

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 270

GB LT LV EE



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. *For your safety, every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model 270.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
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 can 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® factory 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 power 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® Hybrid® sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. 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® Hybrid® SHARPENER 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. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Hybrid® sharpener Model 270.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

The three stage Hybrid® Diamond Hone® Model 270 is manufactured in Avondale, Pennsylvania by EdgeCraft — the home of Chef'sChoice sharpeners — the World's Leader in Cutting Edge Technology®. This sharpener combines Chef'sChoice's patented electric and manual CrissCross® sharpening techniques to create an effective triple bevel durable cutting edge on virtually all of your knives. The cutting edge is finely honed and polished to extreme sharpness but retains strong microscopic teeth that gives it a highly effective bite for all your food prep needs and especially for fibrous materials. Commonly the edge can be resharpened in Stage 3 without the need to turn on the electrical power.

You will be pleased to see how easy the Hybrid® is to use. Read and follow the instruction carefully. Keep the sharpener close at hand so that you can enjoy the pleasure of sharp knives every day.

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE KNIFE SHARPENER MODEL 270

This advanced Hybrid® Diamond Hone Sharpener has two motor driven sharpening Stages 1 and 2, followed by a single manual honing.

In Stage 1, motor-driven, highly effective diamond abrasive disks remove the dull edge and create a sharp fully faceted edge at the conventional 20 degrees on each side of the blade. In Stage 2 similar technology is used with finer diamond abrasives at a slightly larger angle to create a small second bevel along the edge. This two step sharpening and honing process leaves a stronger – arch shaped profile along the edge for greater strength and durability. In Stage 3 the edge is lightly polished to create a razor sharp Trizor edge of increased perfection, sharpness and durability.

In Stage 1 there are two knife-guiding slots. These are referred to as the left and right slots of Stage 1. Likewise in Stage 2 there are two guiding slots, left and right that sharpen alternately the right and left side of the blade's edge. Stage 3 has only one guiding slot that centers the blade in a manner so that both sides of the edge are honed simultaneously. When sharpening in Stages 1 and 2, always follow an alternating pattern of sharpening in the right and left slots. This pattern insures that both sides (facets) of the edge are sharpened alike for better control of the cutting action of blade.

This three stage design provides the ultimate in versatility of the knife edge so that you can tailor the edge geometry to your cutting needs. You will find that the Model 270 gives you a very sharp edge and one that remains significant bite for some of the more difficult cutting tasks.

USING THE MODEL 270 SHARPENER

Note: Always clean your knife before sharpening in the Hybrid®! For your safety, keep your fingers clear of the blade edge at all times.

You will find that the Hybrid® can create and maintain a very sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated cutlery. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stages 2 and 3 create a second and third bevel at slightly larger angles leaving a strong triple beveled edge structure. Always use the sharpener with the stage numbers 1, 2 and 3 facing you.

STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 1) near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 2), hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the



Figure 1. Inserting the blade in the left slot of the Stage 1. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 2. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 3 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you are ready to sharpen in Stage 2.

STAGE 2

Once you have confirmed that a burr was formed in Stage 1, you are ready to hone the knife in Stage 2.

Proceed to sharpen in the left and right slots of Stage 2 which have finer abrasive and sharpen at a slightly larger angle than Stage 1 in order to create a small second bevel adjacent the knife edge.

You will likely find that only 1-2 pairs of pulls in Stage 2 will be sufficient to create a small burr along the edge. Always sharpen alternately in the left and right slots of Stage 2, taking about 5 seconds each pass for a 6" blade (see Figures 4 and 5). Take longer for longer knives, and less time to pull shorter blades through the slots. The burr will be slightly smaller

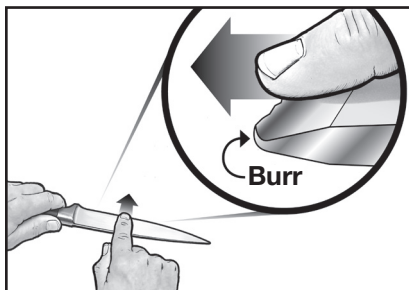


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2 or 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 4. Inserting the knife in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

than you experienced in Stage 1. Pull slower if needed to develop a detectable burr before moving to Stage 3. You will notice that the edge developed in Stage 2 is sharper than the edge formed in Stage 1.

Do not move to Stage 3 (manual) until you are confident that you detect a burr after Stage 2.

Once a burr is detected, you can make a pair of faster pulls in Stage 2 to remove the burr and minimize the time you will need to hone and polish the edge in Stage 3.

STAGE 3

Since Stage 3 is a manual polishing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully honed in Stage 2 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 3 (the far right slot, see Figure 6) to hone a small second bevel along the edge which will be exceedingly sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results in Stage 3 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 3. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure to insure that the two disks rotate as you move the blade back and forth. The finished edge will be very sharp and burr free.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 3 described above, making two to three (2-3) complete back and forth stroke pairs while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again but first use Stage 2 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 3. In severe cases with a very dull knife you may find it necessary to repeat Stages 1, 2 or 3 as described above. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 before having to resharpen in Stage 2 or 1.



Figure 5. Inserting the knife in right slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 6. Knife in Stage 3. Use back and forth sharpening strokes with light downward pressure. See text.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 7). Center the blade in the slot of Stage 3 and make five (5) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 5 full stroke pairs. Test the blade for sharpness. If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of pulls — alternating right and left slots in Stage 2 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 3. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 2, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

ASIAN BLADES

The Hybrid® which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results with all Asian blades we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

Do not sharpen in the Hybrid® any single sided, single faceted Asian Kataba knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. Stage 3 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Chef'sChoice electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.

CERAMIC KNIVES

The Hybrid® is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

Do not attempt to use the Hybrid® to sharpen scissors. EdgeCraft does manufacture special sharpeners designed just for scissors.



Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

BRANDS OF KNIVES

The Hybrid® will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

TEST FOR SHARPNESS

To test for sharpness and cutting ability of your fine edge knives, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

MAINTENANCE

- The exterior of the Hybrid® can be cleaned with a damp soft cloth.
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

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

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2013

L13

C2782Z4

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® 270
modelio peilių galastuvas

LT



Prieš naudojimą perskaitykite šią instrukciją.
Kad pasiektumėte geriausių rezultatų,
labai svarbu vadovautis toliau išdėstytais nurodymais.

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

Naudojantis elektriniais prietaisais, visuomet būtina laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant tolesnes.

1. Perskaitykite visą instrukciją. *Siekiant užtikrinti saugumą, šį vadovą turi perskaityti kiekvienas naudotojas.*
2. Kad apsisaugotumėte nuo elektros keliamų pavojų, nenardinkite galąstuvo „Chef'sChoice® Hybrid™“ į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
3. Įsitikinkite, kad į 270 modelio galąstuva įterpiamos tik švarios geležtės.
4. Būtina atjungti prietaisą nuo elektros šaltinio (ištraukti kištuką iš elektros lizdo), kai prietaisas nenaudojamas, prieš valant, remontuojant ar keičiant dalis.
5. Stenkitės neliesiti judančių dalių.
6. Nedirbkite su prietaisu, jeigu pažeistas jo kabelis arba kištukas, jeigu prietaisas blogai veikia, buvo numestas ar pažeistas bet koku kitu būdu.

JAV naudotojams. Galąstuva techniniam aptarnavimui galite grąžinti į „EdgeCraft's“ gamyklą, kurioje galima įvertinti remonto arba elektrinių ar mechaninių dalių reguliavimo išlaidas. Jeigu prietaiso laidas pažeistas, jį reikia pakeisti „Chef'sChoice™“ gamykloje ar kitame įgaliotame kompetentingame aptarnavimo centre, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.

Ne JAV esantiems naudotojams. Galąstuva grąžinkite vietiniam platintojui, kuris įvertins remonto darbų arba elektrinių ar mechaninių dalių reguliavimo išlaidas. Jeigu maitinimo laidas pažeistas, jį būtina pakeisti gamintojo įgaliotame remonto centre, nes tam reikia specialių įrankių. Pasitarkite su „Chef'sChoice™“ gaminių platintoju.

