

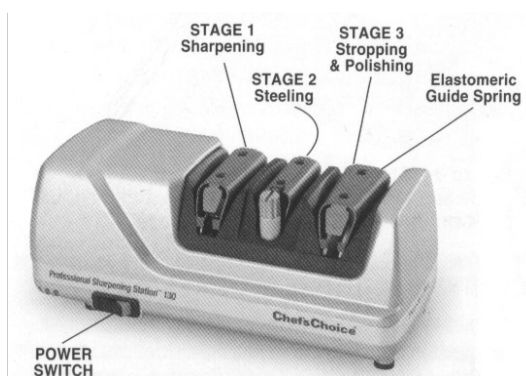
A Model 130 Chef'sChoice® Sharpening Station™ sokoldalúsága

A Chef'sChoice® Sharpening Station™ 130 modell bármilyen kés élezésére készült, legyen az szeletelő vagy filéző kés. Sima vagy hullámos élű késeket élesíthet. Ez a vadonatúj háromlépcsős modell tartalmaz egy precíziós élező fokozatot egy kúpos tárcsával 100%-ban gyémánt csiszolóanyaggal, egy forradalmian új precíziós edzési fokozatot, valamint egy alapos polírozó fokozatot, amely rugalmas és sima csiszolókorongokat használ. Ez a három különböző szekvencia szerinti használat különböző élezési lehetőségeket ad: meglepően éles penge, szabályosan élezett penge a könnyű vágás érdekében, valamint egy olyan penge, amely bizonyos "harapással" rendelkezik a pengéfelület teljes hosszában.

A készülék egy kézi gyémánt betéttel van felszerelve, amely végül felhasználható az étellerakódások vagy éles forgácsok eltávolítására a 3. szakaszban használt lemez felületéről.

Azt tanácsoljuk, hogy élezés előtt alaposan tisztítsa meg a kést.

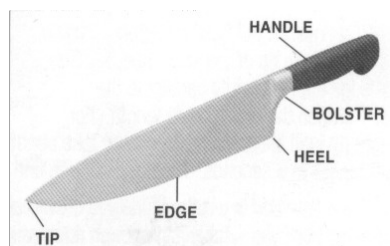
A késélező (1. ábra) elasztomer vezetőrugóval van felszerelve az egyes részek felett, hogy rugóhatást biztosítson, amely a kés elejét pontosan szögben vezetve tartja az egyes szakaszok jobb vagy bal furatában.



1 kép – Model 130 Profesionális élezőállomás™

Az egyes részek élezése során szükséges, hogy a kés a löket idejére az alkatrész bal és jobb oldali furatában legyen. Mindig előlről használja a készüléket (a bekapcsológomb az arc előtt). A pengét laposan tartva, miközben lecsúszik, a műanyag rugó és a felület között, egyenletes ütemben húzza maga felé a pengérréssel való érintkezés és az edzés során. Hallani fogjuk azt a hangot, amely az érintkezést létrehozza. Mindig tartsa a pengét ugyanabban a mozgásban minden szakaszon; ne hagyja abba a görgetést mozgás közben. Az ajánlott löketsebesség 4 másodperc minden 8 hüvelyk (20 cm) pengéhez. Az idő növelhető vagy csökkenthető a penge hossza miatt.

Soha ne használja a készüléket hátulról



2 kép– a kés felépítése

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

OLVASSA EL, MIELŐTT ELKEZDI CSISZOLNI

A CHEF'SCHOICE® PROFESSIONAL SHARPENING STATION™ SIMA ÉS FOGAZOTT ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSÉRE KÉSZÜLT.

FIGYELEM: A HULLÁMOS PENGE KÖSZÖRÜLÉSE CSAK A 3. PONTBAN. PONTOSABB INFORMÁCIÓKAT A "KÉS ÉLEZÉSÉNEK FOLYAMATA HULLÁMOS PENGÉVEL" CÍM RÉSZBEN TALÁL.

A LEGJOBB MINŐSÉGŰ SIMA ÉLŰ KÉSEK BESZERZÉSÉNEK FOLYAMATA

Első élezés:

Mielőtt bedugná a készüléket, távolítsa el az 1. fázis fedelét, és simán helyezze be a késpengét a bal oldali ferde és a rugalmas rugó közötti lyukba. Ne forgassa a kést (3. kép). Tolja le a pengét a lyukba, amíg érintkezést nem hall a gyémántkoronggal. Húzza maga felé a kést a fogantyú finom meghúzásával, hogy a kés hegye közelebb kerüljön Önhöz. Hallani fogja a rugó feszültségét.

