точилке скопилось слишком много металлической пыли, снимите крышку и вытряхните пыль через нижнее отверстие. После очистки установите крышку с магнитом на место.



Рисунок 10. Крышка очистительного устройства на нижней панели точилки.

## РЕМОНТ

Если необходимо пост-гарантийное обслуживание, верните точилку по месту покупки или дистрибьютору продукции EdgeCraft в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте указать обратный адрес, телефонный номер и краткое описание неисправности на отдельном листе или внутри упаковки с точилкой. Сохраните квитанцию на отправку посылки, которая может пригодиться в случае утери почтового отправления.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При правильном обслуживании данного продукта корпорации EdgeCraft и уходе за ней, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода, мы починим или заменим (по нашему выбору) любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой, бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не действует, если изделие используется в коммерческих целях или на нем есть следы повреждения. ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Посылайте запросы и изделия, требующие ремонта, непосредственно в наш Сервис-Центр. Опишите дефект и укажите ваш адрес и номер телефона.

**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**

Собрано в США.

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

Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® и общая конструкция этого изделия являются зарегистрированными торговыми марками корпорации EdgeCraft.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

C312960



# Chef'sChoice®

## Алмазна Точилка Chef'sChoice® Diamond UltraHone®



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

# ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПКИ

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

1. Прочитайте всі інструкції. Кожен користувач повинен прочитати цей посібник.
2. Щоб унеможливити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте Chef'sChoice® Модель 312 у воду чи в іншу рідину.
3. Перед заточуванням переконайтеся в чистоті леза ножа, яке ви плануєте заточувати на Модель 312.
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. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим кваліфікованим сервісом, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

**Для користувачів поза межами США:** Будь ласка, поверніть Ваш точильний прилад місцевому дистриб'ютору, де буде оцінена вартість усунення пошкоджень. Якщо у пристрої є пошкодження електричного шнура, його заміна має здійснюватися в сервісному центрі, призначеному місцевим дистриб'ютором Chef'sChoice®, оскільки необхідні спеціальні інструменти. З питань сервісного обслуговування та ремонту просимо консультуватися в місцевого дистриб'ютора Chef'sChoice®

7. **УВАГА!** Даний пристрій може бути оснащено полярним штепселем (одна із пластин є ширшою за іншу). Щоб запобігти ураженню електричним струмом, штепсель сконструйовано таким чином, що він вставляється в полярну розетку тільки одним способом. Якщо штепсель не до кінця вставляється в розетку, переверніть його іншою стороною. Якщо він досі не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. *Забароняється модифікувати прилад жодним способом.*
8. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих або проданих не EdgeCraft Corporation, може призвести до пожежі, електричного ураження чи травм.
9. Модель 312 Chef'sChoice® призначена для заточування кухонних, кишенькових та деяких спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами із пазами приладу.
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), Chef'sChoice® завжди має розташуватися на стійкій поверхні прилавка або стола.
12. **УВАГА! НОЖІ, ЗАТОЧЕНІ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАШОГО CHEF'SCHOICE®, БУДУТЬ ГОСТРИШИМИ, НІЖ ВИ ОЧІКУЄТЕ. ЗАДЛЯ УНИКНЕННЯ ТРАВМ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІХ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НІЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВІДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРІГАЙТЕ НІЖ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.**
13. Не використовувати поза приміщенням.
14. Якщо будь-який електроприлад використовується дітьми або поруч із ними, потрібен пильний нагляд.
15. Не використовуйте з Chef'sChoice® 312 мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
16. Прилад призначений тільки для побутового використання.

17. **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

# ВИ ЗРОБИЛИ ВДАЛИЙ ВИБІР

---

Професійні кухарі в усьому світі покладаються на точилки Chef'sChoice® Diamond Hone® для підтримання своїх робочих ножів в ідеальному стані. Точилки Chef'sChoice® відомі завдяки своїй стабільно надійній роботі, простоті використання та здатності створювати супергострі леза на професійних ножах з мінімальним зношенням їх металу.

Точилка Chef'sChoice® Модель 312 включає в себе новітні технології, розроблені компанією Chef'sChoice®, на основі алмазних абразивів мікронного розміру, які здатні надати Вашим ножам надзвичайної гостроти. Ви переконаєтеся, що точилка проста у використанні і швидко виконує заточування. Двоетапна конструкція Моделі 312 заточує і доводить лезо спочатку тонким алмазним абразивом, створюючи первинну грань, а потім ультратонким алмазним абразивом під дещо більшим кутом, щоб створити дуже гостре і довготривале двогранне лезо. Алмаз є найтвердішим із існуючих матеріалів, який може заточити ножі, виготовлені із будь-якої сталі, включаючи її найтвердіші марки.

