

Chef'sChoice®

Точилка с алмазным абразивом
Diamond Hone® и гибкими полирующими
дисками FlexHone/Strop®



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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Прочитайте инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте точилку 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 чистой 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 EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 320 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не предпринимайте попытки заточки ножниц, лезвий топоров или любых других режущих инструментов, 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 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. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ РАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессионалы и серьезные повара во всем мире пользуются точилками с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® для поддержания остроты и высокой производительности ножей с гранеными лезвиями. Точилка Chef'sChoice® Модели 320 позволит вам профессионально воссоздавать режущую кромку лезвия для поддержания ее исключительной остроты. Профессиональная точилка Chef'sChoice® Модели 320 создана на основе новейших технологий заточки от компании EdgeCraft – мирового лидера в данной области, и позволяет добиться сверх-эффективной режущей способности на ножах с гладким и зубчатым лезвием.

Модель 320 – простая и быстрая в использовании. Ее можно применять для заточки всех качественных кухонных, спортивных и карманных ножей. Чтобы результаты заточки были оптимальными, тщательно прочитайте данный буклет с инструкциями, прежде чем приступать к использованию точилки. Повара, работающие в области деликатесной кухни, придают большое значение качеству режущей кромки, так как она крайне важна для элегантного приготовления и сервировки блюд.

Профессиональная точилка Chef'sChoice® Модели 320 – это инструмент, который создает идеально острые и долговечные лезвия. Подобное качество заточки ранее было недостижимо даже при использовании самых дорогих систем заточки ножей. Когда нож острый, работать им – одно удовольствие. Помните, что острый нож – это безопасный нож, поскольку, острота – это то, что требуется от ножа. К острому ножу требуется приложить гораздо меньше усилий при резке. Но также нужно не забывать о том, что лезвие невероятно острое.

Точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® создает заметно более качественные многогранные лезвия на ножах из любой стали – углеродной, нержавеющей или сплавов. Лезвия, созданные точилкой Модели 320, намного острее и дольше остаются острыми, чем обычные или вогнутые лезвия.

Заточка производится просто и быстро: от рукоятки (или больстера) до кончика. Лезвия с режущими кромками прецизионной остроты будут служить вам долгие годы.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 320 С АЛМАЗНЫМ АБРАЗИВОМ DIAMOND HONE®

Уникальная точилка с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® предназначена для заточки ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта двухступенчатая точилка оснащена сверхточным коническим устройством заточки с алмазным абразивом и уникальным устройством для полировки / доводки с использованием гибких абразивных дисков. Такая комбинация позволяет создать либо исключительно острое, гладкое лезвие для резки без усилия и декорации блюд, либо лезвие с микрорезцами по обеим сторонам режущей кромки.

Процесс заточки и полировки контролируется сверхточными направляющими угла заточки лезвия и прецизионными коническими абразивными дисками. Угол заточки в Устройстве 2 несколько больше, чем в Устройстве 1.

Конические алмазные абразивные диски Устройства 1 создают первичную грань заточки с каждой стороны лезвия, состоящую из множества микроканалов на поверхности металла.

Во втором устройстве диски с ультратонким алмазным абразивом полируют и правят грань заточки, находящуюся непосредственно на краю лезвия, создавая микроскопически тонкую, полированную и чрезвычайно острую кромку лезвия. В данном устройстве происходит одновременная полировка и заточка микроканалов на поверхности металла, созданных на первой стадии, до того состояния, пока они не образуют острую микро текстуру, помогающую при резке жестких, плотных продуктов, трудно поддающихся разрезанию.

Уникальная двухступенчатая схема позволяет создать кромку лезвия чрезвычайной остроты. Благодаря вторичной грани заточки, ножи остаются острыми заметно дольше, чем те, что заточены традиционным методом.

Одно из важнейших преимуществ точилки Модели 320 заключается в том, что с ее помощью можно править и полировать ножи до состояния остроты бритвы так часто, как это необходимо. При этом износ ножа происходит гораздо медленнее, чем при традиционных методах заточки. Повторная заточка обычно производится лишь на правильных дисках Устройства 2. (См. раздел Повторная Заточка).

