

Chef'sChoice®

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice Professional Sharpening Station®



Прочитайте данное руководство перед использованием.
Для получения наилучшего результата
важно следовать инструкциям.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда нужно соблюдать следующие правила безопасности:

1. Прочитайте инструкции полностью.
2. Во избежание поражения электротоком не погружайте точилку Chef'sChoice® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой в точилке Chef'sChoice® лезвие ножа необходимо очистить.
4. Всегда отключайте точилку от электросети, когда она не используется, а так же перед разборкой или очисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися частями точилки.
6. Не используйте устройство с поврежденным кабелем питания или после появления неисправностей, а также падения или любого другого повреждения устройства.

В случае возникновения неисправности возвратите точилку местному дистрибьютору, который сможет оценить стоимость ремонта или электрической (механической) настройки. Если поврежден кабель питания, то требуется его замена авторизованным сервис-центром, поскольку для этого требуются специальные инструменты. По вопросам ремонта проконсультируйтесь с дистрибьютором Chef'sChoice.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). Во избежание удара 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. *Не переделывайте штепсель каким-либо образом.*
8. Использование аксессуаров, не рекомендованных EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару электрическим током или травме.
9. Точилка Chef'sChoice® Модели 130 предназначена для заточки кухонных, карманных и большей части спортивных ножей. Не пытайтесь заточивать ножницы, лезвия топоров, или любое другое лезвие, которое не помещается в пазы свободно.
10. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на выключателе), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ОСТОРОЖНО: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® МОГУТ ОКАЗАТЬСЯ 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 ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ НОЖА. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте масла, воду или другие смазывающие жидкости при работе с точилкой Chef'sChoice®.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.

17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессиональные шеф-повара и серьезные любители приготовления пищи по всему миру уже многие годы пользуются точилками Chef'sChoice® Diamond Hone® для эффективной заточки кухонных ножей. Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Модели 130 даст вам почувствовать преимущество профессиональной заточки, делая лезвия острыми и долговечными. Точилка Chef'sChoice® Модели 130 разработана с использованием новейших технологий заточки, от мирового лидера этой индустрии - корпорации EdgeCraft. Точилка создает острую и эффективную режущую кромку на любых ножах с гладкими и зубчатыми лезвиями, превосходящую по качеству заводскую.

Точилка Модели130 быстра и проста в использовании. Она подойдет для любых марок ножей: высококачественных кухонных, спортивных и карманных. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с инструкциями для эффективной заточки.

Повара во всем мире знают, насколько важна тонкая острая режущая кромка при элегантной сервировке блюд в стиле гурмэ. С помощью профессиональной точилки Chef'sChoice® Модели 130 у вас есть возможность заточить, обработать твердым сплавом, отполировать и довести лезвия ваших ножей до идеального состояния, создав при этом крайне острую и долговечную режущую кромку. Добиться такого результата невозможно даже с помощью самых дорогих точильных систем других производителей. Вы поймете, что пользоваться острым ножом – это особое удовольствие. Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Модели 130 поможет устранить дефекты, возникшие в результате использования непрофессиональных устройств. Этот компактный прибор достаточно универсален, чтобы профессионально заточить лезвия для выполнения любой задачи. С точильной станцией Chef'sChoice Sharpening Station® лезвия ваших ножей будут сохранять остроту очень долго.

Точильная станция Chef'sChoice® Sharpening Station® Модели 130 производит качественные многогранные лезвия на любой стали: углеродистой, нержавеющей и на сплавах любой твердости. Если сравнить качество, остроту и долговечность режущей кромки получаемой с помощью данной точилки и традиционными методами заточки, то несовершенство старых методов становится очевидным. Острая режущая кромка от кончика до рукоятки за две минуты.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ТОЧИЛЬНАЯ СТАНЦИЯ CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® МОДЕЛИ 130

Точильная станция Chef'sChoice® Sharpening Station Модели 130 даёт возможность заточить любой нож в соответствии с его задачами, включая ножи для элегантной сервировки блюд, обработки мяса, разделки дичи или приготовления рыбного филе. Возможна заточка ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта инновационная точильная станция имеет три (3) Устройства: Устройство заточки коническими дисками, покрытыми алмазным абразивом, революционное Устройство, оснащенное твердосплавным бруском прецизионной точности и Устройство доводки-полировки, оснащенное фирменными гибкими абразивными дисками. Данные устройства могут использоваться в различных комбинациях для формирования либо острых гладких лезвий, режущих без усилия, или лезвий с определенной степенью «кусачести». Такое лезвие может существенно помочь в различных кулинарных задачах, например при резке волокнистых пищевых продуктов - мяса, овощей, при разделке дичи, или при использовании в быту для резки картона, кожи, линолеума и т.д.