Húzza ki a kést, és kapcsolja be az indítógombot. Ha a gomb "ON" állásban van, a piros lámpa világít.

1. FÁZIS: Óvatosan helyezze be a kést a bal oldali 1. lépés lyukába (1. ábra) a bal oldali ferde és a rugalmas rugó közé, mozgassa a pengét maga felé, miközben hajlítsa meg a lyukban, amíg meg nem érinti a pengét borító gyémántot. Vigye a pengét a lehető legközelebb a fogantyúhoz, és haladjon egyenletes ütemben, amíg elhagyja a lyukat. Ha a penge ívelt, emelje fel a kés fogantyúját, hogy élesítse a hegyét,



Kép 3 – 3. szakasz. A penge behelyezése a lejtő és a rugalmas rugó közötti lyukba

Tartsa a penge élét megközelítőleg egyenletesen az asztallal. Élesítse meg a penge teljes hosszában. A körülbelül 20 cm hosszú penge löketének körülbelül 4 másodpercnek kell lennie. Húzza meg a rövidebb pengét 2-3 másodperc alatt, a hosszabbat 6 másodperc. Ezután ismétlje meg ugyanezt az 1. lépés jobb oldalán.

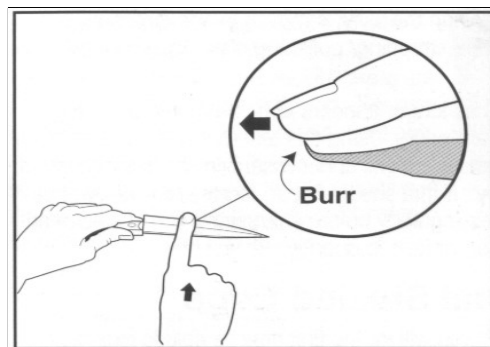
Figyelem: Minden alkalommal, amikor behelyezi a pengét, egyszerre kell maga felé húznia. Soha ne lökje el tőle. Csak annyi nyomást használjon, hogy a penge hozzáérjen a koronghoz – a nagyobb erő nem változtatja meg a csiszolási folyamat sebességét. Végezzen ugyanannyi vonást a jobb és a bal térben, hogy az él felülete szimmetrikus legyen.

Kivéve az első élezést az 1. fázisban, vagy amikor a penge túl tompa, egy vagy két váltakozó húzás elegendő. Miután ellenőriztük, hogy van-e görbület (lásza alább), folytatjuk a 3. fázist. Az 1. fázis akkor fejeződik be, amikor a görbület a penge egyik oldalának hosszában van.

Az éle (sorja) újraellenőrzése. Az 1. fázis befejezése után látnia kell, hogy az egyik oldalon sorja van. Ennek meghatározásához húzza végig az ujját a pengén a kés élétől a 4. és 5. ábrán látható módon.

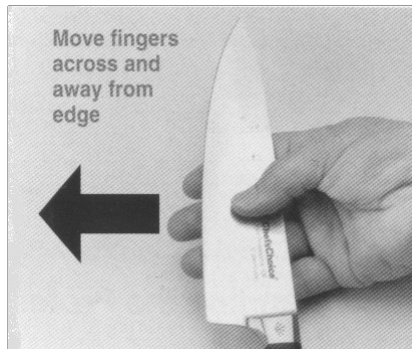
(Ne húzza végig az ujját a szélén). Ha az utolsó húzás a jobb oldali lyukban van, akkor a görbület csak a penge jobb oldalán jelenik meg (ahogyan tartja), és fordítva. Ha a görbület megjelenik, az egy pengéként és egyben az él ívelt meghosszabbításaként is felfogható; az ellenkező oldal ehhez képest sima lesz. Ha van görbület, folytassa a 3. fázissal.

Ha nincs görbület, ebben a fázisban hajtson végre további húzásokat a jobb és bal kamrában, mielőtt a 3. fázisra lépne. A lassabb húzások elősegítik a görbület létrehozását.



Ellenőrizze a jelenlétét, és csak jelenléte után a görbületet ezután **menjen a 3. fázishoz.**

4. Kép - Jelenlét ellenőrzése



5. kép. A görbület is érezhető lesz miközben végighúzza az ujját a kés élén

3. FÁZIS: A 3. fázisban általában csak két húzás szükséges a borotvaéles pengeél eléréséhez. Az 1. fázishoz hasonlóan végezzen váltakozó húzásokat a jobb és a bal kamrában (6. ábra), húzza át a pengét a lyukon ugyanúgy és ugyanolyan sebességgel, mint az 1. fázisban.



