

Chef'sChoice®

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ

15 | Электрический

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ
ИНСТРУКЦИИ. ВАЖНО, ЧТОБЫ ВЫ СЛЕДОВАЛИ
ЭТИМ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ
ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.**



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать базовые правила техники безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте все инструкции. Каждый пользователь должен прочитать это руководство.
2. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 в воду или другие жидкости.
3. Заточивать с помощью точилки Trizor XV® Модели 15 можно только чистые ножи.
4. Отключите прибор от источника электропитания, когда оно не используется, а также во время технического обслуживания, замены деталей и чистки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям точилки.
6. Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем питания или вилкой, либо после того, как была выявлена неисправность устройства, произошло его падение или любое другое повреждение. Передайте устройство в ближайший авторизованный сервис центр для диагностики, ремонта, электрической или механической настройки.
Чтобы оценить стоимость диагностики или ремонта механической или электрической части, пожалуйста, верните точилку местному дистрибьютору. При повреждении кабеля питания, его необходимо заменить в сервисном центре, указанном производителем, по причине необходимости использования специальных инструментов. Проконсультируйтесь по поводу ремонта с дистрибьютором Chef'sChoice®
7. Использование насадок сторонних производителей или не рекомендованных компанией The Legacy Companies может вызвать пожар, поражение электрическим током или травму.
8. Точилка Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 предназначена для заточки Американских, Европейских и Азиатских ножей. С помощью этой точилки нельзя заточивать ножницы, топоры и любые лезвия, которые не помещаются в паз свободно.

9. Следите, чтобы шнур питания не свисал с рабочего стола и не прикасался к горячим поверхностям.
10. Во включённом состоянии, когда тумблер питания находится в положении “ON” (на самом тумблере при этом горит красный светодиод), точилка Chef'sChoice® должна всегда находиться на столе или другой устойчивой поверхности.
11. **ОСТОРОЖНО: НОЖИ, ПРАВИЛЬНО ЗАТОЧЕННЫЕ В ТОЧИЛКЕ Trizor XV® Модели 15 БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ С БОЛЬШОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ В НАПРАВЛЕНИИ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦАМИ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ. ХРАНИТЕ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
12. Не используйте вне помещений.
13. При эксплуатации точилки, особое внимание требуется, если рядом с вами находятся дети. Детям нельзя разрешать играть с прибором.
14. Не используйте точильные масла, воду или другие смазочные материалы с точилкой Trizor XV® Модели 15.
15. Только для использования в бытовых целях.
16. Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами с недостаточным опытом или знаниями, если рядом не находится человек, отвечающий за их безопасность.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Точилка Chef'sChoice® Trizor XV® Модели 15 – первая точилка в мире, предназначенная специально для создания невероятно острого и эффективного лезвия Trizor XV® на всех кухонных ножах. Теперь вы будете пользоваться ножами для нарезки идеальных ломтиков, благодаря зарекомендовавшей себя технологии, создающей на ноже кромку Trizor®.

Лезвие Trizor® обеспечивает непревзойденную прочность кромки кромки Chef'sChoice® с тройным скосом, при этом каждая из основных граней кромки формируется под углом 14 градусов (28 ° в сумме) для получения резкости, которую мастера посвятили всю жизнь развитию навыков, необходимых для ручной заточки края этого качества.

ЧТО ТАКОЕ ЛЕЗВИЕ С КРОМКОЙ TRIZOR

В технологии Trizor® используются алмазные абразивы с всё меньшим размером зерна на каждой последующей стадии заточки, что позволяет сформировать грани лезвия в виде готической арки для особой прочности, долговечности и остроты. Технология Trizor XV® предполагает заточку в три этапа: заточку, полировку и доводку, но основная грань лезвия затачивается под углом 14° (см. Рисунок 1), для дополнительной остроты и резки без усилия.

Вы оцените, что ножи стали острее, а резать стало проще. Помните, что лезвие может оказаться острее, чем вы думаете.

ЗНАКОМСТВО С ТОЧИЛКОЙ CHEF'SCHOICE® МОДЕЛИ 15

Модель 15 (Рисунок 2) — это трехуровневая точилка со 100% алмазным абразивом в первых двух Устройствах для заточки и полировки и последующей доводки полирующими дисками в Устройстве 3 для создания исключительно острой режущей кромки.

