

Chef'sChoice®

ELEKTRYCZNA OSTRZAŁKA DO NOŻY

1520 | Elektryczna

Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi
przed rozpoczęciem użytkowania



ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
2. Przed rozpoczęciem ostrzenia upewnij się czy ostrze noża jest czyste.
3. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania po zakończeniu ostrzenia noży, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem.
4. Unikaj bezpośredniego kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia, ponieważ grozi to obrażeniami ciała
5. Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu. Jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są wyraźnie uszkodzone lub urządzenie nie działa prawidłowo, nie należy go używać.
6. Użycie nieoryginalnych czyli innych niż zalecanych lub sprzedawanych przez Tom-Gast Sp.j., dystrybutora EdgeCraft Corporation części, może stać się przyczyną pożaru, porażenia prądem lub odniesienia innych obrażeń.
7. Uważaj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu, ani nie miał styczności z gorącymi powierzchniami.
8. Urządzenie Chef'sChoice® zawsze powinno być ustawione na stabilnym blacie lub stole.
9. **UWAGA: NOŻE POPRAWNIE OSTRZONE URZĄDZENIEM CHEF'SCHOICE® BĘDĄ OSTRZEJSZE NIŻ MOŻESZ SIĘ TEGO SPODZIEWAĆ.** W celu uniknięcia obrażeń, należy obchodzić się z nimi ze szczególną ostrożnością: nie ciąć w kierunku palców, dłoni lub innej części ciała. nie przesuwając palcem/dłonią po ostrzu. przechowywać w bezpiecznym miejscu.
10. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie należy z niego korzystać na zewnątrz.
11. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne muszą one bezwzględnie znajdować się pod stałym nadzorem opiekuna.
12. Podczas korzystania z ostrzała nie używaj olejów do polerowania, wody lub jakiegokolwiek innego środka chemicznego.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

O MODELU CHEF'S CHOICE® 1520

Ostrzałka model 1520 jest zaprojektowana do ostrzenia noży o zróżnicowanym typie ostrza.

Można jej używać zarówno do ostrzy w stylu azjatyckim (15 stopni) jak i europejskim (20 stopni).

Ostrzałka Model 1520 posiada 3 etapy:

ETAP 1.

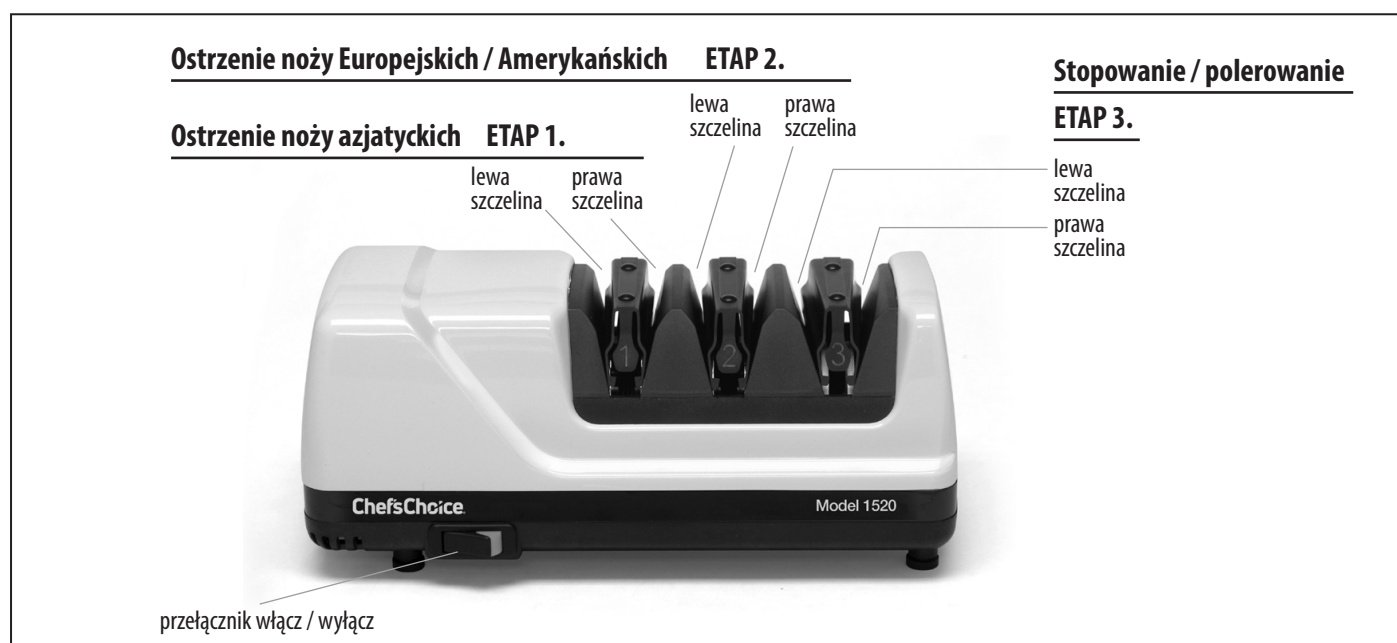
Przeznaczony jest wyłącznie do ostrzenia noży w stylu azjatyckim (szlifowanych pod kątem 15 stopni).