7. **DĖMESIO!** Šiame prietaise gali būti įtaisytas poliarizuotas kištukas (vienas kontaktas platesnis už kita). Siekiant sumažinti elektros smūgio pavojų, šį kištuką į poliarizuotą lizdą galima įkišti tik vienu būdu. Jei kištukas netelpa į lizdą, apverskite jį. Jeigu kištukas vis tiek netinka, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. *Jokiu būdu nesistenkite modifikuoti kištuko.*
8. Bet kokių kitų pagalbinių reikmenų, išskyrus tuos, kuriuos parduoda arba rekomenduoja „EdgeCraft Corporation“, naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros smūgį arba sužalojimus.
9. Galąstuvą „Chef'sChoice® Hybrid™“ skirtas galąsti amerikietiškiems, europietiškiems ir Azijos stiliaus peiliams taip, kaip aprašyta tolesniuose skyriuose. Nemėginkite galąsti žirklių, kirvio ašmenų ar bet kokių kitų geležčių, kurios laisvai netelpa į lizdus.
10. Pasirūpinkite, kad laidas nekabotų ant stalo arba stalviršio krašto ir neliestų karštų paviršių.
11. Kai galąstuvo „Chef'sChoice™“ jungiklis nustatytas į padėtį „ON“ (jungta) (t. y. jungiklis mirksi raudonai), galąstuvą visuomet turi būti padėtas ant tvirto stalviršio arba stalo.
12. **ĮSPĖJIMAS: PEILIAI, TINKAMAI IŠGALASTI GALĄSTUVU „Chef'sChoice® Hybrid™“, BUS DAR AŠTRESNI, NEI TIKĖJOTĖS. KAD IŠVENGTUMĖTE TRAUMŲ, NAUDOKITĖS IR ELKITĖS SU PEILIAIS LABAI ATSARGIAI. NEPAUKUMTE LINK BET KURIO PIRŠTO, RANKOS AR KITOS KŪNO DALIES. NEBRAUKITE PIRŠTU PER AŠMENIS. LAIKYKITE PEILIUS SAUGIAI.**
13. Nenaudokite galąstuvo atvirame ore.
14. Prietaisu draudžiama naudotis ar valyti jį vaikams ar suaugusiems, kurių fizinės, protinės ar jutimo galimybės apribotos, bei visiems asmenims, neturintiems patirties ir žinių apie galimus pavojus.
15. Dirbdami su „Chef'sChoice® Hybrid™“ 270 modelio galąstuvu nenaudokite galandimo alyvos, vandens ar kokio nors kito tepalo.
16. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
17. **ŠIĄ INSTRUKCIJĄ IŠSAUGOKITE.**

Sveikiname įsigijus „Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone®“ 270 modelio galastuvą!

Šis trijų pakopų „Hybrid® Diamond Hone®“ 270 modelio galastuvus pagamintas pirmaujančioje pasaulyje geležčių srities įmonėje – „EdgeCraft“ gamykloje Avondale, Pensilvanijoje, kurioje gaminami „Chef'sChoice“ galastuvai. Šiame galastuve apjungiami patentuoti „Chef'sChoice“ elektrinio ir mechaninio galandimo metodai „CrissCross®“, kurie leidžia suformuoti patvarius ir puikiai pjaunančius ašmenis su triguba nuožulna beveik visiems jūsų peiliams. Ašmenys išgalandami ir nušlifuojami, kad taptų ypatingai aštrūs, tačiau ant jų išlieka tvirti mikroskopiniai danteliai, kurie leidžia veiksmingai pjauti viską, ką tik prireikia, gaminant maistą, o ypač – pluoštines medžiagas. Ašmenims paaštrinti pakanka tik 3 galandimo etapo, ir nereikia jungti galastuvo į maitinimo tinklą.

Maloniai nustebsite pamatę, kaip paprasta naudoti galastuvą „Hybrid®“. Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir ją vadovaukitės. Laikykite galastuvą lengvai pasiekiamoje vietoje, kad kasdien galėtumėte džiaugtis aštriais peiliais.

„CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE®“ 270 MODELIO GALASTUVO APRAŠYMAS.

Šiame pažangiaame galastuve „Hybrid® Diamond Hone“ apjungiami du motorinio galandimo etapai (1 ir 2 etapai), o po jų dar atliekamas šlifavimas rankiniu būdu.

1 etapo metu itin veiksmingi deimantiniai šlifavimo diskai visiškai pašalina nudilusius ašmenis ir sukuria aštrius ašmenis su 20 laipsnių nuožulnia briauna kiekvienoje peilio pusėje. 2 etape naudojama panaši technologija, tik čia pasitelkiami smulkesni deimantiniai šlifavimo diskai, ir palei ašmenis suformuojama nedidelė šiek tiek statesnio kampo nuožulna. Šio dviejų galandimo etapų ir šlifavimo metu palei visus ašmenis suformuojamas arkos formos profilis, dėl kurio peilis tampa dar tvirtesnis ir patikimesnis. 3 etapo metu ašmenys šiek tiek nušlifuojami ir sukuriami aštri tarsi skustuvo „Trizor“ briauna, taigi peilis tampa dar geresnis, aštresnis ir patvaresnis.

1 galandimo etapą sudaro du kreipiamieji lizdai. Jie vadinami kairiuoju ir dešiniuoju 1 etapo lizdais. 2 etape taip pat yra du pagrindiniai kreipiamieji lizdai, kairysis ir dešinysis, kuriais pakaitomis aštrinamos dešinioji ir kairioji geležtės pusės. 3 etape yra tik vienas kreipiamasis lizdas. Geležtė patalpinama jo centre taip, kad abi jos pusės būtų šlifuojamos tuo pačiu metu. Galąsdami peilį 1 ir 2 etapų lizduose visuomet pakaitomis traukite jį per dešinįjį ir kairįjį lizdus. Tai leis užtikrinti, kad abi peilio pusės (nuožulnos) ties ašmenimis būtų išaštrintos vienodai, ir peilis pjautų geriau.

Tokia tripakopė sandara suteikia peilio ašmenims ypatingo universalumo, tad jūs galite pritaikyti ašmenų geometriją savo poreikiams. Pastebėsite, jog 270 modelio galastuvu peilį galima išgaląsti taip gerai, kad jis būtų ypatingai aštrus ir įveiktų net sunkiausiai įpjaunamus produktus.

270 MODELIO GALAŠTUVO NAUDOJIMAS

Pastaba. Visuomet nuvalykite peilį prieš galąsdami galąstuvu „Hybrid®“! Kad išvengtumėte sužalojimų, visuomet laikykite pirštus atokiau nuo ašmenų.

Pastebėsite, kad galąstuvu „Hybrid®“ galima išgaląsti ir išlaikyti nepaprastai aštirus ir puikiai pjaunančius visus peilius lygiais ir dantytais ašmenimis. 1 etapo metu abiejose ašmenų pusėse nušlifuojamos nuožulnios briaunelės, kurių vardinis nuožulnumas kiekvienoje pusėje – 20 laipsnių, taigi iš viso susidaro 40 laipsnių kampas. 2 ir 3 galandimo etapų metu suformuojama antroji ir trečioji nuožulnos, atitinkamai šiek tiek didesniu kampu, ir taip ašmenims suteikiama tvirta trigubos nuožulnos forma. Naudodamiesi galąstuvu visuomet žiūrėkite, kad etapus žymintys skaičiai 1, 2 ir 3 būtų atgręžti į jus.

1 ETAPAS

Norėdami išgaląsti peilį, padėkite galąstuvą ant stalo tvirtai prilaikydami jį kairiąja ranka. Perstumkite maitinimo jungiklį į padėtį „Ijungta“. Įdėkite peilio geležtę netoli rankenos į labiausiai kairėje esantį 1 etapo lizdą, kaip parodyta 1 pav., kad kairioji geležtės pusė būtų atremta į kairiąją lizdo pusę, ir traukite peilį į save. Tolygiai traukiamo peilio briauna turėtų nuolat liestis su vidiniu deimantais padengtu šlifavimo disku. Traukiant peilį į save reikės tik lengvai spausti jį žemyn. Atidžiai klausykites, ar galandamas peilis nuolat liečiasi su deimantiniu disku. Vieną kartą pertraukti peilį su šešių colių (~15 cm) ilgio ašmenimis užtruks maždaug 5 sekundes. Ilgesnius peilius kiekvieną kartą traukite šiek tiek ilgiau, o trumpesnius – trumpiau.

Vieną kartą pertraukite peilį per kairinį lizdą taip, kaip aprašyta anksčiau, o tada pakartokite tą pačią procedūrą gretimame (dešiniajame) 1 etapo lizde. Traukdami peilį per dešinįjį lizdą (žr. 2 pav.), atremkite dešinę geležtės pusę į dešinę lizdo sieną. Jei prieš galandant jūsų peilis nebuvo labai atšipęs, pakaks po 5 kartus pakaitomis jį pertraukti per 1 etapo kairinį ir dešinįjį



1 pav. Įterpkite geležtę į kairinį 1 etapo lizdą. Pakaitomis traukite peilį per kairinį ir dešinįjį lizdus.



2 pav. Įterpkite geležtę į dešinįjį 1 etapo lizdą. Pakaitomis traukite peilį per kairinį ir dešinįjį lizdus.

