

# Chef'sChoice®

ELEKTRISK SLIP

320 | Elektrisk

LÄS ANVISNINGARNA INNAN APPARATEN ANVÄNDS.  
ANVISNINGARNA HJÄLPER ATT ANVÄNDA APPARATEN  
ÄNDAMÅLSENLIGT OCH EFFEKTIVT.



# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Säkerhetsföreskrifter som ska iakttas vid användningen av elektriska apparater:

1. Läs alla anvisningar.
2. Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
3. Rengör omsorgsfullt de knivar som ska slipas före slipningen.
4. Dra ur sladden när du håller paus, rengör slipen eller byter ut delar.
5. Vidrör inte apparatens rörliga delar.
6. Använd inte apparaten, om elsladden är trasig, apparaten är sönder eller har ett funktionsfel eller har tappats eller skadats.
7. Sänd en defekt apparat till återförsäljaren eller importören för bedömning och reparation av felet. En trasig elledning ska alltid bytas ut av en yrkeskunnig elmontör.

7. Man ska använda en polariserad kontakt av rätt typ i apparatens elanslutning. Kontakten ska passa i uttaget. Att byta kontakt och uttag ankommer på en auktoriserad elmontör.
8. Använd inte någon tilläggsutrustning, som EdgeCraft inte har rekommenderat eller sålt. Att använda utrustningen kan orsaka eldsvåda, elektriska stötar eller olyckor.
9. Chef'sChoice® modell 320 är avsedd för att slipa köksknivar, fällknivar och de flesta sportknivar. Apparaten får inte användas för att slipa saxar, yxblad eller några som helst knivblad, som inte kan röra sig fritt i slipskåorna.
10. Elsladden får inte vara inom apparatens användningsområde eller vara i kontakt med heta ytor.
11. Placera apparaten på en stadig och jämn yta när den ska användas.
12. **Varning:** De slipade knivarna är förvånansvärt vassa! Hantera knivarna försiktigt och akta dig för att skära dina händer. Förvara knivarna på ett säkert ställe.
13. Apparaten är avsedd endast för inomhusbruk.
14. Se till att barn inte kommer åt att hantera knivar som ska slipas eller har slipats.
15. Använd inte vatten, honingsolja eller andra vätskor eller smörjmedel vid slipningen.
16. Apparaten är avsedd för krävande hushållsbruk.

**FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR  
OMSORGSFULLT.**

# **BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING AV CHEF'SCHOICE® DIAMOND HONE® MODELL 320**

---

Apparaten lämpar sig för slipning av raka och tandade knivseggar. Apparaten har två slipningsställen, av vilka den ena har 100 % diamantskivor och den andra synnerligen fina honingsskivor.

Vid slipning och honing drar noggranna guider för eggen och slipskivor med konisk yta, som följer eggens form, försorg om att slipvinkeln är korrekt. Slipvinkeln är aningen mindre i steg 1 än i steg 2.

De diamantbelagda koniska skivorna i steg 1 skapar mikrospår och en avfasad yta på eggens båda ytor.

Polerskivorna i steg 2 polerar de avfasade ytorna, bildar en mikrofasett och direkt på eggarna ett synnerligen tunt och rakt skär.

Denna tvåstegsslipning ger knivarna ett skär som håller länge, är tunt och noggrant avfasat.

Slipningen sliter mycket litet på knivens skär. Omslipning görs i allmänhet bara i skårorna i steg 2.

Apparaten har ett rengöringsredskap för skivorna i steg 2 för rengöring av smuts och slipavfall som samlats på polerskivornas ytor.

Att rengöra knivarna före slipning hjälper att hålla skivorna länge rena och minska deras behov av underhåll och rengöring.

Det är nödvändigt att rengöra skivorna när slutresultat blir ansenligt sämre.

Båda slipskåror har guidefjädrar ovanför skivorna, som håller den egg som ska slipas ordentligt fast i precisionsguiderna.

Kniven dras under slipningen turvis genom den vänstra och högra skåran. I allmänhet räcker det med ett eller två drag i skåror (se noggranna anvisningar i styckena i denna manual). Använd alltid slipapparaten från framsidan. Håll eggen i horisontellt läge och skjut in eggens hål mellan plastfjädern och guideytan. När du hör och känner att eggen har kontakt med slip- eller polerskivan, dra eggen från hälen till spetsen mot dig själv med jämn hastighet.

Dra eggen sammanhängande genom skivorna, stanna inte upp mitt i rörelsen. Hastigheten ska vara ca 5 s/sliprörelse. Tiden varierar enligt eggens längd.

Använd aldrig apparaten från baksidan.

Tryck inte ned eggen alltför kraftigt. Kraftigt tryck ökar inte slipningseffekten.