В следующих разделах описываются оптимальные процедуры для каждого из Устройств и рекомендации по комбинированию способов заточки с целью получения лезвия, соответствующего вашим целям.

Если вам не приходится заниматься разрезанием жестких материалов, то использовать Устройство 1 придется лишь изредка. Одним из важных преимуществ работы с точильной станцией Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® является то, что вы можете затачивать и полировать лезвия ножей до бритвенной остроты настолько часто, насколько это необходимо, при этом они практически не будут изнашиваться, по сравнению с заточкой старыми методами.

Универсальность профессиональной точильной станции Professional Sharpening Station® позволяет быстро найти оптимальный вариант заточки лезвия для любой кулинарной задачи. Тем не менее, точилка Модели 130, предназначена для создания трех самых популярных типов лезвий:

1. Очень острое лезвие

Для создания острого, долговечного лезвия, которое по эффективности будет выше заводского, вам понадобятся только Устройство 1 и Устройство 3. При этом лезвие сначала затачивается крупным алмазным абразивом, а затем аккуратно полируется и доводится ультратонким абразивом до остроты бритвы. Нож с таким лезвием идеально подойдет для элегантной сервировки блюд и тонкой нарезки деликатесов.

2. Лезвие, профессионально обработанное твердым сплавом

В данной точильной станции реализована последняя инновация компании Chef'sChoice® – простой и точный метод заточки лезвия твердым сплавом с качеством выше профессионального. Сначала лезвие затачивается в Устройстве 1, а затем твердым сплавом в Устройстве 2 под другим углом для создания исключительно эффективной режущей кромки с микроскопической зубчатой структурой, полезной для резки волокнистых продуктов.

3. Отполированное лезвие, обработанное твердым сплавом

Если вам нравится лезвие с зубчатой структурой (прошедшее заточку в Устройствах 1 и 2), но менее грубое, то можно сделать по одному проходу с каждой стороны в Устройстве 3 для легкой полировки (См. стр. 10).

Профессиональная точильная станция оснащена алмазной чистящей пластиной, которую при необходимости можно включить вручную, чтобы удалить остатки пищевых продуктов и металлической стружки, скопившиеся на поверхности полирующих дисков Устройства 3, покрытых ультратонким алмазным абразивом.

Настоятельно рекомендуем тщательно мыть ножи каждый раз перед заточкой. Если вы будете соблюдать это правило, то очистка дисков потребует только через месяцы или даже годы использования. Пользуйтесь устройством очистки только в том случае, если заметите, что эффективность полировки в Устройстве 3 значительно снизилась. Читайте подробную инструкцию далее, в следующем разделе.

В каждом Устройстве точильной станции (Рисунок 1) предусмотрены пружины, которые прижимают лезвие ножа к прецизионной угловой направляющей в правом и левом пазах. Заточка производится равномерно с обеих сторон, в правом и в левом пазах каждого устройства, которое вы используете (если только вы не затачиваете односторонние ножи, такие как японские ножи Kataba). Таким образом, лезвие затачивается симметрично, и лезвие будет резать ровно.

Во время заточки в каждом из Устройств лезвие ножа должно поочередно затачиваться в левом и правом пазах. Всегда работайте с точилкой только с передней стороны (когда выключатель питания находится перед вами). Держите нож горизонтально на одном уровне относительно поверхности стола. Скользите лезвием между пластиковой пружиной и угловой направляющей, тяните на себя с постоянной скоростью, когда почувствуете контакт с точильными или полирующими элементами. При этом будет слышен характерный звук. Протягивайте лезвие через паз равномерно, не останавливаясь. Рекомендуемое время прохождения через паз лезвия длиной 20 см составляет 4 секунды. Время может колебаться в зависимости от длины лезвия.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.

