

# Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

15 | Electric

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.  
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE  
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Model 15 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Model 15.
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 The Legacy Companies' 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 is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.

9. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. When in the “ON” position (Red flash on switch is exposed when “ON”), the Chef’sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
11. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Trizor XV® Model 15 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.
12. Do not use outdoors.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef’sChoice® Model 15.
15. For household use only.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

The Chef'sChoice® Model 15 from Chef'sChoice® is the world's first sharpener designed specially to create the exceedingly sharp and effective Trizor® edge on all household cutlery.

The Trizor® edge gives you the superior edge durability of the Chef'sChoice® triple bevel edge while forming each of the major edge facets at 14 degrees (28° total) for a sharpness that artisans devoted lifetimes to develop the skills required to hand sharpen edges of this quality.

## UNDERSTANDING THE TRIZOR EDGE

The Trizor® design uses multiple diamond abrasives of successively finer grits to shape the facets into a modified gothic arch to create an edge that has added strength, durability, and sharpness. The Trizor® edge is made by a three step sharpening, honing and stropping process but the major edge angle is set at 14° (See Figure 1) for added sharpness and effortless use.

You will appreciate the reduced effort in cutting and the enhanced sharpness. Remember the edge will be sharper than you expect.

## GETTING ACQUAINTED WITH THE CHEF'SCHOICE® MODEL 15

The Chef'sChoice® Model 15 (see Figure 1) is a three stage sharpener with 100% diamond abrasives in the first two stages to sharpen and hone the edge, followed in Stage 3 with the Chef'sChoice® proprietary stropping/polishing disks to create an astonishingly sharp edge.

You will find it easy to convert any of your household knives can be restored to factory-new condition in just minutes.

All traditional-single beveled knives such as sashimi knives require special care and must be sharpened primarily on one side of the edge. You will find you can also sharpen your serrated blades with the Chef'sChoice® Model 15 by following the special instructions included on page 10.

The Chef'sChoice® Model 15 retains the popular EdgeSelect® feature, introduced by Chef'sChoice®, which allows you to sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or of fish. The three stages can be used in different sequences, for example to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting or one with a selected amount of residual "bite" – ideal for cutting fibrous food, meats, stalky vegetables or dressing of game. This feature is described in detail in a following section.

Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a manually actuated diamond dressing system that can be used, when necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris



Figure 1. The Model 15 Knife Sharpener.

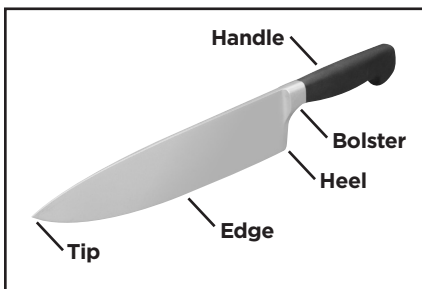


Figure 2. A typical kitchen knife.

from the surface of the ultrafine abrasive Stage 3 polishing/stropping disks. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to dress the stropping/polishing disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 10.

**Never operate the sharpener from the back side.** Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke. (See Suggestion 5, page 11). Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener before you turn on the power. Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

## HOW TO CREATE THE TRIZOR EDGE ON EURO/AMERICAN AND CONTEMPORARY ASIAN BLADES

---



### START IN SHARPENING STAGE 1

Turn ON the power and pull the length of blade thru the left slot (Figure 4) and then thru the right slot of Stage 1, using the left and right slots on alternate pulls. (Take about 3-4 seconds for each pull of a 5" long blade). The first time you sharpen an European or American knife it may take up to 20 pair of pulls to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. Check for a burr as described below and continue to make more pulls if necessary to create a small burr along the entire length of the blade.

If you are sharpening a contemporary Asian blade (which probably has been sharpened previously at 15 degrees) you will find that only a few (1-2) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed to develop a burr. Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to Stage 2.

## **DETECTING THE BURR**

To confirm the presence of a burr (see Figure 4) move your forefinger carefully across the edge in the direction shown. Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger. If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade as you normally hold it and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If there is no burr continue sharpening in Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to Stage 2.

## **HONING IN STAGE 2**

Make about 1 or 2 pairs of pulls through Stage 2 (Figure 5) alternating each pull in the left and right slots. Take about 3 seconds for each pull on a 5 inch (12 cm) long blade.

Check for a burr before proceeding to Stage 3. If necessary make additional pairs of pulls to develop a burr along the entire length of blade before proceeding to Stage 3.

## **STROPPING/POLISHING THE EDGE IN STAGE 3**

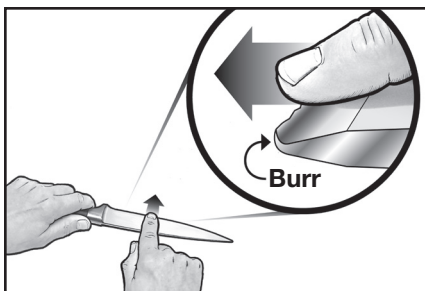
Pull the blade through the left slot of Stage 3 (see Figure 6) and then through the right slot of Stage 3. Make 3 pairs of pulls, alternating each pull in the left and right slots. You should take about 3 to 4 seconds for each pull for a 5 inch (12 cm) long blade.

