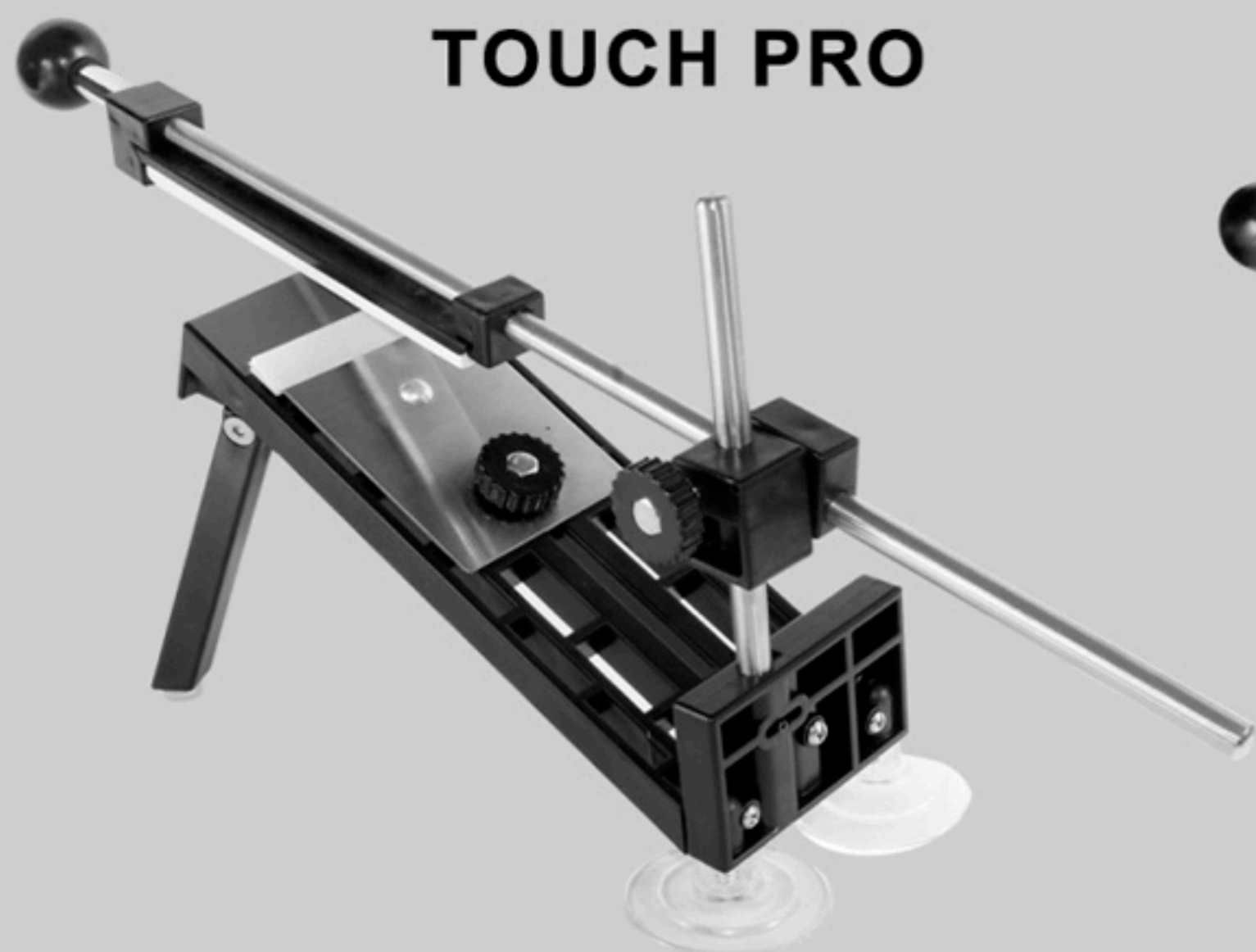




ИНСТРУКЦИЯ ПО РАБОТЕ С ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМОЙ

TOUCH PRO



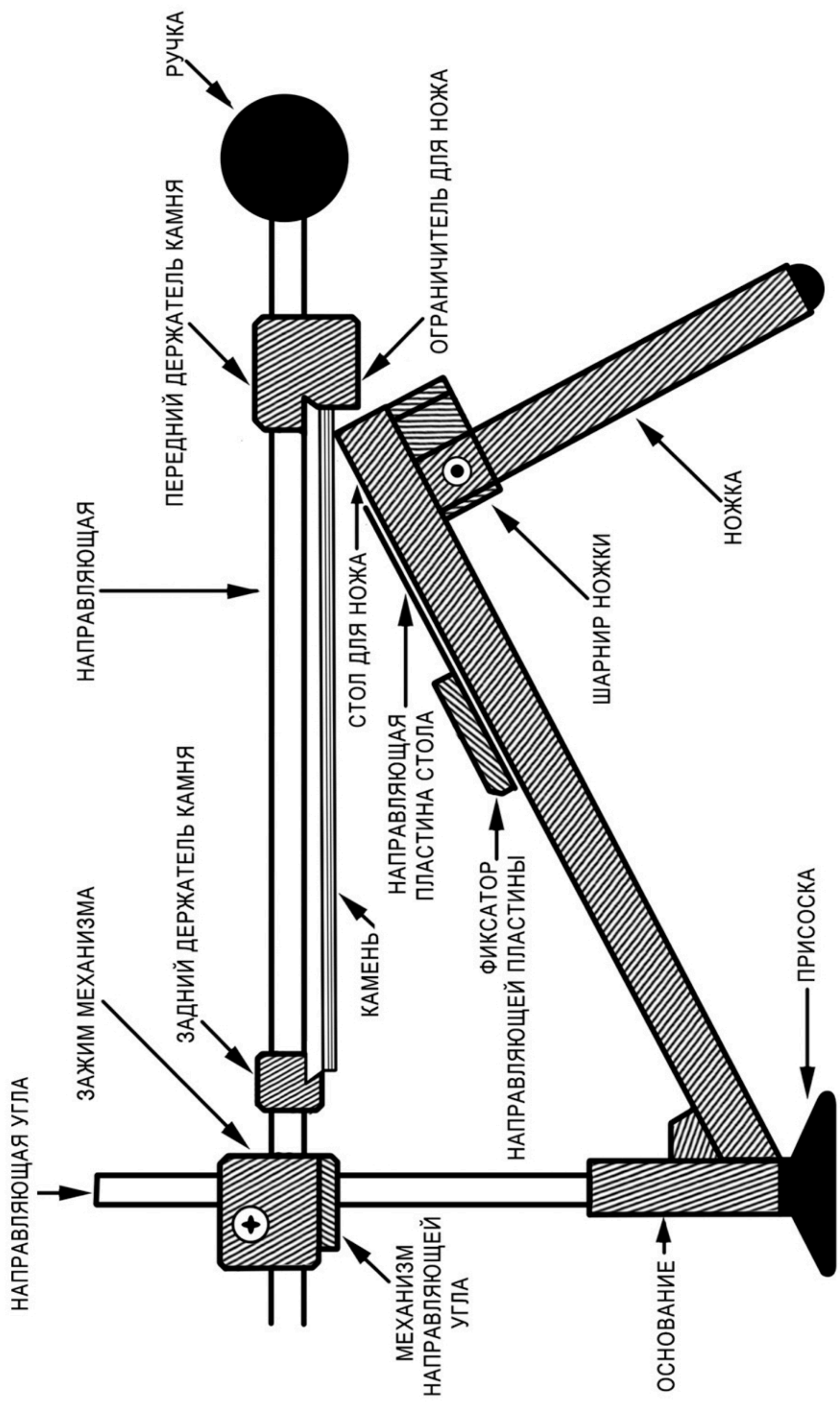
TOUCH PRO ULTRA



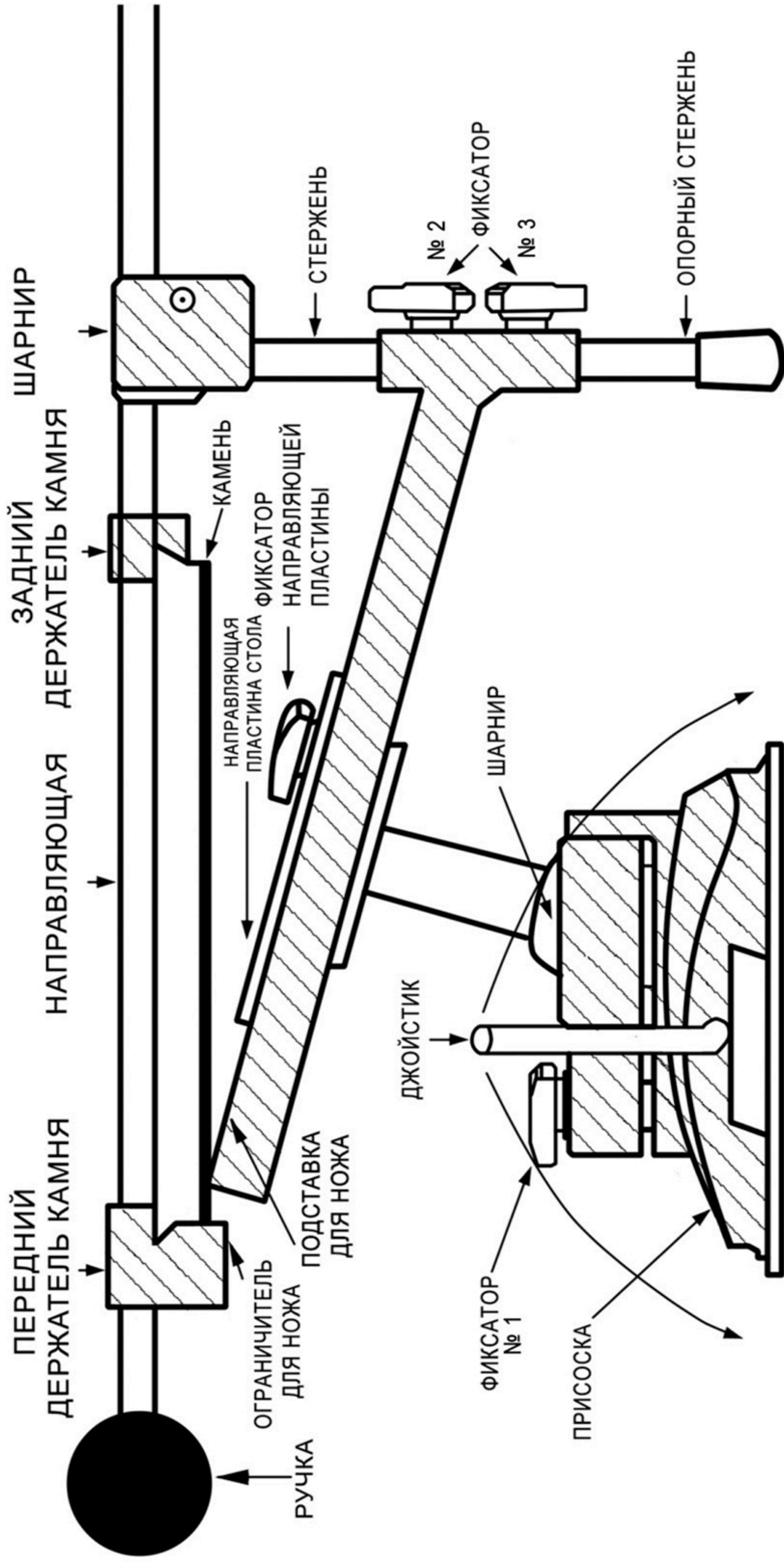
СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по подготовке к работе.....	5-6
2. Установка направляющей угла.....	7
3. Установка угла заточки на точильной системе	7-8
4. Инструкция по эксплуатации точильной системы.....	9-13
5. Заточка ножей с коротким лезвием.....	13
6. Заточка ножей с вогнутыми спусками.....	14
7. Заточка серрейторных лезвий.....	14
8. Заточка без царапин на лезвии.....	14
9. Переточка ножа.....	14-15
10. Финишная обработка стали.....	15
11. Идеальный угол заточки.....	15

СХЕМАТИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ GANZO TOUCH PRO



СХЕМАТИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ GANZO TOUCH PRO ULTRA

