

MODEL 120

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener



GB

LT

LV

EE



Read these instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimum results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in any way.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide have for many years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the high performance Trizor® edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 you will share the professional advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 120 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft – the world leader in cutting edge technology® –to create the advanced Trizor-Plus™ edge on all your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 120 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 120 you have the means to create edges of perfection, sharpness and durability previously unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But also remember, the Trizor® edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® sharpener creates demonstrably superior Trizor-Plus™ edges on knives of any steel – carbon, stainless – or alloy of any hardness. Their sharpness and greater durability have made older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges obsolete.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise Trizor-Plus™ edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpener is designed so that you may sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives with either straight or serrated edges. This three (3) stage sharpener has two precision conical sharpening/honing stages with fine 100% diamond abrasives and one polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets. The edge is ultra sharp and non-serrated. This residual "bite" is created by precisely polished micro flutes that are formed on the facet surface by the ultra honing action of the stropping disks in Stage 3. You will find that these sharp flutes on each side of the ultra sharp and non-serrated cutting edge aid substantially in those difficult cutting chores experienced with fibrous foods, meats, stalky vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

The sharpening and honing/polishing actions are controlled by using precision angle guides for the blade and precisely matched conically shaped abrasive disks. The sharpening angles are several degrees larger in each successive stage.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge, establishing the first angled bevel of the Trizor® edge.

In Stage 2, finer microgrooves are created across the facets immediately adjacent to the edge by still finer diamonds as they establish a well defined second bevel on the facets that is a few degrees larger than the bevel developed in Stage 1.

In Stage 3, ultra fine abrasive disks are set at a third and slightly larger angle. They polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a third micro bevel and establish a microscopically thin, straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stages 1 and 2 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action of "difficult to cut" materials.

This unique three stage design gives you an edge of remarkable sharpness and, because of the triple angle bevel it creates on each facet, you will note knives stay sharp much longer.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and then suggest how you can optimize the edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting, you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the EdgeSelect Model 120 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can usually be done in Stage 3. Use Stage 2 less often for resharpener and use Stage 1 only for the heaviest duty applications. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 120 EdgeSelect Sharpener is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharp-ening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean your knives before sharpening them. You will find you can go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision guide planes in the right and left slots of that stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Katana blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in any stage the knife should, on sequential strokes, be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; occasionally you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disks. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 (below) identifies each of the three stages as described further in the following sections.

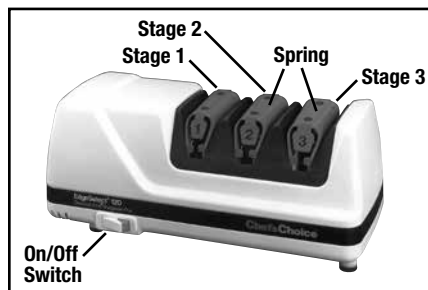


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

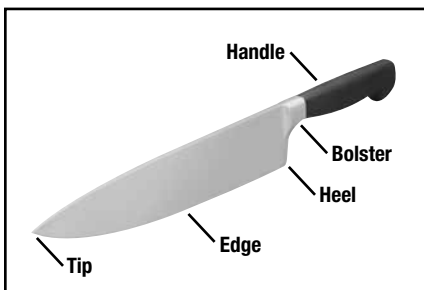


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Edge Blades only in Stage 3.** Do *not* sharpen serrated blades in Stages 1 and 2, as that will unnecessarily remove more metal from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. **Straight Edge Blades** can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite". See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you, lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the *left* slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade, each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not modify or speed the sharpening process.

To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each stage, make an equal number of



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate left and right slots.

pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Then proceed to Stage 2.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the *left* slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the *right* slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades.

Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7 (below).

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to



Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



Figure 5. Inserting blade in right slot of Stage 2.

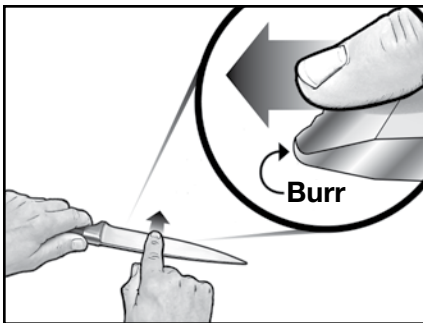


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

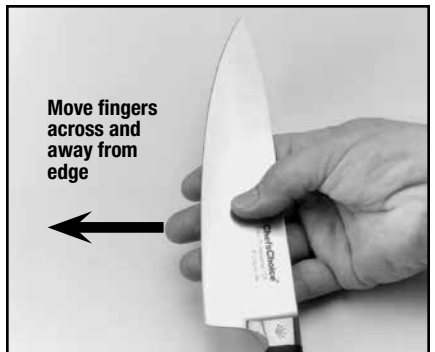


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

bypass Stage 2 and go directly to Stage 3. It is always desirable to have a burr on the edge before stropping in Stage 3.)

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 2 may be needed or, alternately, make one pair of pulls in Stage 1, then repeat in Stage 2 before proceeding to Stage 3.

Stage 3: In general only one (1) or two (2) pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 8) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 2 (or 1 & 2 as described above) and make extra pulls through Stage 3. Three (3) or more pairs of pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If, after a number of resharpenings, it is taking too long to sharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2, following the procedures detailed, and then sharpen in Stage 3. By this means, you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIAL:

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials, you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened micro flutes along the facets near each side of the edge (Figure 10) that will assist in the cutting of such materials. The edge will be very sharp and unserrated after only one or two alternating pairs of pulls in Stage 3.



Figure 8. Inserting blade only in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

To prepare this type of edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make one or two pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one (1) pull in each of the left and right slots and return directly to Stage 3. Do not over sharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH:

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 11) For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3, as described above, may be preferable. For filleting fish, use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES:

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 120. However, use **only** Stage 3 (Figure 12), which will sharpen the teeth of the serrations and develop micro blades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull, more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the

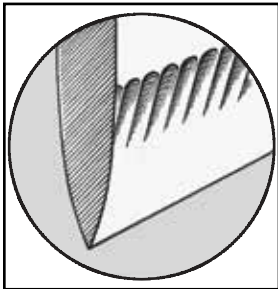


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

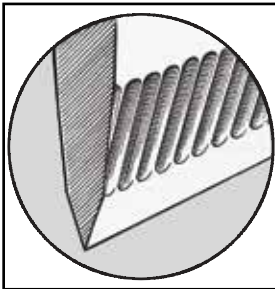


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

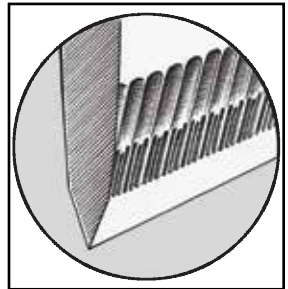


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



Figure 12. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

right and left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure will, at times, help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

STAGE 3 DRESS TOOL: CLEANING/ DRESSING OF STROPPING/ POLISHING DISKS—STAGE 3:

The Chef'sChoice® Model 120 is equipped with a built-in accessory to manually clean/ dress the honing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 13 on the left lower corner as you face the rear of the Model 120.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in the opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving it in the opposite direction, you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, will unnecessarily remove too much of the abrasive surface - wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or even less frequently

RESHARPENING: (SEE SECTIONS ABOVE.)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more “bite” along the edge or if the knife has been dulled excessively.

Resharpener serrated blades in Stage 3 (See sections above.)



Figure 13. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions.)

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade should be maintained while sharpening at a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained "level" to the table.
6. There is no need to use a "sharpening steel" on knives sharpened on the Chef'sChoice® Model 120. However, if you prefer a steeled edge, the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130, which incorporates a mini steel in Stage 2, and the manual SteelPro® Model 470 are available. Consider resharpening with the manual Chef'sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 120 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 120 compared to other sharpening methods - especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line.
If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 120, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stages 1 and 2. This will help you avoid over sharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing means), you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 14. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2013

MODELIS 120

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Chef'sChoice®

Deimantinis Hone® galastuvas



Prieš pradėdant naudoti prietaisą, perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Norint gauti „Trizor-Plus™“ ašmenis, būtina laikytis čia pateiktų nurodymų.

SVARBŪS SAUGUMO NURODYMAI

Naudojant elektrinius prietaisus būtina visada laikytis šių pagrindinių

saugumo nurodymų:

1. Perskaityti naudojimo instrukciją;
2. Saugotis elektros energijos keliamų pavojų, „Chef'sChoice®“ prietaiso nemerkti į vandenį ar kitą skystį.
3. Į „Chef'sChoice®“ prietaisą įstatyti tik švarius peilius.
4. Prieš valymo arba remonto darbus ir nenaudojant prietaiso išjungti jį iš elektros tinklo rozetės.
5. Saugotis kontakto su judančiomis prietaiso dalimis.
6. Nenaudoti prietaiso su pažeistu elektros kabeliu arba kištuku, sugedusio, nukritusio ant žemės ar kitaip pažeisto prietaiso.

JAV naudotojams: techniniam aptamavimui savo galąstuvą galite gražinti į „EdgeCraft's“ gamyklą. Čia bus nustatyta prietaiso remonto arba elektrinės bei mechaninės dalies reguliavimo kaina. Prietaiso elektros kabelio pažeidimo atveju jį reikia pakeisti nauju. Kabelį gali pakeisti „Chef'sChoice“ prekybos partneris arba kito elektrinių prietaisų serviso kvalifikuotas specialistas. Tokiu būdu išvengsite elektros šoko pavojaus.

Kitiems naudotojams: galąstuvą gražinkite artimiausiam prekybos partneriui. Čia bus nustatyta prietaiso remonto arba elektrinės bei mechaninės dalies reguliavimo kaina. Prietaiso elektros kabelio pažeidimo atveju jį reikia pakeisti nauju. Kadangi remontui būtini specialūs įrankiai, prietaiso remonto darbus gali atlikti tik gamintojo nurodytas servisas. Pasikonsultuokite su vietiniu „Chef'sChoice“ prekybos partneriu.

7. DĖMESIO! Šis prietaisas gali būti tiekiamas su poliarizuotu kištuku (vienas kontaktas platesnis už kitą). Siekiant sumažinti elektros šoko pavojų, šis kištukas gali būti įstatytas į poliarizuotą rozetę tik vienoje padėtyje. Jeigu kištukas neįsistato į rozetę, apverskite kištuką kita puse. Jeigu kištukas vis tiek neįsistato į rozetę, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nebandykite modifikuoti kištuko.
8. Gamintojo „EdgeCraft“ nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros šoką arba sužalojimus.
9. „Chef'sChoice®“ Modelis 120 yra skirtas virtuvinių, kišeninių ir daugelio sportinių peilių galandimui. Su šiuo prietaisu nebandykite galąsti žirklių, kirvių ir kitų ašmenų, kurie sunkiai telpa į prietaiso griovelius.
10. Elektros kabelio nelaikykite nusvirusio nuo stalo. Saugokite jį nuo įkaitusių paviršių.
11. Įjungtas prietaisas (kai dega raudonos spalvos indikatorius) visada turi būti pastatytas ant stabilaus paviršiaus arba stalo.
12. **ATSARGIAI! PRIETAISU „CHEF'SCHOICE®“ PAGALĄSTAS PEILIS BUS AŠTRESNIS NEGU TIKITĖS. SIEKIANT IŠVENGTI SUŽALOJIMŲ PEILIUS NAUDOKITE LABAI ATSARGIAI. NEPJAUKITE ŠALIA PIRŠTŲ, RANKOS ARBA KITOS KŪNO DALIES. PIRŠTU NEBRAUKITE PER PEILIO AŠMENIS. PEILIUS LAIKYKITE SAUGIAI.**
13. Prietaiso nenaudokite lauke.
14. Jeigu prietaisą naudoja vaikai (arba jeigu jie yra šalia naudojamo prietaiso), būtina atidi jų priežiūra.
15. Nenaudokite tepimo alyvos, vandens ar kitų tepimo priemonių.
16. Prietaisas yra skirtas tik buitiniam naudojimui.

17. **NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ
ISSAUGOKITE ATEICIAI.**

JŪS PASIRINKOTE TEISINGAI

Profesionalūs virtuvės šefai ir virėjai visame pasaulyje jau daugelį metų pasikliauja Chef'sChoice® Diamond Hone® elektriniais peilių galastuvais, norėdami išlaikyti mėgstamų įrankių aštrumą, kaip tai pavyksta pasiekti patentuotos Trizor® technologijos dėka. Įsigiję Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional M120 peilių galastuvą, galėsite naudotis taip pačiais ypač aštrių ir ilgai nebunkančių peilių privalumais. Chef's Choice modelis M120 apjungia naujausias technologijas, sukurtas EdgeCraft – pasaulio lyderio galandinimo technologijų srityje.

Įsitikinsite, kad modelis M120 ypač paprastai naudojamas ir leidžia greitai pasiekti pageidaujamą rezultatą. Jį saugu naudoti visiems virtuvės, sportiniams ir kišeniniams peiliams galąsti. Rekomenduojame perskaityti šią instrukciją prieš naudojant prietaisą, kad pasiektumėte geriausius rezultatus.

Virėjai gurmanai visame pasaulyje vertina gerai pagalastus peilius, kurie leidžia elegantiškai paruošti maistą. Įsigiję Chef'sChoice® Professional 120, turite galimybę formuoti peilių geležtę tokią aštrią ir ilgaamžišką, kokios nesuformuosite jokia kita, kad ir brangiausia, galandinimo sistema. Atrasite peilių galandinimo ir naudojimo džiaugsmą. Atminkite, jog aštrus peilis – Saugus peilis todėl, kad Jūs visada žinote, jog jis aštrus ir esate atsargus, be to pjaunant naudojate mažiau jėgos.

Chef'sChoice® elektriniai peilių galastuvai suformuoja pavyzdines Trizor-Plus™ geležtės briaunas, nesvarbu, iš kokio metalo Jūsų peilis. Šis galandinimo būdas ilgainiui visiškai pakeis tradicinius metodus.

Pagaląsėte peilio geležtę nuo rankenos iki peilio galiuko ypatingai greitai ir paprastai. Ypač tikslios Trizor-Plus™ technologijos dėka metų metus džiaugsitės tobulai pagalastais įrankiais.