Then make 2 pairs of alternating faster pulls in this Stage, about 1 second per pull for a 5 inch (12 cm) blade to put a final polish on the edge.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge make a few more pairs of fast pulls and check for sharpness.



**Figure 3. Sharpen Euro/American and contemporary Asian knives first in Stage 1.**



**Figure 4. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.**



**Figure 5. Honing in Stage 2 (left slot).**



**Figure 6. Stropping/Polishing in Stage 3.**

# SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE BEVEL) JAPANESE BLADE

---



Traditional Japanese knives such as the sashimi blade shown here are single sided and have a large factory bevel on the front side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions and that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise vary widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large bevel and a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet can be easily seen only with a hand magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, the manual approach used to sharpen these knives in Asia has proven difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 15 is designed to sharpen all traditional Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Again confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the right handed blades start sharpening in the left slot of Stage 2 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the honing wheel.

## STEP 1

### START HONING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 2 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must hone only in the left slot of Stage 2 (see Figure 7). The number of pulls that you need to make depends on the factory angle of Bevel A and how dull your blade may be.



**Figure 7. Honing a right-handed traditional Japanese knife in Stage 2.**

Make five (5) to ten (10) pulls in only the left slot of Stage 2 and then check for a burr along the back side of the blade edge. (The burr created in Stage 2 will be small but easily felt as shown in Figure 4. Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 20-30 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 50 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Step 2.

## **STEP 2**

### **STROPPING/POLISHING THE FINAL EDGE ON TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3 (RIGHT HANDED BLADE)**

- Make five (5) regular pulls 3-4 seconds each only in the left slot of Stage 3 (Figure 8) and then proceed to remove any burr as follows:
- Make one (1) regular pull in right slot of Stage 3 along the back side of the edge.
- Make several fast pulls (one [1] second each) in the left slot of Stage 3.
- Make one (1) fast pull in the right slot of Stage 3.

Check the blade carefully for sharpness using a thin sheet of paper. The blade should be razor sharp. If not razor sharp repeat 3c and 3d above and retest the blade for sharpness.

***NOTE:** If your traditional blade is excessively worn or if the edge is chipped and irregular you can use the left slot of Stage 1 to recondition the edge. Use the left slot only (for right handed blades). Make as many pulls as necessary to reestablish a smooth uniform edge line. Use a black felt pen to mark facet and follow progress of sharpening along the edge until edge line is restored. Then proceed in Stage 2 and 3 as described on page 8 and this same page above.*

### **RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)**

In general you will be able to resharpen quickly by following the sequence a thru d of Step 2 in the preceding section. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When resharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-hone the edge in Stage 2. Use only the left slot of Stage 2. Generally you will find that about five (5) re-honing pulls will be sufficient in Stage 2. In any event develop a burr before moving back to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Step 3a, b, c, d.

### **SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL BLADES**

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except, in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where the right handed instructions call for using the right slot.



**Figure 8. Stropping/Polishing a traditional Japanese knife in Stage 3.**

# THE EDGESELECT® FEATURE -

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

The gourmet chef will appreciate the unique ability of The Model 15 knife sharpener to tailor the knife edge to optimize performance for each individual cutting task. These procedures are not suggested for your traditional Asian knives.

### GOURMET FOOD PREPARATION: (EUROPEAN, AMERICAN, AND CONTEMPORARY ASIAN KNIVES)

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stages 1 & 2 as described above and make extra pulls thru Stage 3. Three or more pairs of fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9a) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 3. By this method you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure unlike conventional sharpeners will give you extraordinary sharp knives every day while removing very little metal.

### FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIALS

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened microflutes along the facets near each side of the edge (Figure 9b) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge on either your Euro/American knives or contemporary Asian knives, sharpen in Stage 1 (see page 6) until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make two or three pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one pull in each of the left and right slots and then return directly to Stage 3. Do not oversharpen in Stage 1.

### FOR GAME AND FISH

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 9c). For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3 as described above may be preferable.

For filleting fish use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

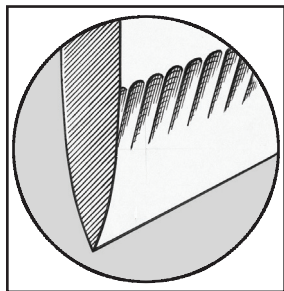


Figure 9a. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

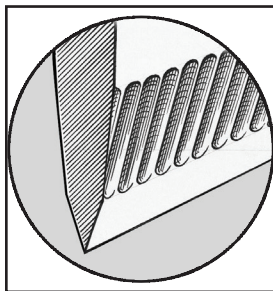


Figure 9b. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

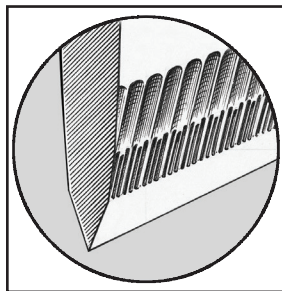


Figure 9c. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

## PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

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

Serrated blades of all types can be sharpened in The Chef'sChoice® Model 15. However, use only Stage 3 (Figure 10) which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged thru use make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge then is necessary in order to sharpen the teeth.

