

МОДЕЛЬ 1520

ИНСТРУКЦИИ

# Chef'sChoice®

Точилка для ножей Chef'sChoice®  
Angle Select™ Knife Sharpener

RU



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

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Прочитайте инструкцию полностью. Каждый пользователь должен прочитать инструкцию.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте точилку 1520 AngleSelect™ 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, либо 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® AngleSelect™ 1520 предназначена для заточки ножей американского, европейского и азиатского типов. Не предпринимайте попытки заточки ножиц, 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 Angle Select™ Model 1520 ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТРОЖНОСТЬЮ. 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 или люди с ограниченными возможностями.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой AngleSelect™ Модели 1520.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

## **ВЫ СДЕЛАЛИ ХОРОШИЙ ВЫБОР**

---

Поздравляем вас с покупкой многофункциональной точилки Chef'sChoice® AngleSelect™ Модели 1520! Вы сразу оцените его способность довести ножи американского, европейского и азиатского типа до состояния заводской остроты. Высокоточная система направляющих автоматически установит нож любого типа в оптимальное положение для достижения правильного угла заточки, а алмазные абразивные диски быстро восстановят или создадут свежую режущую кромку. После чего правильные диски, запатентованные компанией Chef'sChoice® придадут режущему краю невероятную остроту. Вы будете приятно удивлены безупречной резкой любых продуктов без усилия. Вы оцените удовольствие от работы с идеально острым ножом и безупречный внешний вид каждого отрезанного ломтика.

Точилка Модели 1520 предназначена для заточки ножей азиатского типа с углом первичной грани лезвия 15° (30° – общий угол), при этом образующаяся режущая кромка получается исключительно острой, а форма лезвия как у высококачественных азиатских ножей. Кроме этого, точилка дает возможность заточить ножи американского и европейского типа с углом первичной грани 20° (40° – общий угол), что является стандартом для стран Запада.

Лезвия азиатского типа с первичным углом заточки 15° (30° – общий угол) по своей геометрии острее, чем традиционные западные ножи с большим углом заточки 20° (40° – общий угол). Поскольку лезвия азиатского типа тоньше, принято считать, что они обладают меньшей режущей силой из-за меньшего угла. Уникальной особенностью точилки Модели 1520 является то, что она позволяет создать точный угол 15° на ножах азиатского типа, а также дополнительную тонкую микроскопическую грань вдоль всего лезвия ножа, что придает значительную режущую силу и долговечность уже существующей острой режущей кромке.

Особенности острой и долговечной многогранной режущей кромки Chef'sChoice® Trizor® по достоинству оценены профессиональными поварами.

Мы настоятельно рекомендуем прочитать следующие разделы с детальной информацией по заточке всех типов лезвий.

Пользуйтесь с удовольствием!

# ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ МОДЕЛИ 1520

Модель 1520 (рис. 1) это уникальная трехступенчатая точилка, в которой Устройство 1 предназначено исключительно для заточки ножей азиатского типа (15° лезвие). Устройство 2 предназначено, прежде всего, для заточки обычных американских и европейских ножей. Устройство 3 – это собственная разработка фирмы Chef'sChoice® - абразивные диски ультратонкой заточки, предназначенные как для азиатских, так и для европейских и американских ножей. Устройство 3 предназначено для создания микроскопической грани вдоль острого лезвия и для общей полирующей заточки лезвия ножа до состояния исключительной остроты.

Ножи азиатского типа (15° лезвие) затачиваются тонкими алмазными абразивами в Устройстве 1, потом доводятся до идеального состояния и полируются в Устройстве 3. По желанию, для создания усиленной кромки лезвия на ножах азиатского типа можно сделать две пары проходов в Устройстве 2, в котором создается небольшая вторичная грань. Устройство 3, создает уже третью микроскопическую грань и полирует получившееся лезвие абразивом микронного уровня.

Ножи европейского и американского типов (20°) сначала затачиваются алмазными абразивами в Устройстве 2, а потом доводятся в третьем Устройстве, которое создает микроскопическую грань и полирует получившееся лезвие абразивом микронного уровня. Ножи с лезвием 20° не затачиваются в Устройстве 1, если только вы не желаете преобразовать их в более тонкое азиатское лезвие 15° типа.

Специальные технологии заточки зубчатых лезвий описаны, начиная со стр. 12.

Все традиционные азиатские ножи с односторонней заточкой, например, Сашими-нож, требуют специального подхода и должны затачиваться, прежде всего, с одной стороны, как описывается в следующих главах.

