

Chef'sChoice®

HYBRID® KNIVSLIP

220 | Hybrid

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING.
DET HJÄLPER ATT FÖLJA ANVISNINGARNA FÖR ATT
UPPNÅ DET BÄSTA SLIPRESULTATET.



VIKTIGA SÄKERHETSFRÅGOR

1. 1. Läs alla anvisningar. För sin egen säkerhets skull borde varje användare läsa denna manual.
2. 2. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
3. 3. Se till att bara rena knivar slipas med denna apparat.
4. 4. Koppla loss apparaten från strömkällan när den inte är i bruk, när du rengör eller byter delar i den.
5. 5. Undvik att vidröra maskinens rörliga delar.
6. 6. Använd inte apparaten, om den eller dess strömsladd är skadad eller exempelvis har tappats.
Var vänlig och returnera apparaten till importören (Mastermark Brands Oy), som kan uppskatta vad det kostar att reparera apparaten. Om strömsladden är skadad, ska man låta byta den hos importören på grund av de specialverktyg som krävs.
7. 7. **WARNING!** Om strömsladden inte passar in i uttaget, gör inte några ändringar i den utan kontakta en elektriker.

8. Det kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller personskada att använda tilläggsutrustning som vi inte rekommenderar.
9. Denna produkt är planerad för att slipa amerikanska, europeiska och asiatiska knivar. Försök inte slipa saxar, yxor eller något, som inte ryms ordentligt i slipskåror.
10. Låt inte strömladden hänga från bordet eller komma i kontakt med heta ytor.
11. När apparaten är påslagen, brinner lampan i "ON"-knappen. Slipen borde alltid stå på en stadig yta.
12. **VARNING! DE KNIVAR SOM DU SLIPAR ÄR VASSARE ÄN VAD DU KAN ANTA. ANVÄND DEM MED FÖRSIKTIGHET FÖR ATT UNDVIKA ATT DU SKADAS. UNDVIK ATT SKÄRA DINA FINGRAR, HÄNDER ELLER MOT KROPPEN. VIDRÖR INTE EGGEN MED FINGRET. FÖRVARAS PÅ ETT SÄKERT STÄLLE**
13. Apparaten är inte avsedd för barn eller sådana personer, som har nedsatta fysiska/kognitiva egenskaper, bristande erfarenhet eller kunskaper om eventuella risker som ansluter sig till användningen eller underhållet av apparaten.
14. Använd inte någon olja eller annat smörjmedel vid underhållet av denna apparat.
15. Endast för hushållsbruk.

SPARA ANVISNINGARNA.

BESKRIVNING AV MODELL 220

Denna avancerade hybridslip är försedd med två steg, 1 och 2. Steg 2 är manuellt och steg 1 elektriskt.

I steg 1 avlägsnar effektiva roterande motordrivna skivor helt den slöa eggen och skapar en ny egg i 20 graders vinkel på vardera sidan av kniven. Eggen slutfärdas i steg 2.

Det finns två separata skåror i steg 1. De kallas den högra och vänstra skåran i steg 1. I steg 2 finns det bara en skåra, som behandlar knivens båda sidor samtidigt. Använd alltid skårorna turvis när du slipar i steg 1. Detta säkerställer att båda sidorna slipas lika många gånger.

Slipningen i två steg ger verklig smidighet i slipningen. Du kommer att märka att denna slip åstadkommer en mycket vass kniv, vars egg hålls i skick länge och skär rent.

ANVÄNDNING AV MODELL 220

Obs! Rengör alltid kniven före slipning. Håll fingret borta från eggen under hela slipningen.

Du kommer att märka att denna slip ger alla dina knivar en hållbar egg. Knivens basegg formas i steg 1 i 20 graders vinkel på vardera sidan av kniven. Steg 3 ger kniven en andra vinkel med litet större gradtal, som leder till en stark dubbel eggstruktur. Använd alltid slipen så att stegens siffror (1 och 2) är mot dig själv.

STEG 1

Ställ slipen på bordet och håll i den med vänstra handen när du ska slipa. Koppla på strömmen med ombrytaren. Sätt in knivens (bild 1) egg invid handtaget i den vänstra skåran (steg 1) och låt knivens vänstra sida luta mot skivan när du med handtaget drar kniven mot dig själv.