På bild 1 syns funktionsdelarna i de olika slipningsstegen:

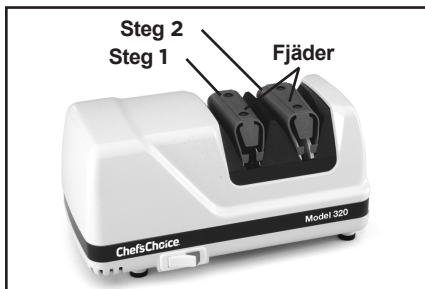


Bild 1 M320 diamantskärslip.

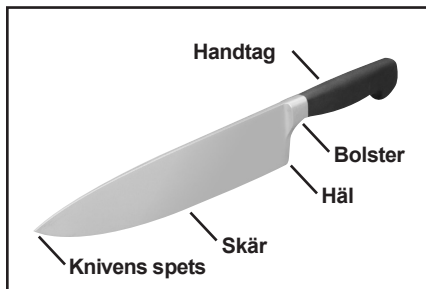


Bild 2 Typisk kökskniv.

## SLIPNING AV KNIVAR MED RAK EGG

### SLIPNINGEN

Placera innan du kopplar på strömmen kniven lätt i skåran i steg 1 mellan den vänstra vinkelguiden och fjädern. Vrid inte på kniven. (se Bild 3).

Tryck ned eggen tills du känner att den vidrör diamantskivan. Dra mot dig själv och lyft skaftet en aning uppåt när eggens spets närmar sig, du kan då känna trycket från fjädern. Ta bort kniven och tryck på strömbrytaren.

Brytarens röda kontrollampa anger att apparaten har ström.

**Steg 1:** Om du slipar en rakeggad kniv första gången, börja med steg 1. Dra kniven en gång genom den vänstra skåran (Bild 3) mellan den vänstra vinkelguiden och fjädern. Dra kniven mot dig själv och tryck samtidigt ned den i skåran så mycket att du hör att eggen är i kontakt med den diamanbelagda skivan. Tryck in eggen i apparaten så nära knivens bolster eller skaft som möjligt. Om eggen är krökt, lyft skaftet en aning när spetsen närmar sig, så att även knivens spetsdel blir slipad. Slipa eggen längs hela dess längd. Sliptiden för en 20 centimeters egg är ca 5 sekunder. Sliptiden för eggar som är kortare än så är 2 – 3 sekunder och för längre ca 6 sekunder. Dra också eggen genom den högra skåran, så att båda flatsidorna blir slipade symmetriskt.

**Obs:** När du placerar eggen i skåran, dra samtidigt mot dig själv, skuffa aldrig eggen i motsatt riktning. Tryck inte ned eggen alltför kraftigt under slipningen, eftersom kraftigt tryck inte påskyndar slipningen.

Försäkra dig om att slipningen blir enhetlig längs eggens hela längd genom att sätta eggen i skåran så nära skaftets bolster eller skaftet som möjligt och dra med jämn hastighet tills hela eggen kommer ut ur skåran.

På grund av de symmetriska avfasningarna ska eggen dras turvis och lika många gånger genom den vänstra och högra skåran. Normalt är ett eller två turvisa drag genom den vänstra och högra skåran ett tillräckligt antal.



Bild 3 Steg 1: Insättning av eggen mellan guide och fjäder. Dra eggen turvis i den vänstra och högra skåran.



Bild 4 Insättning av eggen i rätt skåra

Kontrollera före den fortsatta behandlingen att det finns en gradkant på andra sidan av skäret (Bild 5). Dra med pekfingeret försiktigt tvärs över eggen (inte längs med eggen!). Om du gjorde den sista slipningen i rätt skära, finns det grad bara på skärets högra sida. Graden känns som en sträv och böjd fortsättning på skäret och den motsatta sidan är helt slät. Om eggen har gradkant längs hela sin längd, gör ytterligare bearbetning i steg 2.

Om du inte känner någon grad, dra före den fortsatta bearbetningen en extra slipningsgång i den vänstra och högra skåran. En långsammare draghastighet än normalt hjälper att bilda grad. Kontrollera ännu en gång att skäret har en gradkant, eftersom uppkomsten av grad är en nödvändig förutsättning för bearbetningen i steg 2.

Slipning av mycket slöa knivar kräver extra slipningsgångar före den ytterligare bearbetningen i det andra steget.

**Steg 2:** Normalt räcker det med ett eller två turvisa drag för att göra ett rakknivsvasst skär. Gör med enhetlig hastighet turvisa drag genom den vänstra och högra skåran (Bild 6). Använd samma hastighet som i steg 1.

Med extra bearbetningsgångar får man den skarpa och noggrannhet i eggen som krävs för tillredning av gourmetmat. En egg som passar bäst för att skära fiberhaltiga matvaror kräver färre slutbearbetningsgångar.

## BÄSTA MÖJLIGA KNIVSEGG

### KNIV FÖR TILLREDNING AV GOURMETMAT:

Om exempelvis frukter och grönsaker måste ha en helt jämn och felfri snittyta, måste man i steg 2 göra extra bearbetningar på eggen. Tre eller flera extra drag genom turvis den vänstra och högra skåran gör en kniv till ett optimalt noggrant redskap för en gourmetkock (Bild 7).

