

**INSTRUCTION MANUAL**

# **Chef'sChoice®**

## **Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2000**

**GB RU UA**



Read instructions before use.  
It is essential that you follow these  
instructions to achieve optimal 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® motor drive section in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice® Model 2000.
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 can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

**Outside U.S.:** Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your local 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 2000 is designed to sharpen kitchen knives (including serrated knives), pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen "parrot beak" knives, 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® 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. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Professional Knife Sharpener Model 2000!

You will find this method of sharpening puts an exceptionally sharp and durable edge on all of your knives. It is backed by EdgeCraft—World Leader in Cutting Edge Technology®.

The Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® Knife Sharpener Model 2000 incorporates advanced diamond abrasive and honing technology to produce the sharpest and most durable edges of any sharpener available today. With it you can develop a shaving-sharp edge on all your knives. Once your knives have been sharpened on the Model 2000, resharpening takes less than 1 minute.

Consequently, if the Model 2000 is conveniently located in your work area, you can resharpen so rapidly that you need not rely on the sharpening steel to tune up the edge.

## UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

The Model 2000 has a motor-drive section and a detachable Sharpening Module that is packed and shipped disassembled (See Figure 1).

To assemble the Model 2000, insert the Sharpening Module into the guide rails of the motor section, (Figure 2) and slide the module toward the motor housing until it locks in place. If the sections do not snap together easily & quickly, follow the instructions in the "Inserting" section, (Page 8) of this manual.

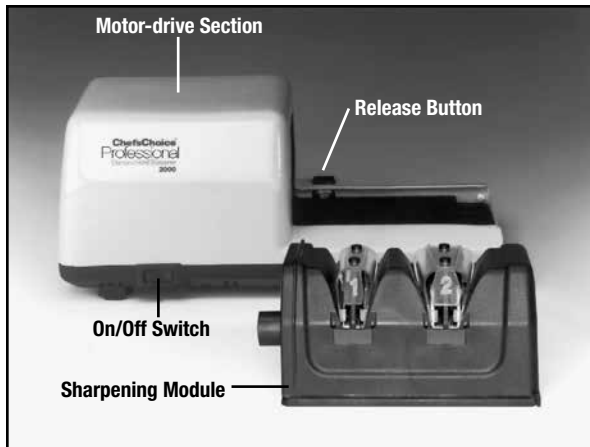


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

## DESCRIPTION - MODEL 2000 SHARPENER

The Model 2000 sharpener uses a novel two-stage sharpening and honing process, where the knife is first sharpened with a pair of conical diamond-coated wheels and then honed with a pair of patented conical honing disks incorporating ultrafine abrasive particles. This creates a unique edge geometry that gives the edge extraordinary “bite” and sharpness and ensures it will stay sharp much longer than conventionally sharpened knives. The Sharpening Module, incorporating both the sharpening and honing stages, is a self-contained unit that can be removed for washing and sanitizing in a dishwasher or at the sink. It can be removed simply by depressing the release button (Figure 2) and sliding the module off the motor-drive section.

A powerful 150 watt motor operating at 1700 RPM is enclosed in the motor housing. Splined drive couplings attached to the shafts of the motor drive and the Sharpening Module permit their rapid engagement or disengagement.

In both the sharpening and honing stages, the edge must be sharpened on alternate strokes in the right and left slots (See Figure 3). Precise “Blade Guides” position and align the knife at the correct angle while plastic hold-down springs stabilize and secure the blade as it is pulled through each slot and makes contact with the abrasive wheels. The downward movement of the blade in each of the slots is limited and controlled by an Edge Stop Plate (Figure 3), made of a high-density polymer that serves both as a stop and as a micro-guide “slot” for the edge, without damaging the sharp edge being formed. There are Edge Stop Plates at the front and rear of the sharpening and honing stages. For best results, the knife edge should only just touch or lightly rest on the front Edge Stop Plate. Excessive downward pressure is unnecessary and will result in excessive cutting of the Edge Stop Plate. The edge need not rest on the rear Stop Plate for the entire sharpening and honing stroke.

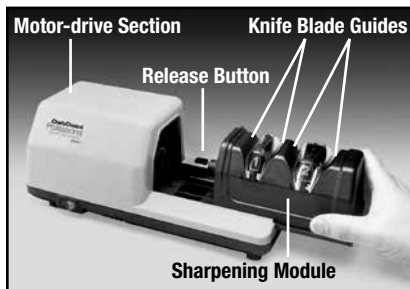


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

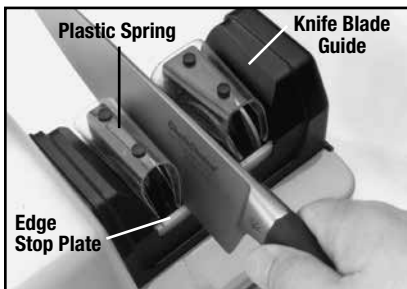


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

The sharpening and honing disks are spring-loaded on their drive shaft to provide an optimum sharpening pressure that ensures rapid yet uniform sharpening along the length of the edge and minimizes the potential for gouging the edge.

The knife is first sharpened in Stage 1 with alternate pulls on each stroke in the right and left slots. Depending on the condition of the edge, it may be necessary to make only 2-3 alternating pairs of pulls in each slot. With a very dull or heavily steeled edge, it may be necessary to make as many as 10 alternating pairs of pulls before moving to Stage 2. In any event, whenever sharpening in Stage 1, proceed until a distinct and uniform burr is created on the edge along the entire blade length on each successive pull through the right and left slots. A burr (as shown in Figure 4) is a distorted and bent over edge created by the sharpening process. Its presence is a confirmation that the sharpening in Stage 1 is complete and the knife is ready to be honed in Stage 2.

It is important to know how to feel for the burr. It is relatively easy to feel by moving one or more fingers across and away from (not along or into) the edge. One convenient method of doing this is shown in Figure 5. Grip the blade as shown. Put the index finger and/or the middle finger in contact with the face of the blade and move it/them forward across and away from the edge. The burr will be detected only along the side opposite from the one last sharpened (for example, if the last pull was through the right slot of Stage 1, the burr will appear on the right side of the knife). There will be no burr on the opposite side of the knife edge until the knife is pulled through the other slot. Pull through other slot and make certain burr is created there. **Caution: To avoid any danger of being cut, do not move fingers along the length of or into the blade edge.**

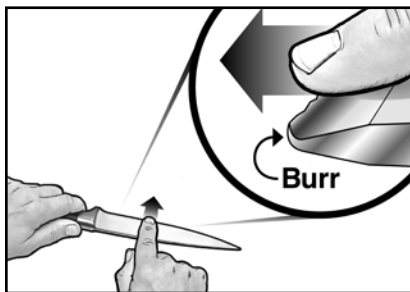


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

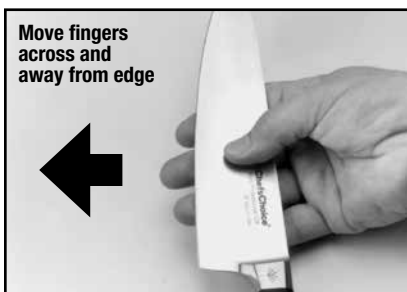


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

After developing a burr in Stage 1, the knife edge is honed in Stage 2. Using the same procedure as in Stage 1, the knife is pulled through, alternating in the left and right slots. The angle guides in this stage are set at a slightly larger angle than Stage 1, thus developing double-beveled facets along each side of the edge. The facet formed in this stage is very narrow and might best be described as a micro-bevel immediately adjacent to the edge itself. Normally only three pairs of alternating pulls in Stage 2 are sufficient. You will now find no trace of a burr and the edge will be extremely sharp.

**Caution: The resulting edge is likely to be much sharper than you are accustomed to and must be handled with great care to avoid personal injury.**

The sharpening and honing disks have a normal life of about 3000 resharpenings. You will observe a 2 to 3 fold decrease in the aggressiveness of the diamond wheels during this time. Replacement sharpening modules are available from your distributor or the factory.

