

Электрический станок EdgeWare с изменяемым углом заточки , Smith`s (США)



Руководство пользователя

Чтобы посмотреть видео-инструкцию и информацию по продукту, сканируйте код своим смартфоном или посетите наш сайт www.edgewareproducts.com.

Инструкция по безопасности

Внимание: прочтите инструкцию до начала использования этой точилки/ Этот электроприбор предназначен только для использования в домашних условиях. Всегда следуйте этим главным мерам предосторожности:

1. Не используйте машинку не по прямому назначению.
2. Чтобы предохранить себя от удара электрическим током, не помещайте эту машинку в воду или любую другую жидкость.
3. Модель не предназначена для использования ее детьми и требует особой внимательности при использовании рядом с детьми.
4. Отключайте машинку от розетки, когда вы ее не используете или чистите ее.
5. Избегайте контакта с подвижными частями машинки.
6. Перед использованием точилки отключите шнур от сети и распрямите его, чтобы удалить возможные петли.
7. Не используйте эту машинку, если шнур или вилка повреждены, машинка отказала или была повреждена каким-либо образом. Если это произойдет, верните машинку для проверки и ремонта.



8. Использование дополнительных насадок, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем машинки, может привести к пожару, удару электрическим током или травме.
9. Не рекомендуется использовать точилку на открытом воздухе.
10. При заточке, не позволяйте шнуру свисать со стола. касаться затачиваемого ножа или горячей поверхности.
11. Точилка предназначена для заточки ножей, не пытайтесь заточить на ней лезвия никакого другого типа.
12. Не пытайтесь заточить нож или другой инструмент, лезвие которого не помещается в паз для заточки.
13. Не используйте смазку, воду или масло для хонингования.
14. Эта машинка снабжена поляризованной вилкой с фиксированным положением введения в розетку. Такая вилка не войдет в розетку в другом положении. Если вилка не подходит к вашей розетке, не пытайтесь приспособить вилку путем изменения ее конфигурации или ввести ее в розетку, несмотря на сопротивление. Обратитесь к квалифицированному электрику.

Сохраните эту инструкцию

Внимание! *Эта электроточилка создает очень острую режущую кромку. После заточки обращайтесь с ножом аккуратно. Не проверяйте остроту ножа на пальце или любой другой части тела, проводя лезвием по коже.*

Электрическая точилка для ножей с регулируемым углом заточки

Мы поздравляем Вас с приобретением "Самой современной электрической точилки в Мире".

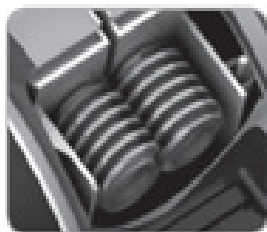
Edgeware гордится тем, что может предложить Вам первую электрическую точилку с регулируемым углом заточки, которая соединяет в себе алмазные и керамические пересекающиеся попарно диски для грубой и тонкой заточки с двух сторон ножа одновременно. Возможность настроить требуемый угол заточки делает данную модель подходящей для широкого круга ножей: от тонких азиатских кухонных ножей



до более широких тактических ножей под заводским углом.

Алмазные абразивы этапа грубой заточки затачивают тупые и поврежденные ножи, тогда как керамические диски полируют и хонингуют обе стороны ножа, снимая минимум металла и продлевая жизнь ножа. Данный продукт также предлагает вариант механической заточки для серрейтированных ножей.

Традиционная точилка для ножей затачивает одновременно только одну сторону ножа несколькими этапами. При этом кромка ножа может царапаться или повреждаться. Модель с регулируемым углом заточки позволяет быстро и точно заточить нож одновременно с двух сторон попарно пересекающимися алмазными и керамическими дисками, экономя время заточки. Кроме того, такая система заточки не повреждает и не перегревает лезвие. При правильном использовании модель не только затачивает ножи до заводского уровня, но и продлевает жизнь ножа, снимая минимум металла.



Смежные алмазные и керамические диски для одновременной заточки с обеих сторон



Ваша электроточилка может затачивать ножи из легированной, углеродистой или нержавеющей стали. Она предназначена для заточки ножей с прямым лезвием с двух сторон. Не пытайтесь затачивать на ней керамические ножи, ножи с односторонней заточкой или изогнутые лезвия.