Точилка Модели 1520 оборудована системой ручной алмазной очистки, которая используется, когда необходимо очистить полировочные/правильные диски Устройства 3 от налипшей пищи или металлических опилок. Мы настоятельно рекомендуем тщательно мыть и чистить ножи перед заточкой. При нормальном использовании можно обходиться без очистки дисков в течение нескольких месяцев и даже более года. Использование системы очистки требуется только в том случае, если вы



Рис. 1. Точилка Модели 1520 Chef'sChoice® Angle Select™ для ножей европейского / американского и азиатского типов.

чувствуете заметное снижение эффективности полировки в Устройстве 3. Подробное описание данной процедуры находится на стр. 13 руководства. Мы не рекомендуем затачивать в данной точилке большие мясницкие ножи старого европейского типа из-за того, что их лезвия слишком толстые. Такие ножи можно заточить в моделях 120, 2000 и 2100. Однако для заточки больших мясницких ножей азиатского типа Модель 1520 подходит идеально.

Никогда не пытайтесь пользоваться точилкой с обратной стороны. Не применяйте 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. (Смотрите рекомендации на стр. 14) 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.

Потренируйтесь выполнять правильные движения при выключенной точилке. Гладко скользите лезвием ножа в левом пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 (или Устройства 2) и пластиковой прижимной пружиной. Не вращайте нож. Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Медленно тяните нож в направлении «на себя», пока точка соприкосновения с алмазным диском не дойдет до окончания лезвия. Такая практика даст вам почувствовать давление пружины.

## ОПИСАНИЕ ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ И АЗИАТСКИХ ТИПОВ ЛЕЗВИЙ

На протяжении длительного исторического периода ножи европейского и американского типов использовались для приготовления пищи в рамках европейской традиции и культуры, а именно для массивных и плотных продуктов, таких как различные виды мяса и овощи с большим содержанием волокон. По этой причине сами ножи в основном тяжелые и толстые. Традиционно сложился довольно большой угол заточки -  $20^\circ$  ( $40^\circ$  – общий угол) (См. рис. 3б).

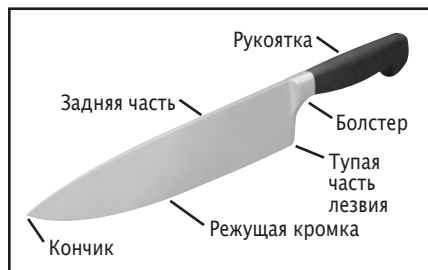


Рис. 2. Типичный кухонный нож.

В то же время, азиатские ножи, вследствие культурных различий, предназначены для более легкой пищи – морепродуктов и овощей с меньшим содержанием волокон. Поэтому азиатские лезвия тоньше и заточены под более острым углом  $15^\circ$  (См. рис. 3а). Некоторые лезвия азиатского типа очень специфичны, к примеру, традиционные японские ножи имеют одностороннее лезвие с углом заточки  $15^\circ$ . Будучи заточенными правильным образом, они чрезвычайно остры.

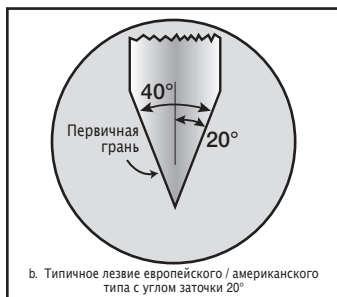
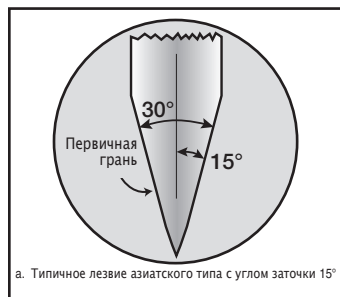


Рис. 3. Типичная кромка лезвия. Иллюстрация первичной грани.

За последние десятилетие традиции восточной и западной кухни распространились по всему миру, соответственно и кухонные ножи для различных целей стали востребованы во многих странах мира, независимо от их географии. Многие европейские и американские компании освоили производство лезвий Santoku, в то время как лезвия европейского типа выпускаются азиатскими компаниями.

Точилка Модели 1520 предназначена для заточки практически любого лезвия, и, конечно же, для лезвий с традиционной формой и углом заточки.