Több húzás a 3. fázisban kellően finomítja és csiszolja az élt, így kifejezetten ínycsiklós ételek elkészítéséhez.

6. kép A penge behelyezése a lyukba a 3. fázisban.

Újraélezés: Csak a 3. fázisban élesítse újra az egyenes éleket. Ha ez nem segít, térjen vissza az 1. fázishoz, és hajtson végre egy vagy két pár váltakozó mozdulatot. Ezután térjen vissza a 3. fázishoz, ahol két további húzás elegendő lesz ahhoz, hogy a penge borotvaéles legyen. Nem szükséges az 1. szakaszt használni újraélezéskor, ha a kés nem túlságosan fénytelen. Az élező és polírozó kerék tisztítása – 3. Szakasz

A Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ beépített tartozékkal van felszerelve a penge manuális tisztításához a 3. szakaszban. Abban az esetben, ha a pengét zsírréteg, élelmiszer vagy élezésből származó forgács borítja, meg lehet tisztítani és visszatérni a szolgálatba. A kar belül található (7. ábra) a készülék hátoldalán, a bal alsó sarokban. A tisztítóeszköz elindításához győződjön meg arról, hogy az eszköz be van dugva, és nyomja jobbra vagy balra a kisebb kart, és tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig. Ha a kart az egyik oldalra mozgatja, a tisztítóberendezés tisztul, és készen áll egy másik csiszológöröngre. A kar ellenkező irányú mozgatásával a második tárcsa megtisztulását idézzük elő.

Csak akkor használja ezeket a tisztítótartozékokat, ha a 3. fázis során úgy találja, hogy a korong nem políroz elég jól, vagy ha túl sok mozdulat szükséges a kívánt élesség eléréséhez. Ennek a berendezésnek a használata eltávolítja az anyagot a kerék felületéről, és ennek következtében túlzott használat esetén sok csiszolóanyag távozik a kerék felületéről - a kerék idő előtti kopása.

7. kép - A 3. fázisú korongok vész helyzetben lehetnek

tisztítani. A leírás szerint járjon el.



Értse meg a szakmai élvonalat.

A Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ segítségével először lesz lehetősége kipróbálni a kellemes aprítást és szeletelést ideálisan edzett pengeélel. Néhány másodperc alatt páratlan élességű edzett éleket készíthet.

A 2. fázis egy egyedülálló miniatűr acélt tartalmaz, amelyet a Rockwell-skálán C-65-re edzett, kivételes minőségű szénacélból dolgoztak ki, sokkal keményebben, mint általában. Mint ilyen, ez a speciális rúd nagyon csekély kopást mutat az élekkel való érintkezés során.

A precíziós késvezetés a 2. fázisban ellenőrzi és alaposan beállítja a kés elejét, amíg a pengét behelyezik a ferde és a késrögzítő rugó közötti nyílásba (8. ábra). Felváltva használja a jobb és a bal kamrát, és húzza előre, aminek következtében a kés biztonságosan fogható, és az élei végigcsúsznak az edzett miniatűr acélon. Kösörülés közben nem kell a készüléket elektromos áramra kapcsolni. Áram, ami mind az 1., mind a 3. fázisban fontos.

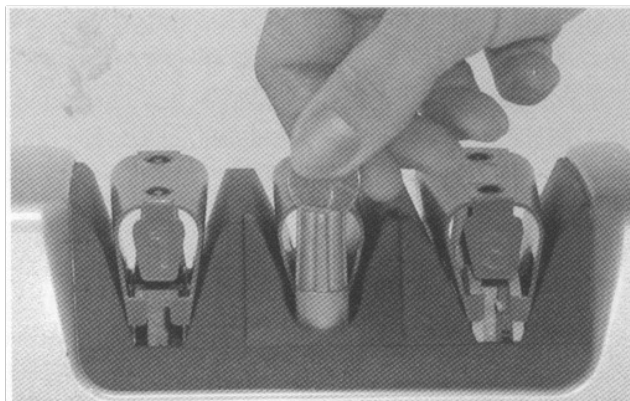


A következetes és alapos vezérlésnek köszönhetően a Stage 2 megőrzi az élek élességét, miközben mikroszkopikus fogazatok egyenletes sorát hoz létre a kés éle mentén. Ha a széle szeletelés közben megsérül, a készülék eltávolítja a mikrofogakat, miközben megőrzi a szél élességét.

