

Chef'sChoice®

Точилка с алмазным абразивом
Diamond Hone® и гибкими полирующими
дисками FlexHone/Strop®



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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Прочитайте инструкцию полностью.
2. Во избежание ударов электрическим током не погружайте точилку Chef'sChoice® 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® Модели 320 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не предпринимайте попытки заточки ножниц, лезвий топоров или любых других режущих инструментов, 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® 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®.
16. Точилка предназначена только для бытовых целей.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

ВЫ СДЕЛАЛИ РАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Профессионалы и серьезные повара во всем мире пользуются точилками с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® для поддержания остроты и высокой производительности ножей с гранеными лезвиями. Точилка Chef'sChoice® Модели 320 позволит вам профессионально воссоздавать режущую кромку лезвия для поддержания ее исключительной остроты. Профессиональная точилка Chef'sChoice® Модели 320 создана на основе новейших технологий заточки от компании EdgeCraft – мирового лидера в данной области, и позволяет добиться сверх-эффективной режущей способности на ножах с гладким и зубчатым лезвием.

Модель 320 – простая и быстрая в использовании. Ее можно применять для заточки всех качественных кухонных, спортивных и карманных ножей. Чтобы результаты заточки были оптимальными, тщательно прочитайте данный буклет с инструкциями, прежде чем приступать к использованию точилки. Повара, работающие в области деликатесной кухни, придают большое значение качеству режущей кромки, так как она крайне важна для элегантного приготовления и сервировки блюд.

Профессиональная точилка Chef'sChoice® Модели 320 – это инструмент, который создает идеально острые и долговечные лезвия. Подобное качество заточки ранее было недостижимо даже при использовании самых дорогих систем заточки ножей. Когда нож острый, работать им – одно удовольствие. Помните, что острый нож – это безопасный нож, поскольку, острота – это то, что требуется от ножа. К острому ножу требуется приложить гораздо меньше усилий при резке. Но также нужно не забывать о том, что лезвие невероятно острое.

Точилка Chef'sChoice® Diamond Hone® создает заметно более качественные многогранные лезвия на ножах из любой стали – углеродной, нержавеющей или сплавов. Лезвия, созданные точилкой Модели 320, намного острее и дольше остаются острыми, чем обычные или вогнутые лезвия.

Заточка производится просто и быстро: от рукоятки (или больстера) до кончика. Лезвия с режущими кромками прецизионной остроты будут служить вам долгие годы.

ОПИСАНИЕ ТОЧИЛКИ МОДЕЛИ 320 С АЛМАЗНЫМ АБРАЗИВОМ DIAMOND HONE®

Уникальная точилка с алмазным абразивом Chef'sChoice® Diamond Hone® предназначена для заточки ножей как с гладким, так и с зубчатым лезвием. Эта двухступенчатая точилка оснащена сверхточным коническим устройством заточки с алмазным абразивом и уникальным устройством для полировки / доводки с использованием гибких абразивных дисков. Такая комбинация позволяет создать либо исключительно острое, гладкое лезвие для резки без усилия и декорации блюд, либо лезвие с микрорезцами по обеим сторонам режущей кромки.

Процесс заточки и полировки контролируется сверхточными направляющими угла заточки лезвия и прецизионными коническими абразивными дисками. Угол заточки в Устройстве 2 несколько больше, чем в Устройстве 1.

Конические алмазные абразивные диски Устройства 1 создают первичную грань заточки с каждой стороны лезвия, состоящую из множества микроканалов на поверхности металла.

Во втором устройстве диски с ультратонким алмазным абразивом полируют и правят грань заточки, находящуюся непосредственно на краю лезвия, создавая микроскопически тонкую, полированную и чрезвычайно острую кромку лезвия. В данном устройстве происходит одновременная полировка и заточка микроканалов на поверхности металла, созданных на первой стадии, до того состояния, пока они не образуют острую микро текстуру, помогающую при резке жестких, плотных продуктов, трудно поддающихся разрезанию.

Уникальная двухступенчатая схема позволяет создать кромку лезвия чрезвычайной остроты. Благодаря вторичной грани заточки, ножи остаются острыми заметно дольше, чем те, что заточены традиционным методом.

Одно из важнейших преимуществ точилки Модели 320 заключается в том, что с ее помощью можно править и полировать ножи до состояния остроты бритвы так часто, как это необходимо. При этом износ ножа происходит гораздо медленнее, чем при традиционных методах заточки. Повторная заточка обычно производится лишь на правильных дисках Устройства 2. (См. раздел Повторная Заточка).

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 снабжена алмазными накладками для очистки абразивных дисков. При необходимости очистить абразивные диски от остатков пищи или металлической пыли накладки приводятся в действие вручную. Мы настоятельно рекомендуем мыть ножи перед заточкой. В таком случае вы сможете регулярно пользоваться точилкой более года, прежде чем впервые возникнет необходимость в очистке дисков. Диски следует очищать, только если эффективность полировки заметно снижается. Функция очистки абразивных дисков подробно описана в последующих разделах.

Каждое устройство заточки оборудовано направляющими прижимными пружинами, находящимися над абразивными дисками, которые надежно фиксируют плоскость лезвия, обеспечивая правильный угол заточки. Обычно требуется равномерно заточить правую и левую стороны лезвия (для этого в каждом устройстве есть правый и левый пазы). Наличие пружин гарантирует, что грани заточки с каждой стороны одинаковые. Правильно заточенный нож режет прямо. И только некоторые специальные типы ножей затачиваются с одной стороны (например, азиатский нож Kataba).

При заточке ножа на каждом устройстве необходимо **попеременно протягивать лезвие ножа через левый и правый пазы в направлении «на себя»**. Как правило, в первом и втором устройствах достаточно сделать одну или две пары проходов попеременно в левом и правом пазах (см. следующие разделы, где это объясняется в подробностях). Всегда работайте с точилкой с фронтальной стороны. Держите нож горизонтально и гладко опускайте лезвие ножа в паз между направляющей и пластиковой прижимной пружиной. Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском (при контакте лезвия с диском возникнет характерный звук). Далее равномерно тяните нож в направлении «на себя». Всегда проводите лезвием ножа равномерно, вдоль всей его длины. Никогда не прерывайте и не останавливайте движение лезвия во время его соприкосновения с абразивными дисками. Скорость движения ножа в пазу – 5 секунд для лезвия длиной 20 см. Для коротких ножей время соответственно будет меньше, а для длинных – больше.

Никогда не пользуйтесь точилкой с обратной стороны.

Не прикладывайте слишком сильное давление на лезвие ножа при заточке, давление должно быть умеренным и достаточным для обеспечения равномерного контакта лезвия с абразивными дисками при каждом проходе. Излишнее давление на лезвие никак не ускоряет процесс заточки. Избегайте случайного прорезания лезвием пластикового корпуса точилки. Случайный порез корпуса, тем не менее, никак не повлияет на правильную работу точилки и не повредит лезвия.

На рисунке 1 (внизу) показаны Устройства 1 и 2, которые описываются в следующих разделах данной инструкции.



Рис. 1. Точилка с алмазным абразивом Модели 320 Diamond Hone®.



Рис. 2. Типичный кухонный нож

ИНСТРУКЦИЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЗАТОЧКЕ

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 предназначена для заточки как ножей с гладким лезвием, так и зубчатых ножей.

1. **Зубчатые ножи затачиваются только в Устройстве 2.** Не затачивайте зубчатые ножи в Устройстве 1, пока не прочитаете раздел Процедура заточки зубчатых ножей.
2. **Ножи с гладким лезвием затачиваются в Устройствах 1 и 2.** Начните заточку с Устройства 1, если нож затачивается впервые или если он очень тупой. Подробные инструкции приведены в следующем разделе.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ НОЖА С ГЛАДКИМ ЛЕЗВИЕМ **ГЛАДКОЕ ЛЕЗВИЕ: ПЕРВИЧНАЯ ЗАТОЧКА**

Потренируйтесь выполнять правильные движения при выключенной точилке. Гладко скользите лезвием ножа в левом пазу между левой угловой направляющей Устройства 1 и прижимной пружиной. Не вращайте нож (см. рис. 3). Опускайте лезвие в паз, пока не почувствуете, что оно вошло в контакт с абразивным диском. Медленно тяните нож в направлении «на себя», несколько приподымая рукоятку по мере приближения к окончанию лезвия. Такая практика даст вам почувствовать давление пружины. Выньте нож и включите точилку. Индикатором включения является красный светодиод на выключателе.