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 снабжена алмазными накладками для очистки абразивных дисков. При необходимости очистить абразивные диски от остатков пищи или металлической пыли накладки приводятся в действие вручную. Мы настоятельно рекомендуем мыть ножи перед заточкой. В таком случае вы сможете регулярно пользоваться точилкой более года, прежде чем впервые возникнет необходимость в очистке дисков. Диски следует очищать, только если эффективность полировки заметно снижается. Функция очистки абразивных дисков подробно описана в последующих разделах.

Каждое устройство заточки оборудовано направляющими прижимными пружинами, находящимися над абразивными дисками, которые надежно фиксируют плоскость лезвия, обеспечивая правильный угол заточки. Обычно требуется равномерно заточить правую и левую стороны лезвия (для этого в каждом устройстве есть правый и левый пазы). Наличие пружин гарантирует, что грани заточки с каждой стороны одинаковые. Правильно заточенный нож режет прямо. И только некоторые специальные типы ножей затачиваются с одной стороны (например, азиатский нож Kataba).

При заточке ножа на каждом устройстве необходимо **попеременно протягивать лезвие ножа через левый и правый пазы в направлении «на себя»**. Как правило, в первом и втором устройствах достаточно сделать одну или две пары проходов попеременно в левом и правом пазах (см. следующие разделы, где это объясняется в подробностях). Всегда работайте с точилкой с фронтальной стороны. Держите нож горизонтально и гладко опускайте лезвие ножа в паз между направляющей и пластиковой прижимной пружиной. Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском (при контакте лезвия с диском возникнет характерный звук). Далее равномерно тяните нож в направлении «на себя». Всегда проводите лезвием ножа равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками. Скорость движения ножа в пазу – 5 секунд для лезвия длиной 20 см. Для коротких ножей время соответственно будет меньше, а для длинных – больше.

Никогда не пользуйтесь точилкой с обратной стороны.

Не прикладывайте слишком сильное давление на лезвие ножа при заточке, давление должно быть умеренным и достаточным для обеспечения равномерного контакта лезвия с абразивными дисками при каждом проходе. Излишнее давление на лезвие никак не ускоряет процесс заточки. Избегайте случайного прорезания лезвием пластикового корпуса точилки. Случайный порез корпуса, тем не менее, никак не повлияет на правильную работу точилки и не повредит лезвия.

На рисунке 1 (внизу) показаны Устройства 1 и 2, которые описываются в следующих разделах данной инструкции.



Рис. 1. Точилка с алмазным абразивом Модели 320 Diamond Hone®.



Рис. 2. Типичный кухонный нож

ИНСТРУКЦИЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЗАТОЧКЕ

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 предназначена для заточки как ножей с гладким лезвием, так и зубчатых ножей.

1. **Зубчатые ножи затачиваются только в Устройстве 2.** Не затачивайте зубчатые ножи в Устройстве 1, пока не прочитаете раздел Процедура заточки зубчатых ножей.
2. **Ножи с гладким лезвием затачиваются в Устройствах 1 и 2.** Начните заточку с Устройства 1, если нож затачивается впервые или если он очень тупой. Подробные инструкции приведены в следующем разделе.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ НОЖА С ГЛАДКИМ ЛЕЗВИЕМ **ГЛАДКОЕ ЛЕЗВИЕ: ПЕРВИЧНАЯ ЗАТОЧКА**

Потренируйтесь выполнять правильные движения при выключенной точилке. Гладко скользите лезвием ножа в левом пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и прижимной пружиной. Не вращайте нож (см. рис. 3). Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Медленно тяните нож в направлении «на себя», несколько приподымая рукоятку по мере приближения к окончанию лезвия. Такая практика даст вам почувствовать давление пружины. Выньте нож и включите точилку. Индикатором включения является красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: Если вы впервые затачиваете нож с гладким лезвием, начните его заточку в Устройстве 1. Протяните лезвие ножа один раз через левый паз Устройства 1 (рис.3), скользая им между левой направляющей угла заточки и пластиковой прижимной пружиной в направлении «на себя» и одновременно надавливая лезвием внутрь паза, пока оно не придет в соприкосновение с алмазным абразивным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Вставляйте лезвие как можно ближе к рукоятке или bolsterу. Если форма лезвия - кривая, следует несколько приподымать рукоятку ножа по мере приближения к окончанию лезвия, следя за тем, чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда был параллелен столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять 5 сек. Для коротких лезвий – 2-3 сек., для более длинных лезвий 6 сек. Затем точно так же протяните лезвие вдоль всей его длины через правый паз Устройства 1.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его в направлении «на себя». Никогда не пытайтесь затачивать лезвие движением «от себя». При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками – чрезмерное давление никак не ускорит процесс заточки.



