

# Chef'sChoice®

Точилка для ножей с алмазным  
абразивом Chef'sChoice® Hybrid®  
Diamond Hone®

RU



Перед использованием прочитайте инструкции.  
Важно следовать инструкциям для  
достижения наилучшего результата.

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Прочитайте инструкцию полностью. Каждый пользователь должен прочитать инструкцию.
2. Во избежание ударов электрическим током, не погружайте точилку Chef' sChoice® Hybrid® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте оборудование с поврежденным шнуром или штепселем, либо в случае его неисправности или после падения или иного повреждения.

В случае неисправности, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервис центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической настройки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в сервис центре, поскольку для этого необходимы специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором.

7. **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). Во избежание удара током, штепсель сконструирован так, что вставляется в полярную розетку только одной стороной. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, поверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Не переделывайте штепсель каким-либо образом.
8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef' sChoice® Hybrid® предназначена для заточки ножей американского, европейского и азиатского типов, как описано в следующих разделах. Не предпринимайте попытки заточки ножей, лезвий топоров или любых других режущих инструментов, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе), точилка Chef' sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ Chef' sChoice® Hybrid®, ОКАЖУТСЯ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕМ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети или люди с ограниченными возможностями.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

# Поздравляем вас с покупкой точилки с алмазным абразивом Chef'sChoice® Hybrid®!

Точилка с алмазной заточкой произведена компанией Chef'sChoice®, мировым лидером в технологиях абразивной заточки. Эти точилки сконструированы с применением передовых технологий электрической и механической заточки. Режущая поверхность идеально заточена, но при этом сохраняет твердые микроскопические засечки, увеличивающие эффективность резки пищевых продуктов, в особенности волокнистых структур. Режущая кромка остается на удивление долговечной, тем не менее, при необходимости ее всегда можно освежить. Восстановить остроту режущего края, в большинстве случаев, можно без включения электропитания, с помощью приспособления тонкой заточки.

Вы будете приятно удивлены легкостью обращения с точилкой Hybrid® и превосходной степенью заточки ножей. Внимательно прочитайте и следуйте инструкции. Храните точилку в легко доступном месте, и тогда ваши ножи будут острыми каждый день.

## ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ ДЛЯ НОЖЕЙ С АЛМАЗНЫМ АБРАЗИВОМ CHEF'S CHOICE HYBRID®

Точилка Hybrid® имеет два устройства заточки. Первое устройство приводится в рабочее состояние с помощью электромотора. Второе – устройство тонкой заточки, без электропривода. Первое устройство заточки, снабженное электромотором, имеет два паза (с левой стороны) для заточки соответственно левой и правой стороны лезвия. При использовании первого устройства заточки всегда используйте соответствующие пазы для заточки левой и правой стороны лезвия. Такая двух-пазовая схема заточки быстро придает остроту затачиваемой поверхности, которую после этого необходимо подвергнуть тонкой заточке во втором устройстве, имеющем только один паз. Второе устройство (находящееся справа) затачивает обе стороны лезвия одновременно.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ HYBRID®

**Внимание:** *Всегда очищайте ножи перед заточкой с помощью точилки Hybrid®! В целях безопасности, всегда держите пальцы на расстоянии от режущего края.*

Точилка Hybrid® создает и сохраняет лезвие в чрезвычайно остром состоянии с мелкими зубцами, что весьма удобно при резке и разделке различных пищевых продуктов. Первичная заточка лезвия производится на первом устройстве. Угол заточки при этом равен 20 градусам с каждой стороны, что в результате образует режущую кромку с углом 40 градусов. Второе устройство затачивает саму кромку лезвия под более тупым углом, таким образом, создавая граненую структуру заточки с двумя углами, которая дольше сохраняет рабочую остроту. При использовании точилки, убедитесь, что цифровые обозначения устройств заточки расположены к вам лицом.

