

Chef'sChoice®

Commercial

Diamond Hone® Knife Sharpener 2100



KÄYTTÖOHJE

VEITSENTEROITUSLAITE

MALLI 2100

10/2008 hs

**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 mallin 2100 moottorin moduulia veteen tai muuhun nesteeseen.
- 3) Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
- 4) Irrota laite verkkovirrasta käyttötauojen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
- 5) Älä kosketa laitteen liikkuvia osia käytön aikana.
- 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) Älä käytä mitään lisälaitteita, joita EdgeCraft ei ole suositellut tai myynyt, Laitteeseen sopimattomien osien käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
- 8) Chef'sChoice® malli 2100 on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien urheiluveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka ei pääse vapaasti liikkumaan teroitusrissa.
- 9) Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
- 10) Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- 11) **Varoitus: Teroitetut veitset ovat yllättävän teräviä!**
Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi terissä.
Säilytä veitset turvallisessa paikassa.
- 12) Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
- 13) Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
- 14) Älä käytä teroitettavissa veitsissä hoonausöljyä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
- 15) Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

Olet tehnyt hyvän valinnan...

Chef'sChoice®-laitteissa hyödynnetään tekniikan viimeisimpiä saavutuksia. Laitteen ominaisuudet takaavat optimaalisen teroitustuloksen ja parhaan terävyyden.

Mallissa 2100 on timanttilaikka, hoonauksen ja viimeistelyn varusteet.

Laitteella teroitettujen terien uudelleenteroitus on nopeaa.

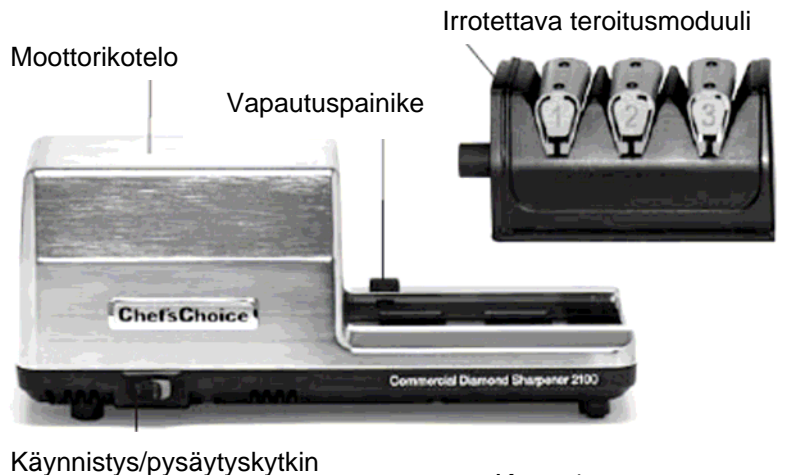
Laitteen purkaminen pakkauksesta ja käytön valmistelut

Mallissa 2100 on valumetallinen moottorikotelo ja irrotettava teroitusmoduuli. Osat toimitetaan erillisinä yhdessä pakkauksessa (kuva 1).

Osien yhdistäminen

Kiinnitä teroitusmoduuli moottorikotelon jatkeena oleviin ohjainjohteisiin

(kuva 2) ja työnnä eteenpäin kunnes osa lukittuu paikalleen. Tarkat ohjeet esitetään kappaleessa *Teroitusmoduulin kiinnittäminen*.