Вы обнаружите, что легко переделать любой из ваших бытовых ножей, который можно восстановить до заводского состояния всего за несколько минут.

Все традиционные односторонние Азиатские лезвия, такие как нож для нарезки сашими должны затачиваться только с одной стороны лезвия. С помощью точилки Модели 15 вы также сможете заточить ножи с зубчатым лезвием, следуя специальной инструкции.

Модель 15 также оснащена популярной функцией Chef'sChoice® EdgeSelect®, которая позволяет затачивать ножи в соответствии с их назначением, например, ножи для сервировки в стиле гурмэ, для разделки мяса, дичи или рыбы. Три Устройства заточки могут использоваться в разной последовательности. Чтобы получить гладкое острое лезвие с несколькими гранями для резки без усилия, будет использоваться одна последовательность, а чтобы получить неполированное лезвие с грубоватой заточкой, хорошо подходящее для резки волокнистых продуктов, мяса, стеблевидных овощей, используется другая последовательность. Эта функция детально описывается в следующем разделе.

Модель 15 оснащена механической системой с алмазным абразивом для очистки полирующих дисков Устройства 3, покрытых ультратонким алмазным абразивом, которая используется по



Рисунок 1. Точилка Trizor Модели 15.



Рисунок 2. Обычный кухонный нож.

необходимости для очистки дисков от скопившихся на них остатков пищи или металлической стружки. Мы настоятельно рекомендуем тщательно мыть ваши ножи перед заточкой. Если вы пользуетесь точилкой не слишком часто, вы сможете затачивать ножи несколько месяцев или год, прежде чем возникнет необходимость очистки полирующих дисков. Если вы заметите, что доводка в Устройстве 3 стала менее эффективна, воспользуйтесь инструкцией по очистке полирующих дисков.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны. Прилагайте лишь умеренное давление на лезвие во время заточки, достаточное для того, чтобы оно находилось в постоянном контакте с абразивными дисками при каждом проходе. (См. Рекомендации, п. 5). Дополнительное давление не ускорит процесс заточки. Избегайте прореза пластикового корпуса точилки. Однако, если даже вы прорежете корпус, это не повлияет на работу точилки и не повредит лезвию ножа.

Потренируйтесь совершать проходы лезвием через паз, когда точилка выключена. Мягко вставьте лезвие в левый слот между левой направляющей угла Устройства 1 и пластиковой прижимной пружиной. Не вращайте нож. Утопите лезвие в паз, пока не почувствуете контакт с алмазным диском. Тяните лезвие в направлении на себя, слегка приподнимая рукоятку ножа по мере приближения к кончику лезвия. Такая тренировка позволит вам ощутить напряжение пружины. Уберите нож и прочитайте следующие инструкции по заточке, в зависимости от типа лезвия, которое вы собираетесь заточить.

КАК СОЗДАТЬ КРОМКУ TRIZOR НА ЕВРОПЕЙСКИХ /АМЕРИКАНСКИХ И СОВРЕМЕННЫХ АЗИАТСКИХ ЛЕЗВИЯХ



НАЧНИТЕ ЗАТОЧКУ В УСТРОЙСТВЕ 1

Включите точилку и протягивайте лезвие по всей его длине через левый паз (Рисунок 4), а затем через правый паз Устройства 1, чередуя проходы в левом и правом пазу. (Скорость прохождения через паз 3-4 секунды для лезвия длиной 12 см). Если вы **впервые затачиваете** Европейское или Американское лезвие, может понадобиться совершить до 20 пар поочередных проходов, чтобы полностью изменить угол у тонкого лезвия. Для толстого лезвия понадобится больше парных проходов. Проверьте лезвие на наличие заусенца, как описано ниже и при необходимости продолжайте совершать проходы, чтобы небольшой заусенец образовался по всей длине лезвия.