ETAP 2.

Przeznaczony głównie do ostrzenia najczęściej spotykanych noży amerykańskich i europejskich.

ETAP 3.

Zawiera opatentowane przez firmę Chef'sChoice® ultradrobne tarcze ściernie przeznaczone do ostrzy azjatyckich europejskich, które tworzą mikroskopijną fazę wzdłuż krawędzi i polerują ją do wysokiej ostrości.

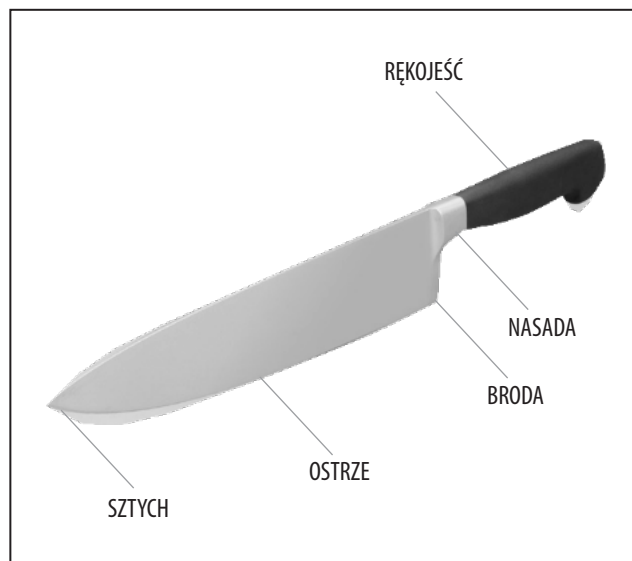


Rysunek 1. Ostrzałka Model 316 do noży azjatyckich

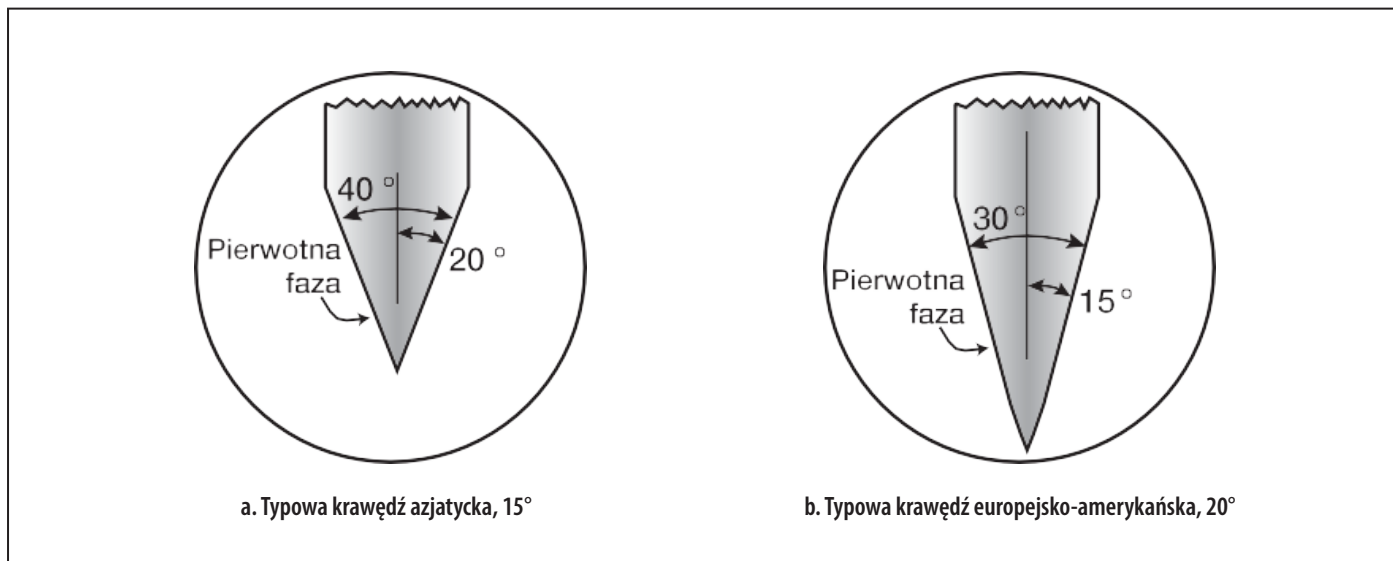
Różnice między ostrzami azjatyckimi i europejskimi

Przez lata ostrza europejskie i amerykańskie były projektowane do przygotowywania potraw wspólnych dla tych regionów. Zwykle są to cięższe potrawy takie jak: różnorodne mięsa i bardziej włókniste warzywa. Noże te są na ogół cięższe, grubsze, a ich krawędzie ostrzone są pod kątem 20 stopni (całkowity kąt 40 stopni) (patrz rysunek 3b).