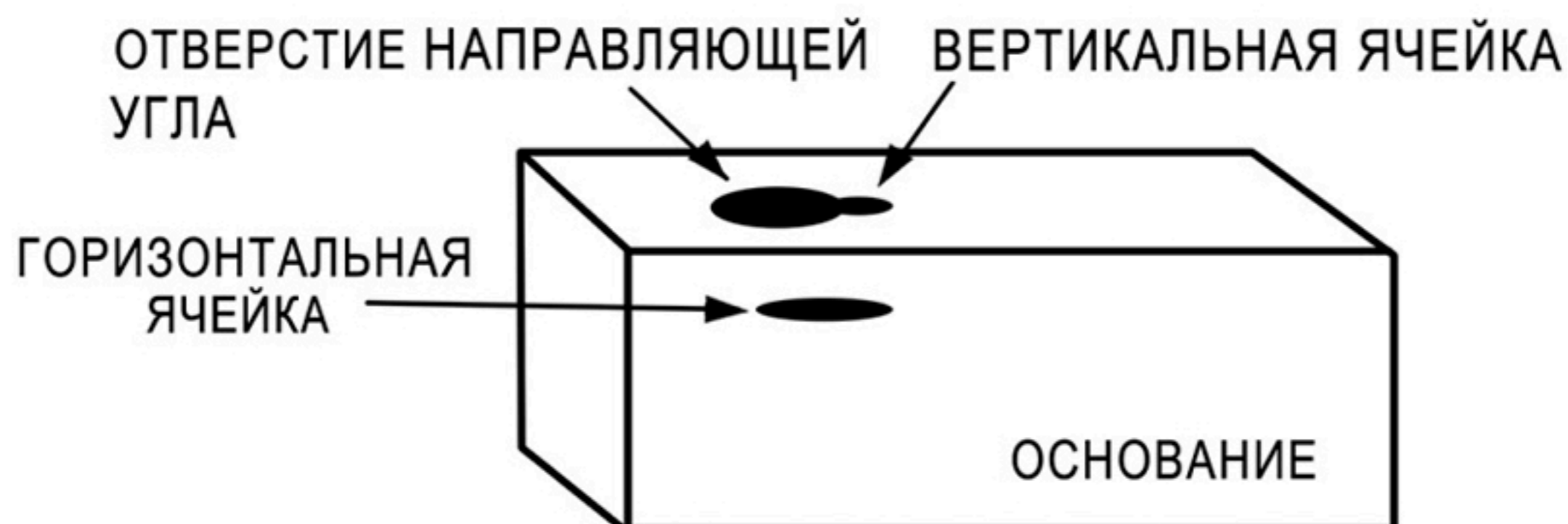


1 ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К РАБОТЕ

(Части, представленные на рисунках, выделены ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ)

ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH PRO

Поверните **НОЖКИ** на 90°. Прижмите присоски к гладкой поверхности (к пористой поверхности присоски не прилипнут). Если они не закрепятся, протрите их влажной тканью. Если присоски будут слишком мокрыми, то они будут скользить. Вставьте **НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА** в **ОСНОВАНИЕ**. Поверните направляющую угла так, чтобы штырек попал в **ВЕРТИКАЛЬНУЮ ЯЧЕЙКУ**. Проверните направляющую угла так, чтобы цветные метки оказались перед Вами.

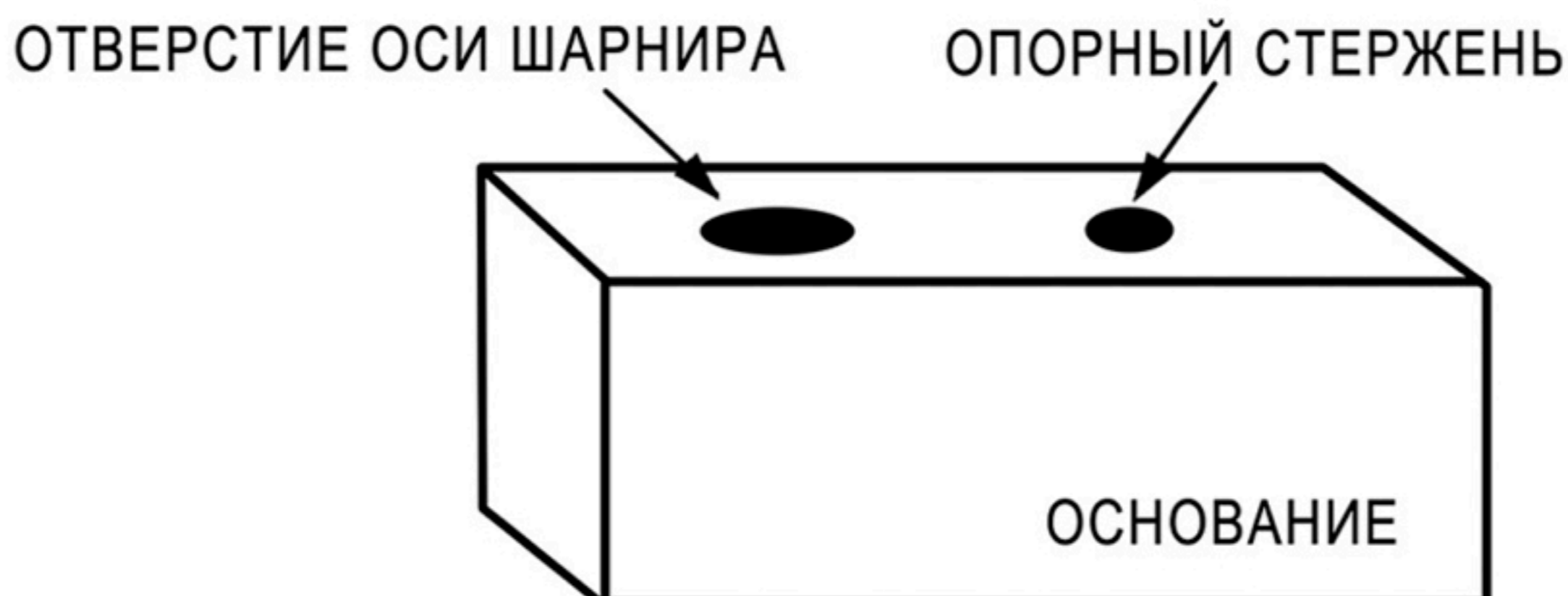


Чтобы установить либо сменить **КАМНИ**, открутите шарообразную **РУЧКУ** на несколько оборотов против часовой стрелки. Обхватите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ**, так чтобы оба держателя камня были в руках. Потяните на себя **ПЕРЕДНИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ КАМНЯ** до момента, когда зажим камня ослабнет. Извлекайте камень из держателей, замените на новый необходимый Вам камень и обратно закрутите ручку плотно, но не слишком туго.

ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH PRO ULTRA

1. Чтобы соединить шарнир и присоску, вставьте шарнир в крепление и закрепите с помощью фиксатора №1.
2. Прижмите присоску к гладкой поверхности, затем поверните джойстик.

3. Отрегулируйте положение поддерживающего стержня: нижний край опорного стержня должен быть прижат к поверхности стола. Закрепите положение поддерживающего стержня с помощью фиксатора №2.



4. Вставьте направляющую угла в отверстие, чтобы цветные метки были перед вами. Выставьте необходимый угол (по цветным меткам) и закрепите с помощью фиксатора №3.

