

# Chef'sChoice®

## Diamond UltraHone® 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. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
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 anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected 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® sharpener 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 or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

Professional chefs and serious cooks worldwide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the edges of their favorite knives at better than factory sharpness and durability. Chef'sChoice® sharpeners are known for their consistent foolproof performance, ease of use, and ability to create ultra sharp edges on quality cutlery with minimal removal of metal.

The Chef'sChoice® Model 312 incorporates the latest technology developed by Chef'sChoice® based on micron sized diamonds to ultra hone your knife edge to astonishing sharpness. You will find it fast and simple to use. The two stage design of Model 312 sharpens/hones the edge first with fine diamonds to create a first bevel before honing with ultrafine diamonds at a slightly larger angle to develop an unusually sharp but durable edge. Diamonds, the hardest known materials can sharpen knives made of any metal including the hardest carbon, stainless and super alloy steels.

You will find renewed joy in using your favorite knives once sharpened in the Model 312. The edges will be sharper and they will stay sharp longer than conventional or hollow ground edges. Remember a sharp knife is a safer knife because it requires less effort to cut or slice. The Model 312 will reward you with years of added culinary pleasure and bring extra appeal to each gourmet creation. Enjoy.

## **UNDERSTANDING THE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER**

---

This unique Chef'sChoice® Diamond UltraHone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has two precision sharpening / honing stages, one with fine and the other with ultrafine 100% diamond abrasive. This combination can be used to create either an ultra sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite".

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1. The sharpening rate is carefully controlled by the size of diamonds used and by unique internal springs that limit the amount of pressure that can be applied to the edge by the abrasive disks.

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 edge. In Stage 2 precision disks coated with micron sized diamonds gently hone and polish the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel along a microscopically thin straight and polished edge. The honing action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an extremely sharp edge and because of the second angle microbevel, you will notice that your knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 312 is that you can hone 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 commonly be done by using just the gentle ultra honing action of Stage 2. (See Resharpener Section).

Each sharpening Stage is equipped with gray flexible plastic springs that are positioned over the sharpening disks (see Figure 1) to hold the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage that you use. This will insure 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 either stage the knife should on sequential strokes be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage**. Generally a few pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side with the switch facing you. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or honing disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. The time for each sharpening stroke 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 insure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. The sharpening pressure is controlled by the internal springs positioned between the abrasive disks. 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 two stages as described further in the following sections.

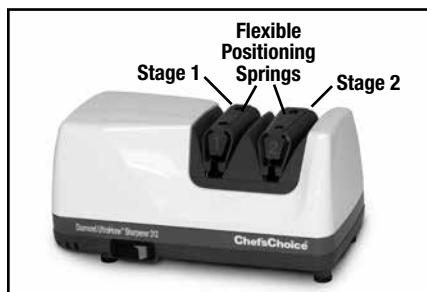


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

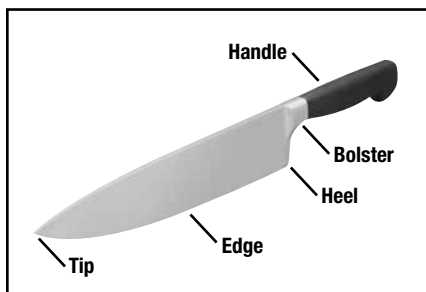


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades. Follow these instructions for optimum results.

## **PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES**

### **STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME**

**Always clean the blade free of dirt, oil and food before inserting into sharpener.**

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

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 you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left plastic angle guide and the plastic 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. If the blade is curved, lift the handle just enough as you sharpen near the tip of the knife to keep the blade edge in audible contact with the rotating disk. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds.



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

Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1. (See Figure 4)

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. *Apply just enough downward pressure to make contact with the disk – added pressure does not speed up the sharpening process.*

To insure uniform 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. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3 to 5 pairs of slow pulls is adequate, but for a duller knife more pulls will be needed.

Before moving to Stage 2 it is very important to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (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 when sharpening) 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 no burr exists, make one or two pairs of additional alternating pulls in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr after a pull in the left slot and then also after a pull through the right slot before proceeding to Stage 2. **It is always necessary to create the burr in Stage 1 before honing in Stage 2.**



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

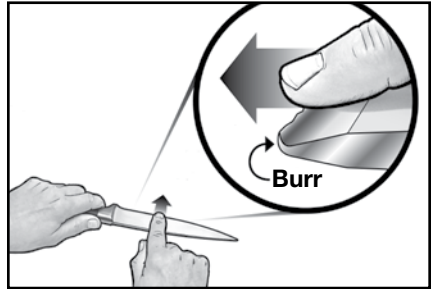


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

**Stage 2:** In general only two pairs of slow pulls (about 4-6 seconds each) followed by two pairs of faster pulls (1-2 seconds each) in Stage 2 will be needed to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls in left and right slots (Figure 6).

Fewer fast pulls in Stage 2 are preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following section.

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

### Gourmet Food Preparation:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make a couple of extra pairs of fast pulls (1-2 seconds) thru Stage 2. The added pairs of such fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, first use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen or to develop the keenest edge, you can speed the process by resharpening again in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure for sharpening, unlike conventional sharpening will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

### For Game, Fish and Fibrous Materials

For cutting more fibrous materials such as limes, lemons and meat you will find it advantageous to sharpen in Stage 1 until a burr is fully developed along the entire edge, followed directly by only two or three alternating pair of fast pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes adjacent to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

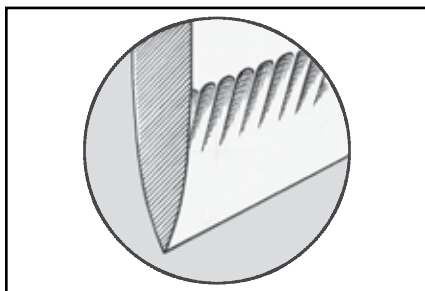


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

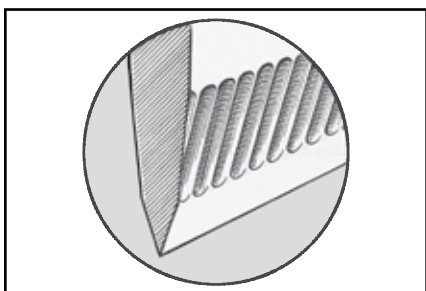


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.



## **PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES**

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

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 312. However, except as noted below, use only Stage 2 (Figure 9) which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 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 can be effective for fibrous foods or help break the skin on hard or crusty foods.

## **RESHARPENING**

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make 3 to 5 pairs of slow alternating pulls as described on pages 6 and 7. Check for a burr along the edge and then proceed to Stage 2 where two pairs of slow pulls followed by two or more pairs of faster pulls will be necessary as described above to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades using the sharpening procedure described in the preceding section for serrated blades.



**Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2.  
(See instructions.)**

## SUGGESTIONS

---

1. Because of the ultra fine diamond abrasives used in this sharpener, it is **extremely important** to always clean all food, fat, and foreign materials from the knife before sharpening or resharpening. If knife is soiled, wash it thoroughly before sharpening. If food, oil or fats accumulate on the ultrafine diamonds of Stage 2 you will notice that it will sharpen more slowly. In that event unplug the power cord from electrical socket, remove the gray plastic spring marked #2 which is held in place by two black plastic “spring-pins”. Use a small screwdriver to slip under the back of the plastic spring and pry it up until it is loose. Remove the plastic spring. Save the spring and spring-pins and clean the Stage 2 diamond disks. To clean the disks use a small children’s toothbrush and a weak solution of household dish detergent (such as Dawn). Prepare a solution of about 2 drops of detergent in a cup of warm water. Place only a few drops of detergent solution on brush and scrub the sharpening faces of the disks. Rotate the disks by hand to brush all areas of the disks several times. Then rinse lightly with water on the brush. Always use a brush and minimize the amount of water used. Cut a small piece of paper towel to pat the disks dry. Allow time for disks to dry completely and be certain no water remains in sharpener before turning on power. Reassemble the plastic spring and fasten in place with the two plastic spring-pins.
2. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 312, take the time to learn how to detect a burr along the edge (as described on p. 7). While you may sharpen well without using this technique, it is the best and surest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and insure sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness when sharpening is finished.
3. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
4. Always pull the blades at the recommended speed and at a uniform rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
5. Always alternate individual 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.
6. The edge of the knife blade while sharpening should, in general, be held in a level position relative to the top of the counter or table. However, to sharpen the blade near the tip of a curved edge, lift the handle up slightly but just enough to maintain the edge audibly in contact with the abrasive disk.
7. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 312. It is recommended that you keep the Model 312 readily accessible and resharpen often, as described in the previous Sections.

- 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 312 compared to conventional 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 grinding service can modify or remove the portion of the bolster near the edge so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.

## **NORMAL MAINTENANCE**

**NO** lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. Do not wet abrasive surfaces except in the cleaning procedure as discussed in item #1 under "Suggestions". The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives on exterior surfaces.

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 10) 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 you can shake out any remaining dust through the bottom opening when this cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

## 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.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.  
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](http://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® and the overall design of this 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 2014

A14

C3122Z4

MODELIS 312

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

# **Chef'sChoice®**

## **Deimantinis UltraHone® galastuvas**

LT



**Prieš pradėdant naudoti prietaisą, perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Norint gauti optimalius rezultatus, būtina laikytis čia pateiktų nurodymų.**

# SVARBŪS SAUGUMO NURODYMAI

**Naudojant elektrinius prietaisus būtina visada laikytis šių pagrindinių saugumo nurodymų:**

1. Perskaityti naudojimo instrukciją. Kiekvienas prietaiso naudotojas privalo perskaityti šią naudojimo instrukciją.
2. Saugotis elektros energijos keliamų pavojų, „Chef'sChoice®“ modelio 312 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 aptarnavimui savo galąstuvą galite grąžinti 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 grąžinkite 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 312 yra skirtas virtuvinių, kišenių 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  
IŠSAUGOKITE ATEIČIAI.**

# JŪS PADARĖTE TINKAMĄ SPRENDIMĄ

---

Profesionalūs virėjai ir kulinarai visame pasaulyje pasikliauja Chef'sChoice®

Diamond Hone® galąstuvais palaikant jų mėgstamiausių peilių aštrumą bei ilgaamžiškumą. Chef'sChoice® galąstuvai yra žinomi dėl nepriekaištingų rezultatų, lengvo naudojimo, bei dėl ypatingai aštrių ašmenų formavimo nugalendant minimalų kiekį metalo.