## УСТРОЙСТВО 1

При работе расположите точилку на столе, надежно прижимая ее левой рукой. Включите электропитание с помощью переключателя, вставьте лезвие ножа вблизи рукоятки в крайний левый паз точильного устройства 1, как показано на Рис. 1. и двигайте нож в направлении «на себя», при этом происходит заточка левой стороны лезвия. Лезвие должно двигаться равномерно, соприкасаясь с диском, покрытым алмазным абразивом. При этом усилие нажатия вниз должно быть легким. Если лезвие ножа находится в правильном контакте с абразивным диском, точилка издает характерный равномерный звук. Лезвие ножа длиной 15 см должно обрабатываться с каждой стороны примерно 5 секунд. Соответственно, более длинные лезвия требуют большего времени прохождения над диском, а короткие ножи меньшего времени.

Один раз пройдите лезвием ножа по левому пазу устройства 1 и повторите то же самое в соседнем пазу, находящемся правее (см. Рис. 3). На этот раз, двигая лезвие ножа по абразивному диску от рукоятки в направлении «на себя», затачивается правая сторона лезвия.

Если перед заточкой ваш нож не очень тупой, то будет достаточно пятикратно провести лезвием в каждом из пазов для заточки левой и правой его стороны. Однако, если нож очень тупой, то может потребоваться 10 или более проходов по абразивному диску с каждой стороны устройства 1, для того чтобы придать правильную форму лезвию. При заточке в устройстве 1, всегда двигайте нож в направлении «к себе» вперед рукояткой. Никогда не делайте движения «от себя». Прежде чем завершить заточку на устройстве 1, убедитесь, что на кромке лезвия образовался небольшой заусенец.

На рисунке 2 изображено, как проверить наличие заусенца. Делайте следующий образом: если последний раз вы затачивали лезвие в правом пазу, то заусенец должен находиться на правой стороне кромки лезвия. Если последний раз вы затачивали лезвие в левом пазу, то заусенец должен находиться на левой стороне кромки лезвия. Если заусенец не образовался, нужно сделать еще по одному проходу по правому и левому пазам. Повторяйте



Рисунок 1. Вставьте лезвие ножа в левый паз устройства 1. Проведите лезвием по разу в левом и правом пазу в направлении «на себя».

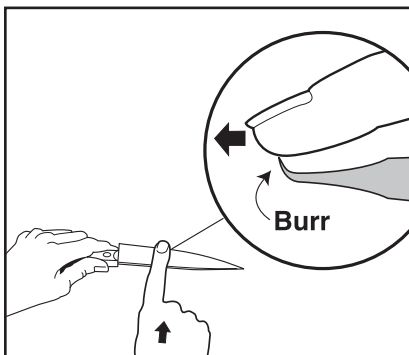


Рисунок 2. Добейтесь образования заусенца по всему лезвию ножа, прежде чем переходить к устройству тонкой заточки 2. Наличие заусенца можно проверить, проведя пальцем по кромке лезвия. Внимание! Читайте инструкцию.

поочередные проходы по правому и левому пазам, пока не образуется заусенец. (Иногда для того, чтобы заточить нож быстрее, нужно проводить нож по абразивному кругу медленнее). Пройдите лезвием еще по одному разу в каждом из пазов, чтобы убедиться в устойчивом образовании заусенца. Только после этого нож готов к тонкой заточке в устройстве номер 2.

## УСТРОЙСТВО 2

Поскольку устройство 2 не использует электропривода, вы можете отключить питание от электросети. Если нож правильно заточен в устройстве 1, то вам потребуется только 4-5 раз провести лезвием в пазу устройства 2 в обоих направлениях для полной его заточки (дальний правый паз. См. рис. 4) при этом на кромке лезвия создается дополнительное вторичное остриё, которое повышает эффективность ножа. Правильно заточенный нож легко режет бумагу, создавая прямые и фигурные разрезы.

Для получения оптимального результата на устройстве заточки номер 2, поместите лезвие точно в центре паза по ширине и сохраняйте это центральное положение при возвратно-поступательном движении. Не надавливайте на лезвие с чрезмерным усилием (не более 1 кг.) при заточке в устройстве 2. Делайте плавные равномерные возвратно-поступательные движения, с легким нажатием и убедитесь, что оба диска при этом вращаются. Правильно обработанная кромка лезвия должна быть очень острой и без заусенцев.

## ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ

Для повторной заточки повторите процедуру, описанную для точильного устройства 2. Сделайте 2-3 полных возвратно-поступательных прохода, сохраняя легкое усилие нажатия. При правильном вращении дисков вы услышите характерный звук. После этого проверьте кромку лезвия на остроту. При необходимости, произведите дополнительную заточку, но сначала проведите лезвие в устройстве 1, после чего уже сделайте 2-3 возвратно-поступательных движения в устройстве номер 2. Обычно освежить остроту лезвия можно в устройстве 2, и только после нескольких раз вам придется вновь воспользоваться устройством 1.



Рисунок 3. Вставьте лезвие ножа в правый паз устройства 1. Сделайте по несколько проходов в каждом из пазов (левым и правом).



Рисунок 4. Нож в устройстве 2. Совершайте ножом возвратно-поступательные движения, не надавливая на него с чрезмерным усилием, как сказано в инструкции.

## НОЖ-ПИЛКА

Нож-пилка затачивается в устройстве 2 (см. рисунок 5). Поместите лезвие по центру устройства 2 и сделайте пять возвратно-поступательных движений. Проверьте кромку лезвия на остроту и, если необходимо, сделайте еще пять возвратно-поступательных движений. Проверьте лезвие на остроту. Если лезвие слишком тупое, сначала сделайте два быстрых, но полных прохода по каждому из пазов (левому и правому) устройства 1, а затем пять возвратно-поступательных движения в устройстве 2. Нож-пилка сделан так, что он не кажется острым и не режет так же гладко как нож с обычным лезвием. Внимание: Не делайте слишком много проходов в устройстве 1, иначе вы слишком сильно срежете зубья с кромки лезвия.

## НОЖИ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Hybrid<sup>®</sup> с первичным углом заточки 20 градусов, не может заточить лезвия с двойным углом заточки, такие как Santoku, которые обычно затачиваются под углом 15 градусов. Для оптимальной заточки лезвий азиатского типа рекомендуется использовать точилку Chef'sChoice<sup>®</sup> Electric с углом 15 градусов (модель 15XV или 1520), как лучшую для ножей этого вида.

Не используйте точилку Hybrid<sup>®</sup> для ножей с односторонней заточкой под одним углом, таких как ножи Kataba, традиционно используемые для приготовления сашими. Устройство 2 одновременно затачивает обе стороны режущего края, в то время как ножи для сашими предназначены для заточки лишь с одной стороны. Для такого типа ножей подойдет электрическая точилка Chef'sChoice, упомянутая в предыдущем абзаце.



Рисунок 5. Нож-пилка в устройстве 2.

## **КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ**

Точилка Hybrid® не рекомендуется для керамических ножей.

## **НОЖНИЦЫ**

Не предпринимайте попыток использовать точилку Hybrid® для заточки ножниц. EdgeCraft производит специальные точилки для ножниц .

## **МАРКИ НОЖЕЙ**

Точилка Hybrid® идеально подходит для всех традиционных металлических ножей европейского/американского типа и ножей Santoku, независимо от производителя, включая Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun и многие другие.

## **ТЕСТ НА ОСТРОТУ**

Для того чтобы проверить режущую кромку ваших ножей на остроту, возьмите лист бумаги, держите его вертикально за верхний конец и прорежьте на некотором безопасном расстоянии от пальцев. Нож с острым лезвием равномерно разрежет бумага, не разрывая ее.

Как альтернатива, попробуйте разрезать помидор. Нож должен проникать через кожу в мякоть помидора и разрезать его без приложения значительного усилия.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Внешние панели точилки Hybrid® можно почистить с помощью влажной мягкой тряпки.
- Периодически вытряхивайте и утилизируйте металлическую пыль. Переверните точилку и легко похлопайте ее по дну над газетой, бумажным полотенцем или любым другим листом бумаги.
- С данной точилкой не предусмотрено использование каких-либо масел или смазочных жидкостей.



Собрано в США

Этот продукт имеет один или больше патентов EdgeCraft, Ожидается получение дополнительных патентов США и зарубежных стран.

EdgeCraft Corporation  
825 Southwood Road  
Avondale, PA 19311, USA  
(800) 342-3255; (610) 268-0500

© EdgeCraft Corporation 2011  
Conforms to UL Std. 982  
C228960

Certified to EN 60335-2-14, EN 60335-1

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

B11