UNIVERSALUS „EDGESELECT®“ MODELIO 120 GALAŠTUVO APRAŠYMAS

Unikalus „Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone®“ galąstuvu konstrukcija leidžia galąsti visus peilius (pvz., gurmanų maisto ruošimo, mėsos ruošimo, skutimo arba žuvies paruošimo peiliai). Šiuo prietaisu galima galąsti peilius tiesiais arba dantytais ašmenimis. Šis trijų elementų galąstuvu turi du tikslus kūgio formos galandimo elementus su smulkiais deimantiniais (100 %) šlifavimo grūdėliais ir vieną poliravimo elementą su specialiais lanksčiais šlifavimo diskais. Šie elementai, priklausomai nuo poreikio (nepriylgstamas aštrumas, glotni briauna, lengvas pjovimas arba tam tikro kiekio briaunos „dantų“ suformavimas), gali būti naudojami įvairia tvarka. Peilio ašmenys tampa labai lygūs ir labai aštrūs. Šis briaunos „dantis“ yra sukuriamas elemento Nr. 3 pagalba. Čia ant ašmenų paviršiaus suformuojami tiksliai poliruoti mikro grioveliai. Jūs lengvai pastebėsite, kad šie ypač aštrūs grioveliai, esantys abiejose lygių peilio ašmenų pusėse, yra labai naudingi pjaustant skaidulinius maisto produktus, mėsą, daržoves su koteliais, arba atliekant kitus buitines darbus (pvz., kartono, odos, kilimų ir kt. medžiagų pjaustymas).

Galandimo ir poliravimo procedūros yra kontroliuojamos naudojant tiksliai peilio ašmenų pasvirimo kampo reguliavimo kreipiančiąsias ir tiksliai sureguliuotus kūgio formos šlifavimo diskus. Galima pasirinkti keletą skirtingų galandimo kampų.

Elemento Nr. 1 kūgio formos diskas su smulkių deimantų danga išilgai ašmenų abiejose pusėse sukuria mikro griovelius ir pirmos pakopos kampo „Trizor®“ briauną.

Elemento Nr. 2 dar smulkesnių deimantų danga skersai ašmenų abiejose peilio pusėse sukuria smulkesnius mikro griovelius, statmenus briaunai. Tokiu būdu sukuriamas antros pakopos briauna, kurios kampas yra keletu laipsnių didesnis už elemento Nr. 1 sukurtos briaunos kampą.

Elemento Nr. 3 ypač smulkūs šlifavimo diskai yra paversti kampu, kuris yra šiek tiek didesnis už elemento Nr. 2 pasvirimo kampą. Šie diskai peilio briauną poliruoja stačiu kampu ir suformuoja trečią ašmenų mikro kampą. Šiame etape suformuojama mikroskopinė, ypač plona, tiesi, poliruota briauna, pasižyminti nepriylgstamu aštrumu. Baigiamojo galandimo procedūros metu yra poliruojami ir galandami (statmenai peilio briaunai) deimantinėmis šlifavimo priemonėmis (elementas Nr. 1 ir Nr. 2) suformuotų mikro griovelių kraštai. Šiame etape suformuojami aštrūs mikro grioveliai, kurie padeda pjaustyti sunkiai pjaunamas medžiagas.

Ši unikali trijų etapų technologija suformuoja nepriylgstamo aštrumo peilio briauną. Ši trijų skirtingų ašmenų pasvirimo kampų forma ilgiau išlaiko peilio aštrumą.

Toliau pateiksime detalų kiekvienos peilio ašmenų galandimo procedūros aprašymą ir suteiksime patarimus, kokios formos ašmenys geriausiai tinka tam tikro pobūdžio pjaustymo darbams.

Jeigu jūs pjaustote dažnai ir daug, kartais jums teks panaudoti galąstuvu elementą Nr. 1. Vienas iš didžiausių „EdgeSelect“ modelio 120 privalumų yra tas, kad savo peilius galite galąsti iki skutimosi peiliuko aštrumo dažnai (kiekvieną kartą prireikus) ir tuo pat metu sumažinti peilio ašmenų dilimą (lyginant su senesniais galandimo metodais). Peilio galandimas dažniausiai atliekamas elemento Nr. 3 pagalba. Kartais reikia panaudoti ir elementą Nr. 2. Elementą Nr. 1 reikia naudoti tik tuo atveju, jeigu norite pjauti labai sunkiai įveikiamas medžiagas (žr. skyriuje „Peilio galandimas“).

„Chef'sChoice®“ modelio 120 „EdgeSelect“ galąstuvu turi rankiniu būdu valdomą deimantais dengtą padą, kurį galima naudoti ant poliravimo diskų paviršiaus susikaupusių maisto produktų ir galandimo nuosėdų šalinimui. Kiekvieną kartą prieš galandant peilį rekomenduojame švariai nuvalyti jo ašmenis. Prietaisą galėsite naudoti keletą mėnesių arba netgi metus ir daugiau, kol iškils

deimantinių diskų valymo būtinybė. Diskus reikia valyti tik tuo atveju, jeigu pastebėjote smarkiai sumažėjusį prietaiso poliravimo efektyvumą. Tokiu atveju reikia atlikti žemiau aprašytus valymo veiksmus.

Kiekvienas galandimo elementas turi elastingas kreipiančiąsias spyruokles, esančias virš galandimo diskų. Ašmenų galandimo metu jos saugiai prilaiiko viršutinę peilio dalį ir prispaudžia ašmenis prie tikslių kreipiančiųjų (kairės ir dešinės pusės).

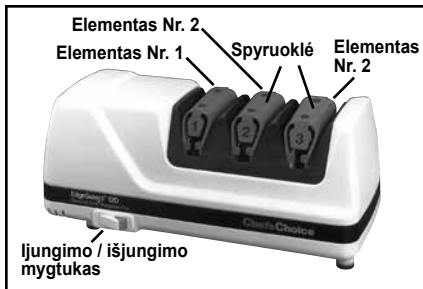
Išskyrus tuos atvejus, kai naudojate specialios formos ašmenis turintį peilį, kuris užgalastas tik iš vienos pusės (pvz., Japoniški „Kataba“ ašmenys), jums reiks vienodai galąsti dešinę ir kairę peilio ašmenų plokštumą. Tai užtikrins vienodą abiejose ašmenų pusėse esančių griovelių dydį. Be to, tokie peilio ašmenys visada pjaua tiesiai.

Peilio galandimui naudojant bet kurį elementą, reikia tolygiais judesiais pratraukti kairę ir dešinę peilio ašmenų pusę. Dažniausiai kiekviename galandimo etape pakanka kiekvieną ašmenų pusę perbraukti po vieną kartą. Kartais gali reikėti kiekvieną ašmenų pusę perbraukti po du kartus (daugiau informacijos pateikta žemiau). Galastuvą visada naudokite iš priekinės jo pusės. Peilį laikykite horizontalioje padėtyje ir lygiai. Įstatykite jį tarp plastikinių spyruoklių ir kreipiančiosios plokštumos, peiliui prisilietus prie galandimo diskų, peilį šiek tiek prispauskite ir tolygiai patraukite link savęs. Traukiant peilį jusite ir girdėsite trintį. Visada peilį laikykite tiesiai ir traukite tolygiai. Nesustokite peilio ašmenų viduryje. Rekomenduojame naudoti tolygų peilio ašmenų traukimo greitį (apie 4 sekundės vienam judesiui, kai peilio ašmenų ilgis yra 8 coliai). Jeigu peilio geležtė trumpesnė – traukimo judesys užtruks trumpiau, jeigu ilgesnė – ilgiau.

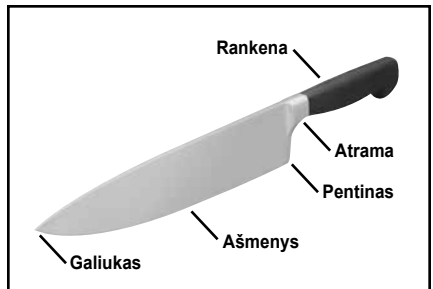
Niekada prietaiso nenaudokite iš galinės jo pusės.

Galandimo proceso metu peilį spauskite tiek, kad kiekvieno judesio metu užtikrintumėte nuolatinį ašmenų kontaktą su šlifavimo diskais. Nereikia naudoti per didelio spaudimo, tai nepagreitins galandimo proceso. Venkite ašmenų kontakto su plastikiniu prietaiso korpusu. Atsitiktinis ašmenų kontaktas su prietaiso korpusu nepažeis peilio ašmenų ir neįtakos prietaiso funkcionalumo.

Žemiau pateiktame paveikslėlyje (Nr. 1) pavaizduoti visi trys peilio ašmenų galandimo etapai.



Pav. Nr. 1: Deimantinis „Hone EdgeSelect“ modelio 120 galastuvas



Pav. Nr. 2: Tipinis virtuvinis peilis

NAUDOJIMAS

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIETAISĄ PERSKAITYKITE APAČIOJE PATEIKTUS NURODYMUS

„Chef'sChoice®“ modelio 120 galąstuvus yra skirtas peilių su tiesiais arba dantytais ašmenimis galandimui.

1. **Dantytą geležtę turinčius peilius galąskite tik elemento Nr. 3 pagalba.** Dantytų geležčių negaląskite elementų Nr. 1 ir Nr. 2 pagalba. Priešingu atveju nuo geležtės bus be reikalo pašalinta didesnė metalo dalis. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Dantytos geležtės galandimas“.
2. **Tiesę geležtę turinčius peilius** galima galąsti visų trijų elementų pagalba, tačiau naudoti elementą Nr. 1 reikia tik tuo atveju, jeigu peilis yra smarkiai atšipęs, arba jeigu norite gauti ypač aštrius „dantis“. Daugiau informacijos rasite žemiau.

TIESIĄ GELEŽTĘ TURINČIŲ PEILIŲ GALANDIMAS

TEISI GELEŽTĖ: PIRMASIS GALANDIMAS

Prieš įjungiant prietaisą, nuo elemento Nr. 1 nuimkite apsauginį gaubtą ir peilio geležtę atsargiai įstatykite tarp elemento Nr. 1 kairės pusės kreipiančiosios ir elastingos spyruoklės. Nepaverskite peilio (žr. pav. Nr. 3). Elemento Nr. 1 apsauginis gaubtas jums primins apie atliekamus galandimo etapus.

Geležtę spauskite žemyn, kol pajusite kontaktą su deimantiniu disku. Peilį atsargiai traukite link savęs. Artėjant prie geležtės galiuko, peilio rankeną šiek tiek pakelkite į viršų. Tai jums leis pajusti spyruoklės įtempimą. Išimkite peilį ir įjunkite prietaisą. Užsidegs raudonos spalvos indikatorius lemputė.

Etapas Nr. 1: (Jeigu jūsų peilis yra pakankamai aštrus, praleiskite galandimo elementais Nr. 1 ir Nr. 2 etapus). Jeigu peilį galandate pirmą kartą, arba jeigu peilis yra labai atšipęs, pradėkite nuo elemento Nr. 1. Peilio geležtę įstatykite tarp elemento Nr. 1 kairės pusės kampo kreipiančiosios ir polimerinės spyruoklės. Tada tolygiai patraukite peilį link savęs ir tuo pat metu atsargiai spauskite jį žemyn, kol geležtė atsirems į deimantinį diską. Geležtei prisilietus prie disko pasigirs specifinis garsas. Tada peilį įstumkite iki pat jo rankenos atramos (iki galo). Jeigu peilio geležtė yra išlenkta, artėjant prie geležtės galiuko šiek tiek pakelkite peilio rankeną į viršų. Visą laiką peilio briauną laikykite lygiagrečiai stalui. Galąskite visą peilio ašmenų ilgį. Galandant 8 colių ilgio peilio geležtę, vienas traukimas turi užtrukti apie 4 sekundes. Trumpesnių peilio geležčių atveju traukimas turi užtrukti 2 – 3 sekundes, ilgesnių – 6 sekundes. Tada visus veiksmus pakartokite peilio geležtę įstatę tarp dešinės pusės kampo kreipiančiosios ir spyruoklės.

Pastaba: Kiekvieną kartą įstačius peilio ašmenis, tuo pat metu peilį reikia traukti link savęs. Niekada peilio nestumkite nuo savęs. Peilį spauskite tik tiek, kad būtų užtikrintas ašmenų kontaktas su disku – per didelis spaudimas nepagerins ir pagreitins peilio galandimo proceso. Norint užtikrinti tolygų



Pav. Nr. 3: Etapas Nr. 1. Įstatykite peilio ašmenis tarp kreipiančiosios ir elastingos spyruoklės. Pagaląskite kairę ir dešinę ašmenų pusę.

peilio ašmenų galandimą visame ilgyje, peilį įstumkite iki pat rankenos atramos ir tolygiai traukite jį iki pat galiuko (kol peilį ištrauksite iš tarpelio). Kiekviename etape atlikite vienodą peilio traukimų skaičių (kairės ir dešinės pusės). Tai užtikrins peilio ašmenų briaunų simetriją. Dažniausiai etapo Nr. 1 metu pakanka peilio ašmenis pratraukti po vieną kartą iš abiejų pusių. Tada pradėkite etapo Nr. 2 veiksmus.

Etapas Nr. 2: Atliekant etapo Nr. 1 pastraipoje aprašytus veiksmus, peilio ašmenis pagaląskite elemente Nr. 2.

Pagaląskite peilio kairės ir dešinės pusės ašmenis. Abi puses patraukite po vieną kartą (žr. pav. Nr. 4 ir Nr. 5). Galandant 8 colių ilgio peilio geležtę, vienas traukimas turi užtrukti apie 4 sekundes. Trumpesnių peilio geležčių atveju traukimas turi užtrukti 2 – 3 sekundes, ilgesnių – 6 sekundes.

Prieš pradėdami etapą Nr. 3, naudinga įsitikinti, kad viena peilio ašmenų pusė yra šiurkšti (žr. pav. Nr. 6). Tai galima atlikti smiliumi atsargiai braukiant skersai peilio ašmenų (žr. pav. Nr. 7).

(Piršto nebraukite išilgai peilio ašmenų. Priešingu atveju galima įsipjauti pirštą). Jeigu paskutinį kartą peilį įstatėte į dešinės pusės tarpą, šiurkštus bus tik dešinės ašmenų pusės paviršius (ir atvirkščiai). Priešinga peilio ašmenų pusė bus glotni. Jeigu viena ašmenų pusė yra šiurkšti, pradėkite etapą Nr. 3.

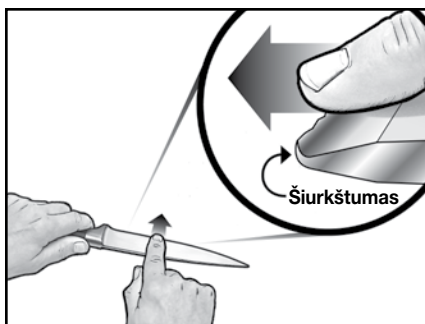
Jeigu abi ašmenų pusės yra glotnios, dar kartą pakartokite etapo Nr. 2 veiksmus (po vieną kartą abiem ašmenų pusėms). Lėčiau traukiant peilį lengviau gausite šiurkštų ašmenų paviršių



Pav. Nr. 4: Peilio įstatymas į kairės pusės kreipiančiąsias.