Во время заточки или при твердосплавной обработке в Устройстве 2 прикладывайте умеренное давление на нож, необходимое лишь для того чтобы лезвие находилось в надежном постоянном контакте с абразивными дисками или твердосплавным бруском. Не прикладывайте чрезмерное давление, это никак не ускорит процесс заточки. Избегайте пореза пластикового корпуса точилки. Тем не менее, если вы случайно прорежете корпус, это не повлияет на работу точилки и не повредит лезвие.

На Рисунке 1 показаны все три Устройства заточки, о которых будет подробно рассказано в следующих разделах.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАТОЧКИ ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® предназначена для ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием, а также для тонкой заточки гладких лезвий.

Внимание: Зубчатые ножи затачивайте только в Устройстве 3. Смотрите раздел Процедура заточки зубчатых ножей.

РУКОВОДСТВО ПО ЗАТОЧКЕ ГЛАДКИХ ЛЕЗВИЙ

ЕСЛИ ЛЕЗВИЕ ЗАТАЧИВАЕТСЯ ВПЕРВЫЕ

Перед тем как подключить точилку к электропитанию, снимите крышку с Устройства 1 и попробуйте равномерно провести ножом в пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и пластиковой пружиной.

Не вращайте нож (См. Рисунок 3). (Крышку Устройства 1 расположите поблизости от себя, на ней нанесена памятка с алгоритмом заточки.) Опустите лезвие в паз так, чтобы



Рисунок 1. Профессиональная точильная станция Professional Sharpening Station® Модели 130



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

почувствовать контакт с абразивным диском. Потяните его на себя, слегка приподнимая ручку ножа по мере приближения к кончику. Это даст вам ощущение напряжения пружины.

Выньте нож из точилки и включите электропитание. При этом загорится красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: Начните заточку с Устройства 1. Протяните нож через левый паз Устройства 1 (Рисунок 3), скользя лезвием между левой угловой направляющей и пластиковой пружиной в направлении на себя и одновременно оказывая давление на лезвие, так чтобы оно находилось в контакте с диском, покрытым алмазным абразивом. Когда лезвие вступит в контакт с абразивным диском, вы услышите характерный звук. Если лезвие загнутое, несколько приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к его кончику, так чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда находился параллельно столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для 20 см лезвия время прохождения по пазу должно составлять около 4-х секунд. Для более коротких лезвий 2-3 секунды, и соответственно для более длинных - 6 секунд. Затем точно также протяните лезвие по всей его длине через правый паз Устройства 1.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его на себя. Никогда не двигайте лезвием в обратном направлении. Оказывайте лишь умеренное давление на лезвие, достаточное для того чтобы оно находилось в контакте с абразивными дисками. Чрезмерное давление на лезвие не ускорит процесс заточки. Чтобы грани лезвия были симметричными, совершайте одинаковое количество проходов, чередуя левый и правый пазы.

Как правило, в Устройстве 1 достаточно одной или двух пар чередующихся проходов, однако если нож затачивается впервые или лезвие очень тупое, то может потребоваться больше проходов. Затем проверьте кромку лезвия на образование заусенца, как описано далее, и переходите к заточке в Устройстве 3. Заточка в Устройстве 1 считается завершенной, когда заусенец образуется на одной из сторон лезвия вдоль всей его длины.

Проверка наличия заусенца Прежде чем завершить заточку в Устройстве 1, необходимо убедиться в наличии заусенца вдоль одной из сторон лезвия (см. Рисунок 4). Чтобы проверить лезвие на наличие заусенца, осторожно проведите указательным пальцем **поперек лезвия и от себя**, как показано на Рисунках 4 и 5 (страница 7).

(Не проводите пальцами вдоль кромки лезвия, чтобы не порезаться). Если последнее движение было в правом пазу Устройства 1, то и заусенец образуется с правой стороны (в том положении как вы его держите) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия. По сравнению с ним противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. Если вы обнаружили заусенец, переходите к Устройству 3.

Если заусенец не обнаруживается, совершите один (1) дополнительный проход в левом и правом пазах Устройства 1, перед тем как переходить к заточке в Устройстве 3. Протягивание лезвия с более медленной скоростью способствует образованию заусенца. Убедитесь в наличии заусенца, и только после этого переходите к Устройству 3.



Рисунок 3. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между угловой направляющей и пружиной. Чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства.

