

MODEL 317

INSTRUCTIONS

SportsmanTM

XtremeTM

Diamond Hone[®] Sharpener

GB

RU



Read these instructions before use.

It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside the U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! "This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*"
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 317 is designed to sharpen most sports knives, pocket knives and kitchen knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Outdoor enthusiasts, professional chefs and serious cooks world-wide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain high performance multi-bevel edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® Sportsman Xtreme Model 317 you will share the professional's advantage with knives of astonishing sharpness and durability. The Xtreme™ 317 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft—including a guide system particularly designed to easily sharpen thick hunting and tactical knives, in addition to all your other knives.

You will find the Model 317 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality sporting, kitchen and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before you use the sharpener in order to optimize your sharpening results.

As an owner of the Xtreme™ 317 you have the means to create edges of a perfection, sharpness and durability heretofore unobtainable with even the world's most expensive commercial sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But remember, the edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® Diamond Hone® 317 sharpener creates demonstrably superior multifacet edges on knives of any steel - carbon, stainless, or alloy of any hardness. Edges sharpened on the Model 317 are much sharper and stay sharp longer than conventional and hollow ground edges.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE XTREME™ 317 DIAMOND HONE® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has a precision conical sharpening / honing stage with fine 100% diamond abrasives and a unique polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. This combination can be used to create either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets.

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge.

In Stage 2 ultrafine abrasive disks polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel and establish a microscopically thin straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1, adjacent to the edge, until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an edge of remarkable sharpness and because of the second angle bevel it creates, you will note knives stay sharp longer than those sharpened by conventional methods.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Xtreme™ 317 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the stropping action of Stage 2. (See Resharpener Section).

The Xtreme™ 317 Sharpener is equipped with manually activated diamond dressing pads that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharpening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean knives before sharpening them. You will find you can go months or over a year before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening Stage is equipped with elastomeric profiled guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

You will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage, the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage. Generally only one or two pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level and slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. Consistently pull at a speed of about 5 seconds per stroke for an eight (8) inch blade. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 below identifies each of the two stages as described further in the following sections.

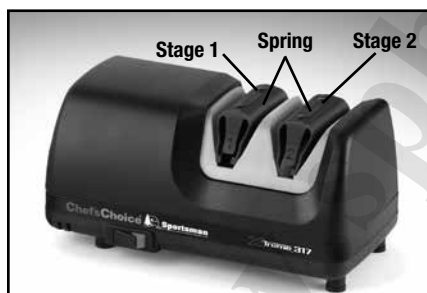


Figure 1. Model Xtreme™ 317 Diamond Hone® Sharpener.

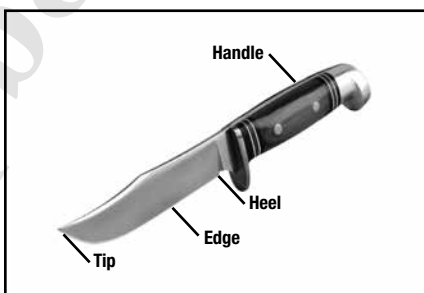


Figure 2. Typical hunting knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Xtreme™ Model 317 is designed to sharpen most tactical, hunting, pocket, kitchen or serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Blades Only in Stage 2.** Do not sharpen serrated blades in Stage 1 until you read section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades.
2. **Straight Edge Blades are sharpened in Stages 1 and 2.** Start in Stage 1 if the knife is being sharpened for the first time or if the knife is very dull. See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red “indicator” on the switch appears when this switch is turned “ON.”

Stage 1: If you are sharpening a knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds and longer blades in 8 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel – added pressure does not speed up the sharpening process.



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

To ensure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3-4 pairs of alternating pulls is adequate.

Before moving to Stage 2 you will find it helpful to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists along the entire edge, proceed to Stage 2.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 2. It is always necessary to create the burr in Stage 1 before stropping in Stage 2.

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 1 may be needed before proceeding to Stage 2.

Stage 2: In general only 2-3 pairs of alternating pulls in Stage 2 will be necessary to obtain a razor sharp edge. Make alternate pulls in left (Figure 6) and right slots pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

Added pulls in Stage 2 will refine the edge further. Fewer pulls in Stage 2 may be preferable if you will be cutting fibrous foods, detail in the following sections.

