

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone®

Ostrzałka do noży model 270



Przeczytaj instrukcję przed użyciem
Postępuj zgodnie z poniższymi
zaleceniami w celu osiągnięcia
optymalnych rezultatów ostrzenia

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych muszą być przestrzegane podstawowe środki ostrożności , zaś w szczególności wymienione poniżej:

1. Przeczytaj wszystkie wskazówki. Ze względów bezpieczeństwa, każdy użytkownik powinien przeczytać tę instrukcję.
2. W celu ochrony przed porażeniem prądem, nie zanurzaj ostrzałki Chef'sChoice® Hybrid® 270 w wodzie lub innych cieczach.
3. Upewnij się, że tylko czyste ostrza noży są wkładane do modelu 270.
4. Odłącz urządzenie od gniazdka gdy nie jest w użyciu, przed wymianą części lub przed czyszczeniem.
5. Unikaj bezpośredniego kontaktu z częściami ruchomymi.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób.
Szanowni Klienci: W przypadku reklamacji proszę zwrócić ostrzałkę do sprzedawcy/dystrybutora, który oszacuje w jaki sposób reklamacja zostanie załatwiona. Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony aby nie nastąpiło porażenie prądem elektrycznym. W takim przypadku też proszę skontaktować się ze sprzedawcą/dystrybutorem.
7. **UWAGA!** Urządzenie może być wyposażone we wtyczkę dwubiegunową. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta będzie pasować do gniazdka dwubiegunowego tylko w jeden sposób. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. *Nie modyfikuj wtyczki w jakikolwiek sposób.*
8. Stosowanie dodatków nie zalecanych lub sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
9. Chef'sChoice® Hybrid® ostrzałka przeznaczona jest do ostrzenia noży amerykańskich, europejskich i azjatyckich w sposób opisany poniżej. Nie próbować ostrzyć nożyczek, siekier lub jakichkolwiek ostrzy, które nie mieszczą się swobodnie w szczelinach.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
11. Gdy urządzenie jest w pozycji "ON"(zapalona jest czerwona dioda), ostrzałka powinna być zawsze ustawiona na stabilnym blacie lub stole.
12. **OSTRZEŻENIE:** NOŻE POPRAWNIE ZAOSTRZONE NA TWOJEJ OSTRZAŁCE Chef'sChoice® Hybrid® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ MOŻNA SIĘ SPODZIWAĆ. W CELU UNIKNIĘCIA SKALCZENIA NALEŻY UŻYWAĆ I OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI OSTROŻNIE. NIE KIERUJ OSTRZA W STRONĘ PALCY, DŁONI LUB CIAŁA. NIE PRZECIĄGAJ PALCEM WZDŁUŻ OSTRZA. PRZECHOWUJ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.
13. Nie stosować na zewnątrz.
14. Konieczny jest ścisły nadzór , gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
15. Nie należy używać oleju, wody lub inne smarów do ostrzałki Chef'sChoice® Hybrid® model 270.
16. **ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ**

Gratulujemy wyboru Chef'sChoice® Hybrid® Diamant Hone® model 270!

Ta 3-stopniowa ostrzałka Hybrid® Diamond Hone® Model 270 została wyprodukowana w Avondale, Pensylwania przez EdgeCraft. Ostrzałka łączy opatentowaną elektryczną i ręczną technikę ostrzenia Criss Cross™, która tworzy efektywną potrójną i wytrzymałą krawędź ostrza we wszystkich nożach. Krawędź tnąca jest precyzyjnie szlifowana i polerowana do osiągnięcia wyjątkowej ostrości z zachowaniem mikroskopijnych ząbków, które nadają jej bardzo skuteczne i ostre cięcie, nawet tak delikatnych produktów jak pomidor czy inne warzywa i owoce. Często krawędź ostrza może być ostrzona jedynie w etapie 3, bez konieczności włączania urządzenia do prądu.

Będziesz zadowolony z łatwości użytkowania ostrzałki Hybrid®. Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcją.

OPIS OSRZAŁKI CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE NOŻY MODEL 270

Ta zaawansowana ostrzałka Hybrid® Diamond Hone posiada dwa Etapy 1 i 2 ostrzenia elektrycznego, a następnie jeden wygładzenia ręcznego.