Если вы в состоянии идентифицировать производителя ножа или установить страну производства, судя по внешнему виду ножа, то вам не составит труда определить лезвие азиатского типа (с углом заточки  $15^\circ$ ) или американского / европейского типа (угол заточки  $20^\circ$ ) и заточить их соответствующим образом. Например, нож Santoku обычно затачивается как нож азиатского типа ( $15^\circ$ ) вне зависимости от того, где он был произведен. Но в случае если такой нож используется для резки или рубки твердых продуктов, его предпочтительнее заточить как американское / европейское лезвие под углом  $20^\circ$ . При использовании маленького ножа или ножа среднего размера для легкой работы, такой как снятие шкурки, чистка или разделение на ломтики, лучше создать режущую кромку азиатского типа с углом  $15^\circ$  и воспользоваться преимуществом сверхострого лезвия.

Следующие описания смогут помочь определить тип ножа и предназначение режущей кромки.

### ЕВРОПЕЙСКИЕ/АМЕРИКАНСКИЕ НОЖИ (С $20^\circ$ ЗАТОЧКОЙ)

Как правило, лезвия ножей европейского/американского типа имеют две грани заточки, и обе стороны лезвия подвергаются заточке. Большинство европейских/американских ножей, показанных справа на рис. 4, имеют толстое поперечное сечение и предназначены для работы с продуктами, сложно поддающимися резке. Однако, ножи для чистки овощей, филетирования и другие вспомогательные ножи меньше по размеру и имеют более тонкое поперечное сечение, подходящее для выполнения задачи в соответствии с их назначением.

### СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ (С $15^\circ$ ЗАТОЧКОЙ)

Самые популярные лезвия азиатского типа; например, тонкие, легкие ножи Santoku и Nakiri, как правило, двусторонние (затачиваются обе стороны лезвия), как показано на рис.5. Также встречаются ножи Santoku с односторонней заточкой лезвия.

Есть также другая разновидность ножей азиатского типа с двусторонней заточкой для резки твердых продуктов, Deba и Gyutou, популярные в Азии. Такие ножи используются для резки твердых овощей, мяса, для чистки и разделки рыбы. По сути это азиатские поварские ножи, предназначенные для сложных задач. Несмотря на то, что такие ножи обычно поступают в продажу с углом заточки  $15^\circ$ , вы по своему усмотрению можете заточить их под углом  $20^\circ$ . Сюда также можно отнести китайские мясницкие ножи.

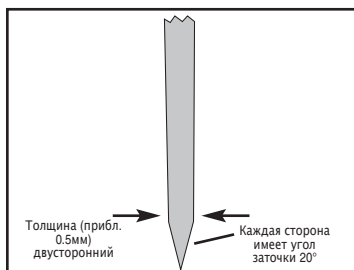


Рис. 4. Европейские / американские лезвия, как правило, толще.

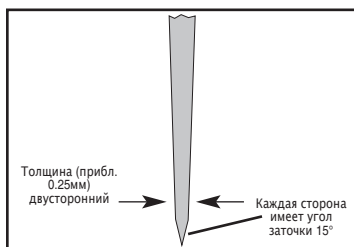


Рис. 5. Современные двусторонние азиатские лезвия, как правило, тоньше.

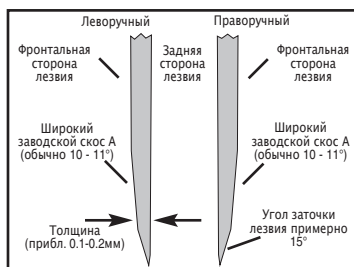


Рис. 6. Одногранные традиционные азиатские лезвия тоньше и как правило заточены с одной стороны.

