

Chef'sChoice®

Jousitetuin hionta- ja viimeistelylevyin
varustettu teroituslaite

FI



Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
Ohjeet auttavat käyttämään laitetta
tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvaohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötoukujen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on viallinen, laitteessa on vika tai toimintahäiriö tai laite on pudonnut tai vioittunut.
Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuojalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Laitteen sähköliitännässä on käytettävä oikeantyyppistä suuntaispistoketta. Pistokkeen täytyy olla yhteensopiva pistorasian kanssa. Pistokkeen ja pistorasian vaihto on valtuutetun sähköasentajan tehtäviä.
8. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita EdgeCraft ei ole suositellut tai myynyt. Laitteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
9. Chef'sChoice® malli 320 on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien urheiluveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitusurissa.
10. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
11. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
12. **Varoitus: Teroitettavat veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.**
13. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
14. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
15. Älä käytä teroituksessa vettä, hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
16. Laite on tarkoitettu vaativaan kotitalouskäyttöön.
17. **Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.**

OLET TEHNYT HYVÄN VALINNAN

Chef'sChoice ®-laitteissa hyödynnetään tekniikan viimeisimpiä saavutuksia. Siksi huippukokit ja ruoanvalmistuksen ammattilaiset kautta maailman luottavat laitteen tehokkuuteen. Laitteen ominaisuudet takaavat optimaalisen teroitustuloksen ja parhaan terävyyden.

Laite on nopea ja helppokäyttöinen. Käyttöohjeiden huolellisella noudattamisella saat parhaan tehon laitteestasi.

Oikein teroitetuilla veitsillä voit käsitellä ruokaa vaivattomasti ja turvallisesti ja pääset aina hyvään lopputulokseen. Mutta pidä mielessäsi, että veitsi on todella terävä!

Chef'sChoice ® Diamond Hone™ -laitteet soveltuvat kaikenlaisen teräksen, hiiliteräksen, ruostumattoman teräksen tai erilaisista metalliseoksista valmistettujen veitsien teroitukseen.

CHEF'SCHOICE® DIAMOND HONE™ MALLIN 320 KUVAUS JA KÄYTTÖ

Laite soveltuu suorien ja hammastettujen veitsenterien teroitukseen. Laitteessa on kaksi teroitustaikaa, joista toisessa on 100 % timanttilaikat ja toisessa erittäin hienot hoonauslaikat.

Teroituksessa ja hoonauksessa terän tarkkatoimiset ohjaimet ja terän muotoa mukailevat kartiopintaiset teroitustaikat pitävät huolta oikeasta teroituskulmasta. Teroituskulma on hiukan pienempi vaiheessa 1 kuin vaiheessa 2.

Vaiheen 1 timanttipinnoitetut kartiolaikat luovat terän molemmille pinnoille mikrourat ja viistepinnan.

Vaiheen 2 hiomalaikat kiillottavat viistepinnat, muodostavat mikroviisteen ja suoriin teriin erittäin ohuen ja suoran leikkuusärmän.

Tämä kaksivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävän, ohuen ja tarkasti viistetyin leikkuusärmän. Teroitus kuluttaa veitsen leikkuusärmää hyvin vähän. Uusintateroitus tehdään yleensä vain vaiheen 2 hahloissa.

Laitteessa on vaiheen 2 laikkojen puhdistusväline kiillotuslaikkojen pinnoille kertyneen lian ja hiontajätteen puhdistamiseen.

Veitsien puhdistaminen ennen teroitusta auttaa pitämään laikat puhtaina pitkään ja vähentää niiden kunnostus- ja puhdistustarvetta.

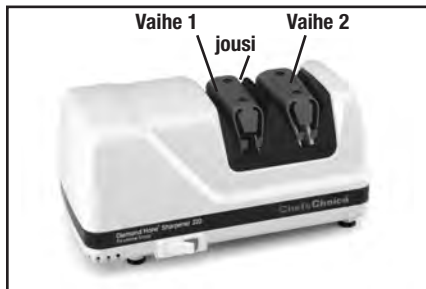
Laikkojen puhdistus on tarpeen, kun lopputulos heikkenee huomattavasti.