W Etapie 1, bardzo skuteczne diamentowe tarcze ściernie usuwają tępą krawędź i tworzą nową ostrą pod kątem 20° na każdej stronie ostrza. W etapie 2 zastosowana jest podobna technologia ale drobniejszych materiałów ściernych z diamentu pod nieco większym kątem, aby utworzyć mały drugi kąt wzdłuż krawędzi. Ten dwuetapowy proces ostrzenia i gładzenia pozostawia silniejszy - łukowaty kształt profilu wzdłuż krawędzi dla większej wytrzymałości i trwałości. W etapie 3 krawędź jest lekko **wygładzana**, aby utworzyć ostry brzeg „Trezor” dla zwiększonej doskonałości, ostrości i trwałości.

W Etapie 1 są dwa otwory na ostrze noża. Są one określane jako lewa i prawa szczelina Etapu 1. Podobnie jest w Etapie 2, gdzie są dwa przewodnie otwory, lewy i prawy, w których ostrzemy na przemian prawą i lewą stronę ostrza. Etap 3 ma tylko jeden otwór, gdzie ostrze prowadzone jest centralnie, dzięki czemu ostrze jest wygładzane i szlifowane po obu stronach jednocześnie. Podczas ostrzenia w Etapach 1 i 2, należy zawsze przestrzegać naprzemiennego ostrzenia w szczelinach prawej i lewej. Ten sposób gwarantuje, że krawędź z obu stron jest naostrzona podobnie, co daje lepszą kontrolę cięcia.

KORZYSTANIE Z MODELU 270

Uwaga: Zawsze wyczyść nóż przed ostrzeniem w Hybrid®! Dla bezpieczeństwa, trzymaj palce z dala od krawędzi ostrza.

Przekonasz się, że ostrzałka Hybrid® może tworzyć i utrzymywać bardzo ostrą i trwałą krawędź na wszystkich konwencjonalnych gładkich krawędziach, a także nożach ząbkowanych. Podstawowe krawędzie formowane są w Etapie 1, nominalnie pod kątem 20° z każdej strony ostrza, co powoduje powstanie pierwotnej krawędzi w sumie pod kątem 40°. Etapy 2 i 3 tworzą drugą i trzecią fazę pod nieco większym kątem pozostawiając powstanie silnej struktury potrójnej krawędzi.

W każdym z etapów trzymaj ostrzałkę skierowaną do siebie.

ETAP 1

Aby naostrzyć nóż, umieść ostrzałkę na stole chwytając ją bezpiecznie lewą ręką. Wciśnij przycisk zasilania. Włóż ostrze noża, (rys. 1) blisko jego uchwytu, w lewej szczelinie otworu Etapu 1 i przyciągaj nóż do siebie. Krawędź noża powinna być w stałym kontakcie z wewnętrznym dyskiem powleczonym ścierniwem diamentowym. Jedynie lekka siła w dół jest konieczna przy przyciąganiu ostrza do siebie. Słuchaj uważnie, aby upewnić się, że twój nóż utrzymuje dobry kontakt z dyskiem obrotowym. Każde pociągnięcie powinno trwać około 5 sekund przy długości ostrza ok. 15 cm. Zwiększaj czas przy ostrzeniu dłuższego ostrza i zmniejszaj przy ostrzu krótszym.

Wykonaj jedno pociągnięcie ostrzem w lewej szczelinie, jaki opisano, a następnie powtórz tę samą procedurę w sąsiedniej (prawej) szczelinie Etapu 1. W trakcie przeciągania noża w prawej szczelinie (patrz rys. 2), przytrzymaj prawą część ostrza do prawej krawędzi szczeliny. Jeśli twój nóż, przed ostrzeniem, nie jest bardzo tępy wystarczy tylko 5 naprzemiennych pociągnięć w szczelinach otworu Etapu 1, aby utworzyć ostrą krawędź na ostrzu. Jednakże, jeżeli nóż jest bardzo tępy może się okazać, że 10 lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w lewej i prawej komorze Etapu 1 potrzebne będą do przekształcenia i wyostrzenia starej krawędzi. Zawsze przyciągaj ostrze ku sobie. Nigdy nie pchaj ostrza od siebie w Etapie 1. Przed zakończeniem ostrzenia w Etapie 1 istotne jest sprawdzenie ostrza noża, aby upewnić się, że powstało małe zagięcie po jednej stronie krawędzi.

