

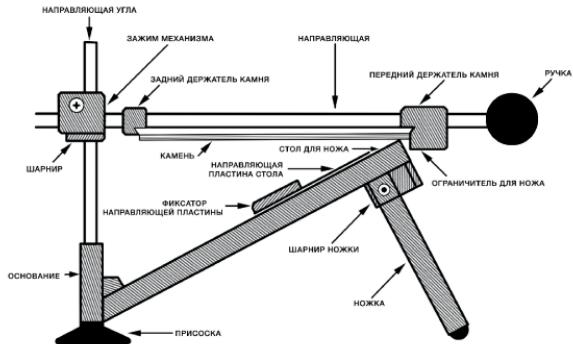


# **ИНСТРУКЦИЯ**

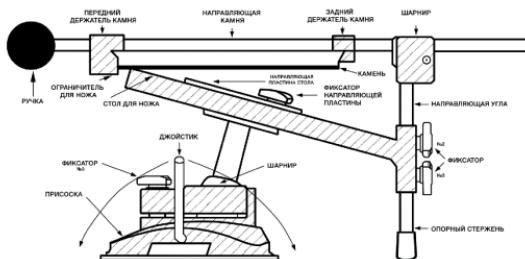
## **ПО РАБОТЕ С ТОЧИЛЬНЫМИ СИСТЕМАМИ**

**GANZO Touch PRO**  
**GANZO TOUCH PRO ULTRA**  
**GANZO Touch STEEL**

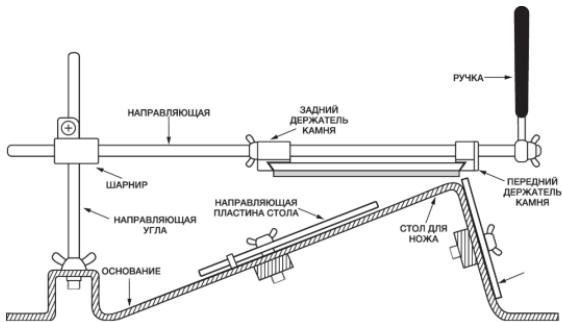
СХЕМАТИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ GANZO TOUCH PRO



СХЕМАТИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ GANZO TOUCH PRO ULTRA



#### СХЕМАТИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ GANZO TOUCH STEEL



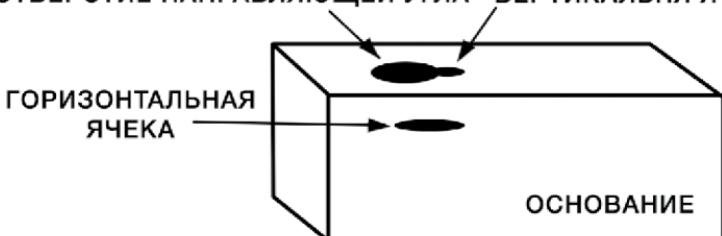
# ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К РАБОТЕ

(Части, представленные на рисунках, выделены ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ)

## ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH PRO

Поверните **НОЖКИ** точилки на 90°. Прижмите присоски к гладкой поверхности, чтобы точильная система не скользила во время работы. Чтобы присоски лучше прилегали к поверхности стола, протрите их влажной тканью. Если они будут слишком мокрыми, то начнут скользить. Вставьте **НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА** в **ОСНОВАНИЕ**. Установите направляющую угла в **ШАРНИР**. Проверните ее так, чтобы цветные метки оказались перед вами.

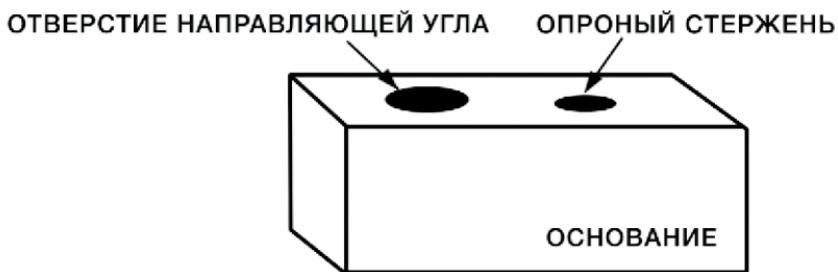
ОТВЕРСТИЕ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УГЛА ВЕРТИКАЛЬНЯ ЯЧЕЙКА



Чтобы установить либо сменить точильные **КАМНИ**, открутите шарообразную **РУЧКУ** на несколько оборотов против часовой стрелки. Обхватите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** так, чтобы оба держателя камня были в руках, и потяните на себя **ПЕРЕДНИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ КАМНЯ** до момента, когда зажим камня ослабнет. Извлеките камень и замените его на другой, с подходящей зернистостью, после чего вновь закрутите ручку.