Ostrza azjatyckie przeznaczone są do lżejszych potraw - głównie do owoców morza i mniej włóknistych warzyw. Noże azjatyckie są zwykle cieńsze i posiadają krawędzi ostrzone pod kątem 15 stopni (patrz rysunek 3a). Tradycyjne japońskie noże posiadają jednostronne ostrze (pojedynczy kąt równy 15 stopni). Prawdłowo zaostrome są wyjątkowo ostre.



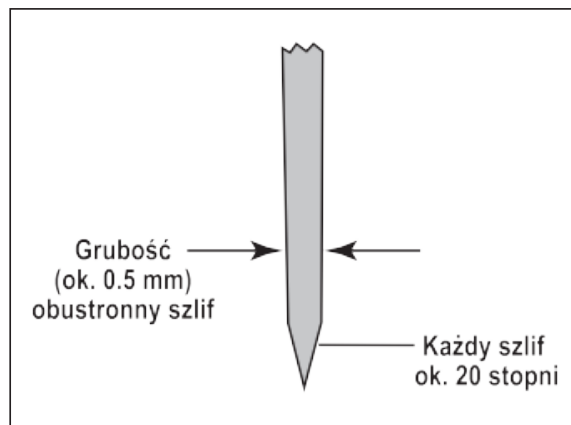
Rysunek 2. Typowy nóż kuchenny



Rysunek 3. Typowa krawędź, ilustrująca kąty ostrza

OSTRZA EUROPEJSKIE / AMERYKAŃSKIE (20 STOPNI)

Są to ostrza, które posiadają uniwersalne, podwójne skosowanie i są zaostrome po obu stronach.

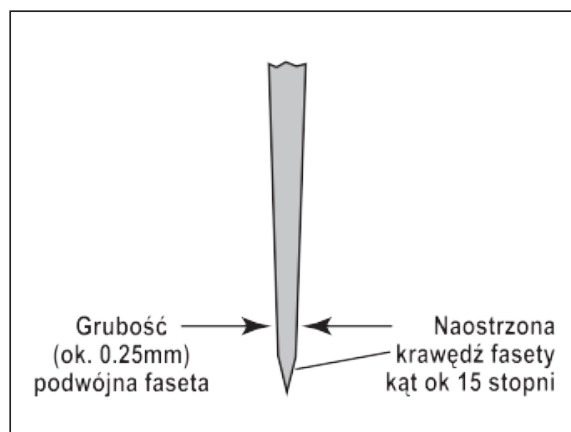


Rysunek 4. Europejskie/amerykańskie ostrza są generalnie grubsze.