Molemmissa teroitushahloissa on laikkojen yläpuoliset ohjainjouset, jotka pitävät teroitettavan terän tiukasti kiinni tarkkuusohjaimissa.

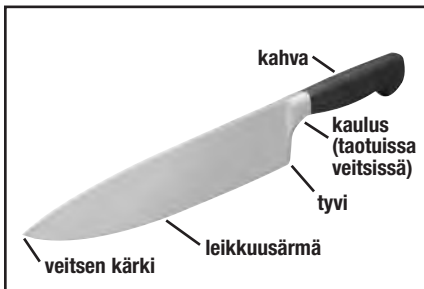
Veistä vedetään teroituksen aikana vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Yleensä yksi tai kaksi vetoa molemmissa hahloissa riittää (ks. tarkat ohjeet tämän manuaalin kappaleista). Käytä teroituslaitetta aina etupuolelta. Pidä terää vaakaasennossa ja työnnä terän tyvi muovijousen ja ohjainpinnan väliin. Kun kuulet ja tunnet terän koskettavan teroitus tai kiillotuslaikkaa, vedä terää tyvestä kärkeen tasaisella nopeudella itseesi päin.

Vedä terä yhtämittaisesti laikkojen läpi, älä pysäytä kesken liikkeen. Nopeuden tulee olla n. 5 s/teroitusliike. Aika vaihtelee terän pituuden mukaan.

Älä koskaan käytä laitetta takasivulta.



Kuva 1
M320 timanttilaikkateroitin.



Kuva 2
Tyypillinen keittiöveitsi.

Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin. Voimakas paine ei lisää teroitustehoa.

Kuvassa 1 näkyy eri teroitusvaiheiden toimintaosat:

SUORATERÄISTEN VEITSIEN TEROITTAMINEN

1. TEROITUSKERTA

Aseta veitsenterä ennen virran kytkemistä kevyesti vaiheen 1 hahloon vasemman kulmaohjaimen ja jousen väliin. Älä väännä veistä. (ks. kuva 3).

Paina terää alaspäin kunnes tunnet sen koskettavan timanttilaikkaa. Vedä itseesi päin ja nosta kahvaa hiukan ylöspäin terän kärjen lähestyessä, jolloin voit tuntea jousen puristuspaineen. Poista veitsi ja paina virtakytkintä.

Kytkimen punainen merkkivalo ilmoittaa, että laitteessa on virta.

Vaihe 1: Jos teroitat suorateräistä veistä ensimmäistä kertaa, aloita 1. vaiheella. Vedä veitsi kerran vasemman hahlon läpi (kuva 3) vasemman kulmaohjaimen ja jousen välistä. Vedä veistä itseesi päin ja paina samalla hahlossa sen verran alaspäin että kuulet terän koskettavan timanttipinnoitettua laikkaa. Työnnä terä laitteeseen mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen lähestyessä, niin että myös veitsen kärkiosa teroittuu. Teroita terä koko pituudeltaan. 20-senttisen terän teroitusaika on n. 5 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitusaika on 2 – 3 sekuntia ja pitempien n. 6 sekuntia. Vedä terä myös oikean hahlon läpi, jotta molemmat lappeet tulevat teroitetuiksi symmetrisesti.

Huomautus: Kun laitat terän hahloon, vedä samanaikaisesti itseesi päin, älä koskaan työnnä terää vastakkaiseen suuntaan. Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin teroituksen aikana, koska voimakas painaminen ei nopeuta teroitusta.

Varmista yhtenäinen teroitus koko terän pituudella asettamalla terä hahloon mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa ja vetämällä tasaisella nopeudella kunnes koko terä tulee ulos hahlost.

Symmetristen viisteiden takia terää on vedettävä vuorotellen ja yhtä monta kertaa vasemman ja oikean hahlon läpi. Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä.