## ТРАДИЦИОННЫЕ ЯПОНСКИЕ НОЖИ (С 15° ЗАТОЧКОЙ)

Традиционный японский нож с односторонней заточкой имеет широкий заводской скос (А) вдоль нижней части фронтальной стороны лезвия. Японские ножи продаются либо в праворучной, либо в леворучной версии, как показано на рис. 6. Широкий заводской скос (А), как правило, нарезается под углом 10°. Наиболее популярный пример такого типа лезвия – это нож Сашими, известный также как Yanagi и Takohiki, сконструированный, как показано на рис. 6. Это длинное, тонкое лезвие идеально для приготовления очень тонких ломтиков сырого тунца или лосося. Обратная сторона такого лезвия, как правило, слегка выпуклая. Маленькая односторонняя режущая грань с углом 15° создается под широким заводским скосом вдоль фронтальной стороны такого типа лезвия, как показано на рис. 6 и 7. Таким образом, кромке лезвия придается правильная геометрия. Еще одна более миниатюрная режущая микроскопическая грань, с трудом различимая невооруженным глазом, может быть по желанию создана на задней стороне лезвия для увеличения остроты. Рис. 7 показывает сильно увеличенный поперечный разрез типичного одностороннего японского ножа, в том варианте как он затачивается на заводе. Широкий заводской скос (А) необходим для придания направления смещения ломтику отрезаемого продукта в сторону от лезвия при резке. При заточке традиционных японских ножей всегда необходимо тщательно следовать данным инструкциям. Всегда затачивайте ножи этого типа под углом 15° (азиатский стиль), если только это не специальное более толстое лезвие, предназначенное для работы с жесткими продуктами. Всегда помните, что эти ножи чрезвычайно остры.

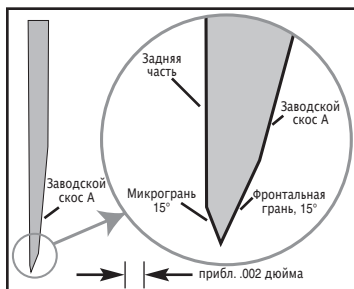


Рис. 7. Типичное поперечное сечение традиционного азиатского лезвия, 50-кратное увеличение (праворучный).

## ЗАТОЧКА СОВРЕМЕННЫХ АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ ИЛИ ДРУГИХ НОЖЕЙ С ДВУГРАННЫМ ЛЕЗВИЕМ С УГЛОМ 15° (30° ОБЩИЙ УГОЛ)



Все азиатские ножи заточены на заводе под углом 15°. Популярный нож Santoku, показанный выше – это типичный современный нож в азиатском стиле. Лезвие ножа заточено с каждой стороны под углом 15°, так что общий угол заточки равняется 30°.

### ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 1

Включите питание и протяните лезвие через левый паз (рис. 8) в Устройстве 1, а потом через находящийся рядом правый паз. Два раза повторите эти движения в Устройстве 1, используя попеременно



Рисунок 8. Сначала заточите современное лезвие азиатского типа в Устройстве 1.

левый и правый паз. Скорость движения лезвия должна быть такова, чтобы лезвие длиной 12 см проходило через один паз за 4-5 секунд. Соответственно, для более длинных лезвий это время должно быть больше, а для более коротких – меньше. Если вы затачиваете нож в первый раз, может потребоваться до десяти пар движений (попеременно в левом и правом пазу) для того, чтобы полностью восстановить углы заточки тонкого лезвия. Более толстые лезвия потребуют большего количества проходов. После трех пар проходов проверьте лезвие на наличие заусенца, как описано ниже и по мере необходимости продолжайте совершать парные проходы, пока вдоль всей длины лезвия не появится маленький заусенец.

Если вы затачиваете современный нож азиатского типа (который вероятно был заточен ранее на 15°), вы обнаружите, что будет достаточено только 2-4 пар попеременных проходов в левом и правом пазу, чтобы создать заусенец. После образования заусенца по всей длине лезвия переходите к Устройству 3.

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАУСЕНЦА**

Чтобы убедиться в наличии заусенца (см. Рис. 9) аккуратно проведите указательным пальцем вдоль лезвия в указанном направлении. Не проводите пальцем по самому лезвию, чтобы избежать пореза. Если последнее движение было в правом пазу, заусенец появится только с правой стороны лезвия и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия. По сравнению с ним, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. Если заусенец не обнаруживается, продолжайте заточку в Устройстве 1, чередуя движения в левом и правом пазу, пока не образуется заусенец. После образования заусенца по всей длине лезвия переходите к Устройству 3.

## **ПРАВКА/ПОЛИРОВКА НОЖА СОВРЕМЕННОГО АЗИАТСКОГО ТИПА В УСТРОЙСТВЕ 3**

Протяните лезвие в направлении на себя через левый паз (см. Рис 10), а потом через правый паз Устройства 3. Сделайте четыре пары проходов (каждое движение 4-5 секунд) попеременно в левом и правом пазу Устройства 3. После этого нужно выполнить 4-5 пар быстрых движений: время прохождения в пазу 1-2 секунды при длине лезвия 12 см для выполнения финальной полировки кромки лезвия.

Проверьте лезвие на остроту. Для достижения лучшей остроты выполните еще несколько пар быстрых движений и еще раз проверьте лезвие на остроту. Повторяйте эту процедуру по мере необходимости для создания исключительно острой кромки лезвия.