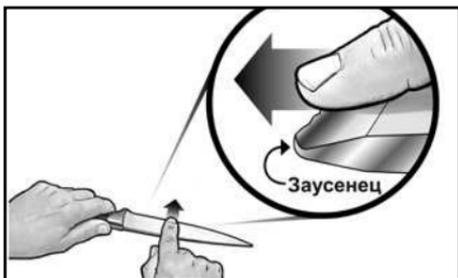


Рисунок 4. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия перед полировкой в Устройстве 3.

Устройство 3: Как правило, двух пар проходов в Устройстве 3 бывает достаточно для заточки лезвия до бритвенной остроты. Так же как и в Устройстве 1, чередуйте проходы в левом и правом пазах Устройства 3 (Рисунок 6), протягивая лезвие ножа через пазы с такой же скоростью, как через Устройство 1.

При большом количестве проходов в Устройстве 3, лезвие становится еще острее, что особенно важно для приготовления блюд в стиле гурмэ. Меньшее количество проходов в Устройстве 3 может быть полезно для резки волокнистых продуктов (при этом лезвие сохраняет остаточную «кусачесть»).

Повторная заточка: Повторная заточка ножей с гладким лезвием производится по мере необходимости только в Устройстве 3. Если повторная заточка лезвия занимает слишком долгое время, это значит, что его пора перезаточить в Устройстве 1. Сделайте одну или две пары чередующихся проходов в Устройстве 1 и затем вернитесь к Устройству 3, где понадобится совершить ещё две пары чередующихся проходов, и вы получите супер острое лезвие. Как правило, при повторной заточке не надо каждый раз использовать Устройство 1, это требуется, только если нож очень тупой.

ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ ДИСКОВ УСТРОЙСТВА 3

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® оснащена встроенным механическим приспособлением для очистки полирующих дисков Устройства 3. Если на дисках скопился жир, остатки пищевых продуктов или металлическая стружка, их можно очистить и тем самым восстановить абразивность с помощью рычажка на задней панели точилки. Этот рычажок расположен в выемке, как показано на Рисунке 7, в левом нижнем углу точильной станции, если смотреть на нее сзади. Чтобы активизировать Устройство очистки, убедитесь, что электропитание включено и просто нажмите на рычажок влево или вправо и удерживайте в течение 3-х секунд. Когда рычажок сдвинут в какую-либо сторону, то происходит очистка и восстановление абразивных свойств соответствующего (в зависимости от того, куда сдвинут рычажок) диска. Если сдвинуть рычажок в противоположную сторону, очищаться будет другой диск.

Используйте функцию очистки только в случае, если Устройство 3 потеряло эффективность, или если полировка стала занимать слишком много времени. При очистке с точащей поверхности дисков Устройства 3 удаляется абразив, поэтому если производить ее слишком часто, диски преждевременно изнашиваются. В этом случае будет необходима заводская замена дисков. Если перед заточкой вы каждый раз моете ножи, то процедуру очистки и обновления дисков Устройства 3 потребуется производить не чаще раза в год.



Рисунок 5. Наличие заусенца легко обнаружить, проведя пальцами поперек лезвия и от себя. Осторожно! См. Текст.



Рисунок 6. Вставьте лезвие в левый паз Устройства 3. Чередуйте левый и правый пазы.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТОНКАЯ ЗАТОЧКА КРОМКИ ЛЕЗВИЯ ТВЕРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Профессиональная точильная станция Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® позволит вам работать с идеально заточенным ножом. Всего за секунды вы сможете получить лезвие с обработанной кромкой и эффектом «кусачести», что не под силу даже самым опытным профессионалам, использующим традиционные инструменты.

Твердосплавное Устройство тонкой заточки 2 содержит уникальный миниатюрный точильный брусок, выполненный из твердого высокоуглеродистого сплава Rockwell C-65, который гораздо тверже металла, из которого изготавливаются любые кухонные ножи. По этой причине брусок практически не изнашивается при контакте с кромкой лезвия, затачивая ножи из самых твердых сплавов.

Прецизионные направляющие ножа в Устройстве 2 задают правильный угол заточки, когда лезвие вставлено в паз между прижимной пружиной и направляющей (см. Рисунок 8). При заточке лезвие вставляется попеременно в левый и правый пазы и тянется в направлении «на себя», таким образом, чтобы плоскость лезвия скользила по направляющей, а затачиваемый край лезвия находился в соприкосновении с твердосплавным бруском.

При обработке в твердосплавном устройстве не обязательно включать питание на приборе (электропитание всегда необходимо при использовании Устройства 1 и Устройства 3).