Tarkista ennen jatkokäsittelyä, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuva 5). Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!). Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa



Kuva 3
Vaihe 1: Terän asettaminen ohjaimen ja jousen väliin. Vedä terää vuorotellen vasemmassa ja oikeassa hahlossa.



Kuva 4
Terän asettaminen oikeaan hahloon.

hahlossa, purse on vain teräsärmän oikealla sivulla. Purse tuntuu karkeana ja taipuneena teräsärmän jatkeena ja vastakkainen sivu on täysin sileä. Jos terässä on pursereuna koko pituudella, tee jatkokäsittely vaiheessa 2.

Jos et tunne purseeta, vedä ennen jatkokäsittelyä yksi ylimääräinen teroituskerta vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Normaalista hitaampi vetonopeus auttaa purseen muodostumisessa. Tarkista vielä kerran, että särmässä on pursereuna, koska purseen syntyminen on välttämätön edellytys 2. vaiheen käsittelylle.

Hyvin tylsien veitsien teroitus vaatii ylimääräisiä teroituskertoja ennen jatkokäsittelyä toisessa vaiheessa.

Vaihe 2: Normaalisti yksi tai kaksi vuoroittaista vetoa riittää tekemään partaveitsen terävän leikkusärmän. Tee yhtäläisellä nopeudella vuoroittaisia vetoja vasemman ja oikean hahlon läpi (kuva 6). Käytä samaa nopeutta kuin vaiheessa 1.

Ylimääräisillä käsittelykerroilla saadaan terään gourmet-ruokien valmistuksessa tarvittava terävyys ja tarkkuus. Kuitupitoisten ruokien leikkaukseen parhaiten sopiva terä vaatii vähemmän viimeistelykertoja.

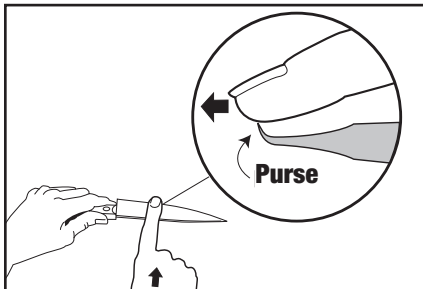
PARAS MAHDOLLINEN VEITSENTERÄ

GOURMETRUOAN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄ VEITSI:

Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään on tehtävä 2. vaiheessa ylimääräisiä käsittelykertoja. Kolme tai useampi ylimääräistä vetoa vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 7).

Tällaisen veitsen uudelleenteroitus tehdään ainoastaan 2. vaiheen hahloissa.

Jos teroitusvälit ovat pitkiä, voit nopeuttaa teroitusta vetämällä terää ensin kerran 1. vaiheen oikeassa ja vasemmassa hahlossa ja tekemällä vasta sen jälkeen 2. vaiheen viimeistelytoimet. Teroituksessa poistuu hyvin pieni määrä terämateriaalia ja tuloksena on erittäin terävä veitsi.



Kuva 5

Terässä täytyy olla selvästi erottuva pursereuna ennen jatkokäsittelyä vaiheessa 2. Kokeile pursereunaa vetämällä etusormea varovasti leikkusärmän poikki.



Kuva 6

Terän vieminen 2. vaiheen vasempaan hahloon. Vedä terää vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi.

RIISTA- JA KALARUOKIEN SEKÄ KUITUPIITOISTEN RAAKA-AINEIDEN LEIKKUVEITSET:

Kuitupitoisten raaka-aineiden leikkauksessa käytettävät veitset suositellaan teroitettavaksi 1. vaiheen hahloissa ja jälkikäsitteily tehdään vetämällä vain kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tämä teroitustapa jättää särmän lähelle mikrouuritun pinnan (kuva 8) helpottamaan kuitupitoisen materiaalin leikkausta.

Tällainen särmä teroitetaan ensin vaiheessa 1, kunnes terässä on pursereuna koko pituudella. Terä viimeistellään vaiheessa 2 vetämällä vain kerran vasemman ja oikean hahlon läpi.

