

Chef'sChoice®

Точильный аппарат для
керамических и стальных ножей
Diamond Hone



Прочтите данную инструкцию перед применением.
Для достижения остроты лезвий
необходимо, чтобы Вы следовали этой инструкции.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Полностью изучите инструкцию. Инструкцию должен прочесть каждый пользователь.
2. Чтобы не допустить риска поражения электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 в воду или иную жидкость.
3. Очищайте ножи перед заточкой.
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, он падал или был поврежден иным способом.

Для пользователей в США: Вы можете вернуть точилку на завод EdgeCraft'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 дистрибьютер Chef'sChoice®, 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 со своим дистрибьютором Chef'sChoice®.

7. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор может быть оснащен полярным штепселем (одна из пластин шире другой). В целях снижения риска поражения электрическим током, штепсель сконструирован таким образом, что он вставляется в полярную розетку только одним способом. Если штепсель не до конца вставляется в розетку, переверните его другой стороной. Если даже в этом случае штепсель не вставляется, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни при каких обстоятельствах не меняйте конструкцию штепселя.
8. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током и травме.
9. Точилка Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 предназначена для заточки ножей с керамическими и стальными лезвиями. 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 предметами.
11. Во включенном состоянии (индикатором включения является красный светодиод на кнопке питания), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
12. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ ТОЧИЛКИ Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. 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 точилку вне помещений.
14. Прибор не предназначен для использования или очистки детьми, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, неопытными пользователями, или теми, кто не осознает всю опасность, исходящую от прибора.
15. Не используйте масла для хонингования, воду или любые иные смазочные материалы применительно к точилке Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
16. Точилка предназначена только для бытового использования.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПРЕКРАСНЫМ ВЫБОРОМ

Поздравляем! Вы стали обладателем многофункциональной точилки **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700**. Вы непременно по достоинству оцените, насколько просто и быстро этот прибор затачивает ножи с керамическими и стальными лезвиями до заводской остроты. Благодаря высокоточной направляющей системе лезвие ножа любого типа автоматически устанавливается под оптимальным углом заточки, благодаря чему алмазные абразивные диски быстро восстанавливают режущую кромку. Чтобы придать режущей кромке идеальную остроту, лезвие ножа полируется и подвергается окончательной доводке с помощью революционных полировочных дисков Chef'sChoice®. После заточки вы непременно оцените легкость резки и безупречный внешний вид каждого ломтика.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** предназначена для заточки ножей с керамическими и стальными лезвиями под углом 15° (полный угол – 30°), что соответствует или даже превосходит заводскую остроту и качество режущей кромки высококачественных керамических и стальных ножей.

Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** позволяет затачивать лезвие ножа с одной стороны под углом 15°, после чего вдоль скоса кромки создаются микрососы, которые придают и без того острому лезвию еще больше остроты и прочности.

Благодаря таким дополнительным преимуществам вы сможете в полной мере ощутить всю остроту и прочность лезвий ножей, затачиваемых с помощью точилки **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700**, которая по праву стала выбором многих шеф-поваров по всему миру.

Мы настоятельно советуем вам изучить все следующие разделы инструкции, в которых более подробно описаны процедуры заточки каждого конкретного типа лезвия.

Пользуйтесь с удовольствием!

ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ МОДЕЛИ 700

Модель 700 (рис. 1) представляет собой уникальную точилку, в которой Этап 1 предназначен исключительно для заточки ножей со стальными лезвиями, Этап 2 предназначен для заточки в первую очередь ножей с керамическими лезвиями, а Этап 3 использует запатентованные абразивные диски Chef'sChoice® с ультрамелким напылением, предназначенные как для стальных, так и для керамических лезвий и используемые для создания микроскопических сколов вдоль кромки лезвия, а также для полировки лезвий в целях придания им идеальной остроты.

Лезвия стальных ножей сначала затачиваются под углом 15° (рис. 3) с помощью абразивных дисков с мелким напылением на Этапе 1, после чего полируются абразивными дисками с микроалмазным напылением на Этапе 3. Стальные ножи **НЕ** затачиваются на Этапе 2.