A miniatűr acélrúd tetején érmének vagy egyéb eszköznek megfelelő résszel ellátott kupak található, aminek köszönhetően finom forgatás lehetséges acél

8. kép - A pengét felváltva kell edzeni a jobb és a bal oldali furatokban

(egy kattintás) új acélfelület feltárásához (9. ábra). Ez csak akkor lehetséges, ha a rúd kellően elhasználódott, így a kösörülési folyamat jelentősen meghosszabbodik. A rúd elfordítása esetén az acél új felülete a jobb és a bal furatban is elérhető. A rugós kioldó elmozdul a kést tartó rugó végétől, és megfogja az acélrúd tetején lévő alacsony sapka hornyot. Ha új acélfelületre van szükség, egy kattintással forgassa el a furatot az óramutató járásával ellentétes irányba. Ez körülbelül 28 pár használható acélfelületet és a rúd általános kihasználását eredményezi. Ennek kapcsán a kést több mint ezerszer át lehet húzni a megjelölt felületen az él pontos formázása előtt, a rúd fordulatszáma elhanyagolható. Lehetőség van ennek a rúdnak a cseréjére.



9. kép - Az acél visszacsévézése érme használatakor

Professzionális edzett acél létrehozása

Az edzett él az 1. fázisban a penge első élezésekor, a 2. fázisban pedig az edzés során jön létre.

1. lépés: Élesítse meg a pengét az 1. fázisban a fent leírt és az alábbiakban összefoglalt eljárást követve:

a) Lassan mozgassa a pengét a bal oldali furatban 1. szakasz. Ismételje meg a löketet a jobb oldali furatban.

b) Ismételje meg a váltakozó ütések a furatokban 1. fázis. Győződjön meg arról, hogy a penge ívelt (4. és 5. ábra). Folytassák a 2. lépéssel.

2. lépés. Él érvényesítés 2. fázis

Mozgassa előre a pengét a 2. szakasz bal oldali furatának végéig, és helyezze be a ferde felület és a kést tartó rugó közé (8. ábra), a lehető legközelebb a fogantyúhoz. A kés elejének szorosan érintkeznie kell a vezetőfelülettel. Húzza közel magához a pengét, miközben finoman lenyomja, hogy a széle jól érintkezzen a fémrúddal (FIGYELEM: A miniatűr acél mozdulatlan, és nincs energia). Ügyeljen arra, hogy az él teljes hosszában egyenletesen érintkezzen a rúddal. Ismételje meg ezt a folyamatot teljes ütésekkel az ellentétes nyitás 2. fázisában. A mozgást addig kell ismételni, amíg a szél teljesen ki nem alakul.

Csak 10 pár váltakozó mozdulat elég a jó él eléréséhez. További 10 pár váltakozó ütés tovább finomítja az élt, és gyakorlatilag teljesen eltávolítja a fennmaradó görbületet

1. fázistól.

Új edzett élézés

Ha a pengék elveszítik teljesítményüket vagy kissé eltompulnak, a 2. fázisban mindössze 10 pár váltakozó ütéssel visszaállíthatja az éleket korábbi állapotukba. Csak akkor lesz szüksége több ütésre, ha a késeket hosszabb ideig intenzíven használja. . Élesítse meg a késeket az 1. fázisban, ha úgy érzi, hogy a kés eredeti állapotának helyreállítása a 2. fázisban szükségtelenül hosszú ideig tart (sok ütés).

A Professional Sharpening Station™ nem hullámos élű kések élezésére készült eszköz. A japán Kataba típusú késeket élesítheti.

Kemény él polírozási eljárás

Amíg az 1. és 2. fázisban az élek előkészítése nagyon éles, továbbra is lehetséges ez az élesség további növelése egyetlen gyors mozdulattal a 3. fázisban. Mivel az 1. és 2. fázis élesítési szögei hasonlóak a mikro fogazásokhoz, enyhén polírozhatók a 3. fázisban fogak eltávolítása nélkül. Ugyanez az élezés a 3. szakaszban képes eltávolítani a mikrohorpadásokat, ha az érintkezési idő elég hosszú. Egy gyors (2 másodperces) mozdulat a bal és a jobb oldali réseken megnöveli az edzett él simaságát.