## OPERATING PROCEDURE

### Sharpening - Stage 1

1. Turn the sharpener on. **CLEAN THE KNIFE BEFORE SHARPENING.** Accumulation of fat or grease on sharpening disk will reduce its effectiveness.
2. Stand facing the front of the sharpener (facing the on/off switch side). Place the knife in Stage 1 in the slot between the plastic spring guide and the knife Blade Guide as shown in Figure 7, making sure the face of the knife blade is resting flat against the Blade Guide. You can start in either the right or left slot, but always alternate slots after each pull.
3. Move the blade downward in the slot while slowly pulling it toward you until it contacts the rotating diamond disk. Make sure as you pull the knife down and forward through the slot that it is fully inserted and its edge rests **lightly** on the front Edge Stop Plate (as seen in Figure 6). Apply only just enough downward pressure to make contact with the front Stop Plate. Additional pressure is unnecessary and counterproductive. Do not be concerned about resting the knife edge on the Edge Stop Plate; it was designed so that it will not damage the knife's edge.

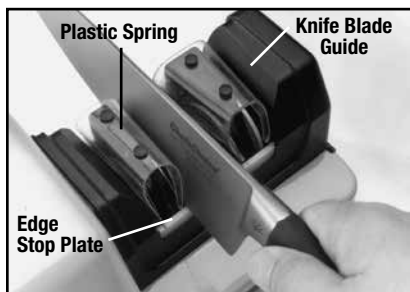


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

4. Repeat Step 3 on each side of Stage 1, alternating in the right and left slots until you can feel a uniform burr along the entire length of the knife.
5. Each pull should take about 4 to 6 seconds for an 8" knife. As you approach the tip of the knife, lift the handle slightly to keep that part of the edge parallel to the table. Continue to rest the edge lightly on the front Edge Stop Plate.
6. Normally 2-3 pairs of alternating pulls in Stage 1 will be sufficient to create a burr, unless the knife is very dull or has been sharpened with a traditional steel since the last sharpening with the Model 2000. In the latter case, 5 or more pairs of alternating pulls in Stage 1 may be required to reform the edge facets and develop a burr. If you have difficulty creating a burr, pull the blade through the slots at a slower rate. Going slower is more helpful than many pulls.
7. When you confirm that a burr is formed along the entire edge length on each successive pull, move to Stage 2.

## Honing-Stage 2

1. **MAKE CERTAIN THE KNIFE IS FREE OF FOOD, FAT OR OIL.** Facing the front of the sharpener, place the knife in one slot of Stage 2 as shown in Figure 7 with the face of the knife blade lying flat against the Blade Guide.
2. Move the knife into the slot downward and forward until it engages the honing disk. The knife edge should be gently seated on the Edge Stop Plate as it is pulled toward you.
3. Repeat Step 2 on each side of Stage 2, alternating in the right and left slots for approximately 3 pulls on each side.
4. Each pull should take about 4 to 8 seconds for an 8" knife. Again, as in Stage 1, slightly lift the handle as you approach the tip area, but continue to keep the edge in light contact with the Edge Stop Plate.
5. Generally 3 alternating pairs of pulls are sufficient. Test the edge for sharpness by cutting a piece of paper or slicing a tomato and, if it is less than razor sharp, pull several more times in each slot of Stage 2. If the knife is not ultra-sharp, return to Stage 1 and develop a burr before repeating the honing sequence.



**Figure 7. Honing in Stage 2 - Alternate pulls in left and right slots to create the final bevel. Knife edge rests lightly on Edge Stop Plate.**

## RESHARPENING

Normally you can resharpen rapidly with 3-5 pairs of alternating pulls through Stage 2 only. You will be able to resharpen 3-5 times just in Stage 2 before having to sharpen again in Stage 1. You may find it easier and faster to sharpen using Stage 2 for all resharpening rather than using a sharpening steel for periodic touch-up of the edge. Periodically, however, you will find it necessary to resharpen first in Stage 1 followed by Stage 2 in order to develop the shaving-sharp edge that should be created in Stage 2.

If a traditional sharpening steel is used repeatedly to tune up the edge between resharpenings on the Chef'sChoice® Model 2000, you will have to resharpen first in Stage 1, following the normal sharpening procedure and then hone in Stage 2. In this case it will take 3 or more alternating pairs of pulls in Stage 1 to achieve a uniform burr before proceeding to Stage 2.

In view of this, if you wish to improve productivity and reduce sharpening time, you should avoid using the traditional sharpening steel and rely on Stage 2 for fast resharpening.

Make sure the knife is free of food, fat or oil before resharpening in Stage 2.

## SERRATED KNIVES

While the Chef'sChoice® Model 2000 is designed primarily for non-serrated knives, it will significantly improve the performance of serrated knives by honing the tips of the serrations. Two or three pairs of pulls, alternating through the left and right slots of Stage 2 (Honing) should be sufficient.

**Caution: Do not use Stage 1 on serrated knives!**

## REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

When there is evidence of grease, fat, or food on any of the sharpening wheels or on the Sharpening Module where it cannot be readily removed, it is time to wash the module as described in the following section. We recommend knives always be cleaned before sharpening – at a minimum, wipe them down with a cloth in order to reduce the need for frequent cleaning of the Sharpening Module.

To remove the Sharpening Module, first make sure the motor switch is in the "OFF" position. Then press the release button while pulling the Sharpening Module away from the motor housing. (See Figure 8.) The Sharpening Module should remove easily.

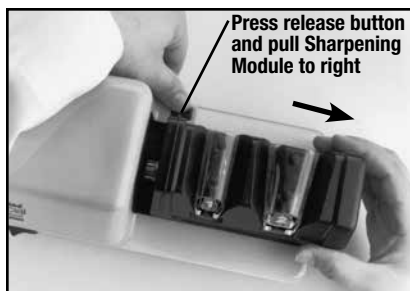


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.



## CLEANING THE SHARPENING MODULE

This appliance is not to be cleaned with a water jet. (NEVER immerse the motor-drive section in water or spray it with water. When soiled, unplug it and wipe with a damp cloth). The Sharpening Module should be removed as described. It then can be cleaned by either of the following methods:

### A. Washing by hand:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Allow to soak for a few minutes in a pan, bucket or sink to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels. Blow dry if clean pressurized air is available.
5. **CAUTION...** do not towel dry; you may damage the plastic hold-down spring.
6. If diamond wheels are not shiny they may have grease on them. Put sharpening module through dishwasher.

### B. Dishwasher:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow unit to dry in the dishwasher, preferably in a position remote from the heaters.

Periodically remove any metal dust that has collected in the two collection cavities located below the sharpening and honing stages in the base of the sharpener (under the Sharpening Module.) With the Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose. Otherwise remove with a damp sponge. Do not use a water spray to remove the loose dirt.

## INSERTING SHARPENING MODULE

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module (as in Figure 2) toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) turn the motor switch on briefly; (3) then turn it off; (4) while the motor is coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly aligned.

## CHANGING THE EDGE STOP PLATES

The Edge Stop Plates, especially the pair in front of the sharpening and honing stages, will in time develop small cuts in the surface where the knife rests during sharpening. This is normal but the depth of the cuts can be minimized by applying just enough downward pressure to keep the edge in contact with the Plate. When these cuts approach 1/8" deep, the Edge Stop Plates should be turned over or replaced. The Plates generally can be removed simply with a pair of needle nose pliers or by prying them up and out gently with a pointed tool. They can be inverted, when worn, to expose a fresh edge for contact with the blade. With experience you will find that little or no pressure is necessary against these plates and that they will last a long time. Replacement Stop Plates are available directly from your distributor or from EdgeCraft (1-800-342-3255).

## DRESSING THE STAGE 2 HONING WHEELS

If the Stage 2 honing wheels appear to be “glazing over” due to grease or other reasons, or if you believe these wheels are less aggressive, you can clean them with the diamond dresser supplied with your Model 2000 sharpener. This will restore the wheels to “like new” condition. To dress the wheels, turn on the sharpener and insert and pull through the dressing plate as shown in Figure 9. Insert the dresser between the plastic spring and against the knife guide - just as you would insert a short knife for sharpening - to make contact with the honing wheel and pull dresser plate through like a knife, pull twice through the right and left slots as shown in Figure 9. Pull through in 2-3 seconds. Remove plate when the process is completed.

## HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

### Chef'sChoice® Model 2000

- A. There is no maintenance required other than to clean the Sharpening Module periodically by putting it in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken - that is normal. The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease. The need for cleaning can be minimized by wiping your knives before and after sharpening as described in this manual. Do not immerse the motor-drive unit in water. Clean it only with a damp cloth. Periodically shake out the metal dust under the sharpening wheel as described under “cleaning...”
- B. We suggest you locate the Model 2000 in a convenient place in your work area for rapid resharpening. A few quick passes through Stage 2 will restore your knife edge to razor sharpness.
- C. Heavy cleavers (such as the ones made in Germany, France, etc.) can be sharpened on the Model 2000. However, because most of these cleavers are manufactured with an extremely blunt edge, it will require many pulls through Stage 1 to create the first bevel. Once sharpened, however, the cleaver will resharpen rapidly. Oriental cleavers are thinner and sharpen quickly on the Model 2000.



Figure 9. Dressing Stage 2 Honing Wheel.

- D. Resharpener the knife in Stage 1 only when you cannot achieve satisfactory sharpness with a few pulls through Stage 2.
- E. This sharpener is supplied with an abbreviated set of instructions printed on an adhesive backed plastic label. If you wish to keep these handy, remove backing and adhere to the top surface of the motor housing. Replacement labels are available from EdgeCraft.
- F. Replacement parts can be ordered from your local distributor or from the factory. For customer service or assistance call 1-800-342-3255.

## **SERVICE**

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken.

Please include on a separate sheet inside the box: your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage to the sharpener. Retain a shipping receipt as 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**

Engineered and 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 Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

I208960

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# Chef'sChoice®

Профессиональная точилка  
для ножей с алмазным  
абразивом  
Diamond Hone® Модели 2000

RU



Перед использованием точилки прочитайте данную инструкцию. Важно следовать инструкции для достижения наилучшего результата.

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, включая следующее:

1. Прочитайте инструкцию полностью. Каждый пользователь должен прочитать инструкцию.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте моторный отсек точилки Chef'sChoice® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
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 (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 дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых Корпорацией EdgeCraft, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 2000 предназначена для заточки кухонных ножей (включая зубчатые ножи), карманные ножи и большинство спортивных ножей. Не пытайтесь заточивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, не совпадающие по размеру с пазами заточки.
10. Не пытайтесь заточивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, не совпадающие по размеру с пазами заточки.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: 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 вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой Chef'sChoice®.
16. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

# Поздравляем с выбором профессиональной точилки для ножей Chef'sChoice® Модели 2000!

Точилка Chef'sChoice® Модели 2000 создаст исключительно острую и долговечную режущую кромку на всех ваших ножах. Точилка производится компанией EdgeCraft, мировым лидером в технологиях заточки.

Профессиональная точилка Chef'sChoice® с алмазным абразивом Diamond Hone® Модели 2000, в которой применены самые совершенные на настоящий момент технологии заточки и полировки и лучшие алмазные абразивы, позволяет получать лезвия исключительной остроты и долговечности. С помощью этой точилки вы быстро и надежно доведете все свои ножи до бритвенной остроты. Если нож хотя бы один раз был заточен с помощью точилки Модели 2000, для его повторной заточки потребуется меньше одной минуты. Разместите точилку Модели 2000 в удобном месте вашей рабочей зоны, чтобы всегда иметь возможность быстро затачивать ножи до исключительно острого состояния.

## РАСПАКОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

В Модели 2000 корпус моторного отсека из литого металла и отсоединяемый Модуль Заточки упакованы вместе, но не собраны (см. Рисунок 1)

Для сборки точилки Модели 2000 вставьте Модуль Заточки в направляющие рельсы на корпусе моторного отсека (Рисунок 2) и подвиньте Модуль Заточки к моторному отсеку, пока он не зафиксируется. Модуль Заточки должен фиксироваться быстро и без усилий. Если этого не происходит, читайте инструкцию в разделе «Вставка Модуля Заточки» (стр. 8) данного руководства.



Рисунок 1. Точилка Модели 2000 в разобранном состоянии.

## ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 2000

В точилке Модели 2000 используется новейший 2-х ступенчатый процесс заточки, когда лезвие ножа сначала затачивается двумя коническими дисками, покрытыми алмазным абразивом, а затем полируется двумя запатентованными дисками тонкой заточки. Такая система заточки позволяет получить лезвие уникальной геометрии, которая придает лезвию отличную режущую способность и остроту. При этом ножи будут оставаться острыми дольше, чем ножи, заточенные традиционными способами. Модуль Заточки, включающий в себя оба Устройства – заточки и полировки, является самостоятельным блоком, который можно отсоединить и помыть в посудомоечной машине или под струей воды. Его легко отсоединить, нажав кнопку фиксатора (Рисунок 2) и сдвинуть Модуль в сторону от моторного отсека.

Мотор мощностью 150 Вт, работающий со скоростью 1700 оборотов/мин, заключен в корпус. Шлицевое соединение между валом мотора и Модулем Заточки обеспечивает быструю разборку и сборку точилки.

В обоих Устройствах заточки и полировки, лезвие должно затачиваться поочередно в правом и левом пазах (см. Рисунок 3). Угловые направляющие прецизионной точности контролируют и корректируют угол заточки лезвия, а пластиковые прижимные пружины стабилизируют положение лезвия во время прохода через паз и контакта с абразивными дисками. Движение лезвия вертикально вниз в каждом из пазов контролируется специальной пластиной из надежного полимера (Рисунок 3), которая одновременно служит ограничением для лезвия и оптимально располагает край лезвия так, чтобы оно касалось дисков без повреждения сформированного острого края. Ограничительные пластины находятся на фронтальной и задней сторонах Устройств заточки и полировки. Для наилучшего результата кромка лезвия должна лишь касаться или легко примыкать к верхней поверхности ограничительной пластины. Слишком сильное давление на лезвие не ускорит процесс заточки и приведет к нежелательному разрезанию ограничительной пластины. Не обязательно, чтобы лезвие на протяжении всего прохода прижималось к ограничительной пластине.



Рисунок 2. Модуль Заточки вставляется в рельсы и сдвигается к моторному отсеку до фиксации. Для отсоединения нажмите кнопку фиксатора и сдвиньте Модуль в сторону от моторного отсека. См. текст.

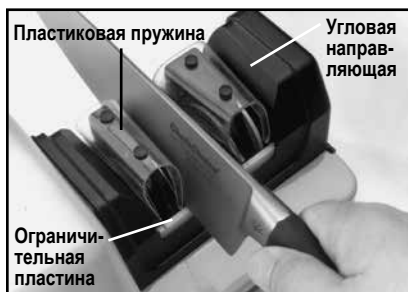


Рисунок 3. Нож вставляется между угловой направляющей и пластиковой прижимной пружиной пока кромка лезвия не упрется в ограничительную пластину.



Точильные и доводочные диски закреплены на валу с помощью пружин, которые обеспечивают оптимальное давление для быстрой и равномерной заточки по всей длине края лезвия, минимизируя опасность создания неровностей на лезвии.

Сначала нож затачивается в Устройстве 1, где проходы совершаются поочередно в правом и левом пазах. В зависимости от состояния кромки лезвия, может потребоваться совершить 2-3 пары чередующихся проходов в каждом пазу. Если лезвие тупое или сильно закаленное, может потребоваться совершить до 10 пар чередующихся проходов, прежде чем перейти к Устройству 2. Каждый раз при заточке в Устройстве 1, добивайтесь, чтобы при каждом последующем проходе через правый и левый пазы создавался хорошо различимый, оформленный заусенец по всей длине края лезвия. Заусенец (как показано на Рисунке 4) - это грубоватое и загнутое продолжение лезвия, возникающее в результате процесса заточки. Появление заусенца говорит о том, что нож достаточно заточен в Устройстве 1, и можно переходить к полировке в Устройстве 2.

Важно научиться определять наличие заусенца. Его относительно легко почувствовать, проведя пальцем (пальцами) поперек лезвия (не вдоль лезвия!). Удобный способ определения заусенца показан на Рисунке 5. Держите лезвие, как показано на рисунке. Положите указательный или средний палец на лезвие и двигайте им поперек лезвия и от себя. Заусенец образуется только с одной стороны лезвия, противоположной той, которая затачивалась в последнюю очередь (например, если последний проход был в правом пазу Устройства 1, заусенец образуется с правой стороны лезвия). Другая сторона лезвия будет гладкой, без заусенца. Протяните лезвие через другой паз, и убедитесь, что заусенец теперь образовался с другой стороны. **Осторожно! Чтобы избежать порезов, не проводите пальцами вдоль лезвия.**

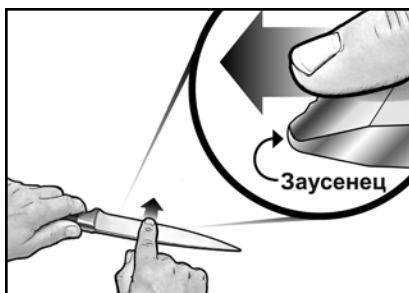


Рисунок 4. Убедитесь что заусенец (как показано) образовался вдоль всей кромки лезвия, и только после этого переходите к Устройству 2.