## 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 опорного стержня так, чтобы его нижний край был прижат к поверхности стола. Закрепите положение стержня при помощи фиксатора №2.
4. Вставьте **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** в **ШАРНИР**, чтобы цветные метки были перед вами. В соответствии с метками выставьте необходимый угол заточки и закрепите направляющую с помощью



фиксатора №3.

5. Чтобы сменить камень, поверните **РУЧКУ** против часовой стрелки на несколько оборотов. Извлеките камень из **ДЕРЖАТЕЛЕЙ**, замените на точило необходимой зернистости, вновь закрутите ручку и установите направляющую в шарнир.
6. Точильный камень должен оказаться над **ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ НОЖА**, как показано на схеме.

*Начинать заточку рекомендуется с камня (средней зернистости) на очень тупом ноже, или с камня Fine (мелкозернистого) для ножа в хорошем состоянии.*

### ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH STEEL

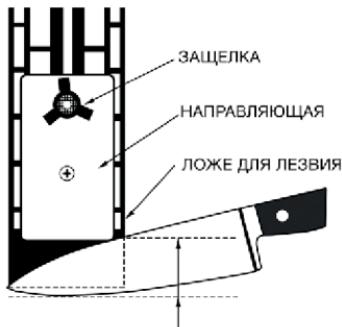
1. Для лучшей фиксации точилка может быть прикручена к стёлу или другой ровной горизонтальной поверхности. Для этого на передней и задней части металлического основания предусмотрено по два отверстия под шурупы. Также основание можно установить на резину, чтобы точилка не скользила без жесткой фиксации.
2. Соберите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ**, которая состоит из двух деталей оси и съемной ручки с резиновым покрытием.
3. Установите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА** На нее не нанесены отметки для определения угла заточки.
4. Чтобы сменить точильный камень, оттяните фиксатор за выступы для пальцев (сделать это позволяет пружина на направляющей).
5. Установите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** в **ШАРНИР**.
6. Зафиксируйте нож или другой инструмент при помощи **НАПРАВЛЯЮЩЕЙ ПЛАСТИНЫ СТОЛА** и **ПРИЖИМНОЙ ПЛАСТИНЫ** (она может быть прикручена как с фронтальной стороны, так и на направляющую пластину стола).
7. Для заточки ножниц закрепите лезвие **ПРИЖИМНОЙ ПЛАСТИ-**

**НОЙ** на торец **ОСНОВАНИЯ**, выставьте нужный угол и произведите заточку каждого лезвия подобно заточке ножа.

## УСТАНОВКА НОЖА

Поместите лезвие ножа так, чтобы оно было параллельно **СТОЛУ ДЛЯ НОЖА**, а самая узкая часть выступала за его край. Поместите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ ПЛАСТИНУ СТОЛА** под задней частью лезвия и зажмите **ФИКСАТОР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ ПЛАСТИНЫ**.

Когда вы перемещаете лезвие вдоль стола для ножа, держите клинок ровно и плотно прижимайте его к поверхности стола.



## УСТАНОВКА УГЛА ЗАТОЧКИ

Поверните **НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛА** так, чтобы цветные метки были перед вами. Выставьте в соответствии с этими метками необходимый угол заточки и закрепите его с помощью фиксатора №2.

### A. Общий метод установки угла

### B. Точный метод установки угла

1. Выставьте **НАПРАВЛЯЮЩУЮ УГЛАН**а  $15^\circ$  (красная метка).

#### ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH PRO

- — 24° ГОЛУБОЙ ТОЛСТЫЕ ЛЕЗВИЯ      ОХОТНИЧЬИ,  
КАРМАННЫЕ,  
СКЛАДНЫЕ НОЖИ
- — 21° ЖЕЛТЫЙ ТОНКИЕ ЛЕЗВИЯ
- — 18° ЗЕЛЕНЫЙ ТОЛСТЫЕ ЛЕЗВИЯ      КУХОННЫЕ  
НОЖИ
- — 15° КРАСНЫЙ ТОНКИЕ ЛЕЗВИЯ
- — 10° ЧЕРНЫЙ СЕРРЕЙТОРНЫЕ ЛЕЗВИЯ