Керамические ножи сначала затачиваются на Этапе 2 под углом 15° (рис. 3) с помощью абразивных дисков с мелким напылением, после чего на Этапе 3 полируются.

Процедуры по заточке зубчатых лезвий описаны начиная со страницы 11.

Точилка Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 оснащена ручным алмазным инструментом, который, при необходимости, может использоваться для удаления остатков пищи или пыли от заточки лезвий с поверхности абразивных дисков с ультрамелким напылением, используемых на Этапе 3. Мы настоятельно советуем вам тщательно очищать лезвия ножей перед заточкой. Если вы используете точилку не слишком часто, вы сможете пользоваться ею в течение многих месяцев или даже целый год без очистки дисков, используемых на Этапе 3. Вам необходимо прибегнуть к процедуре очистки дисков, используемых на Этапе 3, описанной на странице 11, только если вы чувствуете существенное снижение качества полировки лезвий.



Рисунок 1. Точилка Chef'sChoice® Sharpener Model 700 для заточки ножей со стальным и керамическим лезвиями.

Время от времени необходимо удалять шлифовальный шлам (металлическую или керамическую пыль), образующуюся во время заточки. Чтобы ознакомиться с процедурой очистки, пожалуйста, прочтите раздел «Очистка точилки» на странице 13.

Никогда не используйте точилку с обратной стороны. При заточке давите на нож с достаточным усилием, чтобы обеспечить равномерный и постоянный контакт кромки лезвия с абразивными дисками на каждом из Этапов (смотрите раздел «Полезные советы» на странице 12.) Не обязательно оказывать чрезмерное давление на нож. Оно не поможет ускорить 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.

Попытайтесь попрактиковаться в заточке ножей при отключенной точилке. 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. Опустите 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 кончика к краю точилки. Такая тактика позволит вам почувствовать натяжение пружины. Удалите лезвие ножа из паза и прочтите дальнейшие инструкции, касающиеся заточки конкретного типа ножа.



Рисунок 2. Стандартный кухонный нож с керамическим лезвием

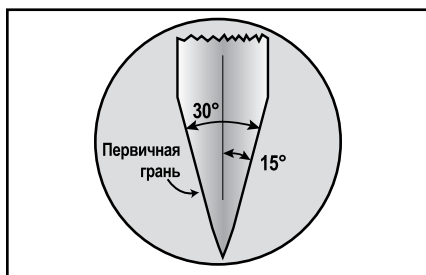


Рисунок 3. Стандартная кромка в разрезе, демонстрирующая угол одной скошенной кромки в 15°.



Рисунок 4. Этап 1 для заточки металлических ножей.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С КЕРАМИЧЕСКИМИ ЛЕЗВИЯМИ

Каждый скос кромки керамического лезвия затачивается под стандартным углом в 15° таким образом, чтобы общий угол составлял 30° . Для заточки керамических лезвий используйте только диски, используемые на Этапе 2 и 3.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С КЕРАМИЧЕСКИМ ЛЕЗВИЕМ НА ЭТАПЕ 2

Включите питание точилки, поместите керамическое лезвие ножа в левый паз, используемый на Этапе 2 (рис. 5), а затем в правый соседний паз, используемый также на Этапе 2. Пару раз переместите нож в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 2. Каждое движение лезвия длиной в 12 см занимает 5-6 секунд (1 секунда на каждые 2 см лезвия). При заточке керамических лезвий не стоит делать стремительных движений. Предпочтительно совершать медленные движения. Возможно, вам потребуется сделать больше движений лезвием ножа, если оно изношено или имеет сколы. При первой заточке ножа вам, возможно, потребуется 10 раз попеременно переместить лезвие в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 2, чтобы полностью изменить угол кромки тонкого лезвия. Для заточки более толстых лезвий потребуется больше движений лезвием. После 3 парных движений проверьте, может ли лезвие разрезать бумагу. Те пользователи, которые знакомы с заточкой металлических лезвий, смогут определить заусенцы, которые появляются на лезвии. Поэтому мы рекомендуем использовать метод постепенной заточки лезвия с проверкой его на остроту.