Omslipning av en sådan kniv görs endast i skåroma i steg 2.

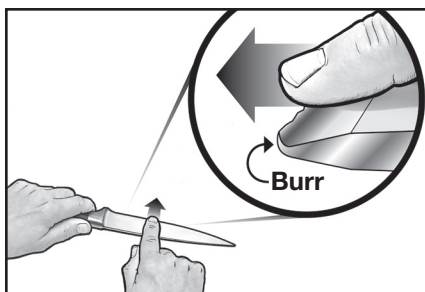


Bild 5 Eggen måste ha en tydligt urskiljbar gradkant före den ytterligare bearbetningen i steg 2. Prova gradkanten genom att försiktigt dra pekfingeret tvärs över skäret.



Bild 6 Insättning av eggen i den vänstra skåran i steg 2. Dra eggen turvis genom den vänstra och högra skåran.

Om det är lång tid mellan slipningarna, kan du påskynda slipningen genom att först dra eggen en gång genom den högra och vänstra skåran i steg 1 och först därefter utföra slutbearbetningsåtgärderna i steg 2. I slipningen avlägsnas en mycket liten mängd eggmaterial och resultatet är en synnerligen vass kniv.

### **KNIVAR FÖR VILT- OCH FISKRÄTTER SAMT FIBERHALTIGA RÅMATERIAL:**

Det rekommenderas att knivar som används för att skära fiberhaltiga råmaterial slipas i skårorna i steg 1 och att ytterligare bearbetning görs genom att dra bara en gång genom den vänstra och högra skåran i steg 2. Denna slipmetod lämnar en yta med mikrospår nära avfasningen (Bild 8) för att underlätta skärningen av fiberhaltigt material. En sådan kant slipas först i steg 1, tills eggen har en gradkant längs hela sin längd. Eggen slutbearbetas i steg 2 genom att dra bara en gång genom den vänstra och högra skåran.

Vid omslipning gör man först en gradkant på eggen längs hela dess längd och därefter gör man slutbearbetning genom att dra en gång genom den vänstra och högra skåran i steg 2.

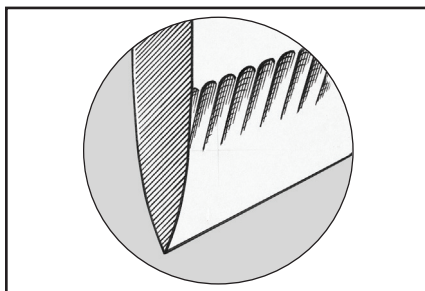
### **SLIPNING AV SÅGTANDADE KNIVAR:**

Chef'sChoice modell 320 lämpar sig för slipning av sågtandade knivar av alla typer. I slipningen används bara skårorna i steg 2 (Bild 9), som slipar tänderna och bildar mikroeggar på tändernas kant.

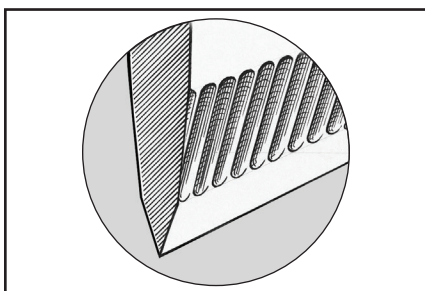
Normalt är fem eller tio turvisa drag genom den vänstra och högra skåran i steg 2 ett tillräckligt antal. Mycket slöa eggar kräver flera drag. Om avfasningen på eggen är skadad, gör då ett snabbt drag genom den vänstra och högra skåran i steg 1. Ett större antal slipningsgångar avlägsnar mer metall från eggen än slipningen av tänderna kräver.

Eftersom en tandad kant till sin struktur påminner om ett sågblad, känns kanterna aldrig så vassa som skäret på en slät knivsegg.

En sågtandad kniv lämpar sig i synnerhet för att skära matvaror med hård och krispig **yta**.



**Bild 7** Skäret på en kniv som används för tillredning av gourmeträtter har en polerad avfasningsyta.



**Bild 8** Mikrospåren nära kanten är till hjälp när man skär fiberhaltiga matvaror.



## RENGÖRING AV SKIVORNA I STEG 2

ChefsChoice 320-apparaten har en inbyggd renare för skivorna i steg 2. På skivornas yta bildas det med tiden fett eller slipavfall. Funktionen startas med en brytare i vänstra nedre hörnet på baksidan av apparaten (Bild 10).

Koppla på strömmen till apparaten, tryck spaken till höger eller vänster och håll den 3 sekunder på stället. Tryck spaken åt motsatt håll och håll den 3 sekunder på stället. På så sätt rengör och istandsätter du sidorna på båda skivorna.