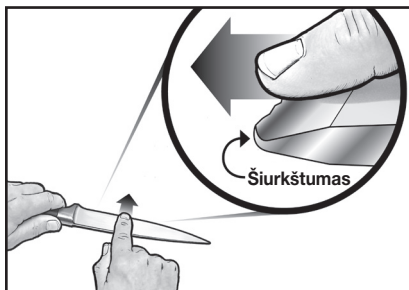
lizdus, kad suformuotumėte aštirus ašmenis. Tačiau jei peilis pradžioje buvo labai atšipęs, pirmą kartą gali prireikti po 10 ar daugiau pertraukimų (pakaitomis) per kairįjį ir dešinįjį 1 etapo lizdus, kad būtų atkurtas tinkamas peilio aštrumas. Visuomet traukite peilį į save. Šiame etape niekuomet nestumkite geležtės nuo savęs. Prieš baigiant 1 etapą svarbu patikrinti peilio ašmenis ir įsitikinti, kad palei vieną geležtės kraštą yra nedidelės šerpetos.

3 paveiksle parodyta, kaip patikrinti šerpetas. Atlikite toliau nurodytus veiksmus. Jeigu paskutinį kartą traukėte peilį per dešinįjį lizdą, nedidelės šerpetos turi būti dešinėje ašmenų pusėje. Jeigu paskutinį kartą traukėte peilį per kairįjį lizdą, nedidelės šerpetos turi susidaryti kairėje ašmenų pusėje. Jeigu šerpetų nėra, dar kartą pertraukite peilį per abudu lizdus ir vėl patikrinkite. Pakaitomis traukite peilį per kairįjį ir dešinįjį lizdus, kol palei ašmenis susidarys nedidelės atplaišos. (Kartais šerpetas lengviau sukurti lėčiau traukiant peilį.) Pertraukite peilį dar vieną kartą ir įsitikinkite, kad po kiekvieno traukimo palei ašmenis susidaro šerpetos. Tik tada peilis paruoštas 2 galandimo etapui.

2 ETAPAS

Jeigu įsitikinote, kad 1 etapo metu susiformavo šerpetos, galima pereiti prie 2 – šlifavimo – etapo. Toliau galąskite peilį, braukdami per 2 etapo kairįjį ir dešinįjį lizdus, kuriuose yra smulkesni šlifavimo diskai, o ašmenys galandami šiek tiek didesniu kampu nei 1 etape, ant peilio ašmenų sukuriant nedidelę antrąją nuožulną.

Jūs tikriausiai pastebėsite, jog 2 galandimo etape pakanka pertraukti peilį vos 1–2 poras kartų, kad palei ašmenis susidarytų nedidelės šerpetos. 2 etape visuomet pakaitomis galąskite peilį kairiajame ir dešiniajame lizde. Vieną kartą pertraukti peilį su šešių colių (~15 cm) ilgio ašmenimis užtruks maždaug 5 sekundes (žr. 4 ir 5 pav.) Ilgesnius peilius pertraukti užtruks šiek tiek ilgiau, o trumpesniais perbrauksite greičiau. Šerpetos bus šiek tiek mažesnės



3 pav. Prieš šlifavodami 2 ar 3 etape, užtikrinkite, kad palei peilio ašmenis susidarė šerpetos. Šerpetas galima aptikti braukiant pirštu palei ašmenis ir nuo jų. Dėmesio! Žr. tekstą



4 pav. Įterpkite geležtę į kairįjį 2 etapo lizdą. Pakaitomis traukite peilį per kairįjį ir dešinįjį lizdus.

negu 1 etape. Traukite lėčiau, jeigu prieš pereinant į 3 etapą norite sukurti juntamą šerpetą. Pastebėsite, kad 2 etape suformuoti ašmenys yra aštresni nei 1 etape.

Negalima pereiti prie 3 etapo (rankinio šlifavimo etapo), kol esate tikri, kad po 2 galandimo etapo galite apčiuopti šerpetas.

Apčiuopę šerpetas, porą kartų sparčiau brūkštelėkite peiliu per 2 etapo lizdus, kad sumažintumėte atplaišas, ir 3 etape pakaktų aštrinti ir šlifuoti trumpiau.

3 ETAPAS

Kadangi 3 galandimo etapas yra rankinio šlifavimo etapas, galite išjungti elektros maitinimą. Jei peilis tinkamai išgalastas 2 etape, pakaks tik 4–5 perbraukimų į priekį ir atgal per vienintelį 3 etapo lizdą (t. y. labiausiai į dešinę nutolusį lizdą, žr. 6 paveikslą), kad suformuotumėte nedidelę antrąją nuožulną palei ašmenis – peilis taps dar aštresnis ir geriau pjaus. Jis turėtų lygiai perpjauti popierių ir leisti jums nesunkiai atlikti tiesius arba kreivus pjūvius.

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų 3 galandimo etape, geležtę įdėkite į lizdo centrą ir stenkitės, kad ašmenys lygiuotų su lizdo centre linija tuo metu, kai nepakeldami peilio traukiate ašmenis pirmyn ir atgal. Aštrindami peilį 3 etape spauskite ašmenis labai lengvai – tik maždaug 3–4 svarų (1,35–1,8 kg) jėga. Geriausių rezultatų pasieksite galąsdami tolygiais sklandžiais brūkštelėjimais, šiek tiek spausdami peilį žemyn, kad užtikrintumėte, jog judinant ašmenis pirmyn ir atgal sukasi abu diskai. Nušlifuoti ašmenys turi būti labai aštrūs ir be šerpetų.

PEILIO PAAŠTRINIMAS

Norėdami paaštrinti peilį, atlikite anksčiau aprašytą 3 etapo galandimo procedūrą – dvi arba tris (2–3) porinių judesių poras, t. y. perbraukite peilį pirmyn ir atgal, spausdami jį taip, kaip rekomenduojama. Įsiklausykite, ar galandimo diskai sukasi. Tada patikrinkite ašmenų aštrumą. Jeigu po kurio laiko peilį reikia vėl paaštrinti, pirmiausia atlikite 2 galandimo etapą, o tada 3 etape atlikite dvi arba tris (2–3) judesių pirmyn ir atgal poras. Tais atvejais, kai peilis labai atšipęs, gali tekti pakartoti anksčiau aprašytus 1, 2 ar 3 etapus. Paprastai iki tol, kol prireikia iš naujo paaštrinti peilį, galandant 1 arba 2 etape, keletą kartų pakanka atlikti tik 3 etapo veiksmus.



5 pav. Įterpkite geležtę į dešinįjį 2 etapo lizdą. Pakaitomis traukite peilį per kairįjį ir dešinįjį lizdus.



6 pav. 3 peilio galandimo etapas. Braukykite pirmyn ir atgal, šiek tiek spausdami žemyn. Žr. tekstą

DANTYTI AŠMENYS

Peilius dantytais ašmenimis galima paaštrinti, naudojantis tik 3 galandimo etapo lizdu (žr. 7 pav.). Įdėkite peilį į 3 etapo lizdo centrą ar atlikite 5 (penkias) poras brūkštelėjimų pirmyn ir atgal. Patikrinkite ašmenis ir, jei reikia, atlikite dar 5 (penkias) poras brūkštelėjimų. Tada patikrinkite ašmenų aštrumą. Jei peilis, kurį reikia išgaląsti, yra labai atšipęs, pirmiausia po dusek pakaitomis greitai pertraukite peilį per 2 etapo lizdus, o tada atlikite 5 (penkias) poras brūkštelėjimų per 3 etapo lizdą. Dėl savo pobūdžio peilis dantytais ašmenimis neatrods toks aštrus ir nepjaus taip lygiai, kaip peilis lygiais ašmenimis. Dėmesio! Netraukite peilio daug kartų per antrojo etapo lizdus, nes nuo dantytų ašmenų dantelių pašalinsite pernelyg daug metalo.

AZIJOS STILIAUS PEILIAI

Galąstuvu „Hybrid®“, kuris skirtas galandimui 20° kampui, galima pagaląsti ir Azijos stiliaus peilius su abipuse nuožulna, tokius kaip Santoku peiliai, kurie tradiciškai galandami 15° kampui. Tačiau, kad pasiektumėte geriausių rezultatų galąsdami visus Azijos stiliaus peilius, siūlome rinktis 15° nuožulnos galąstuvus, pvz. galąstuvu „Chef'sChoice®“ elektrinius modelius 15XV arba 1520.

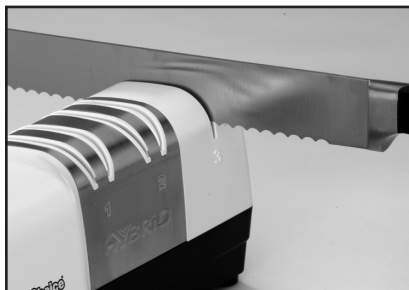
Galąstuvu „Hybrid®“ negaląskite vienašmenių Azijos stiliaus Kataba peilių su viena nuožulna, tokių kaip tradicinis sašimio peilis, kuris paprastai naudojamas itin plonam sašimiui gaminti. 3 etape vienu metu paaštrinamos abi ašmenų pusės, o sašimio peiliai pagaminti taip, kad reikia galąsti tik vieną pusę. Šiems peiliams su vienpusiais ašmenimis pagaląsti tiks ankstesnėje pastraipoje nurodyti „Chef'sChoice“ elektriniai galąstuvai.

