

Ножеточка электрическая "Chef'sChoice 320"

Перед использованием прибора хорошо ознакомьтесь с его устройством и правилами работы.

Для обеспечения безопасности никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Затачивайте только чистые ножи! Перед чисткой прибора выключайте его из сети. Не дотрагивайтесь до подвижных частей прибора.

Знакомство с точилкой "Chef'sChoice 320"

Установите точилку на ровной поверхности.

Поместите область пятки лезвия ножа (heel) в слот (отделение для заточки) станка 1. Расслабьте руку, Вы почувствуете, как пружинная направляющая втянет нож в слот и наклонит под нужным для заточки углом. Протяните нож на себя в течение 3 сек. Нож держите параллельно рабочей поверхности, за исключением случая, когда Вы точите кончик ножа. Теперь Вы почувствовали, как действует пружина-эластомер, и можете приступить к реальной заточке.

Инструкция к точильному станку "Chef'sChoice 320"

Если Вы точите нож в первый раз на точилке Chef's choice, необходимо изменить заводской угол заточки. Для любого ножа это однократная операция. Она занимает дополнительное время, однако после этого подтачивать нож будет совсем просто. Подобная операция называется «Запуск ножа».

Вставьте шнур питания в розетку. Переведите выключатель в положение ON .

Этап 1.

Крепко, но без напряжения держите нож. Вставьте область пятки лезвия ножа (heel) в левый слот (отделение для заточки) № 1 станка. Это слот предварительной заточки (ЭТАП 1). Позвольте ножу наклониться к левой стороне слота. Тяните нож на себя, позволяя пружинным направляющим располагать лезвие под постоянным углом заточки. Не давите на лезвие.

Начинайте заточку от пятки лезвия к кончику и НИКОГДА НЕ НАОБОРОТ.

После одной протяжки в левом слоте предварительной заточки поместите нож в правый слот. Также сделайте одну протяжку. По очереди чередуйте протяжки в левом и правом слотах. Сделайте 15-20 протяжек в каждом слоте по 3 сек (для длины лезвия около 12- 15 см). Для очень тупых или толстых лезвий может понадобиться большее кол-во протяжек. Для заточки кончика лезвия слегка приподнимите рукоятку, следуя изгибу лезвия. После обычных протяжек сделайте по 2 быстрые протяжки (около 1 сек) в левом и правом слоте.

Существует простой способ определить, когда заточка этапа 1 завершена. Проведите пальцем от средней части лезвия к кромке. Вы почувствуете образовавшийся заусенец на той стороне, которая точилась последней.. Это признак того, что заточка завершена (см. фото 4 и 5 на 7 стр. инструкции). После этого можно переходить к этапу 2. Если заусенец не чувствуется равномерно по всей длине лезвия, сделайте дополнительно по 1 медленной протяжке на Этапе 1.

Этап 2.

В слоте №2 происходит доводка (полировка) ножа для достижения идеальной остроты лезвия. Также протягивайте лезвие, как на этапе 1, чередуя левый и правый слот. Сделайте 4-6 медленных протяжек в каждом слоте, затем 8-12 быстрых протяжек. Если Вы не удовлетворены заточкой, добавьте еще несколько протяжек. Если этого не достаточно, повторите заточку на этапе 1 и 2.

Заточка ножей с серрейторной кромкой (пилкой)

Ножи с пилкой на режущей кромке затачиваются только быстрыми протяжками на Этапе 1 и 2. Зубчики пилы выравниваются и перегруппируются, кончики пилки затачиваются. Не переточите серрейтор на Этапе 1!! При сильной вибрации сразу переходите к Этапу 2.

Пока точилка новая, алмазные абразивы будут иметь тенденцию «захватывать» ножи, особенно маленькие. Начните с заточки 3-4 больших кухонных ножа, чтобы уменьшить эту особенность алмазов.

Уход за точильным станком

Для ухода за точилкой не пользуйтесь никакими смазочными веществами. Достаточно протереть точилку мягкой тканью. Не используйте моющие средства или абразивы. Для очистки от металлической пыли вытяните пластину из нижней части точилки и встрясите ее. Подобная процедура требуется не чаще 1 раза в 18 мес.