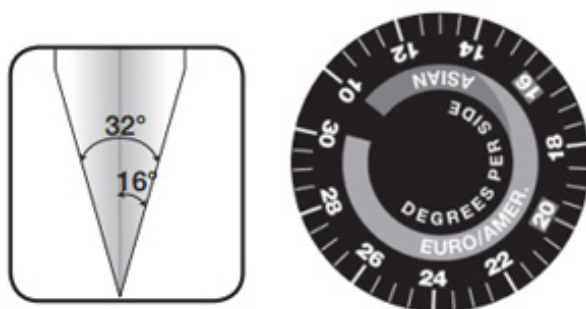
На последующих страницах перечислены уникальные характеристики данной модели, ставящие ее особняком от всех прочих точилок. Также Вы прочтете инструкцию по заточке каждого типа ножа.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием точилки.

Выбор этапа заточки

Точилка с регулируемым углом заточки состоит из двух этапов заточки - грубая заточка и полировка. Оба этапа представляют собой перекрещивающиеся диски. Этап грубой заточки происходит на агрессивных алмазных абразивах. По этой причине Smith`s рекомендует производить на данном этапе заточку только очень тупых или поврежденных ножей. Этап тонкой заточки предназначен для хонингования и полировки ножей до бритвенной остроты после этапа грубой заточки или отдельно для ножей, нуждающихся в легкой правке. Если Вы собираетесь заточить тупой или поврежденный нож, начните с этапа грубой заточки, а затем переходите к этапу тонкой заточки; если Вы точите слегка затупившийся нож, сразу начинайте с этапа тонкой заточки.

Настройка угла заточки



Еще никогда не было так просто настроить угол заточки, установленный заводом-изготовителем. Просто поверните колесико выбора угла, расположенное в верхней части точилки до нужной Вам отметки. Если Вы не уверены, какой угол выбрать, руководствуйтесь базовой таблицей углов основных видов ножей. Оба комплекта заточных элементов вращаются одновременно и обеспечивают бритвенную остроту лезвия.



Зона входа в паз /выхода из паза.

Отметки по обеим сторонам заточного паза обозначают зону, в которую необходимо помещать пятку лезвия ножа в начале процесса заточки и в которой кончик ножа должен покинуть паз.

Технология пересекающихся дисков

В отличие от других электрических точилок данная модель с регулируемым углом заточки позволяет быстро и точно заточить нож одновременно с двух сторон попарно пересекающимися алмазными и керамическими дисками, экономя время заточки. На режущей кромке не остается микро-следов заусенцев и заточка происходит равномерно с двух сторон. Правильное расположение ножа в пазу для заточки - необходимое условие для получения хорошего результата.

Выбор угла заточки:

Вы можете использовать данную систему заточки для работы с любым типом ножа с прямым лезвием. Большинство производителей обозначают угол режущей кромки ножа, но если у Вас нет нужной информации, следуйте таблице "Основные углы заточки", опубликованной в данной инструкции. Если Вы выбираете один из "основных углов заточки", даже если он не совпадет с заводским углом, Ваш нож все равно будет очень острым.

Заточка ножа:

Шаг 1. Поверните колесико настройки угла заточки на 10 градусов для переустановки механизма, затем поверните его до выбранного угла заточки. Руководствуйтесь таблицей углов заточки из данного приложения для подбора правильного заводского угла заточки или пиктограммами на самом колесике (Рис. 1)

Шаг 2. Включите точилку в сеть, расположите лезвие ножа над пазом для грубой заточки и вставьте лезвие в паз Coarse/Diamond , начиная от пятки лезвия (Рис.2)

Шаг 3. Опустите лезвие до контакта с пересекающимися заточными дисками. Когда Ваше лезвие дотронется до дисков и расположится под нужным углом, протяните его на себя от пятки к кончику ножа (никогда не протягивайте нож вперед-назад), слегка надавливая на лезвие. Очень важно располагать нож правильно относительно заточных элементов. Всегда держите нож перпендикулярно рабочей поверхности и в центре заточного паза, чтобы нож касался обоих заточных дисков.



Шаг 4. Повторите протяжку 10-15 раз.