Рисунок 5. Заусенец можно определить, проведя пальцами поперек лезвия и от себя. Осторожно! См. текст.

После образования заусенца в Устройстве 1, кромка лезвия полируется в Устройстве 2. Следуя той же процедуре, что и в Устройстве 1, протягивайте лезвие, чередуя левый и правый пазы. Угловые направляющие Устройства 2 установлены под несколько большим углом, чем в Устройстве 1, благодаря чему с обеих сторон лезвия образуется вторая грань. Грань, сформированная в этом Устройстве очень узкая, поэтому ее скорее можно определить как микро-грань, непосредственно прилегающую к кромке лезвия. Как правило, бывает достаточно совершить 3 пары чередующихся проходов в Устройстве 2. На лезвии не останется заусенца, и оно станет исключительно острым.

**Осторожно: заточенные лезвия могут оказаться острее, чем вы можете ожидать. Во избежание травм, обращайтесь с ними с особой осторожностью.**

Точильные и полировочные диски имеют жизненный цикл 3000 процедур заточки. За этот период эффективность абразивного слоя снизится в 2-3 раза.

Запасные диски можно заказать у дистрибьютора.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ

### Заточка - Устройство 1

1. Включите точилку. Помойте ножи перед заточкой. Жир и остатки пищи, скапливающиеся на точильных дисках, снижают эффективность заточки.
2. Установите точилку так, чтобы она была повернута к вам лицом (панель с переключателем on/off). Установите нож в паз Устройства 1 между угловой направляющей и прижимной пружиной, как показано на Рисунке 7. Убедитесь, что положение лезвия ножа фиксируется прижимной пружиной. Заточку можно начинать как в правом, так и в левом пазу, но необходимо чередовать пазы при каждом проходе.
3. Опускайте лезвие внутрь паза, одновременно медленно тяните его на себя, пока не почувствуете, что оно вступило в контакт с абразивными дисками. Во время движения лезвием вниз и на себя, убедитесь, что оно **легко** касается передней ограничительной пластины (см. Рисунок 6). Прикладывайте давление на лезвие, достаточное лишь для того чтобы оно касалось ограничительной пластины. Не оказывайте излишнего давления на лезвие, это может привести к обратным результатам. Не волнуйтесь, если лезвие ножа касается ограничительной пластины – она сконструирована таким образом, что не повредит режущую кромку.

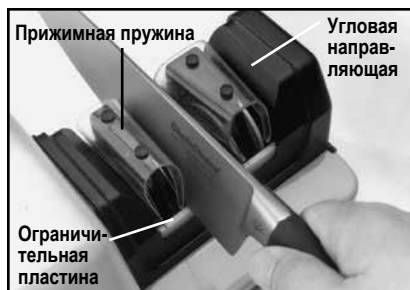


Рисунок 6. Заточка в Устройстве 1: Лезвие вставляется в паз между угловой направляющей и прижимной пружиной, чтобы оно слегка касалось ограничительной пластины.

- Повторяйте Шаг 3 в каждом пазу Устройства 1, чередуя правый и левый пазы, пока не убедитесь, что заусенец образовался равномерно вдоль всей кромки лезвия.
- Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять 4-6 секунд. По мере приближения к кончику, несколько приподымайте рукоятку ножа, чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда находился параллельно поверхности стола. Продолжайте, слегка касаясь лезвием ограничительной пластины.
- Как правило, 2-3 пар чередующихся проходов в Устройстве 1 достаточно для образования заусенца. Если лезвие очень тупое, или если оно было заточено традиционным мусатом, может потребоваться совершить 5 или больше пар чередующихся проходов в Устройстве 1, чтобы придать форму граням лезвия и добиться образования заусенца. Если у вас возникла сложность с образованием заусенца, попробуйте протягивать лезвие через паз с меньшей скоростью. Медленные проходы эффективнее большого количества проходов.
- После того как заусенец образуется равномерно вдоль всей кромки лезвия, переходите к Устройству 2.

### **Полировка - Устройство 2**

- УБЕДИТЕСЬ, ЧТО НА ЛЕЗВИИ НОЖА НЕТ ОСТАТКОВ ПИЩИ ИЛИ ЖИРА.** Стоя лицом к передней стороне точилки, опустите лезвие ножа в один из пазов Устройства 2, как показано на Рисунке 7, так чтобы поверхность лезвия примыкала к угловой направляющей.
- Опускайте лезвие в паз, пока оно не войдет в контакт с полирующими дисками. Лезвие ножа должно легко касаться ограничительной пластины, в то время как вы тянете его на себя.
- Повторяйте Шаг 2, чередуя правый и левый пазы Устройства 2, совершив примерно 3 парных прохода.
- Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять 4-8 секунд. Так же, как и в Устройстве 1, слегка приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к кончику, следя за тем, чтобы лезвие продолжало слегка касаться ограничительной пластины.
- Как правило, достаточно совершить 3 пары чередующихся проходов. Проверьте лезвие на остроту, разрезав лист бумаги или помидор. Если лезвие не достаточно острое, совершите еще несколько проходов в каждом пазу Устройства 2. Если даже после этого лезвие не достаточно острое, вернитесь к Устройству 1, добейтесь образования заусенца и снова повторите последовательность полировки в Устройстве 2.



Рисунок 7. Полировка в Устройстве 2 – Чередуйте проходы в левом и правом пазах, чтобы окончательно заточить лезвие. Лезвие ножа слегка касается ограничительной пластины.

## ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА

Как правило, лезвие ножа можно быстро заточить повторно, используя только Устройство 2, совершив 3-5 пар чередующихся проходов. Нож можно заточить повторно 3-5 раз, используя только Устройство 2, не прибегая к заточке в Устройстве 1. Вы поймете, что легче и быстрее использовать Устройство 2 для повторной заточки, чем использовать мусат. Однако, время от времени, для повторной заточки необходимо сначала использовать Устройство 1, а затем Устройство 2, для получения лезвия остроты бритвы.

Если вы пользуетесь мусатом для доводки лезвия между повторными заточками в Chef'sChoice® Модели 2000, то в этом случае повторную заточку нужно начинать в Устройстве 1, как при обычной заточке, а потом уже доводить в Устройстве 2. В этом случае необходимо сделать 3 или более пар чередующихся проходов в Устройстве 1, чтобы добиться получения заусенца, после чего продолжить в Устройстве 2.

Поэтому, если вы хотите сократить время заточки, мы не рекомендуем вам пользоваться мусатом, а всегда полагаться на Устройство 2 для быстрого восстановления режущей кромки.

## ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Несмотря на то, что точилка Chef'sChoice® Модели 2000 предназначена преимущественно для заточки гладких лезвий, она может значительно увеличить режущую способность зубчатых ножей, отполировав кончики зубчатой структуры. Для заточки зубчатого лезвия достаточно произвести 2-3 пары чередующихся проходов в правом и левом пазах полирующего Устройства 2.

**Осторожно: Не используйте Устройство 1 для заточки зубчатых ножей!**

## СНЯТИЕ, ОЧИСТКА И УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

Когда на точильных дисках или на пластиковых поверхностях Модуля Заточки становится заметен жир или остатки пищи в тех местах, где их невозможно легко удалить, значит необходимо снять Модуль и промыть его, как описано в следующем разделе. Мы настоятельно рекомендуем всегда мыть ножи перед заточкой, удаляя остатки пищи и жир, или, как минимум, протрите нож тряпкой, чтобы очищать Модуль Заточки приходилось как можно реже.

Для снятия Модуля Заточки, сначала необходимо выключить электропитание, переведя выключатель в положение "OFF". Затем нажмите кнопку фиксатора, при



Рисунок 8. Модуль Заточки легко снимается при необходимости очистки.