Если вы затачиваете современное Азиатское лезвие (которое, скорее всего, было изначально заточено под углом 15 градусов), то для образования заусенца понадобится всего несколько (1-2) пар чередующихся проходов через левый и правый паз. Не следует производить излишнюю заточку. Когда заусенец образовался по всей длине лезвия, переходите к полировке в Устройстве 2.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАУСЕНЦА

Чтобы убедиться в наличии заусенца (см. Рисунок 4) аккуратно проведите указательным пальцем поперек лезвия в указанном направлении. **Не проводите пальцем вдоль лезвия** во избежание пореза. Если последний проход лезвием был в правом пазу, заусенец будет только справа, и наоборот. Когда присутствует заусенец, он ощущается, как грубое и гибкое продолжение лезвия; при сравнении, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. Если нет заусенца, продолжайте заточку в Устройстве 1, поочередно в левом и правом пазу, пока не образуется заусенец вдоль всей кромки лезвия. Когда вдоль всего лезвия образуется заусенец, переходите к полировке в Устройстве 2.

ПОЛИРОВКА В УСТРОЙСТВЕ 2

Совершите 1-2 пары чередующихся проходов через левый и правый пазы Устройства 2 (Рисунок 5). Для лезвия длиной 12 см время прохождения через паз должно составлять 3 секунды.

Проверьте лезвие на наличие заусенца, прежде чем переходить к доводке в Устройстве 3. При необходимости совершите дополнительные пары чередующихся проходов, чтобы заусенец образовался вдоль всей кромки лезвия, и только после этого переходите к доводке в Устройстве 3.

ДОВОДКА В УСТРОЙСТВЕ 3

Протяните лезвие через левый паз Устройства 3 (см. Рисунок 6), а затем через правый паз Устройства 3. Совершите 3 пары проходов, чередуя левый и правый пазы. Для лезвия длиной 12 см время прохождения через паз должно составлять 3-4 секунды.

Затем совершите 2 пары быстрых чередующихся проходов в этом же Устройстве 3, примерно 1 секунда для 12 см лезвия для окончательного формирования режущей кромки.

Проверьте лезвие на остроту. Если лезвие недостаточно острое, совершите еще несколько пар быстрых проходов и проверьте лезвие на остроту.



Рисунок 3. Заточка Европейских/Американских и современных Азиатских ножей в Устройстве 1.

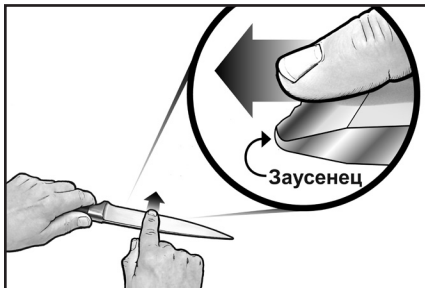


Рисунок 4. Когда на лезвии образовался осязаемый заусенец, его можно определить, проведя пальцем поперек лезвия. Осторожно! См. Текст.



Рисунок 5. Полировка в Устройстве 2 (левый паз).



Рисунок 6. Доводка в Устройстве 3.

ЯПОНСКИЕ ЛЕЗВИЯ



Традиционные японские ножи, такие, как нож для сашими, имеют широкую грань заточки только с одной стороны лезвия. Многие производители изготавливают такие ножи, использующиеся повсеместно для приготовления сашими. Заводская грань заточки (Грань А) обычно делается под углом 10 градусов, однако существуют исключения, когда угол не стандартизируется на фабрике. У разных производителей характеристики традиционных японских ножей, а также структура лезвия могут отличаться, однако все они сделаны по одному принципу. На одной стороне лезвия находится широкая грань и под ней у самой кромки — маленькая грань. С другой стороны лезвия так же есть узкая грань. Обычно, микрогрань с обратной стороны видна только под лупой. Обратная сторона лезвия затачивается на заводе, и, как правило, она делается вогнутой для повышения эффективности. Поскольку при изготовлении таких ножей производители не придерживаются единых стандартов, обычно заточка таких ножей производится вручную, что трудоёмко и долго. Точилка Chef'sChoice® Модели 15 предназначена для заточки любых традиционных азиатских односторонних ножей с созданием режущей кромки заводского качества.

Прежде чем начать заточку традиционного японского ножа, тщательно осмотрите его, чтобы убедиться, что у вас традиционный нож с односторонней заточкой, а также, чтобы определить под какую руку он заточен. Необходимо четко следовать процедуре и последовательности заточки, которая описана ниже, чтобы добиться оптимального результата.