Примечание: Ножи, сделанные из очень твердой стали, требуют большего количества протяжек

Шаг 5. Проверьте остроту ножа, отрезав кусочек бумаги или на овощах-фруктах. Если требуется дополнительная заточка, повторите весь процесс, протерев нож перед заточкой. Если заточка достаточна, выключите машинку из сети.

Настройка на меньший или больший угол заточки, чем оригинальный угол заточки ножа. Всегда начинайте поворотом колесика на 10 градусов, затем устанавливайте желаемый угол.

Если Вы решили переточить нож с углом стороны **20** и более градусов (40 градусов в сумме) и создать более узкий угол режущей кромки, имейте в виду, что Вы серьезно изменяете заводскую заточку и Вам потребуются дополнительные протяжки на алмазных дисках. Их может быть **20 и более**. Это снимет значительное количество металла. Если Вы хотите изменить заточной угол у ножа с тонкой заточкой около **16 градусов** (одна сторона) и придать лезвию более широкий угол, это возможно и потребует лишь несколько протяжек через алмазные диски. **ВСЕГДА ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО ЭТО ИЗМЕНИТ ЗАВОДСКОЙ УГОЛ. ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ДОСТИЧЬ ЗАВОДСКОГО УГЛА, ТОЧИТЕ НОЖ ПОД РЕКОМЕНДОВАННЫМ ЗАВОДОМ УГЛОМ. РУКОВОДСТВУЙТЕСЬ ТАБЛИЦЕЙ УГЛОВ ЗАТОЧКИ ИЗ ДАННОГО ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ПОДБОРА ПРАВИЛЬНОГО ЗАВОДСКОГО УГЛА ЗАТОЧКИ ИЛИ ПИКТОГРАММАМИ НА САМОМ КОЛЕСИКЕ.**

Заточка серрейтированных (с пилкой) ножей

Примечание : *никогда не точите серрейтированный (с пилкой) нож на пересекающихся дисках!*

Шаг 1. Откройте точилку для серрейтированных ножей на боковой поверхности точилки.

Шаг 2. Протяните серрейтированную часть Вашего ножа через паз 8-10 раз, слегка надавливая на лезвие. Позвольте Вашему ножу приподниматься и опускаться в процессе протягивания зубчиков через перекрещивающиеся керамические абразивы.

Шаг 3. Проверьте остроту пилки. Если острота недостаточна, повторите процесс, если заточка достаточна, уберите точилку обратно в корпус модели.



Обратите внимание. чтобы нож не касался сторон заточного паза. Всегда затачивайте нож от пятки к кончику и никогда вперед-назад.

Следуйте изгибам лезвия, слегка приподнимая рукоятку вслед за линией лезвия.

Протягивайте нож с равномерной скоростью, примерно 1 секунда на 5 см. Если лезвие изгибается вверх к кончику, поднимите рукоятку, чтобы заточить все лезвие. Когда кончик лезвия коснется выходной точки паза, приподнимите лезвие и вытащите нож из паза (Рис. 4).

Шаг 4. Повторите протяжку 10-15 раз.

Примечание: Ножи, сделанные из очень твердой стали, требуют большего количества протяжек.

Финишная обработка и полировка лезвия после выставления угла заточки

Нет необходимости отдельно выставлять угол заточки для этапа полировки, оба этапа автоматически настраиваются на выбранный Вами угол. Если колесико сбилось, по какой-то причине, Вам придется переустановить угол.

Шаг 5. Перейдите к этапу керамических абразивов и расположите нож также, как Вы делали это для первого этапа (Рис.5).

Шаг 6. Опустите лезвие в паз, чтобы оно коснулось керамических дисков. Когда Ваше лезвие коснется заточных элементов, начинайте протягивать его на себя от пятки к кончику и никогда вперед-назад! Слегка надавливайте на лезвие. Очень важно расположение ножа в пазу. Очень важно располагать нож правильно относительно заточных элементов. Всегда держите нож перпендикулярно рабочей поверхности и в центре заточного паза, чтобы нож касался обоих заточных дисков. Обратите внимание. чтобы нож не касался сторон заточного паза.

Всегда затачивайте нож от пятки к кончику и никогда вперед-назад.