Після заточування ножів у точилці Моделі 312 користуватися ними буде одне задоволення. Леза будуть гострішими і будуть залишатися гострими довше, ніж звичайні ножі. Пам'ятайте, що гострий ніж є безпечним, оскільки потребує менших зусиль при розрізанні. Точилка Моделі 312 подарує Вам додаткові роки задоволення при створенні кулінарних шедеврів. Насолоджуйтеся!

# ЗНАЙОМСТВО З АЛМАЗНОЮ ТОЧИЛКОЮ МОДЕЛЬ 312 ULTRAHONE®

Ця унікальна точилка Chef'sChoice® Ultrahone® з алмазним абразивом призначена для заточування ножів як із гладким, так і з зубчатим лезом. Ця двоетапна (2) точилка має два точних заточувальних етапи, один із тонким, а інший з ультратонким 100% алмазним абразивом. Така комбінація може використовуватися для створення ультрагострого леза для легкого розрізання і декоративного оформлення страв, або для заточки лез із залишковою «шорсткістю» для зручного розрізання волокнистих продуктів.

Заточка та доводка виконуються за допомогою точних кутових направляючих для лез та точно припасованих конічних абразивних дисків. Кут заточки на Етапі 2 є трохи більшим, ніж на Етапі 1. Ступінь заточування дбайливо визначається розміром алмазного абразиву та унікальними внутрішніми пружинами, які обмежують рівень тиску абразивів на кромку леза.

Конічні диски Етапу 1, вкриті тонким шаром алмазного абразиву, створюють мікроканавки вздовж граней з кожного боку леза, утворюючи його первинну грань. Точні диски Етапу 2, вкриті шаром алмазного абразиву мікронного розміру, ретельно доводять і полірують самий край леза, створюючи на ньому мікроскопічно тонку поліровану грань. Доводка одночасно полірує і заточує краєчки мікроканавок, які знаходяться на самому краю леза і які були створені більш крупним абразивом на Етапі 1, до того стану, коли вони стають гострими мікрозубцями, корисними при розрізанні жорстких матеріалів, що складно підлягають нарізанню.

Ця унікальна двоступенева конструкція дозволяє досягти надгострого леза завдяки мікрограні, що заточена під більш тупим кутом на самому краю леза. Ви помітите, що Ваші ножі будуть довше залишатися гострими, ніж при заточуванні традиційними методами.

Наступні розділи описують способи оптимального заточування. Однією з переваг використання Моделі 312 є те, що на відміну від старих методів заточки, ножі можна заточувати і полірувати так часто, як це потрібно, навіть якщо Ви відчуєте, що ніж затупився лише злегка. Повторне заточування виконується легким поліруванням і доводкою на Етапі 2. (Див. розділ Повторна Заточка).

Кожний етап заточки обладнаний сірими гнучкими пластиковими притискними пружинами, що розташовуються над абразивними дисками (Див. Мал.1), для того, щоб міцно утримувати лезо ножа на направляючих, які задають потрібний кут при заточуванні на кожному Етапі.

Якщо тільки у Вас не спеціальні ножі, лезо яких заточується лише з одного боку (як наприклад, азіатські ножі Kataba), то лезо треба заточити рівномірно з обох боків і для того скористатися лівим і правим пазами обох етапів. При такому заточуванні грані на кожному боці леза будуть однакового розміру і край леза буде рівним.

При заточуванні на кожному Етапі ніж потрібно **поперемінно протягувати через лівий та правий пази Етапу**. Зазвичай декількох пар протяжок (поперемінно чергуючи протяжки в лівому та правому пазах) достатньо на кожному Етапі (подробіці описані в наступних розділах). З точилкою можна працювати тільки з фронтального боку, тобто з того боку, де знаходиться вимикач. Тримайте ніж горизонтально, паралельно робочій поверхні, рухайте його ковзаючим рухом між пластиковою пружиною і направляючою рамкою в напрямку на себе з рівномірною швидкістю. При цьому лезо має знаходитися в постійному контакті з абразивними дисками. Контакт буде відчуватися руками, і Ви почуєте характерний звук. Завжди рухайте лезо рівномірно, не зупиняйтеся під час руху лезом. Для коротких лез час перебування в контакті з абразивним диском може бути меншим, для довгих лез – більшим.