Pav. Nr. 5: Peilio įstatymas į dešinės pusės kreipiančiąsias.



Pav. Nr. 6: Šiurkščios peilio ašmenų pusės formavimas, prieš etapą Nr. 3.



Pav. Nr. 7: Šiurkščios ašmenų pusės nustatymas.

Įsitikinkite, kad viena ašmenų pusė yra šiuurkšti ir pradėkite etapą Nr. 3. (Kartais viena ašmenų pusė tampa šiuurkšti po etapo Nr. 1. Tai nėra būtina, tačiau susidarius tokioms aplinkybėms, galima praleisti etapą Nr. 2 ir iškart pereiti prie etapo Nr. 3. Prieš pradėdant etapą Nr. 3, visada viena peilio ašmenų pusė turi būti šiuurkšti).

Jeigu peilis yra smarkiai atšipęs, elemente Nr. 2 keletą kartų papildomai patraukite peilio ašmenis arba elemente Nr. 1 patraukite peilio ašmenis po vieną kartą iš kairės ir iš dešinės pusės. Tada atlikite etapą Nr. 2 veiksmus ir procedūrą užbaikite elemente Nr. 3.

Etapas Nr.3: Norint gauti skutimosi peiliuko aštrumo peilio ašmenis, elemente Nr. 3 dažniausiai pakanka atlikti po vieną arba po du peilio ašmenų patraukimus iš abiejų pusių. Panašiai kaip ir etapuose Nr.1 bei Nr. 2, peilio ašmenis įstatykite į kairės ir dešinės pusės tarpus ir patraukite link savęs (žr. pav. Nr. 8). Peilio ašmenis traukite tokiu pat greičiu, koks buvo nurodytas etapuose Nr. 1 ir Nr. 2.

Etape Nr. 3 atlikus daugiau ašmenų traukimo judesių, ašmenys taps ypač aštrūs. Toks peilis puikiai tiks gurmaniškų patiekalų ruošimo darbams. Daugiau traukimo judesių gali reikėti atlikti tuo atveju, jeigu planuojate pjauti skaidulinius maisto produktus (žr. sekančius skyrius).

PEILIO AŠMENŲ BRIAUNOS PRITAIKYMAS KIEKVIENAM ATSKIRAM ATVEJUI GURMANIŠKŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS

Norint susmulkinti daržoves arba vaisius taip, kad jų gabaliukų kraštai būtų lygūs ir nepažeisti, reikia atlikti glotnius ir tikslus pjūvius. Tokiu atveju peilio ašmenis galąskite elemente Nr. 2 (arba elemente Nr. 1 ir Nr.2). Tada keletą papildomų kartų ašmenis įstatykite ir patraukite elemente Nr. 3. Elemente Nr. 3 atlikus po tris ar daugiau kiekvienos ašmenų pusės patraukimus, bus užgaląsta trečioji ašmenų briauna, peiliui suteikianti ypatingą aštrumą, o pjūviams glotnumą (žr. pav. Nr. 9). Taip paruošti ašmenys idealiai tinka gurmaniško maisto ruošimui.

Galandant gurmaniškų patiekalų ruošimui skirto peilio ašmenis, visada reikia naudoti elementą Nr. 3 (išgaląsti kairę ir dešinę ašmenų pusę). Jeigu po keleto galandimo procedūrų peilio ašmenis tampa sunku užgaląsti, procesą galima paspartinti, iš pradžių ašmenis patraukus elemente Nr. 2 ir tik po to juos įstačius į elementą Nr. 3. Tokiu atveju jūs išlaikysite labai glotnias peilio ašmenų briaunas ir prailginsite peilio eksploatacijos laiką. Ši procedūra, priešingai negu įprastas peilio galandimas, jūsų peilių ašmenims kiekvieną dieną suteiks neprilygstamą aštrumą ir pašalins labai nedidelį metalo kiekį.

DARŽOVIŲ LUPIMAS, MĖSOS IR SKAIDULINIŲ PRODUKTŲ PJAUSTYMAS

Ruošiant gurmaniškus patiekalus, pjaustant skaidulinius produktus arba lupant įvairius produktus, kartais būna pravartu peilio ašmenų galandimui naudoti elementą Nr. 1 ir Nr. 3. Tokiu atveju visame



Pav. Nr. 8: Peilio ašmenų įstatymas į elemento Nr. 3 kairės pusės tarpelį. Reikia pagaląsti kairę ir dešinę peilio ašmenų puses.

peilio ašmenų ilgyje, statmenai jų briaunai susiformuoja aštrūs mikro grioveliai (žr. pav. Nr. 10). Šie grioveliai padeda pjauti skaidulinius produktus. Peilio ašmenų briauna yra labai aštri. Ją galima išlyginti elemente Nr. 3 atlikus vos vieną arba du patraukimus.

Norint paruošti šio tipo briauną, reikia ašmenis galąsti elemente Nr. 1, kol susiformuos šiurkšti vienos ašmenų pusės briauna. Tada reikia iš karto pereiti prie elemento Nr. 3 ir atlikti vieną arba du patraukimus.

Norint išlaikyti šio tipo ašmenų briauną peiliui atšipus, elemente Nr. 3 atlikite vieną arba du patraukimus. Tada elemento Nr. 1 tarpelyje atlikite po vieną patraukimą kiekvienai ašmenų pusei ir vėl sugrįžkite prie elemento Nr. 3. Elemente Nr. 1 nepergaląskite peilio ašmenų.

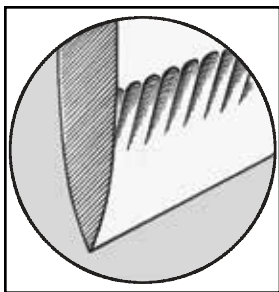
MĖSOS IR ŽUVIES PJAUSTYMAS

Optimali peilio briauna, skirta keptos paukštienos pjaustymui, gali būti suformuota elemento Nr.2 ir Nr. 3 pagalba (žr. pav. Nr. 11). Žalios paukštienos pjaustymui geriausiai tiks elemente Nr. 1 ir Nr. 3 pagaląsti peilio ašmenys. Žuvies filė ruošimui reikia naudoti ploną tačiau tvirtą peilio geležtę, pagaląstą elemente Nr. 2 ir Nr. 3.

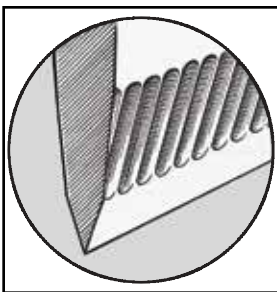
DANTYTOS PEILIO GELEŽTĖS GALANDIMO PROCEDŪRA

Dantytos peilių geležtės yra panašios į pjovimo diskus, turinčius įpjovas ir aštrius dantis. Dažniausiai aštrūs dantys atlieka pagrindinį darbą.

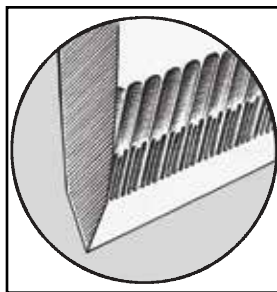
„ChefsChoice®“ modelio 120 prietaisu galima galąsti visų tipų dantytus peilio ašmenis. Tokiu atveju reikia naudoti elementą Nr. 3 (žr. pav. Nr. 12), kuriame galima pagaląsti griovelių briaunas (dantukus) ir sukurti išilgai šių dantukų einančius mikro ašmenis. Dažniausia elemente Nr. 3 pakanka atlikti 5 – 10 peilio ašmenų patraukimų. Jeigu peilis yra smarkiai atšipęs, gali prireikti



Pav. Nr. 9: Didesnė poliruota plokštuma idealiai tinka gurmaniškiems patiekalams ruošti.



Pav. Nr. 10: Didesni mikro grioveliai padeda pjauti skaidulinius produktus.



Pav. Nr. 11: Žuvies ir vištienos ruošimui geriau tinka smulkesni mikro grioveliai.



Pav. Nr. 12: Dantytos formos ašmenų galandimas elemente Nr. 3.

atlikti ir daugiau patraukimų. Jeigu peilio ašmenys yra smarkiai pažeisti (mechaniškai nudilę), elemente Nr. 2 atlikite vieną greitą ašmenų patraukimą (kairės ir dešinės pusės), trunkantį apie 2 – 3 sekundes (jeigu peilio ašmenų ilgis yra 8 coliai). Tada ašmenis keletą kartų patraukite elemente Nr. 3 (kairę ir dešinę ašmenų pusę). Berekalingas elemento Nr. 2 naudojimas nuo peilio geležtės kraštų pašalins per didelį metalo kiekį, kuris yra būtinas dantukų galandimui.

Kadangi dantytos geležtės struktūra yra panaši į pjūklą, jos briaunos neturi būti tokios aštrios, kaip peilio su tiesiais ašmenimis. Tačiau šie dantukus primenantys elementai kartais padeda perpjauti apkepusių produktų odėlę arba sunkiai pjaustomą kartoną.

VALYMO ĮRANKIS: LYGINIMO / POLIRAVIMO DISKŲ VALYMAS

Į „Chef'sChoice®“ modelio 120 prietaiso komplektą įeina integruotas priedas, skirtas rankiniu būdu valyti elementą Nr. 3. Jeigu šie diskai yra užteršti nešvarumais, maisto likučiais arba galandimo metu susidarančiomis nuosėdomis, jas galima nuvalyti aktyvavus rankiniu būdu valdomą svirtį, esančią galinėje galastuvo dalyje. Ši svirtis yra kairiame apatiniame kampe (žr. pav. Nr. 13), žiūrint į galinę prietaiso dalį.

Norint aktyvuoti valymo įrankį, įsitikinkite, kad prietaisas yra įjungtas, mažą svirtį tiesiog pastumkite į kairę arba dešinę ir palaikykite ją šioje padėtyje apie 3 sekundes. Tada svirtį pastumkite į priešingą pusę ir vėl ją palaikykite apie 3 sekundes. Svirtį nustūmus į vieną pusę, valymo įrankis nuvalys vieną lyginimo / poliravimo diską. Svirtį nustūmus į kitą pusę – įrankis nuvalys kitą diską.

Šį valymo priedą naudokite tik tada, kai elementas Nr. 3 nustoja galasti ašmenis arba kai norint gauti skutimosi peiliuko aštruko ašmenis, reikia atlikti per didelį geležtės traukimų skaičių. Šis įrankis pašalina ant elemento Nr. 3 paviršiaus susikaupusias nuosėdas. Per dažnai naudojant priedą, jis nuo diskų paviršiaus pašalins per daug šlifavimo medžiagos. Tai sukels per greitą disko dilimą. Nudilus diskui jį būtina keisti nauju.

Prieš kiekvieną galandimo procedūrą nuvalius peilio ašmenis, elemento Nr. 3 diskus reikės valyti tik kartą metuose (arba dar rečiau).

PAKARTOTINIS AŠMENŲ GALANDIMAS : (ŽR. VIRŠUJE PATEIKTUS NURODYMUS).

Pakartotinis peilio ašmenų galandimas dažniausiai atliekamas elemento Nr. 3 pagalba. Jeigu ašmenų galandimas šio elemento pagalba užtrunka labai ilgai, galite panaudoti elementą Nr. 2. Jame atlikite vieną arba du traukimus (abiejų pusių). Tada sugrįžkite prie elemento Nr. 3. Čia po vieno arba dviejų traukimų (abiejų pusių) vėl gausite skutimosi peiliuko aštrumo peilio ašmenis. Pakartotinio peilio galandimo metu elementą Nr. 1 naudokite tik tuo atveju, jeigu ant peilio ašmenų norite suformuoti daugiau „dantukų“, arba jeigu peilis yra smarkiai atšipęs.

Dantytų peilio ašmenų pakartotinis galandimas, naudojant elementą Nr. 3 (žr. viršuje pateiktus nurodymus).



Pav. Nr. 13: Elemento Nr. 3 diskų valymas. Valymo priedo nenaudokite dažnai.

PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Prieš atliekant peilio ašmenų galandimą, visada nuvalykite nuo jų maisto, riebalų ir kitų medžiagų likučius. Smarkiai užterštus peilio ašmenis nuplaukite vandeniu.
2. Galandimo metu stipriai nespauskite peilio. Peilį reikia spausti tik tiek, kad jo ašmenys nuolat liestų šlifavimo diską.
3. Peilį visada traukite rekomenduojamu greičiu ir tolygiai viso ašmenų ilgio atžvilgiu. Niekada nesustokite ašmenų viduryje, jeigu ašmenys liečiasi su diskais.
4. Visada paeiliui atlikite kairės ir dešinės peilio ašmenų pusės galandimą (traukimo veiksmą). Tam tikro tipo Japoniškų peilių ašmenys turi būti galandami tik iš vienos pusės.
5. Peilio ašmenų galandimo procedūros metu galandimo prietaisas turi būti pastatytas ant kieto ir lygaus paviršiaus (pvz., stalo). Norint užgalšti peilio išlenktų ašmenų galiuką, peilio rankeną šiek tiek pakelkite į viršų traukimo judesio pabaigoje (taip, kad peilio ašmenų galiuko briauna išliktų lygiagrečiai stalo paviršiui).
6. Prietaiso „Chef'sChoice[®]“, modelis 120 pagalba užgalštų peilio ašmenų nereikia papildomai galšti plieniniais galastuvais. Tačiau, jeigu jūs mėgstate plienines peilio ašmenų briaunas, galite naudoti prietaisą „Chef'sChoice[®] Professional Station[®]“, modelis 130 (šio prietaiso elemente Nr. 2 yra plieninis priedas) arba rankinio valdymo prietaisą „SteelPro[®]“, modelis 470. Jeigu jūs peilius naudojate toli nuo elektros energijos tiekimo tinklo, peilių ašmenis galite galšti rankinio valdymo prietaisu „Chef'sChoice[®]“, modelis 450. Modelį 120 rekomenduojame laikyti lengvai pasiekiamoje vietoje ir jį naudoti dažnam peilių ašmenų galandimui.
7. Tinkamai naudojant prietaisą, galima galšti iki 1/8 colio ilgio peilio ašmenis „Chef'sChoice[®]“, modelis 120, lyginant su kitais galandimo metodais, išsiskiria tuo, kad jis tinka peilių su išlenktomis geležtėmis galandimui, kai reikia užgalšti visą ašmenų briauną iki pat galiuko. Jeigu jūsų peilio rankenos atrama yra sunki ir išsikiša už rankenos ribų, paprasto šlifuklio pagalba nušlifukite apatinę atramos dalį taip, kad ji jums netrukdytų galšti viso peilio ašmenų briaunos ilgio.
8. Siekiant pagilinti peilio galandimo įgūdžius ir padidinti prietaiso „Chef'sChoice[®]“, modelis 120 naudojimo efektyvumą, išmokite tinkamai nustatyti briaunos šiurkštumą (žr. psl. Nr. 6). Naudojant briaunos šiurkštumo patikros metodą galima greitai ir tiksliai nustatyti, ar ašmenys buvo tinkamai užgalšti naudojant elementą Nr. 1 ir Nr. 2. Tai jums padės išvengti nereikalingo ašmenų galandimo ir užtikrins nuolatinį briaunų aštrumą. Pomodoro arba popieriaus lapo pjovimas yra geriausias peilio ašmenų aštrumo patikros būdas.

