

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Hybrid® Diamond Hone® Knife Sharpener Model 220

GB FI 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. *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 220.
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 220.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® Models 220!

The Hybrid® Diamond Hone® Model 220 is manufactured by Chef'sChoice®, the world's leader in cutting edge technology. This sharpener combines advanced electric and manual sharpening techniques to create an exceptionally effective cutting edge on virtually all of your knives. The cutting edge is finely honed 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. The edge is surprisingly durable yet can be resharpened quickly whenever necessary. Commonly the edge can be resharpened in Stage 2 without the need to turn on the electrical power.

You will be pleased to see how easy the Hybrid® is to use and how well your knives perform. 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

The Hybrid® has two sharpening Stages, a first sharpening Stage that is motor driven, followed by a honing Stage that is entirely manual in operation. The sharpening Stage 1 is motor driven, has two slots (the two slots on the left) to sharpen alternately the left and right side of the blade's edge. Always follow an alternating pattern of sharpening in right and left slots when using Stage 1. This dual-slot stage quickly establishes a sharp edge that is then honed and finished in the manual second stage which uses only a single slot (far right slot) that hones both sides of the edge simultaneously.

USING THE HYBRID® 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 an exceedingly 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. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, 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 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 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 3), allow the right side of the knife to rest on the 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 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. In Stage 1 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 2 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



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

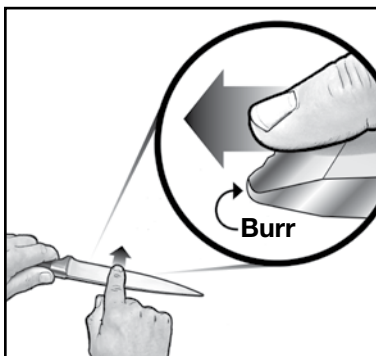


Figure 2. Develop a distinct burr along knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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 hone in Stage 2.

STAGE 2

Since Stage 2 is a manual honing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully sharpened in Stage 1 only 4-5 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 2 (the far right slot, see Figure 4) 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 2 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 2. 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 2 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 1 followed by two to three (2-3) back and forth pairs of strokes in Stage 2. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2 before having to resharpen in Stage 1.



Figure 3. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.



Figure 4. Knife in Stage 2. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure. See text.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2 (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 2 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 1 and then make five (5) paired strokes (back and forth) in Stage 2. 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 1, 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 2 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.



Figure 5. Serrated knife in Stage 2.

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.

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, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, 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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

C2282o0

OHJEET

Chef'sChoice®

Hybridi® Timanttilaikka® Veitsenteroitin Malli 220

FI



Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
Ohjeiden seuraaminen auttaa parhaan
teroitustuloksen saavuttamisessa.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSASIOITA

1. Lue kaikki ohjeet. Turvallisuutesi takia jokaisen käyttäjän tulisi lukea tämä ohjekirja.
2. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Huolehdi, että vain puhtaat veitset teroitetaan tällä laitteella.
4. Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä, puhdistettaessa tai vaihtaessasi siihen osia.
5. Vältä koskemasta koneen liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, mikäli se tai sen virtajohto on vioittunut tai esimerkiksi pudonnut. Ole hyvä ja palauta laite maahantuojalle (Mastermark Brands Oy), jolla laitteen korjauksen hinta voidaan arvioida. Mikäli virtajohto on vioittunut, se täytyy vaihdattaa maahantuojalla erikoistyökalujen tarpeen takia.
7. VAROITUS! Mikäli virtajohto ei mene paikalleen pistokkeeseen, älä tee siihen minkäänlaisia muutoksia vaan ota yhteys sähkömieheen.
8. Lisävarusteiden, joita emme suosittele, käyttäminen saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
9. Tämä tuote on suunniteltu teroittamaan amerikkalaiset, eurooppalaiset ja aasialaiset veitset. Älä yritä teroittaa saksia, kirveitä tai mitään, mikä ei mahdu kunnolla teroitushahloihin.
10. Älä anna virtajohdon heilua pöydältä tai koskea kuumiin pintoihin.
11. Kun laite on päällä, palaa "ON"-napissa valo. Teroittimen tulisi aina olla vakaalla pinnalla.
12. VAROITUS! TEROITTAMASI VEITSET OVAT TERÄVÄMPIÄ, KUIN SAATAT OLETTAA. VÄLTÄÄKSESI LOUKKAANTUMISEN, KÄYTÄ NIITÄ VAROVAISUUDELLA. VÄLTÄ LEIKKAAMASTA SORMIISI, KÄSIISI TAI VARTALOOSI PÄIN. ÄLÄ KOSKE TERÄÄN SORMELLA. SÄILYTÄ TURVALLISESSA PAIKASSA
14. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on puutteelliset fyysiset/kognitiiviset ominaisuudet, kokemuksen puute tai tiedot laitteen käyttöön tai huoltoon liittyvistä mahdollisista vaaroista.
15. Älä käytä mitään öljyä tai muuta liukastetta tämän laitteen huollossa .
16. Vain kotitalouskäyttöön
17. **SÄÄSTÄ OHJEET.**