Ніколи не працюйте з точилкою зі зворотного боку.

Під час заточування не натискайте занадто сильно на лезо, тиск має бути достатнім для забезпечення постійного контакту леза з абразивним диском при кожному проході. Тиск під час заточки регулюється внутрішніми пружинами, що розташовані між абразивними дисками. Додатковий тиск не потрібен, він не пришвидшить процес заточки. Уникайте пошкодження ножем пластикового корпусу точилки, хоча випадкова подряпина або поріз кришки не вплинуть на працездатність точилки і не нашкодять лезу.

Малюнок 1 унизу показує кожен з етапів, кожен із них детально описано в наступних розділах.



Малюнок 1. Алмазна Точилка Модель 312 Diamond Hone®.



Малюнок 2. Типовий кухонний ніж.

Точилка Chef'sChoice® 312 Моделі призначена для заточування як гладких лез, так і зубчастих. Для отримання оптимальних результатів дотримуйте наступних інструкцій:

## **ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧУВАННЯ ГЛАДКИХ ЛЕЗ**

### **ГЛАДКІ ЛЕЗА: ЗАТОЧУВАННЯ ВПЕРШЕ**

Завжди очищуйте лезо від бруду, масла і залишків їжі перед заточуванням.

Перш ніж увімкнути живлення, проведіть лезо в пазу між лівим кутовим направляючим Етапу 1 і пластиковою пружиною. Тримайте лезо прямо, не крутіть ним. (Див. Мал. 3)

Опускайте лезо в паз, доки не відчуєте, що воно увійшло в контакт з абразивним диском. Потягніть ніж у напрямку до себе. З наближенням до кінчика леза почніть злегка піднімати руків'я вгору. Це дасть Вам можливість відчути натягнення пружини. Вийміть ніж і увімкніть живлення пристрою. При ввімкненому пристрої видно червоний індикатор.

**Етап 1:** Якщо Ви заточуєте ніж із гладким лезом уперше, почніть з Етапу 1. Протягніть ніж один раз через лівий паз Етапу 1 (Мал.3). Лезо має ковзати між лівим пластиковим кутовим направляючим і пластиковою пружиною. Ви повинні тягнути за ручку ножа на себе, при цьому потрібно злегка натискати донизу, щоб лезо увійшло в контакт з абразивним диском. Заточуйте лезо по всій довжині. Для 20-сантиметрового леза кожна протяжка має тривати близько 6 секунд. Для більш коротких лез – 3- 4 секунди.

Далі повторіть протяжку в напрямку до себе по всій довжині в правому пазу Етапу 1 (Див. Мал.4).

Примітка: Кожного разу, коли Ви вставляєте лезо в паз, одночасно тягніть його на себе. Ніколи не штовхайте лезо від себе. *Тиск на лезо не має бути сильним, а всього лише достатнім, щоб лезо торкалося обертових абразивних дисків, надмірний тиск не прискорює процес заточування.*



Малюнок 3. Етап 1. Лезо в пазу між кутовою направляючою та пластиковою пружиною. Чергуйте протягування через лівий та правий слоти.

Для рівномірної заточки по всій довжині леза вставте лезо поруч із руків'ям або упором і тягніть на себе з постійною швидкістю, доки воно не вийде з паза. Завжди робіть однакову кількість протяжок у правому і лівому пазах, щоб грані леза були симетричними. Як правило, на Етапі 1 достатньо від 3 до 5 пар повільних протяжок, але для занадто тупих ножів може знадобитися більша кількість протяжок.

Перед тим, як продовжити заточку на Етапі 2, важливо переконатися в наявності задирка (див. Мал.5) вздовж одного з боків леза. Для того, щоб переконатися в наявності задирка, обережно проведіть вказівним пальцем упоперек леза, як показано на малюнку. (Не проводьте пальцем уздовж леза, щоб не порізатися). Якщо ви зробили останню протяжку в правому пазу, то задирок з'явиться тільки з правого боку леза (якщо ви тримаєте ніж як при заточці), і навпаки. Коли є задирок, то він відчувається як гнучке грубе продовження леза, у порівнянні з ним протилежний бік відчувається дуже гладким.