TECHNINĖ PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Nereikia tepti jokių prietaiso judančių dalių, variklio, guolių ir galandimo elementų paviršių. Šlifavimo elementams nereikia vandens. Galastuvo išorinius paviršius galima valyti drėgnu skudurėliu. Nenaudokite valiklių ir šiurkščių medžiagų.

Kartą metuose (arba pagal poreikį) galite pašalinti metalo dulkes, kurios gali susikaupti galastuvo viduje (dažnai galandant peilius). Nuimkite mažą stačiakampio formos valymo dangtelį (žr. pav. Nr. 14), kuris dengia prietaiso dugne esančią angą. Čia pamatysite prie dangtelyje įtvirtinto magneto prilipusias metalo drožles. Popierine servetėle arba šepetėliu tiesiog nubraukite prie magneto prilipusias drožles ir įstatykite atgal dangtelį. Jeigu prietaise susikauptė didesnis metalo drožlių kiekis (naudojant elemento Nr. 3 valymo priedą ir pan.), nuimkite dangtelį ir iškratykite prietaiso viduje esančias drožles. Baigus valymo darbus uždėkite atgal dangtelį.



Pav. Nr. 14: Prietaiso valymo dangtelis.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2013

I13

C128224

MODEL 120

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Chef'sChoice[®]

EdgeSelect[®]

Diamond Hone[®] Sharpener



Pirms lietošanas izlasiet šo lietošanas instrukciju.
Ir svarīgi ievērot šos norādījumus,
lai panāktu Trizor-Plus™ šķautni.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

ierīces lietošanas laikā vienmēr ir jāievēro galvenās drošības prasības, ieskaitot šīs:

1. *Izlasiet visu lietošanas instrukciju.*
2. Lai izvairītos no riskiem, ko rada elektrība, negremdējiet *Chef'sChoice*® asinātāju ūdenī vai citā šķīdumā.
3. Pārliecinieties, ka *Chef'sChoice*® asinātājā tiek ievietoti tikai tīri nažu asmeņi.
4. Kad ierīci nelietojat, atvienojiet to no kontaktdakšas, tāpat rīkojieties arī pirms kādu detaļu ievietošanas vai izņemšanas un pirms tīrīšanas.
5. Izvairieties no saskares ar kustīgām detaļām.
6. Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja ir bojāts elektropadeves vads vai kontaktdakša, novērojami darbības traucējumi, ierīce tika nomesta zemē vai arī tika jebkādā veidā bojāta.

ASV klientiem: Savu asinātāju Jūs varat atdot remontam *EdgeCraft*'s rūpnīcā, kur var aprēķināt remonta vai elektromehāniskās korekcijas izmaksas. Ja ir bojāts šīs ierīces elektrības vads, tas jānomaina *Chef'sChoice*® izplatītājam vai citam kvalificētam servisam, lai izvairītos no elektrotrieciena riska.

Ārpus ASV: Lūdzam savu asinātāju nogādāt atpakaļ vietējam izplatītājam, kurš var aprēķināt remonta vai elektromehāniskās korekcijas izmaksas. Ja ir bojāts šīs ierīces elektrības vads, tas jānomaina remontdarbnīcā, ko nozīmējusi rūpnīca, jo, lai to izdarītu, ir nepieciešami speciāli instrumenti. Lūdzam konsultēties ar *Chef'sChoice*® izplatītāju.

7. **UZMANĪBU!** Št ierīce var būt aprīkota ar polarizētu kontaktdakšu (viens kontaktdakša ir platāka par otru). Lai izvairītos no elektrības trieciena riska, šādu kontaktdakšu var ievietot kontaktligzdā tikai vienā veidā. Ja kontaktdakšu nevar ievietot kontaktligzdā pilnībā, apgrieziet to otrādi. Ja joprojām to nevar ievietot, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. *Nekādā gadījumā nepārveidojiet kontaktdakšu.*
8. Lietojot piederumus, ko neiesaka vai nepārdod *EdgeCraft Corporation*, var izraisīt ugunsgrēku, gūt elektrotriecienu vai savainojumus.
9. *Chef'sChoice*® *Model 120* asinātājs ir paredzēts māsaimniecības nažu, kabatas nažu un atsevišķu sporta nažu asināšanai. Nemēģiniet asināt šķēres, cirvju asmeņus vai citus asmeņus, ko nevar brīvi ievietot atverēs.
10. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai vai pieskarties karstām virsmām.
11. Kad slēdzis ir ieslēgts "ON" pozīcijā (uz slēdža redzama sarkana gaismiņa), *Chef'sChoice*® asinātājam vienmēr jāatrodas uz stabilas letes vai galda virsmas.
12. **BRĪDINĀJUMS! NAŽI, KO JŪS ASINĀT AR SAVU *CHEF'SCHOICE*® ASINĀTĀJU, BŪS ASĀKI, NEKĀSAGAIDĀT. LAI IZVAIRĪTOS NO SAVAINOJUMIEM, LIETOJTIET TOS UN RĪKOJTIETIES AR TIEM ĻOTI UZMANĪGI. NEGRĪEZIET VIRZIENĀUZ SAVIEM PIRKSTIEM, ROKĀM VAI ĶĒRMENI. NEVELCIET PIRKSTU PAASMENS MALU. UZGLABĀJIET NAZI DROŠI.**
13. Neizmantojiet ārpus telpām.
14. Nepieciešama stingra ierīces uzraudzība, ja ierīci lieto bērni vai tā tiek lietota blakus bērniem.
15. Nelietojiet asināšanas eļļas, ūdeni vai citus šķīdumus *Model 120* asinātājam.
16. Ierīce paredzēta lietošanai tikai māsaimniecībā.

17. **SAGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.**

JŪS EŠAT IZDARĪJIS LIELISKU IZVĒLI

Profesionāli un nopietni pavāri visā pasaulē daudzu gadu garumā ir paļāvušies uz Chef'sChoice® Diamond Hone® asinātājiem, lai saglabātu saviem iecienītajiem piederumiem Trizor® šķautņu augsto veiktspēju. Tagad ar Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 Jūs varēsiet izbaudīt priekšrocības, ko sniedz nažu šķautņu pārsteidzošais asums un kalpošanas ilgums. Chef'sChoice® Model 120 iemieso jaunākās EdgeCraft – pasaules līdera griešanas šķautnes tehnoloģijā (cutting edge technology®) – modernās asināšanas tehnoloģijas, lai izveidotu modernu Trizor-Plus™ šķautni visiem nažiem gan ar gludo, gan robaino asmeni.

Jūs atklāsiet, ka Model 120 ir ļoti ātrs un vienkāršs lietošanā. Tas ir drošs izmantošanā visu veidu virtuves, sporta un kabatas nažiem. Lūdzam rūpīgi izlasīt šo instrukcijas bukletu pirms asinātāja lietošanas, lai optimizētu asināšanas rezultātus.

Delikatešu pavāri visā pasaulē apzinās izcili uzasinātas šķautnes nozīmi elegantu ēdienu pagatavošanā. Kā Chef'sChoice® Professional 120 īpašniekam Jums ir līdzekļi, lai radītu perfektu, asu un ilgi kalpojošu šķautni, kas iepriekš nebija iespējams pat ar pasaules dārgākajām profesionālajām asināšanas sistēmām. Atklāsiet, ka Jums ir prieks asināt un lietot Jūsu nažus. Atcerieties, ka ass nazis ir drošs nazis, jo Jūs zināt, ka tas ir ass, Jūs to respektējat un tas prasa mazāku spēku, lai grieztu. Tomēr atcerieties, ka Trizor® šķautne ir neticami asa!

Chef'sChoice® asinātājs izveido acīmredzami pārākas Trizor-Plus™ šķautnes dažādu metālu – oglekļa, nerūsējošā tērauda – nažiem, kā arī jebkuras cietības sakausējumiem. To asums un ilgais kalpošanas laiks ir padarījis par novecojušām tās asināšanas metodes, kuras veido tradicionālas šķautnes un ieliektās nolaides.

IEPAZĪŠANĀS AR DAUDZPUSĒJO MODEL 120 EDGESELECT® ASINĀTĀJU

Unikālais *Chef'sChoice® EdgeSelect® Dimanod Hone®* asinātājs ir paredzēts nažu asināšanai atbilstoši katra naža lietošanas mērķim, piemēram, delikatešu sagatavošanai, gaļas griešanai, pīles garnēšana vai zivs filēšanai. Jūs varat asināt nažus gan ar gludām, gan ar robainām šķautnēm. Trīs pakāpju asinātājam ir divas precīzas slīpās asināšanas pakāpes ar smalkiem 100% dimanta slīpdiskiem un viena pulēšanas/beigu asināšanas pakāpe, kurā tiek izmantots elastīgs slīpdisks. Šīs pakāpes var izmantot dažādā secībā, lai iegūtu vai nu izcilu asumu, gludu šķautni vieglai griešanai un prezentācijām, vai arī asmeni ar noteiktu skaitu paliekošu rievu abās šķautnes pusēs. Pati šķautne ir ultraasa un nav robaina. Šīs paliekošās rievas uz šķautnes virsmas ir izveidotas ar ultraasināšanu, pateicoties rievu veidošanas diskam III pakāpē. Jūs atklāsiet, ka šīs asās rievas katrā ultraasajā un nerobainajā griešanas šķautnes pusē palīdz smagu produktu griešanas darbos, piemēram, griežot šķiedrainu pārtiku, gaļu, dārzeņu kātus, medījumu, vai māsasaimniecības darbos – kartona, ādas, paklāja u. c. griešanā.

Asināšanas un beigu asināšanas/pulēšanas darbība tiek kontrolēta, pateicoties precīza leņķa vadotnēm asmenim un precīzi pielāgotiem koniskiem slīpdiskiem. Asināšanas leņķis katrā nākamajā pakāpē ir par dažiem grādiem lielāks.

Ar smalkiem dimantiem pārklātie koniskie diski I pakāpē izveido mikrorievas pa visu šķautni katrā šķautnes pusē, izveidojot pirmo Trizor® šķautnes slīpumu noteiktā leņķī.

II pakāpē, pateicoties vēl smalkākiem dimantiem, tiek izveidotas smalkākas mikrorievas pa visu šķautni tieši blakus šķautnei, tā izveidojot otru slīpumu uz šķautnes, kas ir par dažiem grādiem lielāks, nekā I pakāpē izveidotais slīpums.

III pakāpē ultrasmalkie slīpdiski ir izvietoti vēl nedaudz lielākā leņķī. Tie pulē un asina šķautnes tieši blakus šķautnes malai, izveidojot trešo mikroslīpumu, un veido mikroskopiski plānu, taisnu un izcili nopulētu šķautni ar izcilu asumu. Beigu asināšana vienlaicīgi pulē un asina šo mikrorievu maliņas, ko izveidojuši dimanta slīpdiski I un II pakāpē blakus šķautnes malai, tik daudz, kamēr tajās izveidojas asas mikrorievas, kas palīdz griezt grūti griežamus materiālus.

Unikālā trīspakāpju asināšana nodrošinās Jums izcilu šķautnes asumu, kā arī, pateicoties trīspakāpju slīpuma leņķim uz katras šķautnes, ievērosiet, ka naži saglabājās asi daudz ilgāk.

Nākamajā nodaļā aprakstītas vispārīgas optimālās asināšanas procedūras katrā pakāpē un piedāvāti padomi, kā var optimizēt šķautni Jūsu paredzētajam naža izmantošanas mērķim.

I pakāpi Jums nāksies izmantot neregulāri, izņemot, ja būs vajadzīgs bieži griezt grūti griežamus objektus. Viena no svarīgākajām *EdgeSelect Model 120* asinātāja lietošanas priekšrocībām ir tā, ka Jūs varat veikt beidzamo uzasināšanu un nopulēt savus nažus līdz žiletas asumam tik bieži, cik nepieciešams, un vienlaicīgi saglabāt mazu naža nolietojumu, salīdzinot ar senākām asināšanas metodēm. Asuma atjaunošanu varat veikt III pakāpē. Asuma atjaunošanai II pakāpi izmantojiet retāk, bet I pakāpi – tikai gatavojot nažus smagiem darbiem (skatīt Asuma atjaunošanas nodaļu).

Chef'sChoice® Model 120 EdgeSelect asinātājs ir aprīkots ar manuāli darbināmu dimantu tīrīšanas bloku, ko var izmantot tad, ja no pulēšanas/beigu asināšanas slīpdiskiem jānotīra uzkrājušies pārtika vai asināšanas gruži. Mēs stingri iesakām pirms asināšanas nažus rūpīgi notīrīt. Jūs varēsiet lietot asinātāju mēnešiem vai pat gadiem ilgi, pirms būs nepieciešams tīrīt šos diskus. Tikai tad, ja jūtat nozīmīgu pulēšanas efektivitātes samazinājumu, jāveic darbības, kas aprakstītas nākamajā nodaļā.

Katra asināšanas pakāpe aprīkota ar elastomēra vadīklu atsperi, kas atrodas virs slīpdiskiem, lai nodrošinātu to, ka atspere asināšanas laikā droši notur naža virsmu attiecībā pret precīzām vadīklām attiecīgās pakāpes kreisajā un labajā atverē.

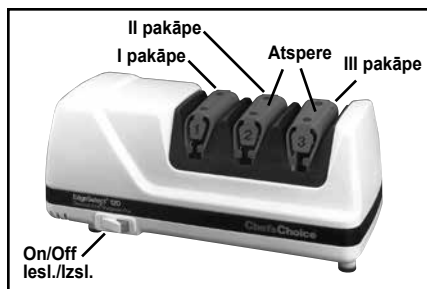
Ja vien Jums nav asmeņi, kas paredzēti asināšanai no vienas šķautnes puses (kā zijas Kataba asmeņi), tie būs jāasina vienādi katras izmantotās pakāpes labajā un kreisajā atverē. Tas nodrošinās, ka šķautnes abās pusēs būs vienāda izmēra un ka šķautne vienmēr griezīs taisni.