Угол заточки разных ножей с керамическими лезвиями может существенно отличаться от общепринятого стандартного в 30° . Даже угол заточки одной стороны лезвия может отличаться от угла заточки с другой стороны. Точилка **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** обеспечивает точный угол в 30° , но вам может потребоваться совершить большое количество проходов лезвия между дисками на Этапе 2, чтобы сформировать идеальный угол в 30° .

Если вы затачиваете нож с керамическим лезвием известного производителя, вам возможно, потребуется совершить несколько (2-3) попеременных перемещений лезвия в левом и правом пазах между дисками на Этапе 2, чтобы подготовить лезвие к полировке на Этапе 3.



Рисунок 5. Этап 2 для заточки керамических ножей.



Рисунок 6. Этап 3 для полировки/доводки керамических ножей.

ДОВОДКА КРОМКИ НА ЭТАПЕ 3

Точилка **Chef'sChoice® Model 700** была сконструирована с использованием передовых материалов, являющихся ноу-хау компании, которые обеспечивают окончательную заточку керамических и металлических лезвий. Итоговый этап заточки позволяет получить лезвия, наточенные острее чем в заводских условиях, чего не может гарантировать ни одна другая точилка, предлагаемая на рынке.

После завершения заточки на Этапе 2, совершите 5-7 медленных попеременных движений лезвия в левом и правомпазуха Этапе 3 (рис. 6). Доводка каждых 2 см лезвия с одной стороны занимает примерно 2 секунды. Мы рекомендуем начинать доводку с 5 попеременных движений (с постоянной скоростью).

Выполните несколько попеременных движений лезвием ножа, а затем проверьте лезвие на остроту. Если нож по-прежнему будет недостаточно острым, выполните еще несколько движений. Нож должен быть достаточно острым, чтобы разрезать бумагу.

В силу материала керамические лезвия крошатся чуть сильнее, чем металлические лезвия. Абразивные диски, используемые на Этапе 3, предназначены для окончательной доводки керамического лезвия до бритвенной остроты с помощью уникальных алмазных абразивных дисков.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА КЕРАМИЧЕСКИХ ЛЕЗВИЙ

Чтобы просто “освежить” режущую кромку керамического лезвия, можно пропустить Этап 2 и сразу воспользоваться дисками для полировки/доводки, используемыми на Этапе 3 и сделать несколько попеременных медленных движений ножом в каждом пазу, а затем протестировать лезвие на степень остроты. Доводка каждых 2 см лезвия с одной стороны занимает примерно 2 секунды. Если нож по-прежнему будет недостаточно острым, выполните еще 2-3 попеременных движения. Нож должен быть достаточно острым, чтобы разрезать бумагу.

Нельзя проводить процедуру повторной заточки, если керамическое лезвие ножа затупилось или имеет сколы. В таком случае, необходимо прибегнуть к процедуре полной заточки, которая описана на странице 6.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ СО СТАЛЬНЫМИ ЛЕЗВИЯМИ

Если ножи со стальными лезвиями имеют два скоса кромки, то каждый скос должен быть заточен под углом в 15°, чтобы сформировать острую режущую кромку с общим углом



Рисунок 7. Этап 1 для заточки стальных лезвий.

в 30° (рис. 3). Для заточки таких ножей используйте исключительно абразивные диски, используемые на Этапе 1 и 3.

Примечание: Если вы хотите заточить в модели 700 нож с металлическим лезвием после заточки керамического лезвия, пожалуйста, сначала прочтите раздел “Очистка точилки” на странице 13, а затем, перед тем, как приступить к заточке металлического лезвия, выполните очистку по инструкции.

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ СО СТАЛЬНЫМИ ЛЕЗВИЯМИ НА ЭТАПЕ 1

Включите питание точилки, поместите лезвие в левый паз с дисками, используемый на Этапе 1 (рис. 1), и потяните лезвие на себя. Затем поместите лезвие в правый соседний паз с дисками, используемый на Этапе 1, и также потяните его на себя. Пару раз переместите нож в левом и правом пазах, используемых для заточки на Этапе 1. Каждое перемещение лезвия длиной в 10-12 см занимает 4-5 секунд. На заточку длинных лезвий уходит чуть больше времени, чем на заточку более коротких лезвий. Если вы впервые точите тупой нож и используете для этого процедуру заточки для Этапа 1, вам, возможно, потребуется сделать по 10 попеременных движений лезвием в левом и правом пазах, чтобы полностью заточить кромку лезвия. Для заточки более толстого лезвия потребуется совершить больше движений. После 3 пар попеременных движений проверьте лезвие ножа на предмет наличия заусенцев, как описано ниже (рис. 9), и, если необходимо, еще несколько раз протяните лезвие между точильными дисками, чтобы создать заусенцы вдоль всей его длины.

