

# **Chef'sChoice<sup>®</sup>**

## **Ceramic Knife Sharpening Module**

for use on Chef'sChoice<sup>®</sup> Model 2100 Commercial Sharpener



Module shown inserted in Model 2100 Sharpener.  
(Sharpener not included).



**Read these instructions before use. It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.**

# INSTRUCTIONS FOR USE OF CERAMIC SHARPENING MODULE

EdgeCraft offers the 15° Ceramic knife sharpening module designed specifically to place a factory quality edge on all ceramic knives. It can be used interchangeably on the Model 2100 Sharpener with the standard 20° module designed for the European/American style metal blades and all other 20° metal knives and the and the 15 degree module for sharpening 15 degree metal blades of contemporary Euro/American and Asian/ Japanese style metal knives. The Ceramic sharpener module is identical in size to the other modules and it can be removed or installed on the guide rails of the Model 2100 as described in the Model 2100 manual.

## **INSERTING SHARPENING MODULE**

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) Turn the motor switch ON briefly; (3) Then turn it OFF; (4) While the motor is still coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly self-aligned.

## **SHARPENING FIRST TIME WITH CERAMIC KNIFE MODULE**

With this Ceramic knife module inserted on the Model 2100 and before you turn on the power you might want to become familiar with this sharpener. Slip a ceramic knife smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the knife guide spring (see Figure 1). Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it toward you, lifting the blade handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension that guides the knife.



Figure 1. Sharpening a ceramic knife, first in both slots of Stage 1.

# SHARPENING THE CERAMIC KNIFE

Ceramic knives will have typically each of their edge facets sharpened at the standard 15 degrees to create a total edge angle of 30°.

## SHARPENING THE EDGE IN STAGE 1

Always clean the knife prior to sharpening! Turn ON the power and pull the ceramic blade thru the left slot of Stage 1 of the Ceramic knife module then thru the adjacent right slot of Stage 1. Repeat pairs of pulls in Stage 1 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 5-6 seconds for each pull for a 5" long blade (1 second or more per inch of blade). It is important not to rush the process with ceramic knives. Slow pulls are preferable. It may require more pulls for a blade that is severely worn or chipped. The first time you sharpen a knife it may take up to 6-8 pair of alternating pulls (alternating left and right slots of Stage 1) to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check to see if blade will cut paper. For those familiar with metal knife sharpening Ceramic knives **will not** develop a burr. Therefore, a gradual approach of pre-sharpening followed by testing for sharpness is the suggested method.

Some Ceramic knives can vary significantly from the industry standard 15° and even vary from one side of the knife to the other. The Chef'sChoice® 15° Ceramic knife module will sharpen to a precise 15° and may require multiple sharpening strokes in Stage 1 to form the ideal total 30° angle, 15° on each side of the edge.

If you are sharpening an established brand name ceramic blade you will find that only a few (2-3) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed in Stage 1 to prepare it for the following stages 2 and 3.

## HONING IN STAGE 2

In stage two there is an even finer set of diamond coated sharpening disk are being utilized to prepare the knife for the final polishing/sharpening stage 3.

Make one to two pairs of pulls in Stage 2, alternating each pull in the left and right slots (Figure 2). Take about 4-5 seconds for each pull with a 5 inch (12.5 cm) long blade. Adjust the pull time proportionately for shorter and or longer blades. Typically no more than two pairs of alternating pulls are necessary in stage 2 if the knife was properly pre sharpened in stage one.



Figure 2. Honing ceramic knife in both slots of Stage 2.

### **FINISHING THE EDGE IN STAGE 3 POLISH/FINISH**

The Chef'sChoice® Ceramic knife module has been developed with an advanced and proprietary blend of diamonds and other materials to complete the sharpening of ceramic knives. This final stage of sharpening creates a sharper-than-factory edge unsurpassed by any other sharpener on the market.

After completion of sharpening in Stage 2, perform 5-7 slow even, alternating pairs of pulls, (alternating left and right slots) in Stage 3 (Figure 3) of the sharpener (take approximately 1.5- 2 second per inch of blade). We suggest beginning with 5 pairs of slow (about 8 to 10 seconds per pull for a 5 Inch blade ) alternating pairs of pulls and then testing for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 more pairs of slow alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

Ceramic knives are inherently more brittle at their edge than conventional metal knives. For the best edge, apply only light pressure on the knife on each pull, just enough to maintain good contact with the Stage 3 rotating disks.

This final Stage 3 with its unique diamond abrasive composition is critical to obtain razor sharp edge on ceramic knives.

### **DRESSING OF STROPPING/SHARPENING DISKS – STAGE 3**

The Ceramic knife sharpening module is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpening module. This lever is located as shown in Figure 4 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 2-3 seconds and then press to the left and repeat for 2-3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this cleaning/dresssing mechanism only if the Stage 3 disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be sharpening/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface, wearing the disks out prematurely. If that should occur, replacement of the module will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



Figure 3. Finishing a ceramic knife in Stage 3.