Твердосплавный брусок имеет эластичный подвес, который позволяют бруску компенсировать избыточные усилия, прилагаемые к лезвию при заточке. Выдерживая постоянный угол заточки между краем лезвия и твердосплавным бруском, вы получаете оптимальный результат. Если взглянуть через микроскоп, видно, что кромка лезвия, созданная в Устройстве 2, представляет собой структуру тонких и очень острых микрозубцов. Более того, в процессе использования по мере износа материала бруска, его геометрия не меняется, не происходит округления кромки лезвия при заточке, как это бывает при использовании обычного твердосплавного мусата без угловых направляющих.

Благодаря точному соблюдению постоянного угла при заточке с каждой стороны, Устройство 2 одновременно поддерживает бритвенную остроту и создаёт равномерный ряд микроскопических зубцов вдоль лезвия. Если при использовании ножа, структура лезвия была повреждена, устройство твердосплавной заточки



Рисунок 7. При необходимости можно очистить точильные диски Устройства 3. Не используйте часто. (См. инструкции).



Рисунок 8. Лезвие необходимо поочередно обрабатывать твердосплавным бруском в левом и правом пазах Устройства 2.

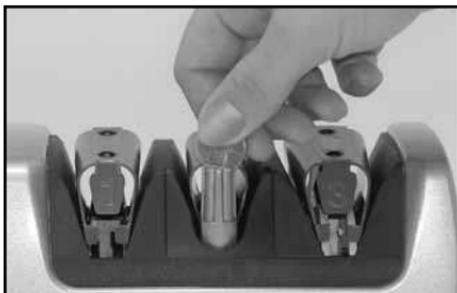


Рисунок 9. Вращение бруска с помощью монетки

восстанавливает микроскопические зубцы и затачивает кромку лезвия. Такой тип обработки является уникальным и производится только при обработке в точилке, оснащенной твердосплавным бруском.

В торце каждого точильного бруска есть шлиц, в который можно вставить отвертку или монету, для того, чтобы путем вращения (на один клик) можно было выбрать неизношенную зону бруска при заточке (Рисунок 9). Это необходимо только когда брусок значительно изношен и заточка существенно замедлилась. При вращении бруска неизношенные поверхности появляются как в левом, так и в правом пазах. Из каждого конца прижимной пружины выходит защелка и фиксируется в канавке крышки на торце стального бруска.

Когда возникла необходимость освежить точильную поверхность бруска, вращайте его против часовой стрелки на один клик (щелчок пружины). Таким образом, до полного износа брусок можно повернуть примерно 28 раз. Зона бруска становится изношенной и влияет на качество заточки только после того, как лезвие ножа прошло по ней несколько тысяч раз, поэтому нет необходимости вращать брусок слишком часто, и при обычном бытовом использовании точилка будет служить всю жизнь. Тем не менее, EdgeCraft Corporation поставляет сменные бруски.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТОНКАЯ ЗАТОЧКА

КРОМКИ ЛЕЗВИЯ ТВЕРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Тонкая заточка кромки лезвия происходит в две стадии: сначала произведите обычную абразивную заточку в Устройстве 1, а затем тонкую заточку в Устройстве 2. Угловые направляющие в Устройстве 1 и Устройстве 2 выставлены на оптимальные углы для быстрого и надежного получения тонко заточенной кромки лезвия. В Устройстве 2 создаются микроскопические зубцы, при этом сохраняется геометрия кромки лезвия и общая острота, полученные в Устройстве 1.

Шаг 1. Полностью заточите лезвие в Устройстве 1, как описано в предыдущем разделе (и кратко описано ниже):

- А. Медленно тяните лезвие в направлении «на себя» в левом пазу Устройства 1. Повторите то же самое в правом пазу Устройства 1.
- Б. Повторите пункт (А) двигая лезвие в направлении «на себя» через левый и правый пазы Устройства 1. Проверьте острие лезвия на наличие заусенца по всей его длине (См. Рисунки 4 и 5). Затем перейдите к Устройству 2.

Шаг 2. Обработка лезвия твердым сплавом в Устройстве 2.