Onnittelut Chef's Choicen Hybridimallin 220 valinnasta!

Tämä kaksivaiheinen teroitin on valmistettu Avondalessa, Pennsylvaniassa USA:ssa EdgeCraftin toimesta. Tämä teroitin yhdistää Chef's Choicen patentoidun sähkö- ja manuaalisen Criss Cross-teroitustekniikan, jotka yhdessä antavat miltei mille tahansa veitselle tehokkaan kaksivaiheisen terän. Viimeistellessä veitsen terä hiotaan, mutta siihen jää mikroskooppisen pieniä hampaita, jotka tekevät veitsestä erityisen tehokkaan kaikkeen ruuanlaittoon ja valmisteluun. Yleensä veitsi voidaan teroittaa uudelleen vaiheessa 2, ilman tarvetta sähköteroitukselle.

Tulet ilahtumaan siitä, miten helppoa hybridimallin käyttö on. Lue ohjeet ja noudata niitä huolellisesti. Pidä teroitin aina saatavilla, että voit nauttia terävistä veitsistä joka päivä.

MALLIN 220 KUVAUS

Tämä kehittynyt hybriditeroitin on varustettu kahdella vaiheella 1 ja 2. Vaihe 2 on manuaalinen ja vaihe 1 sähköinen.

Vaiheessa 1 tehokkaat pyörivät moottorikäyttöiset laikat poistavat tylsän terän kokonaan ja luovat uuden terän 20 asteen kulmaan veitset molemmille puolille. Terä viimeistellään vaiheessa 2.

Vaiheessa 1 on kaksi erillistä hahloa. Näihin viitataan oikeana ja vasempana vaihe 1:n hahloina. Vaiheessa 2 on vain yksi hahlo, joka käsittelee veitsen molemmat puolet samanaikaisesti. Teroittaessasi vaiheessa 1 vuorottele aina hahloa. Tämä varmistaa, että molemmat puolet teroitetaan yhtä monta kertaa.

Kaksivaiheinen teroitus antaa todellista joustavuutta teroittamiseen. Huomaat, että tämä teroitin antaa erittäin terävän veitsen, jonka terä pysyy kunnossa pitkään ja leikkaa puhtaasti.

MALLI 220:N KÄYTTÖ

Huom!: Puhdista aina veitsi ennen teroittamista. Pidä sormesi poissa terältä koko teroituksen ajan.

Tulet huomaamaan, että tämä teroitin antaa kestävän terän kaikille veitsillesi. Veitsen perusterä muotoutuu vaiheessa 1, 20 asteen kulmaan veitsen molemmille puolille. Vaihe 3 antaa veitselle toisen kulman hieman suuremmalla kulmaluvulla, joka johtaa vahvaan kaksinkertaiseen terärakenteeseen. Käytä teroitinta aina niin, että vaiheiden numerot (1 ja 2) ovat sinuun itseesi päin.

Teroittaaksesi aseta teroitin pöydälle ja pidä siitä kiinni vasemmalla käelläsi. Laita virta päälle kytkimestä. Aseta veitsen (kuva 1) terä kädensijan viereltä vasemman puoleiseen hahloon (vaihe 1) ja anna veitsen vasemman laidan nojata laikkaan vetäessäsi veitsen kädensijasta itseesi päin.

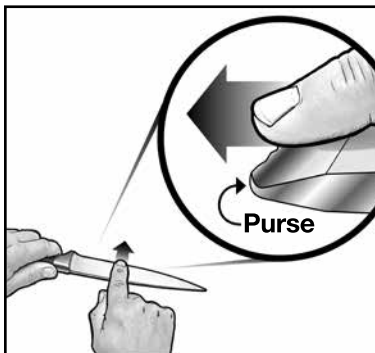
Terän tulee olla koko teroitusliikkeen ajan kontaktissa pyörivän laikan kanssa. Tarvitset vain hyvin pienen alaspäin painalluksen veitseen teroittaessasi sitä, kun vedät sitä itseesi päin. Kuuntele teroitusta tarkkaan varmistaaksesi veitsen koskevan koko ajan teroittavaan laikkaan. Käytä noin 5 sekuntia jokaiseen vetoliikkeeseen 15cm veitsellä. Pidennä aikaa pidemmällä veitsillä ja lyheneä pienemmällä veitsillä.

