

Zrozumieć wszechstronność Modelu 130 Chef'sChoice® Sharpening Station™

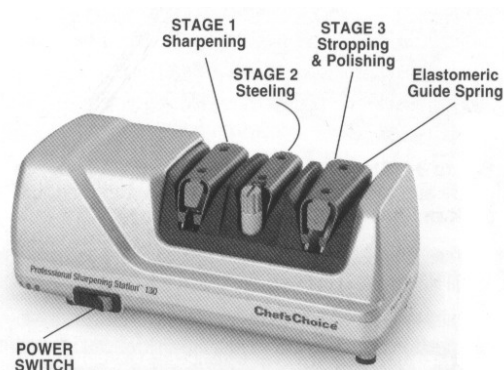


Unikalny model Chef'sChoice® Sharpening Station™ Model 130 jest zaprojektowany tak, aby zaostrzyć każdy nóż wedle Państwa celu użycia, czy to będzie krojenie czy filetowanie. Możecie ostrzyć noże zarówno o ostrzu gładkim jak i falistym. Ten całkowicie nowy, 3-stopniowy model posiada stopień precyzyjnego ostrzenia tarczą stożkową z 100% diamentowym cierniwnem, rewolucyjny precyzyjny stopień hartowania oraz stopień dokładnego polerowania, w którym używane są elastyczne i giętkie tarcze ściernie. Te trzy stopnie użyte w różnych sekwencjach dają różne możliwości zaostrzenia: ostrze zaskakująco ostre, ostrze regularnie ścięte dla łatwego krojenia oraz ostrze z określoną ilością „ukąszeń” na długości powierzchni ostrza.

Urządzenie wyposażone jest w ręcznie aktywowaną diamentową wkładkę, która w razie konieczności może być użyta do wyczyszczenia skumulowanego jedzenia lub ostrych wiórków z powierzchni ścierniej używanej podczas stopnia 3.

Nalegamy, żeby Państwo przed ostrzeniem dogadanie wyczyścili nóż.

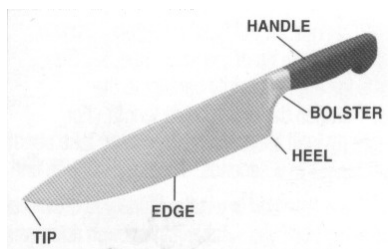
Urządzenie do ostrzenia noży (rysunek 1) wyposażone jest w ukierunkowaną gumową sprężynę (Elastomeric Guide Spring), która znajdują się nad każdym etapem, tak aby zapewnić akcję sprężyny, która przytrzymuje przód noża kierowanego precyzyjnie pod kątem w prawym lub lewym otworze każdego stopnia.



Rysunek 1 – Model 130 Professional Sharpening Station™

Podczas ostrzenia na każdym z etapów, nóż powinien być przeciągany alternatywnie lewym i prawym otworze etapu. Zawsze używajcie urządzenia od frontu (przycisk włączający przed twarzą). Trzymać ostrze poziomo i równo, zsunąć na dół, pomiędzy plastikową sprężynę a ukierunkowaną powierzchnią i pociągnij do siebie w jednostajnym tempie podczas kontaktu częścią ostrzącą i hartującą. Będzie mogli poczuć i usłyszeć dźwięk, jaki ten kontakt wywołuje. Zawsze utrzymujcie ostrze w tym samym ruchu podczas każdego etapu; nie przestawajcie przesuwając w połowie ruchu. Rekomendowane prędkość pociągnięcia to 4 sekundy na każde 8 calowe (20 cm) ostrze. Czas może być wydłużany lub skracany w zależności od długości ostrza.

Nigdy nie używajcie urządzenia od strony tylniej.



Rysunek 2 – budowa noża

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przeczytaj zanim zaczniesz ostrzenie

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ jest zaprojektowana tak aby zaostrzyć noże zarówno o krawędziach gładkich jak i falistych.

Uwaga: Ostrzenie ostrzy falistych tylko w Kroku 3. Szczegółowe informacje znajdują Państwo w sekcji zatytułowanej „Procedura ostrzenia noży o ostrzu falistym”.