этом оттягивая Модуль Заточки в направлении от мотора (см. Рисунок 8). Модуль Заточки должен легко отсоединиться.

## **ОЧИСТКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

Данный прибор нельзя мыть под напором воды. НИКОГДА не погружайте моторный отсек в воду и не используйте водораспылитель. Когда Модуль Заточки загрязняется, отсоедините его, как описано в инструкции, очистите от остатков пищи и жира одним из следующих способов:

### **А. Ручная мойка:**

1. Нанесите на диски каждого точильного Устройства жидкое моющее средство.
2. Оставьте Модуль в воде на несколько минут, чтобы размочить остатки пищи и жира.
3. Сполосните Модуль под сильной струей воды.
4. Поставьте сушиться на бумажное полотенце. Подвергните сушке воздухом, если есть соответствующее устройство.
5. **ОСТОРОЖНО...** не протирайте бумажным полотенцем, чтобы не растянуть или не повредить прижимные пружины.
6. Если после ручной мойки алмазные диски не стали светлыми и блестящими, это значит, что на них все еще остался жир. В этом случае, для очистки Модуля Заточки используйте посудомоечную машину.

**В. Посудомоечная машина:** Модуль Заточки можно безопасно помыть в бытовой или профессиональной посудомоечной машине

1. Нанесите на диски каждого точильного Устройства жидкое моющее средство.
2. Выберите стандартный режим мойки.
3. Оставьте Модуль Заточки сушиться в посудомоечной машине, так чтобы он не находился в непосредственной близости от нагревательных элементов.

Периодически удаляйте металлическую пыль, скапливающуюся в двух полостях, расположенных в основании точилки под Устройствами заточки и полировки (под Модулем Заточки). Отсоедините Модуль Заточки, переверните корпус мотора и вытряхните скопившуюся пыль. Либо удалите пыль влажной губкой. Не используйте водораспылитель для удаления металлической пыли.

## **УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

Чтобы обратно установить Модуль Заточки на корпус мотора, вставьте Модуль Заточки в направляющие рельсы с правой стороны точилки. Потом осторожно нажмите на Модуль Заточки (Рисунок 2) и двигайте его к моторному отсеку, пока он не зафиксируется. Если Модуль не фиксируется, то сделайте следующее: (1) Снимите Модуль Заточки с корпуса мотора, чтобы они полностью разъединились; (2) Ненадолго включите переключатель питания в положение ON, чтобы вал начал вращаться; (3) Затем выключите питание, переведя тумблер в положение OFF; (4) Пока мотор еще не полностью остановился, нажмите на Модуль Заточки и зафиксируйте его на своём месте. Он автоматически встанет в нужную позицию, когда шлицевое соединение на валу повернется, как необходимо.

## **ЗАМЕНА ОГРАНИЧИТЕЛЬНЫХ ПЛАСТИН**

На поверхности ограничительных пластин, особенно на паре пластин в передней части Устройств заточки и полировки, со временем появятся сетка маленьких надрезов, в том месте, где лезвие ножа касается ее во время заточки. Это

естественный процесс, но глубину надрезов можно минимизировать прикладывая умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы лезвие касалось ограничительной пластины. Когда эти надрезы достигают 3 мм в глубину, пластины следует перевернуть или заменить. Как правило, пластины легко снимаются плоскогубцами, также их можно осторожно подцепить острым инструментом. Когда пластины изнашиваются, их можно перевернуть, чтобы лезвие ножа контактировало с еще не поврежденной поверхностью. С опытом вы научитесь оказывать легкое давление или вообще не оказывать давления на эти пластины. В этом случае они будут служить долгое время. Для замены ограничительных пластин обратитесь к вашему дистрибьютору.

## ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ ДИСКОВ УСТРОЙСТВА 2

Если полировочные диски Устройства 2 покроются слоем жира, или если вам покажется, что они работают недостаточно эффективно, вы можете очистить их с помощью специальной алмазной очистительной пластины, идущей в комплекте с точилкой Модели 2000. Процедура очистки восстановит полировочные диски до состояния «как новые». Для очистки дисков включите точилку, затем вставьте и потяните очистительную пластину, как показано на Рисунке 9. Вставьте пластину между прижимной пружиной и угловой направляющей, так как будто вы вставляете нож в паз при заточке. Убедитесь, что пластина вошла в контакт с полировочными дисками и тяните ее на себя, как если бы вы тянули лезвие ножа. Сделайте по 2 прохода в левом и правом пазах Устройства, как показано на Рисунке 9. Каждый проход должен составлять 2-3 секунды. После завершения очистки уберите пластину на место.



Рисунок 9. Очистка полирующих дисков Устройства 2.

# КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ РАБОТЕ С ТОЧИЛКОЙ

## Chef'sChoice® Модели 2000

- A. Прибору не требуется никакого обслуживания, кроме регулярной очистки Модуля Заточки, как описано выше, под струей воды или в посудомоечной машине. Нет необходимости чистить Модуль только потому, что точильные диски потемнели, это нормальное явление. Диски самоочищаются путем легкого снятия абразивного материала, только если они не покрыты жиром и остатками пищи. Если вы протираете ножи перед заточкой, как описано в данной инструкции, то вы снижаете необходимость очистки Модуля Заточки. НИКОГДА не погружайте в воду моторную часть. Протирайте ее влажной тряпкой. Периодически вытрясите из Модуля Заточки металлическую пыль и стружку, как описано в разделе «Очистка Модуля Заточки».
- B. Рекомендуем разместить точилку Модель 2000 в удобном месте вашей рабочей зоны. Несколько быстрых проходов в Устройстве 2 быстро восстановят остроту вашего ножа.
- C. Тяжелые мясницкие ножи (производства Германии, Франции и т.д.) можно заточить с помощью точилки Модели 2000. Однако, поскольку большинство таких ножей выпускаются со слишком толстой режущей кромкой, при первичной заточке в Устройстве 1 потребуются совершить много проходов. Но после того как вы заточите его хотя бы один раз, повторная заточка будет занимать мало времени. Восточные мясницкие ножи тоньше и быстро затачиваются с помощью Модели 2000.
- D. Используйте Устройство 1 для повторной заточки, только если нескольких проходов в Устройстве 2 становится недостаточно для полной заточки лезвия.
- E. В комплекте с точилкой имеется краткий набор инструкций, напечатанный на наклейке. Если вы хотите пользоваться этой памяткой, снимите защитный слой и приложите наклейку к верхней части моторного отсека. Запасные наклейки можно получить в компании EdgeCraft.
- F. Запчасти можно заказать у вашего дистрибьютора.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости постгарантийного 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.**  
**Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Разработан и собран в США

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

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

Conforms to UL Std. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

I208960



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

# Chef'sChoice®

Професійна  
точилка для ножів з алмазним абразивом  
Diamond Hone® Модель 2000

UA



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

# ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

1. Прочитайте всі інструкції. Кожен користувач повинен прочитати посібник.
2. Щоб убезпечити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте моторний відсік Chef'sChoice® у воду чи іншу рідину.
3. Переконайтеся, що леза ножів ретельно очищені, перед їх заточуванням на Моделі 2000.
4. Вимикайте вилку електроживлення з розетки у перервах між використанням і перед чищенням, а також перед заміною запчастин.
5. Уникайте контакту з рухомими частинами.
6. Не користуйтеся електричними приладами, що мають пошкодження шнура живлення чи штепсельної вилки, мають проблеми в роботі, розбиті або пошкоджені якимось іншим чином.