WSPÓŁCZESNE OSTRZA AZJATYCKIE (15 STOPNI)

Najpopularniejsze azjatyckie ostrza to cienkie i lekkie noże Santoku i Nakiri. Na ogół są dwustronne (zaostrzone po obu stronach ostrza). Czasami jednak noże Santoku są sprzedawane z pojedynczym skosowaniem.

Istnieją także nieco cięższe noże azjatyckie - Deba i Gyutou, popularne w Azji. Ten typ noży obejmuje także azjatycki tasak.



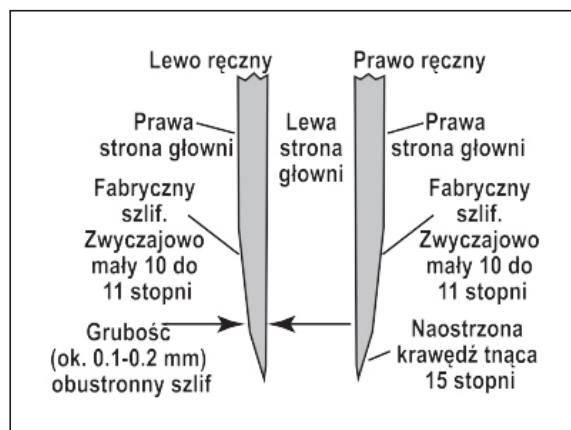
Rysunek 5. Współczesne ostrza azjatyckie o podwójnych ściankach są zwykle cieńsze.

TRADYCYJNE JAPOŃSKIE NOŻE (15 STOPNI)

Tradycyjny nóż japoński jest jednostronnie ścięty i ma dużą fabryczną fazę „A”. Na rynku występuje w wersji dla praworęcznych lub leworęcznych, jak pokazano na rysunku 6.

Duża, szeroka, fabryczna faza A jest szlifowana zwykle pod kątem około 10 stopni. Najpopularniejszym przykładem tego typu ostrza jest nóż do sashimi, znany również jako Yanagi i Takohiki.

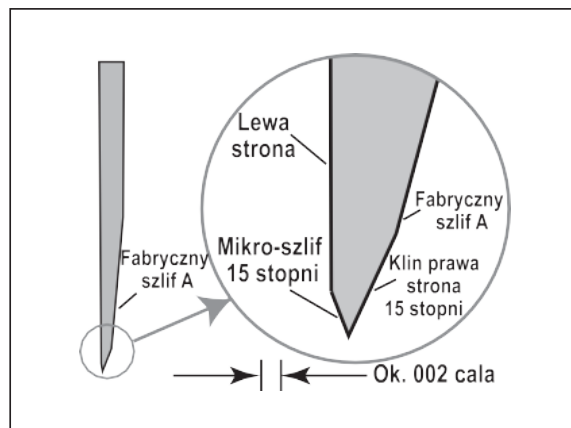
Długie, cienkie ostrze jest idealne m.in. do krojenia bardzo cienkich plasterków surowej ryby.



Rysunek 6. Tradycyjne azjatyckie ostrza z pojedynczym ścięciem są cieńsze i zaostrzone głównie z jednej strony.

Tylna strona japońskiego ostrza jest zwykle lekko wydrążona. Mała pojedyncza ścianka krawędzi tnącej około 15° jest tworzona poniżej dużego fabrycznego skosu wzdłuż przedniej strony, jak pokazano na rysunkach 6 i 7 w celu ustalenia geometrii krawędzi tnącej. Jeszcze mniejsza tnąca mikro faza (ledwo widoczna gołym okiem) jest zwykle tworzona na krawędzi tylnej strony ostrza, aby zwiększyć ostrość.