Aloita teroitus vedolla vasemmassa vaihe 1:n hahlossa, kuten aiemmin ohjeistettiin ja toista sama liike vasemman puoleisessa vaihe 1:n hahlossa. Vetäessäsi (kuva 1) pidä terän oikea laita nojaamassa hahlon oikeaan laitaan. Mikäli veitsemi ei ole erityisen tylsä, huomaat että 5 vetoliikettä molemman puolen hahloissa riittää teroittamaan veitsen. Veitsen ollessa todella tylsä, saattaa olla että tarvitsen jopa 10 paria vetoliikettä saadaksesi tarpeeksi terävän lopputuloksen. Vedä aina veistä itseesi päin, ei koskaan pois päin! Ennen siirtymistä teroittamisen seuraavaan vaiheeseen on hyvä varmistaa, että veitsen terän laidalla on ohut pursi (tuntuu sivuilta hieman karhealta "kierre").

Kuva 2 näyttää, miten voit tarkistaa pursen. Mikäli viimeinen vetosi oli oikeanpuoleisessa hahlossa, pursen pitäisi tuntua veitsen oikealla laidalla. Tee edestakaisia vetoja molemmilla veitsen laidoilla, kunnes tunnet pursen terän molemmilla puolilla (muodostuu joskus helpommin hitaammilla vedoilla). Siirry tämän jälkeen vaiheeseen 2.



Kuva 1. Veitsen asettaminen vasemman puoleiseen hahloon vaiheessa 1.



Kuva 2 Anna terään muodotustua huomattava pursu (kierre) ennen siirtymistä vaiheeseen 2

VAIHE 2

Voit kytkeä virran pois laitteesta, sillä viimeinen vaihe on manuaalinen. Mikäli veitsi on teroitettu kunnolla aiemmissa vaiheissa vain 4-5 **edestakaista vetoa** riittää tässä vaiheessa (kuva 4). Teroitetun veitsen pitäisi leikata paperia suoraan ja vaivattomasti.

Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii kuitenkin useamman vedon. Varmista että laikat pyörivät liikkeiden aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin. Valmiissa, viimeistellyssä terässä ei pitä tuntua enää pursetta.

VEITSEN UUELLEENTEROITUS

Terän ylläpitoon seuraa ohjeita teroitukseen vaiheelle 2. Tee 2-3 edestakaista vetoparia painamalla kevyesti veistä alaspäin. Kuuntele varmistaaksesi, että laikka pyörii teroitettaessa. Testaa välillä veitsen terävyyttä. Mikäli tarpeellista, voit teroittaa veistä uudelleen vaiheessa 1 muutamalla vedolla ja palata sen jälkeen takaisin vaiheeseen 2. Yleisesti ottaen veitsen tulisi pysyä terässä käytettäessä vain vaihetta 2 uudelleen teroitukseen.



Kuva 3 Veitsen asettaminen oikeanpuoleiseen hahloon vaiheessa 1. Teroita vuorotellen vasemman- ja oikeanpuoleisissa lohkoissa

SAHALAITAI SET VEITSET

Sahalaitaiset veitsset voidaan teroittaa vaiheessa 2 (kuva 5). Aseta terä vaiheen 2 hahlon keskelle ja tee viisi edestakaista vetoliikettä. Testaa terävyys ja tarvittaessa tee uudet 5 teroitusliikettä. Jos veitsi on teroitettaessa todella tylsä tee kaksi nopeaa vetoliikettä vaiheessa 1 molemmille puolille ja siirry sitten vaiheeseen 2. HUOM! Älä tee montaa vetoliikettä vaiheessa 1, ettei sahalaite kulu pois veitsen terästä.



Kuva 4. Veitsi vaiheessa 3. Teroita painamalla kevyesti alaspäin edestakaisella liikkeellä.



Kuva 5. Sahalaitainen veitsi vaiheessa 2.

AASIALAISTYYLISET VEITSET

Teroittimella voidaan teroittaa myös aasialaistyylliset kaksipuoliset veitset 20 asteen kulmaan, mutta optimituloksen saat teroitinmalleilla 15XV tai 1520.