Убедитесь, с какой стороны ножа сделана широкая грань заточки (Грань А). Возьмите нож в руку обычным образом (как для работы), если при этом широкая заводская грань находится с правой стороны, то лезвие считается праворучным. Для заточки праворучного лезвия начните заточку в левом пазу Устройства 2, Таким образом, только сторона с широкой гранью (правая сторона) будет соприкасаться с алмазным диском.

ШАГ 1

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 2 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

В этом примере предполагается, что азиатский нож – праворучный, поэтому заточка производится только в левом пазу Устройства 2 (см. Рисунок 7). Количество необходимых проходов зависит от заводского угла заточки Грани А а также от того, насколько лезвие тупое.

Сделайте от (5) до (10) проходов только в левом пазу Устройства 2 а затем проверьте наличие заусенца вдоль всей длины лезвия с обратной стороны. (Заусенец, созданный в Устройстве 2 будет небольшим, но его можно нащупать, как показано на Рисунке 4.) Убедитесь, что заусенец присутствует по всей длине лезвия. Если заусенца нет, или он присутствует только на части лезвия, сделайте дополнительные проходы в левом пазу по пять (5) раз, и проверьте лезвие на



Рисунок 7. Полировка традиционного праворучного Японского ножа в Устройстве 2.

наличие заусенца после каждой группы из пяти (5) проходов. Для создания заусенца обычно достаточно сделать 20-30 проходов в левом пазу. Скорее всего потребуется совершить не более 50 проходов в левом пазу для создания заусенца. Когда вы убедитесь в появлении заусенца, переходите к Шагу 2.

ШАГ 2

ДОВОДКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ В УСТРОЙСТВЕ 3 (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

- Совершите пять (5) проходов, 3-4 секунды каждый, в левом пазу Устройства 3 (Рисунок 8), а затем приступайте к процедуре удаления заусенца, описанной в следующих пунктах:
- Совершите один (1) полный проход через **правый** паз Устройства 3 вдоль кромки лезвия с обратной стороны.
- Совершите несколько быстрых проходов (по одной [1] секунде каждый) в левом пазу Устройства 3.
- Совершите один (1) быстрый проход через **правый** паз Устройства 3.

Проверьте лезвие на остроту, разрезав тонкий лист бумаги или томат. Лезвие должно иметь остроту бритвы. Если лезвие недостаточно острое, повторите шаги с и d выше и снова проверьте лезвие на остроту.

ВНИМАНИЕ: Если лезвие сильно изношено или повреждено, используйте левый паз Устройства 1, чтобы обновить лезвие. Используйте только левый слот (для праворучных лезвий). Совершите столько проходов, сколько необходимо для восстановления ровной формы лезвия. Отметьте маркером грань лезвия и следите за прогрессом. Затем переходите к заточке в Устройствах 2 и 3, как описано выше.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННОГО ЯПОНСКОГО ЛЕЗВИЯ (ПРАВОРУЧНЫЕ НОЖИ)

Как правило, для быстрой повторной заточки лезвия нужно следовать процедуре, описанной в предыдущем разделе (Шаги a, b, c, d). Повторите эту процедуру для получения лезвия остроты бритвы. Если не удастся достаточно заточить лезвие, используя только Устройство 3, или если лезвие совсем тупое, заточите его сначала в Устройстве 2. Используйте только левый паз Устройства 2. Как правило, будет достаточно совершить около пяти (5) проходов через левый паз Устройства 2. Обязательно добейтесь образования заусенца прежде чем перейти к заточке в Устройстве 3. Завершите заточку в Устройстве 3, следуя пошаговой инструкции (Шаги a, b, c, d).

ЗАТОЧКА ТРАДИЦИОННЫХ ЛЕВОРУЧНЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ

Процедура, применяемая для заточки леворучных ножей, подобна процедуре заточки для праворучных ножей, описанной выше, с тем лишь отличием, что используемые пазы отличаются зеркальным образом. Если при заточке праворучных ножей рекомендуется использование только левого паза, то при заточке леворучного ножа нужно использовать правый паз. Точно так же, используйте левый паз, где инструкция по заточке праворучных ножей указывает на использование правого паза.