Устройство 1: Если вы впервые затачиваете нож с гладким лезвием, начните его заточку в Устройстве 1. Протяните лезвие ножа один раз через левый паз Устройства 1 (рис.3), скользая им между левой направляющей угла заточки и пластиковой прижимной пружиной в направлении «на себя» и одновременно надавливая лезвием внутрь паза, пока оно не придет в соприкосновение с алмазным абразивным диском. Вы услышите характерный звук при соприкосновении лезвия с диском. Вставляйте лезвие как можно ближе к рукоятке или bolsterу. Если форма лезвия - кривая, следует несколько приподымать рукоятку ножа по мере приближения к окончанию лезвия, следя за тем, чтобы затачиваемый отрезок лезвия всегда был параллелен столу. Затачивайте лезвие по всей его длине. Для лезвия длиной 20 см время прохождения через паз должно составлять 5 сек. Для коротких лезвий – 2-3 сек., для более длинных лезвий 6 сек. Затем точно так же протяните лезвие вдоль всей его длины через правый паз Устройства 1.

Внимание: Каждый раз, когда вы вставляете лезвие в паз, одновременно тяните его в направлении «на себя». Никогда не пытайтесь затачивать лезвие движением «от себя». При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками – чрезмерное давление никак не ускорит процесс заточки.



Рис. 3. Устройство 1. Вставьте лезвие в паз между направляющими и прижимной пружиной. Чередуите проходы в левом и правом пазах устройства.



Рис. 4. Лезвие в правом пазу Устройства 1.

Для достижения равномерной заточки по всей длине лезвия, вставляйте лезвие в паз как можно ближе к рукоятке или bolsterу и протягивайте его с постоянной скоростью. Всегда делайте равное количество проходов в левом и правом пазах, чередуя их, чтобы лезвие было заточено симметрично. Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 1 бывает достаточно для заточки.

Прежде чем приступить к заточке в Устройстве 2, убедитесь в наличии заусенца вдоль всей кромки лезвия (см. рис. 5). Чтобы убедиться в наличии заусенца, осторожно проведите указательным пальцем поперек лезвия, как показано на рисунке. (Не проводите пальцем вдоль лезвия, чтобы избежать порезов). Если последний проход был сделан в правом пазу, заусенец появится с правой стороны лезвия (если держать его в руке) и наоборот. Заусенец ощущается как неровное и гибкое продолжение лезвия; по сравнению с ним, противоположная сторона лезвия ощущается очень гладкой. После образования заусенца по всей длине лезвия переходите к заточке в Устройстве 2.

Если заусенец не обнаруживается, сделайте по одному дополнительному проходу в левом и правом пазах Устройства 1, прежде чем приступить к заточке в Устройстве 2. Более медленные движения способствуют образованию заусенца. Убедитесь в наличии заусенца и переходите к Устройству 2. Необходимо каждый раз добиваться образования заусенца в Устройстве 1, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2.

Если нож очень тупой, возможно придется сделать несколько дополнительных проходов в Устройстве 1.

Устройство 2: Как правило, одной или двух пар проходов в Устройстве 2 бывает достаточно для получения лезвия острого как бритва. Совершайте проходы, чередуя левый и правый пазы Устройства 2 (рис. 6), с такой же скоростью, как и в Устройстве 1.

Дополнительные проходы в Устройстве 2 приведут к образованию еще более острой и долговечной режущей кромки, идеальной для приготовления изысканных блюд. Предпочтительно сделать меньшее количество проходов в Устройстве 2, если вы собираетесь использовать нож для резки волокнистых продуктов, как будет описано в следующих разделах.

ОПТИМИЗАЦИЯ ЛЕЗВИЯ НОЖА

ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСНОЙ КУХНИ:

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 через Устройство 2. Достаточно сделать 3-5 пар проходов, как всегда чередуя правый и левый пазы, чтобы довести вторичную грань заточки до

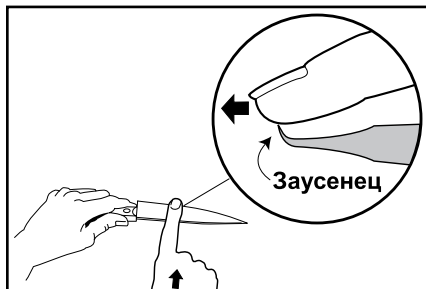


Рис. 5. Добейтесь образования заусенца вдоль всей кромки лезвия, прежде чем переходить к полировке в Устройстве 2. Наличие заусенца можно определить с помощью движения пальцем поперек лезвия и от себя. Осторожно! Читайте инструкцию.



Рис. 6. Лезвие в левом пазу Устройства 2. Чередуйте проходы в левом и правом пазах устройства.

гладкого, полированного и сверх-острого состояния (рис. 7). Это как раз то качество, которое требуется в деликатесной кухне.

При повторной заточке ножа, применяемого в деликатесной кухне, используйте Устройство 2 (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 1, следуя стандартной процедуре заточки, а затем перейти к Устройству 2. 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 ДИЧИ, РЫБЫ И ВОЛОКНИСТЫХ ПРОДУКТОВ

Нож для резки волокнистых продуктов предпочтительнее заточить в Устройстве 1, а затем довести в Устройстве 2, сделав только одну пару проходов поочередно в левом и правом пазах. Такая техника позволит сохранить крупную текстуру заточки по краю лезвия (рис. 8), что упрощает резку подобных продуктов.

Для получения режущей кромки такого типа, сначала заточите нож в Устройстве 1 до образования заусенца вдоль всего лезвия. Затем перейдите к Устройству 2 и сделайте только одну пару проходов.

Для повторной заточки лезвий такого типа сначала используйте Устройство 1 и добейтесь образования заусенца, затем сделайте одну пару проходов в Устройстве 2.

ПРОЦЕДУРА ЗАТОЧКИ ЗУБЧАТЫХ ЛЕЗВИЙ

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

Все типы зубчатых ножей можно заточить в точилке Chef'sChoice® Модели 320, однако, для этого необходимо использовать только Устройство 2 (рис. 9), 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 2. Если нож очень тупой, потребуется совершить больше проходов. Если лезвие ножа серьезно затуплено или повреждено, сделайте одну быструю пару проходов в левом и правом пазах Устройства 1 (по 2 – 3 секунды на 20 см лезвие), затем сделайте серию проходов в Устройстве 2, чередуя правый и левый пазы. Не рекомендуется делать больше проходов в Устройстве 1, так как при этом с зубцов будет снято больше металла, чем необходимо.

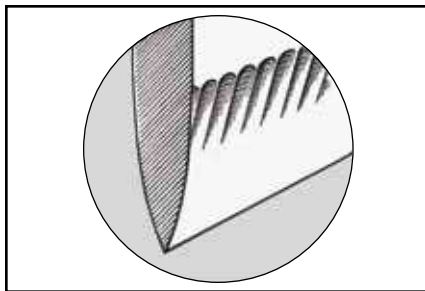


Рис. 7. Широкая полированная грань у самого края лезвия идеальна для приготовления изысканных блюд.

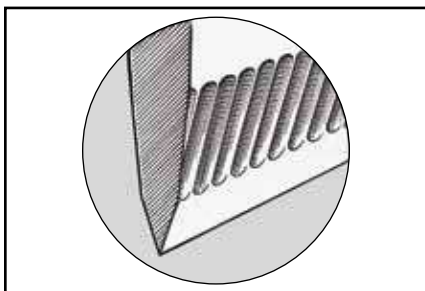


Рис. 8. Сохранение крупной текстуры заточки по краю лезвия упрощает разрезание волокнистых продуктов.

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.

ИНСТРУМЕНТ ОЧИСТКИ АБРАЗИВНЫХ ДИСКОВ. – УСТРОЙСТВО 2.

Точилка Chef'sChoice® Модели 320 имеет встроенный инструмент для ручной очистки абразивных дисков в Устройстве 2. Если на дисках в процессе эксплуатации появился слой 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. 10, в левом нижнем углу, если смотреть на заднюю панель точилки Модели 320.

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, когда вы замечаете, что Устройство 2 не выполняет свои полирующие функции должным образом, и когда приходится делать слишком много проходов лезвием в пазу для достижения требуемой остроты. 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.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА (СМОТРИТЕ ПРЕДЫДУЩИЕ РАЗДЕЛЫ)

Повторная заточка ножей с гладким лезвием осуществляется в Устройстве 2. Если таким образом не удастся быстро заточить нож, вернитесь к Устройству 1 и выполните в нем одну-две пары чередующихся проходов. Проверьте наличие заусенца вдоль кромки лезвия и затем снова вернитесь к Устройству 2. Теперь в Устройстве 2 будет достаточно сделать одну или две пары чередующихся проходов, чтобы добиться бритвенной остроты лезвия.

