

Chef'sChoice® Diamond Hone Manual Knife Sharpener 2 Stage Model 478



INSTRUCTIONS

Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

Before you begin . . .

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone sharpener is "ambidextrous" - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. Hold the handle with your left hand (if right-handed) making certain that your left index finger and thumb remain safely in the recessed area of the handle. (If left-handed, see Suggestions on other side of sheet.)

CAUTION! Keep all fingers clear of the knife blade at all times.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. Sharpening - Stage 1

Holding the knife in the right hand, place the blade in the first slot (marked number 1) and center the blade left to right in the slot. While continuing to keep the blade centered in the slot, move the blade back and forth in the slot along the entire blade length.

It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply only light downward pressure on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the edge is very sharp. It should for example, be sharp enough now to cut paper well (see Testing).

2. Honing - Stage 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second "micro-bevel" along the edge. Maintaining the blade centered left to right in the slot, move the blade back and forth. Apply little to no downward pressure on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

Testing for sharpness

Try slicing a tomato or other food before you sharpen your knife. Then test the knife periodically during sharpening until you achieve the sharpness you desire. Ideally, a well sharpened knife should slice cleanly

through food without excessive force and without crushing it.

**To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge and carefully slice through it, making sure you cut a short but safe distance from your fingers. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.*

Suggestions

- If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- With thick blades, it is sometimes useful after following the instructions for Stage 2, to turn the sharpener around, holding the handle with the other hand, and carefully repeat the sharpening process in Stage 2 with a few back-and-forth strokes from the other side. Be sure to keep the blade centered in the slot.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.

Resharpener

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, in general, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

Maintenance

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors.

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives

or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® Professional Sharpeners will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The presharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

Limited Warranty: Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement of abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE OF THIS SHARPENER AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

Assembled in the U.S.A.
By the makers of the professional
Chef'sChoice® Diamond Hone®
Knife Sharpeners, sold worldwide.

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

© 2012 EdgeCraft Corporation E12 M478960

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

Двухступенчатая механическая точилка с алмазным абразивом Модели 478

RU



ИНСТРУКЦИИ

Поздравляем! Вы стали обладателем инновационной механической точилки Chef'sChoice® с алмазным абразивом. Вы оцените преимущества эффективности ножей, которые дольше остаются острыми, по сравнению с ножами, заточенными традиционными способами.

Перед началом работы . . .

С механической точилкой Chef'sChoice® невероятно легко работать с обеих сторон, поэтому не имеет значения, левша вы или правша. Для удобства Устройства 1 и 2 помечены цифрами на обеих сторонах точилки. Установите точилку на ровную поверхность на уровне талии. Держите рукоятку в левой руке (если вы правша). В целях безопасности убедитесь, что ваши большой и указательный пальцы левой руки находятся в углублении на рукоятке. (Если вы левша, см. раздел Рекомендации)

ВНИМАНИЕ! Всегда держите пальцы на безопасном расстоянии от лезвия.

Убедитесь, что лезвия ножей чистые, а затем приступайте к процедуре заточки, описанной ниже:

1. Заточка в Устройстве 1

Держите нож в правой руке и установите лезвие в паз Устройства 1 (отмечен сверху номером 1). Установите лезвие ровно по центру паза. Сохраняя центральное положение, совершайте движения лезвием вперед-назад по всей его длине.

Нет необходимости доставать лезвие из паза после каждого прохода. Применяйте лишь легкое давление на лезвие. Совершайте проходы вперед-назад до тех пор, пока лезвие не станет острым. В Устройстве 1 создается первичная режущая кромка. Если нож не очень тупой, то в Устройстве 1 понадобится совершить не более 25 полных проходов вперед-назад, чтобы нож стал острым. Не переходите к заточке в Устройстве 2 до тех пор, пока лезвие не станет очень острым. Нож должен быть достаточно острым, чтобы легко разрезать, к примеру, лист бумаги (см. раздел Тест на остроту).