KERAMINIAI PEILIAI

Galąstuvu „Hybrid®“ nerekomenduojama galąsti keraminių peilių.

ŽIRKLĖS

Galąstuvu „Hybrid®“ nemėginkite galąsti žirklių. „EdgeCraft“ gamina specialius, būtent žirkklėms skirtus galąstuvus.



7 pav. D

PEILIŲ PREKIŲ ŽENKLAI

Galąstuvus „Hybrid“ puikiai tinka galąsti visiems įprastiems metaliniams europietiško bei amerikietiško stiliaus ir Santoku stiliaus peiliams, neatsižvelgiant į peilio prekės ženklą. T. y. galima galąsti „Henckels“, „Wüsthof“, „Sabatier“, „Lamson and Goodnow“, „Global“, „Russell Harrington“, „Forshner“, „Chef'sChoice“, „Messermeister“, „Mundial“, „Cuisinart“, „Kitchen Aid“, „Shun“ peilius ir dar daugybę įvairių peilių.

AŠTRUMO PATIKRINIMAS

Norėdami patikrinti peilio lygiais ašmenimis aštrumą ir pjovimo veiksmingumą, paimkite popieriaus lapą, laikykite jį vertikaliai už viršutinio krašto ir atsargiai pjaukite lapą netoli (tačiau saugiu atstumu) nuo pirštų. Gerai išgaląstas peilis (lygiais ašmenimis) pjaus popierių lygiai ir jo neplėšys.

Taip pat galite pamėginti perpjauti pomidorą. Peilis turi perpjauti pomidoro odelę ir visą pomidorą pirmą kartą patraukus ir nenaudojant didelės jėgos.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Galąstuvu „Hybrid“ išorinį paviršių galima valyti drėgna minkšta šluoste.
- Periodiškai išskratykite ir pašalinkite galandimo metu susidariusias metalo dulkes, apversdami galąstuvą ir švelniai pastuksendami juo ant laikraščio, popierinio rankšluosčio ar kito popieriaus lapo.
- Šiam galąstuvui nereikia alyvos ir jokių kitų tepimo skysčių.

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

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2013

L13

C2782Z4

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® nažu asinātājs Model 270

LV



Pirms lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju.
Ir svarīgi ievērot šos norādījumus,
lai panāktu optimālu rezultātu.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietojot elektroierīces, vienmēr ievērojiet drošības pasākumus, tajā skaitā šos:

1. Izlasiet visu lietošanas instrukciju. Jūsu drošībai, katram lietotājam vajadzētu izlasīt šo rokasgrāmatu.
2. Lai izvairītos no elektriskiem apdraudējumiem, nekad nemērciet Chef'sChoice® Hybrid® asinātāju ūdenī vai citos šķidrumos.
3. Pārļiecinieties, ka Model 270 ierīcē tiek ievietoti tikai tīri asmeņi.
4. Atvienojiet ierīci no elektrības, kad to neizmantojat, pirms tīrīšanas un rezerves daļu nomaiņas laikā.
5. Izvairieties no kustīgām detaļām.
6. Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja ir bojāts elektrības vads vai kontaktdakša, ja ir darbības traucējumi, ja ierīce ir nomesta zemē vai ir jebkādā veidā bojāta.

ASV klientiem: Jūs varat atdot savu asinātāju EdgeCraft's rūpnīcā remontam, kur tiks aprēķinātas remonta vai elektromehāniskās korekcijas izmaksas. Ja ir bojāts ierīces elektrības vads, tas jānomaina Chef'sChoice® izplatītājam vai citam kvalificētam servisam, lai izvairītos no elektrotraumas riska.

Ārpus ASV: Lūdzam nogādāt savu asinātāju pie vietējā izplatītāja, kur tiks aprēķinātas remonta vai elektromehāniskās korekcijas izmaksas. Ja ir bojāts ierīces elektrības vads, tas jānomaina remontdarbnīcā, ko nozīmējusi rūpnīca, jo, lai to izdarītu, ir nepieciešami speciāli instrumenti. Lūdzu, konsultējieties ar savu Chef'sChoice® izplatītāju.

7. **UZMANĪGI!** Šī ierīce var būt aprīkota ar polarizētu kontaktdakšu (viens dakšas zars ir platāks par otru). Lai izvairītos no elektrības trieciena riska, šādu kontaktdakšu drīkst ievietot kontaktligzdā tikai vienā veidā. Ja kontaktdakšu nevar ievietot kontaktligzdā pilnībā, apgrieziet to otrādi. Ja joprojām to nevar ievietot, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. *Nekādā gadījumā nepārveidojiet kontaktdakšu.*
8. Tādu piederumu lietošana, kurus neiesaka vai nepārdod EdgeCraft Corporation, var izraisīt ugunsgrēku, elektrotraumu vai savainojumus.
9. Chef'sChoice® Hybrid® ir radīts, lai asinātu Amerikas, Eiropas, un Āzijas veida nažus, kā tas ir aprakstīts turpmākajās nodaļās. Nemēģiniet asināt šķēres, cirvju asmeņus vai citus asmeņus, ko nevar brīvi ievietot atverēs.
10. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai vai arī pieskarties karstām virsmām.
11. Kad ir ieslēgta "ON" pozīcija (kad ir "ON" pozīcija, uz slēdža redzama sarkana gaisma), Chef'sChoice® asinātājam vienmēr jāatrodas uz stabilas letes vai galda virsmas.
12. **BRĪDINĀJUMS:** NAŽI, KAS PAREIZI UZASINĀTI AR Chef'sChoice® Hybrid® ASINĀTĀJU, VIENMĒR BŪS ASĀKI, NEKĀ JŪS TO PAREDZAT. LAI IZVAIRĪTOS NO SAVAINOJUMIEM, LIETOJIET TOS UN RĪKOJIETIES AR TIEM ĻOTI UZMANĪGI. NEGRIEZIET VIRZIENĀ UZ KĀDU SAVA ĶERMEŅA DAĻU VAI PIRKSTIEM, ROKĀM VAI ĶERMENI. NEVIRZIET PIRKSTU PA ASMEŅA ŠĶAUTNI. UZGLABĀJIET DROŠI.
13. Neizmantojiet ārpus telpām.
14. Ierīces izmantošana vai tīrīšana nav atļauta bērniem vai personām ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, kā arī personām, kurām nav pietiekošas pieredzes un zināšanu par tās radītiem riskiem.
15. Neizmantojiet pulēšanas eļļu, ūdeni vai citas smērvielas Chef'sChoice® Hybrid® asinātājam Model 270.
16. Paredzēts izmantošanai tikai mājāsaimniecībā.
17. **SAGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.**

Apsveicam, ka esat izvēlējies Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Model 270!

Trīs pakāpju Hybrid® Diamond Hone® Model 270 izgatavoja EdgeCraft Avondeilā, Pensilvānijā – Chef'sChoice asinātāju mājās – Cutting Edge Technology® pasaules līderis. Šis asinātājs apvieno Chef'sChoice's patentētās elektriskās un manuālās CrissCross® asināšanas tehnoloģijas, lai izveidotu trīskāršu, ilgi kalpojošu griezējšķautnes slīpumu gandrīz visiem nažiem. Griezējšķautne tiek asināta un pulēta, līdz iegūst īpašu asumu, bet tā saglabā izturīgus mikroskopiskus zobīņus, kas nodrošina ļoti efektīvas griešanas īpašības visām ēdiena gatavošanas vajadzībām, īpaši šķiedrainiem materiāliem. Parasti šķautnes asumu var atjaunot 3. pakāpē bez nepieciešamības pieslēgt ierīci elektrotīklam.

Jūs būsiet patīkami pārsteigti, redzot, cik viegli Hybrid® ir lietojams. Izlasiet un rūpīgi ievērojiet norādījumus. Turiet asinātāju pa rokai, lai varētu pircāties par asiem nažiem katru dienu.

APRAKSTS CHEF'SCHOICE HYBRID® DIAMOND HONE NAŽU ASINĀTĀJS, MODELIS 270

Šim uzlabotajam Hybrid® Diamond Hone Sharpener ir divas ar dzinēja piedziņu strādājošas asināšanas pakāpes, kurām seko viena manuālā beigu asināšana.

1. pakāpē, kam ir dzinēja piedziņa, ļoti efektīvie dimanta abrazīvie diski noņem neaso malu un izveido asu, pilnībā izveidotu šķautni tradicionālajā 20 grādu slīpumā katrā asmens pusē. 2. pakāpē tiek izmantota līdzīga tehnoloģija, ar smalkākiem dimantiem tiek izveidots mazāks otrais slīpums ar lielāku leņķi pa visu šķautni. Šis divu pakāpju asināšanas un beigu asināšanas process izveido stiprāku – arkveida – profilu pa visu šķautni lielākai izturībai un ilgākam kalpošanas laikam. 3. pakāpē šķautne tiek nopulēta, lai radītu žiletas asuma Trizor šķautni lielākai pilnībai, labākam asumam un ilgākam kalpošanas laikam.

