

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Chef'sChoice®

Точилка для ножей с алмазным
абразивом Chef'sChoice®
Hybrid® Diamond Hone®
Модели 270



Перед использованием прочитайте данную инструкцию.
Необходимо следовать инструкции для достижения
оптимального результата.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, включая следующее:

1. Каждый пользователь должен прочитать инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током, не погружайте точилку Chef'sChoice® Hybrid® в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чистой выключайте прибор из розетки.
5. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем, а также в случае его неисправности, после падения или иного повреждения.
В случае неисправности, обратитесь в авторизованный сервис-центр для оценки стоимости ремонта, либо механической / электрической наладки. Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервис-центре, поскольку для этого необходимы 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 дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых EdgeCraft Corporation, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
9. Точилка Chef'sChoice® Hybrid® предназначена для заточки ножей Американского, Европейского и Азиатского типа. Не пытайтесь затачивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, которые не совпадают по размеру с пазами заточки.
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. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ Chef'sChoice® Hybrid® ОКАЖУТСЯ 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 вне помещения.
14. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
15. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой Chef'sChoice® Hybrid® Модели 270.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

Поздравляем вас с приобретением точилки с алмазным абразивом Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Модели 270!

Точилка Hybrid® Diamond Hone® Модели 270, оснащенная тремя Устройствами заточки, производится в Эвондейле, штат Пенсильвания, корпорацией EdgeCraft — мировым лидером в технологиях заточки. Эта точилка объединяет в себе запатентованные компанией Chef'sChoice's электрические и механические технологии заточки Criss Cross™ для создания эффективной трехгранной долговечной режущей кромки практически на любых ваших ножах. Режущая кромка доводится и полируется абразивом тонкой заточки до исключительной остроты, но в то же время на ней сохраняются микроскопические остаточные «зубцы», эффективно разрезающие даже самые жесткие и волокнистые продукты. Как правило, режущую кромку возможно заточить повторно, используя только Устройство 3, не включая электропитание.

Вы оцените, насколько легко пользоваться точилкой Hybrid®. Прочитайте и тщательно следуйте инструкции. Не убирайте точилку далеко, чтобы иметь возможность затачивать ножи по мере необходимости.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ С АЛМАЗНЫМ АБРАЗИВОМ CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE МОДЕЛИ 270

Новая точилка Hybrid® Diamond Hone Sharpener (гибридная точилка с алмазным абразивом) оборудована двумя моторизованными Устройствами заточки: Устройство 1 и 2, после которых предполагается ручная доводка в Устройстве 3.

В Устройстве 1 высокоэффективные диски с алмазным абразивом, приводимые во вращение электромотором, затачивают затупленный край лезвия, создавая граненое лезвие со стандартным углом заточки в 20° с каждой стороны. В Устройстве 2 используются такие же диски с более тонким алмазным абразивом для создания второй микрограницы вдоль всей кромки лезвия под чуть большим углом. Этот двухступенчатый процесс заточки позволяет получить сильный профиль лезвия арочной формы вдоль кромки. Лезвия с кромкой такого профиля имеют большую режущую силу и долговечность.

В Устройстве 3 край лезвия полируется, приобретая бритвенную остроту и форму типа Trizor (трехгранник) с улучшенной остротой и долговечностью.

В Устройстве 1 есть два направляющих паза. Они называются в данном руководстве левым и правым пазами Устройства 1. Точно так же в Устройстве 2 имеются два паза: левый и правый, которые затачивают попеременно правую и левую стороны кромки лезвия. В Устройстве 3 есть только один паз, который центрирует лезвие таким образом, что обе стороны его доводятся одновременно. При заточке в Устройствах 1 и 2 всегда придерживайтесь схемы попеременной заточки в левом и правом пазах поочередно при каждом проходе. Соблюдение такой схемы заточки гарантирует, что обе стороны (границы) края лезвия затачиваются одинаково и равномерно, что позволяет лучше управлять ножом в процессе резки.