Älä teroita tällä teroittimella yksipuolisia aasialaisia veitsiä, kuten esimerkiksi Kataba-veitsiä.

Vaihe 2 teroittaa molemmat puolet samaan aikaan, joten vain yhdeltä puolelta terävien veitsien teroitus ei ole mahdollista.

KERAAMISET VEITSET

Ei sovellu keraamisille veitsille.

SAKSET

Ei sovellu saksille. Chef's Choicella on erikseen saksien teroitukseen tarkoitettuja kone-/käsiteroittimia.

TERÄVYYDEN TESTA US

Testataksesi veitsen terävyyden pidä paperiarkkia edessäsi sivuttaissuunnassa paperin yläkulmasta. Leikkaa varovasti mahdollisimman läheltä (mutta silti turvallisen etäisyyden päästä) sormiasi ja yritä viiltää paperista pala irti. Vaihtoehtoisesti voit testata terävyyttä tomaattiin. Terävän veitsen tulisi leikata tomaatti siististi ilman suurempaa voimaa.

HUOLT O

- Ulkopinnat voi putsata kostealla märällä pyyhkeellä tai rievulla
- Poista silloin tällöin metallipöly teroittimesta kääntämällä se ylösalaisin ja koputtamalla kevyesti esimerkiksi sanomalehteen
- Et tarvitse öljyä tai muita nesteitä tämän teroittimen huollossa

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**

Valmistettu U.S.A:ssa

www.mastermarkbrands.fi

www.chefschoice.com

Chef'sChoice ja Edgecraft ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä. Tuotteella on yksi tai useampi patentti.

Conforms to UL Std. 982

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

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

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

C228200

JUHISED

Chef'sChoice®

Hybridi® Timanttilaikka®
Noateritaja 220



Loe juhised enne kasutamist hoolikalt läbi.
Juhiste järgimine aitab kaasa parima
teritustulemuse saavutamisele.

TÄHTSAD OHUTUSNÕUDED

1. Loe kõik juhised läbi. Kasutaja peab need juhised läbi lugema enda ohutuse tagamiseks.
2. Ära aseta seadet vette ega muusse vedelikku.
3. Hoolitse selle eest, et seadmega teritatakse vaid puhtaid nuge.
4. Kui seadet ei kasutata, võta voolujuhe pistikupesast.
5. Välti seadme liikuvate osade puudutamist.
6. Ära kasuta seadet, kui seade või selle voolujuhe on kahjustatud või näiteks maha kukkunud.

Palun tagasta seade importijale (Mastermark Brands Oy), et saaks kindlaks teha seadme remondi hinda. Kui voolujuhe on kahjustatud, peab selle vahetama importija, kellel on selleks spetsiaalsed tööriistad.

7. HOIATUS! Kui voolujuhe ei lähe korralikult pistikupesasse, ära tee selles mingeid muudatusi, vaid võta ühendust elektrikuga.
8. Selliste lisaseadmete kasutamine, mida meie ei soovita, võib tekitada tulekahju, anda elektrilöögi või teid vigastada.
9. See toode on mõeldud Euroopa, Ameerika ja Aasia tüüpi nugade teritamiseks. Ära proovi sellega teritada kääre, kirveid või muid terariistu, mis ei mahu korralikult teritussätkudesse.
10. Ära lase voolujuhtmel laualt rippudes õõtsuda ega vastu kuumi pindu puutuda.
11. Kui seade on sisse lülitatud, põleb nupus "ON" tuli. Teritaja peab alati olema kindlal pinnal.
12. HOIATUS! TERITATUD NOAD ON TERAVAMAD, KUI ARVAD. VIGASTUSTE VÄLTIMISEKS KASUTA NEID ETTEVAATLIKULT. VÄLDI LÕIKAMIST OMA SÕRMEDE, KÄTE VÕI KEHA SUUNAS. ÄRA PUUDUTA TERA SÕRMEGA. SÄILITA OHUTUS KOHAS.
14. Kui seadet kasutavad lapsed või nad on seadme kasutamise ajal lähedal, jälgi olukorda hoolikalt.
15. Selle seadme hoolduseks ära kasuta ei õli ega muud määrdeainet.
16. Kasutada ainult koduses majapidamises.

17. **HOIA NEED JUHISED ALLES.**

Õnnitleme, et valisid Chef's Choice'i hübriidmudeli 220!