Uusintateroituksessa terään tehdään ensin koko pituudelle pursereuna ja sen jälkeen viimeistellään vetämällä kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi.

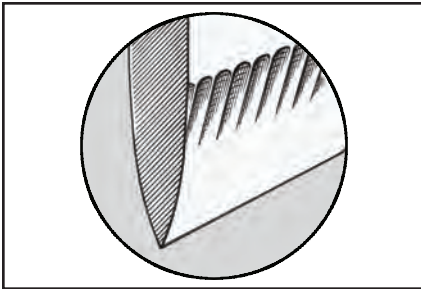
HAMMASREUNAISTEN VEITSIEN TEROITUS:

Chef'sChoice malli 320 soveltuu kaikentyyppisten hammasreunaisten veitsien teroitukseen. Teroituksessa käytetään vain vaiheen 2 hahloja (kuva 9), jotka teroittavat hampaat ja muodostavat mikroteriä hampaiden särmään.

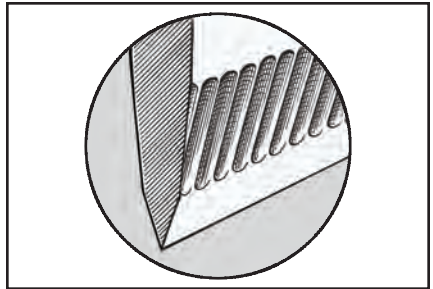
Normaalisti viisi tai kymmenen vuoroittaista vetoa vaiheen 2 vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä. Hyvin tylsät terät vaativat useampia vetoja. Jos teräsärmä on vioittunut, tee yksi nopea veto 1. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Useampi teroituskerta poistaa terän särmästä enemmän metallia kuin hampaiden teroitus vaatii.

Koska hammastettu reuna muistuttaa sahanterän rakennetta, särmät eivät koskaan tunnu niin teräviltä kuin sileän veitsenterän leikkuureuna.

Hammastettu veitsi kuitenkin soveltuu erityisesti kova- ja rapeapintaisten ruoka-aineiden leikkaukseen.



Kuva 7
Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkusärmässä on kiillotettu viistepinta.



Kuva 8
Reunan lähellä oleva mikrouritus helpottaa kuitupitoisten ruoka-aineiden leikkausta.

VAIHEEN 2 LAIKKOJEN PUHDISTUS

Chef'sChoice 320-laitteessa on sisäänrakennettu puhdistin vaiheen 2 laikoille. Laikkojen pintaan kerääntyy ajan mittaan rasvaa tai teroituspölyä. Toiminta käynnistetään laitteen takasivun vasemmassa alakulmassa olevalla kytkimellä (kuva 10).

Kytke laitteeseen virta, paina vipua oikealle tai vasemmalle ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Näin puhdistat ja kunnostat molempien laikkojen sivut.

Koska tämä puhdistus/kunnostus poistaa laikan pinnalta materiaalia, käytä toimintoa vain silloin, kun vaiheen 2 laikkojen toimintateho on selkeästi alentunut ja partaveitsen kaltainen terävyys vaatii monia vetoja hahlojen läpi.

Hyvin suuri poistomäärä vaatii laikkojen vaihdon ja laite on lähetettävä maahantuojalle tai valmistajan tehtaalle.

Laikkojen puhdistusväliä voidaan pidentää teroitettavien veitsien huolellisella ennakkopuhdistuksella, jolloin kunnostus ja puhdistus on tarpeen vain kerran vuodessa tai harvemmin.

UUSINTATEROITUS (KS. MYÖS AIKAISEMMAT KAPPALEET)

Suorien terien uusintateroitus tehdään normaalisti vaiheen 2 hahloissa. Jos terästä ei tule riittävän terävää, tee 1 – 2 vetoa vaiheen 1 molemmissa hahloissa, kunnes terässä on selvästi tunnistettava pursereuna. Viimeistele 1 – 2 vedolla vaiheen 2 hahlojen läpi.