Такая трехступенчатая схема заточки позволяет получить требуемую геометрию лезвия, соответствующую характеру вашей работы. Точилка Модели 270 создает очень острое лезвие, которое сохраняет в значительной степени остаточную зазубренность, позволяющую выполнять резку жестких и волокнистых продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 270

Примечание: Перед заточкой всегда очищайте нож от остатков пищи. Никогда не касайтесь пальцами лезвия.

Точилка Модели 270 может создавать и поддерживать очень острое и эффективное в работе лезвие на всех ваших обычных ножах и ножах-пилках. Первичная грань формируется в Устройстве 1 под углом 20° с каждой стороны лезвия, что в сумме дает общий угол заточки в 40°. В Устройствах 2 и 3 получаются вторая и третья грань под чуть большими углами, что в сумме создает сильную трехгранную структуру лезвия. Используйте точилку только с той стороны, с которой находятся номера Устройств заточки. То есть цифры 1, 2 и 3 должны быть обращены к вам.

УСТРОЙСТВО 1

При заточке установите точилку на стол и крепко держите ее левой рукой. Включите электропитание. Установите лезвие ножа как можно ближе к его рукоятке в левый паз Устройства 1 (Рисунок 1) По мере того, как вы тянете нож в пазу в направлении «на себя», левая плоскость лезвия должна находиться в соприкосновении с левой стороной паза. Во время движения лезвием оно должно находиться в постоянном контакте с внутренними абразивными дисками. Оказывайте умеренно давление на лезвие, когда тянете его на себя. Следите за тем, чтобы лезвие ножа находилось в хорошем контакте с вращающимися алмазными дисками, при этом они будут издавать характерный звук. Время прохода лезвия в пазу составляет около 5 секунд для 15 см лезвия. Для более длинных лезвий увеличьте время каждого прохода, а для более коротких уменьшите.

Совершите один проход лезвием в левом пазу, как описано выше, а затем повторите то же самое в правом пазу Устройства 1. Во время протягивания лезвия через правый паз (Рисунок 2), держите его таким образом, чтобы правая сторона лезвия прилегала к наклонной правой стенке паза. Если нож, который вы затачиваете не совсем тупой, понадобится всего около 5 пар проходов, поочередно в левом и правом пазах Устройства 1, чтобы лезвие стало острым. Однако, если нож изначально очень тупой, понадобится 10 или более пар чередующихся проходов в левом и правом пазах Устройства 1, таким образом,



Рисунок 1. Лезвие в левом пазу Устройства 1. Чередуйте проходы в левом и правом пазах.



Рисунок 2. Лезвие в правом пазу Устройства 1. Чередуйте проходы в левом и правом пазах.

вы заточите и придадите форму старому лезвию. Всегда протягивайте лезвие в направлении «на себя». Никогда не двигайте лезвием в направлении «от себя». когда используете Устройство 1. Прежде чем закончить заточку в Устройстве 1 важно проверить лезвие на наличие заусенца вдоль одной из его сторон.

На Рисунке 3 показано, как проверить лезвие на наличие заусенца. Выполняйте следующие действия: Если последний проход лезвием совершается в правом пазу, заусенец образуется с правой стороны кромки лезвия. Если последний проход был в левом пазу, то заусенец образуется с левой стороны кромки лезвия. Если заусенец отсутствует, совершите еще пару чередующихся проходов, а затем снова проверьте лезвие на наличие заусенца. Продолжайте совершать чередующиеся проходы в правом и левом пазах Устройства 1, пока не добьетесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия. (Иногда образования заусенца проще добиться, если протягивать лезвие с меньшей скоростью.) Продолжайте протягивать лезвие через левый и правый пазы и после каждого раза проверяйте его на наличие заусенца. Только после этого переходите к заточке в Устройстве 2.

УСТРОЙСТВО 2

После того, как вы убедитесь в наличии заусенца на лезвии после его заточки в Устройстве 1, можно переходить к заточке в Устройстве 2.