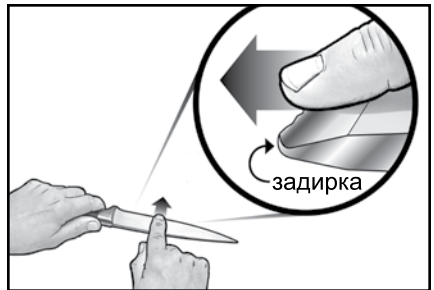
Якщо задирка немає, зробіть одну або дві пари додаткових поперемінних протяжок у лівому і правому пазах Етапу 1, перш ніж продовжити заточку на Етапі 2. Повільне протягування леза допоможе Вам утворити задирок. Переконайтеся в наявності задирка після протяжки в лівому пазу, а далі також після протяжки у правому пазу перед тим, як перейти до Етапу 2. Завжди важливо утворити задирок на Етапі 1 перед заточуванням на Етапі 2.

**Етап 2:** Загалом для доводки леза до стану бритвеної гостроти на Етапі 2 необхідно зробити дві пари поперемінних повільних протяжок (кожний тривалістю 4- 6 секунд) і дві пари швидких протяжок (1-2 секунди кожен). Робіть поперемінні протяжки в лівому і правому пазах (Малюнок 6).

Якщо Вам доводиться різати волокнисті продукти, то необхідно зробити меншу кількість швидких протяжок на Етапі 2, як описано в наступному розділі



Малюнок 4. Лезо в правому пазу Етапу 1.



Малюнок 5. Прослідкуйте, щоб утворився помітний задирок уздовж усієї кромки леза, перш ніж заточувати на Етапі 2. Задирок можна виявити, провівши пальцем упоперек леза. Обережно! Дивись текст.

## ОПТИМІЗАЦІЯ ЛЕЗА НОЖА

### Приготування делікатесної їжі:

Якщо Вам потрібно відрізати тонкі, гладкі шматочки фруктів або овочів бездоганного зовнішнього вигляду, зробіть заточку на Етапах 1 та 2, як описано вище, і зробіть дві додаткові пари протяжок на Етапі 2. Додаткові протяжки на Етапі 2 доведуть вторинний край леза до виключно гладкого та гострого стану (Малюнок 7), ідеального для роботи з делікатесними продуктами.

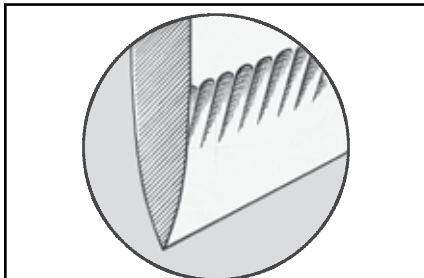
Для повторного заточування ножів, що використовуються при приготуванні делікатесної їжі, застосовуйте Етап 2 (поперемінні протяжки в лівому і правому пазах). Якщо після великої кількості таких повторних заточок нова заточка займає занадто багато часу, то можна пришвидшити процес, зробивши повторну заточку на Етапі 1, як описано вище, та тільки потім перейти до Етапу 2. Така процедура заточки, на відміну від звичайної, дозволить зберігати ножі надзвичайно гострими щодня, знімаючи при цьому невеликий шар металу і продовжуючи час використання Ваших ножів.

### Приготування дичини, риби та волокнистих продуктів.

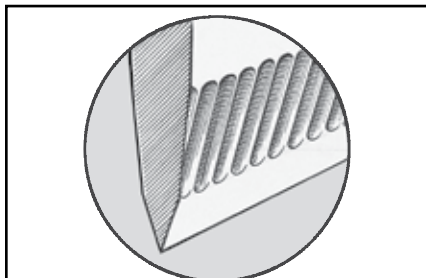
Для нарізання волокнистих продуктів, таких, як лайм, лимон чи м'ясо, можливо, краще підійде наступна процедура заточки: заточіть ніж на Етапі 1 до утворення задріпка по всій довжині леза, а потім зробіть тільки дві або три поперемінні швидкі протяжки на Етапі 2. Це залишить заточеними мікроканавки на кромці леза (Малюнок 8), які допоможуть нарізати волокнисті продукти.



Малюнок 6. Лезо у лівому пазу Етапу 2. Чергуйте протягування через лівий та пази.



Малюнок 7. Для приготування делікатесів ідеально підходить широка полірована грань леза.



Малюнок 8. Збереження мікроканавок на кромці леза стане в нагоді при різанні волокнистих продуктів.