Procedura uzyskania najwyższej jakości krawędzi w nożach o ostrzu gładkim

Ostrzenie po raz pierwszy

Zanim włączysz urządzenie, usuń osłonę znad Etapu 1 i płynnie wsuń ostrze noża w otwór pomiędzy lewym skosem a elastyczną sprężyną. Nie przekręcaj noża (patrz rysunek 3). Przesuń ostrze na dół do otworu aż poczujesz kontakt z diamentową tarczą. Pociągnij do siebie nóż poprzez delikatnie przyciąganie rączki, tak aby zbliżyć czubek noża do siebie. Poczujesz naprężenie sprężyny.

Wyjmij nóż i włącz przycisk startu. Kiedy przycisk jest w pozycji „ON” świeci się czerwone światło na nim.

FAZA 1: Wsuń płynnie nóż do lewego otworu w Kroku 1 (rysunek 1) pomiędzy lewym skosem a elastyczną sprężyną, przesuwaj ostrze do siebie i jednocześnie pochylaj go w otworze dopóki nie zaangażuje diamentu pokrywającego tarczę. Usłyszysz, kiedy to nastąpi. Przesuń ostrze tak blisko jak to tylko możliwe do rączki i w jednostajnym tempie przesuwaj dopóki nie opuści otworu. Jeśli ostrze jest zakrzywione, podnieś rączkę noża, tak jakbyś ostrzył końcówkę, trzymaj krawędź ostrza w przybliżeniu równolegle do stołu. Ostrz całą długość ostrza. Czas pociągnięcia dla ostrza o długości ok. 20 cm powinien być ok. 4sekund. Krótsze ostrza



Rysunek 3 – Faza 3. Wkładanie ostrza do otworu pomiędzy pochyłość a elastyczną sprężynę

przeciągaj w czasie 2-3 sekund, dłuższe 6 sekund. Następnie powtórz to samo w prawej komorze Kroku 1.

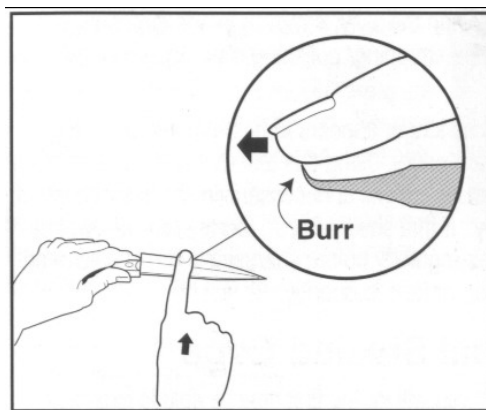
Uwaga: Za każdym razem kiedy wkładasz ostrze powinieneś jednocześnie pociągnąć je do siebie. Nigdy nie pchaj ostrza od siebie. Użyj tylko wystarczającego nacisku, by ostrze dotknęło tarczy – dodatkowa siła nie zmieni szybkości procesu ostrzenia. Wykonuje te samą liczbę pociągnięć w prawej komorze co w lewej, tak powierzchnia krawędzi była symetryczna.

Za wyjątkiem ostrzenia po raz pierwszy w fazie 1 lub gdy ostrze jest bardzo tępe, przekonacie się Państwo, że jedno lub dwie pary przemiannych pociągnięć są wystarczające. Po sprawdzeniu czy istnieje zakrzywienie (opis poniżej) przechodzimy do Fazy 3. Faza 1 jest skończona, gdy zakrzywienie jest po jednej stronie ostrza.

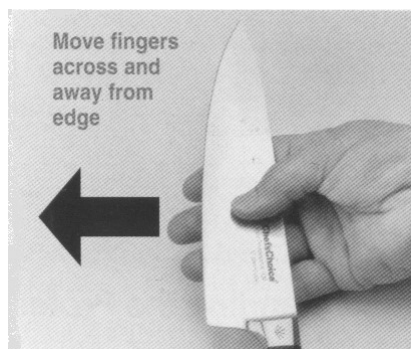
Sprawdzanie szlif. Po ukończeniu fazy 1 powinni Państwo potwierdzić, że po jednej ze stron zakrzywienie (burr). Aby to sprawdzić należy przesunąć palcem wskazującym po ostrzu **daleko od krawędzi** noża tak jak pokazano na rysunku 4 i 5.