Figure 4. Use dressing tool sparingly — see text.

## **RESHARPENING CERAMIC KNIVES**

In order to freshen up the edge of your ceramic knives, it is not necessary to sharpen in stage 1 or stage 2. Simply use Stage 3 with 4-5 pairs of slow alternating passes (take about 2 seconds per inch of blade) and then test for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 pairs of alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

The “re sharpening” process should not be used if the ceramic knife edge is chipped or very dull. In that case, see instructions for a complete sharpening thorough all 3 stages.

## **CLEANING THE SHARPENING MODULE**

When the Sharpening Module becomes soiled or contaminated it should be removed as described in the Model 2100 sharpener manual and cleaned of food and grease by either of the following two methods:

### **A. Washing by Hand:**

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Then spray or flood under running water long enough to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels.
5. **CAUTION...** if you elect to towel dry, use care not to loosen or damage the plastic hold-down spring.
6. If after hand washing the diamond wheels are not bright and shiny they may still have grease on them. In that event you should consider putting the sharpening module through a dishwasher.

### **B. Dishwasher: The Ceramic Sharpening Module is designed to be washed safely in either domestic or commercial type dishwashers**

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in upper shelf of dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow the Ceramic Sharpening Module to dry in the dishwasher, in a position remote from the heaters.

Periodically remove any ceramic dust that has collected in the two collection cavities that are located in the base of the sharpener, below the Sharpening Module. With the Ceramic Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose or use a small vacuum cleaner. Otherwise remove with a damp sponge. **Because of the proximity to the electrical motor we do not recommend the use of a water spray or compressed air to remove the loose ceramic dust from the base of the sharpener.**

## **INSERTING SHARPENING MODULE**

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) Turn the motor switch ON briefly; (3) Then turn it OFF; (4) While the motor is still coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly self-aligned.

## **SUGGESTIONS**

1. There is no maintenance required other than for hygiene reasons to remove and clean the Sharpening Module regularly in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken – that is normal. The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease. The need for cleaning the module can be minimized by cleaning your knives before and after sharpening. **NEVER** immerse the motor-drive unit in water. Periodically shake out or vacuum the ceramic dust under the sharpening Module as described under “Cleaning the Sharpening Module.”
2. Always clean all food, fat and foreign materials from the knife blade surfaces before sharpening or re sharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the abrasive disks.

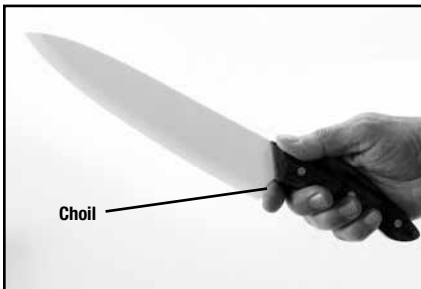


Figure 5. If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



Figure 6. Insert your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

6. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk. Greater pressure does not speed the sharpening.
7. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 5 and 6) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade.  
A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
8. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within  $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 2100 compared to other sharpening methods
9. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either steel knives or scissors.

## **SERVICE**

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road**  
**Avondale, PA 19311 U.S.A.**

## **NORMAL MAINTENANCE**

**NO** lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Customer Service 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

I218965



# Chef'sChoice®

## Модуль Chef'sChoice® для заточки керамических ножей

Для использования с профессиональной точилкой Chef'sChoice® Модели 2100



На рисунке модуль установлен в точилку Модели 2100  
(Точилка не входит в комплект поставки).



Прочитайте инструкцию перед использованием. Для достижения оптимального результата необходимо пользоваться инструкциями.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКОГО ТОЧИЛЬНОГО МОДУЛЯ

Модуль заточки лезвия под углом 15° от EdgeCraft создает режущую кромку заводского качества на всех керамических лезвиях. На точилке Model 2100 этот модуль взаимозаменяем со стандартным модулем 20°, предназначенным для стальных ножей Евро-Американского типа и любых других 20° металлических ножей, а так же с 15° для заточки металлических лезвий Евро-Американского и Азиатско-Японского типа. Керамический точильный модуль идентичен по размеру другим модулям в серии, он может быть извлечен или установлен на направляющие рельсы точилки Model 2100, как описано в инструкции Model 2100.

## УСТАНОВКА ТОЧИЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для установки точильного модуля в корпус моторного основания, вставьте ось точильного модуля в направляющие рельсы с правой стороны точилки. Потом аккуратно надавите на точильный модуль, вставляя его в корпус моторного основания, пока он не зафиксируется. Если модуль не входит на свое место: (1) Вытащите модуль из оси моторного основания, пока он полностью не отсоединится; (2) Ненадолго включите мотор; (3) Выключите мотор; (4) Пока мотор еще останавливается, вставьте модуль на место, нажав на него. Он автоматически защелкнется, когда оси повернутся нужным образом и соединятся.