Повторная заточка зубчатых лезвий осуществляется в Устройстве 2. Смотрите выше.



Рис. 9. Заточка зубчатых лезвий производится только в Устройстве 2. (Читайте инструкцию).



Рис. 10. Полирующие диски Устройства 2 при необходимости могут быть очищены. Не производите очистку слишком часто. (Читайте инструкцию).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Всегда удаляйте остатки пищи, жир и посторонние материалы с лезвия ножа перед заточкой. Если лезвие загрязнено, помойте его.
2. При заточке прикладывайте умеренное давление на лезвие, достаточное лишь для того, чтобы обеспечить надежный контакт с абразивными дисками.
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. Всегда чередуйте левый и правый пазы обоих устройств во время заточки. Исключение составляют японские лезвия, которые затачиваются особым образом и преимущественно с одной стороны.
5. Во время заточки лезвие ножа должно удерживаться в горизонтальной позиции, параллельно плоскости стола или рабочей поверхности. Для заточки ножа с загнутым лезвием вблизи конца слегка приподымайте нож за рукоятку по мере приближения к концу. При этом важно, чтобы затачиваемый отрезок загнутого лезвия находился «параллельно» плоскости стола или рабочей поверхности.
6. Для ножей, которые были заточены с помощью точилки Chef'sChoice® Модели 320 нет необходимости использовать мусат. Однако, если вы предпочитаете работать с доведенной мусатом кромкой лезвия, можно воспользоваться профессиональной точилкой Модели 130, в Устройстве 2 которой есть мини-мусат. Также мусат есть в ручной точилке Модели 470. Ручной точилкой Модели 450 удобно пользоваться, если вам нужно заточить нож в отсутствии электропитания. Рекомендуется всегда держать точилку Модели 320 наготове, чтобы затачивать ножи с требуемой периодичностью, как описано выше.
7. 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 Модели 320 Chef'sChoice® по сравнению с другими способами заточки. Это особенно важно при заточке поварских ножей, когда необходимо заточить изогнутое лезвие по всей его длине, чтобы соблюсти его кривизну. Если у поварского ножа есть тяжелый bolster рядом с рукояткой, который идет до самого края лезвия, его нижнюю часть можно сточить на точильном круге, чтобы он не мешал заточке лезвия по всей длине.
8. Для совершенствования вашего навыка работы с точилкой Chef'sChoice® Модели 320, научитесь определять наличие заусенца вдоль кромки лезвия (как описано ранее). Хотя вы сможете затачивать инструмент и без этой техники, обладание ею поможет вам самым быстрым и эффективным образом определить, достаточно ли произведена заточка в Устройстве 1. Это поможет вам избежать чрезмерной заточки и каждый раз получать лезвие невероятной остроты. Самый удобный способ проверить лезвие на остроту – это попробовать разрезать помидор или лист бумаги.

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. 11) 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, или если производилась чистка дисков Устройства 2 (с использованием чистящего инструмента), 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.

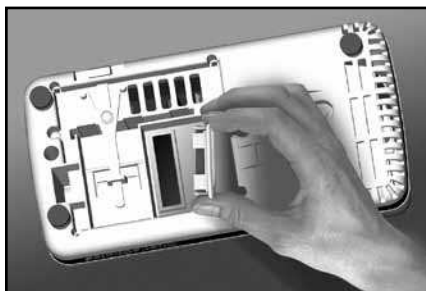


Рис. 11. Крышка очистительного устройства.

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**

Сделано в США

www.chefschoice.com

Chef'sChoiceСш является зарегистрированной торговой маркой EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

© EdgeCraft Corporation 2011

Printed in China.

F11

C3282Z3

MODEL 320

BRUKSANVISNING

Chef'sChoice®

FlexHone/Strop®

Diamond Hone® slipmaskin

SE



Läs bruksanvisningen före användning.
Det är mycket viktigt att du följer dessa anvisningar för att
uppnå optimala resultat.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, ska alltid vidtas när elektriska apparater används:

1. Läs alla anvisningar. Alla användare ska läsa denna handbok.
2. För att skydda mot elektriska faror får motordrivenheten i Chef'sChoice® inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
3. Säkerställ att endast rena knivblad förs in i Chef'sChoice® modell 320.
4. Koppla från enheten från eluttaget när den inte används, innan du lägger till eller tar bort delar och före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller sedan apparaten fungerat felaktigt, fallit eller skadats på något som helst sätt.

Kunder i USA: Du kan returnera knivslipen till EdgeCraft fabriken för service, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan bedömas.

Om apparatens elsladd skadas måste den bytas ut av återförsäljaren för Chef'sChoice® eller annan behörig tjänst för att förhindra risken för elektrisk stöt.

Utänför USA: Returnera knivslipen till din lokala återförsäljare, där kostnaden för reparation, elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens elsladd skadas måste den bytas ut av en av tillverkaren utsedd reparationsanläggning eftersom specialverktyg krävs. Rådfråga din lokala Chef'sChoice®-återförsäljare.

7. **IAKTTA FÖRSIKTIGHET!** "Denna apparat kan vara utrustad med en polariserad stickkontakt (det ena stiftet är bredare än det andra). För att minska risken för elstöt kan denna stickkontakt anslutas i endast en riktning i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte passar exakt i uttaget ska du vända på stickkontakten. Om den ändå inte passar bör du kontakta en behörig elektriker. Stickkontakten får inte ändras på något som helst sätt."
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av EdgeCraft Corporation kan orsaka brand, elstöt eller skada.
9. Chef'sChoice® modell 320 är avsedd för sliping av köksknivar, fickknivar och de flesta sportknivar. Försök inte slipa knivar med konkavt blad, saxar, yxblad eller andra blad som inte passar obehindrat in i skårorna.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskant eller komma i kontakt med heta ytor.
11. Chef'sChoice® ska alltid vara placerad på en stadig disk eller ett stadigt bord när den är påslagen (den röda lampan på brytaren blottas när apparaten är "På").
12. **VARNING: KNIVAR SOM SLIPATS KORREKT MED CHEF'SCHOICE® ÄR VASSARE ÄN DU FÖRVÄNTAR DIG. FÖR ATT FÖRHINDRA SKADA BÖR DU ANVÄNDA OCH HANTERA DEM YTTREST FÖRSIKTIGT. SKÄR INTE MOT NÅGON DEL AV DINA FINGRAR, DIN HAND ELLER DIN KROPP. FÖR INTE FINGRARNÄR LÄNGS EGGEN. FÖRVARA KNIVARNÄR SÄKERT.**
13. Får ej användas utomhus.
14. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller nära barn.
15. Använd inte brynjor, vatten eller något annat smörjmedel tillsammans med Chef'sChoice®.
16. Endast för hushållsbruk
17. **SPARA DESSA ANVISNINGAR.**

DU HAR GJORT ETT BRA VAL

Professionella och andra seriösa kockar jorden runt litar på att Chef'sChoice® Diamond Hone® slipmaskiner skall underhålla högpresterande mångfasetterade egg på deras favoritknivar. Nu med din Chef'sChoice® Modell 320 kommer du att ha i den professionella fördelen med knivar med en förvånansvärd skärpa och hållbarhet. Chef'sChoice® Modell 320 införlivar den senaste sliptecknologi utvecklad av EdgeCraft – världsledande i knivsegg teknologi för att skapa knivsegg med välutvecklad funktion för alla dina knivar både med fin och med vågtandad egg.

Du kommer att finna att Modell 320 är mycket snabb och enkel att använda. Det är säkert att använda på alla köks-, sport- och fickknivar. Läs denna instruktionsbok noga innan du använder slipmaskinen så att du kan optimera dina slipresultat.

Gourmetkockar runt världen bekräftar värdet av en bra vass egg för att laga eleganta maträtter. Som ägare till en Chef'sChoice Professionell 320 har du medlet för att skapa perfekta knivsegg, skärpa och hållbarhet som hittills inte ens varit uppnåbar med världens dyraste kommersiella slipsystem. Du kommer att finna att det är en glädje att slipa och använda dina knivar. Kom ihåg, en skarp kniv är en säker kniv eftersom du förväntar dig att den skall vara vass, respekterar du den och den kräver mindre kraft för att skära. Men kom ihåg, eggen är extremt vass!

