

Если при повторной заточке только в Устройстве 3 не удастся создать острой кромки лезвия, или если лезвие сильно затупилось, вам придется повторно его заточить в Устройстве 1. Используйте только левый паз Устройства 1. В этом случае обычно достаточно пяти (5) проходов в Устройстве 1. В любом случае, вам необходимо создать заусенец, прежде чем переходить к Устройству 3. Выполните окончательную правку и полировку лезвия, следуя шагам а, b и с в Устройстве 3.

ЗАТОЧКА ЛЕВОРУЧНЫХ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ НОЖЕЙ

Процедура заточки леворучных ножей подобна процедуре, описанной выше, с тем отличием, что пазы необходимо использовать с точностью наоборот. Те шаги, где заточка праворучного ножа происходит в правом пазу, леворучный нож должен затачиваться в левом пазу. Точно так же, где для праворучного ножа указывается использовать левый паз, для леворучного нужно использовать правый.

ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ НОЖЕЙ



Все ножи европейского и американского типа имеют двустороннюю заточку, следовательно, необходимо затачивать обе стороны лезвия. Кромка лезвия обычно затачивается под углом 20°, формируя двугранное лезвие с общим углом 40°. Если ножи используются для работы с трудно поддающимися резке продуктами, то предпочтительнее пользоваться ножами с 20° заточкой.

Заточка европейского/американского ножа – это двухступенчатый процесс, включающий первичную заточку в Устройстве 2, а затем полировку в правильном Устройстве 3. (Не используйте Устройство 1 для данного типа ножей, если только вы не хотите преобразовать их в ножи с лезвием азиатского типа с углом заточки 15°, как будет описано в следующих разделах.)

ШАГ 1: АБРАЗИВНАЯ ЗАТОЧКА В УСТРОЙСТВЕ 2

Не используйте Устройство 1.

Устройство 2 используется для первичной заточки европейских / американских ножей под углом 20°. Включите кнопку питания. Начните заточку, протягивая лезвие ножа между левой угловой направляющей Устройства 2 (Рис. 13) и прижимной пружиной, двигая лезвие в направлении «на себя» и одновременно надавливая лезвием внутрь паза, пока оно не придет в соприкосновение с алмазным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Вставляйте лезвие как можно ближе к основанию ручки. Если форма лезвия - кривая, при заточке следите, чтобы движение руки следовало изгибу лезвия, то есть при приближении к концу лезвия, поднимайте ручку ножа. Затачивайте лезвие по всей его длине. Затем продолжайте заточку, полностью протянув лезвие ножа в правый паз Устройства 2. Всегда совершайте парные проходы, чередуя левый и правый паз Устройства 2. Время протягивания 12 см лезвия через паз составляет 4-5 секунд, для более длинных лезвий время несколько увеличивается. Сделайте около пяти (5) пар проходов, затем проверьте наличие заусенца по всей длине лезвия. (См. рис.9, стр. 8). Продолжайте делать парные проходы, пока не убедитесь в образовании заусенца. Если нож очень тупой, потребуются совершить больше проходов.

ШАГ 2: ПОЛИРОВКА В ПРАВИЛЬНОМ УСТРОЙСТВЕ 3

В Устройстве 3 сделайте по 3-4 медленных парных прохода, каждый по 4 секунды, чередуя левый и правый пазы слота.

Затем, опять же в Устройстве 3, сделайте по три быстрых парных прохода, 1-2 секунды каждый, чередуя левый и правый пазы. Вдоль всей кромки лезвия не должно остаться видимого заусенца. Проверьте лезвие на остроту. Оно должно стать чрезвычайно острым. Если лезвие недостаточно острое, повторите Шаг 2.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЕВРОПЕЙСКИХ/АМЕРИКАНСКИХ НОЖЕЙ

Повторная заточка европейских / американских ножей осуществляется в Устройстве 3 (следуйте инструкциям Шага 2 выше). Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к предыдущему шагу и выполните две-три пары чередующихся проходов в Устройстве 2. Проверьте наличие заусенца вдоль кромки лезвия, и затем снова вернитесь к Устройству 3, следуя инструкциям в предыдущем разделе.