## САМОЕ ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОГО ТОЧИЛЬНОГО МОДУЛЯ

Когда керамический точильный модуль уже вставлен в точилку Модели 2100 и перед тем, как вы включите питание, полезно познакомиться с точилкой поближе. Равномерно протяните лезвие в пазу между левой направляющей Устройства 1 и прижимной пружиной (см. Рисунок 1). Не вертите нож. Опустите лезвие в паз, пока не почувствуете, что лезвие коснулось алмазного диска. Потяните на себя, слегка приподнимая ручку ножа по мере приближения точки касания лезвия и диска к кончику. Таким образом вы почувствуете напряжение пружин, направляющих нож.



Рисунок 1. Заточка керамического ножа, в левом и правом пазу Устройства 1.

# ЗАТОЧКА КЕРАМИЧЕСКОГО НОЖА

Керамические ножи обычно затачиваются под углом 15 градусов с каждой стороны лезвия, образуя общий угол 30°.

## ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 1

Перед заточкой обязательно очистите и вымойте нож! Включите питание и протяните керамическое лезвие через левый паз Устройства 1 керамического точильного модуля, а затем через правый паз Устройства 1. Повторяйте парные попеременные проходы в левом и правом пазах Устройства 1. Каждое протягивание лезвия в пазу должно длиться 5-6 секунд для 12-сантиметрового лезвия, то есть скорость примерно 2 см в секунду. При заточке керамических ножей очень важно избегать спешки. Скорость протягивания должна быть довольно низкой. Для сильно затупившегося или поврежденного лезвия может потребоваться сделать больше проходов в пазах заточки. При первой заточке ножа может потребоваться 6-8 пар проходов в левом и правом пазу Устройства 1 для того, чтобы полностью восстановить режущую кромку тонкого лезвия. Для более толстых лезвий потребуется большее количество проходов. После трех пар проходов проверяйте остроту лезвия, разрезая бумагу. Если вы когда-либо затачивали металлические ножи, обратите внимание, что при заточке керамических ножей **не образуется** заусенец. Поэтому рекомендуется затачивать керамические ножи постепенно и не спеша, проверяя на остроту через каждые 3-4 попеременных прохода.

Угол заточки некоторых керамических ножей может существенно отличаться от стандартного 15°, возможны даже отличия в углах заточки между разными сторонами лезвия. Модуль заточки керамических ножей Chef'sChoice® заточит обе стороны лезвия точно под 15°. Иногда может потребоваться довольно большое количество проходов в Устройстве 1 для формирования идеального 30° лезвия – по 15° с каждой стороны.

При заточке ножа от хорошо известного производителя, потребуется только 2-3 пары попеременных проходов в Устройстве 1, и после этого можно будет перейти к заточке в Устройствах 2 и 3.

## ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 2

В Устройстве 2 используется набор алмазных дисков с еще более тонким абразивом для подготовки лезвия к финишной полировке в Устройстве 3.

Сделайте одну или две пары проходов в Устройстве 2, чередуя левый и правый паз (Рисунок 2). Скорость прохода должна быть такой, чтобы каждое протягивание 12-сантиметрового лезвия занимало 4-5 секунд. Для лезвий другой длины подберите такую же скорость протяжки. Обычно требуется не более двух попеременных проходов в Устройстве 2, при условии, что нож правильно заточен в Устройстве 1.



Рисунок 2. Полировка керамического ножа в обоих пазах Устройства 2.

## ФИНИШНАЯ ОБРАБОТКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 3 — ПОЛИРОВКА

Модуль Chef'sChoice® для керамических ножей изготовлен на основе собственного материала из смеси алмазов и других абразивов для завершения процесса заточки керамических ножей. Эта финальная стадия заточки создает кромку лезвия более острую, чем заводская. Кромку такой остроты не создаст ни одна точилка из доступных на рынке.

После завершения заточки в Устройстве 2, сделайте 5-7 равномерных медленных попеременных пар проходов (чередую левый и правый паз) в Устройстве 3 (Рисунок 3). Каждый проход совершайте со скоростью примерно 1 см в секунду. Мы советуем начать с пяти пар попеременных медленных проходов (примерно 8-10 секунд на 12-сантиметровое лезвие) и последующей проверкой на остроту. Если нож по-прежнему недостаточно острый, попробуйте сделать еще 2-3 пары медленных попеременных проходов. После этого нож будет с легкостью разрезать бумагу.

Кромка лезвия у керамических ножей более ломкая, чем у обычных металлических. Для получения качественной кромки следует прикладывать небольшое давление на лезвие при каждом проходе, достаточное для обеспечения надежного контакта лезвия с дисками Устройства 3.

Финишное Устройство 3 с уникальной формулой алмазного абразива очень важно для получения кромки лезвия бритвенной остроты на керамических ножах.