(Nie przesuwaj palca po krawędzi aby uniknąć skaleczenia). Jeśli ostatnie pociągnięcie będzie w prawym otworze, zakrzywienie pojawi się tylko po prawej stronie ostrza (tak jak go trzymasz) i odwrotnie. Zakrzywienie, jeśli występuje, daje się odczuć jako ostre i haczykowane przedłużenie krawędzi; strona przeciwna w porównaniu będzie płynna i gładka. Jeśli zakrzywienie istnieje, proszę przejść do Fazy 3.

Jeżeli zakrzywienia nie ma, wykonaj dodatkowe pociągnięcie w prawej i lewej komorze tej fazy zanim przejdziesz do Fazy 3. Wolniejsze pociągnięcie pomoże stworzyć zakrzywienie. Potwierdź jego obecność i tylko po potwierdzeniu przejdź do Fazy 3.



Rysunek 4. Sprawdzanie czy istnieje zakrzywienie



Rysunek 5. Zakrzywienie będzie też wyczuwalne przy przesuwaniu palców wzdłuż krawędzi noża

FAZA 3: Ogólnie mówiąc tylko dwa pociągnięcia w Fазie 3 będą potrzebne aby uzyskać krawędź ostrą jak brzytwę. Jak w Fазie 1, wykonuj przemienne pociągnięcia w prawej i lewej komorze (rysunek 6), przeciągając ostrze w otworze w ten sam sposób i z tą samą prędkością, co w Fазie 1.



Rysunek 6. Wkładane ostrza do otworu w Fazy 3.

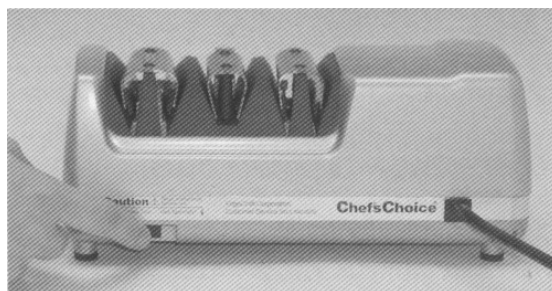
Więcej pociągnięć w Fazy 3 dodatkowo uszlachetni i oczyści krawędź tworząc ją specjalnie pożądaną do przygotowywania posiłków dla smakoszy. Mniej pociągnięć może być preferowana, jeśli kroicie żywność łykowatą.

Ponowne ostrzenie: Proste krawędzie zaostraj ponownie praktycznie używając jedynie Fazy 3. Jeśli to nie pomaga, wróć do Fazy 1 i wykonaj jedną lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć. Potem wróć do Fazy 3, gdzie już dwa dodatkowe pociągnięcia będą wystarczające aby nadać ostrzu ostrości brzojty. Nie będzie konieczne używanie Fazy 1 przy ponownym ostrzeniu jeśli nóż nie będzie nadmiernie tępy.

Czyszczenie tarczy ostrząco-polerującej – Faza 3

Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ jest wyposażony w wbudowane akcesoria do ręcznego czyszczenia tarczy w Fazy 3. W wypadku, gdy tarcze te pokrywają się warstwą tłuszczu, żywności lub wiórkami z ostrzenia, mogą być wyczyszczone i powtórnie wymodelowane poprzez wprowadzanie w ruch dźwigni na tyle urządzenia. Dźwignia ta jest usytuowana wewnątrz wgłębienia (patrz rysunek 7) w lewym dolnym rogu na tyle urządzenia. Aby uruchomić narzędzie czyszczące, upewnij się, że urządzenie jest podłączone do prądu i przyciśnij mniejszą dźwignię w zagłębieniu w prawo lub w lewo i przytrzymaj przez 3 sekundy. Jeśli dźwignia jest przesunięta w jednym kierunku, narzędzie czyszczące czyści i nadaje ponowny kształt aktywnej powierzchni tarczy. Przesunięcie dźwigni w kierunku przeciwnym spowoduje czyszczenie drugiej tarczy.

Używaj tych akcesoriów czyszczących tylko wtedy gdy podczas Fazy 3 zauważysz, że tarcze nie polerują wystarczająco dobrze lub gdy powstanie pożądaną ostrości absorbuje zbyt wiele pociągnięć. Używanie tego narzędzia usuwa materiał z powierzchni tarczy i skutkiem tego, jeśli będzie używane przesadnie, niepotrzebnie usunie zbyt wiele powierzchni ścierniej – przedwczesne zużycie tarczy.