Chef'sChoice® 312 modelis apjungia naujausias technologijas, sukurtas Chef'sChoice®, kurios yra grįstos mikronų dydžio deimantų naudojimu siekiant neįtikėtino aštrumo. Naudotojai įvertins modelio veikimo greitumą ir paprastumą. Dviejų etapų galąstuvu 312 pirmiausia suformuojamas pirmasis, kiek didesnis, geležtės briaunos kampas, naudojant stambesnę deimantinį diską, o po to, naudojant smulkesnį deimantinį diską, geležtė užaštrinama. Šis metodas užtikrina ypatingą aštrumą bei ašmenų ilgaamžiškumą. Naudojant deimantus - tvirčiausią žinomą medžiagą - galima galąsti peilius, lietus iš bet kokio metalo.

Naudodami galąstuvu Chef'sChoice® 312 pagalastus peilius, vėl atrasite džiaugsmą pjaustant Jūsų mėgstamiausiais peiliais: ašmenys bus aštresni ir liks aštrūs ilgiau nei pagalandus įprastais galąstuvais. Verta įsidėmėti, kad aštrus peilis yra saugesnis, kadangi jį naudojant, reikia mažiau pastangų pjaustant. Modelis 312 Jums tarnaus ilgus metus, suteikdamas papildomą malonumą gaminant kiekvieną naują patiekalą. Mėgaukitės šiuo puikiu galąstuvu.

# DEIMANTINIO „ULTRAHONE®“ GALĄSTUVO APRAŠYMAS

Unikalus „Chef'sChoice® Diamond UltraHone®“ galąstuvu konstrukcija leidžia galąsti tiesius ir dantytus peilio ašmenis. Šis dviejų elementų galąstuvu turi du tikslus kūgio formos galandimo elementus. Viename elemente sumontuotas šlifavimo diskas su smulkiais deimantiniais grūdėliais, o kitame elemente sumontuotas šlifavimo diskas su dar smulkesniais deimantiniais (100 %) šlifavimo grūdėliais. Šiuos du elementus galima naudoti norint suformuoti ypač aštrią ir glotnią pjovimo briauną, užtikrinančią lengvą pjovimą, arba briauną su pasirinktu dantų skaičiumi.

Galandimo ir tiesinimo procedūros yra kontroliuojamos naudojant tiksliai peilio ašmenų pasvirimo kampo reguliavimo kreipiančiąsias ir tiksliai sureguliuotus kūgio formos šlifavimo diskus. Elemento Nr. 2 galandimo kampas yra šiek tiek didesnis už elemento Nr. 1 kampą. Galandimo intensyvumas yra tiksliai reguliuojamas naudojamų šlifavimo diskų deimantinių grūdelių dydžio ir unikalios vidinės spyruoklės, ribojančios slėgį į šlifavimo diskus, pagalba.

Elemento Nr. 1 kūgio formos šlifavimo diskai su smulkių deimantų danga išilgai ašmenų abiejose jų pusėse sukuria mikro griovelius ir pirmos pakopos kampo briauną. Elemento Nr. 2 tikslaus šlifavimo diskai su dar smulkesnių deimantų danga švelniai ištiesina ir nupoliruoja prie pat ašmenų briaunos esančią plokštumą ir sukuria naują mikro briauną, einančią išilgai išlyginto ir nupoliruoto ašmenų briaunos paviršiaus. Ašmenų lyginimo procedūros metu taip pat yra poliruojami ir galandami elemento Nr. 1 pagalba sukurtų mikro griovelių kraštai. Šie griovelių kraštai virsta aštriais mikro dantukais, kurie padeda pjaustyti sunkiai apdirbamas medžiagas.

Ši unikali dviejų etapų technologija suformuoja neprilygstamo aštrumo peilio briauną. Ši dviejų skirtingų ašmenų pasvirimo kampų forma ilgiau išlaiko peilio aštrumą (lyginant su įprastu būdu pagalštais peiliais).

Toliau pateiksime detalų kiekvienos peilio ašmenų galandimo procedūros aprašymą ir suteiksime patarimus, kokios formos ašmenys geriausiai tinka tam tikro pobūdžio pjaustymo darbams. Vienas iš didžiausių modelio 312 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 pakartotinis galandimas dažniausiai atliekamas elemento Nr. 2 pagalba (žr. skyriuje „Pakartotinis peilio galandimas“).

Kiekvienas galandimo elementas turi plastines elastingas kreipiančiąsias spyruokles, esančias virš galandimo diskų (žr. pav. Nr. 1). Ašmenų galandimo metu jos saugiai prilaiiko viršutinę peilio dalį ir prispaudžia ašmenis prie tiksliai kreipiančiųjų (kairės ir dešinės pusės).



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

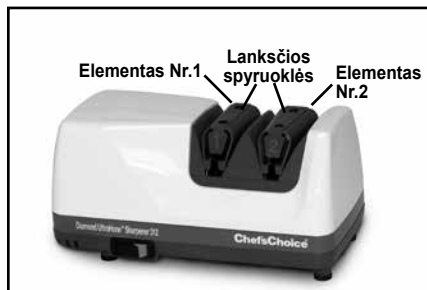
Peilio gaļandimui naudojant bet kurį elementą, reikia **tolygiais judesiais pratraukti kairę ir dešinę peilio ašmenų pusę**. Dažniausiai kiekviename gaļandimo etape pakanka kiekvieną ašmenų pusę perbraukti po vieną kartą. Kartais gali reikėti kiekvieną ašmenų pusę perbraukti po du kartus (daugiau informacijos pateikta žemiau). Gaļastuvą visada naudokite iš priekinės jo pusės (prietaiso jungiklis turi būti nukreiptas į naudotoją). Peilį laikykite horizontalioje padėtyje ir lygiai. Įstatykite jį tarp plastikinių spyruoklių ir krepiančiosios plokštumos, peiliui prisilietus prie gaļandimo 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. Jeigu peilio geležtė trumpesnė – traukimo judesys užtruks trumpiau, jeigu ilgesnė – ilgiau.

Niekada prietaiso nenaudokite iš galinės jo pusės.

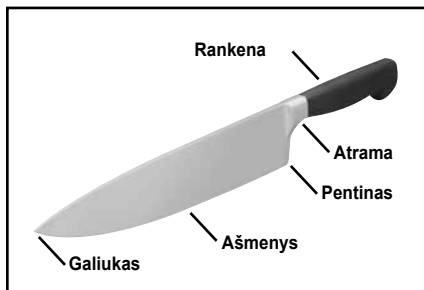
Gaļandimo proceso metu peilį spauskite tiek, kad kiekvieno traukimo judesio metu užtikrintumėte nuolatinį ašmenų kontaktą su šlifavimo diskais. Gaļandimo slėgį kontroliuoja vidinės spyruoklės, esančios tarp šlifavimo diskų. Nereikia naudoti per didelio spaudimo, tai nepagreitins gaļandimo proceso. Venkite 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 du peilio ašmenų gaļandimo etapai.

„ChefsChoice®“ modelis 312 yra skirtas tiesių ir dantytų peilio ašmenų gaļandimui. Norėdami gauti optimalius gaļandimo rezultatus, laikykitės žemiau pateiktų nurodymų.



Pav. Nr. 1: Deimantinis „Diamond Hone®“ modelio 312 gaļastuvas



Pav. Nr. 2: Tipinis virtuvinis peilis

# TIESIĄ GELEŽTĘ TURINČIŲ PEILIŲ GALANDIMAS

## TEISI GELEŽTĖ: PIRMASIS GALANDIMAS

Prieš įstatant peilio geležtę į galąstuvą, visada nuvalykite jo ašmenis. Pašalinkite ant peilio susikaupusius nešvarumus, alyvos arba maisto produktų likučius.

Prieš įjungiant prietaisą peilio geležtę atsargiai įstatykite tarp elemento Nr. 1 kairės pusės kreipiančiosios ir plastikinės spyruoklės. Nepaverskite peilio (žr. pav. Nr. 3).

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 peilį su tiesiais ašmenimis galandate pirmą kartą, procedūrą pradėkite nuo elemento Nr. 1. Peilio geležtę įstatykite tarp elemento Nr. 1 kairės pusės kampo kreipiančiosios ir plastikinės spyruoklės (žr. pav. Nr. 3). 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. 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 12 cm ilgio peilio geležtę, vienas traukimo judesys turi užtrukti apie 6 sekundes. Trumpesnių peilio geležčių atveju traukimas turi užtrukti 3 – 4 sekundes. Tada visus veiksmus pakartokite peilio geležtę įstatę tarp elemento Nr. 1 dešinės pusės kampo kreipiančiosios ir spyruoklės (žr. pav. Nr. 4).



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

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.*

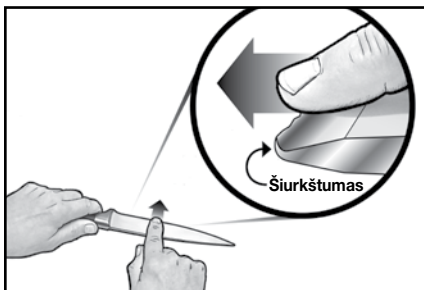
Norint užtikrinti tolygų peilio ašmenų galandimą visame ilgyje, peilį įstumkite iki pat rankenos atramos ir tolygiai traukite jį iki pat galiuko (kol peilį ištrausite iš tarpelio). Kiekviename etape atlikite vienodą peilio traukimų skaičių (kairės ir dešinės pusės). Tai užtikrins peilio ašmenų briaunų simetriją. Dažniausiai elemente Nr. 1 pakanka peilio ašmenis pratraukti 3 – 5 kartus (iš abiejų pusių). Smarkiai atšipusiems peilio ašmenims gali prireikti ir daugiau pratraukimo judesių.

Prieš pradėdant etapą Nr. 2, naudinga įsitikinti, kad viena peilio ašmenų pusė yra šiurkšti (žr. pav. Nr. 5). Tai galima atlikti smiliumi atsargiai braukiant skersai peilio ašmenų. (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 abi ašmenų pusės yra glotnios, dar kartą pakartokite etapo Nr. 1 veiksmus (po viena kartą abiem ašmenų pusėms). Lėčiau traukiant peilį lengviau gausite šiurkštų ašmenų paviršių. Įsitinkite, kad viena ašmenų pusė yra šiurkšti ir pradėkite etapą Nr. 2. **Prieš pradėdant etapą Nr. 2, visada viena peilio ašmenų pusė turi būti šiurkšti.**



Pav. Nr. 4: Peilio įstatymas į dešinės pusės kreipiančiąsias. Etapas Nr. 1



Pav. Nr. 5: Šiurkščios peilio ašmenų pusės formavimas, prieš etapą Nr. 2. Šiurkštumą galima nustatyti smiliumi braukiant skersai ašmenų briaunos. Būkite atsargūs.

