

KASUTUSJUHE

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® noateritaja Mudel 220

EE



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. *Iga kasutaja peaks seda juhendit lugema.*
2. Elektrilistest ohtudest hoidumiseks ärge kastke Chef'sChoice® Hybrid® teritajat vette ega muudesse vedelikesse.
3. Veenduge selles, et mudeliga 220 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: parandamise või elektriliste ja mehhaaniliste häälestamise kulude hindamiseks võite teritaja 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: parandamise või elektriliste ja mehhaaniliste häälestamise kulude hindamiseks võite teritaja 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® 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 nuga 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 TERAVID, KUI VÕITE OLETADA. VIGASTUSTE VÄLTIMISEKS KASUTAGE JA KÄSITSEGE NUGASID ÄÄRMISE ETTEVAATLIKKUSEGA. LÕIGATES ÄRGE SUUNAKE NUGA OMA SÖRMESSE, 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 hooldamisel mingit lihvimisõli ega muid määrdeaineid.
16. Kasutage ainult koduses majapidamises.

17. HOIDKE SEE KASUTUSJUHEND ALLES.

Täname, et olete valinud kasutamiseks Chef'sChoice® Hybrid® DiamondHone® mudeli 220!

Teritaja Hybrid® DiamondHone®, mudel 220 on valmistanud Chef'sChoice®, maailma juhtiv tipptehnoloogiat kasutav teritusseadmete valmistaja. Nendes teritajates on rakendatud põhimõtteliselt igasuguste nugade eriti efektiivse lõiketera saamiseks täiustatud elektrilise ja käsitsiteritamise tehnikaid. Lõiketera lihvitakse hoolikalt väga teravaks, kuid sellest hoolimata koosneb mikroskoopilistest hammastest, mis teevad ülimalt efektiivse lõike kõikidesse toiduainetesse, eriti aga kiulistesse ainetesse. Lõiketera on üllatavalt kestav, kuid vajaduse korral saab selle kiiresti uuesti teravamaks teha. Üldjuhul tehakse tera uuesti teravaks sammus 2, ilma et peaksite elektrivoolu sisse lülitama.

Olete üllatunud kui lihtne Hybrid® on teritajat kasutada ja kui hästi hakkavad te noad lõikama. Lugege ja järgige hoolikalt kasutusjuhendit. Hoidke teritajat käepäraselt lähedal, nii et saaksite iga päev oma nugade teritamist nautida.

CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMONDHONE® NOATERITAJA KIRJELDUS

Hybrid®-tehnoloogiaga valmistatud nugade teritus hõlmab kahte sammu, esmalt teritatakse elektrimootorit kasutades, sellele järgneb lihvimise samm, mis toimub käsitsi. Samm 1 kasutatakse teritamiseks elektrimootoriga ajamit, seadisel on kaks ava (kaks vasakpoolset ava), lõiketera vasaku ja parema poole teritamiseks. Alati kasutage sammus 1 teritamisel vaheldumisi vasakut ja parempoolset ava. Lõiketera teritatakse selle kaheavalise sammu kasutamisel kiiresti teravaks ning seejärel viimistletakse käsitsi toimuva teise sammu jooksul, kus kasutatakse ainult ühte ava (parempoolset kaugemal asetsevat ava), mis lihviv lõiketera mõlemad küljed samaaegselt.

HYBRID® TERITAJA KASUTAMINE

Märkus Enne teritamist seadmes Hybrid® 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. Samm 2 luuakse teine, natuke suurema nurgaga kaldserv, mistõttu noale jääb tugev kahepoolse kaldservaga lõikeserv, mis püsib teravana palju pikema aja jooksul. Alati kasutage teritajat nii, et sammude numbrid 1 ja 2 jääksid teie poole.

SAMM 1

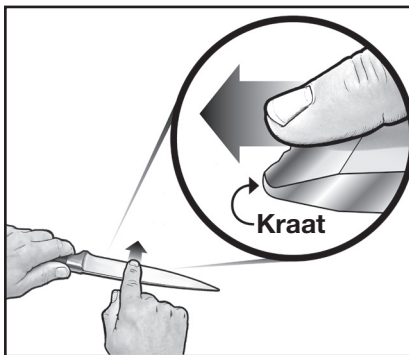
Teritamiseks paigutage teritaja lauale, hoides seda kindlalt vasaku käega kinni. Vajutage alla toitelüliti. Sisestage noatera (joonis 1) sammus 1 ettenähtud vasakpoolsesse avasse alates noa käepidemest ja suruge lõikeserva vasakpoolne serv vastu ava vaskpoolset pinda, samal ajal tõmmates nuga enda poole. Noa serv peab liikumise ajal olema surutud vastu teritaja sisemist teemantkattega ketast. Nuga on vaja enda poole tõmmates vaid kergelt alla suruda. Kuulake tähelepanelikult, et veenduda kas nuga on teemantkettaga heas kontaktis. Kui noa tera on 6-tolli (16,2 cm) pikkune, siis peaksite iga 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 korrake sama toimingut kõrvalasuvas avas (parempoolses avas). Tõmmates tera läbi parempoolse ava (vt jn 3), suruge noa parempoolne serv vastu ava parempoolset pinda. Kui teie nuga polnud enne teritamist väga nüri, siis sammus 1 piisab ainult viiest vasak- parem vahelduvtõmbest, et noa lõikeserv muutuks teravaks. Kui aga tera on väga nüri, siis peate esmakordselt 1 sammus sooritama umbes 10 või rohkem vasak- parem vahelduvtõmmet, 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 tekiks väike sakiline ääris (kraat).