Rysunek 7 przedstawia w powiększeniu widok przekroju typowego tradycyjnego japońskiego ostrza z pojedynczym ukosem, ostrzonego fabrycznie.



Rysunek 7. Przekrój poprzeczny typowej fabrycznej, tradycyjnej azjatyckiej krawędzi noża, powiększony 50x (praworęczny).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WSKAZÓWKI OGÓLNE:

1. Przed rozpoczęciem ostrzenia lub podostrzania, należy zawsze usunąć wszelkie nieczystości z noża.
2. Nóż powinien być przeciągany na przemian raz w lewej, raz w prawej szczelinie danego etapu. Kilka par przeciągnięć na każdym etapie powinno być wystarczające.

Wyjątkiem są niektóre noże, zaprojektowane do ostrzenia jednej strony krawędzi, jak np. japońskie noże Kataba.

3. Ostrzałkę należy zawsze obsługiwać od przodu (włącznik zasilania skierowany do Ciebie) i w kierunku do siebie.
4. Przeciągaj ostrze w równomiernym tempie na każdym etapie i utrzymując je poziomo do płaszczyzny blatu; nie przerywaj procesu w połowie.
5. Zalecana jest stała prędkość przeciągania - około 4 s dla ostrza o dł. ok. 20 cm i odpowiednio krótsza lub dłuższa w zależności od długości ostrza.
6. Podczas ostrzenia użyj umiarkowanego nacisku ostrza na tarcze ostrzące. Dodatkowy nacisk jest niepożądany i nie przyspieszy procesu ostrzenia.
7. Uważaj, aby nie przecinać plastikowej obudowy. Przypadkowe przecięcie nie wpłynie jednak na funkcjonowanie ostrzałki ani nie uszkodzi krawędzi noża.

OSTRZENIE WSPÓŁCZESNEGO NOŻA AZJATYCKIEGO lub innego dwustronnego ostrza 15° (łącznie 30°)



Popularne ostrze Santoku (pokazane powyżej) jest typowym, współczesnym, azjatyckim nożem. Cechuje go podwójne fazowanie, a każdy z jego boków jest zaostroszony pod kątem 15 stopni, aby uzyskać całkowity kąt 30°.

ETAP 1. – OSTRZENIE

Włącz zasilanie i wykonuj ostrzenie naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie, aby krawędzie były symetryczne.

Przy pierwszym ostrzeniu kąt krawędzi zmieni się po około 10 parach przeciągnięć. Po 3 parach przeciągnięć sprawdź, czy utworzył się grat. Jeśli się nie utworzył kontynuuj ostrzenie. Kiedy rozwiniesz grat na całej długości ostrza, przejdź do etapu 3.



Rysunek 8. Najpierw naostrz współczesne noże azjatyckie w etapie 1.

Co to jest grat i jak sprawdzić jego obecność?

Aby sprawdzić obecność gratu, ostrożnie przesunąć palcem wskazującym w poprzek krawędzi, jak pokazano na rysunku 9.

Nie przesuwaj palcem wzdłuż krawędzi, aby uniknąć skaleczenia. Jeśli ostatnie przeciągnięcie było w prawej szczelinie etapu 1, grat pojawi się tylko po prawej stronie ostrza i odwrotnie.

Grat, jeśli występuje, wydaje się szorstkim i wygiętym przedłużeniem krawędzi; w porównaniu z drugą stroną krawędzi, która wydaje się być bardzo gładka. Jeśli istnieje grat, przejdź do etapu 2.

Jeśli nie wyczuwasz gratu, wykonaj jedno dodatkowe przeciągnięcie w lewej i prawej szczelinie etapu 1, przed przejściem do etapu 2. Wolniejsze przeciągnięcia pomogą utworzyć grat. Po stwierdzeniu obecności gratu, dopiero przejdź do etapu 2.