ТРАНСФОРМИРОВАНИЕ ЛЕЗВИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО/АМЕРИКАНСКОГО ТИПА В 15° АЗИАТСКОЕ ЛЕЗВИЕ

С помощью Модели 1520 вы можете превратить любой европейский или американский нож, используемые для простых задач, в нож с лезвием азиатского типа и углом заточки 15°. Например, по вашему усмотрению нож для чистки овощей или тонкий бытовой нож можно заточить под углом 15°. Для того чтобы изменить лезвие ножа подобным образом, следуйте инструкциям по заточке лезвий азиатского типа (стр. 7-9). Первичная заточка в Устройстве 1 может занять больше времени, чем вы предполагаете, но последующая заточка будет занимать стандартный отрезок времени.

ПРОЦЕСС ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТОГО НОЖА

Зубчатый нож или нож-пилка при нормальном использовании режет как раз за счет остроты зубьев.

Все типы зубчатых ножей можно заточить в точилке Chef'sChoice® Модели 1520, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 3 (рис. 14), которое заточит зубцы или выступы и создаст острую кромку на каждом зубце. Обычно для нормальной заточки достаточно 5-10 пар проходов поочередно в левом и правом пазу Устройства 3. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов. Если



Рис. 13. Заточка в Устройстве 2 (левый паз). Лезвия европейского и американского типа.



Рис. 14. Для заточки зубчатых ножей используйте только Устройство 3.

лезвие ножа серьезно затуплено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазу Устройства 2. Скорость – 2 – 3 секунды на 20 см лезвие, затем сделайте серию проходов в Устройстве 3, чередуя правый и левый пазы. Не рекомендуется делать больше проходов в Устройстве 2, так как при этом с зубцов будет снято больше металла, чем необходимо.

Поскольку ножи-пилки имеют зубчатую структуру, кромка такого лезвия никогда не будет настолько же острой как кромка обычного лезвия. Однако зубчатая структура может оказаться очень полезной при резке продуктов с жесткой коркой (кожурой) или для разрезания упаковок на бумажной основе.

ОЧИСТКА ПОЛИРУЮЩИХ/ПРАВИЛЬНЫХ ДИСКОВ. УСТРОЙСТВО 3

Точилка Модели 1520 оснащена встроенной системой очистки полирующих/правильных дисков в Устройстве 3. В случае если диски покрываются слоем жира, пищевых отходов или опилок, их можно очистить с помощью активации ручного рычага на задней панели точилки. Этот рычаг находится в выемке, показанной на рис. 15, в левом нижнем углу, если смотреть на заднюю панель точилки. Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь, что питание включено и просто нажмите маленький рычажок, находящийся в выемке, вправо. Удерживайте его в нажатом состоянии 3-4 секунды. Когда рычаг смещается в одном направлении, устройство очистки очищает и восстанавливает форму активной поверхности одного полирующего-правильного диска. Смещая рычаг в противоположном направлении, вы можете очистить другой диск.

Используйте очистительный механизм только в том случае, если белые диски Устройства 3 серьезно потемнели и когда вы замечаете, что Устройство 3 не выполняет свои полирующие функции должным образом. При использовании устройства очистки с поверхности дисков удаляется абразивный материал, поэтому если вы используете очистку дисков слишком часто, вы удаляете с них слишком много рабочего материала, что, в конце концов, может привести к необходимости заводской замены полирующих дисков. Если перед заточкой вы тщательно моете и чистите затачиваемые ножи, то вам придется прибегать к процедуре очистки полирующих дисков реже, чем один раз в год.



