

Инструкция к точилке Sportsman™ Xtreme™Diamond Hone® модель 317

**Точилка Sportsman™ Xtreme™Diamond Hone®**  
Изучите данную инструкцию перед применением точилки.

Для достижения оптимальных результатов важно следовать рекомендациям, изложенным в данной инструкции.

**При использовании электрических приборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Изучите инструкцию.
2. Чтобы не допустить риска поражения электрическим током, не погружайте точилку Chef's Choice® в воду или иную жидкость.
3. Очищайте ножи перед заточкой в точилке Chef'sChoice®.
4. Если точилка не используется, а также перед очисткой, сервисным обслуживанием или заменой комплектующих отсоединяйте прибор от источника питания.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
6. Не используйте прибор, если был поврежден шнур питания или штепсель, а также если в работе прибора возникали ошибки, если он падал или был поврежден иным способом.

**Для пользователей в США:** Вы можете вернуть точилку на завод Edge Craft's, где будет оценена стоимость ремонта или работ по настройке электрических или механических компонентов. Если в устройстве поврежден шнур питания, в целях предотвращения риска поражения электрическим током его замену должен осуществить официальный дистрибьютор Chef's Choice®, или квалифицированные сотрудники любой другой уполномоченной организации.

**Для пользователей за пределами США:** Пожалуйста, верните точилку местному дистрибьютору, который сможет оценить стоимость ремонта или работ по настройке электрических или механических компонентов. Если в устройстве поврежден шнур питания, его замену должна осуществлять ремонтная организация, уполномоченная производителем, так как для проведения таких работ требуются специальные инструменты. Пожалуйста, проконсультируйтесь с вашим дистрибьютором Chef'sChoice®.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). В целях снижения риска поражения электрическим током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни при каких обстоятельствах не меняйте конструкцию штепселя.

8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых Edge Craft Corporation, может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током и травме.

9. Точилка Chef's Choice® модель 370 предназначена для заточки большинства спортивных, карманных и кухонных ножей. Не пытайтесь заточить в точилке лезвие ножниц, топора, или любые иные лезвия, которые не помещаются в пазы точилки.

10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими поверхностями.

11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на кнопке питания), точилка Chef's Choice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.

12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ ТОЧИЛКИ CHEF'SCHOICE® БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ОЖИДАЕТЕ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ, ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ С ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЧАСТИ РУК И ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ПО ЛЕЗВИЮ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**

13. Не используйте точилку вне помещений.

14. Необходимо быть особо внимательными при использовании точилки вблизи детей.

15. Не используйте масла для хонингования, воду или любые иные смазочные материалы применительно к точилке Chef's Choice®.

16. Точилка предназначена только для бытового использования.

17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

### Страница 3

#### ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПРЕКРАСНЫМ ВЫБОРОМ

---

И любители путешествий, и профессиональные шеф-повара доверяют точилкам Chef'sChoice® Diamond Hone®, которые позволяют эффективно затачивать лезвия ножей с двухсторонними скосами. Теперь любой пользователь, подобно профессионалу, сможет насладиться непревзойденным качеством заточки ножей и их прочностью благодаря использованию точилки Chef'sChoice® Sportsman Xtreme модель 317. При создании точилки Xtreme™ 317 использовались новейшие технологии заточки, разработанные компанией EdgeCraft. В частности была применена уникальная система направляющих, которая помимо обычных ножей позволяет легко и быстро затачивать толстые охотничьи и тактические ножи.

Вы сами убедитесь, насколько быстро и просто осуществляется заточка ножей с помощью точилки модели 317. Точилка безопасна в использовании при заточке любых видов спортивных, кухонных и карманных ножей. Для достижения наиболее оптимальных результатов перед началом использования точилки, пожалуйста, внимательно изучите данный буклет с инструкцией.

Точилка Xtreme™ 317 позволяет получать идеально острые и прочные лезвия, чего нельзя достичь при использовании даже самых дорогих профессиональных точильных систем. Вы почувствуете удовольствие от самого процесса заточки и дальнейшего использования ножей. Помните о том, что острый нож – это безопасный нож, поскольку, осознавая его остроту, вы обращаетесь с ним с большей осторожностью и прилагаете гораздо меньше усилий во время резки. Просто помните, что после заточки ножа в данной точилке вы получите инструмент с невероятно острым лезвием!

Точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® 317 позволяет доводить лезвия с двухсторонними скосами до идеальной остроты независимо от того, из какого материала произведены такие лезвия: углеродистой стали, нержавеющей стали или сплавов. Лезвия с двухсторонними скосами, заточенные с помощью точилки модели 317, получаются гораздо более острыми и остаются такими гораздо дольше, чем традиционные и вогнутые лезвия.

С помощью данной точилки вы легко и быстро заточите лезвия своих любимых ножей по всей длине, от кончика до самой рукоятки или bolstera. Исключительно острые лезвия обеспечат высокую производительность ножей на долгие годы.

Уникальная точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® создана для заточки ножей с гладкими или зубчатыми лезвиями. Точилка включает в себя два Этапа заточки: конический Этап для заточки/доводки лезвий со 100% алмазными абразивными дисками и Этап полировки/правки с уникальными патентованными гибкими абразивными дисками. Эта комбинация может быть использована, либо для создания идеально острой, гладкой скошенной кромки лезвия ножа, которое обеспечит легкую резку, либо для создания скошенной кромки лезвия с определенным количеством остаточных «заусенцев» по всей его длине.

Процесс заточки и доводки контролируется точно изогнутыми направляющими и идеально подогнанными коническими абразивными дисками. Угол заточки лезвий на Этапе 2 чуть больше угла заточки лезвия на Этапе 1.

Конические диски с алмазным напылением, используемые в Этапе 1, создают микробороздки по всей длине лезвия по обеим сторонам скошенной кромки. Таким образом формируется скошенная кромка лезвия под первым углом.

В Этапе 2 абразивные диски с ультрамелким напылением полируют кромку, создавая микроскопы и, соответственно, ультратонкую ровную и идеально отполированную кромку удивительной остроты. Этап 2 позволяет одновременно полировать и затачивать границы микробороздок, созданных алмазными абразивными дисками на Этапе 1, до тех пор, пока они не станут острыми микробороздками, которые способствуют резке «трудно режущихся» материалов.

Уникальный дизайн точилки с двумя Этапами заточки позволит вам создать лезвие ножа удивительной остроты. Благодаря возможности создания второй скошенной кромки под другим углом, ножи будут оставаться острыми дольше, чем те, которые были заточены с использованием традиционных методов.

В разделах ниже описаны стандартные процедуры по оптимальной заточке ножей. Одно из важнейших преимуществ точилки Xtreme™ 317 – это возможность затачивать и доводить лезвия ножей до остроты бритвы так часто, как нужно, что обеспечивает меньший износ ножей. Повторная заточка лезвий может осуществляться только в Этапе 2 (смотрите раздел «Повторная заточка»).

Точилка Xtreme™ 317 оснащена инструментом для правки алмазных дисков, который можно использовать, при необходимости, для очистки поверхностей полировочных/правочных дисков от остатков пищи и опилок. Мы настоятельно рекомендуем очищать ножи перед их заточкой. Это позволит вам не очищать полировочные диски месяцами и даже годами. Используйте метод очистки дисков, процедура которого описана ниже, только если вы почувствуете, что эффективность полировки лезвий сильно снизилась.

Страница 5

Каждый Этап заточки оборудован эластомерными пружинами, расположенными над точильными дисками. Они позволяют надежно удерживать тыльную сторону лезвия между направляющими правого и левого паза в каждом из Этапов заточки.

Точилка позволяет одинаково затачивать лезвия ножей в правом и левом пазах каждого из Этапов. Благодаря этому скошенные кромки по обеим сторонам лезвия будут одинаковыми и обеспечат идеальную резку.

При заточке лезвия в любом из Этапов, нож необходимо попеременно помещать то в левый, то в правый паз. Как правило, для заточки лезвия вам потребуется только по одному разу провести ножом в каждом из пазов, меняя правый и левый паз (более подробную информацию вы найдете в разделах ниже). Всегда эксплуатируйте точилку с лицевой стороны. Удерживая лезвие горизонтально, опустите его вниз между пластиковой пружиной и направляющей. Как только лезвие коснется точильного или полировочного диска, начните тянуть его на себя с постоянной скоростью. Перемещайте лезвие ножа равномерно, не прекращайте движение, когда достигните середины лезвия. Протягивайте лезвие длиной примерно 20 сантиметров между дисками в течение примерно 5 секунд. Для заточки более коротких лезвий потребуется меньше времени, для заточки длинных лезвий – больше времени.