## **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА НОЖЕЙ СОВРЕМЕННОГО АЗИАТСКОГО ТИПА**

Повторно заточите лезвие, следуя описанной процедуре правки/полировки в Устройстве 3. В зависимости от степени износа, вам должно хватить заточки только в Устройстве 3, чтобы восстановить остроту лезвия в течение трех или более раз,

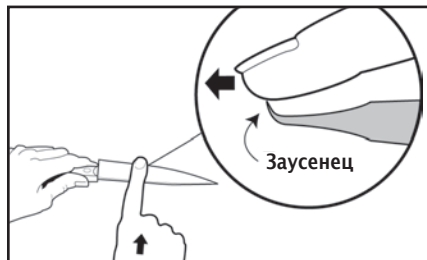


Рисунок 9. Когда вы добиваетесь создания заусенца вдоль лезвия, его можно определить с помощью движения пальца поперек лезвия. Осторожно! Читайте инструкцию.



Рис. 10. Полировка современного азиатского ножа в правильном Устройстве 3.



прежде чем вновь производить заточку в Устройстве 1. Производите заточку в Устройстве 1 только тогда, когда заточка в Устройстве 3 станет занимать слишком длительное время. В последнем случае выполните полную процедуру заточки ножа в Устройствах 1 и 3, как описано выше.

Примечание: Для восстановления специального упрочненного лезвия Trizor®, (которое описывается в следующем разделе) на ноже азиатского типа, сделайте две пары проходов (длиной 3 секунды) в Устройстве 2, после того, как в Устройстве 1 был создан заусенец. Закончите заточку в Устройстве 3, как описано в данном разделе.

## **ПОЛУЧЕНИЕ ТРЕХГРАННОГО ЛЕЗВИЯ ТИПА TRIZOR® ДЛЯ СОВРЕМЕННЫХ АЗИАТСКИХ НОЖЕЙ С УГЛОМ ЗАТОЧКИ 15°**

Тонкое 15° лезвие (30° – общий угол) известно своей остротой, обычно считается менее прочным, чем лезвие с 20° (40° – общий угол) граненой режущей кромкой. Модель 1520 имеет в своем составе Устройство 2, на котором вы, при желании, можете создать небольшой промежуточный скос вдоль всей кромки 15° грани, прежде чем сделать окончательный микро-скос в Устройстве 3, где лезвие полируется до исключительной остроты.

Для создания лезвия типа Trizor®, сначала заточите кромку под углом 15° в Устройстве 1, как описано выше, пока не образуется правильный заусенец. Потом перейдите к Устройству 2 и сделайте две пары проходов длиной в 2 секунды на 12 сантиметровом лезвии. Вдоль лезвия сохранится небольшой заусенец. Не делайте больше проходов во втором устройстве. Маленький скос, который создается в Устройстве 2 за две пары проходов, создаст скос в форме микро-арки на самом краю первичной грани. В результате кромка лезвия будет более сильной без заметной потери в остроте ножа.

Перейдите к Устройству 3 и следуйте инструкциям в данном разделе для правки и полировки лезвия в устройстве 3.

---

## **ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ОДНОСТОРОННЕГО) ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ**

---



Традиционные японские ножи, такие как сашими-нож, показанный сверху, это ножи с односторонней заточкой и с широким скосом на фронтальной части лезвия, сформированным на заводе (Скос (А) на рис. б). Ножи такого типа, которые используются для сашими, производятся многими компаниями. Фабричный скос (А) обычно нарезается под углом 10°, но имеются исключения, поскольку этот угол не стандартизирован на азиатских заводах. Конструкция традиционных японских ножей, а также структура режущей кромки заметно меняется от производителя к производителю, однако существуют несколько общих принципов. Режущая кромка состоит из маленькой первичной грани на фронтальной части лезвия под широким заводским скосом и имеет гораздо меньшую микро-грань вдоль кромки на обратной стороне лезвия. Обычно микро-грань на обратной стороне лезвия можно разглядеть только под увеличительным стеклом. Обратная сторона лезвия – плоская или, что бывает чаще, слегка выпуклая, так что сформированная микро-грань на ней работает более эффективно. Поскольку не существует стандартов на такие ножи, в Азии заточка обычно производится вручную. Как следствие, заточка данных ножей – это сложный, трудоемкий и длительный процесс. Точилка Chef'sChoice® Модели 1520 предназначена для заточки любых традиционных азиатских ножей заводского производства.