Не затачивайте лезвие до чрезмерно острого состояния. Если заусенцы образовались по всей длине лезвия, переходите к процедуре полировки/доводки лезвия, используемой на Этапе 3.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАУСЕНЦЕВ

Чтобы определить наличие заусенцев (рис. 9), 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 пазах, 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 не появились, продолжайте затачивать лезвие, следуя процедуре для Этапа 1, попеременно меняя правый и левый пазы до тех пор, пока они не появятся. Как только все лезвие станет шероховатым от заусенцев, приступайте к его доводке/полировке на Этапе 3, как описано ниже (рис. 8).

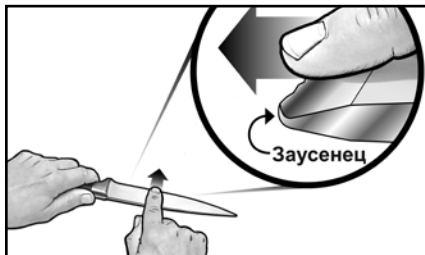


Рисунок 8. При создании заусенцев по всей длине лезвия, их можно определить, проведя пальцем поперек и в противоположную сторону от кромки. Осторожно! Читайте текст.



Рисунок 9. Полировка/доводка металлических лезвий.

ДОВОДКА СТАЛЬНОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 3

Сделайте несколько движений лезвием в левом пазу, используемым на Этапе 3, а затем в правом (рис. 8). Сделайте по два движения (на каждое уйдет по 4-5 секунд), попеременно меняя левый и правый пазы, используемые на Этапе 3.

Проверьте лезвие на остроту. Чтобы добиться более острой режущей кромки, сделайте еще по одному быстрому движению лезвием в каждом пазу, используемом на Этапе 3 и еще раз проверьте его на остроту. Для получения крайне острой режущей кромки повторите данное действие еще раз. Для определения степени заточки используйте кусок бумаги или помидор.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО (ОДНОСТОРОННЕГО) ЯПОНСКОГО СТАЛЬНОГО ЛЕЗВИЯ

Традиционные японские ножи, например, ножи для приготовления сашими, оснащены лезвиями с односторонним скосом. При этом заводской скос очень широкий (скос А, рис. 10). Существует множество производителей подобного типа ножей, используемых, как правило, для приготовления сашими. Заводской скос кромки (скос А), как правило, затачивается под углом в 10 градусов. Однако существуют исключения, поскольку такой угол не является заводским стандартом. По этой же причине в зависимости от производителя сильно отличаются дизайн традиционных японских ножей и структура режущей кромки. Хотя определенные характерные черты все же присутствуют. Режущая кромка включает в себя главный скос с лицевой стороны лезвия ножа под широким заводским скосом, а также намного меньший по ширине вторичный скос с обратной стороны лезвия. Как правило, микроскос на задней стороне лезвия (рис. 11) можно разглядеть только с помощью лупы.

Obvyklú mikroskopickú fazetu na zadnej strane čepele (obrázok 11) je možné uvidieť len pomocou lupy.

Обратная сторона лезвия изготавливается на заводе абсолютно плоской, или чаще всего слегка вогнутой, что и позволяет создавать микроскос, который является частью режущей кромки. В связи с отсутствием стандартов, как правило, для придания остроты таким ножам используется довольно трудоемкий и длительный метод ручной заточки. Точилка **Chef'sChoice® Model 700** разработана для заточки практически всех традиционных, односторонних лезвий азиатского типа для придания им остроты заводского качества.