Eggen ska under hela slipningsrörelsen vara i kontakt med den roterande skivan. Du behöver bara ett mycket lätt tryck nedåt på kniven medan du slipar den, när du drar den mot dig själv. Lyssna noggrant på slipningen för att försäkra dig om att kniven hela tiden vidrör den slipande skivan. Använd ca 5 sekunder för varje dragrörelse med en 15 cm kniv. Förläng tiden med längre knivar och förkorta den med mindre knivar.



Bild 1. Insättning av kniven i den vänstra skåran i steg 1.

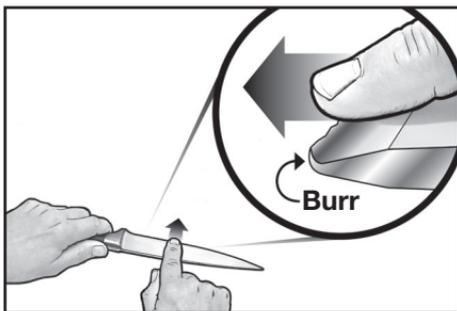


Bild 2. Låt eggen bilda en ordentlig grad innan du fortsätter till steg 2

Börja slipningen med ett drag i den vänstra skåran i steg 1 såsom tidigare instruerades och upprepa samma rörelse i den högra skåran i steg 1. Låt (bild 1) eggens högra kant luta mot skårans högra sida när du drar. Om din kniv inte är mycket slö, märker du att 5 dragrörelser i vardera sidans skåror räcker till för att slipa kniven. När kniven är verkligt slö, kan det hända att du behöver upp till 10 par dragrörelser för att få ett tillräckligt vasst slutresultat. Dra alltid kniven mot dig själv, aldrig bortåt! Innan man går till följande steg i slipningen är det bra att man försäkras sig om att det finns en tunn grad på sidan av knivseggan (det känns en grov "virvel" på sidan).

Bild 2 visar hur du kan kontrollera graden. Om ditt senaste drag var i den högra skåran, ska graden kännas på knivens högra sida. Gör drag fram och tillbaka på vardera sidan av kniven, tills du känner en grad på vardera sidan av eggen (bildas ibland lättare med långsammare drag) Gå därefter till steg 2.

STEG 2

Du kan koppla ifrån strömmen från apparaten, för det sista steget är manuellt. Om kniven har slipats ordentligt i de tidigare stegen, räcker det i detta steg med 4-5 drag fram och tillbaka (bild 4). En slipad kniv borde skära papper rakt och lätt.

Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker när du gör drag fram och tillbaka. Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Kontrollera att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Kontrollera emellanåt skärpan i slutbearbetningen av kniven med ett papper. I en färdig, slutbearbetad egg ska man inte längre känna någon grad.



Bild 3 Insättning av kniven i den högra skåran i steg 1. Slipa turvis i de vänstra och högra skårorna

OMSLIPNING AV EN KNIV

Följ för underhållet av en kniv slipningsanvisningarna för steg 2. Gör 2-3 par drag fram och tillbaka medan du lätt trycker ned kniven. Lyssna för att försäkra dig om att skivan roterar under slipningen. Testa emellanåt knivens skärpa. Vid behov kan du slipa kniven på nytt i steg 1 med några drag och därefter gå tillbaka till steg 2. I allmänhet borde en kniv hållas vass genom att man använder bara steg 2 för omslipning.

SÅGTANDEDE KNIVAR

Sågtandade knivar kan slipas i steg 2 (bild 5). Sätt eggen mitt i skåran i steg 2 och gör fem dragrörelser fram och tillbaka. Testa skärpan och gör vid behov 5 slipningsrörelser. Om den kniv som ska slipas är verkligt slö, gör två snabba dragrörelser på vardera sidan i steg 1 och gå därefter till steg 2. OBS! Gör inte många dragrörelser i steg 1, så att inte sågtandningen slits bort från knivseggen.

KNIVAR AV ASIATISK TYP

Med slipen kan man även slipa dubbelsidiga knivar av asiatisk typ till 20 graders vinkel, men optimalt resultat får man med slipmodellerna 15XV eller 1520.

Slipa inte ensidiga asiatiska knivar, såsom exempelvis Kataba-knivar, med denna slip.