Chef'sChoice® Diamond Hone® slipmaskin skapar en påtagligt överlägsen mångfasetterad egg på knivar av alla sorters stål – kolstål, rostfritt eller legering av vilken hårdhet som helst. Egg som slipats på Modell 320 är mycket vassare och förblir skarpa längre än konventionella och hålslipade egg. Du kan lätt och mycket snabbt slipa hela eggen på dina favoritknivar, från spetsen till handtaget eller bolstret. De mycket exakta eggarna kommer att belöna dig med åratals utomordentlig kniv tjänst.

ATT FÖRSTÅ MODELL 320 DIAMOND HONE® SLIPMASKINEN

Den unika Chef'sChoice® Diamond Hone® slipmaskinen är konstruerad för att slipa knivar med rak eller vågtandad knivsegg. Denna två (2) stegs slipmaskin har ett koniskt precisionsslipsteg med ett fint 100 % diamantslipmedel och ett unikt poler-/bryningssteg som använder flexibla slipskivor. Denna kombination kan användas till att skapa antingen en förvånansvärt skarp egg, med mjuka faser för att skära utan kraftansträngning eller en med ett "bett" längs de övriga faserna.

Slip- och bryningsaktiviteterna kontrolleras genom att använda noggrant vinklade styrningar för bladets och noggrant matchade med konisk yta belagda slipskivor. Slipvinkeln är något större i Steg 2 än Steg 1.

Fina diamantbelagda koniska skivor i Steg 1 skapar microspår längs faserna på vardera sidan av eggens kant.

I Steg 2 bryns och poleras faserna av ultrafina slipskivor i omedelbar anslutning till eggen och skapar en mikrokant och etablerar mikroskopiskt tunn rak och superpolerad egg av en förvånansvärd skärpa. Bryningsverksamheten polerar och slipar gränserna för microspåren skapade av diamantslipmedlen i Steg 1 i anslutning till eggen tills de blir skarpa microräfflor som hjälper till vid skärandet av "svårskurna" material.

Denna unika tvåstegs konstruktion ger dig en egg med fantastisk skärpa och tack vare den sekundära fasetten som den skapar, kommer du att notera att knivarna förblir skarpa längre än de som slipats med konventionella metoder.

Följande stycken beskriver den allmänna proceduren för optimal slipning. En av de viktiga fördelarna med att använda Modell 320 är att du kan bryna och polera dina knivar till rak-bladsvass egg så ofta som det behövs och ändå uppleva litet knivslitage jämfört med äldre slipmetoder. Efterslipning kan vanligen göras genom att bara använda bryningsmetoden i Steg 2. (Se Efterslipningssektionen).

Chef'sChoice® Modell 320 slipmaskin är utrustad med en manuell aktiverad diamantbelagda rensningskuddar som kan användas vid behov för att ta bort alla samlade mat- eller sliprester från brynings-/poleringsskivorna. Vi uppmanar dig att alltid göra rent knivarna innan du slipar dem. Du kommer att finna att det kan gå månader eller mer än ett år innan du behöver rengöra dessa slipskivor. Det är bara när du känner en klar minskning i effektivitet du kommer behöva använda denna bekväma funktion som beskrivs närmare i en sektion nedan.

Varje slipnings stadium är utrustat med elastomeriska styrfjädrar belägna över slipskivorna för att ge en fjädring som håller din knivs framsida säkert mot precisionsstyrningarna i högre och vänstra spåren i vardera Steg av slipningen.

Om du inte har speciella blad konstruerade för att slipas primärt på en sida av eggen (som t ex asiatiska Kataba knivblad) kommer du att vilja ha lika slipning i högra och vänstra spåret i varje Steg som du använder. Detta säkerställer att faserna på båda sidorna av eggen är av samma storlek och att eggen alltid skär rakt.

När man slipar i endera steg, bör kniven, i sekventiella drag, **dras alternerande genom det vänstra spåret och det högra spåret i det Steget**. Generellt kommer bara ett eller två par dragningar (alternerande i vänster och höger spår) att vara tillräckligt i varje Steg (se följande stycken för att få mer beskrivning i detalj). Använd alltid slipmaskinen från framsidan. Håll bladet horisontellt och rakt och låt det glida ner mellan plastfjädern och styrplanet medan du drar det emot dig med jämn hastighet samtidigt som det får kontakt med slip- eller brynskivan. Du kommer att känna och höra när den får kontakt med skivan. Låt alltid knivbladet röra sig jämnt genom varje Steg; avstanna inte draget innan det är genomfört. Drag konsekvent vid en hastighet om ungefär 5 sekunder per drag för en 8"/20 cm kniv. Tiden kan vara kortare för korta blad och längre för längre knivblad.

Använd aldrig slipmaskinen från baksidan.

Använd just lagom tryck nedåt när du slipar för att säkra en enhetlig och konstant kontakt mellan blad och slipskiva vid varje drag. Ökat tryck är onödigt och kommer inte att påskynda slipningen. Undvik att skära i plasthöljet. Att skära in i höljet av misstag kommer inte att funktionellt påverka användningen av slipmaskinen eller skada eggen.

Bild 1 nedan identifierar vardera av de två stegen som beskrivs ytterligare i följande avsnitt.



Bild 1. Modell 320 Diamond Hone® slipmaskin.

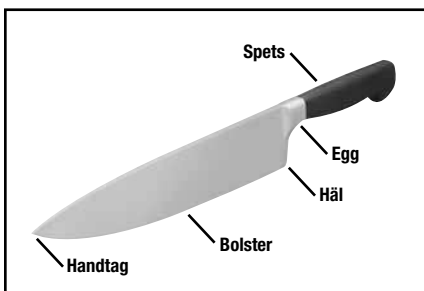


Bild 2. Typisk kökskniv.

INSTRUKTIONER

LÄS DETTA INNAN DU BÖRJAR SLIPA

Chef'sChoice® Modell 320 är konstruerad för att slipa antingen raka blad eller vågtandade blad.

1. Slipa vågtandade blad endast i Steg 2. Slipa inte vågtandade knivblad i Steg 1 förrän du läst stycket som kallas "Procedur för att slipa vågtandade blad".
2. Blad med rak egg slipas i Steg 1 och Steg 2. Börja i Steg 1 om kniven slipas för första gången eller om kniven är mycket slö. Se nästa stycke för att ta del av fler detaljer.

PROCEDUR FÖR SLIPNING AV BLAD MED RAK EGG

KNIVBLAD MED RAK EGG: SLIPA FÖRSTA GÅNGEN

Innan du vrider på strömmen, låt ett knivblad glida in i spåret mellan den vänstra vinkelstyrningen vid Steg 1 och den elastiska fjädern. Vrid inte kniven. (Se bild 3.)

För bladet ner i spåret tills du känner att den får kontakt med diamantskivan. Drag den mot dig samtidigt som du lyfter handtaget lite när du närmar dig spetsen. Det kommer att ge dig en känsla för fjädertrycket. Ta bort kniven och tryck på kontakten. En röd "indikator" på kontakten syns när kontakten är på "ON".

Steg 1: Om du slipar ett blad med rak egg för första gången, börja i Steg 1. Drag bladet en gång genom den vänstra i skåran på Steg 1 (Bild 3) genom att låta bladet glida mellan den vänstra vinkelstyrningen och fjädern. Medan du drar bladet mot dig samtidigt som du för ner bladet i skåran tills den får kontakt med den diamanttäckta skivan. Du kommer att höra när den får kontakt med skivan. För in bladet så nära dess bolster eller handtag som möjligt. Om bladet är svängt, lyft handtaget lite medan du slipar närmre kniven spets, så att bladets egg är parallellt med bordet. Slipa hela bladets längd. Varje drag på ett 8"/20 cm blad bör draget ta ungefär 5 sekunder. Drag genom kortare blad på ca 2-3 sekunder och längre blad på ca 6 sekunder. Därefter repeterar du med en hel längd i höger spår på Steg 1.

Notera: Varje gång du sätter i bladet, drag det samtidigt mot dig. Tryck aldrig bladet ifrån dig. Tryck bara neråt tillräckligt mycket så att kontakt skapas med hjulet – ökat tryck påskyndar inte hastigheten av slippprocessen.



Bild 3. Steg 1. Stoppa in bladet i spåret mellan styrningen och elastomer fjädern. Växla individuella drag i vänster och höger spår.



Bild 4. Stoppa in bladet i höger spår på Steg 1.