1. pakāpē ir divas naža vadotņu atveres. Tās sauc par 1. pakāpes kreiso un labo atveri. Līdzīgi ir 2. pakāpē, kur ir divas vadotņu atveres, kreisā un labā, kas asina pārmaiņus labo un kreiso asmens šķautnes pusi. 3. pakāpē ir tikai viena vadotnes atvere, kas centrē asmeni tādā veidā, lai abas šķautnes puses tiktu asinātas vienlaicīgi. Kad asināt 1. un 2. pakāpē, vienmēr asiniet pārmaiņus labajā un kreisajā atverē. Tas nodrošinās, ka šķautnes abas malas tiek noasinātas vienādi, lai varētu gūt labāku griešanas rezultātu.

Šis trīs pakāpju profils nodrošina maksimālu naža asmens daudzpusību, lai Jūs varētu pielāgot šķautnes ģeometriju savām griešanas vajadzībām. Jūs atklāsiet, ka modelis 270 nodrošina ļoti asu šķautni, kas saglabā savas griešanas spējas, veicot pat visgrūtākos uzdevumus.

IZMANTOJOT ASINĀTĀJA MODELI 270

Piezīme: Vienmēr notīriet nazi pirms asināsānas ar Hybrid®! Jūsu drošības labad vienmēr turiet savus pirkstus drošā attālumā no asmens šķautnes.

Jūs atklāsiet, ka Hybrid® var radīt un saglabāt ļoti asu un efektīvu šķautni visiem tradicionālajiem nažiem ar gludo vai robaino asmeni. Sākotnējā šķautnes mala (katra no tām) tiek izveidota 1. pakāpē ar 20 grādu leņķi katrā malā, kā rezultātā tiek izveidota šķautne 40 grādos. 2. un 3. pakāpē izveido otro un trešo slīpumu nedaudz lielākā leņķī, tādējādi izveidojot izturīgu trīskārša slīpuma šķautnes struktūru. Vienmēr lietojiet asinātāju ar cipariem 1, 2 un 3 pavērstiem pret Jums.

1. PAKĀPĒ

Lai asinātu, novietojiet asinātāju uz galda, to turot drošā veidā ar kreiso roku. Nospiediet ieslēgšanas slēdzi. Ievietojiet nazi (1. attēls) tuvāk tā rokturim tālākajā kreisajā 1. pakāpes atverē, ļaujiet kreisajai asmens pusei balsīties uz kreisās atveres malas un vienlaicīgi velciet nazi virzienā uz sevi. Nazim jāatrodas pastāvīgā kontaktā ar iekšējo, ar dimantiem pārklāto disku. Izmantojiet tikai nelielu spēku, kad velkat asmeni uz savu pusi. Klausieties uzmanīgi, lai nodrošinātu, ka nazis saglabā labu saskari ar dimanta disku. Katrai vilkšanas reizei jāilgst aptuveni 5 sekundes, ja nazis ir sešas (6") pēdas garš. Palieliniet vilkšanas laiku garākiem nažiem vai samaziniet Tsākiem asmeņiem.

Veiciet vienu asmens vilcienu kreisajā atverē, kā aprakstīts iepriekš, un tad atkārtojiet to pašu procedūru blakus esošajā (labajā) 1. pakāpes atverē. Kad velkat nazi cauri kreisajai atverei (skatīt 2. attēlu), balstiet labo naža malu pret atveres slīpo labo plakni. Ja nazis pirms asināsānas nav ļoti notrulināts, redzēsiet, ka pietiek tikai ar pieciem vilkšanas reizu pāriem (pārmaiņus 1. pakāpes kreisajā un labajā atverē), lai nazis būtu darba kārtībā. Taču,



1. attēls. Asmens ievietošana 1. pakāpes kreisajā atverē. Pārmaiņus vilkšana kreisajā un labajā atverē.



2. attēls. Asmens ievietošana kreisajā 1. pakāpes atverē. Pārmaiņus vilkšana kreisajā un labajā atverē.

ja nazis sākotnēji ir ļoti neass, tad, iespējams, vajadzēs 10 pārmaiņus vilkšanas reizes 1. pakāpes kreisajā un labajā atverē, īpaši pirmajās reizēs, kad atjaunojat asumu vai asināt veco šķautni. Vienmēr velciet asmeni virzienā uz sevi. Nekad nevirziet nazi projām no sevis, kad izmantojat 1. atveri. Pirms pabeidzat asināšanu 1. pakāpē, ir svarīgi pārbaudīt naža šķautni, lai pārliecinātos, ka ir izveidota neliela grāte.

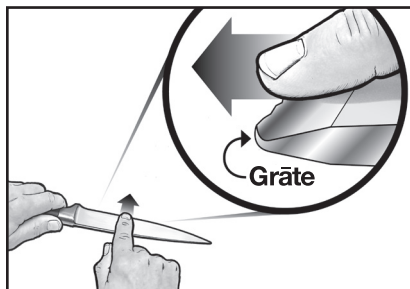
3. attēls parāda, kā pārbaudīt grāti. Rīkojieties šādi: ja pēdējā vilkšanas reize bija cauri labajai atverei, tad jābūt nelielai grātei uz labās asmens šķautnes malas. Ja pēdējā vilkšanas reize bija cauri kreisajai atverei, tad nelielai grātei jābūt pa visu šķautnes kreiso pusi. Ja nekonstatējat grāti, veiciet vēl pāris vilcienus un atkal pārbaudiet, vai ir grāte. Atkārtojumus veiciet pārmaiņus labajā un kreisajā atverē, līdz izveidojas neliela grāte pa visu malu. (Dažreiz ir vieglāk radīt grāti, asmeni velkot lēnāk.) Veiciet vēl vienu vilcieni, lai apstiprinātu, ka grāte ir izveidojusies pa visu šķautni pēc katras vilkšanas reizes. Tikai tad esat gatavs asināt 2. pakāpē.

2. PAKĀPE

Tīklīdz esat pārliecinājies, ka grāte 1. pakāpē ir izveidota, Jūs esat gatavs pabeigt asināšanu 2. pakāpē.

Sāciet asināt kreisajā un labajā 2. pakāpes atverē, kurā ir smalkāks slīpmateriāls, un asiniet nedaudz lielākā leņķī nekā 1. pakāpē, lai izveidotu nelielu otro leņķi uz esošās naža šķautnes.

Iespējams, Jūs konstatēsiet, ka pietiek tikai ar 1–2 vilcieni pāriem 2. pakāpē, lai izveidotu nelielu grāti pa visu šķautni. Vienmēr asiniet pārmaiņus kreisajā un labajā 2. pakāpes atverē, lai katras vilkšanas ilgums būtu 5 sekundes (6" asmenim) (skatīt 4. un 5. attēlu). Ilgāks vilkšanas laiks nepieciešams garākiem nažiem, un īsāks laiks nepieciešams īsākiem nažiem. Grāte būs nedaudz mazāka, nekā tā bija 1. pakāpē. Velciet lēnāk, ja nepieciešams izveidot



3. attēls. Izveidojiet grāti pa visu naža šķautni, pirms asiniet 2. vai 3. pakāpē. Grāti var konstatēt, velkot pirkstu pāri un prom no šķautnes. Uzmanību! Skatīt tekstu.



4. attēls. Naža ievietošana 2. pakāpes kreisajā atverē. Pārmaiņus vilkšana kreisajā un labajā atverē.

pamanāmu grāti, pirms pārejat uz 3. pakāpi. Jūs pamanīsiet, ka 2. pakāpē izveidotā šķautne ir asāka, nekā tā, kas izveidota 1. pakāpē.

Nepāreijiet uz 3. pakāpi (manuālo), kamēr neesat pārliecināts par to, ka izveidojusies grāte 2. pakāpē.

Tiklīdz konstatējat grāti, varat veikt pāris ātrākus vilcienus 2. pakāpē, lai noņemtu grāti un minimizētu laiku, kas nepieciešams šķautnes beigu asināšanai un pulēšanai 3. pakāpē.

3. PAKĀPE

Tā kā 3. pakāpe ir manuālā pulēšanas pakāpe, Jūs varat izlēgt strāvas slēdzi. Ja nazis ir pilnībā uzasināts 2. pakāpē, būs nepieciešami tikai 4–5 vilcieni uz priekšu un atpakaļ vienā 3. pakāpes atverē (tālākā kreisajā atverē, skatīt 6. attēlu), lai izveidotu otru slīpumu pa visu malu, kas būs ļoti asa un efektīva. Tam būtu gludi jāpārgriež papīrs, veicot griezienus taisnā vai izliektā līnijā.