Kuva 1

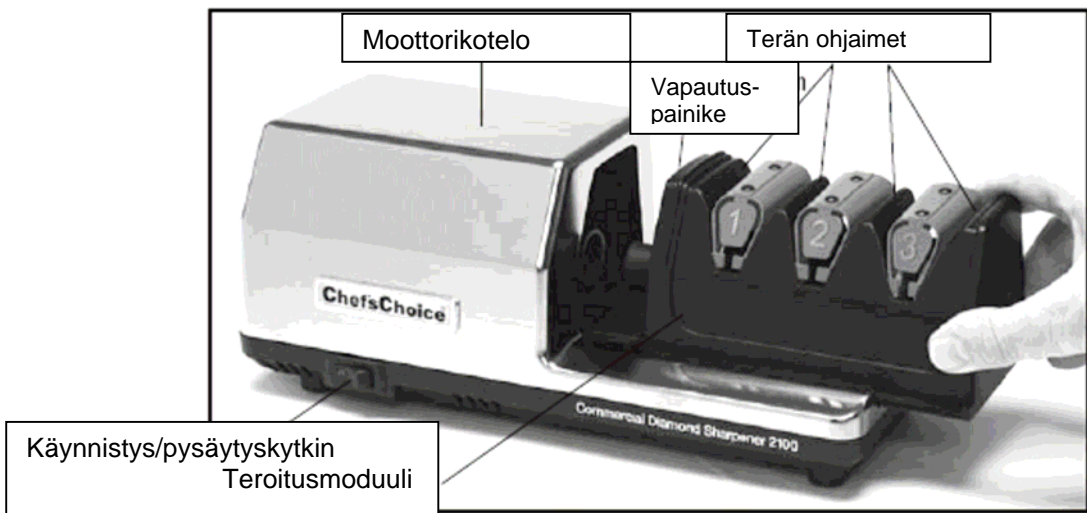
Chef'sChoice® mallin 2100 kuvaus

Laitteessa on kolme teroituspaikkaa, joissa on teroituksen, hoonauksen ja viimeistelyn laikat ja varusteet. Ensimmäisessä vaiheessa on 100 % timanttilaikat. Toisessa vaiheessa on edellistä hienompirakenteiset hoonauslaikat. Kolmannessa vaiheessa on terän kiillotuksen ja viimeistelyn varusteet. Näiden kolmen vaiheen yhdistelmällä saat veitseeesi partaterän kaltaisen terävyyden.

Teroitusmoduuli voidaan irrottaa ja pestä käsin tai astianpesukoneessa.

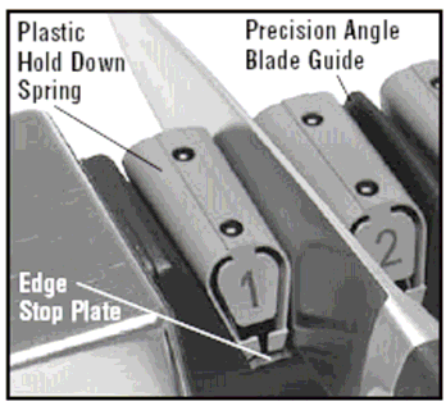
Irrotusta varten moduulin kiinnitys vapautetaan painikkeella (kuva 2) ja osa vedetään ohjainjohteilta.

Jokaisessa vaiheessa teroitus tehdään vetämällä terää vuorotellen vasemmassa ja oikeassa hahlossa.

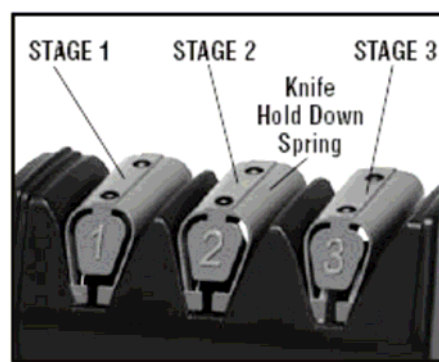


Kuva 2 Teroitusmoduuli kiinnitetään ohjainjohteille ja työnnetään eteenpäin lukituskohtaan saakka. Ennen irrotusta lukitus vapautetaan takasivun painikkeella

Muoviset puristusjouset pitävät terän kiinni kulmaohjaimissa (kuva 3) ja terän leikkuureuna mukailee laikkoja. Muovinen rajoitinlevy toimii terän pystyliikkeen alarajana ja kohdistaa terän laikkoihin. Terän tulee koskettaa kevyesti tätä levyä. Terän liian voimakas painaminen alaspäin ei nopeuta teroitusta ja terä koskettaa tarpeettoman voimakkaasti rajoitinlevyä.



Kuva 3



Kuva 4

Plastic hold down spring = muovinen puristusjousi

Precision angle blade guide = terän kulmaohjain

Edge stop plate = terän rajoitinlevy

STAGE 1 = vaihe 1

STAGE 2 = vaihe 2

STAGE 3 = vaihe 3

Knife hold down spring = terän puristusjousi

EdgeSelect® Diamont Hone® teroitusmoduulin kuvaus

Vaiheissa 1 ja 2 on terän muotoa mukailevat kartiomuotoiset 100 % timanttilaikat. Vaiheessa 3 on viimeistelyhionnan ja kiillotuksen laikat.

Tämä kolmivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävä, ohuen ja tarkasti viistetyyn leikkuusärmän. Teroituskulmat kasvavat joka vaiheessa usealla asteella.

Vaiheen 1 timanttipinnoitetut kartiomalliset laikat tekevät mikrourat terän molemmille sivuille.

Vaiheessa 2 terän leikkuureunaan tehdään edellistä hienommat mikrourat ja tarkoin määrätty viistepinta, joka on hiukan suurempi kuin 1. vaiheessa tehty. Vaiheen 3 hienot hioma- ja kiillotuslaikat muodostavat terän reunaan jonkin verran suuremman viistekulman ja mikrokooppisen ohuen ja suoran leikkuureunan.