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

### DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS - STAGE 3

The Chef'sChoice® Model 15 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 11 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 3-4 seconds and then press to the left and repeat for 3-4 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism only if the Stage 3 white disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



**Figure 10. Use only Stage 3 for sharpening serrated knives.**



**Figure 11. Use dressing tools sparingly (see following page for instructions).**

## SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Some contemporary Asian knives and Granton type blades are dimpled and some contemporary and traditional Asian blades are made of layered Damascus steel. All of these should be sharpened accordingly to these instructions depending solely on whether the knife style is contemporary (two facets) or a traditional single facet Asian blade.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives. The sharpening sequence is especially important with the single sided traditional Asian blades.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
6. To increase your proficiency with The Chef'sChoice® Model 15, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 6). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
7. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
8. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 12 and 13) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
9. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within  $\frac{1}{8}$ " of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of The Chef'sChoice® Model 15 compared to other sharpening methods—especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy, thick bolster near the



**Figure 12.** If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



**Figure 13.** Place your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.

10. The stropping/polishing disks in the Stage 3 are designed to last for years of use, however you can maximize their useful life by periodically modifying your sharpening pattern in Stage 2. The burr developed in Stage 2 will mildly wear the stropping/polishing disk it first contacts in Stage 3. Vary your last pull in Stage 2 by sometimes making the last pull on the left disk and at other times finish on the right disk of Stage 2.
11. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

## NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed you should remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover.

Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal or other dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



**Figure 14. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).**

## SERVICE

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

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

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**

Made in the U.S.A. with U.S. and globally sourced materials.

**chefschoice.com**

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

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

© The Legacy Companies 2021

G21                      E/Ru

C128961

# Chef'sChoice®

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

15 | Электрический

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ЭТИ  
ИНСТРУКЦИИ. ВАЖНО, ЧТОБЫ ВЫ СЛЕДОВАЛИ  
ЭТИМ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ  
ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.**



## **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать базовые правила техники безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте все инструкции. Каждый пользователь должен прочитать это руководство.
2. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 в воду или другие жидкости.
3. Заточивать с помощью точилки Trizor XV® Модели 15 можно только чистые ножи.
4. Отключите прибор от источника электропитания, когда оно не используется, а также во время технического обслуживания, замены деталей и чистки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям точилки.
6. Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем питания или вилкой, либо после того, как была выявлена неисправность устройства, произошло его падение или любое другое повреждение. Передайте устройство в ближайший авторизованный сервис центр для диагностики, ремонта, электрической или механической настройки.  
Чтобы оценить стоимость диагностики или ремонта механической или электрической части, пожалуйста, верните точилку местному дистрибьютору. При повреждении кабеля питания, его необходимо заменить в сервисном центре, указанном производителем, по причине необходимости использования специальных инструментов. Проконсультируйтесь по поводу ремонта с дистрибьютором Chef'sChoice®
7. Использование насадок сторонних производителей или не рекомендованных компанией The Legacy Companies может вызвать пожар, поражение электрическим током или травму.
8. Точилка Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 предназначена для заточки Американских, Европейских и Азиатских ножей. С помощью этой точилки нельзя заточивать ножницы, топоры и любые лезвия, которые не помещаются в паз свободно.

9. Следите, чтобы шнур питания не свисал с рабочего стола и не прикасался к горячим поверхностям.
10. Во включённом состоянии, когда тумблер питания находится в положении “ON” (на самом тумблере при этом горит красный светодиод), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на столе или другой устойчивой поверхности.
11. **ОСТОРОЖНО: НОЖИ, ПРАВИЛЬНО ЗАТОЧЕННЫЕ В ТОЧИЛКЕ Trizor XV® Модели 15 БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ С БОЛЬШОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦАМИ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
12. Не используйте вне помещений.
13. При эксплуатации точилки, особое внимание требуется, если рядом с вами находятся дети. Детям нельзя разрешать играть с прибором.
14. Не используйте точильные масла, воду или другие смазочные материалы с точилкой Trizor XV® Модели 15.
15. Только для использования в бытовых целях.
16. Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами с недостаточным опытом или знаниями, если рядом не находится человек, отвечающий за их безопасность.

**СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

# ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Точилка Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 – первая точилка в мире, предназначенная специально для создания невероятно острого и эффективного лезвия Trizor XV® на всех кухонных ножах. Теперь вы будете пользоваться ножами для нарезки идеальных ломтиков, благодаря зарекомендовавшей себя технологии, создающей на ноже кромку Trizor®.