## ОЧИСТКА ПОЛИРОВОЧНЫХ/ТОЧИЛЬНЫХ ДИСКОВ – УСТРОЙСТВО 3

Модуль заточки керамических ножей оборудован встроенной системой ручной очистки точильных / полировочных дисков в Устройстве 3. Если диски покрываются слоем жира, остатками пищи или продуктами, образовавшимися при заточке, их можно очистить и восстановить с помощью ручного рычага, находящегося в задней части точильного модуля. Этот рычаг располагается, как показано на Рисунке 4 в левом нижнем углу, если смотреть на точилку сзади. Для применения инструмента очистки, включите питание на точилке и просто нажмите на небольшой утопленный в корпусе рычаг, двигая его вправо, подержите его 2-3 секунды, потом нажмите его влево и тоже подержите 2-3 секунды. Когда рычаг двигается в одном направлении, инструмент очистки восстанавливает активную поверхность одного из двух точильных/полировочных дисков. Двигая рычаг в противоположном направлении, инструмент очистки будет восстанавливать рабочую поверхность другого диска. Инструмент очистки следует использовать лишь в том случае, если диски Устройства 3 стали сильно темнее, и когда Устройство 3 не справляется в полировке. Использование инструмента очистки удаляет абразивный материал с диска Устройства 3, и поэтому, при чрезмерном использовании, абразивный диск будет излишне и неоправданно изнашиваться, что приведет к сокращению срока эксплуатации. Если диск износился, необходимо будет поменять весь модуль целиком. Если перед заточкой вы тщательно моете ножи, очистка диска требуется не чаще одного раза в год.



Рисунок 3. Финишная полировка керамического ножа в Устройстве 3.



Рисунок 4. Используйте механизм очистки дисков только в случае необходимости — см. инструкцию.

## **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА КЕРАМИЧЕСКОГО НОЖА**

Чтобы освежить лезвие керамического ножа, нет необходимости затачивать его в Устройствах 1 и 2. Достаточно совершить 4-5 пар медленных чередующихся проходов в Устройстве 3 (со скоростью примерно 1 см в секунду), а затем проверить лезвие на остроту. Если лезвие недостаточно острое, совершите еще 2-3 пары проходов. Лезвие должно легко разрезать бумагу.

Повторная заточка будет неэффективна, если лезвие совсем тупое или повреждено. В этом случае смотрите полную инструкцию по заточке лезвия во всех трех Устройствах.

## **ОЧИСТКА ТОЧИЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Когда точильный модуль загрязняется или засоряется, его необходимо снять, как описано в инструкции для точилки Модели 2100 и очистить от остатков пищи и жира одним из предложенных ниже способов:

### **А. Ручная мойка:**

1. Нанесите жидкое моющее средство на точильные диски во всех Устройствах.
2. Затем поместите модуль на некоторое время в воду, чтобы размягчить приставшие остатки пищи.
3. Ополосните под струей теплой воды.
4. Высушите бумажным полотенцем.
5. **ВНИМАНИЕ...** Если вы сушите модуль с помощью полотенца, будьте осторожны, чтобы не ослабить или не повредить пластиковые прижимные пружины.
6. Если после мытья ролики не блестят, это значит, что на них остался жир. В этом случае для очистки используйте посудомоечную машину.

### **В. Посудомоечная машина: Для безопасной очистки точильного модуля также можно использовать посудомоечную машину**

1. Нанесите жидкое моющее средство на точильные диски во всех Устройствах.
2. Положите на верхнюю полку посудомоечной машины и включите обычный моющий режим.
3. Оставьте точильный Модуль сохнуть в посудомоечной машине, подальше от нагревательных устройств.

Периодически удаляйте керамическую пыль, скопившуюся в специальном отсеке в основании точилки под точильным Модулем. Снимите точильный Модуль с основания точилки, переверните моторное основание и вытряхните скопившуюся пыль. Либо используйте маленький пылесос. Пыль также можно удалить с помощью влажной губки. **В следствии наличия в конструкции электрического мотора мы не рекомендуем удалять керамическую пыль из основания точилки с помощью водяной или воздушной струи.**

## УСТАНОВКА ТОЧИЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для повторной установки точильного Модуля в корпус моторного основания, вставьте ось точильного модуля в направляющие рельсы с правой стороны точилки. Потом аккуратно надавите на точильный Модуль, вставляя его в корпус моторного основания, пока он не зафиксируется. Если модуль не входит на свое место: (1) Вытащите модуль из оси моторного основания, пока он полностью не отсоединится; (2) ненадолго включите мотор; (3) Выключите мотор; (4) Пока мотор еще останавливается, вставьте модуль на место, нажав на него. Он автоматически защелкнется, когда оси повернутся нужным образом и соединятся.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Время от времени мойте точильный Модуль в раковине или посудомоечной машине из гигиенических соображений. Никакое другое обслуживание не требуется. Нет необходимости очищать модуль, если полировочные диски потемнели, это считается нормой. Диски самоочищаются (из-за постоянного удаления с них абразивного материала), если только на них не скопился слой жира. Чтобы минимизировать потребность в очистке точильного модуля, мойте ножи до и после заточки. **НИКОГДА** не погружайте моторное основание в воду. Периодически вытряхивайте или удаляйте с помощью пылесоса скопившуюся керамическую пыль из специального отсека под точильным Модулем, как описано в инструкции по Очистке точильного Модуля.
2. Всегда удаляйте остатки пищи, жира и любые другие загрязнения с поверхности лезвия перед заточкой или повторной заточкой. Мойте ножи теплой водой с добавлением моющего средства.
3. Совершайте проходы лезвием через паз равномерно и с рекомендуемой скоростью по всей его длине. Не прерывайте движение лезвия через паз, когда оно находится в контакте с абразивными дисками.
4. Тщательно следуйте инструкции по заточке для каждого типа лезвия, для достижения наилучшего результата и продления срока службы ваших ножей.