Ja asina kādā no pakāpēm, nazis jāvelk secīgi **pārmaiņus cauri attiecīgās pakāpes kreisās un labās puses atverei**. Parasti pietiek ar vienu vilcienu katras pakāpes kreisajā atverē un ar vienu vilcienu labajā atverē. Dažreiz būs nepieciešami divi pāri vilcienu attiecīgajā pakāpē (skatiet nākamās nodaļas, lai iegūtu vairāk informācijas). Vienmēr darbojieties ar asinātāju no priekšpusē, lai slēdzis atrastos Jums pretī. Turot asmeni horizontāli, ievietojiet to starp plastmasas atsperi un vadotni un vienmērīgā ātrumā velciet virzienā uz sevi, lai tas saskartos ar asināšanas vai beigu asināšanas disku. Kad asmens saskarsies ar slīpdisku, to varēs sajūt un dzirdēt. Vienmēr virziet asmeni vienmērīgi cauri katrai pakāpei; nepārtrauciet vilkšanu tās vidū. 8 collu garu asmeni ieteicams vilkt 4 sekundes.

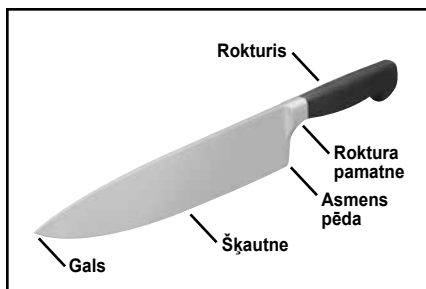
Nekad nedarbojieties ar asinātāju, ja Jums pretī atrodas tā mugurpuse.

Asināšanas laikā pielietojiet pietiekamu spiedienu, lai nodrošinātu vienmērīgu un pastāvīgu asmens kontaktu ar katras pakāpes slīpdisku. Papildu spiediens nav nepieciešams, tas nepaātrinās asināšanas procesu. Izvairieties no iegriešanas plastmasas korpusā. Nejausa iegriešana korpusā neietekmēs asinātāja funkcionālo darbu un nesabojās šķautni.

1. attēlā (apakšā) parādītas trīs pakāpes, kā tas ir aprakstīts nākamajās nodaļās.



1. attēls. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect asinātājs



2. attēls. Tipisks virtuves nazis

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

IZLASIET ŠOS NORĀDĪJUMUS, PIRMS SĀKAT LIETOT ASINĀTĀJU

Chef'sChoice® Model 120 asinātājs ir paredzēts gludas un robainas šķautnes asmeņu asināšanai.

1. Asiniet asmeņus ar robaino šķautni III pakāpē. Neasiniet robainos asmeņus I un II pakāpē, jo tajā nevaradzīgi tiks noņemts metāls no robiņiem. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet nodaļu Robaino asmeņu asināšanas procedūra.
2. Asmeņus ar gludu šķautni var asināt visās trijās pakāpēs, taču I pakāpe jāizmanto tikai tad, ja nazis ir ļoti notrulinājies vai arī ja vēlaties izveidot asmeni ar papildu rievojumu. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet nākamo nodaļu.

GLUDAS ŠĶAUTNES ASMEŅU ASINĀŠANAS PROCEDŪRA ASMEŅI AR GLUDU ŠĶAUTNI: PĪRMREIZĒJA ASINĀŠANA

Pirms ieslēdzat asinātāju, noņemiet I pakāpes vāciņu un maigi ievietojiet naža asmeni atverē starp I pakāpes kreiso leņķa vadītli un elastomēra atsperi. Negroziet nazi. (skatīt 3. attēlu) (Paturiet I pakāpes vāciņu kā atgādinājumu par veiktajiem asināšanas soļiem).

Virziet asinātāju leju atverē, līdz sajūtat kontaktu ar slīpdisku. Velciet to virzienā uz sevi, nedaudz piepaceļot rokturi, kad nonākat līdz asmens galam. Tas ļaus izjust atsperes spriegojumu. Izņemiet nazi un nospiediet ieslēgšanas slēdzi. Ja ierīce ir ieslēgta, uz slēdža iedegsies sarkana gaismiņa.

I pakāpe: (Ja Jūsu nazis ir samērā ass, izlaidiet I pakāpi un pārejiet pie II pakāpes.) Ja Jūs asināt nazi pirmo reizi vai arī ja nazis ir ļoti notrulinājies, sāciet ar I pakāpi. Velciet nazi cauri I pakāpes *kreisajai* atverei (3. attēls), ievietojot asmeni starp kreisās puses leņķa vadītli un polimēra atsperi, velkot asmeni virzienā uz sevi un vienlaicīgi virzot asmeni leju atverē, līdz tas saskaras ar dimanta slīpdisku. Jūs sadzirdēsiet, kad asmens saskaras ar slīpdisku. Ievietojiet nazi pēc iespējas tuvāk tā asmens pēdai vai rokturim. Ja nazis ir liks, nedaudz piepaceliet rokturi, kad nonākat līdz naža galam, saglabājiet asmens šķautni aptuveni paralēli attiecībā pret galdu. Asiniet asmeni visā tā garumā. Ja asmens garums ir astoņas collas, katram vilcienam jāilgst aptuveni 4 sekundes. Īsākiem asmeņiem pietiks ar 2–3 sekundēm, bet garākiem – ar 6 sekundēm. Pēc tam veiciet vienu pilnu vilcienu I pakāpes *labās puses* atverē.

Piezīme: Katru reizi, kad ievietojat asmeni, Jums vienlaicīgi jāveic vilciens virzienā uz sevi. Nekad nestumiet nazi virzienā prom no sevis. Izmantojiet pietiekamu spiedienu, lai saglabātos kontakts ar disku – papildu spiediens nemaina un nepaātrina asināšanas procesu.

Lai nodrošinātu, ka asmens tiek uzasināts visā tā garumā, ievietojiet nazi pēc iespējas tuvāk asmens pēdai vai rokturim un vienmērīgā ātrumā velciet to, līdz tas iziet no atveres. Katrā pakāpē veiciet vienādu skaitu vilcienu, pārmaiņus velkot kreisās un labās puses atverē, lai saglabātu šķautni simetrisku.

Parasti I pakāpē pietiek ar vienu vilcienu katrā (kreisajā un labajā) atverē. Tad pārejiet pie II pakāpes.



3. attēls. I pakāpe. Asmens ievietošana atverē starp vadotni un elastomēra atsperi. Velciet nazi pārmaiņus cauri kreisajai un labajai atverei

II pakāpe: Izmantojot iepriekš aprakstītās procedūras I pakāpei, asiniet asmeni II pakāpē.

Velciet asmeni vienu reizi cauri II pakāpes kreisās puses atverei (4. attēls) un tad vienu reizi cauri II pakāpes labās puses atverei (5. attēls). Ja asmens garums ir astoņas collas, katram vilcienam jāilgst aptuveni 4 sekundes. Garākiem nažiem būs nepieciešamas 6 sekundes, bet īsākiem – 2–3 sekundes.

Pirms pārejat pie III pakāpes, jākonstatē pa visu šķautni izveidojusies grāte (6. attēls). Lai pārbaudītu grāti, uzmanīgi velciet rādītājpirkstu šķērsām šķautnei, kā parādīts 7. attēlā (apakšā).

(Lai izvairītos no sagriešanās, nevelciet ar pirkstu gareniski šķautnei). Ja pēdējo vilcieni veicat cauri labās puses atverei, grāte izveidosies tikai labajā asmens pusē (ņemot vērā asmens turēšanas veidu asināšanas laikā), un pretēji. Ja grāte ir izveidojusies, to var sajūst kā rupju un noliektu šķautnes pagarinājumu; pretējā šķautnes puse salīdzinoši šķiet ļoti gluda. Ja grāte ir izveidojusies, pārejiet pie III pakāpes.

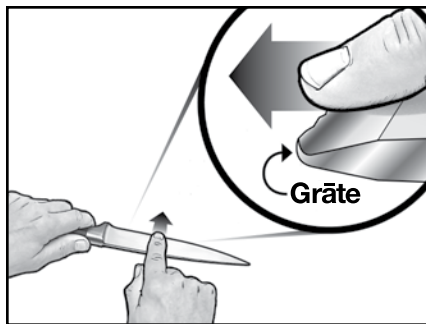
Ja grāte nav izveidojusies, pirms pārejat pie III pakāpes, veiciet vienu papildu vilcieni II pakāpes kreisajā un labajā atverē. Lēnāki vilcieni palīdzēs Jums izveidot grāti. Pirms pārejat pie III pakāpes, pārliecinieties par grātes izveidošanos. (Starp citu, grāte parasti izveidojas, kad nazis tiek vilkts cauri I pakāpei. Grāte nav obligāti jāizveido I pakāpē, ja vien, kā aprakstīts tālāk, Jūs vēlaties izlaist II pakāpi un uzreiz pāriet pie III pakāpes. Vienmēr ir vēlams, lai būtu izveidojusies grāte, pirms tiek veikta beigu asināšana III pakāpē).



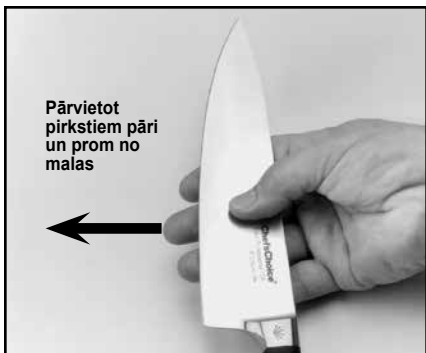
4. attēls. Asmens ievietošana II pakāpes kreisajā atverē



5. attēls. Asmens ievietošana II pakāpes labajā atverē



6. attēls. Izveidojiet skaidru grāti pa visu naža šķautni, pirms pārejat pie III pakāpes



7. attēls. Grāti var konstatēt, velkot pirkstu šķērsām un projām no šķautnes. Uzmanību! Skatīt tekstu!

Ja nazis ir ļoti notrulinājies, veiciet papildu vilcienus II pakāpē vai arī vienu vilcienu pāri I pakāpē, tad atkārtojiet II pakāpi, pirms pārejat pie III pakāpes.

III pakāpe: Lai iegūtu šķautni žiletas asumā, parasti pietiek, ja veic vienu vai divus vilcienus pārus III pakāpē. Līdzīgi kā I un II pakāpē, veiciet vilcienus pārmaiņus kreisajā (8. attēls) un labajā atverē, velkot nazi cauri atverēm vienādā ātrumā, kas ir tāds pats kā I un II pakāpē.

Ja veiksiet vairāk vilcienu III pakāpē, tad šķautne tiks vēl vairāk uzlabota, izveidojot tādu šķautni, kas īpaši noderīga delikatešu gatavošanai. Ja paredzēts griezt šķiedrainu ēdienu, vēlams veikt mazāku skaitu vilcienu, kā tas sīkāk aprakstīts nākamajās nodaļās.

NAŽA ŠĶAUTNES OPTIMIZĒŠANA KATRAI SPECIFISKAI LIETOŠANAI DELIKATEŠU GATAVOŠANA :

Lai sagatavotu gludus augļu un dārzeņu gabaliņus un veiktu labākos un gludākos griezumus, asiniet II pakāpē (vai I un II pakāpē, kā aprakstīts iepriekš) un veiciet papildu vilcienus III pakāpē. Trīs vai vairāk vilcienu pāri, katru pārmaiņus veicot III pakāpes kreisajā un labajā atverē, izveidos trešo slīpumu un izcili gludu un asu šķautni – (9. attēls) ideālu delikatešu pavāriem.

Ja jāatjauno delikatešu šķautnes asums, vienmēr izmantojiet III pakāpi (pārmaiņus kreiso un labo atveri). Ja, veicot vairākus asuma atjaunošanas vilcienus, tiek patērēts pārāk daudz laika, Jūs varat paātrināt procesu, vispirms asuma atjaunošanai izmantojot II pakāpi, kā norādīts aprakstā, un tad atjaunot asumu III pakāpē. Tādējādi Jūs iegūsiet ļoti gludu šķautni un pagarināsi savu nažu kalpošanas laiku. Šī asināšanas procedūra, atšķirībā no tradicionālās asināšanas, nodrošinās Jums īpaši asus nažus katru dienu un vienlaicīgi noņems pavisam nedaudz metāla.

GAĻAI, MEDĪJUMU GATAVOŠANAI UN ĻOTI ŠĶIEDRAINIEM MATERIĀLIEM:

Gaļas un medījumu gatavošanai vai ļoti šķiedrainu materiālu griešanai noderīgāka būs asināšana I pakāpē, kam seko asināšana III pakāpē. Pēc šādas asināšanas saglabāsies mikroievas pa visu šķautni tuvu katras šķautnes malai (10. attēls), kas atvieglos minēto materiālu griešanu. Šķautne būs ļoti asa un bez rievām tikai pēc viena vai diviem pārmaiņus vilcieniem III pakāpē.

Lai sagatavotu šādu šķautnes veidu, asiniet I pakāpē, līdz pa visu šķautni izveidojas grāte. Tad pāreijiet tieši pie III pakāpes un veiciet tajā vienu vai divus vilcienus.



8. attēls. Asmens ievietošana III pakāpes kreisajā atverē. Velciet nazi pārmaiņus cauri kreisajai un labajai atverei

Lai saglabātu šādu šķautnes veidu, kad nazim jāatjauno asums, izmantojiet III pakāpi vienai vai divām asuma atjaunošanas reizēm. Tad atgriezieties pie I pakāpes, lai veiktu vienu vilcienu kreisajā un labajā atverē, un pēc tam atgriezieties pie III pakāpes. Neasiniet asmeni I pakāpē pārāk daudz.

GARNĒJUMAM UN ZIVĪM:

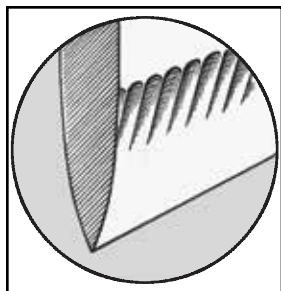
Pagatavotas putna gaļas griešanai optimālo šķautni var panākt, izmantojot II pakāpi un pēc tam III pakāpi (11. attēls). Nepagatavotas putna gaļas griešanai labāka ir I pakāpe, kam seko III pakāpe, kā aprakstīts iepriekš. Zivs filēšanai jāizmanto plāni, bet izturīgi asmeņi, kas uzasināti II un III pakāpē.