Steg 2 slipar båda sidorna samtidigt, så det är inte möjligt att slipa knivar som är vassa bara på ena sidan.



Bild 4. Kniven i steg 3. Slipa genom att trycka lätt ned med en fram- och tillbakagående rörelse.



Bild 5. En sågtandad kniv i steg 2.

KERAMISKA KNIVAR

Lämpar sig inte för keramiska knivar.

SAXAR

Lämpar sig inte för saxar. Chef's Choice har särskilda maskin-/manuella slipar, som är avsedda för slipning av saxar.

TESTNING AV SKÄRPAN

Gör så här för att testa skärpan i din kniv: Håll ett pappersark vertikalt framför dig genom att hålla i det i övre kanten. Skär försiktigt genom arket så nära dina fingrar som möjligt (men ändå på säkert avstånd) och försök skära loss en bit av pappret. Alternativt kan du testa skärpan på en tomat. En vass kniv ska skära tomaten snyggt utan större kraft.

UNDERHÅLL

- Man kan putsa utsidan med en fuktig/våt duk eller trasa
- Avlägsna nu och då metalldammet från slipen genom att vända den upp och ned och slå den lätt exempelvis mot en tidning.
- Du behöver inte olja eller andra vätskor i underhållet av denna slip

The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Tillverkad i USA

IMPORTÖR: Mastermark Brands Oy
Vajoskärrsgatan 16
20360 ÅBO

www.mastermarkbrands.fi

asiakaspalvelu@mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice ja Edgecraft är registrerade varumärken. Produkten har ett eller flera patent.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14 © 2020 The Legacy
Companies C20 E/FI/EE

chefschoice.com

Printed in China.
C2282o0

Chef'sChoice®

ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ HYBRID®

220 | HYBRID®

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО. ИЗЛОЖЕННЫЕ В НЕМ ИНСТРУКЦИИ ПОМОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ ПРАВИЛЬНО И ЭФФЕКТИВНО.



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. 1. Внимательно прочитайте все инструкции. Ради собственной безопасности каждый пользователь должен прочитать это руководство.
2. 2. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. 3. Позаботьтесь о том, чтобы с помощью этого устройства затачивались только чистые ножи.
4. 4. Отсоединяйте устройство от источника питания, когда оно не используется, а также во время чистки и замены деталей.
5. 5. Не прикасайтесь к подвижным частям устройства.
6. 6. Не пользуйтесь устройством, если его провод питания поврежден или если само устройство падало, повреждено или находится в неисправном состоянии.
7. 7. Для оценки стоимости ремонта, пожалуйста, возвратите устройство импортеру (Mastermark Brands Oy). Если провод питания поврежден, его замена, из-за необходимости использования специальных инструментов, должна производиться импортером.
8. 7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вилка провода питания не входит в розетку, не пытайтесь самостоятельно изменить ее каким-либо образом, а обратитесь к электрику.
9. 8. Использование дополнительного оборудования, не рекомендованного нами, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
10. 9. Это устройство предназначено для заточки американских, европейских и азиатских ножей. Не пытайтесь точить ножи, топоры или любые другие лезвия, которые не помещаются надлежащим образом в точильные пазы.

10. Следите за тем, чтобы провод питания не болтался, свисая с края стола, и не соприкасаться с горячими поверхностями.
11. При включенном устройстве в кнопке «ON» горит световой индикатор. Точилка должна всегда находиться на ровной устойчивой поверхности.
12. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ПОСЛЕ ЗАТОЧКИ НОЖИ СТАНУТ БОЛЕЕ ОСТРЫМИ, ЧЕМ ВЫ МОГЛИ ОЖИДАТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ ОСТОРОЖНО. ИСПОЛЬЗУЯ НОЖ, НЕ НАПРАВЛЯЙТЕ ЕГО В СТОРОНУ СВОИХ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ДРУГИХ ЧАСТЕЙ ТЕЛА. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ЛЕЗВИЮ ПАЛЬЦАМИ. ХРАНИТЕ НОЖИ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ.**
14. Устройство не предназначено для использования детьми или людьми с недостаточными физическими/когнитивными способностями, а также лицами, не имеющими должного опыта или не осведомленными об опасностях, связанных с использованием или обслуживанием этого устройства.
15. При обслуживании этого устройства не используйте никаких масел или других смазочных веществ.
16. Устройство предназначено только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ 220

В этой гибридной точилке предусмотрены два этапа заточки. Этап 1 оснащен электрическим приводом, а этап 2 предназначен для доводки лезвия вручную.