Рисунок 8. Доводка традиционного Японского ножа в Устройстве 3.

ТЕХНОЛОГИЯ EDGESELECT®

ОПТИМИЗАЦИЯ КРОМКИ ЛЕЗВИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЦЕЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Любой шеф-повар оценит уникальную возможность точилки Модели 15 оптимизировать кромку лезвия под конкретную кулинарную задачу. Данная функция не предполагается для заточки традиционных Азиатских лезвий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В СТИЛЕ ГУРМЭ: (ЕВРОПЕЙСКИЕ, АМЕРИКАНСКИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ НОЖИ)

Когда нужно аккуратно и красиво разрезать ломтики мякоти фруктов или овощей, произведите заточку в Устройствах 1 и 2, как описано выше, и сделайте несколько дополнительных проходов в Устройстве 3. Достаточно сделать 3-5 быстрых парных проходов, чередуя правый и левый пазы Устройства 3, чтобы обновить третью грань заточки и довести ее до гладкого, полированного и сверх-острого состояния (Рисунок 9а). Это как раз то качество, которое требуется в деликатесной кухне.

При повторной заточке ножа, применяемого в деликатесной кухне, используйте Устройство 3 (чередую левый и правый пазы). Если после нескольких раз повторная заточка начнет занимать слишком длительное время, вы можете ускорить процесс, предварительно заточив нож в Устройстве 2, следуя стандартной процедуре заточки, а затем перейти к доводке в Устройстве 3. В отличие от обычной процедуры заточки такая техника позволит вам каждый день иметь под рукой невероятно острый инструмент, при этом удаляя очень малое количество металла с лезвия при заточке и продлевая, тем самым, жизнь ваших ножей.

ДЛЯ МЯСА, РАЗДЕЛКИ ДИЧИ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести в Устройстве 3. Такая техника позволит сохранить микрограницы на зубах по краю лезвия (Рисунок 9б), что упрощает резку подобных продуктов.

Для получения режущей кромки такого типа на Европейских/Американских или современных Азиатских ножах, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите сразу к Устройству 3 и сделайте 2-3 пары проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа используйте Устройство 3. Вы можете повторно затачивать лезвие, используя только Устройство 3 два или три раза, прежде чем возникнет необходимость заточки в Устройстве 1. В этом случае совершите по одному проходу в левом и правом пазах Устройства 1 и переходите к заточке в Устройстве 3. Не затачивайте нож в Устройстве 1 слишком часто.

ДЛЯ ДИЧИ И РЫБЫ

Оптимальная режущая кромка для разделки готовой дичи достигается, если сначала заточить лезвие в Устройстве 2, а затем в Устройстве 3. (Рисунок 9с). Для сырой дичи используйте Устройство 1, а затем Устройство 3, как описано выше.

Для филетирования рыбы используйте тонкое, но сильное лезвие, заточенное в Устройствах 2 и 3.

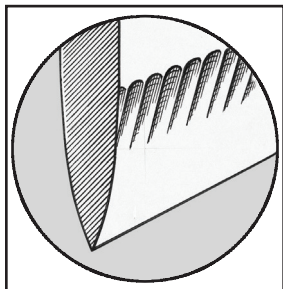


Рисунок 9а. Широкая полированная грань, прилегающая к краю лезвия идеальна для кухни гурмэ.

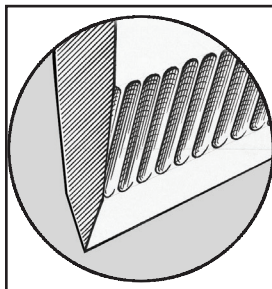


Рисунок 9б. Остаточная грубая шероховатость лезвия у края помогает при резке волокнистых продуктов.