Рисунок 5. Если у ножа значительный чойл, во время заточки возможно будет удобно поместить указательный палец в чойл или сразу позади него



Рисунок 6. Во время заточки поместите указательный палец за чойл (См. Рекомендации)

5. Во время заточки при прохождении через паз лезвие ножа должно всегда находиться в контакте с абразивными дисками. Чтобы заточить загнутое лезвие до самого кончика, приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к кончику, так чтобы лезвие продолжало находиться в контакте с абразивными дисками.
6. Оказывайте умеренное давление на лезвие, достаточное для того, чтобы лезвие находилось в контакте с абразивными дисками.
7. Если у ножа значительный чойл (подпальцевая выемка на лезвии), во время заточки возможно будет удобно поместить указательный палец в чойл или сразу позади него (см. Рис 5 и 6). Палец будет выполнять роль стопора, не позволяя вставить лезвие слишком глубоко, чтобы зона чойла попала в переднюю стопорную планку точилки, когда вы вынимаете лезвие.  
После небольшой практики вы легко освоите эту технику. Когда вы вставляете лезвие в точилку, пусть ваш палец скользит вниз по корпусу точилки.
8. При правильном использовании вы сможете заточивать нож практически до самого bolsterа или рукоятки. Это является наибольшим преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 2100 по сравнению с другими способами заточки.
9. Не используйте точилку для заточки металлических ножей или ножниц.

## **РЕМОНТ**

По вопросам ремонта при наличии действующей гарантии обратитесь в местному дистрибьютору или в авторизованный сервис-центр.

## **ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

При работе с точилкой **НЕ ТРЕБУЕТСЯ** смазки никаких движущихся частей, подшипников или точильных дисков. Не смачивайте абразивные диски водой. Внешние панели точилки протирайте мягкой влажной тканью. Не используйте порошки и абразивные моющие средства.

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road**  
**Avondale, PA 19311 U.S.A.**

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Customer Service 610-268-0500**

Собрано в США

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

Данный продукт может быть защищен одним или более патентами, как указано на продукте.

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

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

I218965



# Chef'sChoice®

## Модуль Заточки Керамічних Ножів

Для використання на Комерційній точилці Chef'sChoice® Модель 2100



Модуль показано встановленим на точилку Модель 2100.  
(Точилка до комплекту не входить).



Прочитайте інструкції перед використанням приладу.  
Для досягнення оптимальних результатів  
необхідно дотримувати даних інструкцій.

# ІНСТРУКЦІ З ВИКОРИСТАННЯ МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ КЕРАМІЧНИХ НОЖІВ

EdgeCraft пропонує Модуль Заточки 15° Керамічних ножів розроблений спеціально для того, щоб встановлювати заводської якості ріжучу кромку на усі керамічні ножі. Цей Модуль Заточки можна використовувати на точилці Модель 2100 на заміну стандартному 20° Модулю Заточки, розробленому для ножів Європейського/Американського типу та всіх інших ножів із заточкою 20°, а також на заміну 15° Модулю Заточки для сучасних 15° ножів Європейського/Американського та Японського/Азійського типів. Модуль Заточки Керамічних ножів ідентичний за розмірами до інших модулів та може від'єднуватися або встановлюватися на направляючі рейки Моделі 2100, як описано у посібнику користувача даної моделі.

## **УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

Щоб знову встановити Модуль Заточки на корпус мотора, вставте з'єднувальний кінець вала Модуля на направляючі рейки з правого боку точилки. Потім обережно натисніть на Модуль Заточки і посуньте його до моторного відсіку, доки він не зафіксується на своєму місці. Якщо Модуль не фіксується, то зробіть наступне: (1) Зніміть Модуль Заточки з корпусу мотора, так щоб вони повністю роз'єдналися; (2) Ненадовго увімкніть перемикач живлення в положення «ON», щоб вал почав обертатися; (3) Потім вимкніть електроживлення «OFF»; (4) Поки мотор не зупинився за інерцією, посуньте Модуль Заточки на його місце. Він автоматично стане в потрібну позицію, коли муфта валу прокрутиться, як необхідно.