För att försäkra sig om jämn slipning längs hela bladets längd, skjut in bladet nära dess bolster eller handtag och dra med jämn fart tills den lämnar spåret. Gör alltid ett jämnt antag drag växelvis ett drag i vänster skåra och sedan ett drag i höger skåra för att göra eggens faser symmetriska. Vanligen kommer du att finna att endast ett eller två par drag är tillräckligt.

Innan du går vidare till Steg 2 kan det vara till god hjälp att bekräfta att en slipgrad (se Bild 5) finns längs ena sidan eggen. För att kontrollera slipgradens existens, drag pekfingeret försiktigt tvärs eggen som visas. (Drag inte ditt finger längs eggen – då undviker du att skära dig i fingret. Om den sista dragningen var i höger skåra, kommer slipgraden bara att finnas på höger sida av bladet (som du håller det) och vice versa. Slipgraden, när den finns där, känns som en hård böjd förlängning av eggen; motsatta sidan av eggen känns slät som jämförelse. Om en slipgrad finns längs hela eggen, fortsätt till Steg 2.

Om kanaten inte finns, gör ett (1) ytterligare drag i den vänstra och högra skåran på Steg 1 före du fortsätter till Steg 2. Långsammare dragningar hjälper dig att utveckla slipgraden. Bekräfta att slipgraden finns och fortsätt till Steg 2. Det är alltid nödvändigt att skapa en slipgrad i Steg 1 innan bryning i Steg 2.

Om kniven är extremt slö, kan fler dragningar i Steg 1 vara nödvändiga före man går vidare till Steg 2.

Steg 2: Normalt behövs bara ett eller två par drag i Steg 2 för att få en rakbladsvass egg. Gör växelvisa dragningar i vänster (Bild 6) och höger skåra genom att dra kniven genom skårorna med samma hastighet som använts i Steg 1.

Fler drag i Steg 2 kommer att förbättra eggen ytterligare, skapande en egg idealisk för gourmetberedning. Färre dragningar kan vara att föredra om man kommer att skära fiberrika maträtter som diskuteras mer i detalj i följande stycken.

OPTIMERA KNIVENS EGG

BEREDNING AV GOURMET RÄTTER:

När de finaste mjukaste skärningarna föredras när man bereder, omärkta stycken av frukter eller grönsaker, slipa i Steg 1 och Steg 2 som beskrivs ovan och gör några extra drag i Steg 2. Tre eller fler drag växelvis i vänster och höger skåra i Steg 2 kommer att finslipa den andra fasen och skapa en påtagligt slät och skarp egg, (Bild 7) idealisk för gourmetkocken.

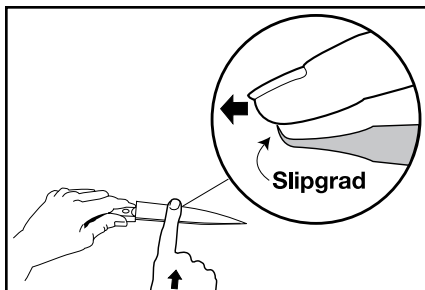


Bild 5. Utveckla en tydlig slipgrad längs knivens egg före bryning i Steg 2. Slipgraden kan upptäckas genom att dra fingret över och bort från eggen.

Varning! Se texten.



Bild 6. Stick in kniven i vänster skåra på Steg 2. Växla mellan individuella drag i vänster och höger skåra.

När man skall bryna Gourmet eggen, använd Steg 2, (växla vänster och höger skåra). Om, efter ett antal bryningar, det tar för lång tid att bryna, kan man påskynda processen genom att slipa först i Steg 1 enligt den specificerade proceduren, och sedan bryna den i Steg 2. Denna procedur, till skillnad från konventionell slipning, kommer att ge dig extraordinärt skarpa knivar varje dag medan den tar bort mycket lite metall och förlänger livet på dina knivar.

TILL VILT, FISK OCH FIBERRIKA MATERIAL

För att skära mer fiberrika material kan man finna det fördelaktigt att slipa i Steg 1 – direkt följt av bara ett växelvis par dragningar i Steg 2. Detta kommer att skapa microräfflor längs vardera sidan av eggen (Bild 8) som kommer att hjälpa till att skär i sådana material.

För att skapa den typen av egg, slipa i Steg 1 tills en slipgrad har utvecklats längs hela eggen. Fortsätt sedan med Steg 2 och gör par ett par dragningar.

För att slipa den här sortens egg, slipa i Steg 1 tills du har utvecklat en slipgrad och gör ett par dragningar i Steg 2.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT FÖR ATT SLIPA VÅGTANDADE BLAD.

Vågtandade blad liknar sågblad med en serie spetsiga tänder. Vid normal användning gör de spetsiga tänderna det huvudsakliga skärarbetet.

Vågtandade blad av alla sorter kan slipas i Chef'sChoice® Modell 320. Använd dock bara Steg 2 (Bild 9), som kommer att slipa tänderna i vågtanden och utveckla microblad längs eggen på dessa tänder. Vanligen är det tillräckligt med fem (5) till tio (10) par växelvis drag i Steg 2. Om den vågtandade kniven är väldigt slö kan fler dragningar behövas. Om knivseggen har skadats genom användning, gör bara en snabb dragning (2-3 sekunder för ett 8"/20 cm blad i vardera högra och vänstra skåran i Steg 1, och gör sedan en serie dragningar i Steg 2, växlande höger och vänster skåra. För mycket användning av Steg 1 kommer att ta bort mer metall längs eggen än vad som är nödvändigt för att slipa tänderna.

Eftersom vågtandade blad är sågliknande strukturer, kommer eggen aldrig att verka lika "vass" som eggen på en rak kniv. Den tandlika strukturen kan emellertid hjälpa till att bryta ytan på matvaror med skorpa.

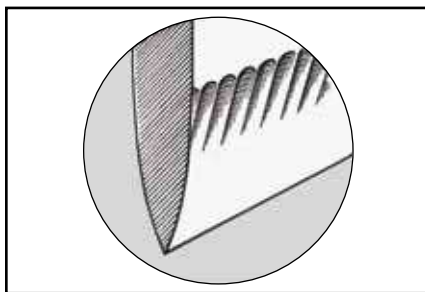


Bild 7. En större polerad fas i anslutning till eggen är idealisk för att preparera gourmeträtter.

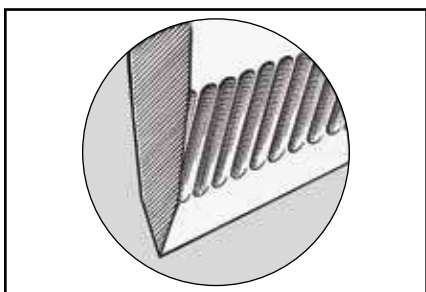


Bild 8. Genom att behålla de större microräfflorna i anslutning till eggen kan man lättare skära fiberrika matvaror.

RENGÖRINGSVERKTYG FÖR RENGÖRING AV BRYNING-/POLERINGSSKIVA – STEG 2

Chef'sChoice® Modell 320 är utrustad med ett inbyggt tillbehör för att manuellt rengöra bryningsskivorna i Steg 2. Om dessa skivor blir glansiga av fett, mat eller sliprester, kan de rengöras och uppruggas genom att aktivera en manuell spak på baksidan av slipmaskinen. Denna spak finns i den fördjupning som syns på Bild 10 i höger nedre hörnet när du ser mot baksidan av Modell 320.

För att aktivera rengöringsverktyget, se till att strömmen är på och tryck bara den lilla spaken i fördjupningen till höger eller vänster och håll in den i 3 sekunder. Pressa sedan spaken åt motsatt håll och håll den i 3 sekunder. När spaken förs i en riktning, rengör och ruggar rengöringsverktyget en brynings-/poleringsskiva. Genom att föra den åt andra hållet rengör man den andra skivan.

Använd bara detta rengöringsverktyg enbart om Steg 2 inte längre verkar slipa tillräckligt bra eller när det tar för många dragningar för att få en rakknivsskarp egg. Genom att använda detta verktyg tar man bort material från ytan på Steg 2 skivorna och om den används för mycket kommer den därför ta bort för mycket slipmedel på ytan – sliter ut skivorna i förtid. Om det skulle hända, behövs byte av skivorna på fabriken eller i auktoriserad serviceverkstad.

Om man rengör knivarna före slipningen behöver du bara rensa Steg 2 skivorna en gång om året eller kanske ännu mindre ofta.