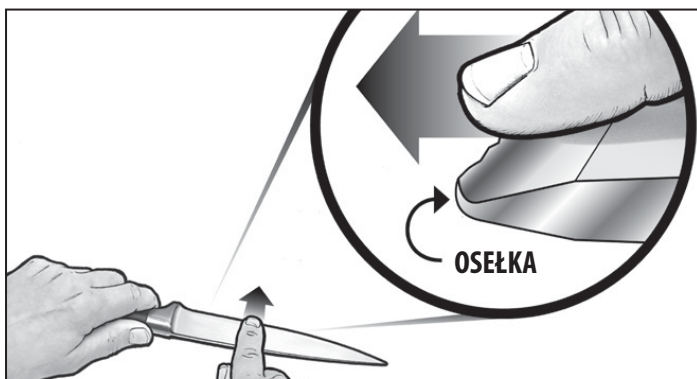
ETAP 3. – POLEROWANIE KRAWĘDZI

Przeciągaj ostrze naprzemiennie przez prawą i lewą szczelinę etapu 3 (patrz Rysunek 10). Wykonaj 4 pary przeciągnięć (każde po 4-5 sekund) naprzemiennie. Następnie wykonaj 4 do 5 par naprzemiennych szybkich przeciągnięć, (1-2 sekundy).

Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Aby uzyskać ostrzejszą krawędź, wykonaj kilka par szybkich przeciągnięć i sprawdź ponownie ostrość. W razie potrzeby powtórz tę procedurę.

PONOWNE OSTRZENIE

Naostrz ponownie nóż zgodnie z procedurą etapu 3. Ostrzyć w etapie 1 należy tylko wtedy, gdy ostrzenie wymaga zbyt wielu przeciągnięć w etapie 3.



Rysunek 9. Kiedy tworzysz wyraźny grat wzdłuż krawędzi ostrza, można go wykryć, przesuwając palec w poprzek i od krawędzi. Uwaga! Zobacz tekst.



Rysunek 10. Stropowanie / polerowanie współczesnego noża azjatyckiego w etapie 3.

Tworzenie TRIZOR® – 3 fazowej krawędzi ostrza na współczesnych nożach azjatyckich i nożach 15 stopni

Aby utworzyć krawędź Trizor®, naostrz krawędź pod kątem 15 stopni w etapie 1, aż grat zostanie w pełni rozwinięty. Następnie przejdź do etapu 2: wykonaj dwie pary przeciągnięć przez około 2 sekundy. Kolejno przejdź do etapu 3 i postępuj zgodnie z instrukcjami powyżej.

OSTRZENIE TRADYCYJNEGO (JEDNOSTRONNEGO) JAPOŃSKIEGO OSTRZA



Tradycyjne japońskie noże, takie jak pokazane powyżej ostrze sashimi, są jednostronne i mają duże fabryczne ścięcie na przedniej stronie ostrza. Faza fabryczna jest zwykle szlifowana pod kątem około 10 stopni.

Do ostrzenia tych noży w Azji powszechnie stosuje się ostrzenie ręczne, które jest trudne, pracochłonne i czasochłonne.

Ostrzałka Chef'sChoice® Model 1520 została zaprojektowana do ostrzenia wszystkich tradycyjnych azjatyckich ostrzy.

KROK 1. – OSTRZENIE OSTRZY PRAWORĘCZNYCH

Ostrza praworęczne należy ostrzyć tylko w lewej szczelinie etapu 1 (patrz Rysunek 11). Wykonaj 5-10 przeciągnięć (3-4 sekundy) tylko w lewej szczelinie etapu 1, a następnie sprawdź, czy nie ma gratu.

Jeśli nie ma gratu lub występuje tylko częściowo, kontynuuj ostrzenie w lewej szczelinie. Po pojawieniu się gratu przejdź do kroku 2.

KROK 2. – POLEROWANIE OSTRZY PRAWORĘCZNYCH

- Wykonaj 5-8 wolnych przeciągnięć, tylko w lewym otworze etapu 3 (Rysunek 12), a następnie przystąp do usuwania gratu.
- Wykonaj 1 przeciągnięcie przez prawą szczelinę etapu 3.
- Wykonaj 2-3 pary szybkich przeciągnięć naprzemiennie w lewej i prawej szczelinie etapu 3. Sprawdź ostrze pod kątem ostrości.

Jeśli nóż nie jest idealnie ostry - powtórz kroki a, b i c.