Тяните лезвие ножа в направлении «на себя» в левом пазу Устройства 2, вставив его между угловой направляющей и прижимной пружиной (См. Рисунок 8), лезвие должно пройти полностью вплоть до рукояти ножа. Плоскость лезвия должна быть в плотном контакте с направляющей. Тяните лезвие «на себя», слегка нажимая на него, чтобы обеспечить хороший контакт края лезвия с точильным бруском. (*ПРИМЕЧАНИЕ: Миниатюрный стальной брусок стационарен и не приводится в движение электричеством*). Убедитесь, что контакт между краем лезвия и бруском сохраняется по всей длине лезвия от конца до основания у ручки. Повторите эту процедуру, проделав полный проход в противоположном пазу между направляющей и пружиной. Повторяйте эти движения, делая чередующиеся пары проходов то в одном, то в другом пазу, пока лезвие не станет полностью острым.

Вам понадобится не более 10 пар проходов для придания лезвию необходимой остроты. Если сделать еще около 10 пар проходов, то лезвие будет доведено до идеального состояния, а так же будут удалены все остатки заусенца после предварительной заточки. После этого, вы почувствуете, что нож режет очень хорошо.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ,

ОБРАБОТАННОГО В ТВЕРДОСПЛАВНЫМ БРУСКОМ

Как только вы почувствуете, что нож теряет «кусачесть», или становится слегка тупым, то Устройство 2 быстро восстановит лезвие всего лишь за 10 пар попеременных проходов. Большее количество проходов может потребоваться лишь в том случае, если

вы длительное время пользовались ножом в усиленном режиме. Абразивная заточка в Устройстве 1 необходима только тогда, когда доведение лезвия до первоначального состояния в Устройстве 2 начинает занимать слишком много времени (требовать слишком большого количества проходов).

Ваши ножи прослужат гораздо дольше, поскольку восстановление остроты и микроструктуры края лезвия с помощью Устройства 2 тонкой обработки можно производить множество раз без необходимости абразивной заточки ножа в Устройстве 1. При работе обычными ручными стальными мусатами, где не задается точный угол, кромка лезвия становится округлой и тупой всего лишь после нескольких доводок, поэтому нож приходится чаще затачивать с помощью абразива, сокращая тем самым срок его службы.

Устройство 2 твердосплавной обработки не предназначено для заточки зубчатых лезвий. Устройство 2 может использоваться для твердосплавной заточки японских ножей типа Kataba. Поскольку лезвие такого ножа имеет только одну грань заточки, то при обработке плоской стороны лезвия нужно применять меньшее давление.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ПОЛИРОВАННОГО ЛЕЗВИЯ, ОБРАБОТАННОГО ТВЕРДЫМ СПЛАВОМ

Несмотря на то, что лезвие, обработанное твердым сплавом и подготовленное в Устройстве 1 и Устройстве 2 уже является очень острым, можно дополнительно сделать его еще более острым одним быстрым проходом через полирующие диски Устройства 3. Микрозубцы, созданные в Устройстве 2, можно слегка отполировать в Устройстве 3, не удаляя сами зубцы. Однако если вы будете обрабатывать лезвие в Устройстве 3 слишком долго, то микрозубцы просто сотрутся. Один быстрый проход (2 секунды) через левый паз и такой же проход через правый паз Устройства 3 просто несколько улучшит кромку лезвия, обработанную твердым сплавом, отполировав её.

Внимание: Если проходы в Устройстве 3 будут медленными или их будет больше, вы рискуете полностью удалить микрозубцы, созданные в Устройстве 2. В этом случае вновь заточите нож в Устройстве 1 до получения заусенца вдоль всей кромки лезвия, а потом повторите твердосплавную заточку в Устройстве 2.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЙ, ОБРАБОТАННЫХ ТВЕРДЫМ СПЛАВОМ И ПОЛИРОВАННЫХ в Устройстве 3: Твердосплавная обработка в Устройстве 2 - десять (10) пар чередующихся проходов. При каждой второй или третьей полировке ножа вы ощутите необходимость твердосплавной обработки. После этого сделайте ОДНУ пару быстрых проходов в Устройстве 3.

ЗАТОЧКА ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые лезвия всех типов могут затачиваться в точилке Chef'sChoice® Модели 130. Используйте только Устройство 3 (Рисунок 10), которое усиливает и затачивает зубцы и создаёт микролезвия на их кромках. Обычно достаточно пяти (5) - десяти (10) пар попеременных проходов в Устройстве 3. Если нож сильно затупился, то возможно потребуется большее количество проходов.