**Etapas Nr. 2:** Norint gauti skutimosi peiliukų aštrumo peilio ašmenis, elemente Nr. 2 dažniausiai pakanka atlikti po du peilio ašmenų patraukimus iš abiejų pusių (traukimo judesiui skirkite 1 – 2 sekundes). Peilio ašmenis įstatykite į kairės ir dešinės pusės tarpus ir patraukite link savęs (žr. pav. Nr. 6).

Etape Nr. 2 atlikus keletą papildomų ašmenų traukimo judesių, ašmenys taps ypač aštrūs. Toks peilis puikiai tiks skaidulinių maisto produktų pjaustymui (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 tikslius pjūvius. Tokiu atveju peilio ašmenis galąskite elemente Nr. 1 ir Nr.2. Pabaigoje peilio ašmenis keletą papildomų kartų įstatykite ir patraukite elemente Nr. 2. Kiekvienam papildomam traukimo judesiui skirkite po 1 – 2 sekundes. Šie papildomi traukimo judesiai išlygins antrą briauną ir peiliui suteiks ypatingą aštrumą. Juo atlikti pjūviai bus ypač glotnūs (žr. pav. Nr. 7). Taip paruošti ašmenys idealiai tinka gurmaniško maisto ruošimui.

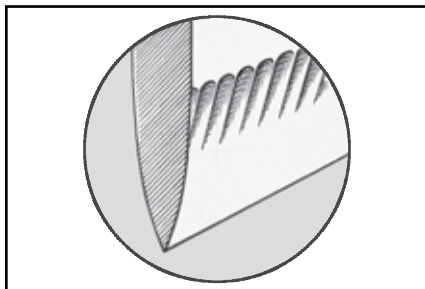
Pakartotinai galandant gurmaniškų patiekalų ruošimui skirto peilio ašmenis, visada pirmiau reikia naudoti elementą Nr. 2 (išgaląsti kairę ir dešinę ašmenų pusę). Jeigu po keleto galandimo procedūrų peilio ašmenis tampa sunku užgaląsti, procesą galima paspartinti, iš pradžių ašmenis patraukus elemente Nr. 1 ir tik po to juos įstačius į elementą Nr. 2. 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 nuo jų paviršiaus pašalins labai nedidelį metalo kiekį.

## **Daržovių Lupimas, Mėsos Ir Skaidulinių Produktų Pjaustymas**

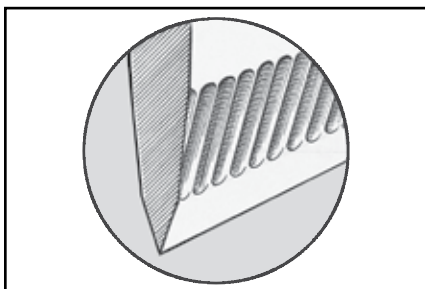
Pjaustant skaidulinius produktus (pvz., laimo vaisius, citrina, mėsa), kartais būna pravartu peilio ašmenų galandimui naudoti elementą Nr. 1. Tokiu atveju visame peilio ašmenų ilgyje, statmenai jų briaunai susiformuoja šiurkšti ašmenų linija. Ją galima išlyginti elemente Nr. 2 atlikus vos vieną arba du patraukimus. Po tokios



Pav. Nr. 6: Peilio ašmenų įstatymas į elemento Nr. 2 kairės pusės tarpelį. Reikia pagaląsti kairę ir dešinę peilio ašmenų puses.



Pav. Nr. 7: Didesnė poliruota plokštuma idealiai tinka gurmaniškiems patiekalams ruošti.



Pav. Nr. 8: Didesni mikro grioveliai padeda pjauti skaidulinius produktus.

procedūros išilgai peilio ašmenų, abiejose jų pusėse liks mikro grioveliai (žr. pav. Nr. 8). Šie grioveliai jums padės pjauti skaidulinius produktus.

## **DANTYTOS PEILIO GELEŽTĖS GALANDIMO PROCEDŪRA**

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

„Chef'sChoice®“ modelio 312 prietaisu galima galąsti visų tipų dantytus peilio ašmenis. Tokiu atveju reikia naudoti elementą Nr. 2 (žr. pav. Nr. 9), kuriame galima pagaląsti griovelių briaunas (dantukus) ir sukurti išilgai šių dantukų einančius mikro ašmenis. Dažniausia elemente Nr. 2 pakanka atlikti 2 – 6 peilio ašmenų traukimo judesius. Ašmenis reikia traukti lėčiau (3 – 6 sekundės vienam judesiui). Jeigu peilio ašmenys yra smarkiai pažeisti (mechaniškai nudilę), elemente Nr. 1 atlikite vieną greitą ašmenų patraukimą (kairės ir dešinės pusės), trunkantį apie 2 – 3 sekundes (jeigu peilio ašmenų ilgis yra 12 cm). Tada ašmenis keletą kartų patraukite elemente Nr. 2 (kairę ir dešinę ašmenų pusę). Bereikalingas elemento Nr. 1 naudojimas nuo peilio geležtės kraštų pašalins per didelį metalo kiekį, kuris yra būtinas dantukų galandimui.

Kadangi dantytos geležtės struktūra yra panaši į pjūklo, jos briaunos neturi būti tokios aštrios, kaip peilio su tiesiais ašmenimis. Tačiau šie dantukus primenantys elementai kartais padeda pjaustyti skaidulinius produktus ir perpjauti apkepusių produktų odeles.

## **PAKARTOTINIS PEILIO AŠMENŲ GALANDIMAS**

Pakartotinis tiesių peilio ašmenų galandimas dažniausiai atliekamas elemento Nr. 2 pagalba. Jeigu ašmenų galandimas šio elemento pagalba užtrunka labai ilgai, galite panaudoti elementą Nr. 1. Jame atlikite 2 – 5 lėtus traukimo judesius (abiejų pusių). Tada sugrįžkite prie elemento Nr. 2. Čia atlikite du lėtus ašmenų traukimo judesius (abiejų pusių), tada papildomai atlikite du greitus traukimo judesius. Po šių procedūrų peilio ašmenys vėl įgaus skutimosi peiliuko aštrumą.

Dantytų peilio ašmenų pakartotinis galandimas yra aprašytas skyriuje „Dantytos peilio geležtės galandimo procedūra“.



Pav. Nr. 9: Dantytų peilio ašmenų galandimas elemente Nr. 2.

## PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Kadangi prietaise yra naudojami ypač smulkių grūdelių deimantiniai šlifavimo diskai, prieš atliekant peilio ašmenų galandimą reikia visada juo jų nuvalyti maisto, riebalų ir kitų medžiagų likučius. Smarkiai užterštus peilio ašmenis nuplaukite vandeniu. Ant elemento Nr. 2 ypač smulkių grūdelių deimantinio šlifavimo disko paviršiaus susikaupus nešvarumams, peilio ašmenų galandimo procesas sulėtės. Tokiu atveju išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, nuimkite pilkos spalvos plastikinę spyruoklę „# 2“, kurią fiksuoja du juodos spalvos plastikiniai spyruoklės kaiščiai. Mažą atsuktuvą užkiškite už galinės plastikinės spyruoklės dalies ir pakelkite ją į viršų (kol spyruoklė atsilaisvins). Nuimkite plastikinę spyruoklę ir nuvalykite elemento Nr. 2 deimantinių diskų paviršius. Šiam tikslui naudokite mažą vaikišką dantų šepetėlį ir silpną indų ploviklio tirpalą (2 lašai ploviklio vienam puodeliui šilto vandens). Ant šepetėlio užlašinkite keletą lašų tirpalo ir nuvalykite šlifavimo diskų darbinį paviršius. Diskus sukite ranka ir keletą kartų nuvalykite visą jų paviršius. Tada šepetėlį praplaukite švari vandeniu. Valymui visada naudokite šepetėlį ir minimalų vandens kiekį. Diskus nusausinkite popierinės servetėlės pagalba. Palaukite kol diskai visiškai išdžius. Prieš įjungiant galąstuvą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad prietaise neliko vandens. Uždėkite atgal plastikinę spyruoklę ir pritvirtinkite ją dviem plastikiniais spyruoklės kaiščiais.
2. Siekiant pagilinti peilio galandimo įgūdžius ir padidinti prietaiso „Chef'sChoice<sup>®</sup>“, modelis 312 naudojimo efektyvumą, išmokite tinkamai nustatyti briaunos šiurkštumą (žr. psl. Nr. 7). Naudojant briaunos šiurkštumo patikros metodą galima greitai ir tiksliai nustatyti, ar ašmenys buvo tinkamai užgalšti naudojant elementą Nr.1. Tai jums padės išvengti nereikalingo ašmenų galandimo ir užtikrins nuolatinį briaunų aštrumą. Pomodoro arba popieriaus lapo pjovimas yra geriausias peilio ašmenų aštrumo patikros būdas.
3. Galandimo metu stipriai nespauskite peilio. Peilį reikia spausti tik tiek, kad jo ašmenys nuolat liestų šlifavimo diską.
4. Peilį visada traukite rekomenduojamu greičiu ir tolygiai viso ašmenų ilgio atžvilgiu. Niekada nesustokite ašmenų viduryje, jeigu ašmenys liečiasi su diskais.
5. 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.
6. 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).
7. Prietaiso „Chef'sChoice<sup>®</sup>“, modelis 312 pagalba užgalstų peilio ašmenų nereikia papildomai galąsti plieniniais galąstuvais. Modelį 312 rekomenduojame laikyti lengvai pasiekiamoje vietoje ir jį naudoti dažnam peilių ašmenų galandimui.
8. Tinkamai naudojant prietaisą, galima galąsti iki 1/8 colio ilgio peilio ašmenis. „Chef'sChoice<sup>®</sup>“, modelis 312, 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 galąsti viso peilio ašmenų briaunos ilgio.

## TECHNINĖ PRIETAISO PRIEŽIŪRA

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

Kartą metuose (arba pagal poreikį) galite pašalinti metalo dulkes, kurios gali susikauti galąstuvo viduje (dažnai galandant peilius). Nuimkite mažą stačiakampio formos valymo dangtelį (žr. pav. Nr. 10), 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, nuimkite dangtelį ir iškratykite prietaiso viduje esančias drožles. Baigus valymo darbus uždėkite atgal dangtelį.