## **ПЕРШЕ ЗАТОЧУВАННЯ МОДУЛЕМ ЗАТОЧКИ КЕРАМІЧНИХ НОЖІВ**

Встановивши Модуль Заточки Керамічних ножів у Модель 2100, але до увімкнення живлення, ви можете ознайомитися з цією точилкою. М'яко вставте керамічного ножа у паз між лівою кутовою направляючою Етапу 1 та притисною пружиною (Див. Малюнок 1). Не крутіть ножом. Опустайте лезо у паз, доки не відчуєте його контакт з алмазним абразивним диском. Протягуйте його у напрямку до себе, злегка піднімаючи руків'я ножа при наближенні до кінчику. Це дасть Вам відчути дію пружину, яка направляє ножа.



Малюнок 1. Почніть заточування керамічного ножа на обох пазах Етапу 1.

# ЗАТОЧУВАННЯ КЕРАМІЧНИХ НОЖІВ

Як правило, кожна з граней Керамічних ножів заточуватиметься під стандартних кутом 15 градусів, щоб створити загальний кут леза 30°.

## ЗАТОЧУВАННЯ НА ЕТАПІ 1

Завжди очищуйте ніж перед заточуванням. Увімкніть точилку та протягніть керамічного ножа через лівий паз Етапу 1 Модуля Заточки Керамічних ножів, потім через правий паз Етапу 1. Повторіть пари протяжок на Етапі 1, почергово використовуючи лівий та правий пази. Тривалість кожного протягування леза завдовжки 13 см. має складати 5-6 секунд. (1 секунда або більше на 2,5 см. леза). Важливо не квапити процес заточування керамічних ножів. Повільні протягування є кращими. Може знадобитися більше протяжок для леза, яке сильно зношене або вищерблене. Якщо ви вперше заточуєте ножа, це може зайняти до 6-8 пар почергових протяжок (чергуючи лівий та правий пази Етапу 1), щоб повністю змінити кромку тонкого леза. Товсті леза потребуватимуть більше протягувань. Після 3-х пар протягувань перевірте, чи буде лезо різати папір. Для тих, хто знайомий із заточуванням металевих ножів, зазначимо, що керамічні ножі не утворюватимуть задирок. Таким чином, запропонованим методом є поступове заточування, з подальшим тестуванням на гостроту.

Деякі керамічні ножі можуть значно відрізнятися від промислового стандарту 15° і навіть варіюватися від однієї сторони ножа до іншої. 15° Модуль Заточки Керамічних ножів Chef'sChoice® вигострить точні 15°, можливо доведеться зробити багаторазові протяжки на Етапі 1, щоб сформувати ідеальний загальний 30° кут, 15° з кожної сторони леза.

Якщо ви заточуєте керамічний ніж відомого бренду, ви виявите, що на Етапі 1 буде потрібно зробити лише кілька (2-3) пар почергових протяжок (чергуються лівий і правий пази етапу), щоб підготувати ножа для наступних Етапів 2 і 3.

## ПРАВКА НА ЕТАПІ 2

На Етапі 2 використовуються диски, вкриті ще тоншим алмазним абразивом, щоб підготувати ножа до фінальної доводки/поліровки на Етапі 3.

Зробіть від однієї до двох пар протягувань на Етапі 2, чергуючи кожну протяжку в лівому та правому пазах (Малюнок 2). Візьміть близько 4-5 секунд для кожної протяжки леза довжиною 5 дюймів (12,5см). Скорегуйте тривалість протягування пропорційно для коротших або довших лез. Як правило, на Етапі 2 необхідно зробити не більше двох пар почергових протяжок, якщо ножа було попередньо правильно загострено на Етапі 1.



Малюнок 2. Правка керамічного ножа на обох пазах Етапу 2.

## **ФІНІШНЕ ЗАТОЧУВАННЯ ЛЕЗА НА ЕТАПІ 3 – ПОЛІРОВКА/ДОВОДКА**

Модуль Заточки Керамічних ножів Chef'sChoice® розроблено із передової і запатентованої суміші алмазів та інших матеріалів, щоб завершувати заточування керамічних ножів. Цей заключний Етап заточування створює лезо, гостріше за заводське, недосяжне для будь-яких інших точилок на ринку.

Після завершення заточування на Етапі 2, виконайте 5-7 повільних, рівномірних, почергових пар протяжок, (чергуючи лівий і правий пази) на Етапі 3 (Малюнок 3) точилки (приблизно 1,5- 2 секунди на дюйм леза). Пропонуємо почати з 5 пар повільних (приблизно від 8 до 10 секунд на кожне протягування леза довжиною 13 см.), почергових пар протяжок, а потім протестувати гостроту леза. Якщо ніж все ще не достатньо гострий, спробуйте ще 2-3 пари повільних почергових протяжок. Ніж повинен бути гострим, легко розрізати папір.

Леза Керамічних ножів природно є більш крихкими у порівнянні зі звичайними металевими ножами. Для кращого результату докладайте тільки легке натискання на ножа при кожній протяжці, достатнє просто для того, щоб підтримувати добрий контакт з абразивними дисками Етапу 3.

