

Chef'sChoice®

Diamond Hone®

Manual Knife Sharpener

2 Stage 450



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. If right-handed, arrange the sharpener with the Chef'sChoice® logo facing you. Hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions.**)

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 (above number 1). Lean

the face of the blade securely against the red conical roller guides. While maintaining the blade continuously in good contact with one or both of the rollers, move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. You will know the angle is correct if one or both rollers are moving as you move the knife. 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 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 in contact with the red rollers, move the blade back and forth through this slot. 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 maintain blade contact with the rollers.
- 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.
- Avoid downward pressure on blade.

RESHARPENING

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.

Engineered and 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®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.
© 2012 EdgeCraft Corporation E12 XXXXXX
www.chefschoice.com

Chef'sChoice®

**2-х ступенчатая
механическая точилка
для ножей с алмазным
абразивом Chef'sChoice®
Diamond Hone® Модели 450**

RU

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с приобретением инновационной механической точилки с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone®. Ножи, заточенные с помощью этой точилки будут острее, сохраняя остроту дольше, чем ножи, заточенные с использованием традиционных механических точилок.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ТОЧИЛКОЙ.

Данная механическая точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® подходит как для правшей, так и для левшей. Для удобства Устройства 1 и 2 помечены на обеих сторонах точилки. Установите точилку на ровную поверхность на уровне талии. Если вы правша, поверните точилку к себе стороной с изображением логотипа Chef'sChoice®. Держите рукоятку в левой руке и убедитесь, что ваши указательный и большой пальцы левой руки находятся в безопасности за разделительной стенкой, в том месте, где рукоятка соединяется с точильным устройством. (Если вы левша, см. раздел **Рекомендации**.)

ВНИМАНИЕ! Не касайтесь пальцами лезвия ножа.

Убедитесь, что лезвие ножа чистое, и только после этого приступайте к заточке:

1. ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 1

Держите нож в правой руке и установите лезвие в паз Устройства 1 (отмечен сверху номером 1). Приложите плоскость лезвия к красной конической роликовой направляющей. Сохраняя постоянный контакт лезвия с одной или обеими роликовыми направляющими, протягивайте лезвие вперед-назад равномерно по всей его длине через паз Устройства 1. Если вы соблюдаете правильный угол, одна или обе роликовые направляющие будут вращаться во время движения лезвием. Необходимо приподнимать лезвие после каждого прохода. Оказывайте 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 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 вторичную микрогрань вдоль всей кромки лезвия. Проводите лезвием вперед-назад через паз Устройства 2, так чтобы оно находилось в контакте с красными роликовыми направляющими. Оказывайте легкое давление на лезвие или **вообще не оказывайте никакого давления**. Если лезвие правильным образом заточено в Устройстве 1, в Устройстве 2 потребуются 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 лезвие находится в контакте с роликовыми направляющими.
- Если лезвие очень тупое, то при его заточке в Устройстве 1 может понадобиться больше проходов. Время от времени проверяйте лезвие на остроту, осторожно разрезая бумагу. Затем доведите лезвие до окончательной остроты в Устройстве 2.
- Не оказывайте чрезмерное давление на лезвие.

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 масла или другие смазывающие жидкости.
 - Не подходит для заточки ножиц.
- Корпорация EdgeCraft также предлагает широкий выбор электрических профессиональных точилок Chef'sChoice® по доступной цене для тех, в чьем арсенале имеются разнообразные ножи.

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.**

Engineered and 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®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.
© 2012 EdgeCraft Corporation E12 XXXXXX
www.chefschoice.com