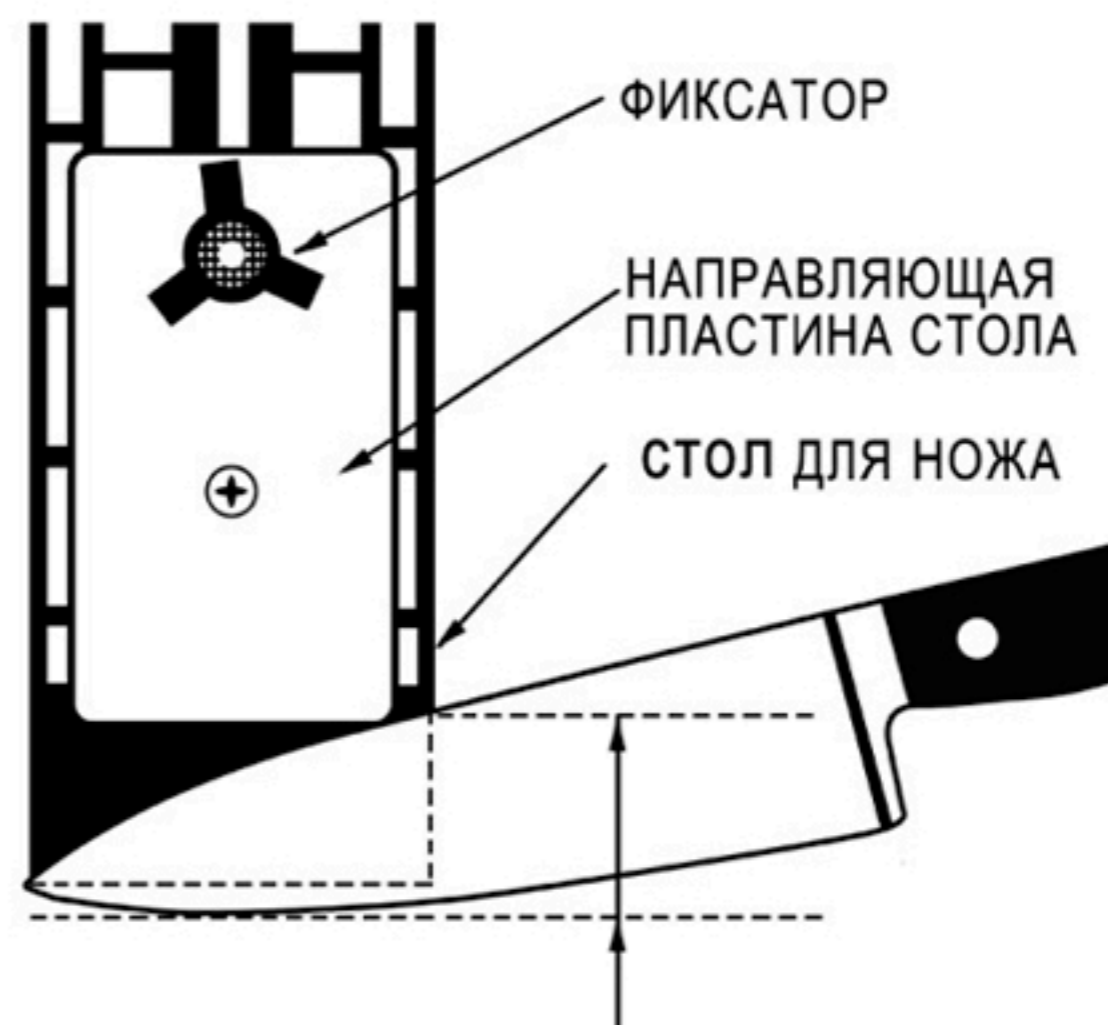
5. Чтобы сменить камень, поверните ручку против часовой стрелки несколько раз. Извлеките камень из держателей, замените на новый необходимый вам камень и закрепите с помощью ручки, плотно, но не слишком туго.

6. Вставьте направляющую камня в отверстие механизма направляющей. Точильный камень должен оказаться над подставкой для ножа, как показано на схеме.

Начинать заточку рекомендуется с камня MEDIUM (средней зернистости) на очень тупом ноже, или с камня FINE (мелкозернистого) для ножа в хорошем состоянии. Чтобы присоединить направляющую к станку, поверните, чтобы МЕХАНИЗМ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УГЛА был с левой стороны от Вас. Направьте НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА в ОТВЕРСТИЕ направляющей угла.

2 УСТАНОВКА НАПРАВЛЯЮЩЕЙ НОЖА

Поместите лезвие ножа так, чтобы самая узкая часть лезвия была параллельна и выступала за края **СТОЛА ДЛЯ НОЖА**. Поместите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ ПЛАСТИНУ** под заднюю часть лезвия и зажмите **ФИКСАТОР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ ПЛАСТИНЫ**.



Держите часть края, которую Вы точите, параллельно направляющей, когда Вы перемещаете лезвие вдоль стола для ножа.

3 УСТАНОВКА УГЛА ЗАТОЧКИ

Проверните направляющую угла так, чтобы цветные метки были перед Вами. Выставьте необходимый угол (по цветным меткам) и закрепите с помощью фиксатора.

А. Общий метод установки угла



В. Точный метод установки угла

1. Выставьте НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА на 15° (красная метка).

2. Закрасьте режущую кромку маркером, который идет в комплекте. Не мочите камень. Очень легко проведите камнем по краю лезвия. Легко можно увидеть насколько равномерно камень проходит по кромке ножа.

