

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Chef'sChoice®

Профессиональная
точилка для ножей с
алмазным абразивом
Diamond Hone® Модели 2100



Перед использованием точилки прочитайте данную инструкцию. Важно следовать инструкции для достижения наилучшего результата.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Прочитайте инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте моторный отсек точилки Chef'sChoice® Модели 2100 в воду или другие жидкости.
3. Перед заточкой удостоверьтесь, что лезвия ножей очищены.
4. В перерывах между использованием, а также перед заменой запчастей и чисткой выключайте прибор из розетки. При снятии отсоединяемого модуля выключать электропитание необязательно (Рисунок 1).
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. Использование дополнительных устройств, не рекомендованных или не выпускаемых Корпорацией EdgeCraft, может привести к возникновению пожара, удару током и травмам.
8. Точилка для ножей Chef'sChoice® Модели 2100 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь затачивать ножницы, топоры и любые другие лезвия, не совпадающие по размеру с пазами заточки.
9. Не допускайте свисания шнура питания прибора с края стола или рабочей поверхности, а также соприкосновения с горячими предметами.
10. Во включенном состоянии "ON" точилка Chef'sChoice® всегда должна находиться на устойчивой рабочей поверхности или столе.
11. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ТОЧИЛКОЙ Chef'sChoice® 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.**
12. Не используйте вне помещения.
13. Особое внимание уделяйте вопросам безопасности, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
14. Не используйте точильное масло, воду или другие смазочные материалы при работе с точилкой Chef'sChoice®.
15. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

Поздравляем с выбором профессиональной точилки для ножей Chef'sChoice® Модели 2100!

Точилка Chef'sChoice® Модели 2100 создаст исключительно острую и долговечную режущую кромку на всех ваших ножах. Точилка производится компанией EdgeCraft, мировым лидером в технологиях заточки.

Модель 2100, в которой применены самые совершенные на настоящий момент технологии заточки и полировки и лучшие алмазные абразивы EdgeCraft, позволяет получать лезвия исключительной остроты и долговечности. С помощью этой точилки вы быстро и надежно доведете все свои ножи до бритвенной остроты. Если нож хотя бы один раз был заточен с помощью точилки Модели 2100, для его повторной заточки потребуется меньше одной минуты. Разместите точилку Модели 2100 в удобном месте вашей рабочей зоны, чтобы всегда иметь возможность быстро затачивать ножи до исключительно острого состояния.

РАСПАКОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

В Модели 2100 корпус моторного отсека из литого металла и отсоединяемый Модуль Заточки упакованы вместе, но не собраны (см. Рисунок 1)

Для сборки точилки Модели 2100 вставьте Модуль Заточки в направляющие рельсы на корпусе моторного отсека (Рисунок 2) и подвиньте Модуль Заточки к моторному отсеку, пока он не зафиксируется. Модуль Заточки должен фиксироваться быстро и без усилий. Если этого не происходит, читайте инструкцию в разделе «Вставка Модуля Заточки» (стр. 12) данного руководства.

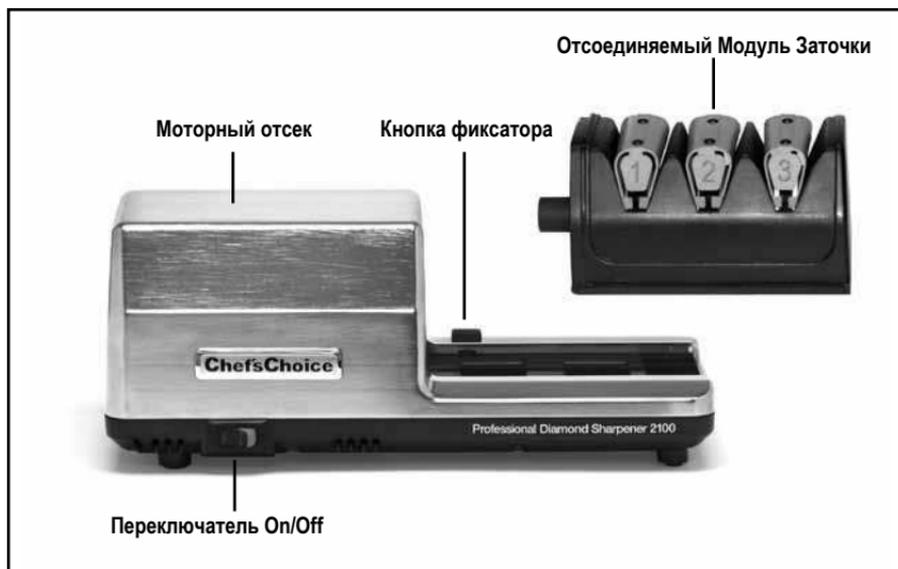


Рисунок 1. Модель 2100 в разобранном состоянии.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 2100