Joonisel 2 näidatakse, kuidas kontrollida tera sakilisust. Toimige järgnevalt: kui viimane tõmme toimus läbi parempoolse ava, siis peab väike sakilisus olema lõikeserva parempoolsel serval. Kui viimane tõmme toimus läbi vasakpoolse ava, siis peab väike sakilisus (kraat) olema lõikeserva vasakpoolsel serval. Kui sakilisus puudub, siis sooritage veel üks vasak- parem vahelduvtõmme ja kontrollige uuesti sakilisust. Korrake vasak- paremat vahelduvtõmmet, kuni



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



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

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 tõmmet sakiline. Pärast seda võite alustada tera lihvimist sammus 2.

SAMM 2

Kuna sammus 2 toimub käsitsi lihvimine, siis võite toitelüliti välja lülitada. Kui nuga on sammus 1 teritatud nõuetekohaselt teravaks, siis sammus 2 on vaja sooritada vaid 4-5 edasi-tagasi liigutust läbi parempoolse ava (parempoolne kaugemalasuv ava, joonis 4), et lihvida lõikeservale teine, kuid väiksem kaldserv, mis on erakordselt terav ja tõhus. Selle servaga saate lõigata kergelt paberit, kas sirgelt või kumeralt.

Optimaalse tulemuse saamiseks sammus 2 lihvimisel hoidke tera ava keskel. Hoidke tera edasi-tagasi liigutamise ajal joondatult ava keskjoonega, ilma seda üles tõstmata. Sammuse 2 teritamisel suruge tera ainult kergelt alla, rakendage umbes 1,5–2 kg jõudu. Optimaalse tulemuse saavutamiseks tehke sujuvaid ühtlasi liigutusi, säilitades samas kerge surve allasuunas ning veenduge, et tera edasi-tagasi liigutamisel pöörleksid samuti mõlemad kettad. Viimistletud lõiketera on väga terav ja ilma igasuguse sakilisuseta.

NOA TERA UUESTITERITAMINE

Noa uuestiteritamiseks järgige sammus 2 kirjeldatud toimingut, tehke kaks-kolm (2–3) edasi-tagasi paarisliigutust, 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, sooritates sammus 1 kirjeldatud kaks-kolm vasak-parem vahelduvtõmmet, seejärel tehke sammus 2 kirjeldatud kaks-kolm edasi-tagasi paarisõmmet lihvimiseks. Üldiselt võite lõiketera kaks-kolm korda



Joonis 3 Lõiketera sisestamine parempoolsesse avasse sammus 1. Vahelduvad tõmbed läbi vasak-parempoolse ava.



Joonis 4 Noa asetus sammus 2. Liigutage edasi-tagasi, surudes tera mõõdukalt allapoole. Vt teksti.

uuestiteritamiseks lihvida, kuni tekib vajadus seda sammus 1 kirjeldatud viisil kahe-kolme vasak-parem vahelduvtõmbega teritada.

HAMBULISED TERAD

Hambulisi teri saate teritada sammus 2 kirjeldatud viisil (joonis 5). Asetage lõiketera sammus 2 kirjeldatud viisil ava keskjoonele ja tehke viis (5) edasi-tagasi liigutust. Kontrollige tera ja vajaduse korral tehke veel 5 edasi-tagasi paaristõmmet. Testige tera teravust. Kui teritav tera on väga nüri, siis sooritage esmalt kaks kiiret sammus 1 kirjeldatud tera täies pikkuses edasi-tagasi tõmmet — vahelduvalt kord vasak-, kord parempoolses avas ja seejärel sooritage sammus 2 kirjeldatud viis (5) paari edasi-tagasi lihvimistõmmet. Olemuslikult pole hambulise teraga nuga kunagi nii terav ega lõika nii hästi, kui sirge teraga nuga. Ettevaatust: ärge tehke 1 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 sellega võib edukalt teritada kahepoolse kaldenurgaga aasiapäraseid lõiketeri, nagu *santoku*-noa lõiketera, mida teritatakse küll traditsiooniliselt 15-kraadi all. Selletõttu soovitame optimaalse tulemuse saamiseks kasutada kõikide aasiapärase nugade teritamiseks eelistatult 15-kraadise nurga all teritajat nagu Chef'sChoice®-i elektrilist mudelit 15XV või 1520.



Joonis 5 Hambulise noa asetuse sammus 2.

Ärge teritage Hybrid® teritajaga ühepoolse kaldenurgaga aasiapäraseid *kataba*-nuge, nagu traditsioonilisi *sashimi*-stiilis lõiketeri, mida kasutatakse üliõhukese *sashimi* valmistamiseks. Sammus 2 teritatakse samaaegselt lõiketera mõlemad küljed, samal ajal kui *sashimi*-noad on sellise disainiga, kus teritatakse ainult lõiketera ühte külge. Eelmises lõigus mainitud Chef'sChoice elektrilised teritajad teritavad neid ühepoolse lõiketeraga nuge õigesti.

KERAAMILISED NOAD

Teritajat Hybrid® pole soovitatav kasutada keraamilise teraga nugade teritamiseks.

KÄÄRID

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

NUGADE KAUBAMÄRGID

Teritaja Hybrid® teeb suurepäraseid lõikeservad kõikidele tavapärastele metallist euro/ameerika ja *santoku*-stiilis nugadele, sõltumata nende kaubamärgist, k.a Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson ja Goodnow, Global, RussellHarrington, Forshner, 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 (sirgeservaline nuga) 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 märkimisväärselt 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, köögipaperi 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

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© EdgeCraft Corporation 2013

L13

C2282Z4