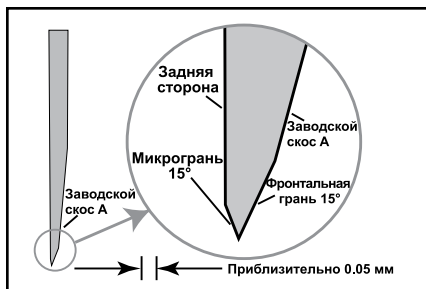


Рисунок 10. Традиционное азиатское лезвие с одним скосом в разрезе. Лезвие, как правило, тоньше и затачивается с одной стороны.

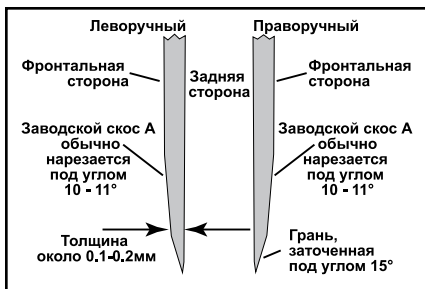


Рисунок 11. Стандартная кромка традиционного азиатского лезвия в разрезе, увеличенном в 50 раз

Перед тем, как вы приступите к заточке традиционного японского лезвия, тщательно изучите его и убедитесь в том, что оно на самом деле является традиционным односторонним лезвием. Также выясните, ножом с лезвием какого типа вы владеете: левосторонним или правосторонним (рис. 10). Очень важно точно следовать процедуре заточки и последовательности, описанной ниже, чтобы получить режущую кромку оптимального качества.

Проверьте с какой стороны лезвия находится широкий заводской скос А. Возьмите нож в руку так, как будто вы собираетесь резать, и, если заводской скос будет находиться с правой стороны лезвия, то лезвие является правосторонним. Для **заточки правосторонних лезвий** используйте только **левый паз**, используемый на Этапе 1, чтобы только скошенная (правая) сторона контактировала с точильным диском. Следуйте инструкциям, изложенным ниже.

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 1 (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

В этом примере, который предполагает, что вы владеете традиционным правосторонним лезвием, вам необходимо будет использовать только левый паз, используемый на Этапе 1. Количество движений лезвием, которые вам необходимо будет сделать, зависит от заводского угла скоса А (рис. 10 и 11) и от того, насколько сильно затупилось лезвие. Сделайте 5-10 движений (со скоростью 1-2 секунды на каждые 2 см), используя исключительно левый паз, используемый на Этапе 1, а затем проверьте лезвие на наличие заусенцев по всей длине обратной стороны лезвия. (Заусенцы будут едва заметны, но их можно почувствовать так, как показано на рис. 9). Убедитесь в том, что лезвие покрыто заусенцами по всей длине. Если лезвие не имеет заусенцев или они образовались только на части лезвия, выполните пять дополнительных движений лезвием в левом пазу, а затем снова проверьте лезвие на наличие заусенцев. В общем, достаточно будет сделать 10-20 движений лезвием в левом пазу, чтобы заусенцы появились по всей длине лезвия. Чтобы создать заусенцы редко требуется более 20 движений в левом пазу. После того, как вы убедитесь в наличие заусенцев, переходите к доводке/полировке лезвия на Этапе 3.

ДОВОДКА/ПОЛИРОВКА КОНЕЧНОЙ КРОМКИ ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ НА ЭТАПЕ 3 (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

- а. Медленно (по 3-4 секунды) два-три раза потяните на себя лезвие ножа, помещенное в левый паз, используемый на Этапе 3 для его доводки/полировки, а затем продолжите удалять заусенцы, следуя инструкциям ниже.
- б. Один раз потяните лезвие ножа на себя (3-4 секунды), поместив его в правый паз, используемый на Этапе 3, полируя обратную сторону кромки.
- в. 1-2 раза быстро (1-2 секунды) потяните лезвие ножа на себя, попеременно меняя левый и правый пазы, используемые на Этапе 3. Проверьте лезвие на остроту, используя тонкий лист бумаги или помидор. Лезвие должно обрести остроту бритвы. Если нет, повторите шаги а, б, в, описанные выше.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ ЛЕЗВИЙ (ПРАВСТОРОННИЕ ЛЕЗВИЯ)