Rysunek 7. Tarcze Fazy 3 w razie potrzeby mogą być czyszczone. Postępuj zgodnie z instrukcją.

Zrozumieć profesjonalne hartowanie krawędzi.

Z Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ po raz pierwszy będziecie mieli Państwo możliwość doświadczenia przyjemności cięcia i krojenia idealnie zahartowaną krawędzią ostrza. W zaledwie kilka sekund możecie stworzyć zahartowane krawędzie z dodatkowymi „odrobinami” i bezkonkurencyjną ostrością.

Faza 2 zawiera unikalną miniaturową stal wykonaną z wyjątkowo wysokiej jakości stali węglowej wzmocnionej do C-65 w skali Rockwell, czyli znacznie twardszej niż ogólnie dostępna. W związku z tym, ten specjalny pręt będzie wykazywał bardzo małe zużycie podczas kontaktów z krawędziami, kiedy będziecie Państwo hartować Wasze noże.

Precyzyjne prowadzenie noża w Fazie 2 kontroluje i dokładnie wyrównuje przód noża podczas gdy ostrze jest wkładane w otwór pomiędzy pochyłość a sprężynę zatrzymującą ostrze (patrz rysunek 8). Naprzemiennie korzystaj z prawej i lewej komory i pociągaj do przodu co powoduje, że nóż jest bezpiecznie trzymany a krawędzie ślizgają się wzdłuż wzmocnionej miniaturowej stali. Podczas hartowania nie jest potrzebne włączenie urządzenia do prądu, które jest niezbędne przy Fazie 1 i 3.



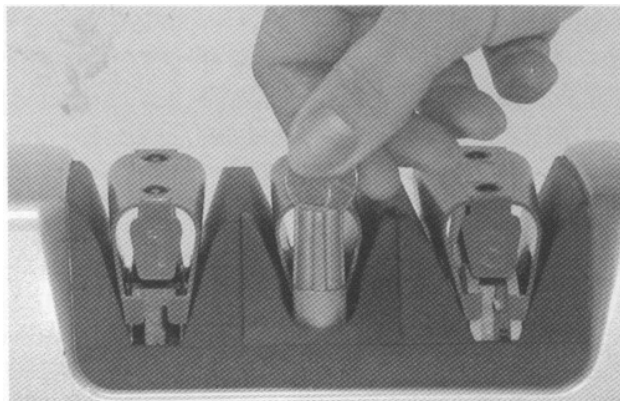
Z powodu konsekwentnej i dokładnej kątowej kontroli, Faza 2 utrzymuje ostrość krawędzie podczas tworzenia równego rzędu mikroskopijnych ząbków wzdłuż krawędzi noża. Jeśli krawędź jest uszkodzona podczas krojenia, urządzenie odtworzy mikro-ząbki podczas konserwacji ostrości krawędzi.

Na górze miniaturowego pręta stali znajduje się nakrętka ze szczeliną odpowiednią dla monety lub innego narzędzia, dzięki czemu możliwe jest

Rysunek 8. Ostrze powinno być hartowane naprzemiennie w lewym i prawym otworze.

Jest to konieczne tylko wtedy, gdy pręt staje wystarczająco zużyty, tak że proces hartowania znacząco się wydłuża. Kiedy pręt jest przekreślony, nowa powierzchnia stali jest dostępna zarówno w prawym, jak i w lewym otworze. Cyngiel sprężyny przesuwają się z końca sprężyny przytrzymującej nóż i zapadają się w płytki rowek nakrętki na górze stalowego pręta. Kiedy nowa powierzchnia stali jest potrzebna, przekręć otwór w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o jedną zapadkę. W przybliżeniu daje to 28 par „stalowych” powierzchni, które są możliwe do wykorzystania do całkowitego zużycia pręta. W związku z tym, iż nóż może być przeciągany po wyznaczonej powierzchni kilka tysięcy razy zanim zużyje się precyzyjność formowania krawędzi, liczba przekręceń pręta jest znikoma. Jakkolwiek istnieje możliwość wymiany tegoż pręta.

przekręcenie delikatnie stali (jedno „kliknięcie”) w celu odsłonięcia nowej powierzchni stali (rysunek 9).



Rysunek 9. Przekręcanie stali przy użyciu monety

Tworzenie profesjonalnie hartowanej krawędzi

Hartowana krawędź jest tworzona w pierwszym ostrzeniu ostrza w Fazie 1 i hartowaniu w Fazie 2.