В стандартной комплектации точилка Модели 2100 оснащена новейшим 3-х ступенчатым Модулем Заточки EdgeSelect®, который последовательно затачивает, полирует и доводит кромку лезвия до идеального состояния. Нож затачивается в Устройстве 1 абразивными дисками, покрытыми 100% алмазными абразивами, затем полируется в Устройстве 2 алмазными абразивами тонкой заточки. В Устройстве 3 лезвие доводится до исключительной остроты. Такая 3-х ступенчатая система заточки позволяет создать трехгранное лезвие без заусенца по технологии Trizor®, которое останется острым дольше, чем лезвия, заточенные традиционным способом. Модуль Заточки, включающий в себя все три Устройства, является самостоятельным блоком, который можно отсоединить и помыть в посудомоечной машине или под струей воды. Модуль легко отсоединить, нажав кнопку фиксатора (Рисунок 2) и сдвинув Модуль с корпуса моторного отсека.

Прочный и мощный мотор заключен в корпус. Шлицевое соединение между валом мотора и Модулем Заточки обеспечивает быструю разборку и сборку точилки. Во всех трех Устройствах лезвие необходимо затачивать, чередуя левый и правый пазы. Пластиковые прижимные пружины каждого из Устройств стабилизируют положение лезвия относительно угловых направляющих прецизионной точности (Рисунок 3), чтобы кромка лезвия встала под точным углом относительно точащих, полировочных и доводящих дисков. Движение лезвия вертикально вниз в каждом из пазов ограничивается специальной пластиной из надежного полимера, которая оптимально располагает край лезвия так, чтобы оно касалось дисков без повреждения сформированного острого края. Для наилучшего результата кромка лезвия должна лишь касаться или легко примыкать к верхней поверхности ограничительной пластины. Слишком сильное давление на лезвие не ускорит процесс заточки и приведет к нежелательному разрезанию ограничительной пластины.

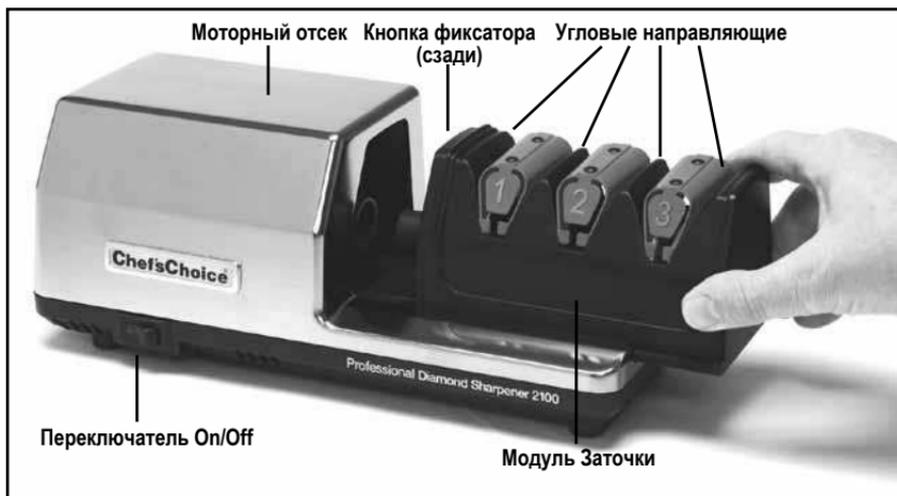


Рисунок 2. Модуль Заточки вставляется в рельсы и придвигается вплотную к моторному отсеку до фиксации. Чтобы снять модуль, нажмите кнопку фиксатора и выдвиньте Модуль обратно в сторону от моторного отсека, см. Рисунок 16.

Описание многофункционального Модуля Заточки EdgeSelect® Diamond Hone®

Уникальный Модуль Заточки Chef'sChoice® EdgeSelect® (Рисунок 4), который поставляется в стандартной комплектации с точилкой Модели 2100, сконструирован таким образом, что позволяет заточить каждый нож под определенную задачу. Данная 3-ступенчатая точилка оснащена двумя коническими Устройствами заточки/полировки прецизионной точности на основе 100% алмазного абразива, и одним Устройством доводки с использованием гибких абразивных дисков. Эти Устройства можно использовать в различной последовательности, чтобы получить либо исключительно острое гладкое лезвие для резки без усилия и сервировки в стиле гурме, либо лезвие с остаточной кусачестью, которое будет острым, но не зубчатым. Остаточная "кусачесть" обуславливается наличием отполированных микроканавок, которые формируются на поверхности грани заточки в Устройстве 3 при доводке. Эти микроканавки особенно полезны при резке волокнистых продуктов, мяса, разделке дичи.