Лезвие Trizor® обеспечивает непревзойденную прочность кромки кромки Chef'sChoice® с тройным скосом, при этом каждая из основных граней кромки формируется под углом 14 градусов (28 ° в сумме) для получения резкости, которую мастера посвятили всю жизнь развитию навыков, необходимых для ручной заточки края этого качества.

## ЧТО ТАКОЕ ЛЕЗВИЕ С КРОМКОЙ TRIZOR

В технологии Trizor® используются алмазные абразивы с всё меньшим размером зерна на каждой последующей стадии заточки, что позволяет сформировать грани лезвия в виде готической арки для особой прочности, долговечности и остроты. Технология Trizor XV® предполагает заточку в три этапа: заточку, полировку и доводку, но основная грань лезвия затачивается под углом 14° (см. Рисунок 1), для дополнительной остроты и резки без усилия.

Вы оцените, что ножи стали острее, а резать стало проще. Помните, что лезвие может оказаться острее, чем вы думаете.

## ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® МОДЕЛИ 15

Модель 15 (Рисунок 2) — это трехуровневая точилка со 100% алмазным абразивом в первых двух Устройствах для заточки и полировки и последующей доводки полирующими дисками в Устройстве 3 для создания исключительно острой режущей кромки.

Вы обнаружите, что легко переделает любой из ваших бытовых ножей, который можно восстановить до заводского состояния всего за несколько минут.

Все традиционные односторонние Азиатские лезвия, такие как нож для нарезки сашими должны затачиваться только с одной стороны лезвия. С помощью точилки Модели 15 вы также сможете заточить ножи с зубчатым лезвием, следуя специальной инструкции.

Модель 15 также оснащена популярной функцией Chef'sChoice® EdgeSelect®, которая позволяет затачивать ножи в соответствии с их предназначением, например, ножи для сервировки в стиле гурмэ, для разделки мяса, дичи или рыбы. Три Устройства заточки могут использоваться в разной последовательности. Чтобы получить гладкое острое лезвие с несколькими гранями для резки без усилия, будет использоваться одна последовательность, а чтобы получить неполированное лезвие с грубоватой заточкой, хорошо подходящее для резки волокнистых продуктов, мяса, стеблевидных овощей, используется другая последовательность. Эта функция подробно описывается в следующем разделе.

Модель 15 оснащена механической системой с алмазным абразивом для очистки полирующих дисков Устройства 3, покрытых ультратонким алмазным абразивом, которая используется по



Рисунок 1. Точилка Trizor Модели 15.



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

необходимости для очистки дисков от скопившихся на них остатков пищи или металлической стружки. Мы настоятельно рекомендуем тщательно мыть ваши ножи перед заточкой. Если вы пользуетесь точилкой не слишком часто, вы сможете затачивать ножи несколько месяцев или год, прежде чем возникнет необходимость очистки полирующих дисков. Если вы заметите, что доводка в Устройстве 3 стала менее эффективна, воспользуйтесь инструкцией по очистке полирующих дисков.

**Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.** Прилагайте лишь умеренное давление на лезвие во время заточки, достаточное для того, чтобы оно находилось в постоянном контакте с абразивными дисками при каждом проходе. (См. Рекомендации, п. 5). Дополнительное давление не ускорит процесс заточки. Избегайте прореза пластикового корпуса точилки. Однако, если даже вы прорежете корпус, это не повлияет на работу точилки и не повредит лезвие ножа.

Потренируйтесь совершать проходы лезвием через паз, когда точилка выключена. Мягко вставьте лезвие в левый слот между левой направляющей угла Устройства 1 и пластиковой прижимной пружиной. Не вращайте нож. Утопите лезвие в паз, пока не почувствуете контакт с алмазным диском. Тяните лезвие в направлении на себя, слегка приподнимая рукоятку ножа по мере приближения к кончику лезвия. Такая тренировка позволит вам ощутить напряжение пружины. Уберите нож и прочитайте следующие инструкции по заточке, в зависимости от типа лезвия, которое вы собираетесь заточить.

## КАК СОЗДАТЬ КРОМКУ TRIZOR НА ЕВРОПЕЙСКИХ /АМЕРИКАНСКИХ И СОВРЕМЕННЫХ АЗИАТСКИХ ЛЕЗВИЯХ

---



### НАЧНИТЕ ЗАТОЧКУ В УСТРОЙСТВЕ 1

Включите точилку и протягивайте лезвие по всей его длине через левый паз (Рисунок 4), а затем через правый паз Устройства 1, чередуя проходы в левом и правом пазу. (Скорость прохождения через паз 3-4 секунды для лезвия длиной 12 см). Если вы впервые затачиваете Европейское или Американское лезвие, может понадобиться совершить до 20 пар поочередных проходов, чтобы полностью изменить угол у тонкого лезвия. Для толстого лезвия понадобится больше парных проходов. Проверьте лезвие на наличие заусенца, как описано ниже и при необходимости продолжайте совершать проходы, чтобы небольшой заусенец образовался по всей длине лезвия.