ROBAINU ASMENŪ ASINĀŠANAS PROCEDŪRA:

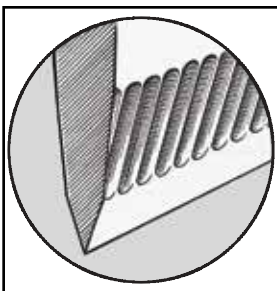
Robainie asmeņi ir līdzīgi zāģim ar smailu zobīņu virkni. Parasti smailie zobīņi padara lielāko daļu griešanas darba.

Ar *Chef'sChoice® Model 120* asinātāju var asināt visu veidu robainos asmeņus. Taču, izņemot tālāk aprakstītos gadījumus, izmantojiet **tikai** III pakāpi (12. attēls), kas uzasinās zobīņus un izveidos mikroasmeņus pa visu šo zobīņu šķautni. Robaino nažu asmeņi ir diezgan atšķirīgi, bet parasti pietiek ar pieciem līdz desmit lēnu pārmaiņus vilcienu pāriem III pakāpē. Ja robainais nazis ir ļoti notrulinājies, būs nepieciešams vairāk vilcienu. Ja naža šķautne ir ļoti bojāta visā tās garumā, veiciet vienu ātru vilcienu (2–3 sekundes 8 collu asmenim) katrā II pakāpes kreisajā un labajā atverē, tad veiciet virkni vilcienu III pakāpē, pārmaiņus velkot cauri labajai un kreisajai atverei. Pārmērīgi lietojot I pakāpi, šķautnei tiks noņemts vairāk metāla, nekā tas ir nepieciešams, lai uzasinātu zobīņus.

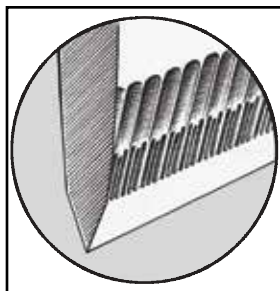
Tā kā robainiem asmeņiem ir zāģim līdzīga struktūra, mala nekad neliksies tik asa kā taisna naža šķautne. Taču tā zobiem līdzīgā struktūra var būt noderīga, piemēram, griežot ādu un ar garozu pārklātu ēdiena vai papīra bāzes materiālus (kartonu).



9. attēls. Lielāka nopulēta šķautne tuvu malai ir ideāla delikātešu gatavošanai



10. attēls. Lielāku mikrorieveņu atrašanās tuvāk šķautnes malai palīdz griezt šķiedrainu pārtiku



11. attēls. Smalkākas mikrorieveņas tuvāk šķautnes malai palīdz griezt zivis un putna gaļu



12. attēls. Asiniet robainos asmeņus tikai III pakāpē (skatīt norādījumus)

III PAKĀPES DISKA TĪRĪŠANAS RĪKS: III PAKĀPES BEIGU ASINĀŠANAS/PULĒŠANAS DISKU TĪRĪŠANA / APLIKUMA NOŅĒMŠANA

Chef'sChoce® Model 120 asinātājs ir aprīkots ar iebūvētu piederumu, lai manuāli tīrītu / noņemtu aplikumu III pakāpes asināšanas/pulēšanas diskus. Laika gaitā diski pārklājas ar netīrumiem, pārtiku un asināšanas gruziem. Notīrīt un atjaunot to formu var, iedarbinot manuālo sviru, kas atrodas asināmās ierīces aizmugurē. Šī svira atrodas nišā, kā parādīts 13. attēlā, apakšējā kreisajā stūrī, ja skatāties uz *Model 120* mugurpusi.

Lai iedarbinātu tīrīšanas/asināšanas ierīci, pārliecinieties, ka slēdzis ir ieslēgts, un nospiediet mazo sviru padziļinājumā pa labi vai kresi, turiet 3 sekundes. Tad nospiediet uz pretējo pusi un turiet 3 sekundes. Kad svira ir pārvietota vienā virzienā, asināšanas ierīce tīra un atjauno viena asināšanas/pulēšanas diska aktīvo virsmu. Pavirzot sviru pretējā virzienā, Jūs tīrāt otru disku.

Izmantojiet tīrīšanas / aplikuma noņemšanas mehānismu tikai tad, ja III pakāpe vairs neasina/ nepulē pietiekami labi vai arī nepieciešami daudzi vilcieni, lai iegūtu šķautni žiletas asumā.

Izmantojot šo piederumu, tiek noņemts materiāls no III pakāpes disku virsmas, un tāpēc, ja to lieto pārāk daudz, tiek noņemts nevajadzīgi daudz slīpvirsmas materiāla – diski nolietosies priekšlaicīgi.

Ja tā notiek, disks jānomaina pret rūpniecisku oriģinālo disku.

Ja Jūs savus nažus pirms asināšanas tīrāt, iespējams, ka III pakāpes disks būs jātīra vai jānoņem no tā aplikums retāk nekā reizi gadā.

ATKĀRTOTA ASINĀŠANA : (SKATĪT IEPRIEKŠĒJO NODAĻU).

Lai atjaunotu naža šķautnes asumu, praktiskāk ir lietot III pakāpi. Ja tas neizdodas pietiekami ātrā laikā, atgriezieties pie II pakāpes un veiciet vienu vai divus vilcienus pārmaiņus atverēs. Tad atgriezieties pie III pakāpes, un, visticamāk, pietiksi ar vienu vai diviem vilcieni pāriem, lai tiktu izveidota jauna šķautne žiletas asumā. Atjaunojot asumu, kā pirmo soli izmantojiet I pakāpi, ja vēlaties izveidot vairāk rievu pa visu šķautni vai arī ja nazis ir pārlieku notrulinājies. Atjaunojiet roboto asmeņu asumu III pakāpē (skatīt iepriekšējo nodaļu).



13. attēls. Ja nepieciešams, III pakāpes diskus var notīrīt. Izmantojiet reti (skatīt norādījumus)

IETEIKUMI

1. Pirms asināšanas vai asuma atjaunošanas vienmēr no asmens virsmas notīriet visu ēdienu, taukus un citus materiālus. Ja asmens ir ļoti netīrs, izmantojiet mazgāšanas līdzekli vai ūdeni.
2. Asināšanas laikā izmantojiet tikai nelielu spiedienu – tikai tik daudz, lai izveidotos drošs kontakts ar slīpdisku.
3. Vienmēr velciet asmeņus ieteicamajā ātrumā un vienmērīgi visā asmens garumā. Nekad nepieļaujiet pārtraukumus vai neapstādiniet asmeni, kad tas ir saskarē ar diskiem.
4. Vienmēr velciet nazi pārmaiņus cauri labajai un kreisajai atverei (katrā pakāpē). Izņēmums ir specializētie Japānas asmeņi, tos vienmēr asina no vienas asmens puses.
5. Asināšanas laikā naža asmens šķautnei jāatrodas vienā līmenī attiecībā pret galda vai letes virsmu. Lai uzasinātu līka asmens galu, viegli paceliet rokturi, kad nonākat līdz asmens galam, lai tas asināšanas laikā saglabājas noteiktā līmenī attiecībā pret galdu.
6. Nažiem, kas uzasināti ar *Chef'sChoice® Model 120*, nav nepieciešams izmantot asināšanas stieni. Taču, ja Jūs izvēlaties ar metālu apstrādātu šķautni, varat iegādāties *Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130*, kam II pakāpē ir iestrādāts mini tērauds, un manuālo *SteelPro® Model 470* asinātāju. Apmēģiniet iespēju iegādāties manuālo *Chef'sChoice® Model 450* asinātāju, ja Jūs lietojat nažus vietās, kur nav pieejama elektriskā strāva. Model 120 ieteicams glabāt pieejamā vietā un gatavu biežai asināšanai, kā aprakstīts iepriekšējās nodaļā s.
7. Izmantojot asinātāju pareizi, Jūs atklāsiet, ka varat uzasināt visu asmeni līdz pat 1/8 collām no balsta vai līdz rokturim. Šī ir lielākā *Chef'sChoice® Model 120* asinātāja priekšrocība, salīdzinot ar citām asināšanas metodēm, un tā ir īpaši svarīga, ja tiek asināti virtuves naži, kam nepieciešams uzasināt asmeni visā garumā, lai saglabātu šķautnes līnijas izliekumu. Ja Jūsu virtuves nažiem ir smagi, biezi kāti, kas pagarinās līdz šķautnei, komerciālās ierīces var pārveidot vai norīvēt apakšējo roktura balsta daļu, lai tas netraucētu asināšanas procesā, ļaujot uzasināt asmeni visā garumā.
8. Lai uzlabotu savas prasmes darbā ar *Chef'sChoice® Model 120* asinātāju, iemācieties, kā konstatēt grāti visā šķautnes garumā (kā aprakstīts 7. lapaspusē). Jūs varat uzasināt asmeni pietiekami labi, neizmantojot šo tehniku, taču tas ir ātrākais veids, lai noteiktu, vai asmens ir pietiekami uzasināts I un II pakāpē. Tas palīdzēs izvairīties no pārlietas asināšanas un katru reizi nodrošinās neticami asas šķautnes. Tomāta vai papīra lapas griešana ir ērts veids, kā pārbaudīt gatavā asmens asumu.

APKOPE

Nevienai kustīgajai detaļai, dzinējam, gultņiem vai asināšanas virsmām **nav** nepieciešamas nekādas smērvielas. Nav nepieciešams ūdens uz slīpdiskiem. Asinātāja ārpusi var notīrīt, rūpīgi noslaukot to ar mitru drāniņu. Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus vai abrazīvas vielas.

Vienu reizi gadā vai pēc vajadzības ir jāiztīra metāla putekļi, kas uzkrājušies asinātājā no daudzkārtējām asināšanām. Noņemiet nelielo taisnstūrveida tīrīšanas vāciņu (14. attēls), kas nosedz atveri asinātāja apakšā. Jūs redzēsiet, ka metāla daļiņas ir pieķērušās magnētam vāciņa iekšpusē. Vienkārši noberziet vai noslaukiet uzkrājušās daļiņas no magnēta ar papīra dvieli vai zobu suku un ievietojiet vāciņu atpakaļ atverē. Ja ir sakrājies liels daudzums metāla vai citu putekļu vai ja tika tīrīts III pakāpes disks (izmantojot tīrīšanas / aplikuma noņemšanas piederumu), vienkārši izkratiet palikušos putekļus caur atveri apakšā, kad vāciņš ir noņemts. Pēc tīrīšanas uzmanīgi novietojiet vāciņu ar magnētu savā vietā.



14. attēls. Tīrīšanas vāciņš

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2013

I13

C128224

MUDEL 120

KASUTUSHUEND

Chef'sChoice[®]

EdgeSelect[®]

Diamond Hone[®] Teritaja



Lugege seda juhendit enne kasutamist.
Habemenoa Trizor-Plus[™] teravusega tera saamiseks
on oluline järgida antud juhiseid.

TÄHTSAD OHUTUSNÕUDED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati täita elementaarseid ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi:

1. Lugege kõiki instruksioone.
2. Et kaitsta ennast elektrilöögi eest, ärge pange Chef'sChoice® vette ega teistesse vedelikesse.
3. Veenduge, et teritate mudelis Chef'sChoice® **ainult puhtaid noaterasid**.
4. Vaheaegadel ning enne osade vahetamist ja puhastamist lülitage seade seinakontaktist välja.
5. Ärge puudutage seadme liikuvaid osi.
6. Ärge kasutage seadet, mille juhe, pistik või seade ise on katki, aga ka pärast kukkumist või muud vigastust.

U.S. tarbijad: Saate tagastada oma teritaja EdgeCraft tehasesse teenindusse, kus on võimalik hinnata remondikulu või elektrilisi, mehaanilisi reguleerimisi. Kui seadmel on toitejuhe kahjustatud, tuleb see asendada Chef'sChoice® või muus kvalifitseeritud teeninduskeskuses, et vältida elektrilöögi ohtu.

Väljapool U.S.: Rikete puhul võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega, et hinnata remondi või mehaanilise / elektrilise reguleerimise maksumust. Kui seadme juhe on kahjustatud, tuleb see volitatud teeninduskeskuses asendada, sest see nõuab spetsiaalseid tööriistu. Remondi küsimustes konsulteerige oma Chef'sChoice® edasimüüjaga.

7. **TÄHELEPANU!** See seade võib olla varustatud polaarpistikuga (üks kontakt on laiem kui teine). Et elektrilööki vältida, on pistik konstrueeritud nii, et seda saab panna polaarsesse pistikupessa ainult ühtepidi. Kui pistikut ei saa täielikult pesasse lükata, keerake see teistpidi. Kui ka sel juhul pistik ei sobi, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. *Ärge ise pistikut mingil moel ümber tehke.*
8. Ärge kasutage ülemineku adapterit, välja arvatud EdgeCraft Corporation poolt lubatud või müüdavaid, sest see võib põhjustada tulekahju või elektrilööki.
9. Chef'sChoice® Mudel 120 on mõeldud kööginugade, taskunugade ja enamike spordinugade teritamiseks. Ärge püüdke teritada kääre, kirveterasid või terasid, mis ei lähe vabalt teritamise prao sisse.
10. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, ega ka kokku puutuda kuumade esemetega.
11. Sisse lülitatuna (põleb punane LED lüliti tuli) peab teritaja Chef'sChoice® alati olema stabiilsel toel / pinnal.
12. **ETTEVAATUST: NOAD, MIS ON TERITATUD TERITAJAGA CHEF'SCHOICE® ÕIGEL VIISIL, ON TERAVAMAD KUI VÕITE OODATA. ET VÄLTIDA VIGASTUSI, KOHELGE NEID ERITI ETTEVAATLIKULT. ÄRGE TÕMMAKE LÕIKETERAGA ÜLE SÕRME, KÄE VÕI MUUDE KEHAOSADE. ÄRGE LÕIGAKE NOAGA SÕRMEDE VÕI MUUDE KEHAOSADE SUUNAS. HOIDKE NEID OHUTUS KOHAS.**
13. Ärge kasutage teritajat väljaspool ruumi.
14. Pöörake erilist tähelepanu ohutusele, kui töötava seadme lähedal on lapsed.
15. Ärge kasutage teritajaga Chef'sChoice® töötamise juures õli, vett või muid määrdevedelikke.
16. Teritaja on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

17. **HOIDKE NEED JUHISED ALLES.**

TE TEGITE HEA VALIKU

Professionaalsed ja tõelised kokad maailmas on aastaid toetunud Chef'sChoice® Diamond Hone® teritajatele, hooldades kõrge jõudlusega Trizor® teri oma lemmik nuga del. Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional mudeliga 120 omate te nüüd professionaalset eelist nuga del teravuses ja vastupidavuses. Chef'sChoice® mudel 120 hõlmab viimast teritamise tehnoloogiat, mis on välja töötatud EdgeCraft poolt- maailma liider lõikeserva tehnoloogias®- luues kõrgelt edasiarenenud Trizor-Plus™ teri kõigil teie peene servaga ja sakilistele nuga del.