Приступайте к заточке лезвия в правом и левом пазах Устройства 2 тонким абразивом и под большим углом, чем в Устройстве 1, что позволит создать вторую микрогрань у самой кромки лезвия.

Как правило, понадобится совершить 1-2 пары проходов в Устройстве 2 для создания заусенца вдоль кромки лезвия. Всегда чередуйте проходы в правом и левом пазах Устройства 2, по 5 секунд каждый для 15 см лезвия (см. Рисунки 4 и 5). Для более длинных лезвий увеличьте время каждого прохода, а для более коротких уменьшите. Образовавшийся заусенец будет несколько меньше, чем в Устройстве 1. Чтобы добиться образования более заметного заусенца, протягивайте лезвие через паз медленнее, а затем переходите к Устройству 3. Вы заметите, что кромка лезвия, заточенного в Устройстве 2, будет острее, чем после заточки в Устройстве 1.

Не переходите к заточке в Устройстве 3 (это устройство не электрифицировано), пока не убедитесь в наличии заусенца при заточке в Устройстве 2.

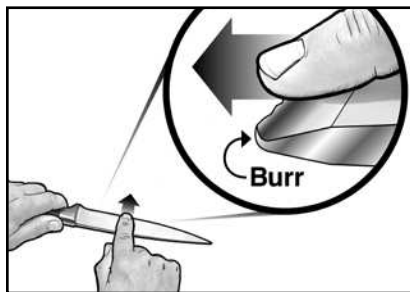


Рисунок 3. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия, прежде чем перейти в заточке в Устройствах 2 и 3. Наличие заусенца можно определить, если провести пальцем поперек лезвия. Внимание! См. текст.



Рисунок 4. Лезвие в левом пазу Устройства 2. Чередуйте проходы в левом и правом пазах.

После образования заусенца можно совершить пару быстрых проходов в Устройстве 2, чтобы удалить заусенец и ускорить процесс доводки и полировки в Устройстве 3.

УСТРОЙСТВО 3

Поскольку Устройство 3 является механическим (не электрифицированным), точилку можно отключить от электропитания. Если нож был правильным образом заточен в Устройстве 2, тогда в Устройстве 3, имеющим только один паз, понадобится совершить лишь 4-5 проходов вперед-назад (в крайнем правом пазу, см. рисунок 6) для создания микроскопической третьей грани вдоль края лезвия, которая придаст лезвию еще большую остроту и эффективность. Заточенное лезвие должно равномерно разрезать бумагу как по прямой линии, так и по изогнутой кривой.

Для наилучшего результата во время заточки в Устройстве 3 установите лезвие в самый центр паза, и следите, чтобы центральное положение сохранялось во время движений вперед-назад, и лезвие не смещалось. Оказывайте лишь слабое давление на лезвие, равное примерно 1 кг, во время заточки в Устройстве 3. Двигайте лезвием равномерно, при этом оказывая на него легкое давление. Убедитесь, что оба диска вращаются, когда вы двигаете лезвием вперед-назад. В результате этой процедуры кромка лезвия станет очень острой, а заусенец пропадет.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Для повторной заточки следуйте процедуре заточки в Устройстве 3, описанной выше, совершая 2-3 полных парных прохода вперед-назад, оказывая рекомендуемое давление на лезвие. Убедитесь, что абразивные диски вращаются, при этом они будут издавать характерный звук. Затем проверьте лезвие на остроту. Если лезвие недостаточно острое, заточите его повторно, но сначала используйте Устройство 2, а затем вновь Устройство 3, где следует совершить 2-3 парных прохода вперед-назад. В некоторых случаях, если лезвие



Рисунок 5. Лезвие в правом пазу Устройства 2. Чередуя проходы в левом и правом пазах.



Рисунок 6. Нож в Устройстве 3. Совершайте движения вперед-назад, прикладывая умеренное давление на лезвие. См. текст.

совсем затупилось, вам придется заточить его последовательно во всех трех Устройствах, как описано выше. Как правило, лезвие можно несколько раз заточить повторно, используя только Устройство 3, не прибегая к повторной заточке в Устройствах 2 и 1.