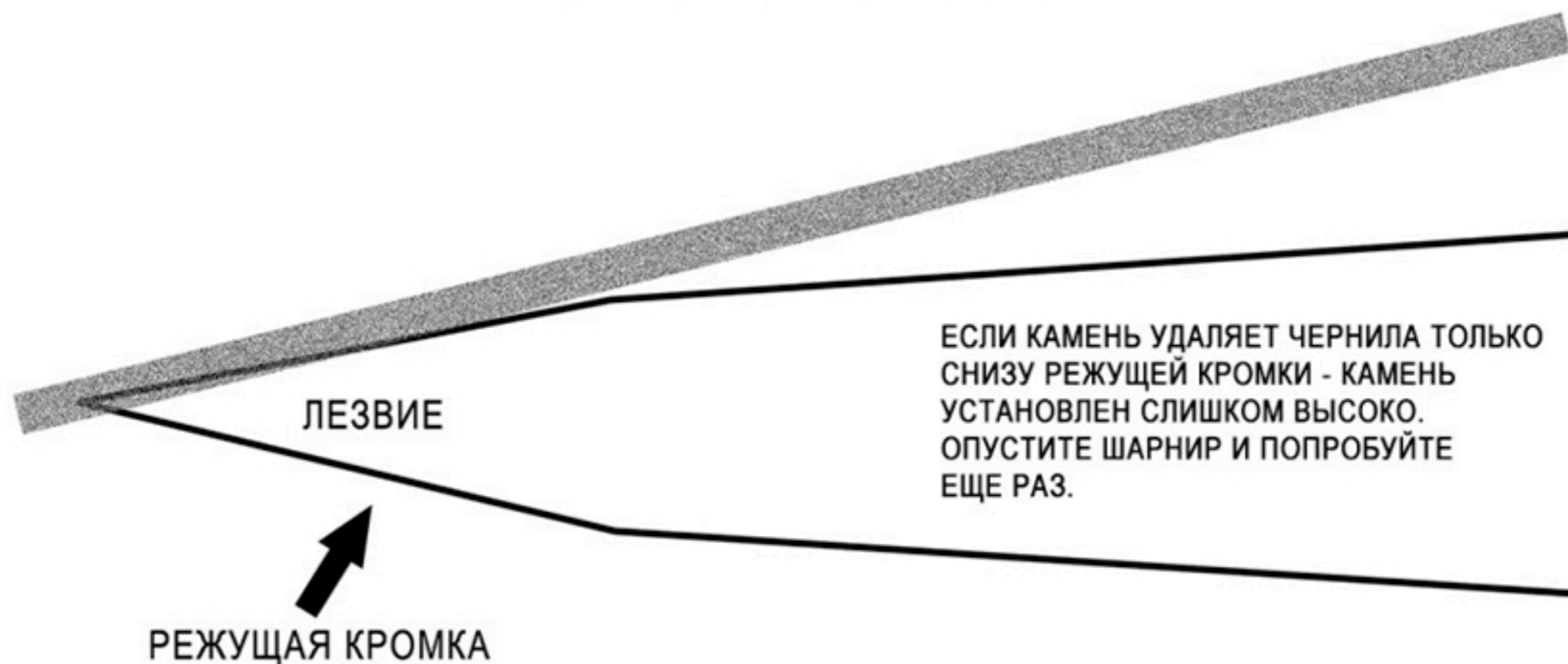
ПРИМЕР 1 - Камень слишком низко



ПРИМЕР 2 – Правильное положение



ПРИМЕР 3 - Камень слишком высоко



Краткий обзор того, как работает станок: одной рукой Вы двигаете НАПРАВЛЯЮЩУЮ вперед и назад. Другой рукой Вы перемещаете лезвие ножа под движущимся камнем, держа часть края ножа, который Вы точите, параллельно НАПРАВЛЯЮЩЕЙ СТОЛА.

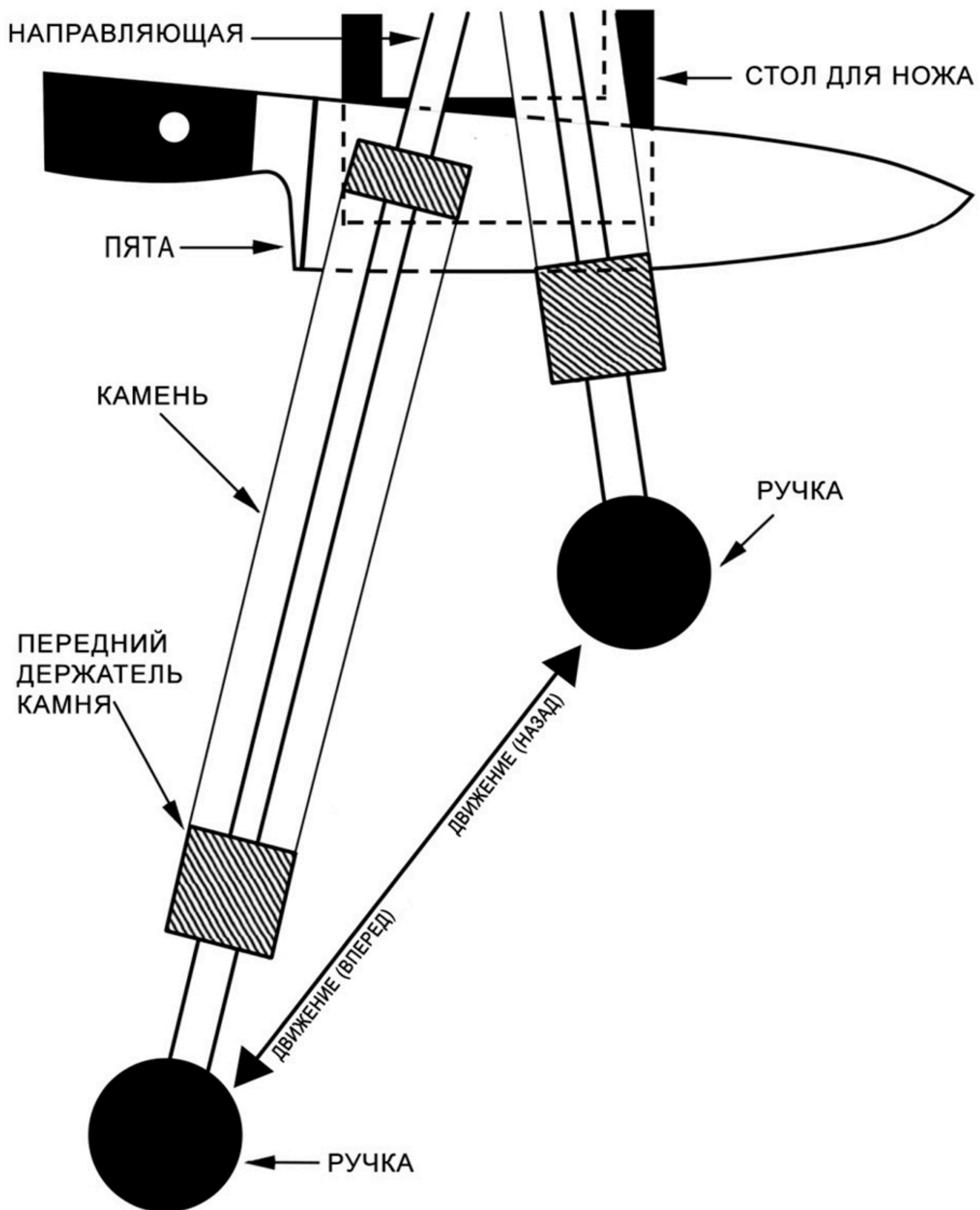
Для этого необходима некоторая практика. Сначала Вы будете держать нож сильнее, чем необходимо. Но когда Вам станет более комфортно, попытайтесь расслабить руки. Вам необходимо небольшое давление в основании лезвия ножа, чтобы сохранять его зафиксированным и небольшое давление на камень, чтобы заставить его точить. Вы можете ослабить зажим направляющей, если она не перемещается.

