

# 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<sup>®</sup> Diamond Hone<sup>®</sup> noateritajaid, et tagada oma lemmiknugade teradele sellist teravust ja vastupidavust, mis ületab tehase poolt määratu.

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

Chef'sChoice<sup>®</sup> mudel nr. 312 sisaldab uusimat Chef'sChoice<sup>®</sup> 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 mees, 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.

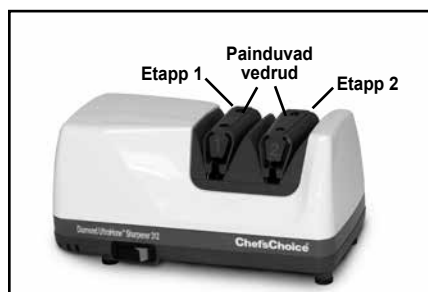
Teritamise puhul tuleb mõlemas Etapis nuga tōmmata vaheldumisi läbi vasaku ja parema seadme prao. Tavaliselt on küllaldane paar korda tōmbamist mõlemas Etapis (vaheldumisi järgnevad parema ja vasema prao läbimised). Üksikasjad on kirjeldatud järgmistes lõikudes. Teritajaga saab töötada ainult eestpoolt, 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.

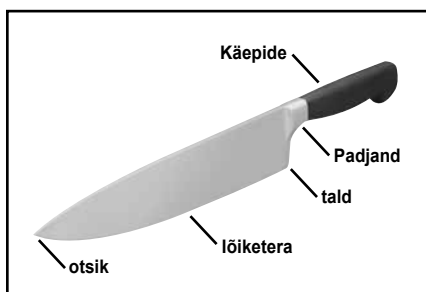
Ärge rakendage terale teritamise aja liigset survet survet. Surve peab olema piisav, et tagada tera hea kontakt abrasiivse kettaga tera iga läbimise ajal. Surve reguleeritakse teritamise ajal sisemiste vedrude abil, mis on pandud abrasiivketaste vahele. Täiendavat survet ei ole vaja ja see ei kiirenda 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.

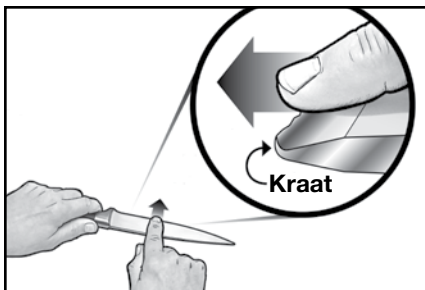
Et kindlustada ühetasane teritamine kogu tera pikkuses, asetage tera prakku võimalikult käepideme lähedalt ja tõmmake nuga ühtlase kiirusega, kuni ta väljub praost. Alati tuleb teha sama tõmmete arv läbi parempoolse ja vasakpoolse praos, et hoida serva tahud sümmeetrilised. Tavaliselt on Etapp 1 puhul 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 praos olemas, samuti ka pärast läbi parempoolse praos 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.

**Etapp 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.

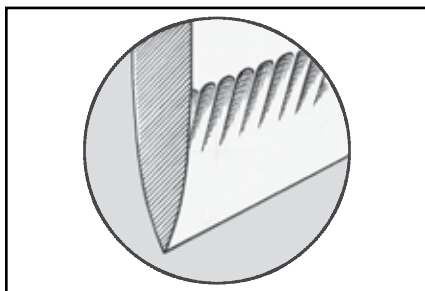
Nugade uuesti teritamiseks delikatess toiduainete puhul, kasutage Etappi 2 (vahelduvad läbitõmbed vasakus ja paremas praos). Kui pärast suure hulga korduva teritamisi võtab uus teritamine liiga kaua aega, siis saate seda protsessi kiirendada, tehes uuesti teritamist Etapis 1, nagu on eespool kirjeldatud ja seejärel jätkata Etapis 2. Selline teritatusmoodus, 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.

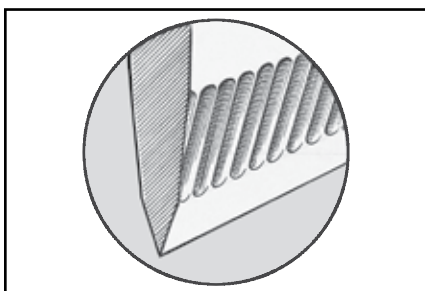
Selliste kiuliste ainete lõikamiseks, nagu laim, sidrun ja liha, võib olla kõige parem järgmine teritusviis: teritage nuga Etapis 1 kuni piki kogu tera moodustub kraat ja seejärel tehke vaid kaks või kolm vahelduvat kiiret tõmmet Etapis 2. See jätab teritatud mikrouurded piki tahke mõlemale poole servale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

# SOOVIUSED

---

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