

Zrozumieć wszechstronność Modelu 320 Diamond Hone® Sharpener



To wyjątkowe urządzenie Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener jest zaprojektowane aby ostrzyć noże zarówno o ostrzu gładkim, jak i falistym. To dwufazowe urządzenie posiada jedną fazę precyzyjnego ostrzenia przy użyciu czystych 100% diamentowych ścierniw oraz wyjątkową fazę polerowania/przeciągania. Taka kombinacja może być używana, zarówno w celu uzyskania zaskakująco ostrych, równych i gładkich krawędziach dla krojenia bez wysiłku i prezentacji, jak i również pozwala uzyskać określoną ilość pozostających „kęsów” wzdłuż powierzchni krawędzi.

Czynność ostrzenia jest kontrolowana poprzez użycie precyzyjnego ukierunkowanej powierzchni na ostrze i dokładnego dopasowania stożkowej powierzchni tarcz ściernych. Kąt ostrzenia jest troszkę większy w Fazie 2 niż w Fazie 1.

Najwyższej jakości tarcza powleczone powłoką diamentowa w Fazie 1 tworzy wzdłuż ostrza na każdej stronie mikro rowki ustanawiając pierwszy kant krawędzi nachylony pod kątem.

W Fazie 2 wysokiej jakości tarcze ściernie polerują i ostrzą powierzchnie bezpośrednio przylegające do krawędzi tworząc mikro kanty i ustanawiając mikroskopijnie cienkie, proste i super wypolerowane krawędzie o zaskakującej ostrości. Równoczesna czynność przeciągania poleruje i ostrzy granice mikro rowków stworzonych poprzez diamentowe ścierniwo w Fazie 1 przylegających do krawędzi zanim staną się ostrymi mikro żłobinami, które będą pomagać w krojeniu materiałach „trudnych do krojenia”.

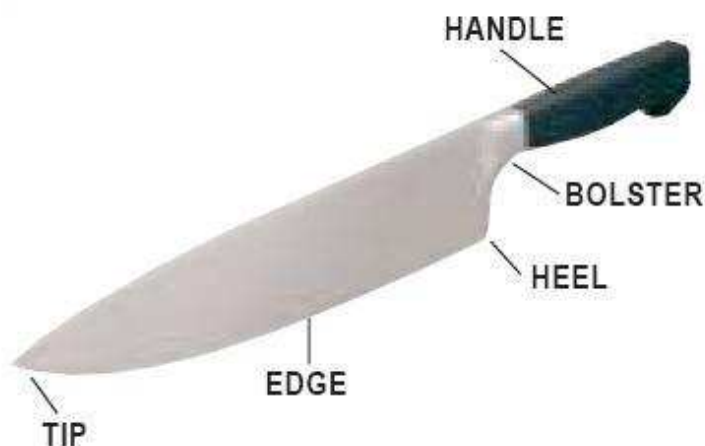
Chef'sChoice® Model 320 jest wyposażony w ręcznie aktywowaną wyściółkę, która może być użyta, jeśli zachodzi taka potrzeba, do wyczyszczenia skumulowanego jedzenia lub drobinek powstałych z ostrzenia z powierzchni tarczy polerującej. Nalegamy, aby przed ostrzeniem dobrze wyczyścić nóż.

Urządzenie do ostrzenia noży (rysunek 1) wyposażone jest w ukierunkowaną gumową sprężynę (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.

Podczas ostrzenia na każdym z etapów, nóż **powinien być przeciągany alternatywnie lewym i prawym otworze etapu**. Ogólnie rzecz biorąc, jedno lub dwie pary pociągnięć (zamiennie w prawym i lewym otworze) powinno być wystarczające w każdej z Faz. Zawsze działajcie na urządzeniu od jego przodu. Trzymać ostrze poziomo i równo, zsunąć na dół, pomiędzy plastikową sprężynę na ukierunkowaną powierzchnią i pociągnij do siebie w jednostajnym tempie podczas kontaktu częścią ostrzącą i hartującą. Będziecie 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. Rekomendowana prędkość pociągnięcia to 4 sekundy na każde 8 calowe (20 cm) ostrze. Czas może być wydłużany lub skracany w zależności od długości ostrza.



Rysunek 1. Model 320 Diamond Hone® Sharpener



Rysunek 2. Budowa typowego noża

Nigdy nie używajcie urządzenia od tyłu.

Używajcie jedynie tyle siły aby zapewnić jednolity i trwały kontakt ostrza z tarczą w każdym pociągnięciu. Dodatkowa siła nie jest potrzebna i nie przyspieszy procesu ostrzenia. Proszę unikać cięcia plastikowego „ogrodzenia”. Przypadkowe cięcie plastikowej „barierki” nie wpłynie na funkcjonowanie urządzenia, ani nie zniszczy krawędzi.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przeczytaj zanim zaczniesz ostrzenie

Urządzenie Chef'sChoice® Model 320™ jest zaprojektowana tak aby zaostrzyć noże zarówno o krawędziach gładkich jak i falistych.