Точные углы заточки устройствах заточки, полировки и доводки задаются угловыми направляющими пластинами прецизионной точности, которые направляют лезвие под нужным углом, относительно конических абразивных дисков. В каждом следующем Устройстве (1-2-3) угол заточки несколько увеличивается.

Алмазные конические диски Устройства 1 создают микроканавки с обеих сторон кромки лезвия, образуя первую грань лезвия Trizor®.

В Устройстве 2 вырабатывается вторая грань заточки с углом чуть более тупым, чем первичная грань, получаемая в Устройстве 1. При этом создаются тонкие микроканавки поперек граней заточки непосредственно у самого края лезвия.

В Устройстве 3 ультратонкие алмазные абразивы создают третью грань под еще большим углом. Они полируют и доводят область лезвия, непосредственно прилегающую к краю, создавая тем самым третью микро-грань и образуя микроскопически-тонкое, прямое и полированное лезвие, высочайшей остроты. При доводке происходит одновременная полировка и заточка краёв тех микроканавок, которые были получены в Устройствах 1 и 2 у самого края лезвия. Благодаря этому процессу полировки они превращаются в острые микро-желобки, которые помогают при резке жестких и волокнистых продуктов.



Рисунок 3. Лезвие ножа вставляется между угловой направляющей и прижимной пружиной пока не будет слегка касаться ограничительной пластины.



Рисунок 4. Модуль заточки EdgeSelect®.

Такая уникальная 3-ступенчатая конструкция позволяет получить лезвие невероятной остроты благодаря трёхгранной геометрии края лезвия. При этом ножи будут оставаться острыми значительно дольше.

В следующих разделах описывается общая процедура заточки в каждом Устройстве, а также рекомендации как можно оптимизировать кромку лезвия для каждой конкретной задачи.

Если вам не требуется выполнять много тяжелой работы по резке, то Устройство 1 нужно будет использовать лишь иногда. Одним из преимуществ использования Модуля Заточки EdgeSelect является то, что вы можете полировать и доводить лезвия до остроты бритвы так часто, как вам этого захочется, при этом лезвия практически не будут изнашиваться по сравнению со старыми способами заточки. Повторная заточка в основном производится в Устройстве 3. Время от времени для повторной заточки понадобится использовать Устройство 2. Используйте Устройство 1, только если вам приходится выполнять много тяжелой работы по резке (см. раздел «Повторная заточка»).

Модуль Заточки Chef'sChoice® Модели 2100 EdgeSelect оснащен механическим устройством очистки дисков доводки, на которых могут скопиться остатки пищи, жир и металлическая стружка. Чтобы производить очистку дисков как можно реже, мы настоятельно рекомендуем мыть ножи каждый раз перед заточкой. В таком случае пройдут месяцы, прежде чем понадобится использовать устройство очистки дисков. Если вы чувствуете, что доводка стала значительно менее эффективной, тогда нужно использовать удобную функцию очистки, которая описывается далее в следующем разделе.

Точильные и доводочные диски закреплены на валу с помощью пружин, которые обеспечивают оптимальное давление для быстрой и равномерной заточки по всей длине края лезвия, минимизируя опасность создания неровностей на лезвии.

Каждое Устройство заточки оснащено прижимными пружинами, находящимися над абразивными дисками для того, чтобы во время заточки они надежно контролировали положение лезвия ножа относительно угловых направляющих в правом и левом пазах Устройств.

Если у вас не одностороннее лезвие, которое затачивается особым образом и преимущественно только с одной стороны (такие как японские лезвия Kataba), то заточку надо производить равномерно в правом и левом пазах каждого Устройства. Это обеспечит симметричную заточку и позволит получить лезвие, которое будет всегда резать прямо.