Pav. Nr. 10: Prietaiso valymo dangtelis.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.  
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](http://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® and the overall design of this 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 2014

A14

C3122Z4



MODEL 312

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

# Chef'sChoice®

## Diamond UltraHone® Sharpener



Izlasiet šo lietošanas instrukciju pirms lietošanas.  
Ir svarīgi ievērot šos norādījumus,  
lai panāktu optimālu rezultātu.

# SVARĪGI DROŠĪBAS NORĪJUMI

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

1. *Izlasiet visu lietošanas instrukciju.* Katram lietotājam ir jāiepazīstas ar šo rokasgrāmatu.
2. Lai izvairītos no riskiem, ko rada elektrība, negremdējiet *Chef'sChoice® Model 312* asinātāju ūdenī vai citā šķīdumā.
3. Pārliecinieties, ka *Model 312* 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!** Šī ierīce var būt aprīkota ar polarizētu kontaktdakšu (viens kontaktzars ir platāks 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 elektrotriecienus vai savainojumus.
9. *Chef'sChoice® Model 312* asinātājs ir paredzēts māsasaimniecības 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 gaismīņa), *Chef'sChoice®* asinātājam vienmēr jāatrodas uz stabilas letes vai galda virsmas.
12. **BRĪDINĀJUMS! NAŽI, KO JŪS ASINĀTĀAR SAVU *CHEF'SCHOICE®* ASINĀTĀJU, BŪS AS KI, NEKĀ SAGAIĀTĀ. LAI IZVAIRĪTOS NO SAVAINOJUMIEM, LIETOJIET TOS UN RĪKOJĒTIES AR TIEM ĻOTI UZMANĪGI. NEGRĪZIET VIRZIENĀ UZ SAVIEM PIRKSTIEM, ROK M VAI ĶERMENI. NEVELCIET PIRKSTU PAASMENS MALU. UZGLAB JIET 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 312* asinātājam.
16. Ierīce paredzēta lietošanai tikai māsasaimniecībā.

17. **SAGLAB JIET ŠO LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.**

# JŪS IZDARĪJĀT LABU IZVĒLI

---

Profesionāli šefpavāri un nopietni pavāri visā pasaulē uzticas Chef'sChoice® Diamond Hone® nažu asinātājiem, lai nodrošinātu savu iecienīto nažu asmeņiem tādu asumu un kalpošanas ilgumu, kas pārsniedz rūpnīcā izveidoto. Chef'sChoice® nažu asinātāji ir pazīstami ar savu konstanto un īpaši vienkāršo veiktspēju, ērto lietošanu un spēju ar minimāliem novīlēta metāla zudumiem izveidot sevišķi asas griešanas šķautnes augstas kvalitātes virtuves piederumiem.

Chef'sChoice® modelis Nr. 312 ietver visjaunāko Chef'sChoice® izstrādāto tehnoloģiju, kuras pamatā ir mikrona izmēru dimanti, kas speciāli noasina jūsu naža šķautni līdz apbrīnojamam asumam. Jūs pārlicināsit, ka ierīce darbojas ātri un ir vienkārša lietošanā. Modeļa Nr. 312 divpakāpju uzbūve vispirms noasina/novīlē asmens šķautni ar smalkajiem dimantiem, izveidojot pirmo slīpinājumu, kas pēc tam tiek novīlēts ar īpaši smalkajiem dimantiem nedaudz platākā leņķī, šādi iegūstot neparasti asu un ilgi noturīgu asmens šķautni. Dimants kā viscietākā mums zināmā viela spēj uzasināt no jebkura metāla izgatavotus nažus, ieskaitot viscietāko oglekļa, nerūsējošo un īpaši cietā sakausējuma tēraudu. Jūs atkal gūsiet prieku no savu iecienīto nažu lietošanas pēc to uzasināšanas ar modeli Nr. 312. Nažu asmeņu šķautnes būs asākas un saglabās asumu ilgāk nekā parastās vai uz iekšu ieliektās šķautnes. Atcerieties, ka ass nazis ir drošāks, jo nepieciešama mazāka piepūle, lai ar to grieztu vai smalcinātu. Modelis Nr. 312 daudzus gadus nodrošinās jums vēl lielāku labsajūtu ēdienu gatavošanā un piešķirs papildu pievilcību katram pavārmākslas meistardarbam. Lietojiet un gūstiet baudu!

## IEPAZIŠAN S AR MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® ASINĀTĀJU

---

Šis unikālais Chef'sChoice® Diamond UltraHone® asinātājs ir paredzēts, lai asinātu nažus ar gludu vai robainu šķautni. Šim divu pakāpju asinātājam ir divas precīzas asināšanas / slīpuma veidošanas pakāpes – viena ar smalku slīpdisku un otra ar ultrasmalku 100% dimanta slīpdisku. Šo kombināciju var izmantot, lai izveidotu īpaši asu, gludu šķautni vieglai griešanai un prezentācijām, vai arī nazi ar noteiktu skaitu rievu.

Asināšanas un slīpuma veidošanas darbības tiek kontrolētas, izmantojot asmeņu vadīklas, kas izvietotas precīzos leņķos un atbilst slīpdisku koniskajām virsmām. Asināšanas leņķis II pakāpē ir nedaudz lielāks nekā I pakāpē. Asināšanas pakāpe tiek rūpīgi kontrolēta ar izmantoto dimantu izmēru un unikālām iekšējām atsperēm, kas ierobežo slīpdiska spiediena spēku uz šķautni.

Smalkais, ar dimantiem pārklātais disks I pakāpē izveido mikrorievas pa visu šķautni katrā tās pusē, izveidojot pirmo šķautnes slīpumu noteiktā leņķī. II pakāpē precīzie diski, kas pārklāti ar mikrosmalkiem dimantiem, maigi asina un nopolē šķautnes tieši blakus malai, izveidojot mikroslīpumu gar mikroskopiski tievu taisnu un nopolētu malu. Asināšanas darbība vienlaicīgi pulē un asina I pakāpē izveidoto mikrorievu malas tieši blakus malai, līdz tās kļūst asas mikrorievas, kas atvieglo griešanu, griežot grūti griežamus materiālus.

Šī unikālā divu pakāpju asināšana rada īpaši asu malu un, pateicoties otram mikroslīpuma leņķim, Jūs pamanīsiet, ka nazis saglabājas ass ilgāk, nekā asinot ar parastajiem līdzekļiem.

Nākamajās nodaļās aprakstītas vispārīgās optimālas asināšanas procedūras. Viena no svarīgākajām *Model 312* asinātāja lietošanas priekšrocībām ir tā, ka Jūs varat uzasināt un nopolēt savus nažus līdz žiletas asumam tik bieži, cik tas ir nepieciešams, bet naža nolietojums būs neliels, salīdzinot ar senākām asināšanas metodēm. Asuma atjaunošanu var veikt, izmantojot tikai vieglu II pakāpes ultraasināšanas darbību (skatīt Asuma atjaunošanas nodaļu).

Katra asināšanas pakāpe ir aprīkota ar pelēkām elastīgas plastmasas atsperēm, kas izvietotas virs asināšanas diskiem (skatīt 1. attēlu), lai asināšanas laikā noturētu naža šķautni droši attiecībā pret precīzām vadotnēm katras pakāpes labajā un kreisajā 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 pu sēs 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 dažiem vilcieniem (pārmaiņus kreisajā un labajā atverē) katrā pakāpē (skatiet nākamās nodaļas, lai iegūtu vairāk informācijas). Vienmēr darbojieties ar asinātāju no priekšpuses, lai slēdzis atrastos Jums pretī. Turot asmeni horizontāli, ievietojiet to starp plastmasas atsperēm un vadotni un vienmērīgā ātrumā velciet v irzienā uz sevi, lai tas saskartos ar asināšanas disku. Kad asmens saskarsies ar slīpdisku, to varēs sajust un dzirdēt. Vienmēr virziet asmeni vienmērīgi cauri katrai pakāpei; nepārtrauciet vilkšanu tās vidū. Katra naža vilciena laiks var būt īsāks vai garāks atkarībā no asmens garuma.

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

Asināšanas laikā pielietojiet pietiekamu spiedienu, lai nodrošinātu vienmērīgu un pastāvīgu asmens kontaktu ar katras pakāpes slīpdisku. Asināšanas process tiek kontrolēts ar iekšējām atsperēm, kuras novietotas starp slīpdiskiem.

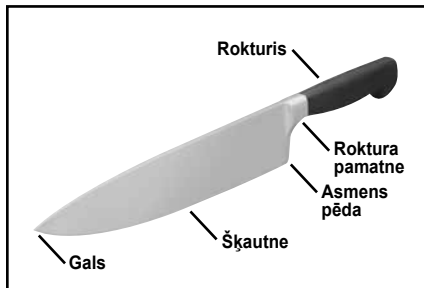
Papildu spiediens nav nepieciešams, tas nepātrinās asināšanas procesu. Izvairieties no iegriešanas plastmasas korpusā.

Nejauša iegriešana korpusā neietekmēs asinātāja funkcionālo darbību un nesabojās šķautni. 1. attēlā parādītas abas pakāpes, kā tas ir aprakstīts nākamajās nodaļās.

*Chef'sChoice® Model 312* asinātājs ir paredzēts gan gludu, gan robainu šķautrņu asināšanai.



1. attēls. Model 312 Diamond Hone® asinātāj



2. attēls. Tipisks virtuves nazis

# GLUDAS ŠĶAUTNES ASMENŪ ASINĀŠANA

## ASMEŅI AR TAISNU, GLUDU ŠĶAUTNI: PIRMREIZĒ JA ASINĀŠANA

Pirms ieslēdzat ierīci, maigi ievietojiet asmeni atverē starp I pakāpēs kreisā leņķa vadotni un plastmasas atsperi. Nekustiniet nazi uz sāniem. (skatīt 3. attēlu).

Virziet asmeni uz leju atverē, kamēr sajutīsiet kontaktu ar dimanta slīpdisku. Velciet to virzienā uz sevi, nedaudz paceļot rokturi, kad tuvojaties asmens galam. Tas ļaus Jums izjust atsperes spriegojumu. Izņemiet nazi un nospiediet ieslēgšanas slēdzi. Kad slēdzis būs ieslēgts „ON” pozīcijā, uz tā iedegsies sarkana gaismiņa.