Перед заточкой традиционного японского ножа, тщательно проверьте лезвие, чтобы убедиться, в том праворульный или леворульный это нож, как описано на стр. 6, рис. 6. Важно тщательно следовать нижеописанной процедуре, с целью оптимальной заточки лезвия на вашем традиционном ноже.

Убедитесь, на какой стороне лезвия имеется заводской скос (А). Возьмите нож в руку (как при работе), если широкий заводской скос находится на правой стороне, значит нож праворучный. Праворучные ножи затачиваются только в левом пазу Устройства 1, таким образом, что только скошенная сторона (правая сторона) лезвия ножа касается абразивного диска. Для заточки выполните следующие инструкции.

### **ШАГ 1**

#### **ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ В УСТРОЙСТВЕ 1 (ПРАВОРУЧНЫЕ ЛЕЗВИЯ)**

Следующий пример приведен для праворучных ножей, поэтому вы должны использовать только левый паз Устройства 1 (см. рис. 11). Количество проходов, которые необходимо сделать, зависит от угла, под которым сделан заводской скос (А) (рис. 6 и 7) и от того, насколько тупое лезвие.

Сделайте от пяти (5) до десяти (10) проходов (3–4 секунды) только в левом пазу Устройства 1 и потом проверьте наличие заусенца вдоль всей обратной стороны лезвия. (Заусенец, образующийся в Устройстве 1, будет небольшим, но он хорошо ощущается, как показано на рисунке 9). Убедитесь, что заусенец присутствует по всей длине лезвия. Если заусенца нет или он есть только на части лезвия, сделайте еще пять проходов в левом пазу и проверяйте лезвие на образование заусенца после каждой серии из пяти проходов. Обычно 20–30 проходов в левом пазу достаточно для того, чтобы создать заусенец, по крайней мере, вряд ли вам придется сделать более 50 проходов в левом пазу до образования заусенца. Когда вы убедитесь, что заусенец создан, переходите к шагу 2.

### **ШАГ 2**

#### **ПРАВКА/ПОЛИРОВКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ НА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖАХ В УСТРОЙСТВЕ 3 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)**

- Сделайте пять–восемь (5–8) медленных проходов, каждый по 3–4 секунды, только в левом пазу Устройства 3 (рис. 12), и далее займитесь удалением заусенца, как описано в пункте b ниже.
- Сделайте один (1) обычный проход в правом пазу Устройства 3 вдоль обратной стороны лезвия. (длина прохода примерно 3–4 секунды.)
- Сделайте 2–3 пары быстрых проходов (1–2 секунды каждый) попеременно в левом и правом пазу Устройства 3. Проверьте лезвие на остроту, используя тонкий лист бумаги. Оно должно быть острым как бритва. Если необходимо добиться большей остроты, повторите шаги a, b и c, описанные выше.

#### **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ (ПРАВОРУЧНЫЕ ЛЕЗВИЯ)**

Как правило, быстрая заточка производится, как описано в ШАГЕ 2 выше. Повторите действия, описанные в шаге 2, если нужно получить кромку лезвия острую как бритву.



Рис. 11. Затачивайте традиционные японские ножи только в левом пазу Устройства 1 (праворучный).



Рис. 12. Полировка традиционного японского ножа в правильном Устройстве 3. Внимательно следуйте инструкциям.

Если при повторной заточке только в Устройстве 3 не удастся создать острой кромки лезвия, или если лезвие сильно затупилось, вам придется повторно его заточить в Устройстве 1. Используйте только левый паз Устройства 1. В этом случае обычно достаточно пяти (5) проходов в Устройстве 1. В любом случае, вам необходимо создать заусенец, прежде чем переходить к Устройству 3. Выполните окончательную правку и полировку лезвия, следуя шагам а, b и с в Устройстве 3.

### **ЗАТОЧКА ЛЕВОРУЧНЫХ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ**

Процедура заточки леворучных ножей подобна процедуре, описанной выше, с тем отличием, что пазы необходимо использовать с точностью наоборот. Те шаги, где заточка праворучного ножа происходит в правом пазу, леворучный нож должен затачиваться в левом пазу. Точно так же, где для праворучного ножа указывается использовать левый паз, для леворучного нужно использовать правый.