Mudelit 120 saab äärmiselt kiiresti ja lihtsalt kasutada. Seda on ohutu kasutada kõikidel kvaliteetsetel köögi-, spordi- ja taskunuga del. Lugege need juhendid enne teritaja kasutamist põhjalikult läbi, optimeerimaks oma teritamine tulemusi.

Gourmet kokad kogu maailmas tunnistavad hästi lõikava lõiketera väärtust elegantse toidu ettevalmistamisel. Chef'sChoice® Professional 120 omanikuna, omate te abinõusid loomaks täiuslikku, teravat ja vastupidavat tera, mis oli enne kättesaamatu isegi maailma kõige kallimate professionaalsete teritamise süsteemidega. Oma nuge teritate ja kasutate te naudinguga. Pidage meeles, et terav nuga on ohutu nuga, sest te teate selle teravust ette. Te peate sellest lugu ja see nõuab lõikamiseks vähem jõudu. Ärge unustage ka seda, et Trizor® tera on väga terav!

Chef'sChoice® teritaja loob silmnähtavalt üliterava Trizor-Plus™ tera igal noal ja igal terasel – süsinikusisaldusega, roostevabast- või igastugevuses sulamil. Nende teravus ja suurem vastupidavus on teinud traditsioonilisest ja õõnes põhjaga vanadest teritamise meetoditest iganenud meetodid. Te saate kergesti ja väga kiiresti teritada oma lemmiknuga del lõikeserva tipust kuni käepidemeni. Ülimalt täpsed Trizor-Plus™ terad premeerivad teid aastatepikkuse väga hästi töötava noaga.

TUTVUMINE MITMEKÜLGSE TERITAJAGA MUDEL 120 EDGESELECT®

Ainulaadne Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® teritaja on tehtud sellisena, et te võite teritada igasugust nuga vastavalt selle kasutusotstarbele, nagu gurmaantoidu valmistamiseks, liha tükeldamiseks, garneeringute tegemiseks või kala fileerimiseks. Võite teritada sirgete või sakiliste teradega nuge. Sellel kolme (3) Etapiga teritajal on kaks täpset koonilist terituse/hoonimise Etappi peene 100% teemantabasiiviga ja üks poleerimise / peenterituse Etapp patenteeritud paindlike abrasiivketastega. Neid Etappe on võimalik kasutada erinevas järjestuses, et anda teile kas hämmastavalt teravaid, siledaks lihvitud servi vaevatuks lõikamiseks ja esitlemiseks või ühe valitud koguse jääk- "hammustusi" piki tahku. Serv on ultraterav ja mitte-sakiline. See jääk "hammustus" on loodud just poleeritud mikrosoonte abil, mis on moodustatud tahu pinnale Etapi 3 peeneteraliste ketastega ultrahoonimise teel. Teravad mikrosooned mõlemal pool ultrateravat ja mitte-sakilist lõikeserva annavad teile kiuliste toitude, liha, kõvade köögiviljade, garneeringukaunistuste või majapidamistöõde (nagu papi, naha, vaipade jne.) lõikamise puhul olulist abi.

Terituse ja hoonimise / poleerimise tegevusi saab kontrollida, kasutades täpseid tera nurksuunajaid ja täpselt sobitatud koonusekujulisi abrasiivketaid. Iga järgneva Etapi teritamise nurgad on mitme kraadi võrra suuremad.

Etapi 1 peened teemandiga kaetud kettad loovad mikrosooni piki tahke mõlemal pool servas, millega luuakse esimene tahu nurk habemenoa terale Trizor®.

Etapis 2, peenemad mikrosooned luuakse piki vahetult servaga külgnevat tahku ja peenema teemantiga, kus nad loovad hästi määratletud teise kaldserva tahule, mis on paar kraadi suurem kui oli tehtud Etapis 1.

Etapis 3 on ülipeenad abrasiivkettad seatud kolmanda ja veidi suurema nurgaga. Nad poleerivad ja teritavad vahetult servaga külgnevaid tahke luues kolmanda mikroserva ja tekitavad mikroskoopiliselt õhukese, sirge ja superpoleeritud serva üllatava teravusega. Teritamistoiming poleerib ja teritab üheaegselt mikrosoonte piirjooni, mis olid loodud teemantabasiividega Etapis 1 ja 2 kõrvalservale, kuni nad muutuvad teravateks mikrosoonteks, mis aitab lõigata "raskelt lõigatavat" materjali.

See ainulaadne 3-etapiline konstruktsioon annab teile tähelepanuväärse teravusega serva ja kolmekordse nurgaga kaldserva, mis luuakse igale tahule, mistõttu jäävad teie noad kauem teravaks. Järgmistes punktides kirjeldatakse üldist optimaalse teritamise korda igas etapis ja soovitatakse, kuidas optimeerida tera oma kasutusvajaduste järgi.

Kui te just ei tee palju raskeid lõikamisi, peate kasutama Etappi 1 vaid harva. Üks olulisi eeliseid EdgeSelect Mudel 120 kasutamisel on see, et saate teritada ja poleerida oma noad habemenoa teravuseni nii tihti kui vaja ja kulutada nuga võrreldes vanemate teritamise meetoditega vähem.

Korduvteritusi saab teha tavaliselt Etapis 3. Etappi 2 kasutage korduvterituseks harvemini ning Etappi 1 ainult rasketel juhtudel (Vt Korduvteritamine).

Chef'sChoice® Mudel 120 EdgeSelect teritaja on varustatud käsitsi töötava teemandist puhastamise plokiiga, mida saab kasutada vajadusel poleerimise/peenterituse ketaste pindadelt toidu või teritamise prahi eemaldamiseks. Me soovime teil tungivalt oma noad enne nende teritamist puhastada. Seejärel võib minna lausa kuu või aasta või isegi rohkem, enne kui peate kettaid puhastama hakkama. Ainult siis, kui märkate poleerimise efektiivsuse vähenemist, võib vaja minna selle mugava funktsiooni kasutamist, mida kirjeldatakse täpsemini järgmises osas.

Iga teritamise etapp on varustatud elastsete juhtvedrudega, mis asetsevad teritusketaste kohal, tagades vedrude toimimise – hoides teritamise ajal noa pealispinda kindlalt vastu täpseid Etapi vasaku ja parema prao suunamistasandeid.

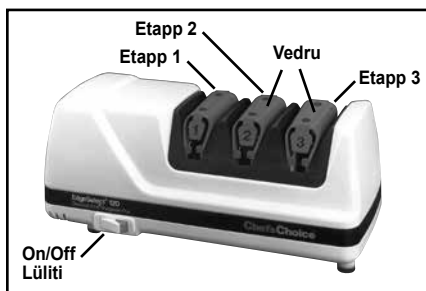
Kui te ei pea otseselt teritama spetsiaalse konstruktsiooniga ühel küljel oleva tahuga tera (nagu Jaapani Kataba terad), siis võite teritada igas kasutatavas Etapis nii paremat kui vasemat tahku võrdsest. See tagab selle, et tera mõlema külje tahud on võrdse suurusega ja serv lõigatakse alati sirgeks.

Teritamise ajal peaks nuga igas Etapis olema järjestikustel käikudel tõmmatud **kordamööda läbi Etapi vasaku prao ja läbi parema prao**. Üldiselt on igas Etapis ainult üks tõmme vasakus ja üks parempoolses praos piisav; aeg-ajalt võib tekkida vajadus teha antud Etapil kaks paari tõmbeid (vt järgnevas lõigus täpsemalt). Alati kasutage teritajat eestpoolt. Hoidke tera horisontaalselt ja ühel tasemel, lükates seda alla plastikvedru ja suunamistasandi vahele ning tõmmake seda ühtlase kiirusega, kui ta on kontaktis teritamise või peenteritamise ketastega. Kui on tekkinud kontakt, on võimalik kuulda ja tunda iseloomulikku heli. Alati hoidke igas Etapis tera liikumist ühtlasena; ärge lõpetage tõmbamist terituse keskel. Pidev tõmbamise kiirus (umbes 4 sekundit) on soovitatav (8) tollise tera iga tõmbe puhul. Aeg võib olla lühem lühemate terade ja suurem pikkade terade puhul.

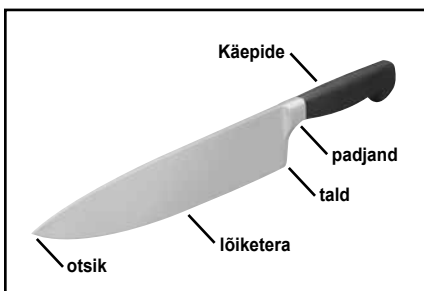
Ärge kunagi töötage teritaja tagumise külje poolt.

Kasutage teritamise ajal kergest survet allapoole, et tagada igas praos ühtne ja järjepidev tera kontakt abrasiivketastega. Täiendav rõhk on tarbetu ja ei kiirenda teritamise protsessi. Vältige sisselõikeid plastikust korpusesse. Juhuslik piirdesse sisselõikamine ei mõjuta funktsionaalselt teritaja tegevust ega kahjusta tera.

Joonis 1 (allpool) näitab kõiki kolme etappi, milledest lähemalt järgmistes osades.



Joonis 1. Teritaja, Mudel 120 Diamond Hone EdgeSelect.



Joonis 2. Tüüpiline kööginuga

JUHISED

ENNE TERITAMISEGA ALUSTAMIST LUGEGE LÄBI JUHISED

Chef'sChoice® Mudel 120 on mõeldud teritama sirge või sakilise servaga terasid.

1. **Teritage sakilise servaga terasid ainult Etapis 3.** Ärge teritage sakilisi terasid Etapis 1. ja 2, kuna see võib sakkidelt asjatult rohkem metalli eemaldada. Vt lähemalt „Sakiliste terade teritamise protseduur“.
2. **Sirge servaga terasid** saab teritada kõigis kolmes Etapis, siiski võib Etapp 1 kasutamine olla vajalik ainult siis, kui nuga on väga nüri või kui soovite luua ekstra “hammustusega” serva. Vaadake üksikasjalikumalt järgmises jaos.

SIRGE ÄÄREGA TERADE TERITAMISE PROTSEDUUR

SIRGETE ÄÄRTEGA TERAD: TERITAMINE ESIMEST KORDA

Enne toite sisselüümist eemaldage kate üle Etapi 1 ja suunake noatera sujuvalt vasakusse prakku nurksuunaja ja plastikust vedru vahele. Ärge väänake nuga. (Vt joonis 3). (Säilitage Etapp 1. katet kui teritamise sammude valmis meeldetuletajat).

Liigutage tera alla prakku, kuni tunnete ta kokkupuudet teemantkettaga. Tõmmake nuga enda poole, tõstke veidi käepidet kui lähenete otsale. See annab teile tunnetuse vedru pingest. Eemaldagenuga ja vajutage toitelüliti. Punane “indikaator” ilmub lülitisse siis, kui vool on sees “ON”.

Etapp1: (Kui teie nuga on juba piisavalt terav, jätke Etapp 1 vahele ja minge otse Etappi 2.) Kui teritate nuga esimest korda või kui nuga on väga nüri, alustage Etapist 1. Tõmmake nuga kord läbi vasaku praost Etapp 1. (joonis 3), libistades tera vasak nurksuunaja ja plastist vedru vahele, tõmmates tera enda poole ja samal ajal ka praos allapoole kuni ta puudutab teemantkatteta kettaid. Kontakteeumise heli te kuulete. Paigaldage tera võimalikult lähedalt oma noa padjandile või käepidemele. Kui tera on kõver, tõstke käepidet kergelt kui teritamine läheneb noa otsale, hoides tera serva ligikaudu paralleelselt lauale. Teritage kogu tera pikkus. Kaheksa (8) tollise tera iga tõmme peaks võtma umbes 4 sekundit. Tõmmake lühem tera läbi 2-3 sekundiga ja pikem tera 6 sekundiga. Seejärel korrake üks täispikk tõmme läbi Etapp 1 parempoolse praost.

Märkus: Iga kord, kui sisestate tera, peaksite te samaaegselt tõmbama tera suunaga enda poole. Ärge lükake kunagi tera eemale. Rakendage kerget survet allapoole, et kontakteeruda kettaga – rõhu lisamine ei muuda ega kiirendada teritamise protsessi.

Et tagada teritamine piki kogu tera pikkust, asetage tera oma padjandi või käepideme ligidalt ja tõmmake seda ühtlase kiirusega kuni see väljub praost. Igal etapil tehke võrdne arv tõmbeid vaheldumisi vasakus ja paremas praos, et hoida serva tahke sümmeetrilistena.

Üldiselt kui te leiate, et Etapis 1 on ainult üks tõmme igas (vasakus ja paremas) praos piisav, siis jätkake Etapis 2.



Joonis 3. Etapp 1. Sisestate tera prakku suunaja ja elastikust vedru vahele. Vaheldumisi vasak ja parem praugu.

Etapp 2: Kasutate eespool toodud protseduuri Etapp 1 teritage edasi Etapis 2.

Tõmmake tera 1 kord läbi Etapp 2 vasaku praod (joonis 4) ja korra läbi parema praod (joonis 5). Kaheksa (8) tollisel teral võtab iga tõmme aega umbes neli (4) sekundit. Pikematel nugaadel umbes 6 sekundit tõmme ja lühematel umbes 2-3 sekundit.

Enne edasiminekut Etappi 3 oleks kasulik veenduda, et kraat (joonis 6) on olemas piki ühte serva poolt. Et kraati kontrollida, liigutage nimetissõrme risti ettevaatlikult üle serva nii nagu on näidatud joonisel 7 (allpool).

(Ärge liigutage oma sõrme piki tera - et vältida sõrme lõikamist). Kui viimane tõmme oli paremas praos, siis kraat ilmub ainult paremal pool tera (nagu te nuga käes hoiate) ja vastupidi. Kraat, kui see on olemas, tundub krobeline, serva painutatud laiendusena; teine külg on sellega võrreldes väga sile. Kui kraat on olemas, jätkake Etapis 3.