1. Для более качественной заточки и для того чтобы камни не забивались, смачивайте их время от времени водой.

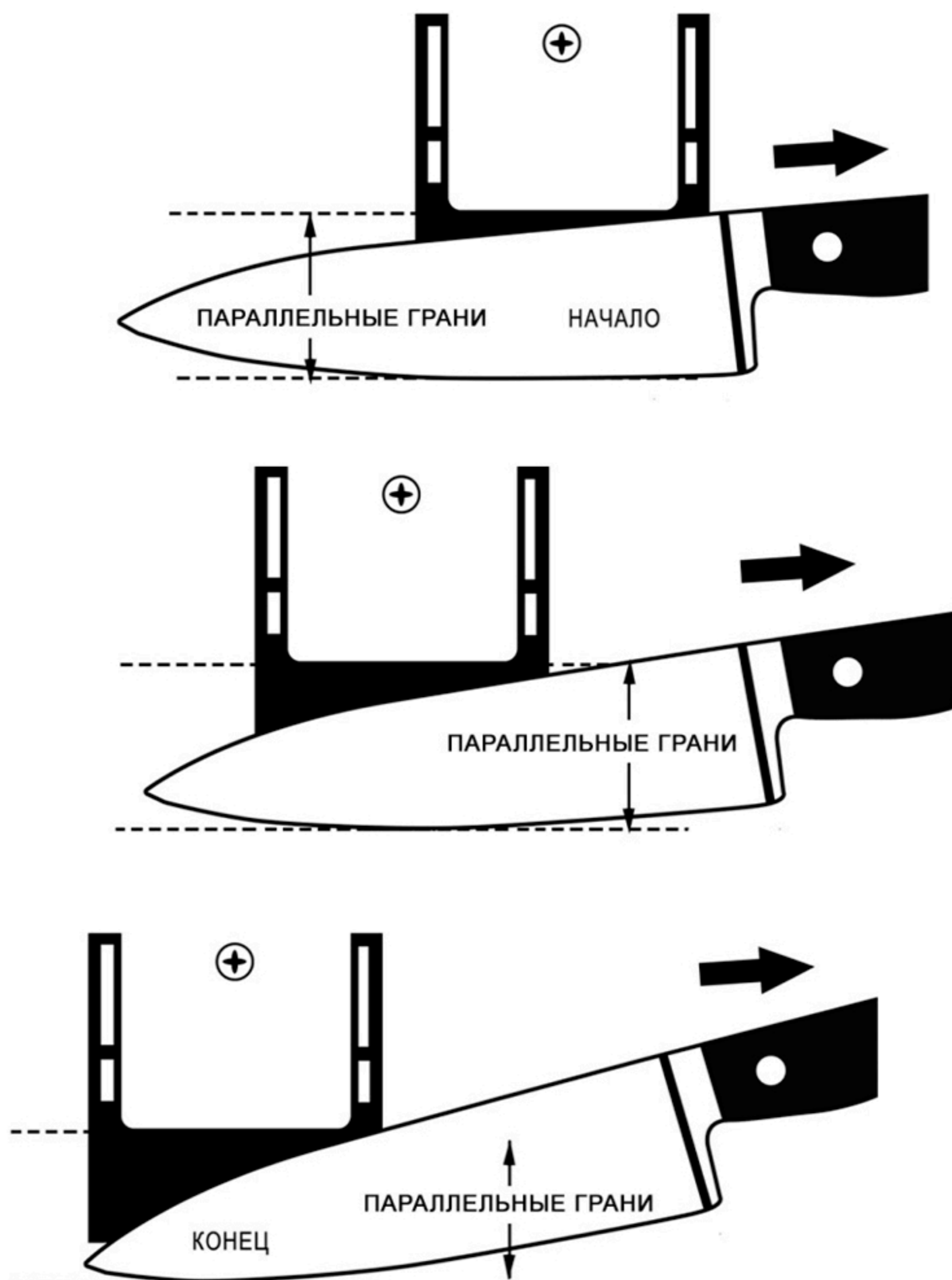
2. Поместите лезвие ножа на СТОЛ ДЛЯ НОЖА ручкой напротив станка и расположите кромку параллельно НАПРАВЛЯЮЩЕЙ СТОЛА.

3. Поместите КАМЕНЬ на край ножа. Тяните ручку к себе по всей длине, и двигайте КАМЕНЬ к ПЯТЕ лезвия.

4. Проход: толкайте НАПРАВЛЯЮЩУЮ вперед и в то же самое время позвольте ей скользить к противоположной стороне СТОЛА ДЛЯ НОЖА (диагональное движение). Тяните НАПРАВЛЯЮЩУЮ в начальное положение по тому же самому пути. Применяйте достаточное давление, чтобы заставить камень стачивать металл. Большая часть заточки выполняется вовремя движения камня вперед. Не поднимайте камень при протягивании его к себе. Позвольте ему скользить по кромке ножа. Делайте длинные, медленные проходы, таким образом, Вы сможете мягко менять направление движения. Держите РУЧКУ в Вашей руке свободно, таким образом, она будет свободно следовать за формой лезвия ножа. Позвольте камню скользить из стороны в сторону по прямой линии. Не двигайтесь кругами, поскольку это сконцентрирует всю заточку только в одной области кромки.



Если во время заточки РУЧКА откручивается, возможно, Вы держите ее слишком крепко. Не сжимайте ручку слишком сильно и следите за тем, чтобы камень повторял форму лезвия.