Hammastettujen veitsenterien uusintateroitus (ks. edellä olevat ohjeet)



Kuva 9

Teroita hammasreunaiset veitset vain vaiheen 2 hahloissa.



Kuva 10

Vaiheen 2 laikat voidaan ajoittain puhdistaa. Vältä liian usein tapahtuvaa puhdistusta.

LISÄOHJEITA JA SUOSITUKSIA

1. Puhdista veitset huolellisesti ennen teroitusta.
2. Paina terää vain kevyesti alaspäin teroituksen aikana – vain sen verran, että terä koskettaa laikkoja koko teroituksen ajan.
3. Vedä terät suosituksen mukaisella ja tasaisella nopeudella koko pituudeltaan hahlojen läpi. Älä koskaan pysäytä liikettä terien koskettaessa hiomalaiikkoja.
4. Vedä terää vuorotellen oikeassa ja vasemmassa hahlossa. Vain tietyt japanilaiset erikoisveitset teroitetaan ensisijaisesti vain toiselta sivulta.
5. Teroitettavan veitsen terä pidetään pöytätason suuntaisesti. Kärjen tai kaarevan osan teroitusta varten kahvaa nostetaan vedon loppuvaiheessa hiukan ylöspäin kaaren muotoa noudattaen.
6. Chef'sChoice 320-laitteella voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan kaulusta tai kahvaa. Tästä on huomattavaa etua, jos tiettyyn tarkoitukseen käytettävän kokkiveitsen terä on teroitettava koko pituudeltaan.
7. Opi tunnistamaan, onko terässä selvästi erottuva pursereuna, koska siitä voit päätellä, koska terä on riittävästi teroitettu vaiheessa 1 ja samalla välttää liikateroituksen.

Kokeile terän terävyyttä tomaattia tai paperia leikkaamalla.

NORMAALIT HUOLTOTOIMET

Liikkuvat osat, moottori, laakerit tai teroituspinnat eivät vaadi mitään voitelua. Laikkoihin ei tarvitse lisätä vettä teroituksen aikana.

Teroituslaitteen ulkopinnat pyyhitään ajoittain puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä käytä liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita.

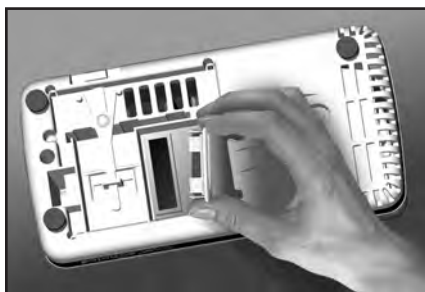
Kerran vuodessa tai tarpeen mukaan voit poistaa teroituksessa syntyvän metallipölyn koneen sisäosista.

Poista puhdistusta varten pieni luukku (kuva 11). Puhdista luukun sisäpinnan magneettiin tarttuneet metallihiukkaset talouspaperilla tai hammasharjalla. Voit myös ravistella sisäosiin kertyneen metallipölyn ulos ennen kannen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

Kiinnitä kansi puhdistuksen jälkeen huolellisesti magneetilla paikalleen.

HUOLTOPALVELUT

Ota yhteys laitteen maahantuojaan tai jälleenmyyjään, joilta voit saada lisätietoa takuun aikaisista tai takuun jälkeen suoritettavista huolto- ja korjaustoimista.



Kuva 11
Puhdistusluukku.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology™

Maahantuaja:

Nexet Oy, Ravurinkatu 11, 20380 Turku, puh. 02-2760 250

www.nexet.fi, nexet@nexet.fi

Assembled in the U.S.A.

www.edgecraft.com

U.S. Patents 5611726, 6012971, 6113476, 6267652 and other U.S. and foreign patents pending.

Chef'sChoice® is a registered trademark of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to: UL 982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No.64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2010

A10

C328200