Если вы затачиваете современное Азиатское лезвие (которое, скорее всего, было изначально заточено под углом 15 градусов), то для образования заусенца понадобится всего несколько (1-2) пар чередующихся проходов через левый и правый паз. Не следует производить излишнюю заточку. Когда заусенец образовался по всей длине лезвия, переходите к полировке в Устройстве 2.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАУСЕНЦА

Чтобы убедиться в наличии заусенца (см. Рисунок 4) аккуратно проведите указательным пальцем поперек лезвия в указанном направлении. **Не проводите пальцем вдоль лезвия** во избежание пореза. Если последний проход лезвием был в правом пазу, заусенец будет только справа, и наоборот. Когда присутствует заусенец, он ощущается, как грубое и гибкое продолжение лезвия; при сравнении, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. Если нет заусенца, продолжайте заточку в Устройстве 1, поочередно в левом и правом пазу, пока не образуется заусенец вдоль всей кромки лезвия. Когда вдоль всего лезвия образуется заусенец, переходите к полировке в Устройстве 2.

## ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2

Совершите 1-2 пары чередующихся проходов через левый и правый пазы Устройства 2 (Рисунок 5). Для лезвия длиной 12 см время прохождения через паз должно составлять 3 секунды.

Проверьте лезвие на наличие заусенца, прежде чем переходить к доводке в Устройстве 3. При необходимости совершите дополнительные пары чередующихся проходов, чтобы заусенец образовался вдоль всей кромки лезвия, и только после этого переходите к доводке в Устройстве 3.

## ДОВОДКА В УСТРОЙСТВЕ 3

Протяните лезвие через левый паз Устройства 3 (см. Рисунок 6), а затем через правый паз Устройства 3. Совершите 3 пары проходов, чередуя левый и правый пазы. Для лезвия длиной 12 см время прохождения через паз должно составлять 3-4 секунды.

Затем совершите 2 пары быстрых чередующихся проходов в этом же Устройстве 3, примерно 1 секунда для 12 см лезвия для окончательного формирования режущей кромки.

Проверьте лезвие на остроту. Если лезвие недостаточно острое, совершите еще несколько пар быстрых проходов и проверьте лезвие на остроту.



Рисунок 3. Заточка Европейских/Американских и современных Азиатских ножей в Устройстве 1.

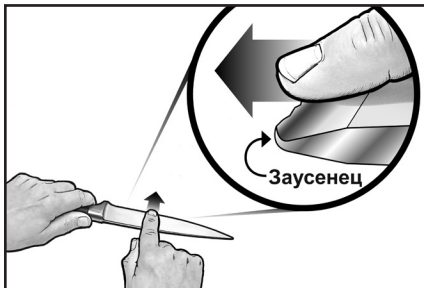


Рисунок 4. Когда на лезвии образовался ощутимый заусенец, его можно определить, проведя пальцем поперек лезвия. Осторожно! См. Текст.



Рисунок 5. Полировка в Устройстве 2 (левый паз).



Рисунок 6. Доводка в Устройстве 3.

# ЯПОНСКИЕ ЛЕЗВИЯ



Традиционные японские ножи, такие, как нож для сашими, имеют широкую грань заточки только с одной стороны лезвия. Многие производители изготавливают такие ножи, использующиеся повсеместно для приготовления сашими. Заводская грань заточки (Грань А) обычно делается под углом 10 градусов, однако существуют исключения, когда угол не стандартизируется на фабрике. У разных производителей характеристики традиционных японских ножей, а также структура лезвия могут отличаться, однако все они сделаны по одному принципу. На одной стороне лезвия находится широкая грань и под ней у самой кромки — маленькая грань. С другой стороны лезвия так же есть узкая грань. Обычно, микрогрань с обратной стороны видна только под лупой. Обратная сторона лезвия затачивается на заводе, и, как правило, она делается вогнутой для повышения эффективности. Поскольку при изготовлении таких ножей производители не придерживаются единых стандартов, обычно заточка таких ножей производится вручную, что трудоемко и долго. Точилка Chef'sChoice® Модели 15 предназначена для заточки любых традиционных азиатских односторонних ножей с созданием режущей кромки заводского качества.

Прежде чем начать заточку традиционного японского ножа, тщательно осмотрите его, чтобы убедиться, что у вас традиционный нож с односторонней заточкой, а также, чтобы определить под какую руку он заточен. Необходимо четко следовать процедуре и последовательности заточки, которая описана ниже, чтобы добиться оптимального результата.

Убедитесь, с какой стороны ножа сделана широкая грань заточки (Грань А). Возьмите нож в руку обычным образом (как для работы), если при этом широкая заводская грань находится с правой стороны, то лезвие считается праворучным. Для заточки праворучного лезвия начните заточку в левом пазу Устройства 2. Таким образом, только сторона с широкой гранью (правая сторона) будет соприкасаться с алмазным диском.

## ШАГ 1

### ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 2 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

В этом примере предполагается, что азиатский нож — праворучный, поэтому заточка производится только в левом пазу Устройства 2 (см. Рисунок 7). Количество необходимых проходов зависит от заводского угла заточки Грани А а также от того, насколько лезвие тупое.