See kaheetapiline teritaja on valmistatud Avondales Pennsylvania's USA-s EdgeCrafti poolt. Selles teritajas on ühendatud Chef's Choice'i patenteeritud elektriline ja käsiteritaja Criss Crossi teritustehnika, mis annavad üheskoos mis tahes tüüpi noale tõhusa kaheetapiliselt teritatud tera. Viimistusetapis noatera lihvitakse, aga sellele jäävad mikroskoopilised hambad, mis muudavad noa söögitegemisel väga tõhusaks. Üldiselt võib nuga 2. etapis uuesti teritada, ilma et oleks vaja elektrilist teritamist.

Kindlasti rõõmustad, kui veendud, kui hõlbus on hübriidmudelit kasutada. Loe juhised läbi ja järgi neid hoolikalt. Hoia teritaja alati käepärast, et saaksid nautida teravaid nuge iga päev.

MUDELI 220 KIRJELDUS

Sellel täiustatud hübriidteritajal saab kasutada kaht töötappi, 1. ja 2. etappi. 2. etapp on manuaalne, 1. etapp aga elektriline.

1. etapis eemaldavad tõhusad pöörlevad, mootoriga käivituvad teritusketad nüri tera ja tekitavad noa mõlemale poolele 20-kraadise nurga all uue tera. 2. etapis tera viimistletakse.

1. etapis saab kasutada kaht eraldi sätku. Neile viidatakse kui 1. etapi parem- ja vasakpoolsele sälgule. 2. etapis kasutatakse ainult üht sätku, mis töötleb üheaegselt noa mõlemat poolt. 1. etapis teritades kasuta alati särke vaheldumisi. See tagab, et noa mõlemat poolt teritatakse sama arv kordi.

Kaheetapilisus tagab teritamise paindlikkuse. Veendud, et see teritaja teeb noa väga teravaks, kusjuures tera püsib kaua terav ja jätab puhta lõikejälje.

MUDELI 220 KASUTAMINE

NB! Puhasta alati nuga enne teritamist. Ära puuduta teritamise ajal sõrmega tera.

Veendud, et see teritaja annab vastupidava tera kõikidele nugadele. Noa 20-kraadine põhitera tekib teritamise 1. etapis noa mõlemale poolele. 2. etapis luuakse noale teine, veidi suurema nurgaga tera, mis tekitab tugeva kahekordse terastruktuuri. Kasuta teritajat alati nii, et etappide numbrid (1 ja 2) on sinu poole.

Teritamiseks aseta teritaja lauale ja hoiu sellest vasaku käega kinni. Lülita vool sisse. Aseta noatera (joonis 1) vasakpoolsesse sätku (1. etapp), nii et noa vasak külg toetub terituskettale, kui nuga käepidemest hoides enda poole tõmmata.

Tera peab kogu teritusliigutuse vältel vastu pöörlevat teritusketast puutuma. Nuga teritades pead seda vaid nõrgalt allapoole vajutama, kui seda enda poole tõmbad. Kuulatle teritamise ajal tähelepanelikult, veendumaks, et nuga puutub kogu aeg vastu teritusketast. 15 cm noa puhul kestab iga tõmbamisliigutus umbes 5 sekundit. Pikemate nugade puhul pikenda ja väiksemate puhul lühenda aega.

Alusta teritamist tõmbega vasakus 1. etapi sälgus vastavalt eespool antud juhistele ja korda sama liigutust paremas 1. etapi sälgus. Tõmmates (joonis 1) hoiu tera paremat külge vastu sälgu paremat külge. Kui nuga ei ole väga nüri, piisab teritamiseks 5 tõmbest mõlema poole sälkudes. Kui nuga on väga nüri, võib vajaliku teravuse saavutamiseks vaja minna isegi 10 tõmbamisliigutuste paari. Tõmba nuga alati enda poole, mitte kunagi ära lükka seda endast eemale. Enne siirdumist teritamise järgmisesse etappi tuleb veenduda, et noatera serval on õhuke kare äär.

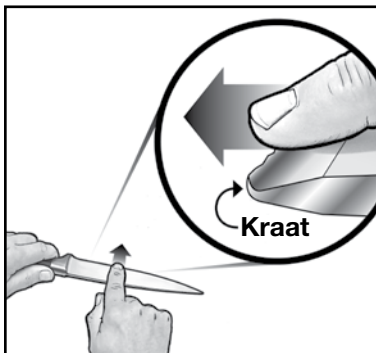
Joonisel 2 on näidatud, kuidas karedust kontrollida. Kui tegid viimase tõmbe parempoolses sälgus, peaks kare äär tunda olema noa paremal küljel. Tee edasi-tagasi tõmbeid noa mõlemal poolel, kuni kare äär on tunda mõlemal pool (vahel tekib see kergemini aeglaste tõmmete korral). Seejärel siirdu 2. etappi.