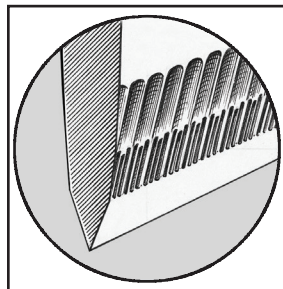


Рисунок 9с. Для резки рыбы или птицы помогает остаточная тонкая шероховатость у края лезвия.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

Зубчатые ножи подобны ножам-пилкам с тем отличием, что у них группы острых зубцов разделяются вогнутыми выемками. Обычно режущую работу выполняют острые зубцы. В точилке Chef'sChoice® Модели 15 можно затачивать все типы зубчатых ножей. Однако, для этого нужно использовать только Устройство 3 (Рисунок 10), которое заострит зубцы и создаст микролезвия вдоль кромок этих зубцов. Обычно для заточки достаточно сделать 5-10 пар попеременных проходов в левом и правом пазах Устройства 3. Если лезвие очень тупое, потребуется совершить больше проходов. Если лезвие ножа было сильно повреждено, совершите по одному быстрому проходу (2-3 секунды для 20 см лезвия) через правый и левый пазы Устройства 2, а затем совершите серию проходов в Устройстве 3, чередуя правый и левый пазы. Чрезмерная заточка в Устройстве 2 удалит больше металла с лезвия, чем это необходимо для создания микролезвий.

Поскольку зубчатый нож подобен пилке, его кромка никогда не будет выглядеть столь же острой, как лезвие обычного ножа. Однако, зубчатая структура кромки бывает полезна при разрезании жесткой кожи на фруктах, или при резке материалов на бумажной основе.

ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ ДИСКОВ УСТРОЙСТВА 3

Если на дисках образуется налет из жира, остатков пищи и металлической пыли, их можно обновить с помощью рычажка на задней панели точилки. Рычаг расположен с задней стороны точилки, как показано на рисунке 11, в левом нижнем углу, если смотреть на точилку сзади. Для активации устройства очистки, убедитесь, что прибор включен (выключатель в положении "ON"), и следуйте следующим процедурам:

- Нажмите рычаг ВПРАВО и удерживайте 3-4 секунды.
- Нажмите рычаг ВЛЕВО и удерживайте 3-4 секунды.

Когда рычаг нажат в одном направлении, устройство очистки работает с активной поверхностью одного из полировочных дисков. Смещая рычаг в другом направлении, вы начинаете чистить другой диск.

Используйте механизм очистки **ТОЛЬКО** если диски Устройства 3 серьезно уменьшили эффективность работы. Использование системы очистки удаляет часть абразивного материала с поверхности дисков Устройства 3, и поэтому при слишком активном использовании очистки дисков, вы будете удалять слишком много абразивного материала, что приведет к преждевременному износу дисков. В таком случае заменить диски можно будет только на заводе-производителе. Если перед заточкой вы всегда моете ножи, то очистка дисков будет требоваться не чаще, чем один раз в год.



Рисунок 10. Используйте только Устройство 3 для заточки зубчатых ножей.



Рисунок 11. Используйте инструменты очистки осторожно и только когда необходимо (см. инструкции на следующих страницах).

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда удаляйте с лезвия остатки пищи, жир и посторонние материалы перед заточкой или повторной заточкой. Если лезвие грязное, помойте его с моющим средством и тщательно высушите.
2. Некоторые современные азиатские ножи и ножи типа Granton изготовлены с углублениями на лезвии, и некоторые современные и традиционные азиатские лезвия сделаны из многослойной дамасской стали. Такие лезвия нужно затачивать в соответствии с этими инструкциями, учитывая только стиль, в котором сделан нож: современный с двумя гранями или традиционный азиатский с одной гранью.
3. Лезвия в пазу всегда нужно протягивать равномерно без остановок и рывков с рекомендованной скоростью. При контакте с абразивными дисками никогда не прекращайте движения ножа в пазу.
4. Для достижения наилучшего результата при заточке и для продления жизни ножей необходимо всегда тщательно следовать инструкциям по заточке для каждого типа ножей. Это особенно важно при заточке Азиатских ножей, в зависимости от того, является ли лезвие двусторонним или односторонним.
5. При заточке кромка лезвия ножа должна находиться в контакте с абразивным диском во время прохождения через паз. Чтобы заточить лезвие у самого кончика ножа, слегка приподнимите ручку ножа, по мере приближения к кончику лезвия, так чтобы слышать характерный звук контакта лезвия с диском.
6. Для развития навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 15, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки всего лезвия. Хотя хорошая заточка возможна и без использования этой техники, тем не менее, это самый быстрый способ убедиться, что на предварительном этапе вы достаточно заточили лезвие. Это позволит избежать излишней заточки, и каждый раз уверенно создавать идеально острую режущую кромку.
7. Во время заточки оказывайте лишь умеренное давление на лезвие, достаточное для того, чтобы оно находилось в контакте с абразивными дисками.
8. Если у вашего ножа есть чойл, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец прямо на или чуть позади выемки (см. Рисунок 12 и 13), когда вы вставляете лезвие в точилку (будьте осторожны, кромка чойла может быть острой!). Ваш палец при этом будет служить стопором, предотвращая слишком глубокое погружение лезвия в паз и попадание чойла в стопорную планку точилки при движении лезвия в пазу. Небольшая тренировка позволит отработать эту технику. Пусть ваш палец скользит вниз по фронтальной части точилки, когда вы вставляете лезвие в паз..