Eftersom den här rengöringen/underhållsåtgärden avlägsnar material från skivans yta, ska man använda funktionen bara då skivornas effekt i steg 2 klart har minskat och det kräver många drag genom skivorna att uppnå rakknivsskärpa.

En mycket stor förlust av material kräver utbyte av skivorna och apparaten ska sändas till importören eller tillverkarens fabrik.

Skivornas rengöringsintervall kan förlängas med hjälp av omsorgsfull förhandsrengöring av knivarna, då behövs det underhåll och rengöring bara en gång om året eller mer sällan.

## OMSLIPNING (SE ÄVEN DE TIDIGARE AVSNITTEN)

Omslipning av raka eggar görs normalt i skåror i steg 2. Om eggen inte blir tillräckligt vass, gör 1 – 2 drag i vardera skåran i steg 1, tills du tydligt kan känna en gradkant på eggen. Slutbearbeta med 1 – 2 drag genom skårorna i steg 2.

Omslipning av sågtandade knivseggar (se anvisningarna ovan)

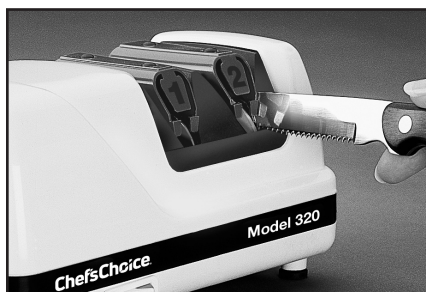


Bild 9 Slipa sågtandade knivar bara i skårorna i steg 2.



Bild 10 Skårorna i steg kan rengöras alltemellanåt. Undvik rengöring alltför ofta.

# TILLÄGGSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER

---

1. Rengör knivarna ordentligt före slipningen.
2. Tryck bara lätt ned eggen när du slipar – bara så mycket att eggen är i kontakt med skivorna under hela slipningen.
3. Dra eggarna med rekommenderad och jämn hastighet längs hela deras längd genom skårorna. Stoppa aldrig rörelsen när eggarna är i kontakt med slipskivorna.
4. Dra eggen turvis i den högra och vänstra skåran. Bara vissa japanska specialknivar slipas primärt bara på ena sidan.
5. Eggen på den kniv som vässas hålls i bordsskivans riktning. För slipningen av spetsen eller den böjda delen lyfts skaftet upp en aning i dragets slutskede genom att följa krökningens form.
6. Man Chef'sChoice 320-apparaten kan du slipa mycket nära skaftets bolster eller skaftet. Detta är till ansenlig fördel, om eggen på en kockkniv som används för något särskilt ändamål ska slipas längs hela dess längd.
7. Lär dig känna igen, om eggen har en klart urskiljbar gradkant, eftersom du utgående från den kan bedöma när eggen är tillräckligt slipad i steg 1 och samtidigt undvika att slipa för mycket. Prova eggens skärpa genom att skära en tomat eller ett papper.

## NORMALA UNDERHÅLLSÅTGÄRDER

---

De rörliga delarna, motorn, lagren eller slipytorna kräver inte någon smörjning. Man behöver inte tillfoga vatten på skivorna under slipningen.

Man torkar allt emellanåt slipapparaten ren på utsidan med en fuktig duk.

Använd inte lösande eller slipande rengöringsmedel.

Du kan en gång om året eller vid behov avlägsna från maskinens innandöme det metalldamm som uppstår vid slipningen.

Ta för rengöringen bort den lilla luckan (Bild 11). Rengör med hushållspapper eller tandborste de metallpartiklar som fastnat på magneten på luckans insida. Du kan också skaka ut det metalldamm som samlats i innandömet innan du sätter locket tillbaka på sin plats.

Fäst efter rengöringen locket med magneten omsorgsfullt på plats.

---

## SERVICETJÄNSTER

Kontakta apparatens importör eller återförsäljare, av vilken du kan få närmare uppgifter om underhålls- och reparationsåtgärder under garantitiden eller efter garantin.

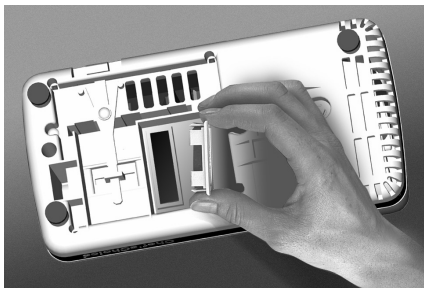


Bild 11 Rengöringsluckan.

**The Legacy Companies**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Consumer Support 1-800-342-3255**

Assembled in the U.S.A.

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

Importör i Finland: Mastermark Brands Oy [www.mastermarkbrands.com](http://www.mastermarkbrands.com)

Denna produkt kan lyda under ett eller flera på produkten antecknade EdgeCrafts patent och/eller ansökta patent.

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 2020

# Chef'sChoice®

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

320 | Электрическ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО  
РУКОВОДСТВО.  
ИЗЛОЖЕННЫЕ В НЕМ ИНСТРУКЦИИ ПОМОГУТ  
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ ПРАВИЛЬНО И ЭФФЕКТИВНО.



# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкции по безопасности, которые необходимо соблюдать при использовании электрических приборов:

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Ни в коем случае не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой тщательно очищайте затачиваемые лезвия.
4. Отсоединяйте устройство от электрической сети, когда оно не используется, а также во время чистки и замены деталей.
5. Не прикасайтесь к подвижным частям устройства.
6. Не пользуйтесь устройством, если его провод питания поврежден или если само устройство падало, повреждено или находится в неисправном состоянии.

Для оценки неисправности и ремонта обратитесь к продавцу или импортеру устройства. Замена поврежденного провода питания должна производиться профессиональным электромонтажником.

7. Для подключения устройства к электросети должна использоваться вилка правильного типа. Вилка должна быть совместима с розеткой. Замена вилки или розетки должна выполняться квалифицированным электриком.
8. Не используйте дополнительные устройства, не рекомендованные или не проданные EdgeCraft. Использование подобных устройств может привести к пожару, поражению электрическим током или несчастному случаю.

9. Модель Chef'sChoice® 320 предназначена для заточки кухонных, складных и большинства спортивных и походных ножей. С помощью этого устройства нельзя затачивать ножницы, лезвия топоров и любые другие лезвия, которые не помещаются в точильные пазы и не могут свободно двигаться в них.
10. Электрический провод не должен находиться в рабочей зоне устройства или соприкасаться с горячими поверхностями.
11. Во время использования располагайте устройство на устойчивой и ровной поверхности.
12. Предупреждение: Заточенные ножи чрезвычайно остры! Обращайтесь с ножами осторожно, остерегаясь порезов. Храните ножи в безопасном месте.
13. Устройство предназначено для использования только внутри помещений.
14. Позаботьтесь о том, чтобы затачиваемые или заточенные ножи не попали в руки детей.
15. Не используйте в процессе заточки воду, хонинговое масло или другие жидкости и смазочные вещества.
16. Устройство предназначено для домашнего использования.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ  
ИНСТРУКЦИИ.**

# CHEF'S CHOICE® DIAMOND HONE® ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОДЕЛИ 320

Это устройство предназначено для заточки ножей с прямыми и зубчатыми лезвиями. В устройстве имеется два точильных слота, в одном из которых стоят 100 % алмазные абразивные диски, а в другом – хонинговальные диски с очень мелкозернистой поверхностью.

В процессе заточки и хонингования правильный угол обеспечивается точными направляющими поверхностями и абразивными дисками, коническая поверхность которых повторяет форму лезвия. На этапе 1 угол заточки чуть меньше, чем на этапе 2.

На этапе 1 конические абразивные диски с алмазным покрытием создают на обеих поверхностях лезвия микророзмки и фаски.

На этапе 2 шлифовальные диски полируют фаски и формируют микроподвод, создавая на прямых лезвиях очень прямую и острую режущую кромку.

Такая двухэтапная заточка придает ножам острую и долговечную режущую кромку с точно сформированной геометрией подводов. При заточке режущие грани ножа стачиваются очень мало. Повторная заточка производится, как правило, лишь в точильных пазах этапа 2.

Устройство оснащено механизмом очистки полировальных дисков этапа 2 от грязи и шлифовальной пыли, скопившихся на их поверхностях.

Тщательная очистка ножей перед заточкой поможет сохранить диски чистыми на протяжении долгого времени и снизить необходимость в их чистке и восстановлении.

Очистка дисков необходима в ситуации, когда конечный результат явно ухудшился.

В обоих точильных слотах, над абразивными дисками, имеются направляющие пружины, которые плотно прижимают затачиваемое лезвие к направляющим поверхностям, обеспечивающим его точное положение.

В процессе заточки нож протягивается поочередно через левый и правый пазы точильного слота.

Обычно достаточно одной или двух протяжек через оба паза (см. подробные инструкции, приведенные в этом руководстве ниже). Пользуйтесь точилкой, всегда располагая ее лицевой стороной к себе. Держа лезвие в горизонтальном положении, вставьте его пяткой, ближайшей к рукоятки частью, в паз между пластиковой пружиной и направляющей поверхностью. Услышав и почувствовав соприкосновение лезвия с точильным или шлифовальным диском, с равномерной скоростью протяните его через паз по всей длине, от рукоятки до острия.

Протягивайте лезвие без остановок, не прерывая движение. Скорость должна быть такой, чтобы протяжка по всей длине лезвия занимала порядка 5 секунд. Время протяжки зависит от длины лезвия. Ни в коем случае не используйте устройство с его задней стороны, всегда располагайте его передней стороной к себе.

Не надавливайте на лезвие слишком сильно. Сильное давление не повышает эффективность заточки.

На рисунке 1 показаны рабочие части точильных слотов:



Рисунок 1. Точилка M320 с алмазными абразивными дисками.