BRYNING (SE TIDIGARE STYCKEN)

Bryn knivar med rak egg genom att använda Steg 2. När det misslyckas att vässa snabbt, återvänd till Steg 1 och gör ett eller två par växelvis dragningar. Känn efter slipgrad längs eggen och återvänd till Steg 2 där endast ett eller två växelvis dragningar kommer att räcka för att göra en ny rakknivsskarp egg på kniven.

Bryn vågtandade blad i Steg 2. Se stycken ovan.



Bild 9. Slipa vågtandade blad enbart i Steg 2.
(Se instruktionerna)



Bild 10. Steg 2 skivorna kan rengöras om nödvändigt.
Använd sällan. (Se instruktionerna)

FÖRSLAG

1. Rengör alltid knivbladen från all mat, fett och främmande material från bladets yta före slipning eller bryning. Om det är mycket smutsigt, använd tvättmedel och vatten för att göra rent. Torka därefter alltid kniven.
2. Använd bara lätt tryck neråt när du slipar – bara tillräckligt för att säkra god kontakt med slipskivan.
3. Dra alltid bladen enligt den rekommenderade hastigheten och i en konstant fart över hela längden på bladet. Avbryt aldrig bladets rörelse, eller stoppa den, medan det är i kontakt med slipskivorna.
4. Växla alltid varje dragning mellan högra och vänstra spåret (i vilket steg som än används). Specialiserade japanska knivblad är undantag och slipas primärt på en sida av bladet.
5. Medan man slipar skall knivbladets egg vara vågrät i ett läge relaterat till diskens eller bordets yta. För att slipa bladet nära spetsen på det böjda bladet skall handtaget lyftas lite när du närmar dig spetsen på bladet men precis nog för att eggen skall behålla hörbar kontakt med slipnings- eller brynskivan.
6. Det finns inget behov eller någon fördel med att använda ett ”slipstål” på knivar som slipats med Chef’sChoice® Modell 320. Om du emellertid föredrar en slipståls egg, finns Chef’sChoice® Professional Sharpening Station™ Modell 130, som inkluderar ett mini stål i Steg 2, och den manuella SteelPro™ Modell 470 att tillgå. Om du använder knivarna på ett ställe utan elektricitet kan du överväga att bryna med den manuella Chef’sChoice® slipen Modell 450. Det rekommenderas att du har Modell 320 i närheten och bryner ofta, som beskrivs i styckena ovan.
7. Rätt använd kommer du att finna att man kan slipa hela bladet till inom 3 mm från bolstret eller handtaget. Detta är en betydande fördel med Chef’sChoice® Modell 320 jämfört med andra slipmetoder – speciellt viktigt när man slipar kockars knivar då man behöver behålla eggens svängda form. Om dina kockknivar har ett stort bolster som sträcker sig till eggen nära handtaget, kan en kommersiell slipare modifiera eller ta bort nedre delen av bolstret så att det inte hindrar slipningen och tillåter att man slipar längs hela bladets längd.
8. För att öka din effektivitet med Chef’sChoice® Modell 320, bör man lära sig hur man skall upptäcka en slipgrad längs eggen (som beskrivs ovan). Medan man kanske kan slipa bra utan att använda den här tekniken, är det, det snabbaste sättet att avgöra när man har slipat tillräckligt i Steg 1. Det hjälper dig att undvika överslipning och garantera en fantastiskt skarp egg varje gång. Att skära en tomat eller ett pappersark är ett praktiskt sätt att kontrollera bladets slutgiltiga skärpa.

NORMALT UNDERHÅLL

Ingen smörjning behövs för **någon** rörlig del, motor, lager eller slipytor. Det finns inget behov av vatten på slipmedlet. Utsidan av slipmaskinen kan rengöras genom att försiktigt torkas av med en fuktig duk. Använd inte tvättmedel eller slipmedel.

En gång om året eller som det kan behövas bör man avlägsna metalldammet som samlas i slipmaskinen efter upprepade slipningar. Ta bort den lilla rektangulära rensningsluckan (Bild 11) som täcker en öppning på slipmaskinens undersida. Du finner metallpartiklarna fästa vid en magnet på insidan av locket. Det är enkelt att torka eller borsta av de samlade filspånen med en pappershandduk eller tandborste och sedan åter sätta in luckan i öppningen. Om större mängder metall eller annat damm har skapats kan man skaka ut kvarvarande damm genom öppningen i botten när luckan är uttagen. Efter rengöring, sätt tillbaka luckan ordentligt med magneten på plats.

SERVICE

Om behov av service uppstår efter att garantitiden gått ut kan du returnera knivslipen till EdgeCraft-fabriken, där kostnaden för reparation kan uppskattas innan reparationen utförs.

Inkludera ett separat blad i lådan, där du anger följande uppgifter: din returadress, ditt telefonnummer dagtid och en kort beskrivning av problemet med eller skadan på knivslipen. Behåll ett kvitto på försändelsen som skydd mot förlust under transporten.

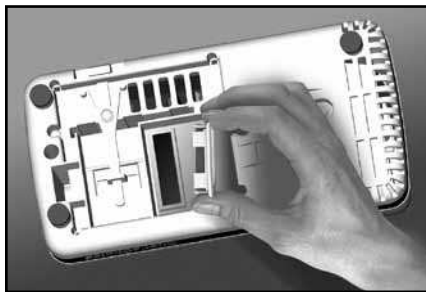


Bild 11. Rensningslucka.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**Skicka din knivslip (försäkrad och med betald frakt) till:
EdgeCraft Corporation, 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311
Ovanstående gäller endast kunder i USA. Kunder utanför USA ska kontakta sin lokala
återförsäljare eller den nationella importören/grossisten.**

Monterad i USA.

www.chefschoice.com

Den här produkten kan täckas av ett eller flera av EdgeCrafts patent och/eller förestående patent såsom märkningen på produkten visar.

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

© EdgeCraft Corporation 2011

Printed in China.

F11

C3282Z3

Chef'sChoice®

Jousitetuin hionta- ja viimeistelylevyin
varustettu teroituslaite

FI



Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
Ohjeet auttavat käyttämään laitetta
tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvaohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötauojen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on viallinen, laitteessa on vika tai toimintahäiriö tai laite on pudonnut tai vioittunut.
Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuojalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Laitteen sähköliitännässä on käytettävä oikeantyyppistä suuntaispistoketta. Pistokkeen täytyy olla yhteensopiva pistorasian kanssa. Pistokkeen ja pistorasian vaihto on valtuutetun sähköasentajan tehtäviä.
8. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita EdgeCraft ei ole suositellut tai myynyt. Laitteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
9. Chef'sChoice® malli 320 on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien urheiluveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitusrissa.
10. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
11. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
12. **Varoitus: Teroitetut veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.**
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
14. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
15. Älä käytä teroituksessa vettä, hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
16. Laite on tarkoitettu vaatavaan kotitalouskäyttöön.

17. **SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI.**

OLET TEHNYT HYVÄN VALINNAN

Chef'sChoice®-laitteissa hyödynnetään tekniikan viimeisimpiä saavutuksia. Siksi huippukokit ja ruoanval istuksen ammattilaiset kautta maailman luottavat laitteen tehokkuuteen. Laitteen ominaisuudet takaavat optimaalisen teroitustuloksen ja parhaan terävyyden.

Laite on nopea ja helppokäyttöinen. Käyttöohjeiden huolellisella noudattamisella saat parhaan tehon laitteestasi.

Oikein teroitetuilla veitsillä voit käsitellä ruokaa vaivattomasti ja turvallisesti ja pääset aina hyvään lopputulokseen. Mutta pidä mielessäsi, että veitsi on todella terävä!

Chef'sChoice® Diamond Hone® -laitteet soveltuvat kaikenlaisen teräksen, hiiliteräksen, ruostumattoman teräksen tai erilaisista metalliseoksista valmistettujen veitsien teroitukseen.

CHEF'SCHOICE® DIAMOND HONE® MALLIN 320 KUVAUS JA KÄYTTÖ

Laitte soveltuu suorien ja hammastettujen veitsenterien teroitukseen. Laitteessa on kaksi teroitustaikaa, joista toisessa on 100 % timanttilaikat ja toisessa erittäin hienot hoonauslaikat.

Teroituksessa ja hoonauksessa terän tarkkatoimiset ohjaimet ja terän muotoa mukailevat kartiopintaiset teroitustaikat pitävät huolta oikeasta teroituskulmasta. Teroituskulma on hiukan pienempi vaiheessa 1 kuin vaiheessa 2.

Vaiheen 1 timanttipinnoitetut kartiolaikat luovat terän molemmille pinnoille mikrourat ja viistepinnan.