Никогда не используйте точилку с обратной стороны.

Надавливайте на лезвие с силой, достаточной для того, чтобы оно равномерно касалось абразивных дисков при каждом проходе. Чрезмерное давление не ускорит процесс заточки. Избегайте попадания лезвием по пластиковому корпусу несмотря на то, что случайное попадание лезвием по пластиковому корпусу не повлияет на функциональность точилки и не повредит режущую кромку.

На рисунке 1 показаны два этапа заточки лезвий, которые будут описаны в разделах ниже.

---

**ИЗУЧИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАТОЧКИ**

---

Точилка Xtreme™ модель 317 была разработана для заточки большинства тактических, охотничьих, карманных, кухонных ножей и ножей с зубчатыми лезвиями.

**1. Затачивайте ножи с зубчатыми лезвиями только в пазах Этапа 2.** Не затачивайте ножи с зубчатыми лезвиями в пазах Этапа 1 до тех пор, пока не изучите раздел под названием «Процедура заточки ножей с зубчатыми лезвиями».

**2. Кромки гладких лезвий затачиваются в пазах Этапов 1 и 2.** Если вы затачиваете нож впервые, или если лезвие ножа очень тупое, для заточки сначала воспользуйтесь пазами Этапа 1. Более подробная информация изложена в соответствующем разделе.

---

**ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ КРОМОК РОВНЫХ ЛЕЗВИЙ  
ЛЕЗВИЯ С РОВНЫМИ КРОМКАМИ: ПЕРВАЯ ЗАТОЧКА**

---

Перед тем как включить питание точилки, вставьте лезвие ножа в левый паз, используемый для заточки на Этапе 1, между направляющей для заточки левого угла и пластиковой прижимной пружиной. Не изгибайте нож. (Смотрите рисунок 3.)

Опускайте лезвие глубже вниз до тех пор, пока не почувствуете, что оно соприкасается с алмазным диском. Потяните нож на себя, слегка приподнимая рукоятку по мере приближения к концу лезвия. Процедура позволит вам почувствовать натяжение пружины. Извлеките лезвие ножа из паза и нажмите на кнопку питания. При включении точилки, загорится красный индикатор питания.

**Этап 1:** Если вы затачиваете нож впервые, начните с пазов Этапа 1. Проведите лезвием ножа один раз в пазу Этапа 1 (рисунок 3), протаскивая его между направляющей для заточки левого угла и пластиковой прижимной пружиной. Вставляя лезвие в паз, одновременно надавите на него, чтобы оно соприкоснулось с алмазным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Затачивайте лезвие до самого bolsterа или рукоятки ножа. Если лезвие имеет изгиб ближе к кончику, при заточке кончика слегка приподнимайте рукоятку ножа, удерживая кромку лезвия практически параллельной поверхности стола. Заточите кромку по всей длине лезвия. На один проход лезвия длиной 20 сантиметров вам потребуется примерно 6 секунд. На один проход в пазу более коротких лезвий должно уходить до 3-4 секунд, а более длинных – 8 секунд. Далее, вставьте лезвие в правый паз и повторите процедуру еще раз.

*Примечание:* Каждый раз когда вы вставляете лезвие ножа в паз, сразу же начинайте тянуть его на себя. Никогда не проводите лезвием в пазу от себя. Надавливайте на лезвие с силой, достаточной для того, чтобы оно коснулось диска. Чрезмерное давление не ускорит процесс заточки.

Чтобы обеспечить равномерную заточку лезвия ножа по всей его длине, вставьте лезвие в паз рядом с bolsterом или рукояткой. Всегда делайте равное количество проходов лезвием между дисками, поочередно меняя правой и левый пазы, чтобы скошенные кромки с обеих сторон лезвия были симметричными. Как правило, чтобы заточить лезвие в Этапе 1 вам потребуется выполнить по 3-4 прохода в каждом из пазов.