Рис. 3. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между направляющими и прижимной пружиной. Чередуите проходы в левом и правых пазах устройства.



Рис. 4. Лезвие в правом пазу Устройства 1.

Для достижения равномерной заточки по всей длине лезвия, вставляйте лезвие в паз как можно ближе к рукоятке или больстеру и протягивайте его с постоянной скоростью. Всегда делайте равное количество проходов в левом и правом пазах, чередуя их, чтобы лезвие было заточено симметрично. Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 1 бывает достаточно для заточки.

Прежде чем приступить к заточке в Устройстве 2, убедитесь в наличии заусенца вдоль всей кромки лезвия (см. рис. 5). Чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать порезов). Если последний проход был сделан в правом пазу, заусенец появится с правой стороны лезвия (если держать его в руке) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия; по сравнению с ним, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. После образования заусенца по всей длине лезвия переходите к заточке в Устройстве 2.

Если заусенец не обнаруживается, сделайте по одному дополнительному проходу в левом и правом пазах Устройства 1, прежде чем приступать к заточке в Устройстве 2. Более медленные движения способствуют образованию заусенца. Убедитесь в наличии заусенца и переходите к Устройству 2. Необходимо каждый раз добиваться образования заусенца в Устройстве 1, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2.

Если нож очень тупой, возможно придется сделать несколько дополнительных проходов в Устройстве 1.

Устройство 2: Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 2 бывает достаточно для получения лезвия острого как бритва. Совершайте проходы, чередуя левый и правый пазы Устройства 2 (рис. 6), с такой же скоростью, как и в Устройстве 1.

Дополнительные проходы в Устройстве 2 приведут к образованию еще более острой и долговечной режущей кромки, идеальной для приготовления изысканных блюд. Предпочтительно сделать меньшее количество проходов в Устройстве 2, если вы собираетесь использовать нож для резки волокнистых продуктов, как будет описано в следующих разделах.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА

ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСНОЙ КУХНИ:

Когда нужно аккуратно и красиво разрезать ломтики мякоти фруктов или овощей, произведите заточку в Устройствах 1 и 2, как описано выше, и сделайте несколько дополнительных проходов через Устройство 2. Достаточно сделать 3-5 пар проходов, как всегда чередуя правый и левый пазы, чтобы довести вторичную грань заточки до

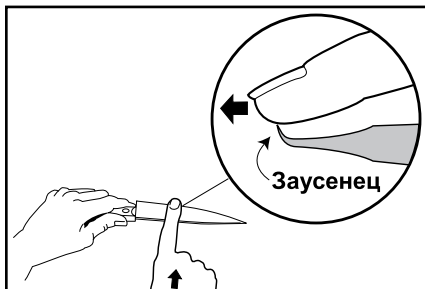


Рис. 5. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2. Наличие заусенца можно определить с помощью движения пальцем поперек лезвия и от себя. Осторожно! Читайте инструкцию.



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

гладкого, полированного и сверх-острого состояния (рис. 7). Это как раз то качество, которое требуется в деликатесной кухне.

При повторной заточке ножа, применяемого в деликатесной кухне, используйте Устройство 2 (чередую левый и правый пазы). Если после нескольких раз повторная заточка начнет занимать слишком длительное время, вы можете ускорить процесс, предварительно заточив нож в Устройстве 1, следуя стандартной процедуре заточки, а затем перейти к Устройству 2. В отличие от обычной процедуры заточки такая техника позволит вам каждый день иметь под рукой невероятно острый инструмент, при этом удаляя очень малое количество металла с лезвия при заточке и продлевая тем самым жизнь ваших ножей.

ДЛЯ ДИЧИ, РЫБЫ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести в Устройстве 2, сделав только одну пару проходов поочередно в левом и правом пазах. Такая техника позволит сохранить крупную текстуру заточки по краю лезвия (рис. 8), что упрощает резку подобных продуктов.