PONOWNE OSTRZENIE OSTRZA PRAWORĘCZNEGO

Można ponownie naostrzyć nóż, wykonując sekwencję kroku 2 w etapie 3.

W razie potrzeby można ten krok powtórzyć. Gdy ostrzenie tylko w etapie 3 (krok 2) nie pomoże - naostrz nóż w lewej szczelinie etapu 1. Zawsze przed ponownym przejściem do etapu 3 należy stworzyć grad.



Rysunek 11. Ostrz tradycyjny japoński nóż tylko w lewym otworze etapu 1 (praworęczny).



Rysunek 12. Stropowanie i polerowanie krawędzi tradycyjnego japońskiego noża w etapie 3. Postępuj dokładnie według instrukcji.

OSTRZENIE LEWORĘCZNYCH TRADYCYJNYCH JAPOŃSKICH NOŻY

Ostrza leworęczne ostrzy się w taki sam sposób jak praworęczne lecz gniazda, których musisz użyć, są odwrócone.

Tam, gdzie procedura ostrzenia ostrzy praworęcznych wymaga użycia tylko lewej szczeliny, podczas ostrzenia ostrza leworęcznego należy używać tylko prawej szczeliny.

OSTRZENIE NOŻY EUROPEJSKICH



Noże europejskie muszą być naostrzone po obu stronach ostrza pod kątem 20 stopni-całkowity kąt 40 stopni.

Najpierw należy zeszlifować ostrze w etapie 2, a następnie polerować w etapie 3. (Nie używasz etapu 1 do tych noży, chyba że chcesz zmienić je na azjatycki kąt 15 stopni).

KROK 1. – OSTRZENIE

NIE UŻYWAJ ETAPU 1. Etap 2. Zaczynj ostrzenie od lewej szczeliny etapu 2 (Rysunek 13) przeciągając ostrze do siebie.

Umieść ostrze jak najbliżej uchwytu. Jeśli ostrze jest zakrzywione, lekko unieś rękojeść podczas ostrzenia, w pobliżu czubka.

Wykonaj pięć par przeciągnięć, a następnie sprawdź, czy na całej długości krawędzi jest grat (rysunek 9), jeśli nie ma – kontynuuj ostrzenie, aż do potwierdzenia obecności gratu.



Rysunek 13. Honowanie w etapie 2 (lewa szczelina). Ostrze w stylu europejskim i amerykańskim.

KROK 2. – POLEROWANIE

Zaczynj polerowanie w etapie 3. Wykonaj 3-4 pary naprzemiennych przeciągnięć w lewej i prawej szczelinie, a następnie wykonaj 3 pary szybkich przeciągnięć. Sprawdź ostrze pod kątem ostrości. Jeśli nóż nie jest wystarczająco ostry, powtórz cały krok 2.

PONOWNE OSTRZENIE NOŻY EUROPEJSKICH

Można ponownie naostrzyć nóż w etapie 3, wykonując sekwencję kroku 2.

W razie potrzeby można ten krok powtórzyć. Jeśli nóż nadal nie jest wystarczająco ostry, naostrz go w etapie 2, a po potwierdzeniu gratu wypoleruj w etapie 3.

PRZEKSZTAŁCENIE EUROPEJSKIEGO NOŻA NA 15-STOPNIOWY NÓŻ W STYLU AZJATYCKIM

Model 1520 umożliwia konwersję dowolnych lekkich noży w stylu europejskim do azjatyckiej krawędzi 15 stopni. Aby zmienić kąt ostrza, postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi ostrzenia noży azjatyckich. Wstępne ostrzenie w etapie 1 za pierwszym razem będzie trwało dłuższy czas.

PROCEDURA OSTRZENIA NOŻY ZĄBKOWANYCH

Podczas normalnego użytkowania spiczaste ząbki w nożach ząbkowanych wykonują większość cięcia.

Ząbkowane ostrza wszystkich typów można naostrzyć w Chef'sChoice® Model 1520. Należy używać tylko etapu 3 (Rysunek 14) który wyprostuje, wyrówna i zaostri ząbki ostrza. Zwykle 5-10 par naprzemiennych przeciągnięć jest wystarczające. Jeśli nóż jest bardzo stępiony, potrzebna będzie większa ilość przeciągnięć.