**I pakāpe:** Ja Jūs nazi ar gludu šķautni asināt pirmo reizi, sāciet ar I pakāpi. Velciet nazi vienu reizi cauri I pakāpes kreisajai atverei, virzot asmeni starp kreisās puses plastmasas leņķa vadotni un plastmasas atsperi, velkot asmeni virzienā uz sevi un vienlaicīgi virzot asmeni lejup atverē, līdz tas ir kontaktā ar dimanta slīpdisku. Jūs dzirdēsiet, kad tas saskarsies ar slīpdisku. Ja asmens ir liks, neaudz paceliet rokturi, kad asinot pietuvojaties asmens galam, saglabājot asmens šķautni dzirdamā kontaktā ar rotējošo disku. Asiniet asmeni visā tā garumā. Astoņu collu garam asmenim katram vilcienam jāturpinās aptuveni 6 sekundes. Īsākus asmeņus velciet 3–4 sekundes.

Pēc tam atkārtojiet vienu vilcienu pilnā garumā I pakāpes labajā atverē. (skatīt 4. attēlu).

Piezīme: Katru reizi, ievietojot asmeni, vienlaicīgi velciet asmeni virzienā uz sevi. Nekad nevirziet asmeni projām no sevis. *Pielietojiet pietiekamu spiedienu, lai izveidotos kontakts ar slīpdisku – papildu spiediens nepaātrinās asināšanas procesu.*



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

Lai nodrošinātu vienmērīgu uzasināšanu visā asmens garumā, ievietojiet asmeni blakus tā pēdai vai rokturim un velciet to vienmērīgā ātrumā, līdz tas iziet no atveres. Vienmēr veiciet vienādu vilcienu skaitu, pārmaiņus veicot vienu vilcienu kreisajā atverē un vienu labajā atverē, lai šķautnes izveidotos simetriskas. Parasti I pakāpē būs pietiekami ar 3 līdz 5 lēnu vilcienu pāriem, bet trulākiem nažiem būs nepieciešams vairāk vilcienu.

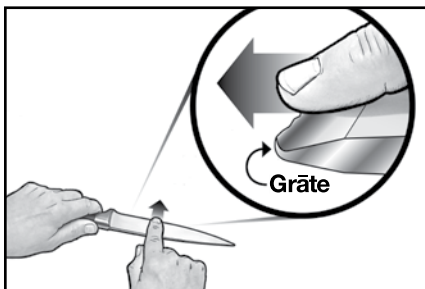
Pirms pārejat pie II pakāpes, ļoti svarīgi ir pārlicināties, ka pa visu asmens šķautni ir izveidojusies grāte (skatīt 5. attēlu). Lai pārbaudītu grāti, uzmanīgi velciet ar rādītājpirkstu šķērsām šķautnei, kā tas ir parādīts attēlā. (Lai izvairītos no sagriešanās, nevelciet ar pirkstu gareniski šķautnei). Ja pēdējo vilcienu 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 pusē sa līdzinoši šķiet ļoti gluda.

Ja grāte nav izveidojusies, pirms pārejat pie II pakāpes, veiciet vienu vai divus vilcienu pārus pārmaiņus I pakāpes kreisajā un labajā atverē. Lēnāki vilcienu palīdzēs Jums izveidot grāti. Pirms pārejat pie II pakāpes, pārlicinieties par grātes izveidošanos pēc vilkšanas cauri kreisās puses atverei un tad arī pēc vilkšanas cauri labās puses atverei.

**Vienmēr ir jāizveido grāte I pakāpē, pirms veicat beigu asināšanu II pakāpē.**



4. attēls. Asmens ievietošana I pakāpes labās puses atverē



5. attēls. Izveidojiet skaidru grāti pa visu naža šķautni, pirms pārejat pie II pakāpes. Grāti var konstatēt, velkot pirkstu šķērsām un projām no šķautnes. Uzmanību! Skatīt tekstu!

**II pakāpe:** Parasti II pakāpē pietiek ar diviem pāriem lēnu vilcienu (aptuveni 4–6 sekundes katrs), kam seko divi pāri ātrāku vilcienu (pa 1–2 sekundēm katrs), lai izveidotu žiletas asuma šķautni. Veiciet nazi pārmaiņus cauri kreisajai un labajai atverei (6. attēls).

II pakāpē ir vēlami mazāk strauji vilcieni, ja Jūs plānojat griezt šķiedrainu pārtiku, kā tas sīkāk aprakstīts nākamajā nodaļā.

## NAŽA ŠĶAUTNES OPTIMIZĒ ŠANA

### Delikatešu gatavošana:

Ja ir nepieciešams labākais un gludākais griezumums, gatavojot augļu vai dārzeņu gabaliņus, asiniet asmeni I un II pakāpē, kā aprakstīts iepriekš, un veiciet papildu ātru vilcienu pārus (pa 1–2 sekundēm) cauri II pakāpei. Šādu ātru vilcienu papildu pāri, kad katrs vilciens tiek veikts pārmaiņus II pakāpes kreisās un labās puses atverē, atjaunos sekundāro šķautni un izveidos lieliski gludu un asu šķautni (7. attēls), kas būs ideāli piemērota delikatešu pavāriem.

Kad vēlaties atjaunot delikatešu naža asumu, vispirms izmantojiet II pakāpi (pārmaiņus lietojot labo un kreiso atveri). Ja pēc vairākām atkārtotām asināšanām pāriet ilgs laiks, līdz tiek atjaunots asums vai izveidota asa šķautne, Jūs varat paātrināt procesu, atkal asinot I pakāpē, sekojot procedūram, kā tas ir aprakstīts, un tad atjaunot asumu II pakāpē.

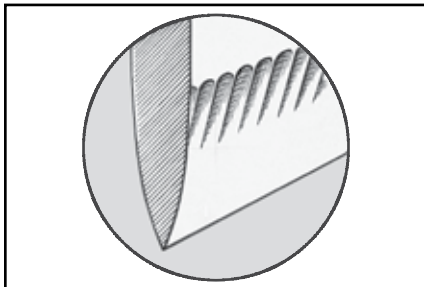
Šī asināšanas procedūra atšķirībā no tradicionālās asināšanas nodrošinās Jums īpaši asus nažus katru dienu un vienlaicīgi noņems ļoti neaudz metāla, līdz ar to pagarinās naža kalpošanas laiku.

### Rotaļām, zivīm un šķiedrainiem materiāliem

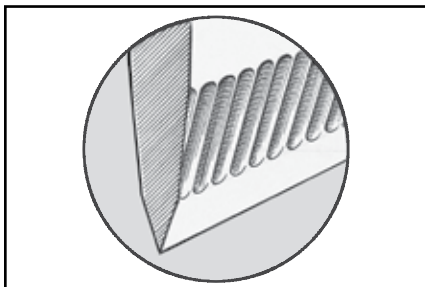
Lai sagrieztu šķiedrainus materiālus, piemēram, laimu, citronuungauļu, būs noderīgi, ja nazi asināsiet I pakāpē, līdz i veidosies grāte visā šķautnes garumā, un tad veiksiet pārmaiņus ātru vilkšanu pārus II pakāpē. Tas atstās uzasinātas mikrogrupas pa visu šķautni tuvu katras šķautnes malai (8. attēls), kas palīdzēs šādu produktu griešanā.



6. attēls. Asmens ievietošana II pakāpes kreisajā atverē. Veiciet vilcienus pārmaiņus kreisās un labās puses atverēs



7. attēls. Lielāka populēta šķautne tuvu malai ir ideāla delikatešu gatavošanai



8. attēls. Lielāks skaits mikrogrupju tuvu malai palīdzēs šķiedrainu produktu griešanā



## ROBAINO ASMENU ASINĀŠANAS

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

Visu veidu robainos asmeņus var asināt ar *Chef'sChoice® Model 312* asinātāju. Taču, izņemot tālāk dotos norādījumus, izmantojiet tikai II pakāpi (9. attēls), kas uzasinās zobīņus un izveidos mikroasmeņus pa visu šo zobīņu šķautni.

Robaino nažu asmeņi ir diezgan atšķirīgi, bet parasti pietiek ar diviem līdz sešiem lēnu (pa 3–6 sekundēm) pārmaiņus vilcienu pāriem II pakāpē. Ja robainais nazis ir ļoti notrulinājies, būs nepieciešams vairāk vilcienu. Ja naža šķautne ir ļoti bojāta visā tās garumā, velciet vienu ātru vilcienu (2–3 sekundes 8 collu asmenim) katrā I pakāpes kreisajā un labajā atverē, tad veiciet virkni vilcienu II 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 ar garozu pārklātu ēdienu vai papīra bāzes materiālus.

## ATKĀRTOTA ASINĀŠANA

Taisno šķautņu nažu atkārtotai asināšanai praktiskāk izmantot II pakāpi. Ja tajā neizdodas ātri atjaunot asumu, atgriezieties pie I pakāpes un veiciet 3 līdz 5 lēnus vilcienu pārus, kā aprakstīts 5. un 6. lapaspusē. Pārbaudiet grāti pa visu šķautni, un tad pārejiet pie II pakāpes, kurā veiciet divus lēnu vilcienu pārus. Pēc tiem jāveic divi vai vairāk ātrāku vilcienu pāri, kā aprakstīts iepriekš, lai nazis iegūtu žiletas asuma šķautni.

Lai atjaunotu asumu robainiem asmeņiem, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekšējā nodaļā par robainiem asmeņiem.



9. attēls. Asiniet robainos asmeņus tikai II pakāpē (skatīt norādījumus)

## IETEIKUMI

1. Tā kā asinātājā ir izmantoti ultrasmalki, ar dimantiem pārklāti asināšanas diski, ir **loti svarīgi** pirms naža asināšanas vienmēr no tā notīrīt visu ēdienu, taukus un citas vielas. Ja nazis ir netīrs, pirms asināšanas to rūpīgi nomazgājiet. Ja uz II pakāpes ultrasmalkajiem dimanta slīpdiskiem būs sakrājušies pārtika, eļļa vai tauki, Jūs ievērosiet, ka tas asina daudz lēnāk.