Rys. 3 pokazuje jak sprawdzić zagięcie. Postępuj w następujący sposób: jeśli ostatnie pociągnięcie było w prawej szczelinie, zagięcie powinno powstać po prawej stronie krawędzi ostrza. Jeśli ostatnie pociągnięcie było w lewej szczelinie, zagięcie powinno powstać po lewej stronie krawędzi ostrza. Jeśli nie ma zagięcia wykonaj kolejną parę pociągnięć i sprawdź czy zagięcie powstało. Powtarzaj pary naprzemiennych pociągnięć aż do utworzenia małego zagięcia wzdłuż jednej z krawędzi. (Czasem łatwiej jest utworzyć zagięcie gdy przeciąga się ostrze wolniej.) Wykonaj kolejne pojedyncze pociągnięcie aby potwierdzić powstanie zagięcia wzdłuż krawędzi. Dopiero wówczas można przystąpić do ostrzenia w Etapie 2.



Rys. 1 Umieszczenie noża w lewym slotie w Etapie 1.



Rys. 2 Umieszczenie noża w prawym slotie w Etapie 1.

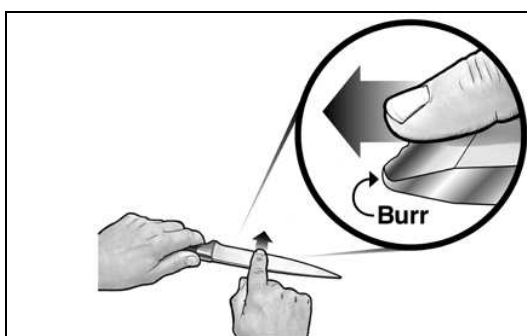
ETAP 2

Przejdź do ostrzenia w lewej i prawej szczelinie otworu w Etapie 2, które mają drobniejsze ścierniwo i nieco większy kąt ostrzenia niż w Etapie 1, w celu utworzenia drugiego małego kąta na ostrzu noża.

Najprawdopodobniej okaże się, że tylko 1-2 pary pociągnięć w Etapie 2 będą wystarczające, aby stworzyć małe zagięcie wzdłuż krawędzi. Zawsze ostrz na przemian w lewej i prawej szczelinie Etapu 2, przeciągając ostrze przez około 5 sekund dla ostrza 15cm (patrz Rys. 4 i 5). Przeciągaj dłużej dla dłuższych noży i krócej dla krótszych. Zagięcie będzie nieco mniejsze niż powstałe w Etapie 1. Przeciągnij wolniej jeśli potrzebne jest dokładnie zaznaczyć zagięcie przed przejściem do Etapu 3. Łatwo zauważyć, że krawędź uformowana w Etapie 2 jest ostrzejsza niż krawędź powstała w Etapie 1.

Nie przechodź do Etapu 3 (ręczny), dopóki nie jesteś przekonany powstania zagięcia w Etapie 2.

Kiedy zagięcie jest wykryte można zrobić parę szybszych pociągnięć w Etapie 2 w celu usunięcia zadziorów, a tym samym zminimalizowania czasu potrzebnego do udoskonalenia i wygładzenia krawędzi w Etapie 3.



Rys. 3 Jak sprawdzić powstanie zagięcia



Rys. 4 Umieszczenie noża w lewym slocie w Etapie 2.

ETAP 3

Etap 3 to ręczny etap wygładzania, więc można odłączyć urządzenie od zasilania. Jeżeli nóż jest w pełni dopracowanym w Etapie 2 wystarczy tylko 4-5 przesunąć tam i z powrotem w pojedynczym otworze w Etapie 3 (patrz rys. 6) aby wygładzić małe zagięcie powstałe wzdłuż krawędzi. Prawidłowo naostrzony nóż powinien płynnie przeciąć kartkę papieru.

Dla uzyskania optymalnych rezultatów w Etapie 3 umieść ostrze po środku. Zastosuj tylko lekką siłę dociskową podczas ostrzenia w Etapie 3. Dla uzyskania optymalnych wyników wykonaj spójne pociągnięcia przy zachowaniu lekkiej presji, aby upewnić się, że dwa dyski obracają się podczas przesuwania tarczy tam i powrotem. Wykończona krawędź będzie bardzo ostra i bez zagięć.