2. ETAPP

Võid seadmest voolu välja lülitada, sest viimane etapp on manuaalne. Kui nuga on eelmistes etappides korralikult teritatud, piisab selles etapis vaid



Joonis 1. Noa asetamine vasakusse 1. etapi sätku.



Joonis 2. Enne siirdumist 2. etappi kontrolli, kas teral on tekkinud kare äär.

4–5 **edasi-tagasi tõmbest** (joonis 4). Teritatud nuga peaks lõikama kergesti paberit, jättes sirge lõikamisjälje.

Parima tulemuse saavutamiseks hoia tera kogu pikkuses sälgu keskel, vajutades seda edasi-tagasi liigutusi tehes kergelt. Liiga väikese jõuga vajutamine nõuab aga rohkem tõmbeid. Veendu, et lihvkettad liigutuste ajal pöörlevad. Ära terita nuga selles etapis liiga palju. Kontrolli noa viimistletud teravust vahepeal paberil. Valmis, viimistletud teral ei ole enam karedust tunda.

NOA UUESTI TERITAMINE

Tera hooldusel järgi teritamise 2. etapi juhiseid. Tee 2–3 edasi-tagasi tõmmete paari, vajutades nuga kergelt allapoole. Kuulatle veendumaks, et teritamise ajal lihvketas pöörleb. Kontrolli vahepeal noa teravust. Vajaduse korral võid teritada nuga uuesti mõne tõmbega 1. etapis ja seejärel naasta 2. etappi. Tavaliselt piisab noa teravana hoidmiseks uuesti teritamisel vaid 2. etapist.

HAMBULISED NOAD

Hambulisi nuge võib teritada 2. etapis (joonis 5). Aseta tera 2. etapi sälgu keskele ja tee viis edasi-tagasi tõmmet. Kontrolli teravust ja vajaduse korral tee veel viis teritamisiigutust. Kui nuga on väga nüri, tee 1. etapis kaks kiiret tõmbamisliigutust mõlema poolega ja seejärel siirdu 2. etappi. NB! Selleks et mitte kulutada noatera hambulist äärt, ära tee 1. etapis palju tõmbeid.

AASIA STIILIS NOAD

Teritajaga saab 20-kraadise nurga all teritada ka Aasia stiilis kahepoolseid nuge, aga optimaalse tulemuse saad, kui kasutad nende teritamiseks teritaja mudelit 15XV või 1520.

Ära terita selle teritajaga ühepoolseid Aasia stiilis nuge, näiteks Kataba nuge.



Joonis 3. Noa asetamine 1. etapi paremasse sälgu. Terita vaheldumisi vasak- ja parempoolses sälgus.



Joonis 4. Nuga 2. etapis. Terita kergelt allapoole vajutades edasi-tagasi liigutustega.



Joonis 5. Hambuline nuga 2. etapis.

2. etapis teritatakse mõlemat poolt üheaegselt ning seepärast ei ole vaid ühelt poolt teravate nugade teritamine võimalik.

KERAAMILISED NOAD

Ei sobi keraamilistele nugadele.

KÄÄRID

Ei sobi kääridele. Chef's Choice'il on kääride teritamiseks pakkuda spetsiaalseid masin- ja käsiteritajaid.

TERAVUSE KONTROLL

Noa teravust kontrollides hoia paberilehte ülanurgast külgsuunaliselt enda ees. Lõika ettevaatlikult võimalikult lähedalt (kuid siiski ohutult kauguselt) oma sõrmedele ja püüa paberist tükk välja lõigata. Teine võimalus on kontrollida nuga tomati peal. Terav nuga lõikab tomatit kergesti, ilma et peaks rakendama suuremat jõudu.

HOOLDUS

- Välispindu võib puhastada niiske lapiga.
- Eemalda teritajast aeg-ajalt metallipuru, keerates selle kummuli ja koputades seda kergelt nt ajalehe kohal.
- Selle teritaja hoolduses ei ole vaja kasutada õlisid ega muid vedelikke.

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**

Toodetud USA-s

Chef'sChoice ja Edgecraft on registreeritud kaubamärgid. Tootel on üks või mitu patenti.

Conforms to UL Std. 982

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

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

www.chefschoice.com

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

C2282o0