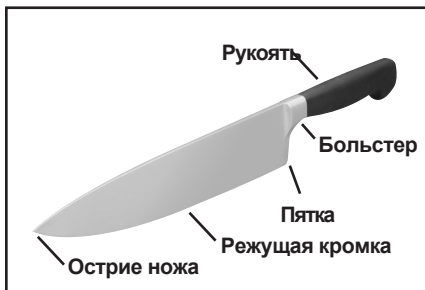


Рисунок 2. Типичный кухонный нож.



# ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С ПРЯМЫМИ ЛЕЗВИЯМИ

## ПЕРВАЯ ЗАТОЧКА

Перед включением питания аккуратно вставьте лезвие ножа в левый паз, между направляющей поверхностью и пружиной этапа 1. Не перегибайте нож (см. рисунок 3).

Надавите на лезвие, пока не почувствуете, что оно соприкоснулось с алмазным диском. Протяните нож к себе, слегка приподнимая его рукоять по мере приближения к острию – при этом Вы сможете почувствовать прижимное усилие пружины. Извлеките нож из паза и включите питание. При включении питания загорится световой индикатор выключателя.

**Этап 1:** Если Вы затачиваете нож с прямым лезвием первый раз, начните с этапа 1. Протяните нож один раз через левый паз (рисунок 3), между левой направляющей поверхностью и прижимной пружиной. Протягивайте нож на себя, слегка надавливая на него так, чтобы Вы слышали, что его лезвие соприкасается с алмазным абразивным диском. Вставляйте лезвие в точильный паз частью, расположенной как можно ближе к bolsterу или рукояти. Если лезвие имеет изогнутую форму, приподнимайте рукоять по мере приближения к острию, чтобы и оно оказалось заточенным. Затачивайте нож по всей длине лезвия. Время протяжки 20-сантиметрового лезвия через точильный паз должно составлять ок. 5 секунд. Протяжка более коротких лезвий должна занимать 2-3 секунды, более длинных – ок. 6 секунд. Затем протяните лезвие через правый паз, чтобы обе стороны лезвия были заточены симметрично.

Примечание: Вставляя лезвие в паз, протягивайте его к себе – ни в коем случае не толкайте его от себя, в противоположную сторону. Во время заточки не давите на лезвие слишком сильно, поскольку излишнее давление не ускоряет процесс.

Обеспечьте единообразную заточку лезвия по всей длине, вставляя его в точильный паз частью, расположенной как можно ближе к bolsterу или рукояти, и протягивая его с равномерной скоростью до самого выхода из паза.

Чтобы подводы к режущей кромке получились симметричными, чередуйте протяжки через левый и правый пазы так, чтобы их количество было одинаковым. Обычно для заточки достаточно одной или двух чередующихся протяжек через левый и правый пазы.



Рисунок 3. Этап 1: Вставьте лезвие между направляющей поверхностью и пружиной. Поочередно протяните лезвие через левый и правый пазы.



Рисунок 4. Лезвие, вставленное в правый паз.

Перед продолжением заточки проверьте, образовались ли на одной из сторон режущей кромки заусенцы (рисунок 5). Для этого осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия (не вдоль!). Если последнюю протяжку Вы сделали через правый паз, то заусенцы должны быть только на правой стороне режущей кромки. Заусенцы ощущаются как грубые, загнутые в одну сторону выступы на режущей кромке, при этом другая сторона остается совершенно гладкой. Если заусенцы образовались по всей длине лезвия, переходите к этапу заточки 2.

Если Вы не ощущаете заусенцев, сделайте по одной дополнительной протяжке через левый и правый пазы первого точильного слота. Образованию заусенцев способствует снижение скорости протяжки. Проверьте еще раз, что на режущей кромке образовались заусенцы, поскольку их наличие необходимо для перехода к этапу заточки 2.

При заточке очень тупых ножей перед переходом ко второму этапу может понадобиться несколько дополнительных протяжек на этапе 1.

**Этап 2:** Обычно для формирования острой как бритва режущей кромки достаточно одной или двух чередующихся протяжек через точильные пазы. Поочередно протяните нож с одинаковой скоростью через левый и правый пазы (рисунок 6). Протягивайте лезвие с такой же скоростью, как и на этапе 1. Дополнительные протяжки позволяют добиться остроты и точности режущей кромки, необходимых для приготовления блюд гурмэ. Ножи, используемые для резки продуктов с высоким содержанием клетчатки, требуют меньшего количества протяжек через пазы доводочного этапа

## ОПТИМАЛЬНАЯ РЕЖУЩАЯ КРОМКА

### НОЖ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ГУРМЭ:

Если нож будет использоваться, например, для тонкой нарезки фруктов и овощей, когда требуются абсолютно гладкие и безупречные режущие грани, сделайте несколько дополнительных протяжек через пазы этапа 2. Три или более чередующихся дополнительных протяжек через левый и правый пазы сделают нож оптимальным инструментом для повара, готовящего блюда гурмэ (рисунок 7).