Цей заключний Етап 3, з його унікальною композицією алмазних абразивів, має вирішальне значення для отримання на керамічних ножах леза із бритвеною гостротою.

## **ОЧИСТКА ДИСКІВ ДОВОДКИ/ПОЛІРУВАННЯ – ЕТАП 3**

Модуль Заточки Керамічних ножів обладнано вбудованим механізмом для ручної очистки/правки дисків доводки/поліровки Етапу 3. У випадку, якщо диски вкрилися плівкою жиру, їжею або брудом, їх можна почистити та відновити за допомогою ручного важеля на задній панелі точильного приладу. Цей важіль розміщено в заглибленні, як вказано на Малюнку 4, у лівому нижньому куті, якщо дивитися на задню панель Моделі 2100. Для активації механізму очистки переконайтеся, що живлення увімкнено "ON" і просто натисніть праворуч маленький важіль у заглибленні, потримайте важіль натиснутим близько 2-3 секунд, потім натисніть важіль ліворуч і так само утримуйте протягом 2-3 секунд. Коли важіль переміщується в одному напрямку, пристрій очищує і відновлює активну поверхню одного з дисків для правки/поліровки. Натискаючи на важіль у протилежному напрямку, ви очистите інший диск.

Використовуйте даний очищувальний механізм лише тоді, коли диски Етапу 3 серйозно потемнішали та коли Етап 3 не виконує доводку/поліровку добре. При використанні даного механізму з поверхні дисків Етапу Звидалється абразивний матеріал, тож якщо використовувати цей механізм надто часто, то даремно зніматиметься значний шар абразивної поверхні, спричинюючи передчасний знос дисків. Якщо так станеться, то стане необхідною заміна Модуля. Якщо ви регулярно маєте ножі перед заточуванням, вам знадобиться застосовувати механізм очищення дисків Етапу 3 рідше, ніж раз на рік.



Малюнок 3. Доводка керамічного ножа на Етапі 3.



Малюнок 4. Застосовуйте механізм чищення економно — дивись текст.

## **ПОВТОРНЕ ЗАТОЧУВАННЯ КЕРАМІЧНИХ НОЖІВ**

Для того, щоб освіжити ріжучу кромку ваших керамічних ножів, немає потреби заточувати на Етапі 1 або Етапі 2. Просто скористайтеся Етапом 3, зробивши 4-5 пар повільних почергових протяжок (візьміть близько 2 секунд на кожен дюйм леза), і потім перевірте на гостроту. Якщо ніж досі недостатньо гострий, зробіть ще 2-3 пари почергових протяжок. Ніж повинен легко розрізати папір.

Повторне заточування не слід використовувати, якщо лезо керамічного ножу є щербатим або дуже тупим. У такому випадку, дивіться Інструкції для повного заточування через усі 3 Етапи.

## **ОЧИСТКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ**

Коли Модуль Заточки забрудниться, його потрібно від'єднати, як описано в посібнику користувача до точилки Моделі 2100, та очистити від їжі та жиру за допомогою одного з наступних способів:

### **A. Мийка вручну:**

1. Нанесіть на диски кожного точильного Етапу рідкий мийний засіб.
2. Потім залийте проточною водою достатньо довго, щоб розмочити залишки їжі тощо.
3. Сполосніть Модуль під сильним струмом теплої води.
4. Поставте сушитися на паперовий рушник.
5. **ОБЕРЕЖНО...** якщо Ви протираєте Модуль паперовим рушником, робіть це обережно, щоб не розтягнути або не пошкодити пластикові притисні пружини.
6. Якщо після миття вручну алмазні диски не стали світлими й блискучими, це означає, що на них все ще залишається бруд. У цьому випадку для очищення Модуля Заточки використовуйте посудомийну машину.

### **B. Посудомийна машина: Модуль Заточки Керамічних Ножів можна безпечно помити у посудомийній машині:**

1. Нанесіть на диски кожного точильного Етапу рідкий мийний засіб.
2. Розташуйте Модуль на верхній полиці посудомийної машини, оберіть стандартний режим миття.
3. Залиште Модуль Заточки Керамічних ножів сушитися в посудомийній машині, подалі від нагрівальних елементів.