Следуйте изгибам лезвия, слегка приподнимая рукоятку вслед за линией лезвия.

Протягивайте нож с равномерной скоростью, примерно 1 секунда на 5 см. Если лезвие изгибается вверх к кончику, поднимите рукоятку, чтобы заточить все лезвие(Рис.6). Когда кончик лезвия коснется выходной точки паза, приподнимите лезвие и вытащите нож из паза (Рис. 7).



Внимание:

- Всегда затачивайте Ваш нож от пятки к кончику лезвия.
- Никогда не вставляйте кончик лезвия или пятку под углом к заточному пазу и не толкайте нож в пазу для заточки. Это может повредить Ваш нож и/или точилку (Рис.5)
- Правильно располагайте нож относительно точильного паза, чтобы избежать излишнего износа дисков. Всегда держите нож перпендикулярно рабочей поверхности и в центре заточного паза, чтобы нож касался обоих заточных дисков.
- Из-за вариантов дизайна рукоятки, возможно, Вам не удастся заточить все лезвие целиком на электроточилке. В этом редком случае. **Smith`s** рекомендует воспользоваться механической точилкой для заточки этих ограниченных частей ножа.
- Скорость, с которой Вы протягиваете лезвие ножа в пазу для заточки, напрямую влияет на количество снимаемого металла с режущей кромки алмазными абразивами. очень медленные протяжки позволяют снять больше металла, чем быстрые. Средняя скорость протяжки лезвия в пазу - **1 секунда на 5 см лезвия**. Например, нож длиной 15 см необходимо протягивать со скоростью 3 секунды на одну протяжку.
- Не пытайтесь повернуть колесико установки угла заточки за отметки **STOP** в любом направлении. Это может вызвать повреждение колесика и нарушить работу точилки.

Edgeware®, **Smith's®**, **The Edge Experts®**, and **Edgesport** -
зарегистрированные торговые марки компании **Smith Abrasives, Inc., USA**
Заточной механизм произведен в **США**. Дизайн - **США**. Сборка - **Китай**.



Шаг 7. Повторите протяжку 10-15 раз.

Примечание: Ножи, сделанные из очень твердой стали, требуют большего количества протяжек.

Шаг 8. Проверьте остроту ножа, отрезав кусочек бумаги или на овощах-фруктах. Если требуется дополнительная заточка, повторите весь процесс, протерев нож перед заточкой. Если заточка достаточна. выключите машинку из сети.

Легкое хонингование любого типа ножа с bolsterом и с плоским или вогнутым типом заточки с обеих сторон при достаточной остроте. Ножи типа азиатских кухонных, традиционных европейских/американских кухонных ножей (используйте только этап с керамическими абразивами)

Шаг 1. Поверните колесико настройки угла на 10 градусов, затем поверните его на желаемый угол.

Руководствуйтесь таблицей углов заточки из данного приложения для подбора правильного заводского угла заточки или пиктограммами на самом колесике.

Шаг 2. Включите машинку в сеть. Расположите лезвие над пазом с керамическими абразивами. Пятка лезвия должна быть расположена у отметки входа в паз.

Шаг 3. Опустите лезвие в паз, чтобы оно коснулось керамических дисков (Рис. 10). Когда Ваше лезвие коснется заточных элементов, начинайте протягивать его на себя от пятки к кончику и никогда взад-вперед! Слегка надавливайте на лезвие. Очень важно расположение ножа в пазу. Очень важно располагать нож правильно относительно заточных элементов. Всегда держите нож перпендикулярно рабочей поверхности и в центре заточного паза, чтобы нож касался обоих заточных дисков. Обратите внимание, чтобы нож не касался сторон заточного паза.

Всегда затачивайте нож от пятки к кончику и никогда взад-вперед.

Следуйте изгибам лезвия, слегка приподнимая рукоятку вслед за линией лезвия.

Протягивайте нож с равномерной скоростью, примерно 1 секунда на 5 см.

Если лезвие изгибается вверх к кончику, поднимите рукоятку, чтобы заточить все лезвие.(Рис.) Когда кончик лезвия (Рис. 4) коснется отметки входной/выходной точки паза, приподнимите лезвие и вытащите нож из паза (Рис.).