**Для користувачів у США:** Ви можете повернути точильний прилад до заводу-виробника EdgeCraft для проведення технічного обслуговування, де буде оцінена вартість ремонту. Якщо у пристрої пошкоджено електричний шнур, його заміна має здійснюватися дистриб'ютором Chef'sChoice® або іншим кваліфікованим сервісом, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

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

7. **УВАГА!** "Даний пристрій може бути оснащено полярним штепселем (одна із пластин є ширшою за іншу). Щоб запобігти ураженню електричним струмом, штепсель сконструйовано таким чином, що він вставляється в полярну розетку тільки одним способом. Якщо штепсель не до кінця вставляється в розетку, переверніть його іншою стороною. Якщо він досі не вставляється, зверніться до кваліфікованого електрика. *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 2000 Chef'sChoice® призначена для заточування кухонних (із зубчатыми включно), кишенькових та більшості спортивних ножів. Не намагайтеся з її допомогою заточувати ножиці, сокири чи будь-які леза, які не збігаються за розмірами з пазами приладу.
10. Не допускайте перегину електричного дроту через край стола чи прилавка, а також уникайте його контакту з гарячими поверхнями.
11. Коли перемикач увімкнено в положенні «ON» (у цьому положенні на перемикачі видно червоний індикатор), точильний пристрій Chef'sChoice® завжди має бути розташованим 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 КОРИСТАЙТЕСЯ НИМИ ТА ПОВОДЬТЕСЯ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНО. НЕ РІЖТЕ НИЧОГО В НАПРЯМКУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ЧАСТИНИ ВАШИХ ПАЛЬЦІВ, РУКИ ЧИ ТІЛА. НЕ ПРОВОДЬТЕ ПАЛЬЦЕМ УЗДОВЖ ЛЕЗА. ЗБЕРЕГАЙТЕ БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ.**
13. Не використовувати поза приміщенням.
14. Потрібен ретельний нагляд, якщо прилад використовується дітьми або поруч із ними.
15. Не використовуйте з точилкою Chef'sChoice® мастила для заточування, воду чи будь-який інший лубрикант.
16. **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

# Вітаємо з вибором професійної точилки для ножів Chef'sChoice® Моделі 2000!

Вам буде очевидно, як даний метод заточування створює винятково гостру і довговічну ріжучу кромку на всіх Ваших ножах. Точилка виробляється компанією EdgeCraft – світовим лідером у технологіях заточки.

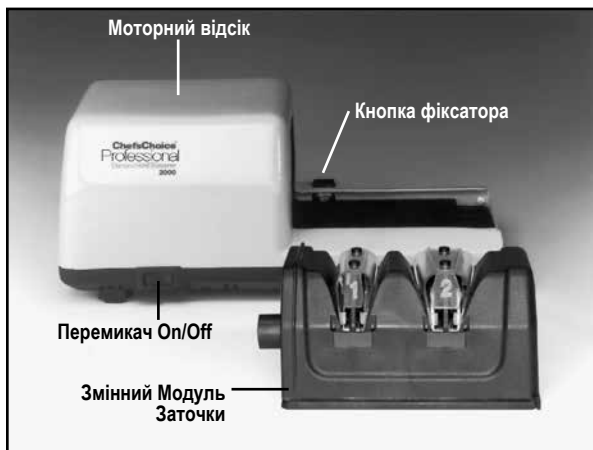
Комерційна точилка для ножів з алмазним абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® Модель 2000 поєднує найкращі алмазні абразиви EdgeCraft, найдосконаліші на сьогодні технології заточування і полірування, щоб створювати леза виняткової гостроти та довговічності. За допомогою цієї точилки Ви швидко та надійно доведете свої ножі до бритвеної гостроти. Якщо ніж хоча б один раз був заточений з допомогою точилки Моделі 2000, для його повторної заточки потрібно менше 1 хвилини.

Отже, якщо Модель 2000 зручно розташована у Вашій робочій зоні, ви можете використовувати її так часто, що не буде потрібно покладатися на мусат для підтримки належної гостроти ваших ножів.

## РОЗПАКУВАННЯ Й ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Модель 2000 має корпус моторного відсіку та змінний Модуль Заточки, які упаковані і відправлені в розібраному вигляді (Див. Мал.1).

Щоб зібрати Модель 2000, вставте Модуль Заточки в направляючі рейки на корпусі моторного відсіку (Мал.2) і посуňte Модуль Заточки до моторного відсіку, поки він не зафіксується на своєму місці. Якщо Модуль Заточки не зафіксується швидко й без зусиль, читайте інструкції в розділі «Вставка Модуля Заточки» (стор.8) даного посібника.



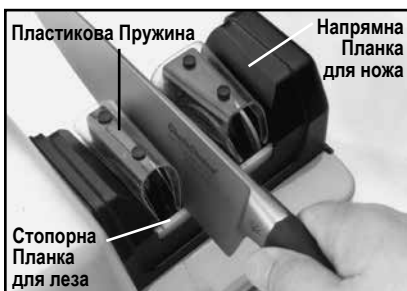
Малюнок 1. Модель 2000 в розібраному стані.

## ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ТОЧИЛКИ МОДЕЛЬ 2000

Точилка Моделі 2000 використовує новітній 2-етапний процес заточування і доводки, де лезо ножа спочатку заточує пара конічних абразивних дисків з алмазним покриттям, потім шліфує пара запатентованих конічних абразивних дисків з ультратонкими абразивними частками. Така система заточування створює унікальну геометрію леза, що надає йому надзвичайної “кусячості” та гостроти і гарантує, що лезо залишатиметься гострим набагато довше, ніж леза ножів, заточені традиційним способом. Модуль Заточки, що поєднує в собі обидва етапи заточки і доводки, є самостійним блоком, який можна від'єднати, щоб помити і дезінфікувати в посудомийній машині або в раковині. Модуль легко від'єднати, натиснувши кнопку фіксатора (Мал.2) та зсунувши Модуль з корпусу моторного відсіку.

Надійний і потужний (150 watt, 1700 RPM) мотор знаходиться в моторному відсіку. Шліцьове з'єднання між валом мотора і Модулем Заточки забезпечує швидке розбирання й збирання точилки.

На обох етапах заточки і доводки лезо має заточуватися почерговими протягуваннями через лівий та правий пази кожного етапу (Мал.3). Точні направляючі планки підтримують та вирівнюють лезо ножа під правильним кутом, тоді як пластикові притисні пружини стабілізують та утримують лезо під час його протягування через кожен паз у контакті з абразивними дисками. Рух леза донизу в кожному з пазів обмежується і контролюється спеціальною Стопорною планкою (Мал.3) із надійного полімеру, яка оптимально і надійно розміщує край леза таким чином, щоб воно торкалося дисків, не пошкоджуючи щойно сформовану гостру ріжучу кромку. Для найкращого результату кромка леза має лише торкатися або злегка притулятися до поверхні Стопорної планки. Надто сильний тиск на лезо не прискорить процес заточування та призведе до небажаного розрізання Стопорної планки. Протягом протягування через пази заточки й доводки лезо не повинно лежати на тильнику Стопорної планки.



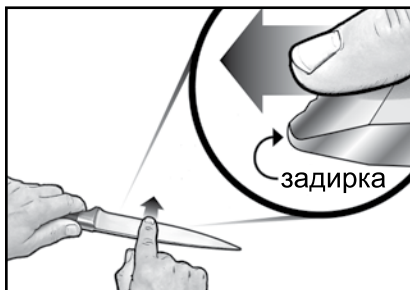
Малюнок 2. Модуль Заточки вставляється на рейки і підсувається впритул до моторного відсіку, до фіксації. Щоб від'єднати, натисніть кнопку фіксатора і посуньте модуль від моторного відсіку, див. текст.

Малюнок 3. Лезо ножа вставляється між кутовою напрямною планкою і пластиковою пружиною, доки не буде злегка торкатися стопорної планки.

Диски для заточування і доводки закріплені на валу за допомогою пружин, які забезпечують оптимальний тиск для швидкої і рівномірної заточки по всій довжині лева, мінімізуючи небезпеку створення нерівностей на ріжучій кромці.

Спочатку ніж заточується на Етапі 1, по чергово протягуйте його через лівий та правий пази. Залежно від стану кромки лева може знадобитися 2-3 пари по чергових протяжок через кожен паз. Якщо кромка лева є дужою тупою або важко піддається заточці, то може знадобитися зробити до 10 пар по чергових протяжок перед тим, як перейти до Етапу 2. У будь-якому випадку, заточуючи на Етапі 1, продовжуйте по чергові протяжки через лівий та правий пази, доки не сформується чіткий та рівномірний задирок уздовж усієї кромки лева. Задирок (як показано на Мал.4) відчувається як деформоване і нахилене продовження лева, утворене в процесі заточування. Його присутність є підтвердженням того, що заточування на Етапі 1 є виконаним і ніж готовий до заточування на Етапі 2.