Періодично видаляйте будь-який керамічний бруд, який накопичується у двох камерах, розташованих в корпусі точилки під Модулем Заточки. Від'єднавши Модуль Заточки Керамічних ножів, просто переверніть корпус мотора та витрусіть накопичений бруд або застосуйте маленький пілосос. Або видаліть вологою губкою. **Через близькість до електричного мотору не рекомендуємо застосовувати водний спрей або стиснуте повітря для видалення керамічного пилу з корпусу точилки.**

## УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

Щоб знову встановити Модуль Заточки на корпус мотора, вставте Модуль на направляючі рейки з правого боку точилки. Потім обережно натисніть на Модуль Заточки і посуňte його до моторного відсіку, доки він не зафіксується. Якщо Модуль не фіксується, то зробіть наступне: (1) Зніміть Модуль Заточки з корпусу мотора, так щоб вони повністю роз'єдналися; (2) Ненадовго увімкніть перемикач живлення в положення ON, щоб вал почав обертатися; (3) Потім вимкніть електроживлення, перевівши тумблер у положення OFF; (4) Поки мотор не зупинився за інерцією, посуňte Модуль Заточки на його місце. Він автоматично стане в потрібну позицію, коли муфта валу прокрутиться, як необхідно.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ**

1. Прилад не потребує жодного обслуговування, крім того, що з гігієнічних причин, щоб регулярно від'єднувати та очищувати Модуль Заточки у раковині або в посудомийній машині. Немає необхідності чистити Модуль тільки тому, що точильні диски потемнішали – це нормальне явище. Диски самоочищуються (шляхом м'якого зтирання абразивного матеріалу), тільки якщо вони не вкриті жиром і залишками їжі. Якщо Ви протираєте ножі до та після заточування, то Ви знижуєте необхідність очистки Модуля Заточки. **НІКОЛИ** не занурюйте моторну частину приладу у воду. Періодично витрушуйте або висмоктуйте пиломосом керамічний пил з-під Модуля Заточки, як описано в розділі «Очистка Модуля Заточки».
2. Завжди видаляйте залишки їжі, жиру та сторонніх матеріалів з поверхні леза ножа перед заточуванням. Якщо сильно забруднено, застосовуйте для очищення миючий засіб і воду.
3. Завжди протягуйте лезо ножа з рекомендованою швидкістю, рівномірно вздовж всієї його довжини. Ніколи не переривайте і не зупиняйте рух леза у пазу під час його контакту з абразивними дисками.
4. Ретельно дотримуйтеся детальної процедури заточування кожного типу ножів, задля досягнення найкращих результатів та подовження тривалості служби ваших ножів.



Малюнок 5. Якщо лезо вашого ножа має значну незаточену ділянку біля руків'я, може бути зручно помістити палець за нею під час заточування.



Малюнок 6. Поставте вказівний палець, як показано, позаду незаточеної ділянки, коли ніж вставляється в паз для заточування (Дивись Рекомендацію 7.)

5. При заточуванні кромка леза ножа має перебувати в контактi з абразивними дисками по всій довжині леза, доки ніж не вийде з направляючого паза. Щоб заточити лезо в частині його закругленого кінчика, трохи піднімайте руків'я ножа, по мірі наближення до кінчика леза, але так, щоб при заточуванні було чути характерний звук контакту леза з абразивними дисками.
6. При заточуванні застосовуйте тільки помірний тиск на ніж, достатній просто для того, щоб забезпечити надійний контакт леза з абразивними дисками. Сильніший тиск не прискорює заточування.
7. Якщо лезо вашого ножа має незаточену ділянку значної довжини поблизу руків'я, можливо, вам буде зручно помістити вказівний палець на або за цією незаточеною ділянкою (див. Малюнки 5 і 6), коли ви опускаєте лезо в точилку. Ваш палець при цьому може виступати в якості «стопера» та завадити вам вставити лезо настільки далеко, що незаточена ділянка зачіпатиме передню стопорну пластину точилки під час виймання леза. Трохи практики допоможе вам вдосконалити цей прийом. Коли ви вставляєте лезо, дозвольте вашому пальцю ковзнути вниз по фронтальній частині точилки.
8. При правильному використанні Ви зможете заточити лезо по всій його довжині, крім 3 мм біля больстера чи руків'я ножа. Це є значною перевагою Моделі 2100 Chef'sChoice® у порівнянні з іншими способами заточування.
9. Не намагайтеся використовувати цю точилку для заточування ножиць або металевих ножів.

## **СЕРВІС**

У разі необхідності постгарантійного обслуговування поверніть свій прилад до заводу EdgeCraft, де Вам оцінять вартість ремонту до його проведення. За межами США звертайтеся до продавця або національного дистриб'ютора.

Будь ласка, укажіть свою зворотну адресу, номер телефону в денний час і короткий опис проблеми або пошкодження на окремому аркуші всередині коробки. Збережіть квитанцію з транспортування вантажів як доказ відвантаження і в якості захисту від втрати при транспортуванні.

Відправляйте свою точилку (зі страховкою та сплаченою вартістю доставки):

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road**  
**Avondale, PA 19311 U.S.A.**

## **ПОВСЯКДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**НЕ** потребують мастила ніякі рухомі частини, двигун, несучі й точильні поверхні. Немає потреби у воді для абразивів. Зовнішні поверхні точильного приладу можна протерти м'якою вологою тканиною. Не використовуйте мийні засоби або абразивні матеріали.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Customer Service 610-268-0500**

Зібрано у США.

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

Цей продукт захищено одним або декількома патентами EdgeCraft та/або очікується отримання додаткових патентів, як указано на товарі.

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

I218965