1. **Ostrzenie ostrza falistego tylko w Fazie 2.** Proszę nie ostrzyć noży o ostrzu falistym w Fazie 1 zanim nie przeczytacie sekcji zatytułowanej „Procedura ostrzenia noży o ostrzu falistym”.
2. **Krawędzie proste są ostrzone w Fazie 1 i 2.** Zaczynj w Fazie 1, jeśli nóż jest ostrzony po raz pierwszy lub jest bardzo stępiony. Więcej szczegółów w sekcji poniżej.

Procedura ostrzenia krawędzi o ostrzu gładkim

Pierwsze ostrzenie

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 3) 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 równoległe do stołu. Ostrz całą długość ostrza. Czas

Rysunek 3. Wkładanie ostrza do Fazy 1 pociągnięcia dla ostrza o długości ok. 20 cm powinien być ok. 4sekund. Krótsze ostrza przeciągaj w czasie 2-3 sekund, dłuższe 6 sekund. Następnie powtórz to samo w prawej komorze Kroku 1.

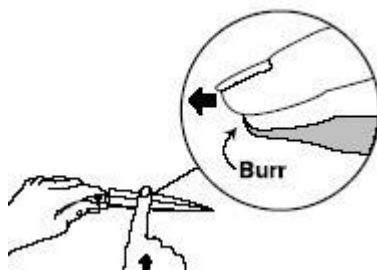
Uwaga: Za każdym razem kiedy wkładasz ostrze powinieneś jednocześnie pociągnąć je do siebie. Nigdy nie pchaj ostrza od siebie. Użyj tylko wystarczającego nacisku, by ostrze dotknęło tarczy – dodatkowa siła nie zmieni szybkości procesu ostrzenia. W celu zapewnienia równomiernego zaostrzenia całej długości ostrza, włóż ostrze blisko jego podpórki lub rączki i pociągnij jednostajną szybkością dopóki nie opuści otworu. Zawsze wykonuj te samą ilość naprzemiennych pociągnięć w prawej i w lewej komorze. Generalnie podczas Fazy 1 wystarczy jedna lub dwie pary pociągnięć.



Rysunek 4. Wkładanie ostrza do prawego otworu Fazy 1

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 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 2.



Rysunek 5. Sprawdź czy istnieje zakrzywienie

Jeżeli zakrzywienia nie ma, wykonaj dodatkowe pociągnięcie w prawej i lewej komorze tej fazy zanim przejdziesz do Fazy 2. Wolniejsze pociągnięcie pomoże stworzyć zakrzywienie. Potwierdź jego obecność i tylko po potwierdzeniu przejdź do Fazy 2.

FAZA 2: Ogólnie mówiąc tylko dwa pociągnięcia w Fazy 2 będą potrzebne aby uzyskać krawędź ostrą jak brzytwę. Jak w Fazy 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 Fazy 2.



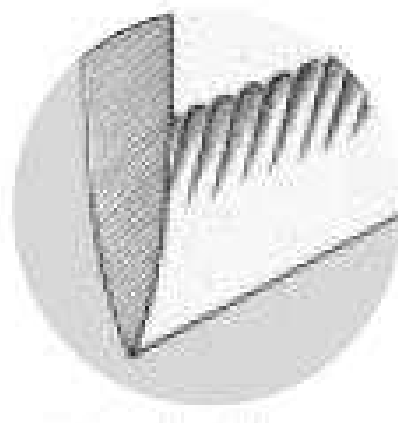
Rysunek 6. Wkładanie ostrza do lewej komory Fazy 2

Więcej pociągnięć w Fazy 2 dodatkowo uszlachetni i oczyści krawędź tworząc ją specjalnie pożądaną do przygotowywania posiłków dla smakoszy. Mniej pociągnięć może być preferowane, jeśli kroicie żywność łykowatą.