Последующая повторная заточка такого лезвия производится только в пазах этапа 2.

Если интервал между заточками был длинным, Вы можете ускорить процесс, протянув лезвие сначала через правый и левый пазы этапа 1 и лишь затем перейдя к доводке на этапе 2. При заточке с лезвия снимается очень мало металла, при этом конечным результатом станет чрезвычайно остро заточенный нож.

### НОЖИ ДЛЯ ДИЧИ, РЫБЫ И ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕТЧАТКИ:

Ножи, используемые для резки продуктов с высоким содержанием клетчатки, рекомендуется затачивать в пазах этапа 1 и доводить до конечного состояния путем протяжки по одному разу через левый и правый пазы этапа 2. Такой способ заточки оставляет рядом с режущей кромкой микророзетки (рисунок 8), которые помогают при разрезании материалов с высоким содержанием клетчатки.

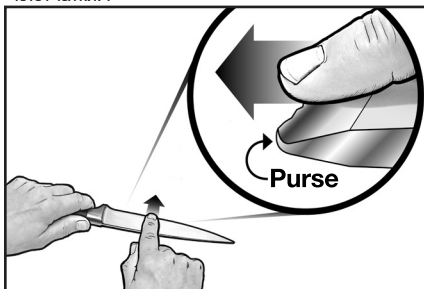


Рисунок 5. Перед переходом к этапу 2 на лезвии должны отчетливо ощущаться заусенцы. Проверьте режущую кромку, проведя поперек нее указательным пальцем.



Рисунок 6. Протяжка лезвия через левый паз этапа 2. Поочередно протяните лезвие через левый и правый пазы этапа 2.

Для получения такой заточки лезвие сначала затачивается в пазах этапа 1 до появления заусенцев по всей длине режущей кромки. После этого лезвие доводится на этапе 2 путем протяжки по одному разу через левый и правый пазы.

При последующей повторной заточке лезвие также сначала затачивается на этапе 1 до появления заусенцев по всей длине, а затем доводится путем протяжки по одному разу через левый и правый пазы этапа 2.

### **ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ:**

Модель Chef'sChoice 320 подходит для заточки зубчатых ножей всех типов. Для заточки используются только пазы этапа 2 (рисунок 9), которые затачивают зубчики и образуют на их режущих кромках микроподводы.

Обычно для заточки достаточно пяти-десяти поочередных протяжек через левый и правый пазы этапа 2. Очень тупые ножи могут потребовать большего количества протяжек. Если режущая кромка повреждена, сделайте по одной быстрой протяжке через левый и правый пазы этапа 1. Учтите, что при большем количестве протяжек с лезвия снимется больше металла, чем необходимо для заточки зубчиков.

Поскольку зубчатое лезвие по конструкции напоминает пилу, его режущая кромка никогда не кажется такой же острой, как кромка прямого лезвия.

Тем не менее, зубчатый нож очень хорошо подходит для резки продуктов с твердой и хрустящей поверхностью.

### **ОЧИСТКА ДИСКОВ ЭТАПА 2**

Точилка Chef'sChoice 320 оснащена встроенной функцией очистки шлифовальных дисков этапа 2. Со временем на поверхности дисков скапливаются жир и металлическая пыль, образующаяся при заточке. Функция очистки запускается с помощью переключателя, расположенного в левом нижнем углу на задней стороне устройства (рисунок 10).

Включите питание устройства, нажмите на рычажок вправо или влево и удерживайте его нажатым в течение 3 секунд. Затем нажмите на рычажок в противоположную сторону и так же удерживайте нажатым в течение 3 секунд. Таким способом Вы очистите и восстановите поверхности обоих дисков.

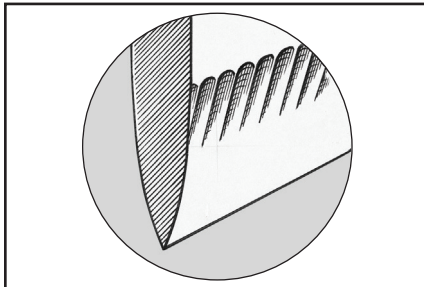


Рисунок 7. Подводы к режущей кромке ножа, используемого для приготовления блюд гурмэ, шлифуются до получения гладкой поверхности.

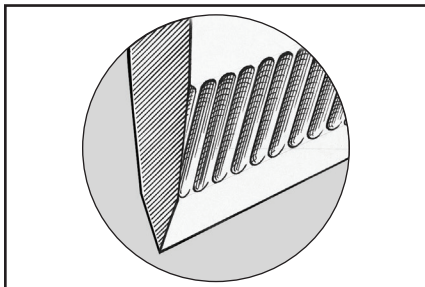


Рисунок 8. Микробороздки рядом с режущей кромкой упрощают резку продуктов с высоким содержанием клетчатки.