В большинстве случаев вы сможете быстро повторно заточить лезвие, последовательно выполнив инструкции, указанные в пунктах а, б и в выше по тексту. Повторите эти действия, чтобы лезвие обрело остроту бритвы. Если вам не удастся повторно заточить кромку лезвия на Этапе 3, или если кромка слишком сильно затупилась, вам необходимо будет

повторно заточить кромку лезвия, руководствуясь процедурой для Этапа 1. Используйте только левый паз, предназначенный для заточки ножей на Этапе 1. В большинстве случаев хватит и пяти движений в левом пазу, используемом на Этапе 1. В любом случае вам необходимо будет создать заусенцы, прежде чем переходить к доводке/полировке лезвия на Этапе 3. Доведите лезвие до нужного состояния на Этапе 3, следуя инструкциям а, б и в выше по тексту.

ЗАТОЧКА ЛЕВОСТОРОННИХ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ ЛЕЗВИЙ

Процедура заточки левосторонних лезвий схожа с процедурой заточки правосторонних лезвий, описанной выше. Исключением является лишь тот факт, что вам необходимо поменять местами используемые пазы. Тогда как при заточке правосторонних лезвий вам необходимо использовать левый паз, при заточке левосторонних лезвий вам необходимо использовать правый паз. Таким образом, используйте правый паз тогда, когда инструкции по заточке правостороннего лезвия требуют использовать левый паз.

ОБТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕЗВИЙ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО ТИПА С УГЛОМ В 20° ДО СОВРЕМЕННЫХ ЛЕЗВИЙ С УГЛОМ 15°

Модель 700 заточивает стальные кромки лезвия ножей под стандартным углом в 15°. Если вам потребуется обточить традиционные лезвия европейского/американского типа с углом кромки в 20° до угла в 15°, в этом вам поможет точилка модели 700. Чтобы обточить лезвие, следуйте инструкциям по заточке ножей со стальными лезвиями, изложенным на страницах 7-8. Первоначальная заточка на Этапе 1 может потребовать у вас больше времени, чем вы ожидаете, а вот время, затрачиваемое на последующие повторные заточки, будет стандартным (рис. 12 и 13).

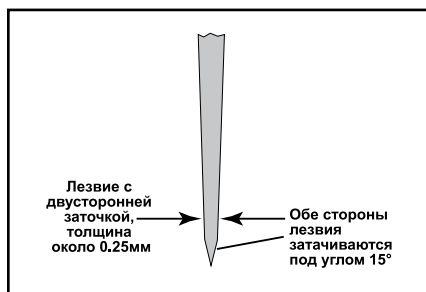


Рисунок 12. Традиционные европейские/американские лезвия, как правило, толще.

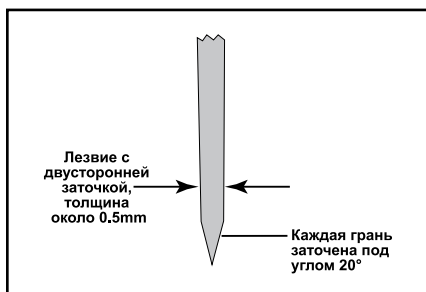


Рисунок 13. Современные европейские/американские лезвия с двойной скошенной кромкой и азиатские лезвия, как правило, тоньше.

ЗАТОЧКА НОЖА С ЗУБЧАТЫМ (СТАЛЬНЫМ) ЛЕЗВИЕМ

Зубчатые стальные лезвия похожи на полотно пилы. Они имеют зубья и вырезы. При обычном использовании за резку как раз отвечают такие зубцы.

В точилке Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700* можно заточить зубчатые лезвия любых типов. Однако вам придется использовать исключительно процедурой заточки для Этапа 3 для доводки/полировки, которое заточит зубцы и создаст микрокромки на каждом из таких зубцов. Как правило, для нормальной заточки достаточно 2-3 пар проходов поочередно в левом и правом пазу, используемых на Этапе 3 (рис. 14).

Поскольку ножи с зубчатыми лезвиями имеют конструкцию пилы, кромка такого лезвия никогда не будет такой же острой, как кромка обычного лезвия. Однако зубчатая структура лезвия может быть полезна, например, при резке продуктов с жесткой коркой или для разрезания упаковок на бумажной основе.



Рисунок 14. Этап 3: заточка зубчатых ножей. Внимательно следуйте инструкциям.