Rys. 5 Umieszczenie noża w prawym slocie w Etapie 2.



Rys. 6 Nóż w Etapie 3. Użyj pociągnięć do przodu i tyłu z lekkim naciskiem.

PONOWNE OSTRZENIE KRAWĘDZI NOŻA

W celu ponownego naostrzenia noża wykonaj procedurę Etapu 3 opisaną powyżej, wykonując 2-3 pełne przeciągnięcia tam i z powrotem przy zachowaniu zalecanej siły. Słuchaj aby potwierdzić iż dyski ostrzące obracają się. Następnie wykonaj test ostrości krawędzi. Jeżeli jest konieczne ponowne zaostrenie, użyj najpierw Etapu 2, a następnie wykonaj 2-3 pociągnięcia tam i z powrotem w Etapie 3. W ciężkich przypadkach, gdy nóż jest bardzo tępy może okazać się konieczne, aby powtórzyć Etapy 1, 2 lub 3, jak opisano powyżej. Generalnie ponowne naostrzenie noża powinno być możliwe kilka razy tylko przy użyciu Etapu 3 przed koniecznością naostrzenia w etapie 2 lub 1.

ZĄBKOWANE OSTRZA

Ząbkowane ostrza można ostrzyć w Etapie 3 (patrz rys. 7). Umieść ostrze na środku otworu Etapu 3 i zrób 5 pociągnięć tam i z powrotem. Sprawdź krawędź i jeśli to konieczne wykonaj kolejne 5 par przeciągnięć. Jeżeli ostrze do naostrzenia jest bardzo tępe, najpierw wykonaj dwa szybkie ale pełne naprzemienne przeciągnięcia w prawej i lewej szczelinie Etapu 2, a następnie 5 przeciągnięć (tam i z powrotem) w Etapie 3. Ze względu na swój charakter, ząbkowany nóż nigdy nie będzie tak ostry, a cięcie tak gładkie, jak w przypadku ostrza gładkiego. Uwaga: Nie należy wykonywać zbyt wielu przeciągnięć Etapie 2, gdyż można usunąć zbyt dużo metalu z ząbków na krawędzi ostrza ząbkowanego.



Rys. 7 Ostrze ząbkowane w Etapie 3

NOŻE AJATYCKIE

Hybrid[®] która ostrzy pod pierwotnym kątem 20 stopni, można naostrzyć także noże azjatyckie takie jak Santoku, które tradycyjnie są zaostrene pod kątem 15 °. Jednakże w celu uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy używanie ostrzałek o stopniu ostrzenia 15 ° takich jak Chef'sChoice[®] model elektryczny 1520.

Nie ostrz w ostrzałce Hybrid[®] jakichkolwiek jednostronnych noży azjatyckich typu Kataba, które są powszechnie używane w celu przygotowania ultra cienkich sashimi. Etap 3 ostrzy jednocześnie po obu stronach krawędzi tnącej, natomiast noże do sashimi są stworzone tak, aby były tylko zaostrene na jednej stronie ostrza. Ostrzałka model 1520 będzie ostrzyć prawidłowo tego typu ostrze.

NOŻE CERAMICZNE

Ostrzałka Hybrid[®] Model 270 nie jest zalecane do ceramicznych noży.

NOŻYCZKI

Nie próbuj używać Hybrid[®] w celu naostrzenia nożyczek.

TEST NA OSTROŚĆ

Aby sprawdzić ostrość i cięcie swoich naostrzonych noży, przytrzymaj kartkę papieru w pionie za jej górną krawędź i ostrożnie przetnij kartkę w niewielkiej, ale bezpiecznej odległości od palców. Ostra krawędź (na nożu gładkim) przetnie z łatwością papier.

Ewentualnie spróbuj przekroić pomidora. Nóż powinien przeniknąć przez jego skórę i przeciąć go przy pierwszym cięciu bez użycia dużej siły do noża.

KONSERWACJA

- Z zewnątrz Hybrid[®] można czyścić wilgotną ściereczką.
- Okresowo wytrząsnąć i usunąć pył metali z ostrzenia przez odwracanie ostrzałki i lekkie wysypanie drobinek metalu na gazetę, papierowy ręcznik czy inny arkusz papieru.
- Czyszczenie ostrzałki nie wymaga użycia żadnych dodatkowych olejów lub innych detergentów.