На этапе 1 эффективные, приводимые двигателем абразивные диски затачивают затупившееся лезвие, создавая на нем новые подводы к режущей кромке под углом 20 градусов с каждой стороны. Финишная доводка лезвия выполняется на этапе 2.

Этап 1 состоит из двух отдельных точильных пазов. Далее в этом руководстве они называются правым и левым пазами этапа 1. Этап 2 состоит всего из одного паза, в котором одновременно обрабатываются обе стороны лезвия. В ходе заточки лезвия на этапе 1 все время чередуйте пазы. Этим Вы обеспечите то, что обе стороны будут обработаны одинаковое количество раз.

Заточка в два этапа делает процесс по-настоящему гибким и эффективным. Пользуясь этой точилкой, Вы обнаружите, что затачиваемые с ее помощью ножи получаются очень острыми, при этом их лезвия режут чисто и долго остаются в хорошем состоянии.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОДЕЛИ 220

Внимание! Перед заточкой всегда тщательно очищайте ножи. Не прикасайтесь к лезвию пальцами на протяжении всего процесса заточки.

Пользуясь этой точилкой, Вы обнаружите, что она придает ножам острую и долговечную режущую кромку. На этапе 1 лезвие ножа затачивается с обеих сторон под углом 20 градусов. На этапе 2 создается вторая фаска с чуть большим углом, в результате чего лезвие получает стойкую двухфасочную геометрию. Пользуясь точилкой, всегда располагайте ее так, чтобы номера этапов (1 и 2) были обращены к Вам.

Установите точилку на стол и держите ее левой рукой. Включите питание с помощью выключателя. Поместите ближайшую к рукоятки часть лезвия ножа в левый паз (рисунок 1) и за рукоятку протяните нож к себе, прислоня левую грань лезвия к левой стенке паза.

Лезвие на протяжении всей протяжки через паз должно соприкасаться с вращающимся точильным диском. Протягивая нож через паз к себе, лишь слегка надавливайте на него. Прислушайтесь, чтобы убедиться, что при протягивании через паз нож все время находится в контакте с точильным диском. Одна протяжка должна занимать около 5 секунд при заточке лезвия длиной около 15 см. Протяжка более длинного ножа должна занимать чуть больше времени, менее короткого – чуть меньше.



Рисунок 1. Заточка ножа в левом пазу этапа 1.

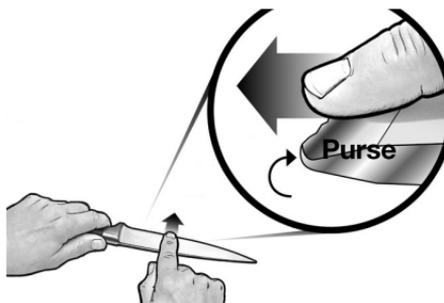


Рисунок 2. Перед переходом к этапу 2 добейтесь появления заусенцев на всей режущей кромке.

Начните заточку с протяжки ножа через левый паз, как было описано ранее, и затем проделайте эту же процедуру с использованием правого паза этапа 1. Протягивая нож через правый паз (рисунок 3), прислоняйте правую грань лезвия к правой стенке паза. Если Ваш нож не был слишком тупым, Вы заметите, что для его заточки будет достаточно 5 протяжек через оба паза этапа 1. Если же нож очень тупой, то для достижения нужного результата может понадобиться до 10 протяжек через оба паза. Всегда протягивайте нож к себе – ни в коем случае не в противоположном направлении! Перед переходом ко второму этапу следует убедиться, что на режущей кромке лезвия образовались мелкие заусенцы (ощущаются как небольшая шероховатость с одной из сторон лезвия).

На рисунке 2 показано, как Вы можете проверить лезвие на наличие заусенцев. Если последней протяжкой была протяжка через правый паз, то мелкие заусенцы должны образоваться на правой стороне лезвия. Если Вы не ощущаете заусенцев, сделайте еще несколько чередующихся протяжек через оба паза, пока на лезвии не появятся мелкие заусенцы (иногда их появления легче добиться при более медленном протягивании). После этого переходите к этапу 2.