Krok 1. Zaostrz ostrze w Fazie 1 zgodnie z procedurą opisaną powyżej i podsumowaną poniżej:

- a. Przesuń powoli ostrze w lewym otworze Fazy 1. Powtórz pociągnięcie w prawym otworze.
- b. Powtarzaj pociągnięcia naprzemiennie w otworach Fazy 1. Upewnij się, że na ostrzu powstało zakrzywienie (rysunek 4 i 5). Przejdź do kroku 2.

Krok 2. Hartowanie krawędzi w Fazie 2

Przesuń ostrze do przodu do końca lewego otworu Fazy 2 i włóż je pomiędzy nachyloną powierzchnię a sprężynę przytrzymującą nóż (rysunek 8) tak blisko rączki lub podpórki jak to tylko możliwe. Przód noża powinien być w bliskim kontakcie z ukierunkowaną powierzchnią. Pociągnij ostrze blisko siebie tak jak również naciśnij delikatnie w dół, tak aby krawędź uzyskała dobry kontakt z metalowym prętem (UWAGA: Miniaturowa stal jest nieruchoma i bez energii). Upewnij się, że krawędź pozostaje w równomiernym kontakcie z prętem na całej długości. Powtórz tę procedurę wykonując pełne pociągnięcie w przeciwnym otworze Fazy 2. Powinni Państwo powtarzać ten ruch naprzemiennie aż krawędzie będą w pełni uformowane.

Wystarczy tylko 10 par naprzemiennych przeciągnięć, aby uzyskać dobrą krawędź. Dodatkowe 10 par naprzemiennych pociągnięć dodatkowo uszlachetni krawędź i praktycznie usunie całą pozostałość po zakrzywieniu powstałego w Fazie 1.

Ponowne ostrzenie krawędzi hartowanej

Kiedy Twoje noże zaczną tracić ich „zdolność kłuszenia” czy staną się delikatnie tępe, możecie odnowić ich krawędzie do stanu pierwotnego poprzez jedyne 10 par naprzemiennych pociągnięć w Fazie 2. Więcej pociągnięć będziecie potrzebowali jedynie, kiedy używanie wykorzystujecie intensywnie nóż przez długi czas. Zaostrzycie nóż w Fazie 1 jeśli uważacie, że odnowa noża do stanu pierwotnego w Fazie 2 trwa zbyt długo (za dużo posunięć).

Proffesional Sharpening Station™ nie jest urządzeniem zaprojektowanym do hartowania noży o ostrzu falistym. Możecie hartować japońskie noże typu Kataba.

Procedura polerowania krawędzi hartowanej

Podczas gdy krawędzie przygotowane w Fazie 1 i 2 są bardzo ostre, jest jeszcze możliwe dalsze zwiększenie tej ostrości poprzez jedno szybkie pociągnięcie w Fazie 3. Ponieważ kąty ostrzenia w Fazie 1 i 2 są podobne, mikroząbkowanie mogą być lekko polerowane podczas Fazy 3 bez usuwania ząbków. Jednakowoż akcja ostrzenia w Fazie 3 może usunąć mikroząbki jeśli czas kontaktu będzie zbyt długi. Wykonanie jednego szybkiego (2 sekundy) pociągnięcia przez lewą i prawą szczelinę zwiększy i uwydatni wygładzenie hartowanej krawędzi.

Uwaga: Jeśli wykonacie zbyt wolne pociągnięcie lub zbyt wiele pociągnięć w Fazie 3 całkowicie usuniecie mikroskopijne ząbki powstałe w Fazie 2. W takim wypadku należy ponownie zaostrzyć nóż w Fazie 1 do wyrobienia zakrzywienia i powtórzyć hartowanie w Fazie 2.