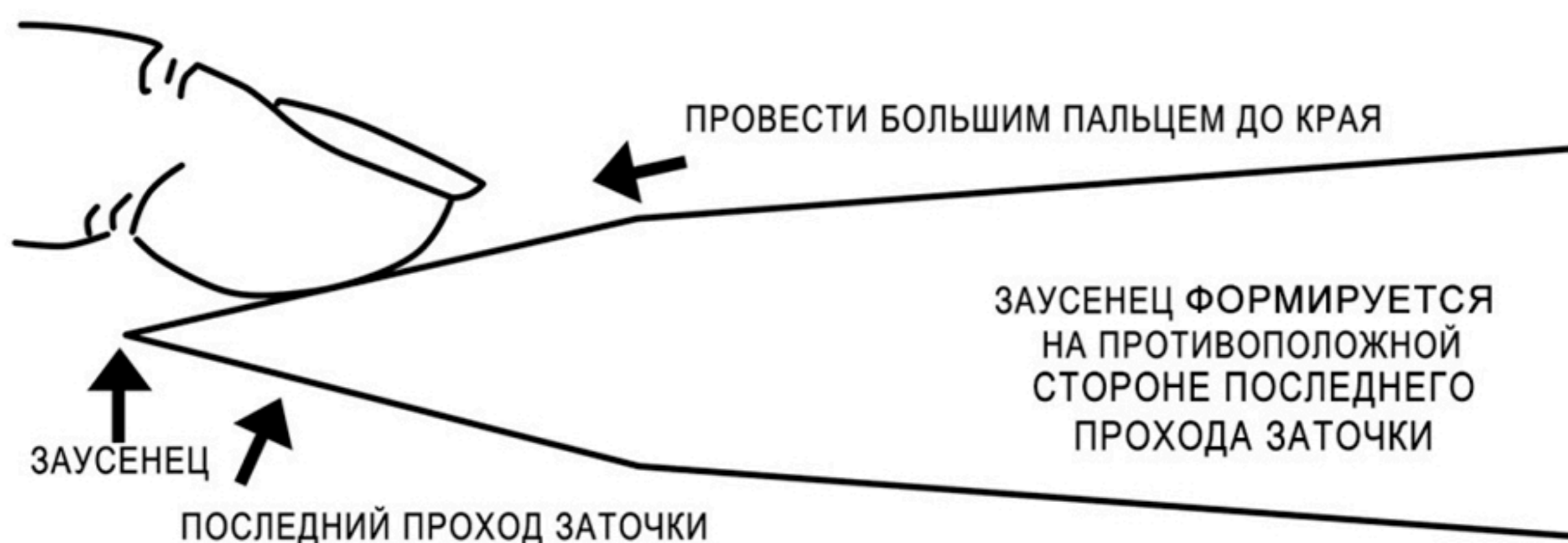
5. Протяните лезвие вдоль СТОЛА ДЛЯ НОЖА. Сделайте 3 или 4 прохода, начав от ПЯТЫ ножа. Передвиньте нож на 2,5 см. Сделайте 3 или 4 прохода. Снова переместите нож на 2,5 см. Сделайте 3 или 4 прохода. Продолжайте, пока Вы не достигнете КОНЧИКА лезвия. Если Вы испытываете затруднения, контролируя НАПРАВЛЯЮЩУЮ на кончике лезвия, точите только движением ВПЕРЕД и поднимайте направляющую над лезвием при обратном движении. Убедитесь, что кончик ножа, когда Вы его точите, находится непосредственно над углом стола для ножа.

6. Смените руки, удерживающие нож, и направляющую. Повторите процесс на противоположной стороне лезвия. На каждой стороне делайте одинаковое количество проходов для равномерной заточки.

7. Протирайте камень и вытирайте лезвие ножа после одного-двух проходов (извлекая при этом направляющую). Наливайте достаточно воды на КАМЕНЬ, чтобы покрыть поверхность. Это удалит с поверхности металл и песок. Затем вытрите камень влажной махровой тряпкой.

Образование заусенца.

Продолжайте делать равные проходы вдоль каждой стороны лезвия. Когда две затачиваемые поверхности объединяются на кромке, металл ломается и формирует ЗАУСЕНЕЦ. Его можно почувствовать пальцем на стороне противоположной последнему проходу заточки.



Проверяйте кромку на ЗАУСЕНЕЦ каждый раз, когда Вы меняете стороны лезвия.

Приложите больше усилий затачивая области заусеница и пройдите слегка по областям, на которых начал образовываться заусенец. Когда появляется заусенец с обеих сторон кромки, переключитесь на камень с большей зернистостью и сделайте несколько легких движений с каждой стороны лезвия.

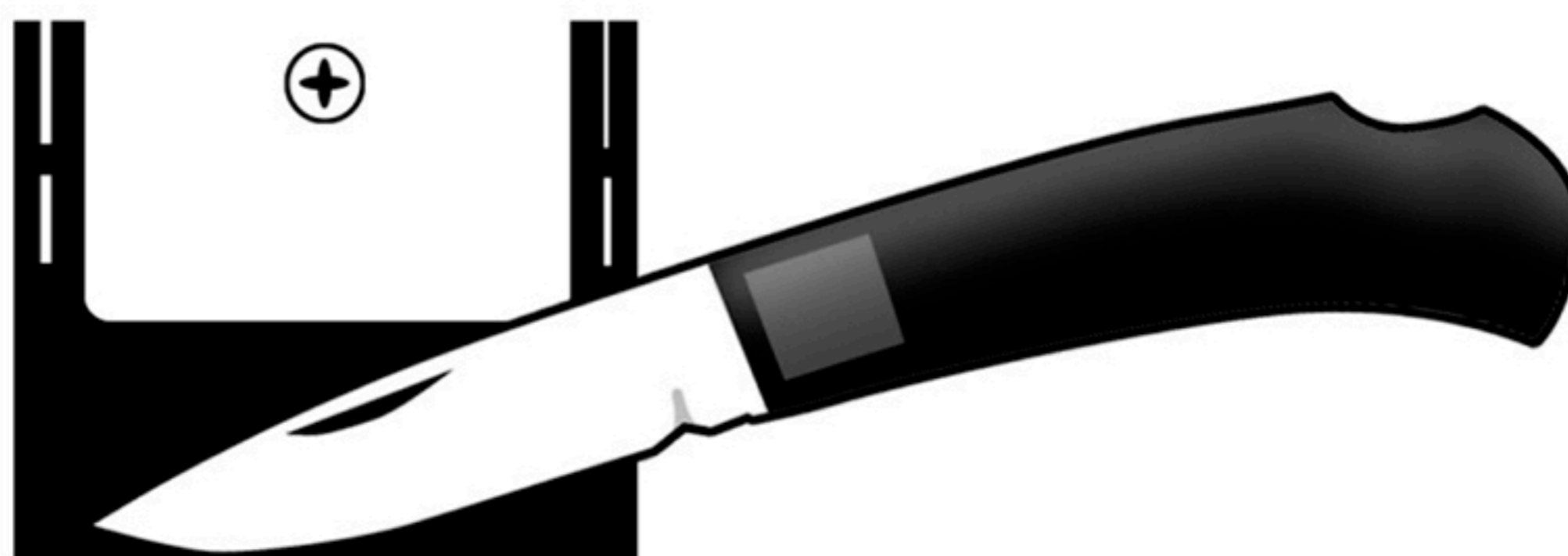
Удалите заусенец. Вытрите камень и нож. Сделайте два или три прохода вниз с каждой стороны лезвия без давления, только под весом направляющей.