Vaiheen 2 hiomalaikat kiillottavat viistepinnat, muodostavat mikroviisteen ja suoriin teriin erittäin ohuen ja suoran leikkuusärmän.

Tämä kaksivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävä, ohuen ja tarkasti viistety leikkuusärmän. Teroitus kuluttaa veitsen leikkuusärmää hyvin vähän. Uusintateroitus tehdään yleensä vain vaiheen 2 hahloissa.

Laitteessa on vaiheen 2 laikkojen puhdistusväline kiillotuslaikkojen pinnoille kertyneen lian ja hiontajätteen puhdistamiseen.

Veitsien puhdistaminen ennen teroitusta auttaa pitämään laikat puhtaina pitkään ja vähentää niiden kunnostus- ja puhdistustarvetta.

Laikkojen puhdistus on tarpeen, kun lopputulos heikkenee huomattavasti.

Molemmissa teroitushahloissa on laikkojen yläpuoliset ohjainjouset, jotka pitävät teroitettavan terän tiukasti kiinni tarkkuusohjaimissa.

Veistä vedetään teroituksen aikana vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Yleensä yksi tai kaksi vetoa molemmissa hahloissa riittää (ks. tarkat ohjeet tämän manuaalin kappaleista). Käytä teroituslaitetta aina etupuolelta. Pidä terää vaakaasennossa ja työnnä terän tyvi muovijousen ja ohjainpinnan väliin. Kun kuulet ja tunnet terän koskettavan teroitus tai kiillotuslaikkaa, vedä terää tyvestä kärkeen tasaisella nopeudella itseesi päin.

Vedä terä yhtämittaisesti laikkojen läpi, älä pysäytä kesken liikkeen. Nopeuden tulee olla n. 5 s/ teroitusliike. Aika vaihtelee terän pituuden mukaan.

Älä koskaan käytä laitetta takasivulta.

Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin. Voimakas paine ei lisää teroitustehoa.

Kuvassa 1 näkyy eri teroitusvaiheiden toimintaosat:

SUORATERÄISTEN VEITSIEN TEROITTAMINEN

1. TEROITUSKERTA

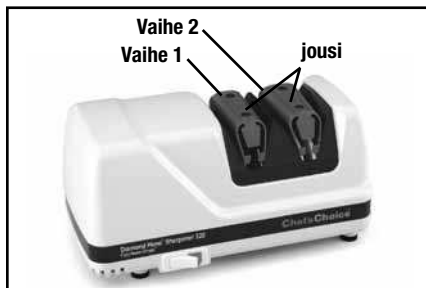
Aseta veitsenterä ennen virran kytkemistä kevyesti vaiheen 1 hahloon vasemman kulmaohjaimen ja jousen väliin. Älä väännä veistä. (ks. kuva 3).

Paina terää alaspäin kunnes tunnet sen koskettavan timanttilaikkaa. Vedä itseesi päin ja nosta kahvaa hiukan ylöspäin terän kärjen läheystyessä, jolloin voit tuntea jousen puristuspaineen. Poista veitsi ja paina virtakytkintä.

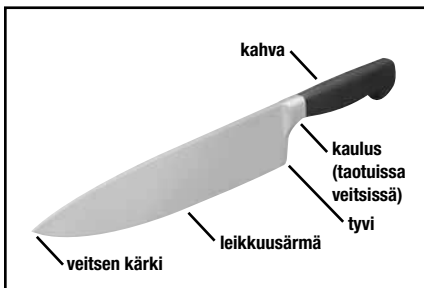
Kytkimen punainen merkkivalo ilmoittaa, että laitteessa on virta.

Vaihe 1: Jos teroitat suorateräistä veistä ensimmäistä kertaa, aloita 1. vaiheella. Vedä veitsi kerran vasemman hahlon läpi (kuva 3) vasemman kulmaohjaimen ja jousen välistä. Vedä veistä itseesi päin ja paina samalla hahlossa sen verran alaspäin että kuulet terän koskettavan timanttipinnoitettua laikkaa. Työnnä terä laitteeseen mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen läheystyessä, niin että myös veitsen kärkeä teroittuu. Teroita terä koko pituudeltaan. 20-senttisen terän teroitusaika on n. 5 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitusaika on 2 – 3 sekuntia ja pitempien n. 6 sekuntia. Vedä terä myös oikean hahlon läpi, jotta molemmat lappeet tulevat teroitetuiksi symmetrisesti.

Huomautus: Kun laitat terän hahloon, vedä samanaikaisesti itseesi päin, älä koskaan työnnä terää vastakkaiseen suuntaan. Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin teroituksen aikana, koska voimakas painaminen ei nopeuta teroitusta.



Kuva 1
M320 timanttilaikkateroitin.



Kuva 2
Tyypillinen keittiöveitsi.



Kuva 3
Vaihe 1: Terän asettaminen ohjaimen ja jousen väliin. Vedä terää vuorotellen vasemmassa ja oikeassa hahlossa.

Varmista yhtenäinen teroitus koko terän pituudella asettamalla terä hahloon mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa ja vetämällä tasaisella nopeudella kunnes koko terä tulee ulos hahlosta.

Symmetristen viisteiden takia terää on vedettävä vuorotellen ja yhtä monta kertaa vasemman ja oikean hahlon läpi. Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä.

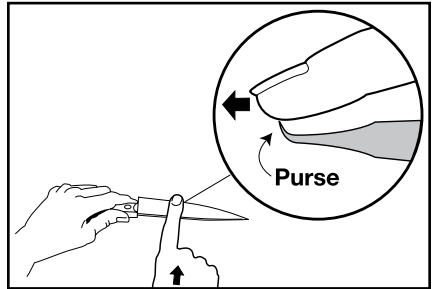
Tarkista ennen jatkokäsittelyä, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuva 5). Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!). Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa hahlossa, purse on vain teräsärmän oikealla sivulla. Purse tuntuu karkeana ja taipuneena teräsärmän jatkeena ja vastakkainen sivu on täysin sileä. Jos terässä on pursereuna koko pituudella, tee jatkokäsittely vaiheessa 2.

Jos et tunne pursesta, vedä ennen jatkokäsittelyä yksi ylimääräinen teroituskerta vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Normaalista hitaampi vetonopeus auttaa purseen muodostumisessa. Tarkista vielä kerran, että särmässä on pursereuna, koska purseen syntyminen on välttämätön edellytys 2. vaiheen käsittelylle.

Hyvin tylsien veitsien teroitus vaatii ylimääräisiä teroituskertoja ennen jatkokäsittelyä toisessa vaiheessa.



Kuva 4
Terän asettaminen oikeaan hahloon.



Kuva 5
Terässä täytyy olla selvästi erottuva pursereuna ennen jatkokäsittelyä vaiheessa 2. Kokeile pursereunaa vetämällä etusormea varovasti leikkusärmän poikki.

Vaihe 2: Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa riittää tekemään partaveitsen terävän leikkuusärmän. Tee yhtäläisellä nopeudella vuoroittaisia vetoja vasemman ja oikean hahlon läpi (kuva 6). Käytä samaa nopeutta kuin vaiheessa 1.

Ylimääräisillä käsittelykerroilla saadaan terään gourmet-ruokien valmistuksessa tarvittava terävyys ja tarkkuus. Kuitupitoisten ruokien leikkaukseen parhaiten sopiva terä vaatii vähemmän viimeistelykertoja.

PARAS MAHDOLLINEN VEITSENTERÄ

GOURMETRUOKAN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄ VEITSI:

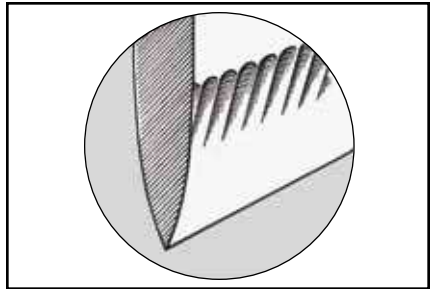
Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään on tehtävä 2. vaiheessa ylimääräisiä käsittelykertoja. Kolme tai useampi ylimääräistä vetoa vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 7).

Tällaisen veitsen uudelleenteroitus tehdään ainoastaan 2. vaiheen hahloissa.

Jos teroitusvälit ovat pitkiä, voit nopeuttaa teroitusta vetämällä terää ensin kerran 1. vaiheen oikeassa ja vasemmassa hahlossa ja tekemällä vasta sen jälkeen 2. vaiheen viimeistelytoimet. Teroituksessa poistuu hyvin pieni määrä terämateriaalia ja tuloksena on erittäin terävä veitsi.