## **ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧУВАННЯ ЗУБЧАТИХ ЛЕЗ**

Зубчаті леза подібні до ножів-пилки із дрібними зубцями з виїмками і групами гострих зубців на лезі. Зазвичай ці зубці і виконують основну частину роботи при розрізанні. Зубчаті леза всіх типів можуть бути заточені на точилці Chef'sChoice® Модель 312. Однак при цьому використовується лише Етап 2 (Мал.9), на якому заточуються зубці і утворюються гострі мікролеза вздовж кромки цих зубців. Конструкція зубчатих лез буває дуже різною, але, як правило, для заточування є достатнім від двох (2) до шести (6) пар повільних (3-6 секунд) почергових протяжок на Етапі 2. Якщо зубчатий ніж дуже тупий, то потрібно більша кількість протяжок. Якщо кромка леза серйозно пошкоджена при використанні, спочатку зробіть тільки одну швидку протяжку (2-3 секунди на 20см лезо) у правому та лівому пазях Етапу 1, потім зробіть серію повільних протяжок на Етапі 2, чергуючи лівий і правий пази. При надмірному використанні Етапу 1 з кромки леза буде видалено більше металу, ніж потрібно, щоб заточити зубці.

Оскільки зубчаті леза – це пилкоподібний пристрій, тому вони ніколи не будуть такими ж гострими, як гладкі леза. Однак їх зубчата структура може бути ефективною для волокнистих продуктів або допоможе при розрізанні товстої шкірки або шкоринки на деяких продуктах.

## **ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ**

Повторне заточування ножів із гладким лезом виконується на Етапі 2. Коли не вдається швидко заточити ніж на Етапі 2, поверніться до Етапу 1 та зробіть 3-5 пар повільних почергових протяжок, як описано на сторінках 6 та 7. Перевірте наявність задирки вздовж леза і потім перейдіть до Етапу 2, де після виконання двох пар повільних протяжок зробіть дві або більше пар швидких протяжок для утворення на Вашому ножі гострої, мов бритва, кромки леза.

Повторне заточування зубчатих ножів виконується так, як описано в попередньому розділі.



Малюнок 9. Заточуйте зубчаті леза лише на Етапі 2. (Див. інструкції)

## РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Оскільки точилка оснащена ультратонкими алмазними абразивами, дуже важливо перед заточуванням завжди змивати з ножа залишки їжі, жиру і сторонніх речовин. Якщо ніж брудний, ретельно помийте його перед заточуванням, оскільки при накопиченні залишків їжі, масла або жиру на ультратонкому алмазному абразиві Етапу 2 процес заточування займатиме більше часу. У цьому випадку вийміть шнур живлення з розетки, приберіть сіру пластикову пружину, позначену №2, яка тримається на своєму місці завдяки двом чорним пластиковим шипам. Застосуйте маленьку викрутку, щоб просунути її під задню частину пластикової пружини і підняти її угору так, щоб вона звільнилася від кріплення. Покладіть пружину і шипи вбік та почистіть алмазні диски Етапу 2. Для очищення дисків використовуйте маленьку зубну щітку і слабкий розчин засобу для миття посуду. Для розчину використовуйте дві крапліни засобу на стакан теплої води. Злегка намочіть щітку в розчині і протріть поверхню дисків. Обертуйте диски рукою так, щоб протерти всю поверхню дисків кілька разів. Потім сполосніть диски щіткою, змоченою у воді. Завжди виконуйте цю процедуру щіткою і намагайтеся використовувати якомога менше води. За допомогою паперової серветки протріть диски насухо. Дайте дискам повністю висохнути і переконайтеся, що в точилці не лишилося води, перед тим як вмикати її в розетку. Встановіть пластикову пружину на місце і закріпіть її двома пластиковими шипами.
2. Щоб покращити ваші навички роботи з Моделлю 312 Chef'sChoice®, навчіться виявляти задирок на кромці леза (як описано на стор.7). 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. Після заточування розрізання томата або паперу є визнаним методом перевірки леза на гостроту.
3. При заточуванні докладайте лише легке зусилля – достатнє тільки для надійного контакту леза з абразивним диском.
4. Завжди протягуйте лезо ножа з рекомендованою швидкістю, рівномірно, уздовж усієї його довжини. Ніколи не переривайте й не зупиняйте рух леза під час його контакту з абразивними дисками.
5. 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.
6. У процесі заточування лезо ножа має розташовуватися в горизонтальному положенні відносно до поверхні стола чи прилавка. Однак для заточування ділянки кінчика закругленого леза злегка підніміть руків'я так, щоб було чути контакт леза з абразивним диском.
7. Для ножів, які були заточені на Моделі 312 Chef'sChoice®, немає необхідності у використанні механічного мусату. Тримайте Модел 312 у легкому доступі і використовуйте так часто, як рекомендовано в попередніх розділах.
8. При правильному використанні Ви зможете заточувати леза по всій довжині, починаючи від 3 мм від упору або руків'я. Це є значною перевагою точилки Chef'sChoice® Модел 312 у порівнянні з традиційними способами заточування, що особливо важливо при заточці кухарських ножів, коли необхідно заточити лезо по всій його довжині, зберігаючи його кривизну. Якщо у Вашого кухарського ножа великий важкий больстер, який виступає за кромку леза, можете звернутися до майстерні, щоб змінити або видалити частину больстера. Так він не буде перешкоджати заточуванню леза по всій його довжині.

## ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рухомі частини, двигун, несучі поверхні й точильні поверхні НЕ потребують мастила. Не зволожуйте абразивні поверхні, крім як у процесі очищення, описаному в пункті №1 розділу «Рекомендації». Зовнішні поверхні точильного приладу можна протерти вологою ганчіркою. Не використовуйте мийні засоби або абразивні матеріали.

Раз на рік чи за необхідності Ви можете видаляти металевий пил, що накопичується всередині приладу після численних заточувань. Вийміть круглу пластикову заглушку (Малюнок 10), що закриває отвір на нижній панелі пристрою. Ви знайдете металеві частинки на магніті, що прилаштований під заглушкою. Почистіть магніт туалетним папером або зубною щіткою від цього бруду і вставте заглушку на місце. Якщо утворилася більша кількість металевого чи іншого бруду, Ви можете витрусити будь-які залишки бруду через отвір на дні приладу, коли заглушку знято. Після чищення надійно вставте заглушку з магнітом на місце.

## СЕРВІС

У разі необхідності постгарантійного обслуговування відправте свій прилад до заводу-виробника EdgeCraft, де Вам оцінять вартість ремонту до його проведення. Будь ласка, укажіть свою зворотну адресу, номер телефону в денний час і короткий опис проблеми або пошкодження на окремому аркуші всередині коробки. Збережіть квитанцію з транспортування вантажів як доказ відвантаження і в якості захисту від втрати при транспортуванні. Надсилайте точилку (вартість доставки оплачується відправником) на адресу: EdgeCraft Corporation, 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311, Customer Service (800) 342-3255 – (610) 268-0500



Малюнок 10. Кришка для очищення пристрою на нижній панелі точилки.

Для клієнтів за межами США: будь ласка, з питань сервісу звертайтеся до продавця або офіційного національного дистриб'ютора.

## ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

При правильному користуванні і обслуговуванні продукції EdgeCraft гарантується відсутність бракованих матеріалів і браку при збірці протягом одного (1) року від дати покупки ("Гарантійний період"). Протягом гарантійного періоду ми відремонтуємо або зробимо заміну (за нашим вибором) будь-якого виробу або його частини з бракованим матеріалом чи неякісною збіркою безкоштовно, якщо продукт повертається до нас поштовим відправленням із документом, що підтверджує його дату покупки. Гарантія не діє, якщо виріб використовувався у комерційних цілях або на ньому є сліди пошкоджень. УСІ ГАРАНТІЇ, ВКЛЮЧАЮЧИ ГАРАНТІЇ НАЯВНОСТІ ТОВАРНОГО ВИГЛЯДУ І ВІДПОВІДНОСТІ ПЕВНИМ ЦІЛЯМ ВИКОРИСТАННЯ, ОБМЕЖЕНІ ГАРАНТІЙНИМ ПЕРІОДОМ. КОРПОРАЦІЯ EDGE-CRAFT НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ВИПАДКОВІ ТА ПОБІЧНІ ЗБИТКИ.

Надсилайте запити і виріб, що потребує технічного обслуговування, безпосередньо в наш сервісний центр. Опишіть дефект і вкажіть свою адресу та номер телефону.

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Зібрано в U.S.A.

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

Цей продукт захищено одним або декількома патентами EdgeCraft та/або очікується отримання додаткових патентів, як вказано на товарі. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® і загальний дизайн цього продукту є зареєстрованими товарними марками корпорації EdgeCraft.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

C312960