Optimālam rezultātam 3. pakāpē centrējiet asmeni attiecībā pret atveres platumu un saglabājiet asmens garumu izlīdzinātu pret atveres centrālo līniju, kad velkat asmeni uz priekšu un atpakaļ atverē, to nepaceļot. Izmantojiet tikai nelielu spiedienu (aptuveni 3–4 mārciņas) uz asmeni, kad asināt 3. pakāpē. Lai panāktu optimālu rezultātu, veiciet vienmērīgas, pastāvīgas vilkšanas kustības, vienlaicīgi viegli spiežot, lai nodrošinātu, ka divi diski rotē, kad velkat asmeni uz priekšu un atpakaļ. Gatavā mala būs ļoti asa un bez grātes.

NAŽA ASMENS ASUMA ATJAUNOŠANA

Lai atjaunoto asumu, ievērojiet procedūras, kas aprakstītas saistībā ar 3. pakāpi, veicot divas vai trīs (2–3) pabeigtas kustības uz priekšu un atpakaļ, vienlaicīgi saglabājot ieteicamo spiedienu. Klausieties, kā griežas asināšanas disks. Tad pārbaudiet šķautnes asumu. Ja nepieciešams atkārtoti atjaunot asumu, vispirms izmantojiet 2. pakāpi, kam seko divi līdz trīs (2–3) vilcieni uz priekšu un atpakaļ 3. pakāpē. Smagos gadījumos, ja nazis ir ļoti neass, iespējams, būs nepieciešams atkārtot procedūras 1., 2. un 3. pakāpē, kā tas ir aprakstīts iepriekš. Parasti var vairākas reizes atjaunot asumu tikai 3. pakāpē, pirms ir nepieciešama asināšana 2. vai 1. pakāpē.



5. attēls. Naža ievietošana 2. pakāpes labajā atverē. Pārmaiņu vilkšana kreisajā un labajā atverē.



6. attēls. Nazis 3. pakāpē. Velciet uz priekšu un atpakaļ, viegli spiežot uz asmeni. Skatīt tekstu.

ROBAINIE ASMENI

Robainos asmeņus var asināt 3. pakāpē (skat. 7. attēlu). Centrējiet asmeni 3. pakāpes atverē un veiciet piecas (5) kustības uz priekšu un atpakaļ. Pārbaudiet šķautni un, ja nepieciešams, veiciet papildus piecus pilnus vilcienu pārus. Pārbaudiet asmens asumu. Ja asināšanai paredzētais asmens ir ļoti neass, vispirms veiciet divus ātrus un pilnus vilcienu pārus – pārmaiņus 2. pakāpes kreisajā un labajā atverē, un tad veiciet piecus (5) vilcienus (uz priekšu un atpakaļ) 3. pakāpē. To struktūras dēļ robainie naži neliksies tik asi un negriezīs tik gludi kā asmeņi ar gludām šķautnēm. Uzmanību: neveiciet pārāk daudz vilcienu 2. pakāpē, pretējā gadījumā no robaino šķautņu zobīņiem tiks noņemts pārāk daudz metāla.

ĀZIJAS ASMENI

Ar Hybrid[®], kas asina primāro leņķi 20 grādos, var asināt abpusējās šķautnes Āzijas asmeņus, tādus kā Santoku, kas parasti tiek asināti 15 grādu leņķī. Taču, lai panāktu optimālu rezultātu visiem Āzijas nažiem, mēs iesakām 15 grādu asinātāju, piemēram, Chef'sChoice[®] Electric modeli 15XV vai 1520, kā labāku izvēli Āzijas veida asmeņiem.

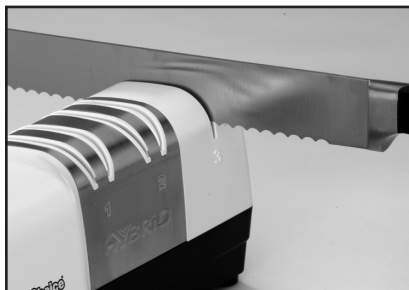
Nekad ar Hybrid[®] ierīci neasiniet vienpusējās šķautnes asmeņus, vienpusējās šķautnes Āzijas Kataba nažus, tādus kā tradicionālie sašimi tipa asmeņi, kas parasti tiek izmantoti, lai pagatavotu īpaši plānus sašimi. 3. pakāpe asina abas griezējmalas puses vienlaicīgi, bet sašimi nažiem ir jāasina tikai viena asmens puse. Chef'sChoice elektriskie asinātāji, kas nosaukti iepriekšējā punktā, pareizi uzasinās šos vienpusējos nažus.

KERAMISKIE NAŽI

Hybrid[®] nav ieteicams keramiskajiem nažiem.

ŠĶĒRES

Nemēģiniet ar Hybrid[®] asināt šķēres. EdgeCraft ražo speciālus asinātājus šķērēm.



7. attēls. Robainais nazis 3. pakāpē.

NAŽU ZĪMOLI

Hybrid® izveidos lieliskas šķautnes tradicionālajiem metāla Eiropas/Amerikas un Santoku veida nažiem, neskatoties uz zīmolu, tajā skaitā Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson un Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun un daudziem citiem.

ASINĀTĀJA PĀRBAUDE

Lai pārbaudītu savu nažu šķautņu asumu un griešanas spējas, turiet vertikāli papīra lapu satvertu pie augšējās malas un uzmanīgi grieziet lejup cauri lapai nelielā (bet drošā) attālumā no saviem pirkstiem. Asa šķautne (taisnā asmens šķautne) griezīs vienmērīgi, neplēšot papīru.

Tāpat varat mēģināt sagriezt tomātu. Nazim ir jāiziet cauri tomāta miziņai un jāsgriež tas, nepielietojot lielu spēku.

UZTURĒŠANA

- Hybrid® ārējo virsmu var tīrīt ar mitru, mīkstu drānu.
- Regulāri izkratiet un iztīriet metāla asināšanas putekļus, apgriežot asinātāju un viegli uzsitot virs avīzes, papīra dvieļa vai citām papīra loksņēm.
- Šim asinātājam nav paredzēts izmantot nekādas smērvielas vai citas smērvielas.

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

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2013

L13

C2782Z4

KASUTUSJUHEND

Chef'sChoice®

Hybrid® DiamondHone®
Noateritaja, mudel 270



Lugege juhend enne kasutamist läbi.
Optimaalse tulemuse saavutamiseks
on oluline seda juhendit järgida.

OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

Elektriseadmete kasutamisel tuleb järgida põhilisi ettevaatusabinõusid,

k. a järgmiseid:

1. Lugege kõik juhised läbi. *Ohutuse tagamiseks peaks iga kasutaja seda juhendit lugema.*
2. Elektrilistest ohtudest hoidumiseks ärge kastke Chef'sChoice® Hybrid® teritajat vette ega muudesse vedelikesse.
3. Veenduge selles, et mudeliga 270 teritatakse ainult puhtaid noaterasid.
4. Eemaldage seade toiteallikast, siis kui te seda ei kasuta või enne puhastamist, hoolduse ajal või kui asendate osi.
5. Ärge puudutage liikuvaid osi.
6. Ärge kasutage mistahes kahjustatud juhtme või pistikuga seadet, pärast talitushäireid või kui seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud.

USA klientidele: võite teritaja parandamise või elektriliste ja mehhaaniliste häälestamise kulude hindamiseks EdgeCrafti tehasesse viia. Kui seadme elektrijuhe on kahjustatud, tuleb see ohtliku olukorra või elektrilöögi vältimiseks lasta see vahetada kas Chef'sChoice® tehases või hooldustöökojas.

Väljaspool USA-d: võite teritaja parandamise või elektriliste ja mehhaaniliste häälestamise kulude hindamiseks kohaliku müügiesindaja kätte viia. Kui seadme elektrijuhe on kahjustatud, tuleb see lasta vahetada tootja volitustega ettevõttes, sest vaja on kasutada erivahendeid. Palun konsulteerige Chef'sChoice®-i müügiesindajaga.

7. **HOIATUS** See seade võib olla varustatud polaarse toitepistikuga (üks laba on laiem kui teine). Elektrilöögi ohu vähendamiseks saab selle pistiku pistikupessa ainult ühel viisil sisestada. Kui pistik ei sisene seinakontakti, pöörake see teistpidi. Kui ikka ei sisene, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. *Ärge muutke pistiku ehitust mingil viisil.*
8. Selliste tarvikute kasutamine, mida EdgeCraft Corporation pole soovitanud ega ei müü, võib kaasa tuua tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
9. Teritaja Chef'sChoice® Hybrid® on disainitud nii ameerika, euroopa kui ka aasia stiilis valmistatud nugade teritamiseks nagu kirjeldatakse järgmistes jaotistes. Ärge püüdke teritada kääre, kirvetera jms, mis ei mahu vabalt avadesse.
10. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre või puutuda vastu kuumi pindasid.
11. Olekus „ON“ (sees) (punane märgutuli põleb), peab Chef'sChoice® teritaja olema alati paigutatud püsivale tööpinnale või lauale.
12. **HOIATUS:** NOAD, MIS ON TERITATUD Chef'sChoice® Hybrid® TERITAJAGA, ON TERAVAMAD, KUI VÕITE OLETADA. VIGASTUSTE VÄLTIMISEKS KASUTAGE JA KÄSITSEGE NUGASID ÄÄRMISE ETTEVAATLIKKUSEGA. LÕIGATES ÄRGE SUUNAKE NUGA OMA SÖRME, KÄE VÕI KEHA POOLE. ÄRGE TÕMMAKE SÖRMAGA ÜLE TERA. HOIUSTAGE OHUTUSSE KOHTA.
13. Ärge kasutage välitingimustes.
14. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks ja puhastamiseks lastele või isikutele, kellel on puuduliku füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või puuduvad kogemused ja teadmised ohtudest.
15. Ärge kasutage Chef'sChoice® Hybrid® teritaja, mudel 220/270 hooldamisel mingit lihvimisõli ega muid määrdeaineid.
16. Kasutada ainult koduses majapidamises.