Kuva 6
Terän vieminen 2. vaiheen vasempaan hahloon. Vedä terää vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi.



Kuva 7
Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkuusärmässä on kiillotettu viistepinta.

RIISTA- JA KALARUOKIEN SEKÄ KUITUPITOISTEN RAAKA-AINEIDEN LEIKKUVESITSET:

Kuitupitoisten raaka-aineiden leikkauksessa käytettävät veitset suositellaan teroitettavaksi 1. vaiheen hahloissa ja jälkikäsitteily tehdään vetämällä vain kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tämä teroitustapa jättää särmän lähelle mikrouritetun pinnan (kuva 8) helpottamaan kuitupitoisen materiaalin leikkausta.

Tällainen särmä teroitetaan ensin vaiheessa 1, kunnes terässä on pursereuna koko pituudella. Terä viimeistellään vaiheessa 2 vetämällä vain kerran vasemman ja oikean hahlon läpi.

Uusintateroituksessa terään tehdään ensin koko pituudelle pursereuna ja sen jälkeen viimeistellään vetämällä kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi.

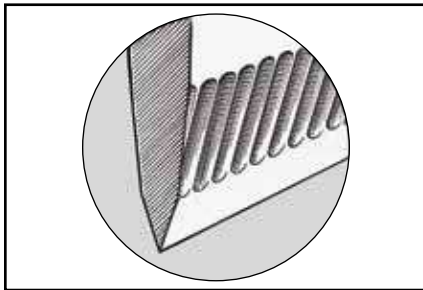
HAMMASREUNAISTEN VEITSIEN TEROITUS:

Chef'sChoice malli 320 soveltuu kaikenlaisien hammasreunaisten veitsien teroitukseen. Teroituksessa käytetään vain vaiheen 2 hahloja (kuva 9), jotka teroittavat hampaat ja muodostavat mikroteriä hampaiden särmään.

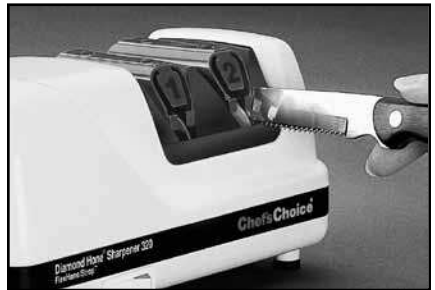
Normaalisti viisi tai kymmenen vuoroittaista vetoa vaiheen 2 vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä. Hyvin tylsät terät vaativat useampia vetoja. Jos teräsärmä on vioittunut, tee yksi nopea veto 1. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Useampi teroituskerta poistaa terän särmästä enemmän metallia kuin hampaiden teroitus vaatii.

Koska hammastettu reuna muistuttaa sahanterän rakennetta, särmät eivät koskaan tunnu niin teräviiltä kuin sileän veitsenterän leikkureuna.

Hammastettu veitsi kuitenkin soveltuu erityisesti kova- ja rapeapintaisten ruoka-aineiden leikkaukseen.



Kuva 8
Reunan lähellä oleva mikrouritus helpottaa kuitupitoisten ruoka-aineiden leikkausta.



Kuva 9
Teroita hammasreunaiset veitset vain vaiheen 2 hahloissa.

VAIHEEN 2 LAIKKOJEN PUHDISTUS

Chef'sChoice 320-laitteessa on sisäänrakennettu puhdistin vaiheen 2 laikoille. Laikkojen pintaan kerääntyy ajan mittaan rasvaa tai teroitusjätettä. Toiminta käynnistetään laitteen takasivun vasemmassa alakulmassa olevalla kytkimellä (kuva 10).

Kytke laitteeseen virta, paina vipua oikealle tai vasemmalle ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Näin puhdistat ja kunnostat molempien laikkojen sivut.

Koska tämä puhdistus/kunnostus poistaa laikan pinnalta materiaalia, käytä toimintoa vain silloin, kun vaiheen 2 laikkojen toimintateho on selkeästi alentunut ja partaveitsen kaltainen terävyys vaatii monia vetoja hahlojen läpi.

Hyvin suuri poistomäärä vaatii laikkojen vaihdon ja laite on lähetettävä maahantuojaalle tai valmistajan tehtaalte.

Laikkojen puhdistusväliä voidaan pidentää teroitettavien veitsien huolellisella ennakkopuhdistuksella, jolloin kunnostus ja puhdistus on tarpeen vain kerran vuodessa tai harvemmin.



Kuva 10

Vaiheen 2 laikat voidaan ajoittain puhdistaa. Vältä liian usein tapahtuvaa puhdistusta.

UUSINTATEROITUS (KS. MYÖS AIKAISEMMAT KAPPALEET)

Suorien terien uusintateroitus tehdään normaalisti vaiheen 2 hahloissa. Jos terästä ei tule riittävän terävää, tee 1 – 2 vetoa vaiheen 1 molemmissa hahloissa, kunnes terässä on selvästi tunnistettava pursereuna. Viimeistele 1 – 2 vedolla vaiheen 2 hahlojen läpi.

Hammastettujen veitsenterien uusintateroitus (ks. edellä olevat ohjeet)

LISÄOHJEITA JA SUOSITUKSIA

1. Puhdista veitset huolellisesti ennen teroitusta.
2. Paina terää vain kevyesti alaspäin teroituksen aikana – vain sen verran, että terä koskettaa laikkoja koko teroituksen ajan.
3. Vedä terät suosituksen mukaisella ja tasaisella nopeudella koko pituudeltaan hahlojen läpi. Älä koskaan pysäytä liikettä terien koskettaessa hiomalaikkoja.
4. Vedä terää vuorotellen oikeassa ja vasemmassa hahlossa. Vain tietyt japanilaiset erikoisveitset teroitetaan ensisijaisesti vain toiselta sivulta.
5. Teroitettavan veitsen terä pidetään pöytätason suuntaisesti. Kärjen tai kaarevan osan teroitusta varten kahvaa nostetaan vedon loppuvaiheessa hiukan ylöspäin kaaren muotoa noudattaen.
6. Chef'sChoice 320-laitteella voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan kaulusta tai kahvaa. Tästä on huomattavaa etua, jos tiettyyn tarkoitukseen käytettävän kokkiveitsen terä on teroitettava koko pituudeltaan.
7. Opi tunnistamaan, onko terässä selvästi erottuva pursereuna, koska siitä voit päätellä, koska terä on riittävästi teroitettu vaiheessa 1 ja samalla välttää liikateroituksen. Kokeile terän terävyyttä tomaattia tai paperia leikkaamalla.

NORMAALIT HUOLTOTOIMET

Liikkuvat osat, moottori, laakerit tai teroituspinnat eivät vaadi mitään voitelua. Laikkoihin ei tarvitse lisätä vettä teroituksen aikana.

Teroituslaitteen ulkopinnat pyyhitään ajoittain puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä käytä liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita.

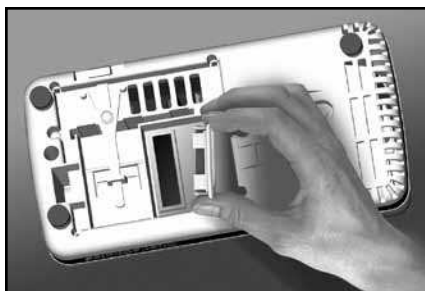
Kerran vuodessa tai tarpeen mukaan voit poistaa teroituksessa syntyvän metallipölyn koneen sisäosista.

Poista puhdistusta varten pieni luukku (kuva 11). Puhdista luukun sisäpinnan magneettiin tarttuneet metallihiukkaset talouspaperilla tai hammasharjalla. Voit myös ravistella sisäosiin kertyneen metallipölyn ulos ennen kannen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

Kiinnitä kansi puhdistuksen jälkeen huolellisesti magneetilla paikalleen.

HUOLTOPALVELUT

Ota yhteys laitteen maahantuojaan tai jälleenmyyjään, joilta voit saada lisätietoa takuun aikaisista tai takuun jälkeen suoritettavista huolto- ja korjaustoimista.



Kuva 11
Puhdistusluukku.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Maahantuojat:
Nexet Oy, Ravurinkatu 11, 20380 Turku, puh. 02-2760 250
www.nexet.fi, nexet@nexet.fi

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

Tämä tuote voi olla yhden tai useamman tuotteeseen merkityn EdgeCraftin patentin ja/tai haetun patentin alainen.

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

© EdgeCraft Corporation 2011

Printed in China.

F11

C3282Z3