При заточке в каждом Устройстве необходимо совершать последовательные проходы лезвием ножа **поочередно в левом и правом пазах Устройства**. Как правило, достаточно совершить по одному проходу в левом и правом пазах каждого Устройства. Если лезвие тупое, потребуются совершить две пары проходов в Устройстве, с которым вы работаете в данный момент (см. подробную инструкцию о последовательности работы с Устройствами). Всегда работайте с точилкой с передней стороны. Держите лезвие горизонтально, на одном уровне относительно поверхности

стола, вставьте лезвие вниз между прижимной пружиной и угловой направляющей и тяните его на себя с равномерной скоростью, следя за тем, чтобы лезвие находилось в контакте с точильными или полировочными дисками. Вы почувствуете, когда лезвие находится в контакте с дисками, поскольку при этом они издадут характерный звук. Всегда проводите лезвием через паз равномерно, ни в коем случае, не прерывая движение. Для лезвия длиной 20 см рекомендованная скорость прохождения через паз составляет 4 секунды. Для более коротких лезвий время прохождения через паз необходимо сократить, для более длинных – увеличить.

Никогда не работайте с точилкой с обратной стороны.

Во время заточки прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы оно находилось в надежном постоянном контакте с абразивными дисками при каждом проходе. Не оказывайте слишком сильное давление на лезвие, это не ускорит процесс заточки. Избегайте надрезания пластиковой ограничительной пластины модуля заточки (см. Рисунок 3). Однако, надрезание этой пластины не повлияет функционально на работу точилки и не повредит режущую кромку.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАТОЧКЕ

Перед заточкой прочитайте данную инструкцию.

Модуль заточки EdgeSelect заточит ножи, как с гладким, так и с зубчатым лезвием.

1. Зубчатые лезвия затачиваются только в Устройстве 3. Не затачивайте зубчатые лезвия в Устройствах 1 и 2, так как с зубчатой структуры лезвия может удалиться слишком много металлической стружки. См. Раздел «Процедура заточки зубчатых лезвий» с подробной инструкцией.
2. Гладкое лезвие затачивается во всех трех Устройствах, однако Устройство 1 необходимо использовать, только если нож очень тупой или если вы хотите придать лезвию дополнительную «кусачесть». См. Подробную инструкцию в следующем разделе.

Процедура заточки гладких лезвий

Гладкое лезвие: затачивается впервые

Прежде чем включить электропитание, плавно вставьте лезвие ножа в паз между левой угловой направляющей Устройства 1 и прижимной пружиной. Не вращайте ножом (Рисунок 5.)

Двигайте лезвие вниз, внутрь паза, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивными дисками. Тяните лезвие на себя, несколько приподнимая рукоятку ножа по мере приближения к кончику. Вы должны почувствовать натяжение пружины. Выньте нож из точилки и включите питание. Индикатором включения является красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: (Если ваш нож относительно острый, пропустите Устройство 1 и переходите сразу к Устройство 2.) Если нож затачивается впервые или нож очень тупой, начните заточку в Устройство 1. Протяните лезвие ножа один раз через левый паз Устройства 1 (Рисунок 5), скользя лезвием между левой угловой направляющей и пластиковой прижимной пружиной, в то же время, опуская лезвие внутрь паза, до тех пор пока оно не войдет в контакт с алмазными абразивными дисками. При этом вы услышите характерный звук. Вставляйте лезвие в паз как можно ближе к большеру или рукоятке ножа. Если лезвие загнутое, несколько приподымайте рукоятку ножа по мере приближения к кончику, при этом затачиваемый отрезок лезвия должен находиться параллельно столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для лезвия длиной 20 см время прохождения по пазу должно составлять около 4 секунд. Для более коротких лезвий сократите время до 2-3 секунд, а для более длинных увеличьте до 6 секунд. Затем повторите то же самое в правом пазу Устройства 1, совершив один полный проход.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие внутрь паза, одновременно тяните его на себя. Никогда не двигайте лезвием в направлении от себя. Прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы



Рисунок 5. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между угловой направляющей и прижимной пружиной. Чередуите левый и правый пазы.

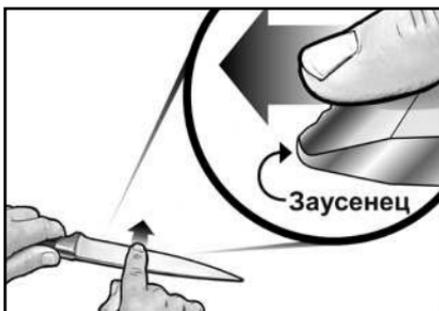


Рисунок 6. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия, прежде чем переходить к доводке в Устройстве 3.



Рисунок 7. Заусенец можно определить, если провести пальцем поперек лезвия и от себя. Осторожно! См. текст.



Рисунок 8. Вставьте лезвие в левый паз Устройства 2.

лезвие вошло в контакт с абразивными дисками. Слишком сильное давление на лезвие не улучшит и не ускорит процесс заточки.