#### ТОЧИЛЬНАЯ СИСТЕМА GANZO TOUCH PRO ULTRA

- — 30° ГОЛУБОЙ ТОЛСТЫЕ ЛЕЗВИЯ      ОХОТНИЧЬИ,  
КАРМАННЫЕ,  
СКЛАДНЫЕ НОЖИ
- — 25° ЖЕЛТЫЙ ТОНКИЕ ЛЕЗВИЯ
- — 20° ЗЕЛЕНЫЙ ТОЛСТЫЕ ЛЕЗВИЯ      КУХОННЫЕ  
НОЖИ
- — 15° КРАСНЫЙ ТОНКИЕ ЛЕЗВИЯ
- — 10° ЧЕРНЫЙ СЕРРЕЙТОРНЫЕ ЛЕЗВИЯ

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

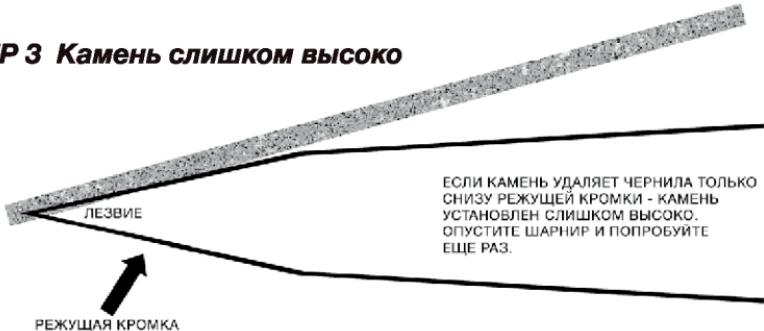
## **ПРИМЕР 1- Камень слишком низко**



## **ПРИМЕР 2 Правильное положение**



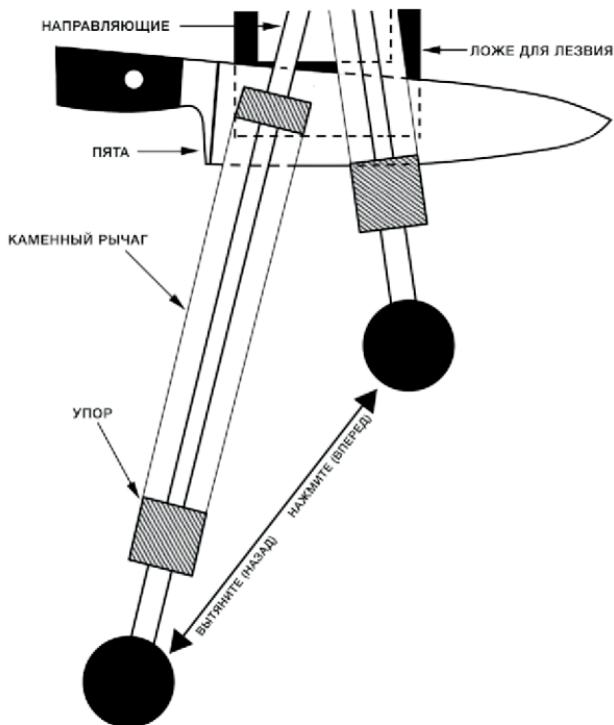
## **ПРИМЕР 3 Камень слишком высоко**



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТОЧИЛЬНОЙ СИСТЕМЫ**

Краткий обзор того, как работает станок: одной рукой вы двигаете **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** с точильным камнем вперед и назад, а другой - перемещаете лезвие ножа. При этом, держите часть лезвия, которую вы точите, параллельно **НАПРАВЛЯЮЩЕЙ СТОЛУ**. Для качественной заточки необходима некоторая практика. Сначала вы будете держать нож сильнее, чем необходимо, но со временем определите необходимый уровень давления.