Перед тем как перейти к Этапу 2, вам потребуется определить наличие заусенцев (рисунок 5) по всей длине кромки. Чтобы определить наличие заусенцев, аккуратно проведите пальцем поперек лезвия, в направлении, показанном на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы не порезать палец). Если последнее движение лезвием вы совершали в правом пазу, заусенцы появятся только с правой стороны и наоборот. Заусенцы, если такие появляются, ощущаются как неровности на кромке; для сравнения, противоположная сторона лезвия остается гладкой. Если заусенцы появились по всей длине лезвия, переходите к Этапу 2.

Если заусенцы не появились, сделайте еще один проход лезвием в левом или правом пазу Этапа 1 перед тем, как вы перейдете к Этапу 2. Более медленные проходы лезвием помогут создать заусенцы. Убедитесь в наличие заусенцев и переходите к Этапу 2. Перед началом доводки лезвия в Этапе 2, необходимо создать заусенцы в Этапе 1.

Если нож очень тупой, вам, возможно, потребуется сделать еще по 1 проходу лезвием в Этапе 1, перед тем как перейти к Этапу 2.

**Этап 2:** Как правило, необходимо сделать по 2-3 прохода лезвием в Этапе 2, чтобы заточить его до остроты бритвы. Проведите поочередно лезвием в правом и левом пазах (рисунок 6), выполняя процедуру с той же скоростью, что и в Этапе 1.

Дополнительные проходы в Этапе 2 позволят еще лучше отполировать лезвие. Если нож предназначен для резки волокнистых продуктов, вам, возможно, потребуется выполнить меньше проходов в Этапе 2.

---

### ДЛЯ РЕЗКИ ДИЧИ, РЫБЫ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

---

Для резки волокнистых продуктов вам, возможно, стоит заточить лезвие ножа в Этапе 1, и лишь несколько раз поочередно пройтись лезвием в левом и правом пазах Этапа 2. Это позволит сохранить заостренные микробороздки с каждой стороны лезвия совсем близко к режущей кромке, что облегчит резку волокнистых продуктов.

Чтобы заточить кромку лезвия до такого состояния, сначала наточите лезвие в Этапе 1 до образования заусенцев по всей его длине. Затем переходите к Этапу 2 и сделайте всего один-два попеременных прохода лезвием между дисками.

Чтобы повторно заточить кромку такого вида, сначала наточите лезвие в Этапе 1 до образования заусенцев, а затем по одному разу проведите ножом в левом и правом пазу Этапа 2.

---

### ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

---

Существует множество различных размеров и форм зубчатых лезвий, включая лезвия с зубцами по всей длине или частично зазубренные лезвия. Исходя из требований к дизайну, производители создают зазубрины путем заточки лезвий с образованием угловых зубцов, либо путем заточки лезвий до образования с одной из его сторон бороздок.

Точилка модели 317 восстановит остроту выступающих частей зубцов, которые и выполняют основную функцию резки, и создаст микроскопы по всей длине кромки таких зубцов.

Если зубчатая кромка лезвия ножа затупилась слегка, тогда для того, чтобы повторно заточить зубцы, нужно приложить лишь небольшое усилие, а именно, воспользоваться для заточки Этапом 2 (рисунок 9). Сначала вам необходимо определить, с какой стороны лезвия образованы зубцы. Если зубцы находятся с правой стороны лезвия (сторона определяется исходя из того, куда она обращена во время резки), тогда для повторной заточки лезвия воспользуйтесь правым пазом Этапа 2. Медленно проведите лезвием между дисками точилки (на каждый проход лезвия длиной примерно 20 сантиметров необходимо потратить по 4-5 секунд, меньше на короткие лезвия и больше на длинные. Диски для доводки/полировки лезвий, используемые на Этапе 2, заточат лишь сторону лезвия без зубцов.

После того как вы 5-6 раз проведете лезвием в правом пазу, завершите процедуру, дважды проведя ножом в левом пазу. Затем проверьте кромку на предмет остроты. Вышеописанный процесс можно повторить 2-3 раза для получения желаемого результата.

Если зубцы образованы с левой стороны лезвия, тогда начните затачивать его в левом пазу Этапа 2, совершив 5-6 проходов. Завершите процедуру двумя медленными проходами в правом пазу Этапа 2.