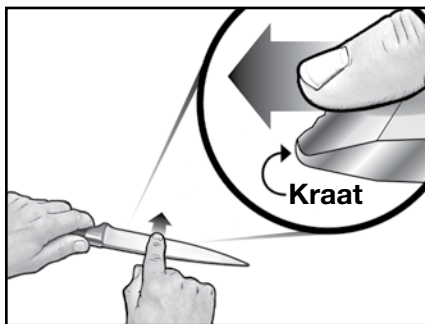
Kui kraati ei ole, tehke üks (1) täiendav tõmme vasakus ja paremas Etapp 2 praos, enne kui jätkate Etapis 3. Aeglasem tõmbamine aitab tekitada kraati. Veenduge kraati olemasolus ja jätkake Etapis 3. (Kraat tekib tavaliselt siis, kui nuga on tõmmatud läbi Etapp 1.



Joonis 4. Tera sisestamine Etapi 2 vasakusse prakku.



Joonis 5. Tera sisestamine Etapi 2 paremasse prakku.



Joonis 6. Tehke selge kraat piki noatera enne peenteritust Etapis 3.



Joonis 7. Kraati tuleb tunda libistades sõrmi risti üle noatera ja servast eemale. Ettevaatust! Lugege teksti.

Kraati tekitamine Etapis 1 pole oluline, välja arvatud juhul, nagu vaadeldud hiljem, kui kavatsete mööduda Etapist 2 ja minna otse Etappi 3. Alati on enne Etappi 3 minekut soovitatav teha servale kraat).

Kui nuga on väga nüri, võivad täiendavad tõmbed Etapis 2 olla vajalikud või võib alternatiivina teha 1 paar tõmmet Etapis 1, siis korrake Etapis 2, enne siirdumist Etappi 3.

Etapp 3: Üldiselt võib ainult üks (1) või kaks (2) paari tõmbeid Etapis 3. minna vaja habemenoa teravusega ääre jaoks. Nagu Etapis 1 ja 2 tehke vahelduvaid tõmbeid vasakus (joonis 8) ja paremas praos, tõmmates nuga läbi pragude sama Etapis 1 ja 2 kasutatud kiirusega.

Rohkem tõmbeid Etapis 3 viimistleb serva edasi, luues serva, mis on eriti soovitatav gurmeete tegemisel. Vähem tõmbeid Etapis 3 võib olla parem siis, kui on vaja lõigata kiulisi toiduaineid - käsitletakse üksikasjalikumalt järgmistes osades.

NOA TERA OPTIMEERIMINE IGASUGUSE KASUTUSTE JAKS

GURMEETOITUDE ETTEVALMISTAMINE:

Kui on eelstatud ilusaimad ja sujuvamad lõiked, et valmistada siledaid lõike puu- või köögiviljadest, teritage Etapis 2 (või 1 ja 2, nagu kirjeldatud eespool) ja tehke ekstra tõmbeid läbi Etapi 3. Kolm (3) või rohkem paari tõmbeid vaheldumisi läbi Etapp 3 vasaku ja parema praos, mis võivad viimistleda kolmandat tahku ja luua märkimisväärselt sileda ja terava serva, (joonis 9), olles ideaalselt sobiv gurmeekokale.

Kui teritate Gourmet tera uuesti, kasutage iga kord Etappi 3 (vaheldumisi vasak ja parem pragu). Kui pärast mitmeid uuesti teritamisi võtab see liiga kaua aega, saate protsessi kiirendada, kui eelnevalt teritate Etapis 2, järgides detailselt protsessi ja siis teritage uuesti Etapis 3. Selle abil saab hoida servad väga siledad ja pikendada nugade eluiga. See protseduur, erinevalt tavapärasest teritamisest, annab teile iga päev erakordselt teravad noad, samal ajal noa metalli väga vähe kulutades.

LIHA, GARNIIRIDE JA VÄGA KIULISE MATERJALI JAKS:

Lihunikutöödel või gameeringute ning kiudainete lõikamisel, võite leida olevat kasulik, kui teritada Etapis 1 ja sellele järgnevalt kohe Etapis 3. See jätab teritatud mikrosooned piki tahke tera mõlemal külje lähedale (joonis 10), aidates lõigata antud materjale. Serv on väga terav ja sooned saab kaotada pärast ainult ühte või kahte paari vahelduvat tõmmet Etappi 3.



Joonis 8. Tera asetamine ainult vasakusse Etapp 3 prakku. Vaheldumisi vasak ja parem pragu.

Et valmistada seda tüüpi äärt, teritage Etapis 1 kuni tekib piki serva kraat. Siis liiguge otse Etappi 3 ja tehke seal üks või kaks paari tõmbeid.

Et säilitada seda tüüpi äär, kuni nuga vajab uuesti teritamist, kasutage Etappi 3 ainult ühe või kahe uuesti teritamise jaoks. Siis minge tagasi Etappi 1, et tõmmata ainult üks (1) kord läbi vasaku ja parema praos ja jälle tagasi otse Etappi 3. Ärge Etapis 1 üle teritage.

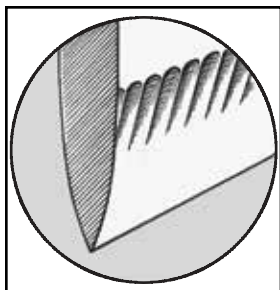
ULUKITE JA KALA JAOKS:

Optimaalse serva küpsetatud linnuliha jaoks saab üldiselt siis, kui Etapile 2 järgneb Etapp 3 (Joonis 11). Toore linnuliha jaoks võib olla eelistatum, kui Etapile 1 järgneb Etapp 3 nagu on kirjeldatud eespool. Kala fileerimiseks kasutage õhukest, kuid tugevat tera, mis on teritatud Etappidel 2 ja 3.

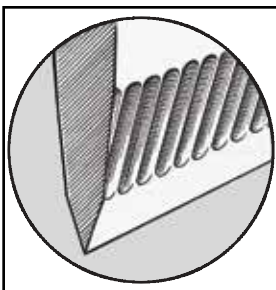
SAKILISTE TERADE TERITAMISE PROTSEDUUR:

Sakiline tera on samane sae lehtedega, kus on lainelised lohud ja mitmed teravad hambad. Tavalisel kasutamisel teevad teravad hambad enamuse lõikamisest.

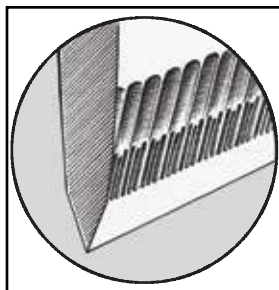
Igasuguseid sakilisi terasid saab teritada Chef'sChoice® mudeliga 120. Kasutada tohib **ainult** Etappi 3 (joonis 12), mis teritab sakkide hambaid ja teeb mikroureteid piki nende hammaste äärt. Üldiselt on viis (5) kuni kümme (10) paari vahelduvaid tõmbeid Etapis 3 piisav. Kui nuga on väga nüri, on vaja rohkem tõmbeid. Kui noa serv on kasutamisel tugevalt kahjustatud, tehke üks kiire tõmme (2-3 sekundit 8 "tera puhul) Etapi 2 nii paremas kui vasakus praos, siis tehke rida tõmbeid Etapis 3, vaheldumisi paremas ja vasakus praos. Etapi 2 liigne kasutamine eemaldab t era küljest rohkem metalli, kui on hammaste teritamiseks vaja.



Joonis 9. Äärega külgnev laiem lihvitud tahk on ideaalne gurmee ettevalmistusel.



Joonis 10. Äärega külgnevate mikrourete säilitamine aitab lõigata kiulist toitu.



Joonis 11. Äärega külgnevate peenemate mikrourete säilitamine võib olla kasulik kala ja linnuliha jaoks.



Joonis 12. Teritage sakilist tera ainult Etapis 3. (Vt juhiseid).

Kuna sakilised terad on saetaolise struktuuriga, siis ei ole terad kunagi nii "teravad" kui sileda servaga noa tera. Kuid need hambataolised struktuurid võivad aidata katki lõigata kõva koorikuga toidu nahka või tungida teistesse materjalidesse, nagu papp.

ETAPP 3 PUHASTUSVAHEND: PEENTERITUSE/POLEERIMISE KETASTE PUHASTAMINE/VORMIMINE:

Chef'sChoice® Mudel 120 on varustatud sisseehitatud tarvikuga, et puhastada käsitsi / vormida Etapi 3 hoonimise kettaid. Kui need kettad kattuvad määrded glasuuriga, toidust või terituse prahist, siis saab neid puhastada ja ümber vormida, vajutades käsitsi hoovale teritaja tagaküljel. See hoob asub Mudel 120 tagumisel küljel süvendis (joonis 13) vasakul alumises nurgas.

Et käivitada puhastamise / vormimise vahend, veenduge, et toide on sisse lülitatud ja vajutage lihtsalt väikese kangi paremat või vasakut poolt ja hoidke 3 sekundit. Seejärel vajutage hoob vastupidises suunas ja hoidke 3 sekundit. Kui hoob liigub ühes suunas, puhastub vormimise vahend ja vormib ühe aktiivse peentertamise/poleerimise ketta pinda. Liigutades hooba vastupidises suunas, siis puhastatakse teine ketas.

Kasutage seda puhastamisriista ainult siis, kui näib, et Etapp 3 enam hästi ei terita või läheb vaja liiga palju tõmbamisi, et saada terale habemenoa teravust. Selle tööriista abil eemaldatakse Etapi 3 ketaste pinnalt materjali, aga kui seda kasutatakse liiga palju, siis eemaldatakse asjatult liiga palju abrasiivset materjali – kulutades kettad enneaegselt ära. Kui see peaks juhtuma võib olla vajalik ketaste tehases asendamine.

Kui te puhastate noad regulaarselt enne teritamist ära, on teil vaja Etapi 3 kettaid selle tööriistaga puhastada vaid umbes üks kord aastas või veel harvemini.

KORDUV TERITAMINE : (LUGEGE LÕIKE ÜLEVALTPOOLT .)

Sirge servaga nugade uuesti teritamiseks on alati praktiline kasutada Etappi 3. Kui uuesti teritamine ei toimu kiiresti, siis minge tagasi Etappi 2 ja tehke üks või kaks paari vahelduvat tõmmet.

Siis tagasi Etappi 3, kus vaid üks kuni kaks paari vahelduvaid tõmbeid on piisav, et saada noale habemenoa teravusega tera. Uuesti teritamisel kasutage Etappi 1, kui esimest sammu vaid siis, kui soovite piki tera rohkem "hammustusi" või kui nuga on ülemäära nüristanud.

Sakiliste terade uuesti teritamine Etapis 3. (Vt lõigud ülevalpool.)



Joonis 13. Etapi 3 kettaid võib vajadusel puhastada. Kasutage harva. (Vt. juhiseid.)

SOOVITUSED

1. Enne teritamist või uuesti teritamist eemaldage noalt kõrvalised materjalid ning kõik toidu-ja rasvajäägid. Kui teritaja on määratud, peske enne teritamist tera.
2. Kasutage ainult kergelt allapoole suunatud survet - piisavat, et luua turvaline kontakt abrasiivse kettaga.
3. Tõmmake tera alati soovitatud ja ühtlase kiirusega kogu tera pikkuses enda poole. Mitte kunagi ärge katkestage või peatage tera liikumist, kui see puudutab abrasiivkettaid. Joonis 13. Etapi 3 kettaid võib vajadusel puhastada. Kasutage harva. (Vt. juhiseid.)
4. Tõmmake alati vaheldumisi paremast ja vasakust praost (mis tahes Etapi puhul). Spetsiaalsed jaapani noad on erandid ja teritatakse peamiselt tera ühte poolt.
5. Noa tera serva tuleks teritamise ajal säilitada samal tasemel plaadi või laua suhtes. Teritades kumera teraga nuga noa otsa lähedalt, tõstke käepidet kergelt ülespoole. Hakake otsale lähenema nii, et saaks teritada serva ja säiliks tase laua tasapinna suhtes.
6. Kui noad on teritatud Chef'sChoice® mudeliga 120 ei ole vaja kasutada "terituse terast". Siiski, kui soovite „terase“ serva, siis vajate Chef'sChoice® Professionaalset teritamise jaama® mudel 130, mis sisaldab mini terast Etapis 2, ja on saadaval ka käsiseade SteelPro® mudel 470. Mõtle uuestiteritamise puhul ka Chef'sChoice® teritaja mudel 450 peale, kui kasutate nuge kohtades, kus puudub elekter. Kui teete sageli korduvteritusi, on soovitatav hoida Mudelit 120 kergesti ligipääsetavana nagu on kirjeldatud ülalloodud punktides.
7. Õigesti kasutades, saate te teritada kogu 1/8 " tera padjandi või käepideme kauguselt. See on suur Chef'sChoice® Mudel 120 eelis, võrreldes teiste teritamise viisidega - eriti oluline on see siis, kui te teritate kokanuge, kus peate teritama kogu tera pikkuse, säilitades serva kumerust. Kui teie kokanoad on rasked, paksu padjandiga käepideme ümbruses, siis saate kaubanduses müüdavate lihvpinkidega padjandit muuta või eemaldada, et see noatera teritamist kogu selle pikkuses enam ei häiriks.
8. Et suurendada oma Chef'sChoice® mudel 120 kasutusoskust, õppige, kuidas avastada teral kraati (nagu kirjeldatud lk 6). Kuigi te võiksite teritada ka ilma seda tehnikat kasutamata, on see siiski kiireim viis teha kindlaks, kas olete piisavalt eelmisel etapil teritanud. See aitab ka vältida ületeritamist ja tagab iga kord usumatult teravad servad. Mugav meetod kontrollida saavutatud tera teravust, on lõigata tomatit või paberitükki.

NORMAALNE HOOLDUS

Ei ole vaja määrida liikuvaid osi nagu mootor, laagrid või terituspinnad. Abrasiivid ei vaja vett. Väljast võib teritajat ettevaatlikult pühkida niiske lapiga. Ärge kasutage pesuvahendeid ega abrasiivseid materjale.

Kord aastas või vastavalt vajadusele võite eemaldada metalli tolmu, mis võib koguneda teritaja sisse mitmetest teritustest. Eemaldage väike ristkülikukujuline puhastusluugi kaas (joonis 14), mis katab ja avab teritaja alaosa. Metalliosakesi võite leida magnetilt, mis on kinnitatud selle kaane külge. Pühkige või harjake see magnetilt maha paberrätikuga või hambaharjaga ning pange kaas tagasi. Kui metallitolmu on tekkinud suuremas koguses või kui Etapi 3 ketas vajab puhastamist (kasutage puhastamise / vormimise vahendit), saate ka allesjäänud tolmu välja raputada läbi põhjaava, kui kaas sealt on eemaldatud. Pärast puhastamist pange magnetiga kaas kindlalt oma kohale tagasi.



Joonis 14. Puhastamislugi kaas.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2013

113

C1282Z4