ЗУБЧАТЫЕ ЛЕЗВИЯ

Зубчатые лезвия затачиваются в Устройстве 3 (см. Рисунок 7). Установите лезвие в центр паза Устройства 3 и совершите 5 пар проходов вперед-назад. При необходимости, совершите еще 5 полных проходов вперед-назад. Проверьте лезвие на остроту. Если затачиваемое лезвие очень тупое, сначала совершите 2 быстрых, но полных парных прохода, чередуя правый и левый паз Устройства 2, а затем 5 парных проходов вперед-назад в Устройстве 3.

Нож с зубчатым лезвием никогда не будет казаться очень острым и резать так же равномерно как нож с гладким лезвием. Осторожно: не совершайте слишком много проходов в Устройстве 2, так как в результате этой процедуры с зубчатого лезвия будет быстро удаляться металл.

ЛЕЗВИЯ АЗИАТСКОГО ТИПА

Точилка Hybrid®, обеспечивающая первоначальный угол заточки 20°, может заточить любые двугранные лезвия Азиатского типа, такие как Santoku, традиционно затачиваемые под углом 15°. Однако для этой цели существуют электрические точилки Chef'sChoice® Модели 15XV или 1520, специально предназначенные для заточки лезвий Азиатского типа под углом 15°.

Не используйте точилку Hybrid® для заточки односторонних лезвий, односторонних азиатских ножей Katana, в том числе традиционного ножа Сашими для исключительно тонкой нарезки рыбы. В Устройстве 3 затачиваются одновременно обе стороны режущей кромки лезвия, в то время как ножи для сашими сконструированы так, что затачиваются только с одной стороны лезвия. Для этой цели используйте точилки Chef'sChoice® Модели 15XV или 1520, которые заточат односторонний нож правильным образом.

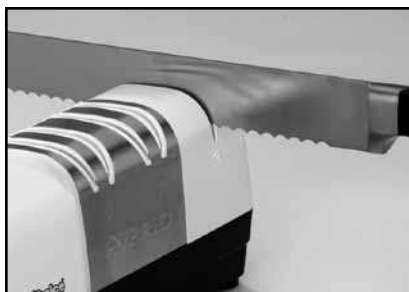


Рисунок 7. Зубчатое лезвие в Устройстве 3.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

В точилке Hybrid® не рекомендуется затачивать керамические ножи.

НОЖНИЦЫ

Не пытайтесь использовать точилку Hybrid® для заточки ножниц. EdgeCraft производит точилки, специально предназначенные для этой цели.

МАРКИ НОЖЕЙ

Точилка Hybrid® создаст превосходную режущую кромку на традиционных металлических ножах Европейского, Американского типа и ножах типа Santoku, независимо от марки, включая такие как Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson&Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun и многие другие.

ТЕСТ НА ОСТРОТУ

Чтобы проверить лезвие на остроту и режущую способность, держите лист бумаги в вертикальном положении пальцами за верхний край и попытайтесь разрезать его вертикально недалеко от пальцев, но на безопасном от них расстоянии. Острое лезвие (гладкого типа) разрежет бумагу равномерно, не разрывая ее.

Проверить лезвие на остроту можно также разрезав помидор. Нож должен легко разрезать кожицу и пройти сквозь мякоть сразу же, одним движением, без применения значительного усилия.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Внешние панели точилки Hybrid® протирайте влажной мягкой тряпкой.
- Периодически вытряхивайте металлическую пыль из точилки, образовавшуюся в результате заточки, на газету, бумажное полотенце или лист бумаги, путем переворачивания точилки и легких постукиваний по ее дну.
- Не используйте во время работы с точилкой масла или другие смазывающие жидкости.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Собрано в США.

www.chefschoice.com

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® и Hybrid® являются зарегистрированными торговыми марками корпорации EdgeCraft, Эвондейл, Пенсильвания.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2012

E12

C278960