Tādā gadījumā atvienojiet elektrības vadu no kontaktlīdždas, noņemiet pelēko plastmasas atsperi, kas marķēta ar 2. To savā vietā notur divas melnas plastmasas atsperes-tapas. Izmantojiet nelielu skrūvgriezi, ievietojiet to plastmasas atsperes aizmugurē un izvelciet atsperi augšā, līdz tā ir brīva. Izņemiet plastmasas atsperi. Novietojiet atsperi un atsperes tapas drošā vietā un iztīriet II pakāpes dimanta diskus. Lai iztīrītu diskus, izmantojiet bērnu zobu birsti un vāju trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu. Sagatavojiet šķīdumu, ielejot divus pilienus līdzekļa krūzītē ar siltu ūdeni. Grieziet diskus ar roku un vairākkārt iztīriet visas disku vietas. Tad viegli noskalojiet ar ūdeni iemērtu birstīti. Vienmēr izmantojiet birstīti un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Paņemiet nelielu papīra dvieļa gabalu un nosusiniet diskus sausus. Pirms ieslēdzat ierīci, ļaujiet diskkiem pilnībā nožūt un pārliecinieties, ka asinātājā nav palicis ūdens. Ievietojiet plastmasas atsperi savā vietā un nostipriniet ar divām atsperēm-tapām.

2. Lai uzlabotu savas prasmes darbā ar *Chef'sChoice® Model 312*, veltiet laiku, lai iemācītos, kā konstatēt grāti pa visu šķautni (kā aprakstīts 7. lapaspusē). Lai arī Jūs varat asināt pietiekami labi, nelietojot šo tehniku, tas tomēr ir labākais un drošākais veids, lai noteiktu, ka I pakāpē esat uzasinājis asmeni pietiekami. Tas palīdzēs Jums izvairīties no pārliekas uzasināšanas un nodrošinās vienmēr asas šķautnes. Papīra gabala vai tomāta griešana ir ierasta metode, kā pārbaudīt asmens asumu pēc asināšanas.
3. Asināšanas laikā pielietojiet vieglu spiedienu leļup – tikai tik daudz, lai būtu drošs kontakts ar slīpdisku.
4. Vienmēr velciet asmeņus ieteicamajā ātrumā un vienmērīgi visā asmens garumā. Nekad nepārtrauciet vai neapstādiniet asmens kustību, kad tas ir saskarē ar slīpdisku.
5. Vienmēr velciet asmeni pārmaiņus labās un kreisās puses atverē (jebkurā izmantotajā pakāpē). Specializētie Japānas naži ir izņēmums un tiek asināti tikai no vienas asmens puses.
6. Naža asmens šķautne asināšanas laikā parasti jātur vienā līmenī attiecībā pret letes vai galda virsmu. Taču, ja asināt asmeni tuvu liektās šķautnes galam, nedaudz paceliet rokturi, bet tikai tik daudz, lai saglabātu dzirdamu šķautnes kontaktu ar abrazīvo disku.
7. Nažiem, kuri uzasināti ar *Chef'sChoice® Model 312*, nav nepieciešams izmantot asināšanas stieni. Model 312 asinātāju ieteicams glabāt viegli pieejamā vietā gatavu lietošanai, lai varētu bieži atjaunot asumu, kā aprakstīts iepriekšējās nodaļās.
8. Izmantojot asinātāju pareizi, Jūs atklāsiet, ka varat uzasināt visu asmeni līdz pat 1/8 collas no pēdas vai līdz rokturim. Šī ir lielākā *Chef'sChoice® Model 312* asinātāja priekšrocība, salīdzinot ar citām asināšanas metodēm, un tā ir īpaši svarīga, ja tiek asināti virtuves naži, kuriem nepieciešams uzasināt asmeni visā garumā, lai saglabātu šķautnes līnijas izliekumu. Ja Jūsu virtuves nažiem ir smaga, bieža metāla daļa, kas pagarinās līdz šķautnei, komerciālās asināšanas iestādes var pārveidot vai norīvēt kāta pagarinājuma daļu, lai tas netraucētu asināšanas procesam, ļaujot uzasināt asmeni visā garumā.

## 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 (10. 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, vienkārši izkراتiet palikušos putekļus caur atveri apakšā, kad vāciņš ir noņemts. Pēc tīrīšanas uzmanīgi novietojiet vāciņu ar magnētu savā vietā.



10. attēls. Izņemiet vāciņu asinātāja apakšā

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.  
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](http://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® and the overall design of this 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 2014

A14

C3122Z4

# Chef'sChoice®

## Teritaja Chef'sChoice®

### Diamond UltraHone® Sharpener



Enne kasutamist lugege antud juhend läbi.  
Väga tähtis on töötada selle teritajaga rangelt  
eeskirju järgides, et saada optimaalne tulemus.

# TÄHTSAD MÄRKUSED OHUTUKS KASUTAMISEKS :

**Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati täita elementaarseid ohutusnõudeid, sealhulgas järgmisi:**

1. Iga kasutaja PEAB juhendi täielikult läbi lugema.
2. Et mitte tekitada endale ega teistele ohtu elektrilöögi saamise näol, ärge asetage teritajat Chef'sChoice® mudel 312 vette või muudesse vedelikesse.
3. Võite teritada ainult puhtaid noateri.
4. Kasutamise vaheaegadel ning enne osade vahetamist ja puhastamist lülitage seade seinakontaktist välja.
5. Ärge puudutage seadme liikuvaid osi.
6. Ärge kasutage seadet, mille juhe või pistik või ta ise on katki, aga ka pärast kukkumist või muud vigastust. Rikete puhul võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega, et hinnata remondi või mehaanilise / elektrilise reguleerimise maksumust. Kui seadme juhe on kahjustatud, tuleb see asendada volitatud teeninduskeskuses, 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 vältida elektrilööki, 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 teist tüüpi pistikupesade jaoks, välja arvatud EdgeCraft Corporation poolt müüdavaid, sest see võib põhjustada tulekahju või elektrilööki.
9. Teritaja Chef'sChoice® Mudel 312 on mõeldud teritama majapidamisnuge, kokkupandavaid taskunuge, teatud tüüpi spordinuge. Ärge püüdke teritada kääre, kirveid ja muid terasid, millede mõõdud ei lange kokku teritamissoonte suurusega.
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 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, kääre või muude kehaosade. Ärge lõigake noaga sõrmede või muude kehaosade suunas.
13. Ärge kasutage teritajat väljaspool ruumi.
14. Pöörake erilist tähelepanu ohutusele, kui töötava seadme lähedal on lapsed.
15. Ärge kasutage teritajaga mudel 312 töötamise juures õli, vett või muid määrvedelikke.
16. Teritaja on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
17. **HOIDKE ANTUD KASUTUSJUHEND ALLES.**

# OLETE TEINUD HEA VALIKU

---

Professional kokad ja tõesised kokad kogu maailmas usaldavad Chef'sChoice® Diamond Hone® noateritajaid, et tagada oma lemmiknugade teradele sellist teravust ja vastupidavust, mis ületab tehase poolt määratu.

Chef'sChoice® noateritajad on tuntud oma konstantse ja eriti lihtsa suutlikkuse, mugava kasutamise ja võime poolest minimaalsete metallikadudega moodustada eriti teravaid lõikeservasid kõrgekvaliteetsetele köögitarvikutele.

Chef'sChoice® mudel nr. 312 sisaldab uusimat Chef'sChoice® arendatud tehnoloogiat, mis põhineb mikroni suurustele teemantidele, mis spetsiaalselt teritavad teie noa lõikeserva imetlusväärse teravuseni. Saate veenduda, et seade töötab kiiresti ja seda on lihtne kasutada. Mudeli nr. 312 kahetasandiline struktuur esmalt teritab/viilib tera lõikeserva peente teemantidega, luues esimest lihvi, mis seejärel viilitakse üliväikeste teemantidega veidi laiema nurga all, selliselt saades ebatavaliselt terava ja kauakestva lõikeserva. Teemant kui kõige kõvem meile teadaolev aine, on võimeline teritama mistahes metallist valmistatud nugasid, sealhulgas kõige kõvemat süsinik-, roostevaba ja eriti kõvast sulamist terast. Te jälle saate tunda rõõmu oma lemmiknugade kasutamisest pärast nende teritamist mudeliga nr. 312. Noa lõikeservad on teravamad ja säilitavad oma teravuse kauem kui tavalised või sissepoole kaardus lõikeservad.

Pidage meeles, et terav nuga on ohutum, sest lõikamiseks ja hakkimiseks on vaja vähem jõupingutusi. Mudel nr. 312 pikki aastaid tagab teil veel parema enesetunde toiduvalmistamisel ja annab lisaatraktiivsuse igale kulinaarsele meistriteosele. Kasutage ja nautige!

# TERITAJA CHEF'S CHOICE® MUDEL 312 KIRJELDUS TEEMANTTERITAJA ULTRAHONE®

See ainulaadne teritaja Chef'sChoice® Ultrahone® teemandist abrasiiviga on ette nähtud nugade teritamiseks nii sileda, kui sakilise teraga. Sellel kaheastmelisel teritajal on kaks täppisseadet teritamise jaoks, üks õhuke, teine ultra-õhuke teemandabrasiiviga. Sellist kombinatsiooni võib kasutada kas sileda super terava tera saamiseks, et kergelt lõigata või toite dekoratiivselt kaunistada. Kuid võib ka teritada nii, et jääb väike "karedus", millega on lihtne lõigata kiulisi toiduaineid. Teritamine ja järelviimistlus teostatakse täpsete lõiketerade nurksuunajate ja kooniliste täppis abrasiivketaste abil. Teritamise nurk Etapis 2 on veidi suurem kui Etapis 1. Teritamise aste määratakse teemandabrasiivi suuruse ja sisemiste vedrude abil, mis piiravad survet teritamise ajal.

Koonilised kettad Etapis 1, on kaetud õhukese teemandabrasiiviga, mis loovad mikrokanalid piki servi mõlemal pool lõiketera, moodustades esimese tahu. Täppiskettad Etapil 2, mis on kaetud mikroni suuruses abrasiivse teemandiga, viimistlevad ja poleerivad hoolikalt lõiketera teravikku, moodustades sellel mikroskoopiliselt täpse poleeritud tahu. Viimistlus poleerib ja tasandab üheaegselt mikrokanalite servi, mis asuvad lõiketera teravikul ja mille tekitasid Etapi 1 jämedamad abrasiivid, kuni muutuvad teravateks mikrohammasteks, millega saab lõigata kõva materjali, mis ei taha eriti lõikamisele alluda.

See unikaalne kaheetapiline konstruktsioon võimaldab saavutada üliteravat lõiketera tänu mikro-äärele, mis on teritatud rohkem nürida nurga all lõiketera äärmises tipus. Te märkate, et teie noad jäävad kauemaks teravaks, kui seda saab tavalisel teritamisemeetodil.