2. Полировка в Устройстве 2

Для полировки заточенного лезвия до остроты бритвы перейдите к Устройству 2, которое сформирует вторую микрогрань вдоль всей кромки лезвия. Сохраняя центральное положение лезвия в пазе, совершайте движения вперед-назад. Оказывайте

легкое давление на лезвие или вообще не оказывайте никакого давления. Если лезвие правильным образом заточено в Устройстве 1, в Устройстве 2 потребуется совершить лишь несколько проходов (не более 10).

Тест на остроту

Перед заточкой ножа попробуйте разрезать помидор или любой другой продукт. Затем, во время заточки, периодически проверяйте, насколько острым стал нож, пока не достигните желаемого результата. В идеале, хорошо заточенный нож должен разрезать продукт насквозь без усилия, не деформируя его.

** Время от времени проверяйте лезвие на остроту, держа за кончик лист бумаги и осторожно разрезая его. Убедитесь, что ваши пальцы находятся на безопасном расстоянии от лезвия. Если лезвие острое, оно разрезает бумагу равномерно, не разрывая ее.*

Рекомендации

- Если вы левша, поверните точилку наоборот, держите рукоятку в правой руке, а нож в левой, и следуйте инструкциям по заточке, как описано выше.
- Если вы собираетесь заточить толстое лезвие, воспользуйтесь следующим приемом: после заточки в Устройстве 2, переверните точилку другой стороной и возьмите рукоятку в другую руку, затем снова совершите несколько проходов вперед-назад в Устройстве 2. Убедитесь, что во время работы сохраняется центральное положение лезвия в пазу.
- Если лезвие очень тупое, то при его заточке в Устройстве 1 может потребоваться больше проходов.

Время от времени проверяйте лезвие на остроту, осторожно разрезая бумагу. Затем доведите лезвие до окончательной остроты в Устройстве 2.

Повторная заточка

Для повторной заточки ножей следуйте процедуре, описанной выше, но в большинстве случаев, вам понадобится совершить меньше проходов, чем при первоначальной заточке.

Уход за точилкой

- Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой.
- Не используйте с точилкой масла или другие смазывающие жидкости.
- Не подходит для заточки ножниц.

Корпорация EdgeCraft также предлагает широкий выбор электрических профессиональных точилок Chef'sChoice® по доступной цене для тех, в чьем арсенале имеются разнообразие ножи.

Профессиональные точилки Chef'sChoice® безопасно заточат как прямые, так и зубчатые лезвия. Устройства предварительной заточки, полировки и доводки на всех моделях точилок Chef'sChoice® имеют совместимые углы заточки.

Условия гарантии: При правильном использовании данного продукта корпорации EdgeCraft, предназначенного исключительно для бытовых целей, гарантируется отсутствие бракованных материалов и брака при сборке в течение одного (1) года с даты покупки (Гарантийный период). В течение гарантийного периода мы починим или заменим, по нашему выбору, любое изделие или его часть с бракованным материалом или с некачественной сборкой бесплатно, если продукт возвращается к нам почтовым отправлением с документом, подтверждающим дату покупки. Гарантия не распространяется на замену абразивных элементов, израсходованных в результате использования продукта, или если они были повреждены в результате неправильного обращения. ВСЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ НАЛИЧИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ ЦЕЛЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGE-CRAFT НЕ ОТВЕЧАЕТ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ, ЕСЛИ ИЗДЕЛИЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ ИЛИ НА НЕМ ЕСТЬ СЛЕДЫ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Собрано в США

Производителем профессиональных точилок для ножей Chef'sChoice® Diamond Hone®, продающихся по всему миру.

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Chef'sChoice® и EdgeCraft® являются зарегистрированными торговыми марками корпорации EdgeCraft.

Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии.

© 2012 EdgeCraft Corporation E12 M478960
www.chefchoice.com