ОЧИСТКА ПОЛИРОВОЧНЫХ/ДОВОДОЧНЫХ ДИСКОВ

Точилка Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700* оборудована встроенной системой для ручной очистки полировочных/доводочных дисков, используемых на Этапе 3. Если эти диски покрываются жиром, остатками еды или металлическими опилками, их можно



Рисунок 15. Используйте инструмент для очистки очень осторожно.

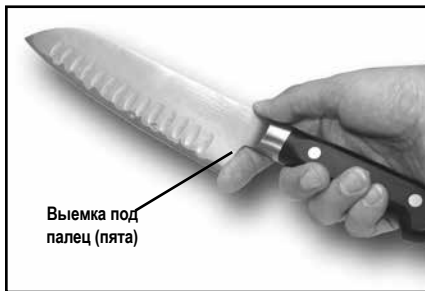


Рисунок 16. Если лезвие имеет большую выемку под палец, возможно, будет лучше поместить в нее палец при заточке.

очистить, активировав ручной рычаг на задней стороне точилки. Рычаг расположен на задней панели точилки, как показано на рисунке 15, в левом нижнем углу, если смотреть на точилку с задней стороны. Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь в том, что питание точилки включено, и следуйте инструкциям ниже:

- Переведите рычаг вправо, удерживайте 3-4 секунды
- Переведите рычаг влево, удерживайте 3-секунды

При перемещении рычага в одном из указанных направлений, устройство очищает и придает новый вид активной поверхности соответствующему диску для полировки/правки. При перемещении рычага в противоположную сторону, вы очистите другой диск.

Используйте этот механизм очистки **ТОЛЬКО** в том случае, если диски, используемые для полировки/доводки действительно перестали эффективно справляться с задачей, а качество полировки/доводки снизилось. Инструмент для очистки стачивает часть материала с поверхности дисков для полировки/доводки. По этой причине, при чрезмерном использовании данного инструмента, происходит удаление части абразивной поверхности – преждевременный износ дисков. В случае износа потребуется замена дисков. Если перед заточкой вы очищаете ножи, вам, скорее всего, не потребуется чистить диски для полировки/доводки чаще, чем раз в год.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляете остатки пищи, жир и посторонние вещества с лезвия ножа перед заточкой или повторной заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой для очистки лезвия ножа, а затем тщательно его высушите.
2. Всегда проводите лезвием ножа между дисками с рекомендованной постоянной скоростью. Никогда не останавливайте лезвие в одной точке, если оно контактирует с абразивными дисками.
3. Внимательно следуйте описанным процедурам для каждого типа лезвий в целях достижения наилучшего результата, а также чтобы продлить срок службы лезвия.
4. Кромка лезвия ножа при заточке должна контактировать с абразивными дисками по мере протягивания лезвия через паз. Чтобы заточить кончик закругленного лезвия, слегка приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к нему. Наклон ножа должен быть достаточным для того, чтобы кромка лезвия контактировала с точильным или полировочным диском.
5. Чтобы повысить мастерство заточки ножей с помощью точилки Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700, изучите процедуру определения заусенцев по всей длине лезвия (смотрите страницы 7-8). Несмотря на то, что вы можете затачивать ноже не придерживаясь данного метода, он все же помогает определить, насколько остро вы заточили нож на предварительных этапах. 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.
6. При заточке оказывайте небольшое давление на нож. Давление должно быть таким, чтобы обеспечить контакт лезвия с абразивным диском.