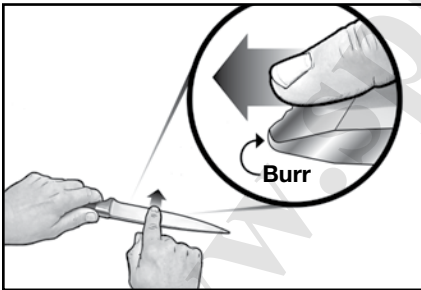


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

FOR GAME, FISH AND FIBROUS MATERIALS

For cutting more fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 – followed directly by only one alternating pair of pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the entire edge. Then move to Stage 2 and make just one pair of pulls.

To resharpen this type of edge, sharpen in Stage 1 until you develop a burr and then make one pair of pulls in Stage 2.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are available in multiple sizes and shapes and can include full length and partial length serrations. Serrations are formed by the manufacturers based on their design criteria, by grinding scalloped depressions, or grooves on only one side of the blade.

The Model 317 sharpener will restore the pointed teeth of the serrations, which do most of the cutting, and develop sharp microblades along the edge of these teeth.

If your serrated blade edge has light wear, then only minimal effort is required to re-sharpen the edge, using only Stage 2 (see Figure 9). First you need to establish on which side of the blade the serrations are formed. If the serrations are on the right side of the blade (as you would hold the knife when cutting) then re-sharpen the blade in the right slot of Stage 2. Slowly pull the knife (about 4-5 seconds per pull for an 8" blade, less for shorter blades and more for longer ones) through the sharpener. The stropping/polishing disk in Stage 2 will only sharpen the non-grooved side of the blade.

After 5 to 6 slow pulls through the right slot, finish by slowly pulling the knife through left slot of Stage 2, two times. Then check the edge for sharpness. The above process may be repeated 2 to 3 times to get the desired results.

If the serrations are ground on the left side of the blade, then start by re-sharpening the blade in the left slot of Stage 2, with 5 to 6 slow pulls, finishing with two slow pulls in the right side of Stage 2.

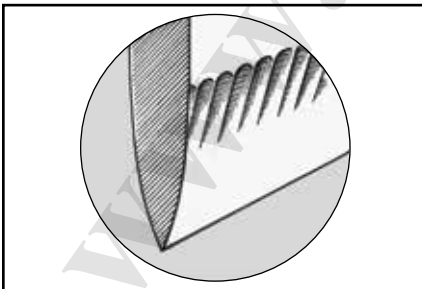


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

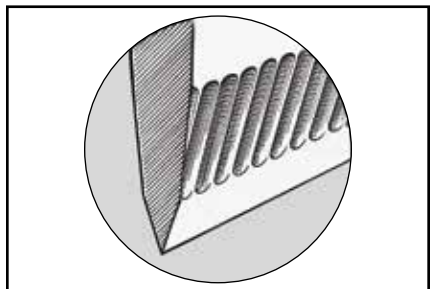


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

If the serrated edge is extremely worn or severely damaged, then the knife should first be pre-sharpened in Stage 1. In this stage only sharpen the non-grooved side of the serrated blade, as follows:

If the grooved serrations are on the right side of the blade (as you would hold the knife when cutting), then only use the right slot of Stage 1. The reverse applies if the grooved serrations are on the left side of the blade.

Only make 1 or 2 quick pulls (about 1 to 2 seconds each), through the appropriate slot of Stage 1. Then move on to Stage 2 and complete the sharpening as previously described in this section.

DRESSING TOOL FOR CLEANING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 2

The Xtreme™ 317 is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping disks in Stage 2. 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 sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 10 on the left lower corner as you face the rear of Model 317.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in opposite direction and hold for 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 in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 2 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 2 disk and hence if used excessively will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 2 disks only about once a year or perhaps less frequently.

RESHARPENING (SEE PREVIOUS SECTIONS)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Check for a burr along the edge and then return to Stage 2 where only one to two alternating pair of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades in Stage 2. See sections above.



Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2. Blade shown with serrations on left side of blade. (See instructions).



Figure 10. Stage 2 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat, and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
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 the abrasive disks.
4. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that each section along the curved length of the edge as it is being sharpened is maintained “level” to the table.
6. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Xtreme™ 317. Consider resharpening with the manual Chef’sChoice® sharpener Model 464 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 317 readily accessible and sharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Xtreme™ 317 compared to other sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Xtreme™ 317, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 7w). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

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 damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 11) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 2 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

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.