Для получения режущей кромки такого типа, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите к Устройству 2 и сделайте только одну пару проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа сначала используйте Устройство 1 и добейтесь образования заусенца, затем сделайте одну пару проходов в Устройстве 2.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатый нож похож на маленькую пилу с выемками на краю лезвия и рядом микрорезцов вдоль всего режущего края. При нормальном использовании такой нож режет как раз за счет остроты зубьев.

Все типы зубчатых ножей можно заточить в точилке Chef'sChoice® Модели 320, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 2 (рис. 9), которое заточит зубцы или выступы и создаст острую кромку на каждом зубце. Обычно для нормальной заточки достаточно 5-10 пар проходов поочередно в левом и правом пазах Устройства 2. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов. Если лезвие ножа серьезно затуплено или повреждено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазах Устройства 1 (по 2 – 3 секунды на 20 см лезвие), затем сделайте серию проходов в Устройстве 2, чередуя правый и левый пазы. Не рекомендуется делать больше проходов в Устройстве 1, так как при этом с зубцов будет снято больше металла, чем необходимо.

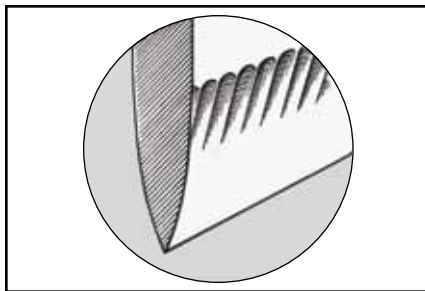


Рис. 7. Широкая полированная грань у самого края лезвия идеальна для приготовления изысканных блюд.

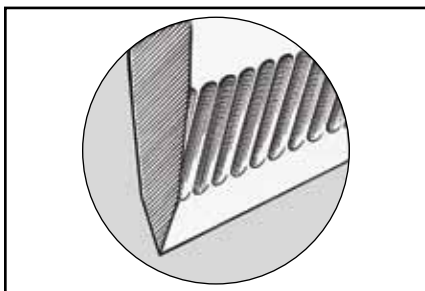


Рис. 8. Сохранение крупной текстуры заточки по краю лезвия упрощает разрезание волокнистых продуктов.

Поскольку ножи-пилки имеют зубчатую структуру, кромка такого лезвия никогда не будет настолько же острой как кромка гладкого лезвия. Однако зубчатая структура может оказаться очень полезной при резке продуктов с жесткой коркой.

ИНСТРУМЕНТ ОЧИСТКИ АБРАЗИВНЫХ ДИСКОВ. – УСТРОЙСТВО 2.

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 имеет встроенный инструмент для ручной очистки абразивных дисков в Устройстве 2. Если на дисках в процессе эксплуатации появился слой жира, пищевых отходов или опилок, их можно очистить с помощью активации ручного рычага на задней панели точилки. Этот рычаг находится в выемке, показанной на рис. 10, в левом нижнем углу, если смотреть на заднюю панель точилки Модели 320.

Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь, что питание включено и просто нажмите маленький рычажок, находящийся в выемке, вправо. Удерживайте его в нажатом состоянии 3-4 секунды. Когда рычаг смещается в одном направлении, устройство очистки очищает и восстанавливает форму активной поверхности одного полирующего-правильного диска. Смещая рычаг в противоположном направлении, вы можете очистить другой диск.

Используйте очистительный механизм только в том случае, когда вы замечаете, что Устройство 2 не выполняет свои полирующие функции должным образом, и когда приходится делать слишком много проходов лезвием в пазу для достижения требуемой остроты. При использовании устройства очистки с поверхности дисков удаляется абразивный материал, поэтому если вы используете очистку дисков слишком часто, вы удаляете с них слишком много рабочего материала, что, в конце концов, может привести к необходимости заводской замены полирующих дисков.

Если перед заточкой вы тщательно моете и чистите затачиваемые ножи, то вам придется прибегать к процедуре очистки полирующих дисков реже, чем один раз в год.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА (СМОТРИТЕ ПРЕДЫДУЩИЕ РАЗДЕЛЫ)

Повторная заточка ножей с гладким лезвием осуществляется в Устройстве 2. Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к Устройству 1 и выполните в нем одну-две пары чередующихся проходов. Проверьте наличие заусенца вдоль кромки лезвия и затем снова вернитесь к Устройству 2. Теперь в Устройстве 2 будет достаточно сделать одну или две пары чередующихся проходов, чтобы добиться бритвенной остроты лезвия.