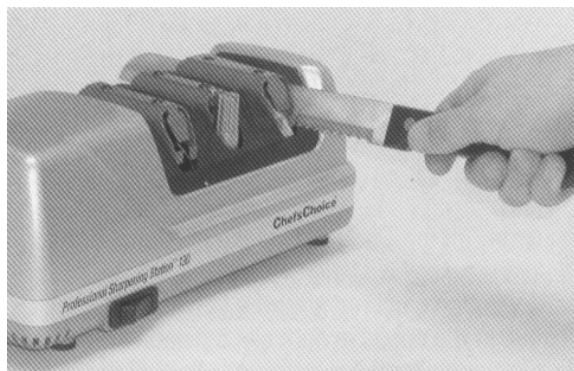
Ponowne ostrzenie krawędzi hartowanej i wygładzonej

Wykonaj 10 par naprzemiennych pociągnięć w Fazie 2. Za każdym następnym razem jeśli będzie konieczność hartowania noży, po jego wykonaniu wykonaj jedną szybką parę przeciągnięcia w Fazie 3.

Procedura ostrzenia noży o ostrzu falistym

Ostrze faliste jest podobne do małych piłowych ostrzy z muszelkowatymi wgłębieniami i serią uwydatnionych ząbków. Podczas użytku normalnego większość cięć wykonywana jest tymi ząbkami.

W modelu Chef'sChoice® Model 130 mogą być ostrzone wszystkie typy ostrzy falistych. Jednakże, proszę używać tylko Fazy 3 (rysunek 10), która wyprostuje, ponownie wyreguluje i naostrzy ząbki i wyrobi mikroostrza wzdłuż całej długości krawędzi z ząbkami. Ogólnie wystarcza od 5 do 10 par naprzemiennych pociągnięć do pełnego naostrzenia. Jeśli nóż jest bardzo stępiony będzie potrzeba kilku dodatkowych pociągnięć.



Rysunek 10. Ostrzenie ostrza falistego jedynie w Fazy 3

Ponieważ ostrze faliste przypomina strukturą piłę, krawędź nigdy nie będzie wydawać się tak „ostra” jak krawędź noża o ostrzu gładkim. Jednakże, ich ząbkowana struktura pomaga złamać twardą skorupiastą skórę żywności lub przebijać się przez inne materiały jak np. tektura.

Test ostrości krawędzi

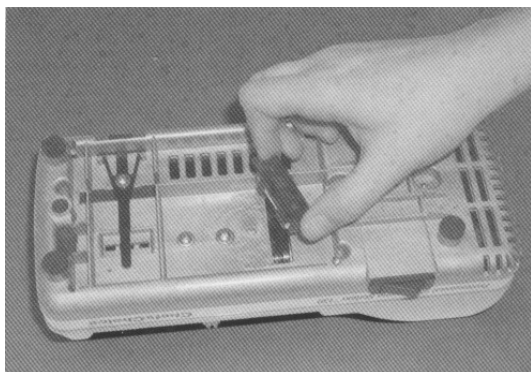
W celu cyklicznego przetestowania ostrości i możliwości krojenia przytrzymaj kartkę papieru za krawędź i ostrożnie przetnij kartkę zachowując bezpieczną odległość od palców. Ostra krawędź gładko przetnie papier bez rozrywania go.

Zamiennie spróbuj pokroić pomidora. Nóż powinien przebić się gładko przez skórę i przeciąć pomidora za pierwszym przeciągnięciem bez użycia znaczącej siły. To jest również dobry test dla noży o ostrzu falistym.

Konserwacja ogólna

Nie jest wymagane żadne natłuszczanie czy oliwienie, ani części ruchomych, ani silnik, ani łożysk czy powierzchni ostrzących. Nie ma potrzeby płukania powierzchni ściernych.

Raz do roku lub jak jest taka potrzeba, można usunąć metalowy pyłek, który zbiera się wewnątrz urządzenia. W tym celu należy zdjąć małą prostokątną pokrywę, która przykrywa wejście do wewnątrz urządzenia (rysunek 11). Znajdziecie metalowe drobinki przylegające do magnesu przymocowanego wewnątrz obudowy. Zwyczajnie wytrzyj lub zmieć skumulowane



Rysunek 11. Pokrywa wyjmowana do czyszczenia

opilki z magnesu używając papierowego ręcznika lub szczotki i nałóż z powrotem pokrywę na otwór. Jeżeli utworzyły się większe metalowe opilki lub tarcza z Fazy 3 była czyszczona (przy użyciu narzędzia czyszczącego) możecie Państwo wytrząsnąć pozostały osad poprzez dolne otwarcie kiedy pokrywa jest usunięta. Po czyszczeniu, umieśćcie pokrywę z magnesem bezpiecznie na miejsce.