Чтобы лезвие затачивалось равномерно по всей его длине, вставляйте лезвие в паз как можно ближе к больстеру или рукоятке ножа и протягивайте его равномерно через весь паз. Совершайте равное количество проходов поочередно в левом и правом пазах Устройства, чтобы кромка лезвия была симметричной.

Как правило, достаточно совершить только по одному проходу в каждом пазу Устройства 1 (левом и правом). Прежде чем перейти к Устройству 2, осторожно убедитесь в наличии заусенца вдоль всей кромки лезвия, как описано ниже:

Определение заусенца

Чтобы убедиться в наличии заусенца (Рисунок 6) вдоль всей кромки лезвия, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на Рисунках 6 и 7. (Не проводите пальцем вдоль лезвия ножа, чтобы не порезаться). Когда нож достаточно заточен в Устройстве 1, заусенец появится на одной из сторон лезвия. Если последний проход ножом совершался в правом пазу, заусенец образуется с правой стороны лезвия, (если держать нож в руке), и наоборот. Заусенец представляет собой грубое и гибкое продолжение кромки лезвия. По сравнению со стороной, где образовался заусенец, другая сторона лезвия будет казаться очень гладкой. Если заусенец образовался, переходите к Устройству 2.

Если заусенец не образовался, совершите по 1 дополнительному проходу в левом и правом пазах Устройства 1. Протягивание лезвия через паз с меньшей скоростью способствует образованию заусенца. Если нож очень тупой, потребуются совершить дополнительные проходы в Устройстве 1, чтобы добиться образования заусенца. Убедитесь, что заусенец образовался вдоль всей кромки лезвия, прежде чем переходить к Устройству 2.

Устройство 2: Следуя инструкции по заточке в Устройстве 1, заточите лезвие в Устройстве 2.

Протяните лезвие один раз через левый паз (Рисунок 8), а затем через правый паз Устройства 2. (Рисунок 9). Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять около 4-х секунд. Для более длинных лезвий – 6 секунд, для более коротких – 2-3 секунды.



Рисунок 9. Лезвие в правом пазу Устройства 2.

Убедитесь в наличии заусенца вдоль всей кромки лезвия. Если заусенец не образовался, совершите дополнительные парные проходы в Устройстве 2. Только после того как заусенец образовался, переходите к Устройству 3.

Устройство 3: Как правило, в Устройстве 3 будет достаточно совершить 1-2 парных прохода, чтобы получить бритвенно-острое лезвие. Так же как и в Устройствах

1 и 2, чередуйте проходы в левом (Рисунок 10) и правом пазах, протягивая лезвие через пазы с такой же скоростью как в Устройствах 1 и 2.

Большее количество проходов в Устройстве 3 продолжит дальнейшую обработку лезвия, доведя кромку лезвия до состояния необходимого для нарезки идеально ровных и тонких ломтиков. Меньшее количество проходов в Устройстве 3 предпочтительнее для резки волокнистых продуктов. Эта техника будет подробнее описана в следующих разделах.

После заточки в Устройстве 3 лезвие становится исключительно острым. Вдоль кромки лезвия не должно остаться заусенца.

Оптимизация лезвия ножа для различных типов работ **Полированная кромка лезвия для деликатесной кухни.**

Когда нужно аккуратно и красиво разрезать ломтики мякоти фруктов или овощей, произведите заточку в Устройстве 2 (или 1 и 2, как описано выше), и сделайте несколько дополнительных проходов через Устройство 3. Достаточно сделать 3-5 пар проходов, как всегда, чередуя правый и левый пазы, чтобы довести вторичную грань заточки до гладкого, полированного и сверх-острого состояния (Рисунок. 11). 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 описанной выше процедуре заточки, а затем перейти к Устройству 3. В отличие от обычной процедуры заточки такая техника позволит вам каждый день иметь под рукой невероятно острый инструмент,

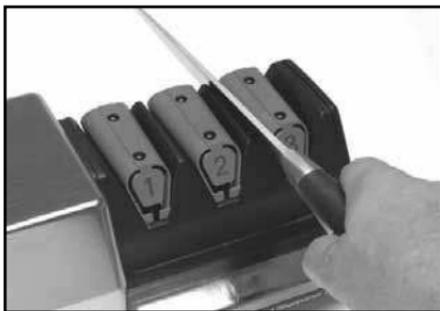


Рисунок 10. Лезвие в левом пазу Устройства 3. Чередуйте левый и правый пазы.