Сделайте от (5) до (10) проходов только в левом пазу Устройства 2 а затем проверьте наличие заусенца вдоль всей длины лезвия с обратной стороны. (Заусенец, созданный в Устройстве 2 будет небольшим, но его можно нащупать, как показано на Рисунке 4.) Убедитесь, что заусенец присутствует по всей длине лезвия. Если заусенца нет, или он присутствует только на части лезвия, сделайте дополнительные проходы в левом пазу по пять (5) раз, и проверьте лезвие на



Рисунок 7. Полировка традиционного праворучного Японского ножа в Устройстве 2.

наличие заусенца после каждой группы из пяти (5) проходов. Для создания заусенца обычно достаточно сделать 20-30 проходов в левом пазу. Скорее всего потребуется совершить не более 50 проходов в левом пазу для создания заусенца. Когда вы убедитесь в появлении заусенца, переходите к Шагу 2.

## ШАГ 2

### ДОВОДКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 3 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

- a. Совершите пять (5) проходов, 3-4 секунды каждый, в левом пазу Устройства 3 (Рисунок 8), а затем приступайте к процедуре удаления заусенца, описанной в следующих пунктах:
- b. Совершите один (1) полный проход через **правый** паз Устройства 3 вдоль кромки лезвия с обратной стороны.
- c. Совершите несколько быстрых проходов (по одной [1] секунде каждый) в левом пазу Устройства 3.
- d. Совершите один (1) быстрый проход через **правый** паз Устройства 3.

Проверьте лезвие на остроту, разрезав тонкий лист бумаги или томат. Лезвие должно иметь остроту бритвы. Если лезвие недостаточно острое, повторите шаги c и d выше и снова проверьте лезвие на остроту.

**ВНИМАНИЕ:** Если лезвие сильно изношено или повреждено, используйте левый паз Устройства 1, чтобы обновить лезвие. Используйте только левый слот (для праворучных лезвий). Совершите столько проходов, сколько необходимо для восстановления ровной формы лезвия. Отметьте маркером грань лезвия и следите за прогрессом. Затем переходите к заточке в Устройствах 2 и 3, как описано выше.

### ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

Как правило, для быстрой повторной заточки лезвия нужно следовать процедуре, описанной в предыдущем разделе (Шаги a, b, c, d). Повторите эту процедуру для получения лезвия остроты бритвы. Если не удастся достаточно заточить лезвие, используя только Устройство 3, или если лезвие совсем тупое, заточите его сначала в Устройстве 2. Используйте только левый паз Устройства 2. Как правило, будет достаточно совершить около пяти (5) проходов через левый паз Устройства 2. Обязательно добейтесь образования заусенца прежде чем перейти к заточке в Устройстве 3. Завершите заточку в Устройстве 3, следуя пошаговой инструкции (Шаги a, b, c, d).

### ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕВОРУЧНЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ

Процедура, применяемая для заточки леворучных ножей, подобна процедуре заточки для праворучных ножей, описанной выше, с тем лишь отличием, что используемые пазы отличаются зеркальным образом. Если при заточке праворучных ножей рекомендуется использование только левого паза, то при заточке леворучного ножа нужно использовать правый паз. Точно так же, используйте левый паз, где инструкция по заточке праворучных ножей указывает на использование правого паза.



Рисунок 8. Доводка традиционного Японского ножа в Устройстве 3.

# ТЕХНОЛОГИЯ EDGESELECT®

## ОПТИМИЗАЦИЯ КРОМКИ ЛЕЗВИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЦЕЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Любой шеф-повар оценит уникальную возможность точилки Модели 15 оптимизировать кромку лезвия под конкретную кулинарную задачу. Данная функция не предполагается для заточки традиционных Азиатских лезвий.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В СТИЛЕ ГУРМЭ: (ЕВРОПЕЙСКИЕ, АМЕРИКАНСКИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ)

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 в Устройстве 3. Достаточно сделать 3-5 быстрых парных проходов, чередуя правый и левый пазы Устройства 3, чтобы обновить третью грань заточки и довести ее до гладкого, полированного и сверх-острого состояния (Рисунок 9а). Это как раз то качество, которое требуется в деликатесной кухне.

При повторной заточке ножа, применяемого в деликатесной кухне, используйте Устройство 3 (чередуйте левый и правый пазы). Если после нескольких раз повторная заточка начнет занимать слишком длительное время, вы можете ускорить процесс, предварительно заточив нож в Устройстве 2, следуя стандартной процедуре заточки, а затем перейти к доводке в Устройстве 3. 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 МЯСА, РАЗДЕЛКИ ДИЧИ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести в Устройстве 3. Такая техника позволит сохранить микрограницы на зубах по краю лезвия (Рисунок 9b), что упрощает резку подобных продуктов.