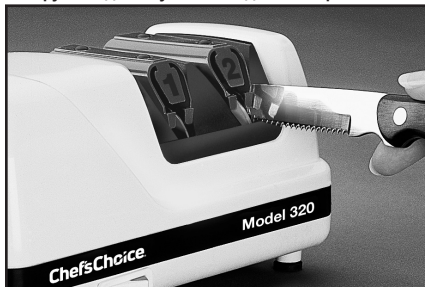


Рисунок 9. Заточивайте ножи с зубчатым лезвием только в пазах этапа 2.



Рисунок 10. Диски этапа 2 можно время от времени чистить. Избегайте слишком частой чистки.

Поскольку при очистке/восстановлении дисков с их поверхности снимается материал, используйте эту функцию лишь в том случае, если эффективность работы дисков 2-го этапа заметно снизилась, в результате чего для получения острой как бритва режущей кромки приходится делать заметно большее количество протяжек.

Слишком частая очистка приведет к необходимости замены дисков, для чего устройство придется отправить к импортеру или на завод-изготовитель.

Интервалы между очистками можно продлить за счет тщательной чистки ножей перед заточкой, при этом необходимость в очистке/восстановлении дисков будет возникать лишь раз в год или реже.

## **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА (СМ. ТАКЖЕ ПРЕДЫДУЩИЕ РАЗДЕЛЫ)**

Повторная заточка ножей с прямой режущей кромкой обычно выполняется в пазах этапа 2. Если получить достаточно острое лезвие не получается, сделайте по 1-2 протяжки через оба паза этапа 1, пока на режущей кромке не появятся отчетливо ощутимые заусенцы. После этого выполните доводку лезвия, протянув его 1-2 раза через пазы этапа 2.

Повторная заточка зубчатых лезвий (см. инструкции, приведенные выше)

## **LISÄOHJEITA JA SUOSITUKSIA**

1. Тщательно очищайте ножи перед заточкой.
  2. В процессе заточки лишь слегка надавливайте на нож – достаточно усилия, при котором лезвие все время находится в соприкосновении с точильными дисками.
  3. Протягивайте лезвие через точильные пазы по всей длине, в соответствии с изложенными выше инструкциями и с постоянной скоростью. Не прерывайте движение, пока лезвие находится в соприкосновении с абразивными дисками.
  4. Поочередно протягивайте лезвие через левый и правый пазы. Лишь определенные японские ножи затачиваются только с одной стороны.
  5. Держите лезвие затачиваемого ножа параллельно поверхности стола. Приближаясь к острию или изогнутой части лезвия, слегка приподнимайте рукоять ножа, чтобы повторить форму изгиба.
  6. С помощью Chef'sChoice 320 Вы можете затачивать часть лезвия, расположенную очень близко к bolsterу или рукояти. Это является существенным преимуществом, когда лезвие ножа, имеющего определенное назначение, необходимо заточить по всей длине.
  7. Научитесь распознавать образующиеся на режущей кромке заусенцы, поскольку по ним Вы сможете определять момент, когда лезвие заточено достаточно хорошо для этапа 1, что позволит избежать его излишнего стачивания.
- Проверяйте остроту лезвия на помидоре или бумаге.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Подвижные части устройства, его двигатель, подшипники и абразивные поверхности не требуют никакой смазки. Смачивать абразивные диски водой в процессе заточки не нужно.

Наружные поверхности можно время от времени протирать влажной тканью.

Не используйте растворяющие или абразивные чистящие средства.

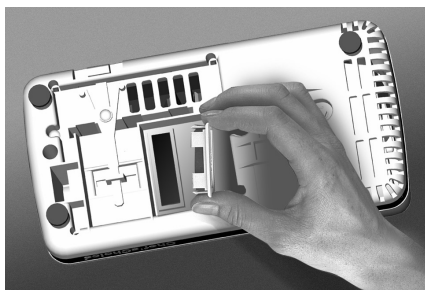
Раз в год или по мере необходимости Вы можете удалять из внутренних полостей устройства металлическую пыль, образующуюся в процессе заточки ножей.

Для удаления скопившейся внутри пыли откройте маленький лючок, имеющийся на дне устройства (рисунок 11). Очистите внутреннюю магнитную поверхность снятой крышки от металлических частиц с помощью бумажных полотенец или зубной щетки. Перед установкой крышки на место Вы можете слегка встряхнуть устройство, чтобы высыпать из него скопившуюся внутри металлическую пыль.

После очистки аккуратно установите крышку на место.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Для получения информации о гарантийном и послегарантийном обслуживании и ремонте устройства обратитесь к его импортеру или продавцу.



**Kuva 11 Puhdistusluukku.**

**Импортер в Финляндии:  
Mastermark Brands Oy  
[www.mastermarkbrands.com](http://www.mastermarkbrands.com)**

Assembled in the U.S.A.

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

Это изделие может быть защищено одним или несколькими патентами EdgeCraft и/или патентами, находящимися на рассмотрении, как указано на изделии.

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 2020

C20

E/FI/EE

C3282oO