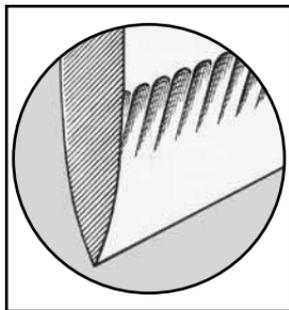


Рисунок 11. Большая полированная грань у самого края лезвия идеальна для декорирования блюд и деликатесной кухни.

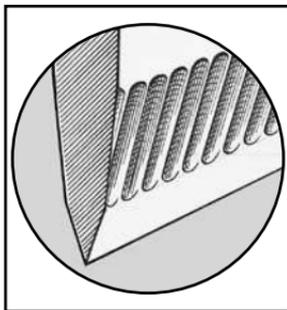


Рисунок 12. Большие микроканавки у края лезвия помогают при резке волокнистых продуктов.

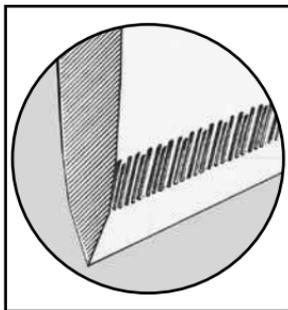


Рисунок 13. Для резки рыбы и птицы полезны тонкие микроканавки у края лезвия.

при этом удаляя очень малое количество металла с лезвия при заточке и продлевая тем самым жизнь ваших ножей.

Для жесткой дичи, рыбы и волокнистых продуктов

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести сразу в Устройстве 3. Такая техника позволит сохранить крупную текстуру заточки по краю лезвия (рис. 12), что упрощает резку подобных продуктов. Лезвие станет очень острым и незазубренным после одной или двух пар попеременных проходов в Устройстве 3.

Для получения режущей кромки такого типа, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите сразу к Устройству 3 и сделайте одну или две пары проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа можно использовать в Устройстве 3 только один-два раза. После этого нужно опять возвращаться в Устройство 1 для одного прохода в левом и правом пазу, а потом продолжите в Устройстве 3. Не затачивайте лезвие в Устройстве 2

Для птицы и рыбы

Лезвие для резки приготовленной птицы получается при использовании Устройства 2 и далее Устройства 3 (рисунок 13). Если необходимо заточить нож для разделки сырой птицы, то следует после заточки ножа в Устройстве 1 продолжить заточку в Устройстве 3, как описано в предыдущем абзаце. Для филетирования рыбы используйте тонкий, но прочный нож, заточенный в Устройстве 2 и далее Устройстве 3.

Процедура заточки зубчатых лезвий

Зубчатый нож похож на нож-пилку с выемками на краю лезвия и рядом микрозубцов вдоль всего режущего края. При нормальном использовании такой нож режет как раз за счет остроты зубьев.

Все типы зубчатых ножей можно заточить в модуле заточки EdgeSelect, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 3 (Рисунок. 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 пазах Устройства 3. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов.



Рисунок 14. Затачивайте зубчатые ножи только в Устройстве 3. (См. инструкцию)

Если лезвие ножа серьезно затуплено или повреждено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазах Устройства 2 (по 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 гладкого лезвия. Однако зубчатая структура может оказаться очень полезной при резке продуктов с жесткой коркой.

Для повторной заточки зубчатых ножей используйте ту же самую процедуру.

Повторная заточка гладких лезвий

Повторная заточка ножей с гладким лезвием осуществляется в Устройстве 3. Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к Устройству 2 и выполните в нем одну-две пары чередующихся проходов и затем снова вернитесь к Устройству 3. Теперь в Устройстве 3 будет достаточно сделать одну или две пары чередующихся проходов, чтобы добиться бритвенной остроты лезвия.

Устройство 1 следует использовать, только если вы хотите придать дополнительную «кусачесть» лезвию, или если лезвие слишком затупилось.

Если вы пользуетесь мусатом для доводки лезвия между повторными заточками в Chef'sChoice® Модели 2100, то в этом случае повторную заточку нужно начинать в Устройстве 2, как при обычной заточке, а потом уже доводить в Устройстве 3. В этом случае необходимо сделать три или более проходов в Устройстве 2, чтобы добиться получения заусенца, после чего продолжить в Устройстве 3. Поэтому, если вы хотите сократить время заточки, мы вам не рекомендуем пользоваться мусатом, а всегда пользоваться Устройством 3 для быстрого восстановления режущей кромки.