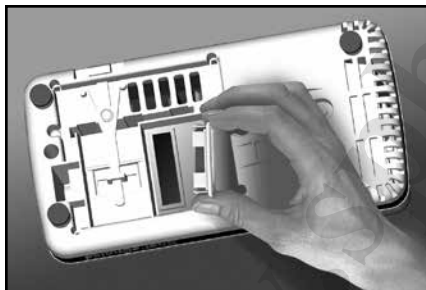


Figure 11. Clean-out cover.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

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

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

L16

C328964

Sportsman™

Точилка Sportsman™ Xtreme™
Diamond Hone®

RU



Изучите данную инструкцию перед применением точилки.
Для достижения оптимальных результатов важно следовать
рекомендациям, изложенным в данной инструкции.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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's Choice®.
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's Choice®.

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'S CHOICE® 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.**

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.

ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ XTREME™ 317 DIAMOND HONE®

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 микророздки 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 микророздков, созданных алмазными абразивными дисками на Этапе 1, до тех пор, пока они не станут острыми микророздками, 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.

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.



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

Рисунок 2. Стандартный охотничий нож.

ИНСТРУКЦИИ

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 пазом 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.



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



Рисунок 4. Установка лезвия в правый паз Этапа 1.

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 наличии 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.

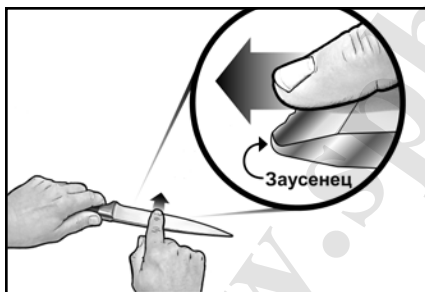


Рисунок 5. Образование заусенцев вдоль кромки лезвия с последующей доводкой лезвия в Этапе 2. Заусенцы необходимо определять, проведя пальцем поперек кромки. Осторожно! Читайте текст инструкции.



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

ОПТИМИЗАЦИЯ ЗАТОЧКИ ЛЕЗВИЙ

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 пройти 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 микроскосы 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.

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:

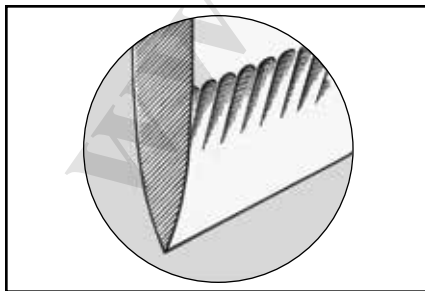


Рисунок 7. Более широкая гладкая фаска, примыкающая к кромке, позволяет готовить излюбленные лакомства.

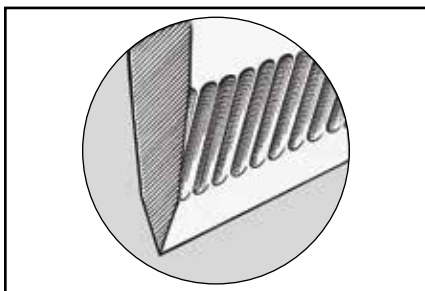


Рисунок 8. Более крупные микробороздки ближе к кромке помогают резать различные волокнистые продукты.

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 секунде 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/полировочного 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 потребуется 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.

ПОВТОРНОЯ ЗАТОЧКА (СМОТРИТЕ РАЗДЕЛЫ ВЫШЕ)

Повторную заточку гладких лезвий целесообразно проводить в Этапе 2. Если вам не удается 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.



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



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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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. Исключение 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 проходя 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.



ПЕРИОДИЧЕСКОЕ 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 очистите 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.

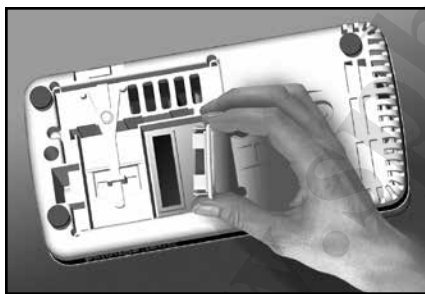


Рисунок 11. Очистка крышки.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Собрано в США.

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.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

L16

C328964