Страница 9

Если зубчатая кромка лезвия ножа сильно затупилась или существенно повреждена, тогда сначала нож нужно заточить в Этапе 1. На этом этапе затачивается зубчатое лезвие со стороны без бороздок:

Если бороздки зубцов находятся с правой стороны лезвия (сторона определяется исходя из того, куда она обращена во время резки), тогда используйте только правый паз Этапа 1. Левый паз применяется в том случае, если бороздки зубцов расположены с левой стороны лезвия.

Быстро проведите лезвием 1-2 раза в соответствующем пазу Этапа (затрачивая по 1-2 секунды на каждый проход). Затем переходите к Этапу 2 и завершите процесс заточки, как описано в разделе выше.

#### **ПРАВИЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ОЧИСТКИ ДОВОДОЧНЫХ/ПОЛИРОВОЧНЫХ ДИСКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ЭТАПЕ 2**

Точилка Xtreme™ 317 оснащена встроенным инструментом для ручной очистки доводочных/полировочных дисков, используемых В Этапе 2. Если эти диски покрываются жиром, остатками еды или металлическими опилками, их можно очистить, а их форму восстановить, активировав ручной рычаг на задней стороне точилки. Рычаг расположен на задней панели точилки, как показано на рисунке 10, в левом нижнем углу, если смотреть на точилку с обратной стороны.

Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь в том, что питание точилки включено, и просто переведите маленький рычаг слева направо на 3 секунды. Затем переведите рычаг в обратном направлении также на 3 секунды. Когда рычаг перемещается только в одну сторону, правильный инструмент очищает и восстанавливает форму активной поверхности одного доводочного/полировального диска. При перемещении рычага в другую сторону происходит очистка другого диска.

Используйте инструмент очистки/правки только в том случае, если диски, используемые В Этапе 2, действительно перестали эффективно справляться с задачей, или если необходимо много раз проводить ножом между дисками, чтобы добиться остроты лезвия. Инструмент для очистки стачивает часть материала с поверхности дисков, используемых в Этапе 2. По этой причине, при чрезмерном использовании данного инструмента, происходит удаление части абразивной поверхности – преждевременный износ дисков. В случае износа потребуются замена дисков на заводе. Если перед заточкой вы регулярно очищаете ножи, вам, скорее всего, не потребуется чистить диски для полировки/доводки чаще, чем раз в год.

#### **ПОВТОРНОНАЯ ЗАТОЧКА (СМОТРИТЕ РАЗДЕЛЫ ВЫШЕ)**

Повторную заточку гладких лезвий целесообразно проводить в Этапе 2. Если вам не удастся быстро заточить кромку лезвия, вернитесь к Этапу 1 и совершите по 1-2 попеременным проходам в каждом из пазов. Проверьте кромку лезвий на предмет наличия заусенцев, а затем вернитесь к Этапу 2, совершив по паре попеременных проходов, чтобы придать лезвию ножа остроту бритвы.

Повторная заточка зубчатых лезвий в Этапе 2 описана в разделе выше.

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние вещества с лезвия ножа перед заточкой или повторной заточкой. Вымойте лезвие при сильном загрязнении.
2. Во время заточки слегка надавливайте на лезвие. Давление должно быть таким, чтобы лезвие сохраняло контакт с абразивным диском.
3. Всегда проводите лезвием ножа между дисками с рекомендованной постоянной скоростью по всей его длине. Никогда не переставайте двигать лезвие, пока оно контактирует с абразивными дисками.
4. Всегда чередуйте заточку лезвий в правом и левом пазах. Исключения составляют только японские ножи, которые затачиваются преимущественно с одной стороны.
5. Кромка лезвия ножа при заточке должна находиться в горизонтальном положении относительно поверхности кухонного стола. Чтобы заточить кончик закругленного лезвия, слегка приподнимайте рукоятку ножа вверх по мере приближения к кончику лезвия. При этом каждый участок закругленного лезвия во время заточки должен оставаться в горизонтальном положении относительно поверхности стола.
6. После заточки ножей с помощью точилки Xtreme™ 317 у вас не возникнет необходимости использовать мусат. Если вы пользуетесь ножами там, где отсутствует возможность подключиться к электросети, вы можете воспользоваться ручной точилкой Chef'sChoice® Model 464. Рекомендуем вам хранить точилку Model 317 под рукой и использовать ее для повторной заточки ножей, как описано в разделах выше.
7. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до рукоятки. Это одно из самых существенных преимуществ точилки Xtreme™ 317 по сравнению с другими инструментами для заточки ножей. К тому же оно имеет важное значение для заточки поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы сохранить кривизну кромки лезвия. Если у поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с ручкой, нижнюю часть bolsterа можно сточить на промышленном точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
8. Чтобы повысить мастерство заточки ножей с помощью точилки Xtreme™ 317, изучите процедуру определения заусенцев по всей длине лезвия (смотрите страницу 7). Несмотря на то, что вы можете затачивать ножи не придерживаясь данного метода, он все же помогает определить, насколько остро вы заточили нож на Этапе 1. Этот метод позволит вам не переточить нож и при этом гарантирует крайнюю степень остроты режущей кромки. Для проверки окончательной остроты лезвия разрежьте помидор или бумагу.