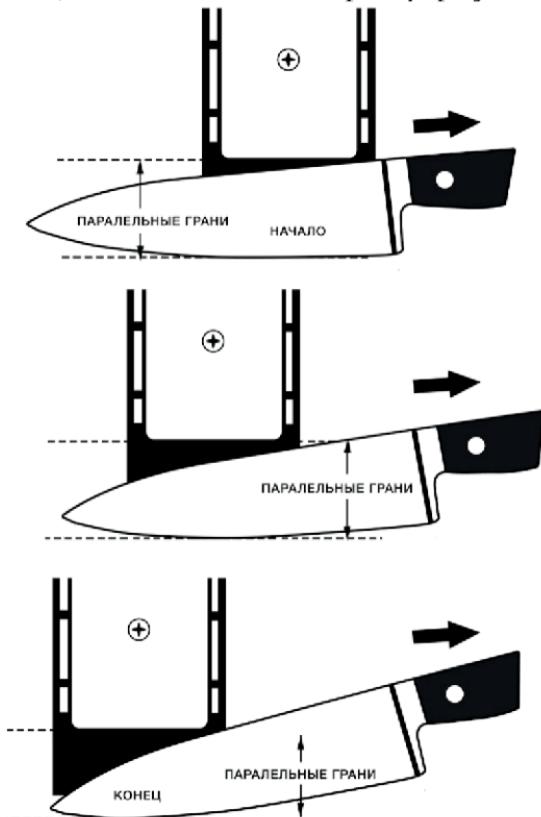
1. Для более качественной заточки и для того чтобы камни не забивались, смачивайте их время от времени водой.
2. Поместите лезвие ножа на **СТОЛ ДЛЯ НОЖА** и расположите кромку параллельно **НАПРАВЛЯЮЩЕЙ СТОЛУ**
3. Поместите **КАМЕНЬ** на край ножа. Тяните ручку к себе по всей длине, и двигайте **КАМЕНЬ** к пятке 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 во время движения камня вперед. Не поднимайте камень при протягивании его к себе. Делайте длинные, медленные проходы: таким образом, вы сможете мягко менять направление движения. Держите **РУЧКУ** в 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.



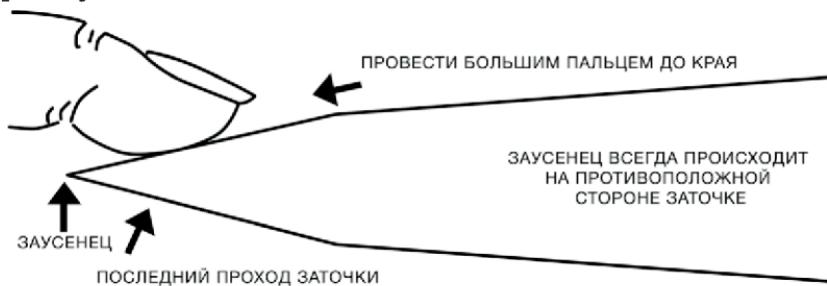
5. Протяните лезвие вдоль **СТОЛА ДЛЯ НОЖА**. Сделайте 3 или 4 прохода, начав от **ПЯТЫ** ножа. Передвиньте нож на 2,5 см. Сделайте еще 3 или 4 прохода и вновь переместите лезвие. Продолжайте, пока нож не будет заточен по всей длине. Если Вы испытываете затруднения, контролируя **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** на кончике 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 обратной 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 вся его поверхность была мокрой. Это удалит с поверхности металл и песок. Затем вытрите камень влажной махровой тканью.

### 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.** Когда появляется заусенец с обеих сторон кромки, установите камень с меньшей зернистостью (более гладкий) 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. Если вы будете слишком давить, то может образоваться новый заусенец.

### 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 рисунке. Не позволяйте камню соскаль-

зывать с лезвия и врезаться в **ПОДСТАВКУ ДЛЯ НОЖА**. Страйтесь закреплять лезвие аналогичным образом при каждом проходе для более стойкой режущей кромки.



### **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 ПЛАСТИНУ 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** выше на одну метку.

### **ЗАТОЧКА СЕРРЕЙТОРНЫХ ЛЕЗВИЙ**

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

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

1. Покройте обе стороны лезвия малярной лентой. Обрежьте лишнюю ленту с ножа. Затем срежьте ленту с кромки клинка. 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.

### **ПЕРЕТОЧКА НОЖА**

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

Чтобы решить эту проблему, заточите лезвие под нужным углом, создавая второй подвод. Эта процедура облегчает повторную заточку, а также исправляет деформированную форму лезвия.

1. Используйте камень **Medium** (средней зернистости) и установите **НАПРАВЛЯЮЩУЮ** 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.



### 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. Не подвергайте керамической обработке уже отполированную полированную кромку.

### ИДЕАЛЬНЫЙ УГОЛ ЗАТОЧКИ

Для достижения идеального угла заточки понадобится некоторая практика работы с точильной системой. Добиться необходимого уровня качества помогут следующие рекомендации:

- при приближении образования заусенца необходимо снижать давление на камень.
- прекратите заточку при появлении заусенца. В завершение заточки, нужно слегка обработать кромку самым мелкозернистым камнем.