7. Если лезвие вашего ножа оснащено достаточно большой подпальцевой выемкой, вам, возможно, будет удобнее помещать палец в эту выемку (рис. 16), когда вы будете вставлять лезвие в точилку. (Будьте осторожны, так как кончик выемки может быть острым!) Ваш палец при этом может служить своеобразным стопором и не даст вам засунуть лезвие ножа таким образом, чтобы в него попала его пятка. Чтобы отработать данный метод заточки, вам потребуется немного попрактиковаться. Как только вы вставите лезвие, ваш палец должен переместиться в переднюю часть точилки.
8. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до ручки. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 по сравнению с другими инструментами для заточки и особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы сохранить кривизну кромки лезвия. Если у поварского ножа есть тяжелый толстый больстер рядом с ручкой, нижнюю часть больстера можно сточить на промышленном точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
При заточке керамических ножей будет образовываться белая или темная пыль в зависимости от типа керамического ножа. Это обычное явление. Пользователю точилки рекомендуется очищать от этой пыли направляющие устройства для заточки керамических лезвий при выключенной точилке (смотрите раздел «Очистка точилки»).
9. **ПЕРЕД непосредственным использованием, после заточки/полировки/ доводки лезвия очищайте все ножи с помощью мягкого мыльного раствора и воды, чтобы смыть с них всю пыль.**
10. Не пытайтесь использовать точилку для заточки ножниц.

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.

ОЧИСТКА ТОЧИЛКИ

В точилке Chef'sChoice Model 700 скапливаются металлические опилки (пыль), которые образуются во время заточки стальных лезвий. Они притягиваются магнитным элементом, расположенным точилкой. Раз в год вам необходимо будет удалять металлические опилки, которые скапливаются внутри точилки в результате многократных заточек. Удалите крышку (рис. 17), которая закрывает отверстие с обратной стороны точилки. Вы увидите металлические частицы, скопившиеся на магните, закрепленном на обратной стороне этой крышки.



Рисунок 17. Удаление крышки под точилкой для очистки пазов от металлических опилок (смотрите раздел «Обслуживание»).

Просто счистите собравшиеся опилки с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щетки и установите крышку на место. Если в результате заточки образовалось большое количество опилок, вы можете встряхнуть их из отверстия после снятия крышки. После очистки установите крышку с магнитом на место.

Поскольку в результате заточки керамических ножей образуется пыль, которая не обладает свойствами намагничивания, ее необходимо удалять из точилки иным методом. Пазы, используемые на Этапах 2 и 3 в модели 700, оснащены съемными пружинными направляющими (рис. 18 и 19). Этапы 2 и 3 используются для заточки керамических ножей.

Чтобы снять пружинные направляющие, сначала отключите точилку и выньте шнур питания из розетки. Надавите на защелку, расположенную с задней стороны пружинной направляющей (рис. 18), и во время нажатия на защелку потяните и вытащите направляющее устройство. Пружинные направляющие можно промыть в теплой воде, а затем высушить бумажным полотенцем или в потоке воздуха (никогда не помещайте их в посудомоечную машину).

Точильные блоки, используемые на Этапах 2 и 3, к которым вы получите доступ после того, как снимите пружинные направляющие (рис. 19), можно очистить с помощью пылесоса и специальной насадки. Всю оставшуюся керамическую пыль после чистки пылесосом можно удалить влажным бумажным полотенцем.

После завершения очистки пружинных направляющих, их необходимо установить обратно в точилку, поместив в в образовавшееся отверстие и надежно защелкнув (рис. 19).

Убедитесь в том, что вы вставили пружинные направляющие в соответствующие отверстия.

Очень важно очищать пазы, используемые на Этапе 3, от керамической пыли перед заточкой стальных ножей, так как оно используется, как для полировки/доводки керамических, так и стальных лезвий. Керамическая пыль плотнее, чем металлическая, поэтому такая пыль, скопившись на направляющих, может оставлять царапины на стальном лезвии. И хотя такие царапины не повлияют на характеристики стального ножа, многие пользователи не обрадуются их появлению.

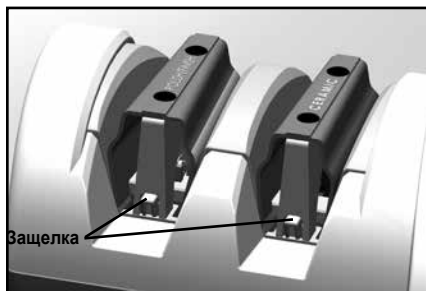


Рисунок 18. Удаление пружинных направляющих, используемых на Этапах 2 и 3.



Рисунок 19. Удаление пружинных направляющих из отсека.

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

Сделано в США.

www.chefschoice.com

Этот продукт имеет один или больше патентов EdgeCraft, Ожидается получение дополнительных патентов США и зарубежных стран.

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

C16

C708960