

## Használat előtt olvassa el az útmutatót.

A legjobb eredmény elérése érdekében feltétlenül tartsa be az alábbi utasításokat.

---

### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos készülék használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

1. Olvasson el minden utasítást. Biztonsága érdekében minden felhasználónak el kell olvasnia ezt a kézikönyvet.
2. Az elektromos áramütés elkerülése érdekében **ne merítse vízbe vagy más folyadékba** a Chef'sChoice® Hybrid® élezőt.
3. Csak **tiszta és pengéjét** helyezze a 270-es modell nyílásaiba.
4. A készüléket húzza ki a konnektorból használaton kívül, alkatrészek felhelyezése/eltávolítása, illetve tisztítás előtt.
5. Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
6. **FIGYELEM!** A készülék polarizált csatlakozóval is rendelkezhet (az egyik villa szélesebb). Ez csak megfelelő irányban illeszkedik az aljzatba. Ne módosítsa a dugót.
7. Csak az EdgeCraft által ajánlott tartozékokat használja. Más kiegészítők tüzet, áramütést vagy sérülést okozhatnak.
8. A Hybrid® élező amerikai, európai és ázsiai típusú kések élezésére készült. Ne próbáljon vele ollót, fejszét vagy a nyílásba nem illő eszközt élezni.
9. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a pultról vagy forró felülethez érjen.
10. Bekapcsolt állapotban (a kapcsolón piros jel látható) a készülék mindig stabil felületen legyen.
11. **FIGYELMEZTETÉS: A Chef'sChoice® Hybrid® készülékkel élezett kések a vártnál élesebbek lesznek!**  
Rendkívül óvatosan használja, ne vágjon az ujja vagy a teste felé. Ne húzza végig ujját az élen.
12. Ne használja kültéren.
13. Gyermekek közelében fokozott felügyelet szükséges.
14. Ne használjon semmilyen olajat, vizet vagy kenőanyagot a 270-es modellen.
15. Csak háztartási használatra.
16. **Őrizze meg ezeket az utasításokat.**

---

## Gratulálunk a Chef'sChoice® Hybrid® Diamond Hone® 270-es modell kiválasztásához!

A készüléket az EdgeCraft (Avondale, Pennsylvania, USA) gyártja.

A háromfázisú rendszer elektromos és manuális CrissCross® technológiát kombinál, így rendkívül éles, tartós, háromszög profilú él hozható létre.

A kés élének mikrofogai kiváló vágást biztosítanak, különösen rostos anyagoknál. Sok esetben elegendő csak a 3. fázisban újraélezni — áram nélkül.

---

### A CHEF'SCHOICE® HYBRID® DIAMOND HONE 270 LEÍRÁSA

A készülék:

1. és 2. fázis: motoros élezés gyémántkorongokkal
2. fázis: kézi finompolírozás

**1. fázis:** 20°-os elsődleges élszög kialakítása

**2. fázis:** második finomabb élszög, nagyobb tartósság

**3. fázis:** kézi polírozás, borotvaéles Trizor él

Mindig váltogassa a bal és jobb oldali nyílások használatát az 1. és 2. fázisban.

---

## A 270-ES MODELL HASZNÁLATA

### FONTOS:

Élezés előtt mindig tisztítsa meg a kést.

---

### 1. FÁZIS

1. Helyezze a készüléket stabil felületre, tartsa a bal kezével.
  2. Kapcsolja be.
  3. Helyezze a kést a bal oldali nyílásba a markolat közelében, és lassan húzza maga felé (kb. 5 másodperc / 15 cm penge).
  4. Ugyanezt ismétlje meg a jobb oldali nyílásban.
  5. Alternáljon bal–jobb oldalon keresztül.
  6. Folytassa, amíg **apró sorját (burr)** nem érez az él egyik oldalán.
- 

### 2. FÁZIS

A burr létrejötte után:

1. Ismét váltakozva húzza át a kést a 2. fázis bal és jobb nyílásán.
  2. Elég 1–2 pár húzás.
  3. Itt kisebb sorja képződik.
  4. Csak akkor lépjen a 3. fázisra, ha a burr egyértelműen érezhető.
- 

### 3. FÁZIS (KÉZI)

Kapcsolja ki a készüléket.

1. A 3. fázis egyetlen nyílásába helyezze a kést.
  2. 4–5 oda-vissza mozdulat elegendő.
  3. Csak **enyhe nyomóerőt** alkalmazzon (1,5–2 kg).
  4. Az él borotvaéles és sorjamentes lesz.
-

## ÚJRAÉLEZÉS

Ha a kés csak kissé tompa:

→ Csak a **3. fázist** használja 2–3 oda-vissza mozdulattal.

Ha eléggé tompa:

→ 2. fázis → 3. fázis.

Ha nagyon tompa:

→ Ismétlje az összes fázist az eredeti sorrendben.

---

## FOGAZOTT (SERRATED) KÉSEK

Fogazott élhez:

1. Csak a **3. fázist** használja.
2. 5 oda-vissza mozdulat.
3. Ha nagyon tompa: két gyors húzás 2. fázisban, majd 5 húzás 3. fázisban.

FIGYELEM: A 2. fázis túlzott használata **eltünteti a fogakat**.

---

## ÁZSIAI KÉSEK

- A Hybrid® alkalmas **kétoldalas (Santoku)** pengékhez.
  - Optimális eredményhez viszont ajánlott a Chef'sChoice® 15XV vagy 1520 (15°-os élszög).
  - **Egyoldalas Kataba / sashimi késekhez nem alkalmas.**
- 

## KERÁMIA KÉSEK

Nem ajánlott.

---

## OLLÓ

Ne élezze ezzel a készülékkel.

---