Для получения режущей кромки такого типа на Европейских/Американских или современных Азиатских ножах, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите сразу к Устройству 3 и сделайте 2-3 пары проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа используйте Устройство 3. Вы можете повторно затачивать лезвие, используя только Устройство 3 два или три раза, прежде чем возникнет необходимость заточки в Устройстве 1. В этом случае совершите по одному проходу в левом и правом пазах Устройства 1 и переходите к заточке в Устройстве 3. Не затачивайте нож в Устройстве 1 слишком часто.

## ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ

Оптимальная режущая кромка для разделки готовой дичи достигается, если сначала заточить лезвие в Устройстве 2, а затем в Устройстве 3. (Рисунок 9с). Для сырой дичи используйте Устройство 1, а затем Устройство 3, как описано выше.

Для филетирования рыбы используйте тонкое, но сильное лезвие, заточенное в Устройствах 2 и 3.

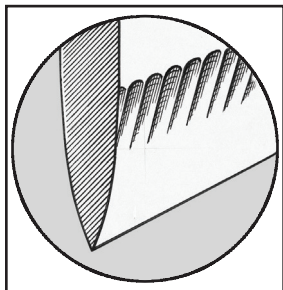


Рисунок 9а. Широкая полированная грань, прилегающая к краю лезвия идеальна для кухни гурмэ.

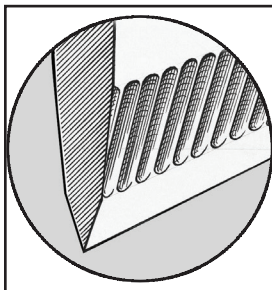


Рисунок 9b. Остаточная грубая шероховатость лезвия у края помогает при резке волокнистых продуктов.

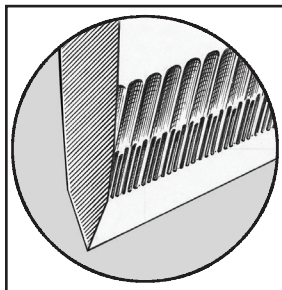


Рисунок 9с. Для резки рыбы или птицы помогает остаточная тонкая шероховатость у края лезвия.

# ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые ножи подобны ножам-пилкам с тем отличием, что у них группы острых зубцов разделяются вогнутыми выемками. Обычно режущую работу выполняют острые зубцы.

В точилке Chef'sChoice® Модели 15 можно затачивать все типы зубчатых ножей. Однако, для этого нужно использовать только Устройство 3 (Рисунок 10), которое заострит зубцы и создаст микролезвия вдоль кромок этих зубцов. Обычно для заточки достаточно сделать 5-10 пар попеременных проходов в левом и правом пазах Устройства 3. Если лезвие очень тупое, потребуется совершить больше проходов. Если лезвие ножа было сильно повреждено, совершите по одному быстрому проходу (2-3 секунды для 20 см лезвия) через правый и левый пазы Устройства 2, а затем совершите серию проходов в Устройстве 3, чередуя правый и левый пазы. Чрезмерная заточка в Устройстве 2 удалит больше металла с лезвия, чем это необходимо для создания микролезвий.

Поскольку зубчатый нож подобен пилке, его кромка никогда не будет выглядеть столь же острой, как лезвие обычного ножа. Однако, зубчатая структура кромки бывает полезна при разрезании жесткой кожи на фруктах, или при резке материалов на бумажной основе.

## ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ ДИСКОВ УСТРОЙСТВА 3

Если на дисках образуется налет из жира, остатков пищи и металлической пыли, их можно обновить с помощью рычажка на задней панели точилки. Рычаг расположен с задней стороны точилки, как показано на рисунке 11, в левом нижнем углу, если смотреть на точилку сзади. Для активации устройства очистки, убедитесь, что прибор включен (выключатель в положении "ON"), и следуйте следующим процедурам:

- Нажмите рычаг ВПРАВО и удерживайте 3-4 секунды.
- Нажмите рычаг ВЛЕВО и удерживайте 3-4 секунды.

Когда рычаг нажат в одном направлении, устройство очистки работает с активной поверхностью одного из полировочных дисков. Смещая рычаг в другом направлении, вы начинаете чистить другой диск.

Используйте механизм очистки **ТОЛЬКО** если диски Устройства 3 серьезно уменьшили эффективность работы. Использование системы очистки удаляет часть абразивного материала с поверхности дисков Устройства 3, и поэтому при слишком активном использовании очистки дисков, вы будете удалять слишком много абразивного материала, что приведет к преждевременному износу дисков. В таком случае заменить диски можно будет только на заводе-производителе. Если перед заточкой вы всегда моете ножи, то очистка дисков будет требоваться не чаще, чем один раз в год.



Рисунок 10. Используйте только Устройство 3 для заточки зубчатых ножей.



Рисунок 11. Используйте инструменты очистки осторожно и только когда необходимо (см. инструкции на следующих страницах).

## РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте с лезвия остатки пищи, жир и посторонние материалы перед заточкой или повторной заточкой. Если лезвие грязное, помойте его с моющим средством и тщательно высушите.
2. Некоторые современные азиатские ножи и ножи типа Granton изготовлены с углублениями на лезвии, и некоторые современные и традиционные азиатские лезвия сделаны из многослойной дамасской стали. Такие лезвия нужно затачивать в соответствии с этими инструкциями, учитывая только стиль, в котором сделан нож: современный с двумя гранями или традиционный азиатский с одной гранью.
3. Лезвия в пазу всегда нужно протягивать равномерно без остановок и рывков с рекомендованной скоростью. При контакте с абразивными дисками никогда не прекращайте движения ножа в пазу.
4. Для достижения наилучшего результата при заточке и для продления жизни ножей необходимо всегда тщательно следовать инструкциям по заточке для каждого типа ножей. Это особенно важно при заточке Азиатских ножей, в зависимости от того, является ли лезвие двусторонним или односторонним.
5. При заточке кромка лезвия ножа должна находиться в контакте с абразивным диском во время прохождения через паз. Чтобы заточить лезвие у самого кончика ножа, слегка приподнимите ручку ножа, по мере приближения к кончику лезвия, так чтобы слышать характерный звук контакта лезвия с диском.
6. Для развития навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 15, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки всего лезвия. Хотя хорошая заточка возможна и без использования этой техники, тем не менее, это самый быстрый способ убедиться, что на предварительном этапе вы достаточно заточили лезвие. Это позволит избежать излишней заточки, и каждый раз уверенно создавать идеально острую режущую кромку.
7. Во время заточки оказывайте лишь умеренное давление на лезвие, достаточное для того, чтобы оно находилось в контакте с абразивными дисками.
8. Если у вашего ножа есть чойл, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец прямо на или чуть позади выемки (см. Рисунок 12 и 13), когда вы вставляете лезвие в точилку (будьте осторожны, кромка чойла может быть острой!). Ваш палец при этом будет служить стопором, предотвращая слишком глубокое погружение лезвия в паз и попадание чойла в стопорную планку точилки при движении лезвия в пазу. Небольшая тренировка позволит отработать эту технику. Пусть ваш палец скользит вниз по фронтальной части точилки, когда вы вставляете лезвие в паз..



Рисунок 12. Если у вашего ножа есть чойл, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец прямо на или чуть позади чойла



Рисунок 13. Поместить указательный палец прямо на или чуть позади чойла, когда лезвие находится в пазу заточки (см. Рекомендации, п.8.)

9. При правильном использовании вы сможете заточить все лезвие целиком вплоть до 3 мм до bolsterа рукоятки ножа. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 15 по сравнению с другими методами заточки. Это особенно важно при заточке шефских ножей, где нужно заточить лезвие по всей длине с целью сохранить кривизну линии кромки у кончика. Если у шефского ножа тяжелый толстый bolster, то можно воспользоваться точильным кругом для изменения формы нижней части bolsterа, чтобы она не мешала при заточке, позволяя, таким образом, заточить все лезвие целиком.
10. Полирующие диски Устройства 3 рассчитаны на долгосрочное использование, однако вы можете увеличить их жизненный цикл периодически изменяя способ заточки в Устройстве 2. Заусенец, образующийся в Устройстве 2 постепенно будет изнашивать тот полирующий диск Устройства 3, с которым он в первую очередь войдет в контакт. Поэтому рекомендуется чередовать последний проход в Устройстве 2, проводя лезвие то через левый паз, то через правый.
11. Не используйте эту точилку для заточки керамических ножей и ножниц.

## ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**НЕ** требуется смазывать никакие движущиеся части точилки, мотор, подшипники или абразивные поверхности. Не нужно смачивать абразивные диски. Корпус точилки можно очистить впитывающей тканью. Не используйте синтетические моющие средства или абразивные порошки.

Раз в год или по мере необходимости удаляйте металлическую пыль, скапливающуюся внутри точилки в результате регулярной заточки.

Снимите маленькую прямоугольную крышку отсека (Рисунок 14), которая закрывает отверстие на дне точилки. Вы увидите, что к внутренней части крышки прикреплен магнит, к которому прилипают металлические опилки.

Просто удалите накопившиеся на магните опилки бумажным полотенцем или зубной щеткой и вставьте крышку на место. При наличии более крупных частиц металла или другой пыли, их можно вытрясти через открытое отверстие в дне точилки. После очистки установите крышку на место и убедитесь, что отверстие закрыто надежно.



Рисунок 14. Снимите крышку на дне точилки, чтобы очистить ее от скопившейся металлической пыли (См. Раздел Повседневное использование)

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости ремонта в послегарантийный период обратитесь в организацию, продавшую вам точилку или непосредственно к дистрибьютору в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте оставить ваши контактные данные: адрес, телефон и краткое описание возникшей неисправности на отдельном листе бумаги, вложенном в упаковку.

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**

Сделано в США из материалов из США и других стран.

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

Этот продукт может быть защищен одним или несколькими патентами EdgeCraft и / или ожидающими патентами, как указано на продукте. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® и общий дизайн этого продукта являются зарегистрированными товарными знаками EdgeCraft Corporation.

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

© The Legacy Companies 2021

G21

E/Ru

C128961