---

## **ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ НОЖЕЙ**



Все ножи европейского и американского типа имеют двустороннюю заточку, следовательно, необходимо затачивать обе стороны лезвия. Кромка лезвия обычно затачивается под углом 20°, формируя двугранное лезвие с общим углом 40°. Если ножи используются для работы с трудно поддающимися резке продуктами, то предпочтительнее пользоваться ножами с 20° заточкой.

Заточка европейского/американского ножа – это двухступенчатый процесс, включающий первичную заточку в Устройстве 2, а затем полировку в правильном Устройстве 3. (Не используйте Устройство 1 для данного типа ножей, если только вы не хотите преобразовать их в ножи с лезвием азиатского типа с углом заточки 15°, как будет описано в следующих разделах.)

### **ШАГ 1: АБРАЗИВНАЯ ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 2**

Не используйте Устройство 1.

Устройство 2 используется для первичной заточки европейских / американских ножей под углом 20°. Включите кнопку питания. Начните заточку, протягивая лезвие ножа между левой угловой направляющей Устройства 2 (Рис. 13) и прижимной пружиной, двигая лезвие в направлении «на себя» и одновременно надавливая лезвием внутрь паза, пока оно не придет в соприкосновение с алмазным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Вставляйте лезвие как можно ближе к основанию ручки. Если форма лезвия - кривая, при заточке следите, чтобы движение руки следовало изгибу лезвия, то есть при приближении к концу лезвия, поднимайте ручку ножа. Затачивайте лезвие по всей его длине. Затем продолжайте заточку, полностью протянув лезвие ножа в правый паз Устройства 2. Всегда совершайте парные проходы, чередуя левый и правый паз Устройства 2. Время протягивания 12 см лезвия через паз составляет 4-5 секунд, для более длинных лезвий время несколько увеличивается. Сделайте около пяти (5) пар проходов, затем проверьте наличие заусенца по всей длине лезвия. (См. рис.9, стр. 8). Продолжайте делать парные проходы, пока не убедитесь в образовании заусенца. Если нож очень тупой, потребуются совершить больше проходов.

### **ШАГ 2: ПОЛИРОВКА В ПРАВИЛЬНОМ УСТРОЙСТВЕ 3**

В Устройстве 3 сделайте по 3-4 медленных парных прохода, каждый по 4 секунды, чередуя левый и правый пазы слота.

Затем, опять же в Устройстве 3, сделайте по три быстрых парных прохода, 1-2 секунды каждый, чередуя левый и правый пазы. Вдоль всей кромки лезвия не должно остаться видимого заусенца. Проверьте лезвие на остроту. Оно должно стать чрезвычайно острым. Если лезвие недостаточно острое, повторите Шаг 2.

### **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ НОЖЕЙ**

Повторная заточка европейских / американских ножей осуществляется в Устройстве 3 (следуйте инструкциям Шага 2 выше). Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к предыдущему шагу и выполните две-три пары чередующихся проходов в Устройстве 2. Проверьте наличие заусенца вдоль кромки лезвия, и затем снова вернитесь к Устройству 3, следуя инструкциям в предыдущем разделе.

## **ТРАНСФОРМИРОВАНИЕ ЛЕЗВИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО ТИПА В 15° АЗИАТСКОЕ ЛЕЗВИЕ**

С помощью Модели 1520 вы можете превратить любой европейский или американский нож, использующиеся для простых задач, в нож с лезвием азиатского типа и углом заточки 15°. Например, по вашему усмотрению нож для чистки овощей или тонкий бытовой нож можно заточить под углом 15°. Для того чтобы изменить лезвие ножа подобным образом, следуйте инструкциям по заточке лезвий азиатского типа (стр. 7-9). Первичная заточка в Устройстве 1 может занять больше времени, чем вы предполагаете, но последующая заточка будет занимать стандартный отрезок времени.

## **ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТОГО НОЖА**

Зубчатый нож или нож-пилка при нормальном использовании режет как раз за счет остроты зубьев.

Все типы зубчатых ножей можно заточить в точилке Chef'sChoice® Модели 1520, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 3 (рис. 14), 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 пазу Устройства 3. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов. Если



Рис. 13. Заточка в Устройстве 2 (левый паз). Лезвия европейского и американского типа.



Рис. 14. Для заточки зубчатых ножей используйте только Устройство 3.

лезвие ножа серьезно затуплено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазу Устройства 2. Скорость – 2 – 3 секунды на 20 см лезвие, затем сделайте серию проходов в Устройстве 3, чередуя правый и левый пазы. Не рекомендуется делать больше проходов в Устройстве 2, так как при этом с зубцов будет снято больше металла, чем необходимо.