Важливо вміти виявляти задирок. Його доволі легко відчути, якщо провести пальцями впоперек кромки (не вздовж або по ній) лева. Зручний спосіб виявлення задирка показаний на Малюнку 5. Візьміться за лезо, як показано. Помістіть вказівний і/або середній палець в контакт з поверхнею лева та проведіть ним/ними впоперек і від краю лева. Задирок буде виявлено лише вздовж сторони, яка є протилежною тій, що заточували останньою (наприклад, якщо остання протяжка була зроблена на правому пазу Етапу 1, то задирок утвориться з правого боку лева ножа). Задирок не утвориться з протилежного боку кромки лева, поки ніж не протягнуто через інший паз. Потягніть лезо через інший паз і упевніться, що задирок утворюється і там. **Увага: Щоб не порізатися, не проводьте пальцями вздовж або по кромці лева.**



Малюнок 4. Виявіть задирок (як показано) уздовж усієї кромки лева, перед тим як переходити до доводки на Етапі 2.



Малюнок 5. Задирок можна виявити, обережно провівши пальцем впоперек лева і від себе. Обережно! Див.текст.

Після утворення задирка на Етапі 1 заточуйте лезо на Етапі 2. Використовуючи ту ж процедуру, що й на Етапі 1, почергово протягуйте ножа через лівий і правий пази. Напрямні кути в даному етапі встановлюються під трохи більшим кутом, порівняно з Етапом 1, таким чином формуються подвійні скошені грані вздовж кожної сторони кромки. Грань, що утворена на цьому етапі, є дуже вузькою, і її найкраще можна описати як мікроскіс безпосередньо на краю ріжучої кромки. Зазвичай, лише трьох пар почергових протяжок на Етапі 2 є достатньо. Тепер ви не знайдете жодних слідів задирка і лезо буде надзвичайно гострим.

**Увага: Завершене лезо напевно буде значно гострішим, ніж ви звикли, з ним слід поводитись з великою обережністю, щоб уникнути травм.**

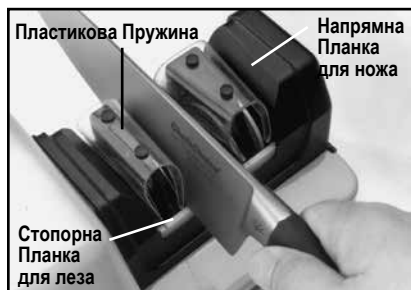
Термін використання дисків заточки і доводки складає близько 3000 заточувань. Ви помітите 2-3 кратне зниження дієвості алмазних дисків протягом цього часу.

Змінні Модулі Заточки можна замовити в національного дистриб'ютора.

## ПОРЯДОК РОБОТИ

### Заточування - Етап 1

1. Увімкніть точилку. **ОЧИСТИТЬ НІЖ ПЕРЕД ЗАТОЧУВАННЯМ.** Накопичення жиру або бруду на заточувальних дисках призведе до зниження їх ефективності.
2. Станьте так, щоб точилка розташовувалася до вас фронтальною стороною (обличчям до панелі з перемикачем живлення on/off). Помістіть ножа в Етап 1, у паз між пластиковою направляючою пружиною та Напрямною планкою, як показано на Малюнку 7, переконавшись, що поверхня леза ножа прилягає впритул до Напрямної планки. Ви можете розпочати у правому або лівому пазу, але завжди чергуйте пази після кожного протягування.
3. Опустіть лезо в паз, повільно потягуючи його в напрямку до себе, так щоб воно ввійшло в контакт із абразивним диском. Під час протягування леза прослідкуйте, щоб воно опустилося в паз повністю і кромка леза злегка торкнулася Стопорної планки (як показано на Малюнку 6). Докладайте тільки достатнього зусилля для того, щоб лезо було в контакті з фронтальною Стопорною планкою. Надмірний тиск є непотрібним і контрпродуктивним. Не турбуйтеся про те, що лезо спиратиметься на Стопорну планку; вона була розроблена таким чином, щоб не зашкодити вістрю ножа.



Малюнок 6. Заточування на Етапі 1: Лезо вставлено між Напрямною Планкою та пластиковою пружиною, до легкого контакту зі Стопорною планкою.

4. Повторіть пункт 3 на кожному пазу Етапу 1, чергуючи протягування у правому і лівому пазах, доки не утвориться рівномірний задирик по всій довжині леза.
5. Для леза завдовжки 20 см. кожна протяжка має займати близько 4-6 секунд. При наближенні до кінчика леза трохи піднімайте руків'я ножа, так щоб відрізок леза, який заточується, лишався паралельним до стола. Продовжуйте злегка торкатися лезом до фронтальної Стопорної планки.
6. Зазвичай 2-3 пари почергових протяжок на Етапі 1 вистачить, щоб утворився задирик, якщо ніж не дуже тупий або не був заточений традиційним мусатом після останнього заточування на Моделі 2000. В останньому випадку 5 або більше пар почергових протяжок на Етапі 1 може знадобитися для виправлення граней леза і утворення задирка. Якщо у вас є складнощі зі створенням задирка, протягуйте ножа через пази із меншою швидкістю. Повільне протягування є ефективнішим за численні протяжки.
7. Пересвідчившись, що задирик утворюється по всій довжині кромки після кожної наступної протяжки, переходьте до Етапу 2.

## Доводка – Етап 2

1. ПЕРЕВІРТЕ, ЩОБ НОЖА БУЛО ОЧИЩЕНО ВІД ЇЖІ, ЖИРУ ЧИ МАСЛА.  
Розташувавшись обличчям до фронтальної панелі точилки, помістіть ножа в один паз Етапу 2, як показано на Малюнку 7, так щоб лезо ножа притулялося боковою стороною до Напрямної планки.
2. Рухайте ножем у пазу вниз і вперед, поки він не ввійде в зчеплення з абразивним диском. Лезо ножа слід обережно розмістити на край Стопорної планки під час протягування до себе.
3. Повторіть Крок 2 на кожній стороні Етапу 2, чергуючи у правому та в лівому пазах близько 3 протягувань на кожную сторону.
4. Кожне протягування повинно займати приблизно від 4 до 8 секунд для леза довжиною 20 см. Знову ж таки, як на Етапі 1, злегка підніміть руків'я при наближенні до кінчика леза, але продовжуйте підтримувати легкий контакт леза зі Стопорною пластиною.
5. Як правило, 3 почергових пар протяжок є достатньо. Перевірте лезо на гостроту шляхом розрізання аркуша паперу або нарізаючи помідор і, якщо воно недостатньо гостре, зробіть кілька додаткових протягувань у кожному пазу Етапу 2. Якщо ніж не є ультрагострим, поверніться до Етапу 1 і добийтеся утворення задирка перед повторенням доводки на Етапі 2.



Малюнок 7. Доводка на Етапі 2 - Чергуйте протяжки в лівому і в правому пазах, щоб створити остаточну грань. Лезо ножа злегка торкається Стопорної пластини.

## ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ

Як правило, ви можете швидко робити повторне заточування 3-5 парами почергових протяжок тільки на Етапі 2. Ви зможете зробити повторне заточування 3-5 разів, користуючись тільки Етапом 2, перш ніж знову застосовувати Етап 1. Вам буде простіше і швидше користуватися Етапом 2 для всього повторного заточування, а не використовувати мусат для періодичної правки леза. Однак періодично буде необхідно заточувати спочатку на Етапі 1, з наступним Етапом 2, щоб надавати лезу бритвеної гостроти, яка має створюватися на Етапі 2.

Якщо між повторними заточками в Моделі 2000 Chef'sChoice® для правки леза періодично використовувався мусат, то повторне заточування доведеться почати з Етапу 1, як при звичайній процедурі заточування, а потім робити доводку на Етапі 2. У такому випадку потрібно зробити три або більше пари почергових протяжок на Етапі 1, щоб утворився рівномірний задирок, після чого продовжити на Етапі 2.

З огляду на це, якщо ви прагнете підвищити продуктивність і скоротити час заточування, ми рекомендуємо вам не користуватися мусатом взагалі, а завжди застосовувати Етап 2 для швидкого відновлення ріжучої кромки.

Переконайтеся, що ніж очищено від їжі, жиру або масла перед повторним заточуванням на Етапі 2.

## ЗУБЧАТІ НОЖІ

Хоча Модель 2000 Chef'sChoice® призначено в першу чергу для незубчатих ножів, вона значно покращить продуктивність зубчатих ножів шляхом доводки кінчиків зубців. Двох або трьох пар протяжок, почергово через лівий і правий пази Етапу 2 (доводка), має бути достатньо.