Zoptymalizowanie krawędzi noża

Przygotowywanie najwyższej jakości żywności

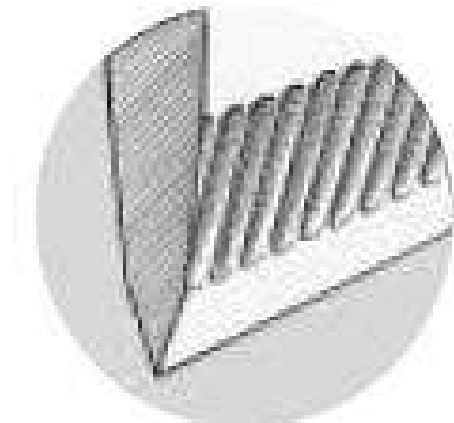
Tam gdzie są preferowane najwyższej jakości i najbardziej równe cięcie, szczególnie podczas przygotowywania gładkich, nie odznaczających się części owoców lub warzyw, zaostraj nóż w Fazie 1 i 2 jak opisano powyżej i wykonaj extra pociągnięcia w Fazie 2. Trzy lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w lewej i prawej komorze Fazy 2 wysubtelni drugą powierzchnię i stworzy wybitnie gładkie i ostre krawędzie (rysunek 7), idealne dla smakoszy.



Rysunek 6. Większa wypolerowana powierzchnia do przygotowywania posiłków najwyższej jakości

Podczas ponownego ostrzenia tak uzyskanej krawędzi, używajcie Fazy 2. Jeżeli po kilku ponownych ostrzeniach, czas procesu ostrzenia się wydłuża, mogą Państwo przyspieszyć ten proces poprzez ponowne zaostwienie w Fazie 1 postępując zgodnie z instrukcją, a później ponownym naostrzeniem w Fazie 2. Proces ten w przeciwieństwie do ostrzenia tradycyjnego nada ostrzu niezwykłą ostrość.

Do dziczyzny, ryb i włóknistych materiałów



Do krojenia bardziej włóknistych materiałów, mogą Państwo uznać za wystarczające naostrzenie noża w Fazie 1, a następnie jedynie jedno naprzemienne przeciągnięcie przez Fazę 2. To pozostawi mikro żłobiny wzdłuż powierzchni bliżej z każdej stron krawędzi (rysunek 8), które będą pomagały w krojeniu takiego materiału.

W celu przygotowanie tego typu krawędzi, ostrzyj nóż w Fazie 1 aż do uzyskania zakrzywienia na całej długości. Następnie przejdź do Fazy 2 i wykonaj tylko jedną parę pociągnięć.

Rysunek 8. Mikrożłobiny pomagające w krojeniu żywności włóknistej

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 urządzeniu Chef'sChoice® Model 320 mogą być ostrzone wszystkie typy ostrzy falistych. Jednakże, proszę używać tylko Fazy 2 (rysunek 9), 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. Jeśli krawędź noża będzie zniszczona poprzez częste używanie, wykonaj jedno szybkie pociągnięcie (2-3 sekundy na ostrze 20 cm) w prawej i lewej komorze Fazy 1, a potem serię naprzemiennych pociągnięć w Fazie 2. Nadmierne używanie Fazy 1 usunie nadmierną ilość metalu wzdłuż krawędzi niż jest to wymagana w przypadku zaostrenia ząbków.



Rysunek 9. Ostrzenie ostrzy falistych tylko w Fazie 2.

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.

Czyszczenie tarczy ostrząco-polerującej – Faza 2

Chef'sChoice® Model 320 jest wyposażony w wbudowane akcesoria do ręcznego czyszczenia tarczy w Fazie 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 10) 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.



Rysunek 10. Taracze z Fazy 2 w razie potrzeby mogą być czyszczone

Używaj tych akcesoriów czeszących tylko wtedy gdy podczas Fazy 3 zauważysz, że tarcze nie polerują wystarczająco dobrze lub gdy powstanie pożądana 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.

Ponowne ostrzenie (patrz sekcja powyżej)

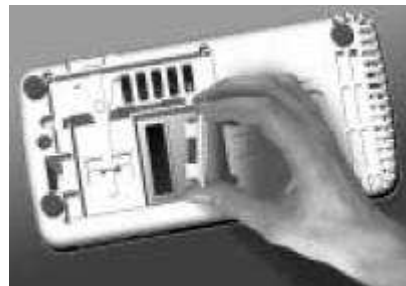
Do ponownego ostrzenia krawędzi o ostrzu gładkim używaj Fazy 2. Jeśli to nie pomaga w szybkim naostrzeniu, wróć do Fazy 1 i wykonaj jedna lub dwie pary naprzemiennych pociągnięć. Sprawdź, czy istnieje zakrzywienie na całej długości i znów przejdź do Fazy 2, gdzie tylko jedno lub dwa naprzemienne pociągnięcia wystarczą, aby nadać krawędź ostrą jak brzytwa.

Ponowne ostrzenie noży o ostrzu falistym w Fazie 2. Patrz procedura powyżej.

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 opiłki z magnesu używając papierowego ręcznika lub szczotki i nałóż z powrotem pokrywę na otwór. Jeżeli utworzyły się większe metalowe opiłki 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.



Rysunek 11. Pokrywa czyszcząca