Убедитесь, что заусенца не стало. Если Вы будете слишком давить или делать слишком много ударов камнем, то Вы будете продолжать создавать новый ЗАУСЕНЕЦ.

5

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С КОРОТКИМ ЛЕЗВИЕМ

Точите основную часть лезвия как обычно. Когда Вы достигнете кончика (острия), протяните нож и закрепите его на столе для ножа, как показано на картинке. Не позволяйте камню соскальзывать с лезвия и врезаться в ПОДСТАВКУ ДЛЯ НОЖА. Старайтесь закреплять лезвие аналогичным образом при каждом проходе для более стойкой режущей кромки.



6

ЗАТОЧКА НОЖЕЙ С ВОГНУТЫМИ СПУСКАМИ

Благодаря тому, что лезвия ножей с вогнутыми спусками очень прочные, Вы можете расположить лезвие на СТОЛЕ ДЛЯ НОЖА по центру и точить всю кромку не перемещая нож.

Передвиньте вперед НАПРАВЛЯЮЩУЮ ПЛАСТИНЫ СТОЛА. Положите лезвие на часть с вогнутыми спусками так, чтобы кромка располагалась на конце стола для ножа. Это наклонит лезвие к камню. Для настройки угла, переместите НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА выше на одну метку.

7 **ЗАТОЧКА СЕРРЕЙТОРНЫХ ЛЕЗВИЙ**

Точите нож только с плоской стороны (противоположной серрейторной). Сделайте несколько очень легких проходов и не делайте заусенец на острие.

8 **ЗАТОЧКА БЕЗ ЦАРАПИН НА ЛЕЗВИИ** (БЕЗ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОЛИРОВКИ)

1. Покройте обе стороны лезвия малярной лентой. Обрежьте лишнюю ленту с ножа. Затем срежьте ленту с режущей кромки. Таким образом она не будет засорять камень.

2. Точите нож как обычно, но не двигайте камнем от начала до конца. Так как именно край камня делает царапины на кромке.

3. Сделайте финишную обработку и удалите ленту.

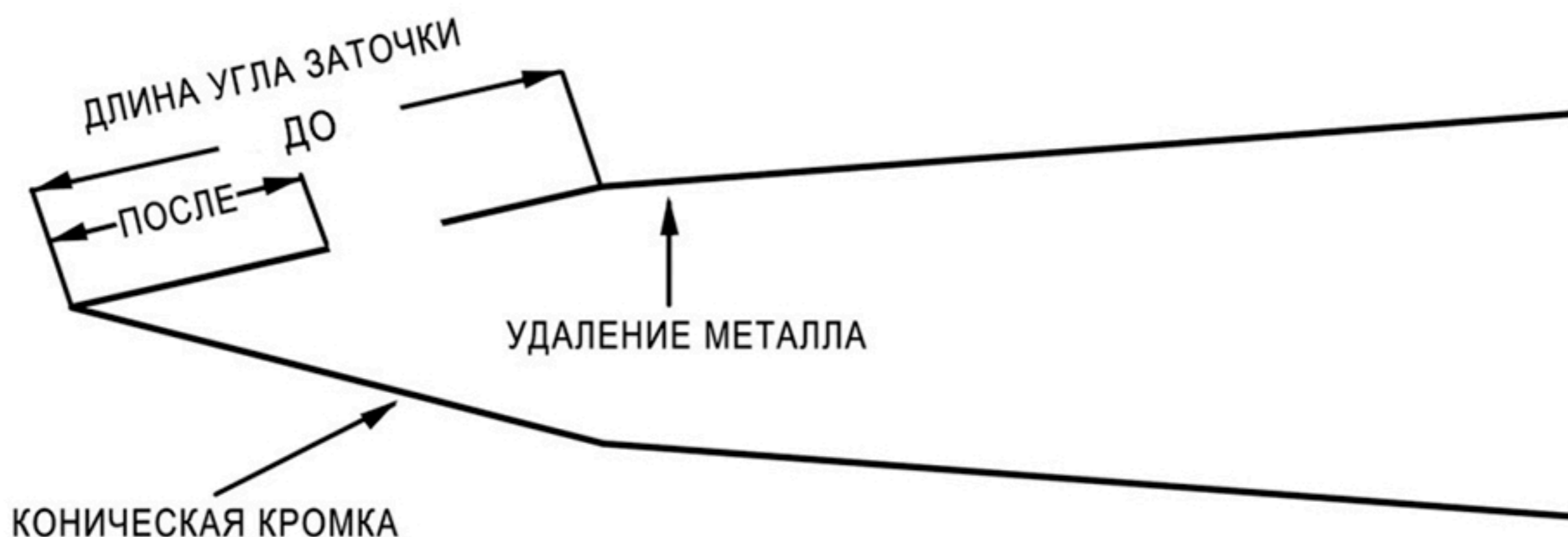
9 **ПЕРЕТОЧКА НОЖА**

Если нож затачивался много раз, подводы становятся шире и камень начинает точить медленнее. Из-за этого становится трудно заточить нож.

Чтобы решить эту проблему, заточите лезвие, создавая второй подвод. Эта процедура облегчает повторную заточку, а также улучшает форму лезвия.

1. Используйте камень MEDIUM (средней зернистости) и установите НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА ниже на одну метку от угла заточки.

2. Сделайте несколько проходов с каждой стороны лезвия, пока затачиваемая сторона не станет в половину меньше.



3. Вернитесь к оригинальному углу. Если на кромке не образуется заусенец за несколько проходов, сделайте еще несколько проходов под более низким углом.

10 ФИНИШНАЯ ОБРАБОТКА СТАЛИ

Если Вы сделаете финишную обработку керамическим камнем, то кромка будет более гладкая и более прочная. **Не используйте обычный камень.** Этот инструмент слишком груб и повредит новую кромку. Начните от ПЯТЫ ножа и верхней части камня, тяните нож на себя и позвольте ему скользить вниз по камню. Отклоните лезвие от камня на угол на 1-2° больше, чем угол, на котором Вы затачивали нож. Позвольте кромке слегка касаться камня. Таким образом Вы не повредите кромку, если больше не добились идеального угла заточки. Не подвергайте керамической обработке полированную кромку.

11 ИДЕАЛЬНЫЙ УГОЛ ЗАТОЧКИ

Идеального угла заточки не получится добиться с первого раза. Для этого необходима практика работы с точильной системой.

Для достижения угла заточки ножа, необходимо прекратить заточку до появления ЗАУСЕНЦА. При приближении образования заусенца необходимо снижать давление на камень.

В завершение, нужно слегка обработать кромку самым мелкозернистым камнем.