17. **HOIDKE SEE KASUTUSJUHEND ALLES.**

Täname, et olete valinud kasutamiseks Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® mudeli 270!

Kolmesammulise teritamisega Hybrid® DiamondHone®, mudel 270 on valmistatud EdgeCrafti tehases Avondale'is, Pennsylvania — Chef'sChoice'i teritajate kodulinnas, maailma juhtpositsioonil olevat tipptehnooloogiat Cutting EdgeTechnology® kasutades. Selles teritajas kasutatakse Chef'sChoice'i patenditud elektrilise ja käsitsi sooritatava CrissCross™ teritustehnoloogia kombinatsiooni tõhusa, kolmetasemelise kestva kaldserva moodustamiseks peaaegu igat tüüpi nugadele. Lõiketera lihvitakse hoolikalt väga teravaks, kuid sellest hoolimata koosneb see mikroskoopilistest hammastest, mis teevad ülimalt efektiivse lõike kõikidesse toiduainetesse, eriti aga kiulistesse ainetesse. Üldjuhul tehakse tera uuesti teravaks sammus 3, ilma et peaksite elektrivoolu sisse lülitama.

Olete hämmastunud, kui lihtne on Hybrid® teritajat kasutada. Lugege ja järgige hoolikalt kasutusjuhendit. Hoidke teritajat käepäraselt lähedal, nii et saaksite iga päev oma nugade teritamist nautida.

CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMOND HONE NOATERITAJA, MUDEL 270 KIRJELDUS

Selles täiustatud Hybrid® DiamondHone teritajas kasutatakse sammudes 1 ja 2 kahte mootoriga ajamit, millele järgneb käsitsilihvimise samm.

Sammus 1 eemaldavad mootorajamiga toimivad teemantkattega kettad nüri lõiketera ja loovad terava lõiketera täies pikkuses tavapärase 20-kraadise kaldpinnaga serva mõlemale küljele. Sammus 2 kasutatakse sarnast, kuid peenemateralist teemantketastega tehnoloogiat lõiketera ulatuses natuke suurema nurgaga teise kaldpinna loomiseks. Selle kaheastmelise teritamise ja lihvimise toiminguga moodustatakse tugevam, kaarekujuline profiil lõiketera tugevuse ja kestvuse parandamiseks. Sammus 3 poleeritakse lõiketera habemenoa teravusega Trizor-serva moodustamiseks, millel on suurem lõikevõime, teravus ja kestvus.

Sammus 1 kasutatakse kahte noajuhiku ava. Juhendis viidatakse neile kui sammu 1 vasak ja parem ava. Sarnaselt sellele kasutatakse ka sammus 2 kahte juhtava, vasakut ja paremat. Nende abil teritatakse vaheldumisi lõiketera vasakut ja paremat serva. Sammus 3 kasutatakse ainult ühte juhtava, mis hoiab lõiketera keskel, nii et tera kumbagi serva saaks lihvida samaaegselt. Sammus 1 ja 2 teritage lõiketera alati vaheldumisi, kas läbi parema või vasaku ava. See teritamisplaan tagab, et parema lõike sooritamiseks teritatakse lõiketera mõlemad servad (kaldpinnad) ühte moodi.

Selline kolmeastmeline teritamisi viis tagab noa lõiketera erakordselt mitmekesise kasutamise ning laseb kujundada oma lõikevajadusteks kõige sobivama geomeetriaga serva. Ka võite leida, et mudeliga 270 teritatud lõiketera on väga terav ja jääb märkimisväärselt teravaks ka pärast raskeid lõikamistöid.

MUDEL 270 TERITAJA KASUTAMINE

Märkus Enne seadmes Hybrid® teritamist puhastage alati noad! Oma ohutuseks ärge kunagi katsuge oma sõrmega noa lõiketera.

Võite leida, et Hybrid®-tehnoloogias teritamisel säilitatakse erakordselt terav ja tõhus lõikeserv kõikidel tavalistel sirge ja hambulise servaga nugadel. Esmane kummagi serva 20-kraadine kant vormitakse sammus 1, mistõttu on serva kogunurk kokku 40-kraadine. Sammused 2 ja 3 luuakse teine ja kolmas kaldserv, mis omavad natuke suuremat kaldenurka ning moodustavad tugeva kolme kaldservalise struktuuri. Alati kasutage teritajat nii, et sammude numbrid 1, 2 ja 3 jääksid teie poole.

SAMM 1

Teritamiseks paigutage teritaja lauale, hoides seda kindlalt vasaku käega kinni. Vajutage alla toitelüliti. Sisestage noatera (joonis 1) sammus 1 ettenähtud vasakpoolsesse avasse alates noa käepidemest ja suruge lõikeserva vasakpoolne serv vastu ava vaskpoolset pinda, samal ajal tõmmake nuga enda poole. Noa serv peab liikumise ajal olema surutud vastu teritaja sisemist teemantkattega ketast. Nuga on vaja enda poole tõmmates vaid kergelt alla suruda. Kuulake tähelepanelikult, kas nuga on korralikult vastu teemantketast surutud. Kui noa tera on 6-tolli pikkune (16,2 cm), siis peaksite kummagi tõmbe sooritama umbes 5 sekundi jooksul. Pikemate terade korral suurendage tõmbeaega, lühemate terade korral tõmmake tera kiiremini.

Sooritage 1 sammu noatera tõmme vasakpoolses avas nagu eespool kirjeldati, seejärel korra sama toimingut kõrvalasuvas avas (parempoolses avas). Tõmmates tera läbi parempoolse ava (vt jn 2), suruge noa parempoolne serv vastu ava parempoolset kaldpinda. Kui teie nuga polnud enne teritamist väga nüri, siis sammus 1 piisab ainult viiest vasak-parem



Joonis 1 Lõiketera sisestamine vasakpoolsesse avasse sammus 1. Vahelduvad üksikud tõmbed läbi vasak-parempoolse ava.



Joonis 2 Lõiketera sisestamine parempoolsesse avasse sammus 1. Vahelduvad tõmbed läbi vasak-parempoolsest ava.

vahelduvtömbest, et noa lõikeserv muutuks teravaks. Kui aga tera on väga nüri, siis peate esmakordsel 1 sammus sooritama umbes 10 või rohkem vasak-parem vahelduvtõmme, et nuga vajalikul määral vormida ja teritada. Sammus 1 tõmmake nuga alati enda poole. Ärge sammus 1 teritamisel kunagi lükake nuga endast eemale. Enne 1 sammu lõpetamist on oluline veenduda, et noa ühel serval tekiksiv väikesed sakid.

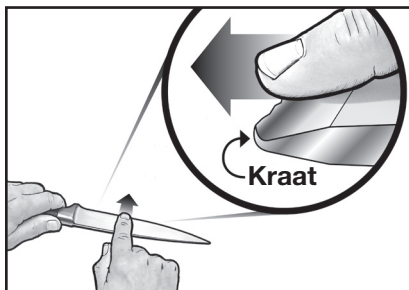
Joonisel 3 näidatakse, kuidas kontrollida tera sakilisust. Toimige järgnevalt: kui viimane tõmme toimus läbi parempoolse ava, siis peab väike sakilisus olema lõikeserva parempoolisel serval. Kui viimane tõmme toimus läbi vasakpoolse ava, siis peab väike sakilisus (kraat) olema lõikeserva vasakpoolisel serval. Kui sakilisus puudub, siis sooritage veel üks vasak-parem vahelduvtõmme ja kontrollige uuesti sakilisust. Korrake vasak-paremat vahelduvtõmme, kuni noa servale tekib väike sakilisus. (Vahel on sakilisust lihtsam tekitada, kui tõmbate tera läbi avade aeglasemalt.) Tehke veel üks üksik tõmme ja kontrollige, kas serv on pärast tõmme sakiline. Pärast seda võite alustada sammule 2 vastavat teritust.

SAMM 2

Kui olete veendunud, et sammus 1 tekkis lõiketerale sakiline ääris, siis võite hakata tera vastavalt sammule 2 lihvimisele.