Поскольку зубчатые ножи подобны пиле, то края зубцов никогда не будут на ощупь казаться такими же острыми как кромка гладкого лезвия. Однако зубцы ножа-пилки помогают прорезать кожуру твердых продуктов и разрезать другие материалы, например, картон.



Рисунок 10. Затачивайте зубчатые лезвия только в Устройстве 3. (См. инструкции)

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Во время заточки периодически проверяйте лезвие ножа на остроту. Возьмите лист бумаги за край и осторожно разрежьте его на небольшом (но безопасном) расстоянии от пальцев. Острое лезвие разрежет лист равномерно и не разорвет бумагу.

Другой способ проверки – разрезание помидора. Нож должен пройти сквозь кожу и разрезать помидор одним движением без приложения значительного усилия. Этот тест подходит и для зубчатых ножей.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте остатки пищевых продуктов, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, необходимое лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
3. Всегда проводите лезвием ножа с рекомендованной скоростью, равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками.
4. Всегда чередуйте проходы в левом и правом пазах (каждого из Устройств). Исключения составляют специальные японские ножи, которые затачиваются преимущественно с одной стороны лезвия.
5. Во время заточки лезвие ножа должно находиться всегда на одном уровне относительно поверхности стола или рабочей поверхности. Если вам нужно заточить изогнутое лезвие, слегка приподнимите рукоятку ножа по мере приближения к кончику лезвия, так чтобы участок лезвия, затачиваемый в данный момент, всегда был параллелен столу.
6. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до рукоятки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 130 по сравнению с другими способами заточки, что особенно важно при заточке шеф-поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти кривизну кромки лезвия. Если у шеф-поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с рукояткой (утолщение на металле, предотвращающее соскальзывание руки на лезвие), нижнюю часть bolstera можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
7. Для улучшения качества работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 130, научитесь добиваться образования заусенца вдоль кромки лезвия (как было описано ранее). Даже если вам удастся хорошо заточить нож, не пользуясь данной техникой, это самый быстрый способ определить достаточно ли был заточен нож на предыдущей стадии. Это поможет вам предотвратить излишнюю заточку ножа и каждый раз получать невероятно острые лезвия. Самым удобным способом проверки ножа на остроту является разрезание помидора или листа бумаги.
8. Не используйте точилку Professional Sharpening Station® для заточки керамических ножей и ножниц.
9. Данная точилка одинаково хорошо заточит любые ножи, вне зависимости от производителя, включая такие марки, как Wusthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid и многие другие.
10. Следите, чтобы ваши пальцы всегда находились на безопасном расстоянии от кромки лезвия.

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД

НЕ используйте смазочные материалы ни для каких движущихся частей точилки, мотора, подшипников и точильных поверхностей. Не смачивайте абразивы водой. Протирайте внешние панели точилки влажной мягкой тряпкой. Не используйте чистящие средства и абразивные материалы.

Раз в год или по мере необходимости, удалите металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате регулярной заточки. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства на дне точилки. (См. Рисунок 11).

Вы обнаружите металлические частицы, скопившиеся на магните, встроенном во внутреннюю сторону крышки. Удалите скопившиеся частицы с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и установите крышку на место. Если в точилке скопилось много металлической пыли, или если вы производили очистку дисков Устройства 3 (с помощью механического устройства очистки), то откройте крышку очистительного устройства и вытряхните всю скопившуюся пыль через нижнее отверстие. Затем установите крышку с магнитом на место.

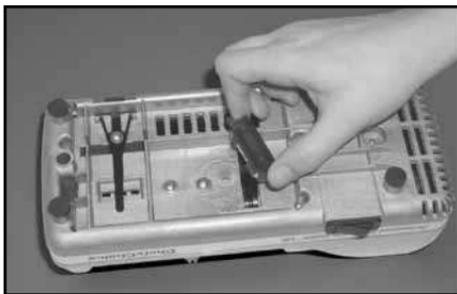


Рисунок 11. Крышка очиститель

ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости послегарантийного ремонта верните вашу точилку в авторизованный сервис-центр.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Service clientèle 610-268-0500

Собрано в США

www.chefschoice.com

Данный продукт защищен одним или более патентами корпорации EdgeCraft, как указано на изделии.

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 2012

Printed in China.

E12 2012-XX

C139960