Mocno stępiony nóż można naostrzyć w etapie 2, jednak nie należy go nadużywać.

Ponieważ ząbkowane ostrza mają strukturę podobną do piły, krawędzie nigdy nie będą wydawać się tak „ostre” jak krawędź noża o prostej krawędzi. Jednak ich struktura przypominająca zęby pomoże rozerwać skórę na twardych, kruchych potrawach i przeniknąć do innych materiałów, takich jak karton.



Rysunek 14. Używaj tylko etapu 3 do ostrzenia noży ząbkowanych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. NIE smaruj, ani nie czyść wodą jakichkolwiek ruchomych części silnika, łożysk, ani powierzchni ostrzących.
2. Zewnętrzną powierzchnię ostrzałki można czyścić przecierając ją ostrożnie miękką wilgotną szmatką.
3. Nie używaj detergentów ani środków ściernych.

CZYSZCZENIE OSTRZAŁKI Z NAGROMADZONYCH OPIŁKÓW METALOWYCH

- Kilka/ kilkanaście razy w roku należy usunąć metalowy pył, który gromadzi się wewnątrz ostrzałki podczas wielokrotnego ostrzenia.
- Zdejmij prostokątną pokrywę, która zakrywa otwór na spodzie ostrzałki (Patrz rysunek 18).
- Zetrzyj lub wyczyść nagromadzone opiłki metalu z magnesu przymocowanego do wewnętrznej strony tej osłony ręcznikiem papierowym lub szczoteczką do zębów. Jeśli nadal widoczny jest pył metalowy lub pozostałości po czyszczeniu dysku polerującego z etapu 3, można je wytrząsnąć przez dolny otwór. Po wyczyszczeniu włóż pokrywę z magnesem na miejsce.



Rysunek 18. Zdejmowanie pokrywy spod podstawy w celu usunięcia pyłu metalowego (patrz sekcja Konserwacja).

Aby uruchomić mechanizm czyszczenia, upewnij się, że zasilanie jest wyłączone. Naciśnij dźwignię we wgłębieniu w prawo, przytrzymaj przez około 3-4 sekundy, a następnie w lewo i powtarzaj proces 3-4 razy.

Użyj mechanizmu czyszczenia tylko wtedy, gdy białe dyski w etapie 3 są poważnie przyciemnione i gdy etap 3 poleruje nieefektywnie.

Użycie mechanizmu usuwa zanieczyszczenie wraz z odrobiną materiału z powierzchni dysków etapu 3, a zatem, jeśli jest używane nadmiernie, dyski szybciej ulegną eksploatacji. W takim przypadku konieczna będzie fabryczna wymiana dysków. Jeśli regularnie czyścisz noże przed ostrzeniem, zalecane jest czyszczenie dysków etapu 3 maksymalnie raz w roku.



Rysunek 18. Zdejmowanie pokrywy spod podstawy w celu usunięcia pyłu metalowego (patrz sekcja Konserwacja).

SERWIS

W przypadku konieczności skorzystania z serwisu gwarancyjnego lub pogwarancyjnego, należy wysłać wypełniony druk zlecenia serwisu dostępny stronie internetowej tomgast.pl w sekcji druki na adres mailowy serwis@tomgast.pl

W przypadku wysyłki produktu do serwisu prosimy o dołączenie wypełnionego formularza serwisowego. Zachowaj pokwitowanie nadania jako dowód wysyłki.

Adres serwisu ostrzałek Chef's Choice:

TOMGAST Oddział Kraków
Ul. Zakopiańska 124,
30-435 Kraków

Chef'sChoice®

Wyprodukowano w USA
chefschoice.com

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Wsparcie Konsumentów: 888-610-0498

Ten produkt może być objęty patentami EdgeCraft, Chef'sChoice®, Diamond Hone®, EdgeSelect® oraz oznaczony zastrzeżonymi znakami towarowymi EdgeCraft Corporation.

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
© 2021 The Legacy Companies