ЭТАП 2

Вы можете выключить питание устройства, поскольку доводка лезвия на втором этапе производится вручную. Если нож был достаточно хорошо заточен на предыдущем этапе, для доводки на этом этапе достаточно всего 4-5 **протяжек вперед-назад по всему лезвию** (рисунок 4). Заточенный нож должен резать бумагу ровно и легко.

Для получения наилучшего результата проводите ножом вперед-назад по всей длине лезвия, располагая его строго посередине паза и слегка надавливая на него. При слишком слабом нажатии может понадобиться большее количество протяжек. Убедитесь, что точильные диски вращаются при протягивании лезвия между ними. Не точите нож слишком сильно на этом этапе. В процессе доводки проверяйте остроту ножа на бумаге. На готовом, отшлифованном ноже не должно ощущаться никаких заусенцев.

ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА НОЖА

Для повторной заточки притупившегося ножа следуйте инструкциям по заточке на этапе 2. Сделайте 2-3 пары протяжек вперед-назад, слегка надавливая на нож. Прислушайтесь, чтобы убедиться, что шлифовальные диски вращаются в процессе заточки. Проверьте остроту ножа. Если необходимо, Вы можете сделать несколько протяжек через пазы этапа 1 и после этого вернуться к доводке на этапе 2. Как правило, для периодической заточки притупившегося в ходе использования ножа достаточно этапа 2.



Рисунок 3. Заточка ножа в правом пазу этапа 1. Заточивайте нож, поочередно протягивая его через левый и правый пазы этапа 1.



Рисунок 4. Доводка ножа на этапе 2. Заточивайте нож движениями вперед-назад, слегка надавливая на него.

НОЖИ С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ

Ножи с зубчатым лезвием можно затачивать в пазу этапа 2 (рисунок 5). Поместите лезвие в центр паза этапа 2 и сделайте им несколько движений вперед-назад. Проверьте остроту и, при необходимости, сделайте еще 5 протяжек. Если нож очень тупой, сделайте по две быстрые протяжки через оба паза этапа 1 и после этого переходите к этапу 2. **ВНИМАНИЕ!** Не протягивайте нож через пазы первого этапа много раз, чтобы не сточить его зубчики.

НОЖИ АЗИАТСКОГО ТИПА

С помощью этой точилки можно затачивать также азиатские ножи, придавая им угол заточки 20 градусов, однако для получения оптимального результата лучше использовать модели точилок 15XV или 1520.

Не точите с помощью этой точилки азиатские ножи с односторонней заточкой, такие как, например, ножи Kataba.

На этапе 2 ножи затачиваются одновременно с двух сторон, так что заточка ножей с односторонне заточенным лезвием на нем невозможна.

КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ

Эта точилка не подходит для заточки керамических ножей.

НОЖНИЦЫ

Эта точилка не подходит для заточки ножниц. У Chef's Choice есть отдельные механические/ручные точилки, предназначенные специально для заточки ножниц.

ПРОВЕРКА ОСТРОТЫ ЛЕЗВИЯ

Чтобы проверить, насколько острым получилось лезвие, возьмите лист бумаги, держа его перед собой за верхний угол. Соблюдая осторожность, постарайтесь отрезать от листа кусочек, сделав надрез как можно ближе к Вашим пальцам (но не слишком близко, чтобы не порезаться). Как вариант, Вы можете протестировать остроту лезвия на помидоре. Острый нож должен разрезать помидор чисто и без особых усилий.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Наружные поверхности можно очищать влажной тканью
- Время от времени вытряхивайте из точилки металлическую пыль, перевернув ее, например, над газетой и слегка постукая по ней
- В процессе использования и обслуживания этой точилки не нужны никакие смазочные вещества или другие жидкости



Рисунок 5. Зубчатый нож в пазу этапа 2.

The Legacy Companies
Weston, FL 33331 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Изготовлено в США

www.mastermarkbrands.fi

chefschoice.com

Chef'sChoice и Edgecraft являются зарегистрированными товарными знаками. Изделие защищено одним или несколькими патентами.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

Printed in China.

© 2020 The Legacy Companies

C2282oO

C20

E/F/EE

Русский — 6