Очистка дисков доводки Устройства 3

Модуль заточки Chef'sChoice® EdgeSelect оснащен встроенной системой механической очистки дисков доводки Устройства 3. Эта процедура не заменяет регулярную очистку Модуля Заточки, описанную в следующем разделе. В случае если на дисках скопился жир, остатки пищи или металлическая пыль, их можно очистить и обновить поверхность с помощью активации механического рычажка на задней панели точилки. Этот рычажок расположен в выемке, как показано на Рисунке 15 в левом нижнем углу модуля, если смотреть на заднюю панель точилки Модели 2100. Чтобы привести в действие устройство очистки, убедитесь, что питание включено. Нажмите на рычажок, как показано на Рисунке 15, и сдвигайте его вправо, пока не услышите, что очистительный элемент находится в контакте с абразивным диском. Удерживайте рычажок в нажатом состоянии 3-5 секунд, затем передвиньте рычажок влево и так же



Рисунок 15. Диски Устройства 3 при необходимости можно очистить механическим способом. Не используйте эту процедуру часто. (См. инструкции)



Рисунок 16. Модуль Заточки легко снимается при необходимости очистки. Нажмите кнопку фиксатора и сместите Модуль Заточки вправо.

удерживайте 3-5 секунд. Не удерживайте рычажок более 5 секунд. На этом очистка абразивных дисков завершена. Чтобы избежать слишком сильного изнашивания дисков доводки, оказывайте легкое давление пальцем на рычажок.

Используйте очистительный механизм только в том случае, если доводка в Устройстве 3 становится неэффективной, или если для окончания заточки требуется совершить слишком много проходов. При использовании устройства очистки с поверхности дисков Устройства 3 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 преждевременному износу полирующих дисков. Если перед заточкой вы тщательно моете и чистите затачиваемые ножи, то вам придется прибегать к процедуре очистки полирующих дисков Устройства 3 всего лишь один или два раза в год, даже если вы пользуетесь точилкой Модели 2100 каждый день.

СНЯТИЕ, ОЧИСТКА И УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

Когда на точильных дисках или на пластиковых поверхностях Модуля Заточки стал заметен жир или остатки пищи в тех местах, где их невозможно легко удалить, значит пришло время снять Модуль и промыть его, как описано в следующем разделе. Мы настоятельно рекомендуем всегда мыть ножи перед заточкой, удаляя остатки пищи и жир, или, как минимум, протирать нож тряпкой, чтобы очищать Модуль Заточки приходилось не очень часто. Однако, по гигиеническим причинам, мы рекомендуем регулярно мыть модуль.

Для снятия Модуля Заточки, сначала необходимо выключить электропитание, переведя выключатель в положение "OFF". Затем нажмите кнопку фиксатора, при этом оттягивая Модуль Заточки в направлении от мотора (см. рисунок 16). Модуль заточки должен легко отсоединиться. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ МОТОРНУЮ ЧАСТЬ И НЕ БРЫЗГАЙТЕ НА НЕЕ ВОДОЙ**

ОЧИСТКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

Когда Модуль Заточки загрязняется, отсоедините его, как описано в инструкции, и очистите от остатков пищи и жира одним из следующих способов:

А. Ручная мойка:

1. Нанесите на диски каждого точильного Устройства жидкое моющее средство.
2. Оставьте Модуль в воде на несколько минут, чтобы размочить остатки пищи и жира.
3. Сполосните Модуль под сильной струей воды.
4. Поставьте сушиться, чтобы вода стекала на бумажное полотенце.
5. **ОСТОРОЖНО...** если вы протираете Модуль бумажным полотенцем, делайте это осторожно, чтобы не растянуть или не повредить прижимные пружины.
6. Если после ручной мойки алмазные диски не стали светлыми и блестящими, это значит, что на них все еще остался жир. В этом случае для очистки точильного Модуля используйте посудомоечную машину.

В. Посудомоечная машина: Модуль Заточки можно безопасно помыть в бытовой или профессиональной посудомоечной машине

1. Нанесите на диски каждого точильного Устройства жидкое моющее средство.
2. Поместите Модуль на верхнюю полку посудомоечной машины, выберите стандартный режим.
3. Оставьте Модуль заточки сушиться в посудомоечной машине так, чтобы он не находился в непосредственной близости от нагревательных элементов.

Периодически удаляйте металлическую пыль, скапливающуюся в двух полостях, расположенных в основании точилки под Модулем Заточки. Отсоедините Модуль Заточки, переверните корпус мотора и вытряхните скопившуюся пыль. Либо удалите пыль влажной губкой. Из-за соседства с электрическим мотором не рекомендуется использовать водораспылитель или сжатый воздух для удаления металлической пыли из основания точилки.