Kiillotus tekee reunaan terävät mikrourat, jotka helpottavat vaikeasti käsiteltävien ruoka-aineiden leikkaamista.

Näiden kolmen vaiheen yhdistelmällä saat veitsee eri käyttötarkoituksiin optimaalisesti sopivan leikkuuterän.

Kerran joka vaiheessa teroitettua veitsen seuraavat käsittelyt tehdään normaalisti vaiheessa 3. Tämä käsittely kuluttaa veitsen materiaalia niin vähän, että voit toistaa käsittelyn niin usein kuin haluat.

Laitteessa on laikkojen manuaalisesti ohjattavan puhdistuksen ja kunnostuksen varusteet viimeistely- ja 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.

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

Terää 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 etusivulta.

Pitä terää vaakasuorassa asennossa ja työnnä muovijousen ja ohjainpinnan väliin. Kun kuulet tai tunnet terän koskettavan teroitus- tai kiillotuslaikkaa, vedä terää tasaisella nopeudella itseesi päin.

Vedä terä yhtämittaisesti laikkojen läpi, älä pysäytä kesken liikkeen. Nopeuden tulee olla n. 4 s/teroitusliike. Aika vaihtelee terän pituuden mukaan.

Älä koskaan käytä laitetta takasivulta.

Älä paina terää liian voimakkaasti alaspäin. Voimakas puristus ei lisää teroistustehoa ja lisäksi terä koskettaa tarpeettomasti muovista rajoitinta.

KÄYTÖN OHJEITA

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä!

Laitte soveltuu suorien ja hammastettujen terien teroitukseen.

1. Teroita hammastetut terät ainoastaan vaiheella 3.
Teroitus vaiheessa 1 ja 2 poistaa terästä turhan paljon metallia.
2. Suorien terien teroituksessa voidaan käyttää kaikkia vaiheita. Jos terä on hyvin tylsä tai teroitat terää ensimmäistä kertaa, aloita vaiheella 1.

Suorateräisten veitsien teroittaminen

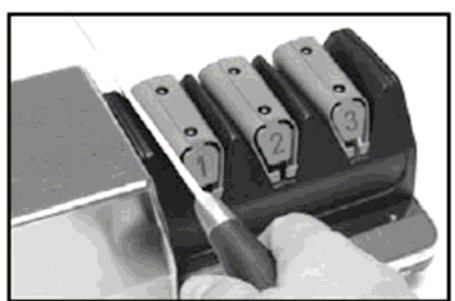
1. teroituskerta

Työnnä veitsenterä ennen virran kytkemistä kevyesti vaiheen 1 hahloon vasemman kulmaohjaimen ja jousen väliin. Älä väännä veistä. (ks. kuva 5). Paina terää alaspäin kunnes tunnet sen koskettavan timanttilaikkaa. Vedä itseesi päin ja nosta kahvaa hiukan ylöspäin terän kärjen lähestyessä. Tämä toimi auttaa sinua tunnistamaan jousen puristuspaineen. Poista veitsi hahlosta 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 5) vasemman kulmaohjaimen ja jousen välistä. Vedä veistä itseesi päin ja paina samalla hahlossa sen verran alaspäin että kuulet terän koskettavan laikkaa. Työnnä terä laitteeseen mahdollisimman läheltä kahvan olaketta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen lähestyessä, pidä terän reuna suunnilleen pöydän suuntaisena. Teroita terä koko pituudeltaan.

Kahdeksan tuuman pituisen terän teroitusaika on n. 4 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitusaika on 2 – 3 sekuntia ja pitempien n. 6 sekuntia. Vedä terä myös oikean hahlon läpi.

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.



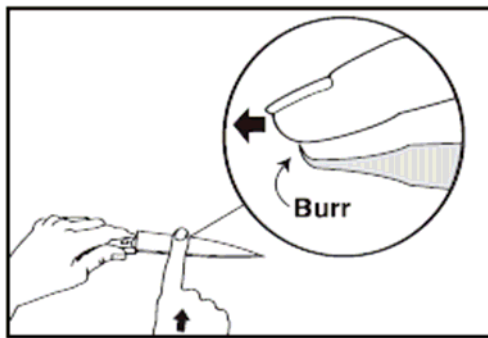
Kuva 5

Terän kiinnittäminen oikeaan hahloon ohjaimen ja jousen väliin
Vedä terää vuorotellen vasemmassa ja oikeassa hahlossa.