Järgmistes osades kirjeldatakse optimaalse teritamise mooduseid. Üks teritaja Mudel 312 kasutamise olulistest eelistest on, et erinevalt vanast teritamise meetodist, võite nuge teritada ja poleerida nii tihti kui soovite, isegi kui te tunnete, et nuga on vaid veidike nüri. Korduv teritamine teostatakse kerge poleerimisega ja järelviimistlemisega Etapis 2. (Vt Korduv teritamine).

Iga teritamise seade on varustatud hallide painduvate plastikust survevedrudega, mis asuvad abrasiivketaste kohal (vt. joon. 1) selleks, et kindlalt hoida nuga suunajatel, mis annavad igal seadmel teritamiseks vajaliku nurga.

Kui teil ei ole spetsiaalsed noad, millele lõiketerad teritatakse vaid ühelt poolt (näiteks nagu Aasia noad Kataba), siis on vaja tera teritada võrdselt mõlemalt poolt ja kasutada selleks mõlema seadme vasakut ja paremat pragu. Sellise teritamise puhul on tahud mõlemal pool tera sama suured ja tera serv on sile.



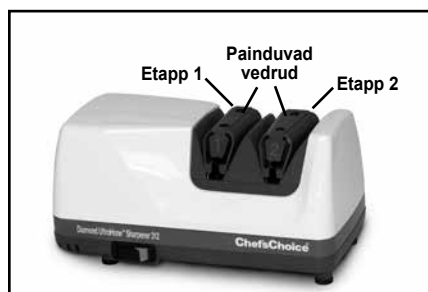
Teritamise puhul tuleb mõlemas Etapis nuga tōmmata vaheldumisi läbi vasaku ja parema seadme prao. Tavaliselt on küllaldane paar korda tōmbamist mõlemas Etapis (vaheldumisi järgnevad parema ja vasema prao läbimised). Üksikasjad on kirjeldatud järgmistes lõikudes. Teritajaga saab töötada ainult eestpoolt, see tähendab külje poolt, kus on lüüti. Hoidke nuga horisontaalselt, paralleelselt tööpinnaga ja lükake plastist vedru libiseva liikumisega ja suunava raami vahel, ühtlases tempos ja suunaga enda poole. Sel viisil peaks teral olema hea kontakt abrasiivketastega. Kontakt on tunnetatav kätega ja kuulda on iseloomulikku heli. Alati tōmmake tera ühtlaselt, tera tōmbamise ajal ärge peatuge. Lühikeste terade puhul võib abrasiivketastega kontaktis olemise aeg olla lühem, pikkade terade jaoks on vaja rohkem aega.

Ärge kunagi kasutage teritajat tagumise külje poolt.

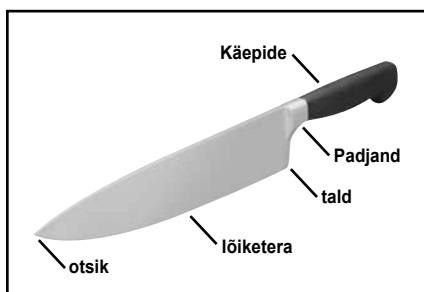
Ärge rakendage terale teritamise aja liigset survet survet. Surve peab olema piisav, et tagada tera hea kontakt abrasiivse kettaga tera iga läbimise ajal. Surve reguleeritakse teritamise ajal sisemiste vedrude abil, mis on pandud abrasiivketaste vahele. Täiendavat survet ei ole vaja ja see ei kiirenda teritamise protsessi. Püüdke vältida teritaja plastikust korpuse vigastamist noaga, kuigi suvaline kriimustus või pisike lõige kaane sisse ei mõjuta teritaja töövõimet ega kahjusta tera.

Allolev Joonis 1 näitab mõlemat etappi, millest kumbki on üksikasjalikult järgmistes osades kirjeldatud.

Teritaja Chef'sChoice® Mudel 312 on mõeldud nii sileda kui sakilise teraga nuga teritamiseks. Parima tulemuse saamiseks järgige allolevaid juhiseid:



Joonis 1. Teritaja Diamond Hone® mudel 312.



Joonis 2. Tavaline kööginuga.

# **SILEDATA LÕIKETERADE TERITAMISE PROTSEDUUR**

## **SILEDAD LÕIKETERAD , MIDA TERITATAKSE ESMAKORDSELT .**

**Enne teritamist puhastage alati noatera mustusest, õlist ja toidujääkidest.**

Enne kui vool sisse lülitada, tõmmake noatera Seadme 1 vasaku nurgasuunaja ja plastikust vedru vahelt läbi.

Hoidke tera sirgelt, ärge pöörake seda. (Vt. joon. 3).Pange tera prao vahele, kuni tunnete, et see on puutunud kokku abrasiivkettaga. Tõmmake nuga enda poole ja vastavalt sellele kui lähenete tera lõpu poole, hakake aeglaselt käepidet tõstma. See annab teile võimaluse tunda vedru pinget. Eemaldage nuga ja lülitage seadmele sisse toide. Sisselülitatud seadmel hakkab põlema punane indikaator.

**Etapp 1:** Kui te teritate sileda lõiketeraga nuga esmakordselt, alustage Etapist 1. Tõmmake nuga üks kord läbi Etapp 1 (joonis 3) vasaku soone. Tera peab liikuma vasaku plastist nurgasuunaja ja plast vedru vahelt läbi. Te peate tõmbama nuga selle käepidemest enda poole, seejuures on vaja seda veidi suruda nii, et tera puutuks kokku abrasiivkettastega. Kui tera puutub ketastega kokku, kuulete iseloomulikku heli. Kui teral on kumer kuju ja kaar keerdub üles rohkem tera lõpu eel, siis tuleb nuga kergelt käepidemest tõsta, et säiliks kuuldav kontakt tera ja pöörlevate abrasiivkettaste vahel. Teritage nuga kogu selle lõiketera pikkuses. 20-sentimeetrise pikkusega noatera iga käik peaks kestma umbes 6 sekundit. Lühemate terade puhul - 3-4 sekundit.

Seejärel korrake tõmbamist enda poole läbi Etapp 1 parempoolse prao. (Vt joonis 4)



Joonis 3. Etapp 1. lõiketera on praos nurksuunaja ja elastse vedru vahel. Tehke vaheldumisi läbitõmbeid seadme vasaku ja parema prao vahel.

Märkus: Iga kord, kui panete tera prao vahele, tõmmake seda üheaegselt enda poole. Ärge kunagi lükake tera endast eemale. Surve terale ei tohi olla tugev, kuid lihtsalt piisavalt selleks, et tera puudutaks pöörlevaid abrasiivkettaid. Üleliigne surve ei kiirenda teritamise protsessi.

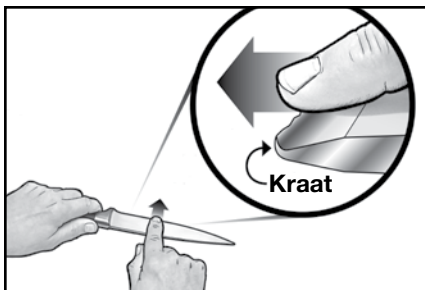
Et kindlustada ühetasane teritamine kogu tera pikkuses, asetage tera prakku võimalikult käepideme lähedalt ja tõmmake nuga ühtlase kiirusega, kuni ta väljub praost. Alati tuleb teha sama tõmmete arv läbi parempoolse ja vasakpoolse praost, et hoida serva tahud sümmeetrilised. Tavaliselt on Etapp 1 puhul piisavaks 3-5 paari aeglast tõmmet, kuid nürima noa puhul võib vaja minna rohkem läbitõmbeid.

Enne kui jätkata teritamist Etapiga 2, on oluline veenduda, et oleks olemas kraat (vt joonis 5) piki ühte tera poolt. Selleks, et kontrollida, kas kraat on olemas, tõmmake ettevaatlikult nimetissõrmega risti üle noatera, nagu on joonisel näidatud. (Ärge tõmmake sõrmega piki tera, et ei lõikaks sõrme). Kui viimane tõmme sai tehtud parempoolses praos, siis kraat sai tekkida ainult paremale poole tera (kui hoiate nuga nagu teritamise ajal) ja vastupidi. Kui kraat on olemas, siis seda saab tunnetada kui painduvat krobelist tera pikendust. Ja sellega võrreldes tundub teine külg väga siledana.

Kui kraat puudub, siis enne kui jätkate teritamist Etapiga 2, tehke veel üks või kaks paari täiendavaid tõmbeid, vaheldumisi seadme 1 vasakus ja paremas praos. **Kui te tõmbate tera aeglasemalt, siis võib see aidata kraati tekkimisele kaasa. Enne kui jätkate teritamist Etapiga 2, veenduge, et kraat oleks peale tera tõmbamist läbi vasakpoolse praost olemas, samuti ka pärast läbi parempoolse praost tõmbamist.**



Joonis 4. Tera on Etapi 1 parempoolses praos



Joonis 5. Üritage saavutada märgatavat kraati piki kogu tera serva, enne kui lähete üle teritamisele Etapis 2. Et kraati märgata, tõmmake sõrmega risti üle tera. Ettevaatust! Vaadake juhendit.

**Etap 2:** Üldjuhul, et viia tera Etapis 2 sellise teravuseni nagu on habemenoal, on vaja teha kaks paari vahelduvaid aeglast läbitõmbeid (mõlemad kestavad 4-6 sekundit) ja kaks paari kiireid läbitõmbeid (igaüks 1-2 sekundit). Tehke vahelduvad tõmbed vasakpoolses ja parempoolses praos (joonis 6).

Kui teil on vaja lõigata kiulisi tooteid, siis on vaja teha vähem kiireid läbitõmbeid Etapis 2, nagu on kirjeldatud järgmises osas.

## NOATERA OPTIMEERIMINE

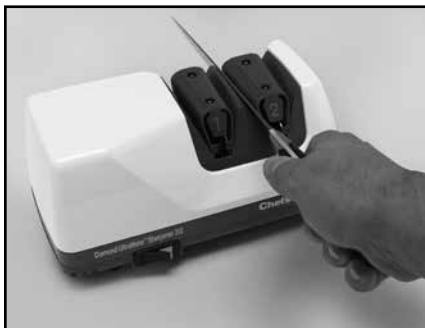
### Delikatess toiduainete lõikamine:

Kui teil on vaja lõigata õhukesi, veatu välimusega siledaid viile puu- või köögiviljast, siis teritage Etappidega 1 ja 2, nagu eespool kirjeldatud ja tehke kaks paari täiendavaid läbitõmbeid Etapis 2. Täiendavad läbitõmbed Etapis 2 viivad sekundaarse äärmise serva erakordselt sileda ja terava seisundini (joonis 7), mis on ideaalne delikatess toiduainete lõikamiseks.