Поскольку ножи-пилки имеют зубчатую структуру, кромка такого лезвия никогда не будет настолько же острой как кромка обычного лезвия. Однако зубчатая структура может оказаться очень полезной при резке продуктов с жесткой коркой (кожурой) или для разрезания упаковок на бумажной основе.

### **ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ/ПРАВИЛЬНЫХ ДИСКОВ. УСТРОЙСТВО 3**

Точилка Модели 1520 оснащена встроенной системой очистки полирующих/правильных дисков в Устройстве 3. В случае если диски покрываются слоем 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. 15, в левом нижнем углу, если смотреть на заднюю панель точилки. 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, если белые диски Устройства 3 серьезно потемнели и когда вы замечаете, что Устройство 3 не выполняет свои полирующие функции должным образом. 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.



Рис. 15. Используйте точильные устройства экономно и только по мере необходимости.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой.
2. Некоторые современные и традиционные азиатские ножи сделаны из ковanej многослойной (дамасской) стали. И те, и другие следует затачивать согласно данным инструкциям, в зависимости только от того, современный ли нож (с двусторонним лезвием) или традиционный – с односторонним (асимметричным) азиатским лезвием.
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. Тщательно следуйте инструкции, детально описывающей процедуру заточки каждого из типов лезвий, для достижения наилучшего результата и продления жизни ваших ножей. Последовательность действий особенно важна при заточке односторонних (асимметричных) ножей азиатского типа.
5. При заточке кромка лезвия ножа должна оставаться в контакте с абразивными дисками по всей длине лезвия. Для заточки ножа с загнутым лезвием, слегка приподымайте нож за ручку по мере приближения к концу. При этом важно слышать, что лезвие находится в контакте с диском.
6. Для улучшения качества работы с Моделью 1520 Chef'sChoice®, научитесь добиваться образования заусенца вдоль кромки лезвия (как описано на стр. 8). Даже если вам удастся хорошо заточить нож, не пользуясь данной техникой, это самый быстрый способ определить достаточно ли был заточен нож на предыдущей стадии. Это поможет вам предотвратить излишнюю заточку ножа и каждый раз получать невероятно острые лезвия. Самым удобным способом проверки ножа на остроту является разрезание томата или листа бумаги.
7. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
8. Если лезвие вашего ножа имеет незаточенную часть значительной длины у основания вблизи рукоятки, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец на этой незаточенной части (см. рис. 16 и 17), когда вы вставляете лезвие в точилку. (Будьте осторожны! Тупая часть лезвия, все равно может порезать руку). Ваш палец при этом служит своеобразным стопором для предотвращения заточки тупой части лезвия. Небольшая практика поможет вам «отточить» эту технику. Когда вы вставляете лезвие, пусть ваш палец скользит по фронтальной части точилки.



Рис. 16. Если лезвие вашего ножа имеет незаточенную часть значительной длины у основания вблизи рукоятки, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец на этой незаточенной части при заточке.



Рис. 17. Поместите указательный палец, как показано, позади незаточенной части, когда нож вставляется в паз точилки. (см. совет 8.)

9. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до ручки. Это является значительным преимуществом Модели 1520 Chef'sChoice® по сравнению с другими способами заточки — это особенно важно при заточке шеф-поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти кривизну кромки лезвия. Если у шеф-поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с ручкой (утолщение на металле, предотвращающее соскальзывание руки на лезвие), нижнюю часть bolstera можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
10. Правильные/полирующие диски Устройства 3 рассчитаны на долгие годы работы, однако металлические опилки, которые образуются в Устройствах 1 и 2 со временем будут изнашивать полирующие диски Устройства 3. Чтобы износ происходил медленнее, рекомендуется периодически слегка менять схему работы при заточке. То есть, если обычно вы заканчиваете работу в Устройстве 1 или 2 в правом пазу, рекомендуется чередовать последний паз при переходе к Устройству 3. Если вы будете таким образом чередовать последний паз, то заусенец будет всегда находиться с разной стороны, а не с какой-то одной, и общий износ полирующих дисков будет равномернее.
11. Не пытайтесь использовать эту точилку для заточки керамических ножей или ножниц.

## 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. 18) 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, 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. 18. Снятие крышки нижней панели для удаления металлической пыли (См. раздел Обслуживание).

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

**EAC**

Собранный 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 982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No.64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3