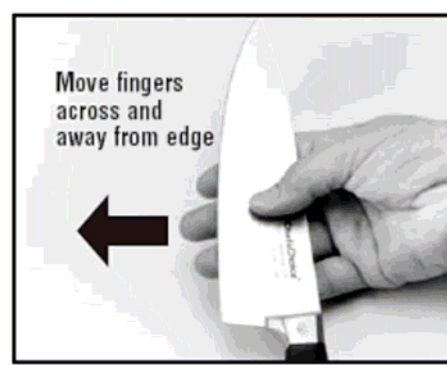
Vedä terää aina itseesi päin, älä koskaan työnnä toiseen suuntaan. Paina vain sen verran alaspäin, että terä koskettaa laikkaa. Liian voimakas painaminen ei nopeuta teroitusta.

Varmista yhtenäinen teroitus koko terän pituudella asettamalla terä hahloon mahdollisimman läheltä kahvan olaketta tai kahvaa ja vetämällä tasaisella nopeudella kunnes koko terä tulee ulos hahlostä. Symmetristen viisteiden takia terää on vedettävä vuorotellen ja yhtä monta kertaa vasemman ja oikean hahlon läpi. Normaalisti yksi vuoroittainen veto vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä.

Tarkista ennen jatkokäsittelyä vaiheen 2 hahloissa, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuvat 6 ja 7).



Kuva 6
Terässä täytyy olla selvästi erottuva pursereuna ennen jatkokäsittelyä vaiheessa 2.



Kuva 7
Kokeile pursereunaa vetämällä sormia varovasti leikkuusärmän poikki ja terästä pois päin.

Purseen tarkastaminen:

Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!), ks. kuvat 6 ja 7. Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa hahlossa, purse on vain teräreunan 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 pursereunan muodostumisessa. Tarkista vielä kerran, että särmässä on pursereuna, koska purse on välttämätön edellytys 2. vaiheen käsittelylle.

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

Vaihe 2: Toimi vaiheen 1 ohjeiden mukaan.

Vedä terä yhtäläisellä nopeudella kerran vasemman ja oikean hahlon läpi (kuvat 8 ja 9).

Kahdeksan tuuman pituisen terän teroitusaika on n. 4 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitusaika on 2 – 3 sekuntia ja pitempien n. 6 sekuntia.

Tarkista pursereuna ja tee tarvittaessa lisä veto vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Pursereuna on välttämätön edellytys terän käsittelylle 3. vaiheessa.



Kuva 8
Veitsen asettaminen vasempaan hahloon



Kuva 9
Veitsen asettaminen oikeaan hahloon

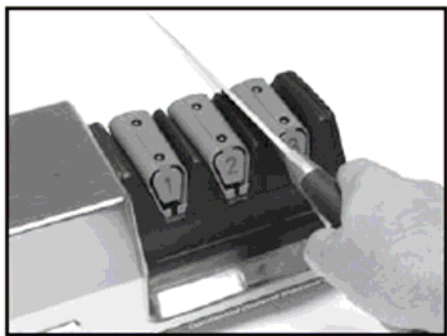
Vaihe 3:

Normaalisti yksi veto vasemmassa ja oikeassa hahlossa on riittävä määrä.

Nopeus on sama kuin edellisissä vaiheissa.

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

Terään ei saa jäädä pursetta vaiheen 3 jälkeen.



Kuva 10
Viimeistely vaiheen 3 hahloissa

Optimaalinen veitsenterä

Gourmetruoan valmistuksessa käytettävä veitsi:

Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään tehdään 3. vaiheessa ylimääräisiä vetoja.

Kolme tai useampi ylimääräinen veto vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 11).

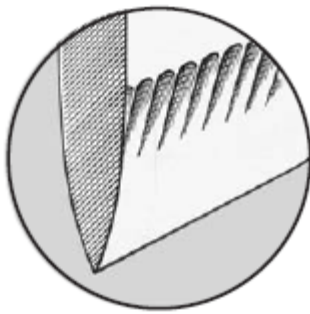
Tällaisen veitsen uudelleenteroitus tehdään ainoastaan 3. vaiheen hahloissa. Jos teroitusvälit ovat pitkiä, voit nopeuttaa teroitusta vetämällä terää ensin keran 2. vaiheen oikeassa ja vasemmassa hahlossa ja tekemällä vasta sen jälkeen 3. vaiheen viimeistelytoimet. Teroituksessa poistuu hyvin pieni määrä terämateriaalia ja tuloksena on erittäin terävä veitsi.