**Увага: Не використовуйте Етап 1 для зубчатих ножів!**

## ВІД'ЄДНАННЯ, ОЧИСТКА Й УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

У випадку, якщо є ознаки мастила, жиру або їжі на будь-якому заточувальному диску або на Модулі Заточки, де їх не може бути легко видалено, значить, настав час помити Модуль, як описано в наступному розділі. Ми рекомендуємо завжди очищувати ножі перед заточуванням - як мінімум, протерти їх тканиною, з тим щоб зменшити необхідність частого миття Модуля Заточки.



Натисніть кнопку фіксатора та посуньте Модуль Заточки праворуч.

Малюнок 8. Модуль Заточки можна легко зняти для чистки.



Перед тим, як зняти Модуль Заточки, спочатку переконайтеся, що вимикач мотора знаходиться в положенні "OFF". Потім натисніть на кнопку фіксатора, потягнувши Модуль Заточки від моторного відсіку. (Див. Малюнок 8.) Модуль Заточки повинен легко від'єднуватись.

## **ОЧИСТКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

**Цей пристрій не слід очищати струменем води.** (НИКОЛИ не занурюйте моторний відсік у воду і не обприскуйте водою. При забрудненні вимкніть його з електромережі і протріть вологою тканиною). Модуль Заточки повинен від'єднуватися, як описано. Потім він може бути очищений за допомогою одного з таких методів:

### **A. Мийка вручну:**

1. Нанесіть на диски кожного точильного Етапу рідкий мийний засіб.
2. Залиште Модуль у воді на кілька хвилин, щоб розмочити залишки їжі і жиру.
3. Сполосніть Модуль під сильним струмом води.
4. Поставте сушитися на паперовий рушник. Просушіть чистим сухим повітрям, якщо доступно.
5. ОБЕРЕЖНО... не протирайте паперовим рушником; ви можете пошкодити пластикові притискні пружини.
6. Якщо алмазні диски не стали блискучими, це означає, що на них все ще залишається жир. У цьому випадку для очищення Модуля Заточки використовуйте посудомийну машину.

### **B. Посудомийна машина:**

1. Нанесіть на диски кожного точильного Етапу рідкий мийний засіб.
2. Покладіть Модуль у посудомийну машину, оберіть стандартний режим миття.
3. Залиште Модуль Заточки сушитися в посудомийній машині так, щоб він не був розташований поблизу від нагрівальних елементів.

Періодично видаляйте металевий бруд, який накопичується в двох порожнинах, розташованих в корпусі точилки під етапами заточки і доводки (під Модулем Заточки). Від'єднавши Модуль Заточки, просто переверніть корпус мотора та витрусіть накопичений бруд. Або видаліть бруд вологою губкою. Не використовуйте струмінь води, щоб видалити бруд.

## **УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

Щоб знову встановити Модуль Заточки на корпус мотора, вставте Модуль на направляючі рейки з правого боку точилки. Потім обережно штовхайте Модуль Заточки (як на Мал.2) до моторного відсіку, доки він не зафіксується на своєму місці. Якщо Модуль не фіксується, то зробіть наступне: (1) зніміть Модуль Заточки з корпусу мотора, щоб вони повністю роз'єдналися; (2) ненадовго увімкніть перемикач живлення в положення ON; (3) потім вимкніть електроживлення, перевівши тумблер у положення OFF; (4) Поки мотор за інерцією не зупинився, під'єднайте Модуль Заточки. Він автоматично стане в потрібну позицію, коли муфта на валу прокрутиться, як необхідно.

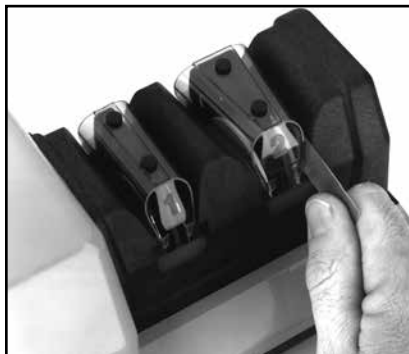
## ЗАМІНА СТОПОРНИХ ПЛАНОК

Стопорні планки, особливо пара попереду етапів заточування і доводки, з часом отримують на поверхні невеликі порізи, там, де ножі торкаються під час заточування. Це нормально, але глибина розрізів може бути зведена до мінімуму шляхом лише легенького притискання, достатнього, щоб підтримати лезо в контакт з планкою. Коли глибина цих розрізів наблизиться до 3 мм, Стопорні Планки потрібно перевернути або замінити. Планки зазвичай можуть бути просто видалені парою острогубців або підчепленням їх м'яко гострим інструментом. Коли вони зношені, їх можна перевернути, щоб підставити свіжий край для контакту з лезом.

З досвідом ви виявите, що мінімум або взагалі жодного тиску не потрібно щодо цих пластин, і що вони витримуватимуть довгий час. Стопорні Планки на заміну можна отримати безпосередньо у Вашого дистриб'ютора або EdgeCraft (1-800-342-3255).

## ОЧИСТКА ЗАТОЧУВАЛЬНИХ ДИСКІВ ЕТАПУ 2

Якщо заточувальні диски Етапу 2 виявляться забрудненими через жир або з інших причин, або якщо ви вважатимете, що вони стали менш дієвими, ви можете їх очистити алмазним пристроєм, що поставляється з точилкою Моделі 2000. Це відновить диски до стану "як нові". Щоб почистити диски, увімкніть точилку, вставте і протягніть очисну пластину, як показано на Малюнку 9. Вставте очисну пластину між пластиковою пружиною і направляючою планкою - так само, як ви б могли вставити короткий ніж для заточування - щоб відбувся контакт заточувального диска, і протягніть очисну пластину, мов ніж, двічі через правий і лівий пази, як показано на Малюнку 9. Протягуйте за 2-3 секунди. Вийміть пластину, коли процес буде завершено.



Малюнок 9. Очистка Дисків Етапу 2.

# ЯК ОТРИМАТИ НАЙКРАЩІ РЕЗУЛЬТАТИ ВІД ВАШОЇ

## Chef'sChoice® Модель 2000

- A. Прилад не потребує жодного обслуговування, крім періодичної очистки Модуля Заточки в раковині або в посудомийній машині. Немає необхідності чистити Модуль тільки тому, що точильні диски потемнішали - це нормальне явище. Диски самоочищуються (шляхом м'якого стирання абразивного матеріалу), тільки якщо вони не вкриті жиром і залишками їжі. Якщо Ви протираєте ножі перед та після заточування, як рекомендовано в даній інструкції, то Ви знижуєте необхідність очистки Модуля Заточки. Ніколи не занурюйте моторний відсік у воду. Очищуйте тільки вологою тканиною. Періодично витрушуйте металеву стружку і бруд з-під заточувальних дисків, як описано в розділі «Очистка Модуля Заточки».
- B. Пропонуємо розташовувати точилку Моделі 2000 у зручному місці Вашої робочої зони для швидкого підточування. Декілька швидких протяжок на Етапі 2 швидко відновлять бритвену гостроту Вашого ножа.
- C. Великі м'ясицькі ножі-тесаки (як ті, що зроблені в Німеччині, Франції тощо) можуть бути заточені на Моделі 2000. Однак оскільки більшість цих ножів виготовлено з надзвичайно тупим лезом, буде потрібно багато протягувань через Етап 1, щоб створити перший скіс. Хоча, будучи одного разу заточеним, такий ніж заточуватиметься швидко. Азійські ножі-тесаки є тоншими і швидко заточуються на Моделі 2000.
- D. Використовуйте Етап 1 для повторного заточування лише тоді, коли ви не можете досягти задовільної гостроти за допомогою декількох протяжок на Етапі 2.
- E. Ця точилка поставляється зі скороченим набором інструкцій, надрукованих на пластиковій етикетці з клейкою основою. Якщо ви хочете мати їх під рукою, змініть захисний шар та прикладіть наліпку до верхньої частини моторного відсіку. Змінні етикетки доступні від EdgeCraft.
- F. Змінні Модулі Заточки можна замовити в національного дистриб'ютора. З питань сервісу та підтримки телефонуйте: (067)1281858 або (050)2789055.

## СЕРВІС

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

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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

Зібрано у США.

[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.

Conforms to UL Std. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

J16

I208960