Jätkake tera lihvimist vaheldumisi samm 2 vasakus ja paremas avas, kus on peenematerjalised abrasiivkettad. Lõiketera ülemisele servale kitsa kaldpinna loomiseks teritage natuke suurema nurga all, kui sammus 1.

Sarnaselt eelmisele lõigule leiate, et lõikeserva ulatuses väikese sakilise ääri tekitamiseks on sammus 2 vaja teha ainult 1-2 paaristõmme. Sammus 2 teritage alati vaheldumisi läbi vasak- ja parempoolse ava. 6-tollise pikkuse (16,2 cm) tera korral sooritage iga tõmme umbes 5 sekundi jooksul (vt jooniseid 4 ja 5). Pikema teraga nuga korral tõmmake aeglasemalt,



Joonis 3 Kontrollige lõiketera erilist sakilisust enne kui asute sammus 2, 3 teritama. Sakilisust saate tuvastada, libistades sõrme risti üle ja lõikeäärest kaugemale. Ettevaatust! Vt teksti.



Joonis 4 Lõiketera sisestamine vasakpoolsesse avasse sammus 2. Vahelduvad üksikud tõmbed läbi vasak-parempoolse ava.

väiksema teraga kiiremalt. Sakiline ääris peab olema kitsam, kui oli sammus 1. Tõmmake aeglasemalt, kui soovite enne sammu 3 moodustada laiemat sakilist riba. Ka peaksite märkama, et sammus 2 moodustatud lõiketera on võrreldes sammus 1 tehtud teraga palju teravam.

Ärge hakake sammu 3 järgi teritama enne, kui olete veendunud, et sammus 2 on lõiketerale moodustatud sakiline ääris.

Kui olete tuvastanud lõiketeral sakilise äärise, tehke veel paar kiiret samm 2 tõmmet, et sakilist äärt vähendada. Sellega minimeerite aega, mis oleks vaja lõiketera poleerimiseks sammus 3.

SAMM 3

Kuna sammus 3 toimub poleerimine käsitsi, siis võite toitelüliti välja lülitada. Kui olete noa sammus 2 lihvinud teravaks, siis on sammus 3 vaja sooritada vaid 4-5 edasi-tagasi liigutust läbi üksiku ava (parempoolne kaugemalasuv ava, joonis 6), et lihvida lõikeservale uus, kuid kitsam erakordselt terav ja lõikevõimeline kaldserv. Selle servaga saate lõigata kergelt paberit, kas sirgelt või kumeralt.

Optimaalse tulemuse saamiseks sammus 3 hoidke tera ava keskel ja liigutage tera edasi-tagasi paralleelselt ava keskjoonega, ilma seda üles tõstmata. Sammus 3 teritamisel suruge tera ainult kergelt alla, rakendage umbes 1,5–2 kg jõudu. Optimaalse tulemuse saavutamiseks tehke sujuvaid ühtlasi liigutusi, säilitades samas kerge surve allapoole ning veendudes, et tera edasi-tagasi liigutamisel kaks ketast pöörlevad samuti. Viimistletud lõiketera on väga terav ja ilma igasuguse sakilisuseta.

NOA TERA UUESTITERITAMINE

Noa uuestiteritamiseks järgige sammus 3 kirjeldatud toimingut, tehke kaks-kolm (2–3) paari edasi-tagasi liigutust, surudes samal ajal tera õrnalt soovitud jõuga alla. Kuulake ja veenduge, et lihvimiskettad pöörleksid tera liikumise ajal. Seejärel testige lõiketera teravust. Vajaduse korral teritage lõiketera uuesti, alustades sammuga 2, seejärel tehke sammus 3 kirjeldatud kaks-kolm edasi-tagasi paaristõmmet. Võimalik, et keerulisematel juhtumitel, väga



Joonis 5 Lõiketera sisestamine vasakpoolsesse avasse sammus 2. Vahelduvad üksikud tõmbed läbi vasak-parempoolse ava.



Joonis 6 Noa asetus sammus 3. Liigutage edasi-tagasi, surudes tera mõõdukalt allapoole. Vt teksti.

nüri lõiketera korral peaksite kordama kõiki eespool kirjeldatud samme 1, 2 ja 3. Üldiselt võite lõiketera uuestiteritamiseks kaks-kolm korda poleerida, kuni tekib vajadus seda sammudes 1 või 2 kirjeldatud viisil teritada.

HAMBULISED TERAD

Hambulisi teri saate teritada sammus 3 kirjeldatud viisil (joonis 7). Asetage lõiketera sammus 3 kirjeldatud viisil ava keskjoonele ja tehke viis (5) paari edasi-tagasi liigutust. Kontrollige tera ja vajaduse korral tehke veel 5 paari edasi-tagasi tõmmet. Testige tera teravust. Kui teritav tera on väga nüri, siis sooritage esmalt kaks kiiret, kuid sammus 2 kirjeldatud tera täies pikkuses sooritatud edasi-tagasi tõmmet — vahelduvalt kord vasak-, kord parempoolses avas ja seejärel sooritage sammus 3 kirjeldatud viis (5) paari edasi-tagasi lihvimistõmmet. Olemuslikult pole hambuline teraga nuga kunagi nii terav ega lõika nii hästi, kui sirge teraga nuga. Ettevaatust: ärge tehke 2 sammus väga palju edasi-tagasi tõmbeid, vastasel juhul võite eemaldada liiga palju metalli hambulise lõiketera hammastest.

AASIAPÄRASED TERAD

Hybrid® teritab esmase nurga 20-kraadi all ja seega võib edukalt teritada kahepoolse kaldenurgaga aasiapäraseid lõiketeri, nagu *santoku*-noa lõiketera, mida teritatakse küll traditsiooniliselt 15-kraadi all. Sellepärast soovitage optimaalse tulemuse saamiseks kõikide aasiapärase nugade teritamisel kasutada eelistatult 15-kraadise nurga all teritajat nagu Chef'sChoice®-i elektrilist mudelit 15XV või 1520.

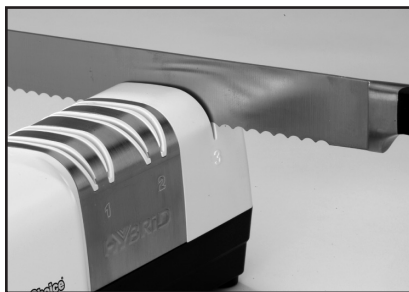
Ärge teritage Hybrid® teritajaga ühepoolse kaldenurgaga aasiapäraseid *kataba*-nuge, nagu traditsioonilisi *sashimi*-stiilis lõiketeri, mida kasutatakse üliõhukese *sashimi* valmistamiseks. Sammud 3 teritatakse samaaegselt lõiketera mõlemad küljed, samal ajal kui *sashimi*-noad on sellise disainiga, kus teritatakse ainult lõiketera ühte külge. Firma Chef'sChoice elektrilised teritajad, mida mainiti eelmises lõigus, teritavad õigesti neid ühepoolse lõiketeraga nuge.

KERAAMILISED NOAD

Teritajat Hybrid® pole soovitatav kasutada keraamilise teraga nugade teritamiseks.

KÄÄRID

Ärge püüdke kasutada teritajat Hybrid® käärde teritamiseks. Firma EdgeCraft toodab spetsiaalseid, just käärde teritamiseks mõeldud teritajaid.



Joonis 7 Hambulise noa asetus sammus 3.

NUGADE KAUBAMÄRGID

Teritaja Hybrid® teeb suurepärased lõikeservad kõikidele tavapärasele metallist euro/ameerika ja *santoku*-stiilis nugadele, sõltumata nende kaubamärgist, k.a Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson ja Goodnow, Global, RussellHarrington, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, KitchenAid, Shun ja paljud, paljud teised kaubamärgid.

TERAVUSE TESTIMINE

Õhukeseservaliste nugade teravuse ja lõikevõime testimiseks hoidke vertikaalset paberilehte ülemisest äärest kinni ja lõigake paberilehte hoolikalt allasuunas, alustades mitte väga kaugelt kohast (kuid siiski ohutust kaugusest), kust lehte sõrmedega kinni hoiate. Terav lõikeserv (sirgeservalise noa) lõikab lehe sujuvalt katki, ilma seda rebestamata.

Alternatiivselt võite lõigata tomatit. Noa lõiketera peab tungima tomatikestast sujuvalt läbi ja lõikama seda esimese tõmbega ilma noa terale märkimisväärset jõudu rakendamata.

HOOLDAMINE

- Teritaja Hybrid® välist korpust võite puhastada niiske puhta lapiga.
- Korrapäraselt raputage välja ja eemaldage sinna kogunenud metallipuru, pöörates teritaja tagurpidi ja koputades kergelt korpust. Enne raputamist asetage teritaja alla ajaleht, köögipaberi leht või mõni muu paberileht.
- Seda teritajat pole vaja mingi õliga või määrdeainega õlitada.

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

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and Hybrid® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2013

L13

C2782Z4