Рисунок 12. Если у вашего ножа есть чойл, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец прямо на или чуть позади чойла



Рисунок 13. Поместить указательный палец прямо на или чуть позади чойла, когда лезвие находится в пазу заточки (см. Рекомендации, п.8.)

9. При правильном использовании вы сможете заточить все лезвие целиком вплоть до 3 мм до bolsterа рукоятки ножа. Это является значительным преимуществом точилки Chef'sChoice® Модели 15 по сравнению с другими методами заточки. Это особенно важно при заточке шефских ножей, где нужно заточить лезвие по всей длине с целью сохранить кривизну линии кромки у кончика. Если у шефского ножа тяжелый толстый bolster, то можно воспользоваться точильным кругом для изменения формы нижней части bolsterа, чтобы она не мешала при заточке, позволяя, таким образом, заточить все лезвие целиком.
10. Полирующие диски Устройства 3 рассчитаны на долгосрочное использование, однако вы можете увеличить их жизненный цикл периодически изменяя способ заточки в Устройстве 2. Заусенец, образующийся в Устройстве 2 постепенно будет изнашивать тот полирующий диск Устройства 3, с которым он в первую очередь войдет в контакт. Поэтому рекомендуется чередовать последний проход в Устройстве 2, проводя лезвие то через левый паз, то через правый.
11. Не используйте эту точилку для заточки керамических ножей и ножиц.

ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕ требуется смазывать никакие движущиеся части точилки, мотор, подшипники или абразивные поверхности. Не нужно смачивать абразивные диски. Корпус точилки можно очистить впитывающей тканью. Не используйте синтетические моющие средства или абразивные порошки.

Раз в год или по мере необходимости удаляйте металлическую пыль, скапливающуюся внутри точилки в результате регулярной заточки.

Снимите маленькую прямоугольную крышку отсека (Рисунок 14), которая закрывает отверстие на дне точилки. Вы увидите, что к внутренней части крышки прикреплен магнит, к которому прилипают металлические опилки.

Просто удалите накопившиеся на магните бумажным полотенцем или зубной щеткой и вставьте крышку на место. При наличии более крупных частиц металла или другой пыли, их можно вытрясти через открытое отверстие в дне точилки. После очистки установите крышку на место и убедитесь, что отверстие закрыто надежно.



Рисунок 14. Снимите крышку на дне точилки, чтобы очистить ее от скопившейся металлической пыли (См. Раздел Повседневное использование)

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости ремонта в послегарантийный период обратитесь в организацию, продавшую вам точилку или непосредственно к дистрибьютору в вашей стране.

Пожалуйста, не забудьте оставить ваши контактные данные: адрес, телефон и краткое описание возникшей неисправности на отдельном листе бумаги, вложенном в упаковку.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

EAC

Сделано в США из материалов из США и других стран.

Этот продукт может быть защищен одним или несколькими патентами EdgeCraft и / или ожидающими патентами, как указано на продукте. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® и общий дизайн этого продукта являются зарегистрированными товарными знаками EdgeCraft Corporation.

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

© The Legacy Companies 2021

G21

E/Ru

chefschoice.com

C128961