---

## РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

Для движущихся частей, мотора, подшипников, или точильных поверхностей **НЕ** требуется смазка. Абразивные диски не требуют смачивания водой. Внешняя часть точилки может быть очищена с помощью влажной тряпки. Не используйте для очистки моющие средства или абразивы.

Раз в год или по мере необходимости вы можете удалять металлическую пыль, которая скапливается внутри точилки после повторных заточек. Снимите небольшую прямоугольную крышку (рисунок 11), которая закрывает отсек, расположенный с обратной стороны точилки. Металлические опилки притягиваются к магниту, закреплённому с внутренней стороны крышки. Просто счистите скопившуюся пыль с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и установите крышку обратно, закрыв ею отсек. Если в отсеке скопилось слишком много металлической пыли или пыли после очистки дисков в Этапе 2 (с использованием специального алмазного инструмента), вы можете вытрясти остатки пыли из открытого отверстия. После очистки установите крышку с магнитом на место.

---

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

Если вам необходимо пост-гарантийное обслуживание, верните вашу точилку на фабрику EdgeCraft, где будет оценена стоимость ремонта оборудования до его проведения. Если вы находитесь за пределами США, свяжитесь с вашим дистрибьютором или розничным продавцом.

Пожалуйста, приложите ваш адрес, телефонный номер, по которому вы будете доступны в дневное время, и краткое описание проблемы или повреждения на отдельном листе бумаги и вложите его в коробку. Сохраните расписку в принятии груза к перевозке в качестве доказательства о пересылке и в качестве страховки на случай потери груза.

Компания EdgeCraft Corporation  
825 Саусвуд Роуд, Авондейл, Пенсильвания 19311 США.  
Служба поддержки клиентов (800) 342-3255 или 610-268-0500

Собрано в США.

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

Продукция может быть защищена одним или более патентов EdgeCraft, либо заявки на получение патентов были поданы, что указано на продукции.

Торговые марки Chef Choice®, EdgeCraft®, FlexHone/Strop® и Diamond Hone® являются зарегистрированными торговыми марками компании EdgeCraft Corporation, Авондейл, Пенсильвания.

Рисунок 1. Модель точилки Xtreme™ 317 Diamond Hone®.

Пружина

Этап 1

Этап 2

Рисунок 2. Стандартный охотничий нож.

Рукоятка

Пятка

Кромка

Кончик

Рисунок 3. Этап 1. Вставка лезвия в паз между направляющей и эластомерной пружиной. Попеременная заточка лезвия в право и левом пазах.

Рисунок 4. Установка лезвия в правый паз Этапа 1.

Рисунок 5. Образование заусенцев вдоль кромки лезвия с последующей доводкой лезвия в Этапе 2. Заусенцы необходимо определять, проведя пальцем поперек кромки. Осторожно! Читайте текст инструкции.

Заусенец

Рисунок 6. Установка лезвия в левый паз Этапа 2. Поочередные проходы лезвием в левом и правом пазах.

Рисунок 7. Более широкая гладкая фаска, примыкающая к кромке, позволяет готовить излюбленные лакомства.

Рисунок 8. Более крупные микробороздки ближе к кромке помогают резать различные волокнистые продукты.

Рисунок 9. Заточка зубчатых лезвий в Этапе 2. Показано лезвие с зазубринами с левой стороны лезвия. (Смотрите инструкцию).

Рисунок 10. Диски этапа 2 при необходимости можно очищать. Не используйте инструмент часто (Смотрите инструкцию).

Рисунок 11. Очистка крышки.