Рис. 15. Используйте точильные устройства экономно и только по мере необходимости.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. При сильном загрязнении воспользуйтесь чистящим средством и водой.
2. Некоторые современные и традиционные азиатские ножи сделаны из ковanej многослойной (дамасской) стали. И те, и другие следует затачивать согласно данным инструкциям, в зависимости только от того, современный ли нож (с двусторонним лезвием) или традиционный – с односторонним (асимметричным) азиатским лезвием.
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. Тщательно следуйте инструкции, детально описывающей процедуру заточки каждого из типов лезвий, для достижения наилучшего результата и продления жизни ваших ножей. Последовательность действий особенно важна при заточке односторонних (асимметричных) ножей азиатского типа.
5. При заточке кромка лезвия ножа должна оставаться в контакте с абразивными дисками по всей длине лезвия. Для заточки ножа с загнутым лезвием, слегка приподымайте нож за ручку по мере приближения к концу. При этом важно слышать, что лезвие находится в контакте с диском.
6. Для улучшения качества работы с Моделью 1520 Chef'sChoice®, научитесь добиваться образования заусенца вдоль кромки лезвия (как описано на стр. 8). 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 томата или листа бумаги.
7. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
8. Если лезвие вашего ножа имеет незаточенную часть значительной длины у основания вблизи рукоятки, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец на этой незаточенной части (см. рис. 16 и 17), когда вы вставляете лезвие в точилку. (Будьте осторожны! Тупая часть лезвия, все равно может порезать руку). Ваш палец при этом служит своеобразным стопором для предотвращения заточки тупой части лезвия. Небольшая практика поможет вам «отточить» эту технику. Когда вы вставляете лезвие, пусть ваш палец скользит по фронтальной части точилки.



Рис. 16. Если лезвие вашего ножа имеет незаточенную часть значительной длины у основания вблизи рукоятки, возможно, вам будет удобно поместить указательный палец на этой незаточенной части при заточке.



Рис. 17. Поместите указательный палец, как показано, позади незаточенной части, когда нож вставляется в паз точилки. (см. совет 8.)

9. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до ручки. Это является значительным преимуществом Модели 1520 Chef'sChoice® по сравнению с другими способами заточки — это 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 ручкой (утолщение на металле, предотвращающее соскальзывание руки на лезвие), нижнюю часть bolsterа можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
10. Правильные/полирующие диски Устройства 3 рассчитаны на долгие годы работы, однако металлические опилки, которые образуются в Устройствах 1 и 2 со временем будут изнашивать полирующие диски Устройства 3. Чтобы износ происходил медленнее, рекомендуется периодически слегка менять схему работы при заточке. То есть, если обычно вы заканчиваете работу в Устройстве 1 или 2 в правом пазу, рекомендуется чередовать последний паз при переходе к Устройству 3. Если вы будете таким образом чередовать последний паз, то заусенец будет всегда находиться с разной стороны, а не с какой-то одной, и общий износ полирующих дисков будет равномернее.
11. Не пытайтесь использовать эту точилку для заточки керамических ножей или ножниц.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни для каких движущихся частей прибора, мотора, точащих поверхностей не требуется смазка. Абразивные поверхности не нуждаются в смачивании водой. Очищайте корпус точилки с помощью мягкой влажной тряпки. Не используйте чистящие средства или абразивные материалы.

Примерно раз в год, или по мере необходимости, нужно удалять металлическую пыль, скопившуюся внутри точилки в результате эксплуатации. Снимите маленькую прямоугольную крышку очистительного устройства (Рис. 18) на нижней панели точилки. Вы обнаружите металлические частицы, приставшие к магниту на внутренней стороне крышки. Стряхните или сотрите накопившуюся пыль с магнита с помощью бумажного полотенца или зубной щеткой и поставьте крышку на место. Если в точилке скопилось большое количество металлической стружки и пыли, снимите крышку очистительного устройства и вытряхните мусор через нижнее отверстие. После чистки верните крышку с магнитом на место и закрепите, как требуется.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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



Рис. 18. Снятие крышки нижней панели для удаления металлической пыли (См. раздел Обслуживание).

www.ножеточки.рф



Собранный в США.

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

Conforms to: UL 982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No.64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3