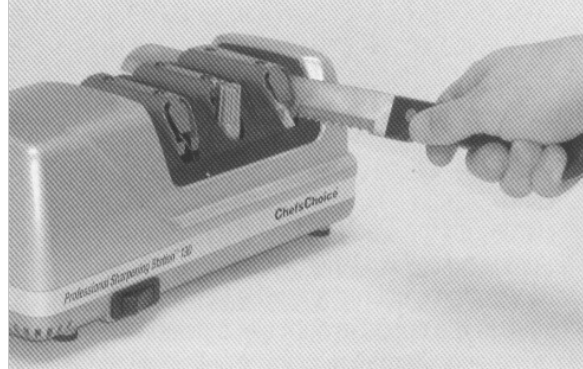
Vigyázat: Ha túl lassú vagy túl sok ütést végez a 3. fázisban, akkor teljesen eltávolítja a 2. fázisban keletkezett mikroszkopikus fogazatokat. Ebben az esetben az 1. fázisban újra kell élezni a kést a görbe létrehozásához, és meg kell ismételni a állítás a 2. fázisban.

Új élező él edzett és polírozott

Végezzen 10 pár váltakozó ütéset a 2. fázisban. Minden alkalommal, amikor élesítenie kell a pengét, végezzen egy gyors pár ütéset a 3. fázisban. Proces ostření nože s vlnitým ostřím

A hullámos penge hasonlít egy kis fűrészlaphoz, számos fogazattal. Normál használat során a vágást ezek a fogak végzik.

A Chef'sChoice® 130 modell minden típusú hullámos pengén élezhető. Azonban csak a 3. szakaszt használja (10. ábra), amely kisimítja, átigazítja és élesíti a fogazatot, és mikroélt hoz létre a fogazott él teljes hosszában. Általában 5-10 ütés elegendő a teljes fókuszhoz. Ha a kés nagyon tompa, akkor több élezési mozdulatot kell végrehajtani.



10. kép - Hullámos penge élezése csak be 3. fázis

Mivel a hullámos fűrészlap szerkezetében egy fűrészlaphoz hasonlít, az él soha nem lesz olyan éles, mint a sima fűrészlap éle. Mindazonáltal fogazott szerkezetük segít átvágni az élelmiszer kemény kérgét, vagy átnyomni más anyagokat, például kartont.

Élélesség teszt

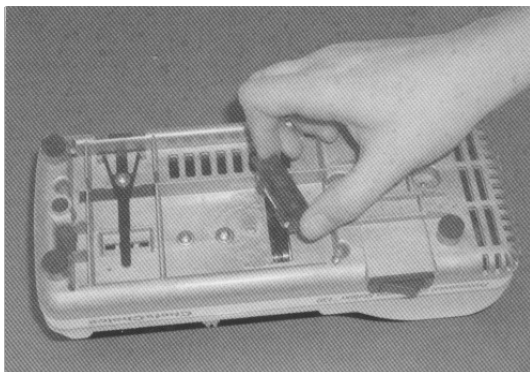
Az élesség és a szeletelési képesség ciklusos tesztelése érdekében tartsa meg a papírlapot a szélénél, és óvatosan vágja le a lapot, ügyelve a biztonságos hüvelyk távolságra. Az éles szél simán, szakadás nélkül vágja át a papírt.

Próbálja meg egy paradicsomot szeletelni. A késnek simán át kell csúszkálnia a bőrön, és az első vágással át kell vágni a paradicsomot anélkül, hogy nagy erőt használna. Ez is jó teszt a hullámos élű késekhez.

Általános karbantartás

Nincs szükség semmilyen zsírozásra vagy zsírozásra, sem mozgó alkatrészekre, sem a motorra, a csapágyakra vagy az élező felületekre. Nincs szükség a csiszolóanyag felületének mosására.

Évente egyszer vagy szükség szerint lehetőség van a készülék belsejében tárolt fémpor tisztítására. Ebben az esetben el kell távolítani a kis téglalap alakú fedelet, amely a készülék belsejének bejáratát takarja (11. kép). A ház belsejében lévő mágnes mellett fémdarabokat talál. Egyszerűen törölje le vagy söpörje le a reszeléket a mágnesről egy papírtörölővel vagy ecsettel, és helyezze vissza a fedelet a bemenetre. Ha nagyobb fűrészpor keletkezett, vagy a



3. fokozat tárcsáját megtisztították (tisztítószerszámmal), a maradékot nyitott fedéllel az alsó lyukon keresztül kirázhatja. Tisztítás után helyezze biztonságosan a helyére a fedelet a mágnessel.

11 kép. A fogantyút eltávolították a tisztításhoz