Повторная заточка зубчатых лезвий осуществляется в Устройстве 2. Смотрите выше.



Рис. 9. Заточка зубчатых лезвий производится только в Устройстве 2. (Читайте инструкцию).



Рис. 10. Полирующие диски Устройства 2 при необходимости могут быть очищены. Не производите очистку слишком часто. (Читайте инструкцию).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. Если лезвие загрязнено, помойте его.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
3. Всегда проводите лезвием ножа с рекомендованной скоростью, равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками.
4. Всегда чередуйте левый и правый пазы обоих устройств во время заточки. Исключение составляют японские лезвия, которые затачиваются особым образом и преимущественно с одной стороны.
5. Во время заточки лезвие ножа должно удерживаться в горизонтальной позиции, параллельно плоскости стола или рабочей поверхности. Для заточки ножа с загнутым лезвием вблизи конца слегка приподымайте нож за рукоятку по мере приближения к концу. При этом важно, чтобы затачиваемый отрезок загнутого лезвия находился «параллельно» плоскости стола или рабочей поверхности.
6. Для ножей, которые были заточены с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 320 нет необходимости использовать мусат. Однако, если вы предпочитаете работать с доведенной мусатом кромкой лезвия, можно воспользоваться профессиональной точилкой Модели 130, в Устройстве 2 которой есть мини-мусат. Также мусат есть в ручной точилке Модели 470. Ручной точилкой Модели 450 удобно пользоваться, если вам нужно заточить нож в отсутствии электропитания. Рекомендуется всегда держать точилку Модели 320 наготове, чтобы затачивать ножи с требуемой периодичностью, как описано выше.
7. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до больстера или рукоятки ножа. Это является значительным преимуществом Модели 320 Chef'sChoice® по сравнению с другими способами заточки. Это особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить изогнутое лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти его кривизну. Если у поварского ножа есть тяжелый больстер рядом с рукояткой, который идет до самого края лезвия, его нижнюю часть можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
8. Для совершенствования вашего навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 320, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки лезвия (как описано ранее). Хотя вы сможете затачивать инструмент и без этой техники, обладание ею поможет вам самым быстрым и эффективным образом определить, достаточно ли произведена заточка в Устройстве 1. Это поможет вам избежать чрезмерной заточки и каждый раз получать лезвие невероятной остроты. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это попробовать разрезать помидор или лист бумаги.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

НИ ДЛЯ КАКИХ движущихся частей прибора, мотора, точащих поверхностей не требуется смазка. Абразивные поверхности не нуждаются в смачивании водой. Очищайте корпус точилки с помощью мягкой влажной тряпки. Не используйте чистящие средства или абразивные материалы.

Примерно раз в год, или по мере необходимости, нужно удалять металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате эксплуатации. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 11) на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, приставшие к магниту на внутренней стороне крышки. Стряхните или сотрите накопившуюся пыль с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щеткой и поставьте крышку на место. Если в точилке скопилось большое количество металлической стружки и пыли, или если производилась чистка дисков Устройства 2 (с использованием чистящего инструмента), снимите крышку очистительного устройства и вытряхните мусор через нижнее отверстие. После чистки верните крышку с магнитом на место и закрепите, как требуется.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

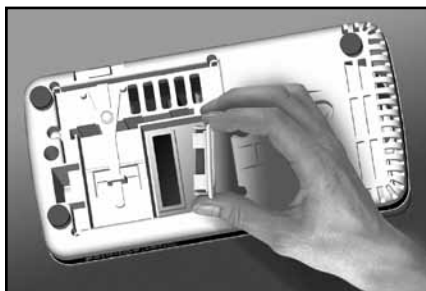


Рис. 11. Крышка очистительного устройства.

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**

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, stylized, blocky font. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'.

Сделано в США

www.chefschoice.com

Chef'sChoiceСш является зарегистрированной торговой маркой 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 2011

Printed in China.

F11

C3282Z3