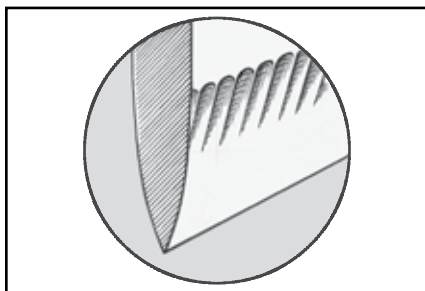
Nugade uuesti teritamiseks delikatess toiduainete puhul, kasutage Etappi 2 (vahelduvad läbitõmbed vasakus ja paremas praos). Kui pärast suure hulga korduva teritamisi võtab uus teritamine liiga kaua aega, siis saate seda protsessi kiirendada, tehes uuesti teritamist Etapis 1, nagu on eespool kirjeldatud ja seejärel jätkata Etapis 2. Selline teritamismoodus, erinevalt tavapärasest, võimaldab teil säilitada noad iga päev ideaalselt teravana, kulutades seejuures vähe noa metalli ja pikendades teie nugade eluiga.

### Linnuliha, kala ja kiuliste ainete lõikamine.

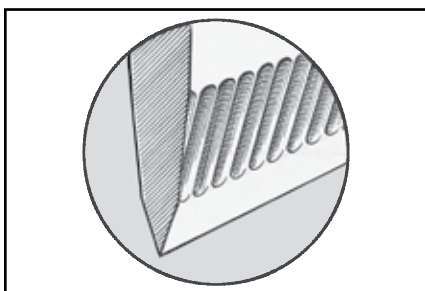
Selliste kiuliste ainete lõikamiseks, nagu laim, sidrun ja liha, võib olla kõige parem järgmine teritusviis: teritage nuga Etapis 1 kuni piki kogu tera moodustub kraat ja seejärel tehke vaid kaks või kolm vahelduvat kiiret tõmmet Etapis 2. See jätab teritatud mikrouurded piki tahke mõlemale poole servale lähemale (Joonis 8), mis aitab kiulisi toiduaineid lõigata.



Joonis 6. Noatera on Etapi 2 vasakus praos. Tehke läbitõmbeid vaheldumisi vasakus ja paremas praos.



Joonis 7. Delikatessainete lõikamiseks peab äärmine (sekundaarne) teritusserv olema lai ja poleeritud.



Joonis 8. Kui sekundaarsele teritusservale jätta mikrouurded, siis kergendab see kiuliste toiduainete lõikamist.

## **SAKILISTE LÕIKETERADE TERITAMISE PROTSEDUUR**

Sakilised terad on nagu nuga-saag, mille teral on peenehambalised lained ja nende vahel üksikud teravad hambad. Tavaliselt need hambad enamikus ka lõikavad.

Igasugust tüüpi sakilisi terasid saab teritada aparaadiga Chef'sChoice® mudel 312. Kuid seejuures kasutatakse vaid Etappi 2 (joonis 9), mis teritab hambad ja moodustab teravad mikrouurded hammaste servadele. Sakiliste terade disainid on väga erinevad, kuid üldjuhul piisab teritamiseks, kui tõmmata kaks (2) kuni kuus (6) paari aeglast vahelduvat tõmmet (3-6 sekundit) Etapis 2. Kui sakiline tera on väga nüri, siis on teritamiseks vaja rohkem läbitõmbeid. Kui tera serv on kasutamise ajal rängalt kannatada saanud, tehke alguses vaid üks kiire läbitõmme (2-3 sekundit 20 cm tera puhul) Etapi 1 vasakust ja paremast praost, seejärel terve seeria aeglaseid läbitõmbeid Etapis 2, vaheldumisi vasakus ja paremas praos. Liigne Etapi 1 kasutamine eemaldab rohkem metalli, kui seda on hammaste teritamiseks vaja.

Kuna sakilised terad on sae moodi struktuurid, ei saa nad kunagi olla sama teravad kui siledad terad. Kuid nende hambuline struktuur võib olla tõhus kiuliste, paksu või nahkja koorega toiduainete lõikamiseks.

## **KORDUV TERITAMINE**

Siledate teradega nugade korduvteritamine toimub Etapis 2. Kui te Etapis 2 ei saa nuga kiiresti teravaks, minge tagasi Etappi 1 ja tehke 3-5 paari aeglaseid läbitõmbeid, nagu on kirjeldatud teritamisel lehekülgedel 6 ja 7. Kontrollige, et kraat oleks olemas ja siis minge Etappi 2, kus kahe paari aeglase läbitõmbega ja siis kahe paari kiire läbitõmbamisega saate habemenoa teravusega noa.

Korduv sakilise teraga nugade teritamine on kirjeldatud eelmises osas.



Joonis 9. Sakilisi terasid saab teritada ainult Etapis 2. (vt juhendit.)

# SOOITUSED

1. Kuna teritaja on varustatud ultra-peene teemant abrasiiviga, siis on väga oluline enne teritamist või uuesti teritamist pesta noalt alati toidujäägid, rasv ja muud kõrvalised materjalid. Kui nuga on määrdunud, peske seda enne teritamist põhjalikult. Kui toidujäägid, õli või rasv kogunevad Etapi 2 ultrapeenele teemant abrasiivile, siis hakkab teritusprotsess võtma kauem aega. Sel juhul eemaldage toitejuhe, eemaldage hall plastmassist vedru, tähistatud nr. 2, mida hoiavad kinni kaks mustast plastikust trukki. Kasutage pisikest kruvikeerajat, lükake plastist vedru tagumise osa alla ja tõstke see üles nii, et ta kinnitusest vabaneks. Pange vedru ja trukid kõrvale ja puhastage Etapi 2 teemantkettad. Ketaste puhastamiseks kasutage väikest laste hambaharja ja nõrka nõudepesuvahendi lahust. Lahuse tegemiseks võtke 2 tilka nõudepesuvahendit klaasi sooja vee kohta. Niisutage harja lahusega ja pühkige ketaste pindu. Keerake ketast käsitsi, et saaks pindu mitu korda üle pühkida. Seejärel loputage kettaid vette kastetud harjaga. Alati tehke see protseduur harjaga ja püüdke kasutada nii vähe vett kui võimalik. Paberist käterätiku abil pühkige kettad kuivaks. Laske ketastel lõplikult kuivada ja veenduge, et teritajasse ei ole enam jäänud vett, enne kui selle uuesti voolupistikuga ühendate. Pange plastikust vedru paika ja kinnitage see kahe plastikust trukiga.
2. Et Chef'sChoice® mudel 312 teritajat efektiivsemalt ära kasutada, leidke aega selleks, et õppida määrama kraati (nagu on kirjeldatud lk 6). Hoolimata sellest, et nuga saab hästi teritada ka ilma seda tehnikat kasutamata, siis selle valdamine võimaldab kõige kindlamal viisil määrata, millal noa teritamist Etapis 1 lõpetada. See aitab vältida üle-teritust ja vajadust teha iga kord tera teravaks. Kõige lihtsaim viis kontrollida tera teravust – proovida lõigata tomatit või paberilehte.
3. Teritamise ajal avaldage terale kergest survet, mis oleks piisav selleks, et see oleks kindlas kontaktis abrasiivkettaga.
4. Tõmmake tera alati soovitatud kiirusega ja ühtlaselt kogu selle pikkuses. Mitte kunagi ärge katkestage või peatage tera liikumist sel ajal, kui see on kontaktis abrasiivkettaga.
5. Alati käige vaheldumisi läbi seadme (nii Etapp 1 kui Etapp 2) vasakud ja paremad praod. Erandiks on spetsiaalsed jaapani noad, mis on teritatud tavaliselt ainult ühelt küljelt.
6. Teritamise ajal peab noatera äär olema alati samal tasemel laua või tööpinna suhtes. Kuid selleks, et teritada ka kõvera teraga nuga, tõstke lõpuosas noa käepidet nii, et tera jääks kokkupuutesse abrasiivkettastega.
7. Kui noad on teritatud teritaja Chef'sChoice® mudel 312 abil, ei ole vaja teha „teritusterasega“ viimistlust. Teritajat on soovitatav hoida kergesti kättesaadavas kohas, et oleks tihti võimalik teha noa kordusteritamist nagu on kirjeldatud eespool.
8. Kui kasutada seadet õigesti, saate teritada tera kogu selle pikkuses, alates 3 mm kauguselt padjandist või käepidemest. See on teritaja Chef'sChoice® mudel 312 oluline eelis, võrreldes traditsiooniliste teritamise meetoditega, mis on eriti oluline kokkade nugade teritamisel, kui teil on vaja teritada tera kogu selle pikkuses, järgides selle kõverust. Kui teie kokanoal on suur raske padjand, mis ulatub lõiketera serva taha, siis pöörduge professionaalsesse töökotta või metallitoodete remonti, et muuta või eemaldada osa padjandist. Siis ei takista see enam teritamist ja te saate teritada tera kogu selle pikkuses.

## IGAPÄEVANE TEENINDAMINE

Teritaja liikuvad osad: mootor, laagrid ja terituspinnad ei vaja määrimist. Ärge tehke abrasiivseid pindu märjaks, välja arvatud puhastamisel, nagu on kirjeldatud punktis 1. (Soovitused alajaos). Välimisi teritaja paneele võib ettevaatlikult puhastada niiske lapiga. Ärge kasutage teritaja välispinna puhastamiseks pesuvahendeid ega abrasiivseid vahendeid.

Kord aastas või vastavalt vajadusele eemaldage metallitolm, mis on teritaja sisemusse mitmekordse kasutamise tõttu kogunenud. Eemaldage puhastusava väike ristkülikukujuline kate (joonis 10), mis on teritaja allosas. Leiate metalli osakesi, mis on kogunenud kaane sisekülje sisse paigaldatud magnetile. Lihtsalt pühkige kogunenud osakesed magnetilt paberist käterätikuga või hambaharjaga ja pange kaas tagasi. Kui teritajasse on kogunenud liiga palju metallitolmu, eemaldage kaas ja raputage see tolmu välja alumise ava kaudu. Pärast puhastamist pange kaas koos magnetiga oma kohale tagasi.



Joonis 10. Puhastusava kaas teritaja alumisel paneelil.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.  
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](http://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® and the overall design of this 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 2014

A14

C3122Z4