УСТАНОВКА МОДУЛЯ ЗАТОЧКИ

Чтобы обратно установить Модуль Заточки на корпус мотора, вставьте его в направляющие рельсы с правой стороны точилки. Потом осторожно нажмите на Модуль Заточки (Рисунок 2) и двигайте его к моторному отсеку, пока он не зафиксируется. Если Модуль не фиксируется, то сделайте следующее: (1) Снимите Модуль Заточки с корпуса мотора, чтобы они полностью разъединились; (2) Ненадолго включите переключатель питания в положение ON, чтобы вал начал вращаться; (3) Затем выключите питание, переведя тумблер в положение OFF; (4) Пока мотор еще не полностью остановился, нажмите на Модуль Заточки и зафиксируйте его на своём месте. Он автоматически встанет в нужную позицию, когда шлицевое соединение на валу повернется, как необходимо.

КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ РАБОТЕ С ТОЧИЛКОЙ

Chef'sChoice® МОДЕЛИ 2100

1. Прибору не требуется никакого обслуживания, кроме гигиенического, для регулярной очистки Модуля Заточки, как описано, под струей воды или в посудомоечной машине. Нет необходимости чистить Модуль только потому, что точильные диски потемнели. Это нормальное явление. Диски самоочищаются путем легкого снятия абразивного материала, только если они не покрыты жиром и остатками пищи. Если вы протираете ножи перед заточкой, как описано в данной инструкции, то вы снижаете необходимость очистки Модуля Заточки. НИКОГДА не погружайте в воду моторную часть. Периодически вытрясите из точильного Модуля металлическую пыль и стружку, как описано в разделе «Очистка Модуля Заточки».
2. Рекомендуем разместить точилку Модель 2100 в удобном месте вашей рабочей зоны. Несколько быстрых проходов в Устройстве 3 быстро восстановят остроту вашего ножа. Если вы используете для освежения заточки Устройство 3, то пользоваться мусатом нет необходимости. Лезвие будет острее и долговечнее, чем при заточке мусатом.
3. Используйте Устройство 2 для повторной заточки, только если нескольких проходов в Устройстве 3 становится недостаточно для полной заточки лезвия.

4. В комплекте имеется краткий набор инструкций, напечатанный на наклейке. Если вы хотите пользоваться этой памяткой, снимите защитный слой и приложите наклейку к верхней части моторного отсека. Запасные наклейки можно получить в компании Edge-Craft.
5. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой.
6. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
7. 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.
8. Всегда чередуйте проходы в левом и правом пазах каждого Устройства. За исключением специальных японских ножей, которые затачиваются преимущественно с одной стороны лезвия.
9. Во время заточки держите лезвие параллельно столу или рабочей поверхности. Чтобы целиком заточить загнутое лезвие, несколько приподнимайте рукоятку ножа по мере приближения к кончику, так чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда находился параллельно столу.
10. При правильном использовании вы сможете заточить лезвие по всей его длине, не доходя всего лишь 3 мм до bolsterа или рукоятки ножа. Это является значительным преимуществом Модуля Заточки Chef'sChoice® EdgeSelect по сравнению с другими способами заточки, особенно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти геометрию кромки лезвия. Если у поварского ножа есть тяжелый толстый bolster рядом с рукояткой, переходящий в лезвие, нижнюю часть bolsterа можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
11. Для улучшения качества работы с Модулем Заточки Chef'sChoice® EdgeSelect, научитесь добиваться образования заусенца вдоль кромки лезвия (как описано выше). Даже если вам удастся хорошо заточить нож, не пользуясь данной техникой, это самый быстрый способ определить достаточно ли был заточен нож в Устройствах 1 и 2. Это поможет вам предотвратить излишнюю заточку ножа и каждый раз получать невероятно острые лезвия. Самым удобным способом проверки ножа на остроту является разрезание помидора или листа бумаги.
12. Мы не рекомендуем использовать точилку Модель 2100 для очень толстых и тяжелых поварских ножей, таких как старомодные немецкие ножи. Азиатские ножи и более тонкие поварские ножи хорошо заточатся в Модели 2100.
13. Запасные части для модуля заточки можно заказать у местного дистрибьютора.

ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни для каких движущихся частей прибора, мотора, подшипников, точащих поверхностей не требуется смазка. Абразивные диски не нуждаются в смачивании водой. Очищайте корпус точилки с помощью влажной мягкой тряпки. Не используйте растворителей и абразивных порошков. Удаляйте металлическую стружку и пыль из точилки периодически или по мере необходимости.

Обслуживание

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

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Engineered and assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 793 Certified to EN 55014-1, EN 60335-1, EN60335-2

A-weighted sound pressure 71dB, uncertainty 0.6dB

© EdgeCraft Corporation 2012

H12

I218960