Liha- ja riistaruokien sekä kuitupitoisten raaka-aineiden leikkuuveitset:

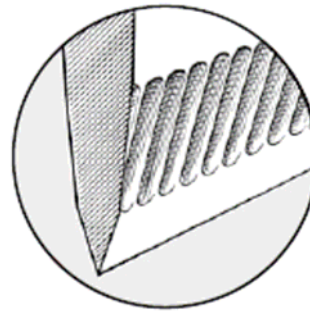
Kuitupitoisten raaka-aineiden leikkauksessa käytettävät veitset suositellaan teroitettavaksi ensin 1. vaiheen hahloissa ja sen jälkeen tekemällä yksi tai kaksi vetoa 3. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tämä teroitustapa jättää reunan lähelle mikrouritetun pinnan (kuva 12) helpottamaan kuitupitoisen materiaalin leikkausta.

Tällainen särmä teroitetaan ensin vaiheessa 1, kunnes terässä on pursereuna koko pituudella. Sen jälkeen terä viimeistellään suoraan vaiheessa 3 vetämällä kerran tai kaksi kertaa vasemman ja oikean hahlon läpi.

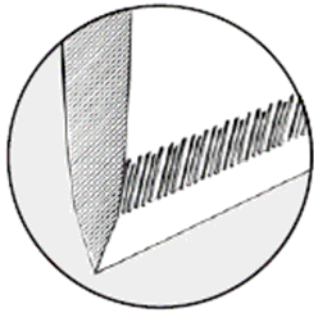
Uusintateroituksessa terä vedetään kerran tai kaksi kertaa vaiheen 3 hahlojen läpi. Sen jälkeen vedetään kerran 1. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi ja lopuksi vielä viimeistely vaiheen 3 hahloissa. Vaihe 2 jätetään kokonaan käyttämättä.



Kuva 11
Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkusärmässä on kiillotettu viistepinta



Kuva 12
Reunan lähellä oleva mikrouritus helpottaa kuitupitoisten ruoka-aineiden leikkausta



Kuva 13
Kalan ja linnun lihan leikkauksessa käytettävän veitsen hienot mikrourat

Riista- ja kalaruoka-aineet

Kypsän linnunlihan leikkauksessa käytettävä veitsi teroitetaan ensin vaiheessa 2 ja viimeistellään vaiheessa 3 (kuva 13). Kypsentämättömän lihan leikkuuveitseen saadaan paras terä teroittamalla ensin vaiheessa 1 ja viimeistelemällä suoraan vaiheessa 3.

Kalan fileoinnissa käytetään hyvin ohutta veistä, ja teroituksessa käytetään vaiheita 2 ja 3.

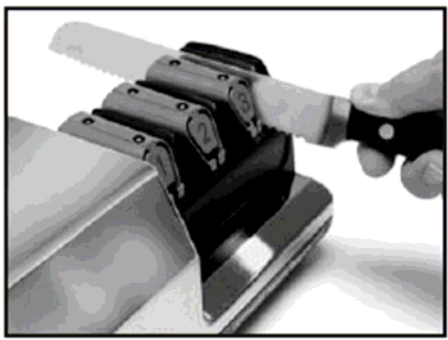
Hammastreunaisten veitsien teroitus:

Malli 2100 soveltuu kaikentyyppisten hammastreunaisten veitsien teroitukseen. Teroituksessa käytetään vain vaiheen 3 hahloja (kuva 14), jotka teroittavat hampaat ja muodostavat mikroteriä hampaiden särmään.

Normaalisti 5 tai 10 vuoroittaista vetoa vaiheen 3 vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä. Hyvin tylsät terät vaativat useampia vetoja. Jos teräsärmä on vioittunut, tee yksi nopea veto (2 – 3 sekuntia 8” pituiselle terälle) vaiheen 2 vasemman ja oikean hahlon läpi ja sen jälkeen sarja vuoroittaisia vetoja 3. vaiheen hahlojen läpi. Liian monta vetoa 2. vaiheessa poistaa terän reunasta 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 14

Teroita hammastreunaiset veitset vain vaiheen 3 hahloissa.

Suorien terien uusintateroitus

Suorien terien uusintateroitus tehdään normaalisti vaiheen 3 hahloissa.

Jos terästä ei tule riittävän terävää, tee 1 – 2 vetoa vaiheen 3 molemmissa hahloissa, kunnes terässä on selvästi tunnistettava pursereuna.

Viimeistele 1 – 2 vedolla vaiheen 3 hahlojen läpi.

Vaiheen 3 laikkojen puhdistus

Mallin 2100-laitteessa on sisäänrakennettu vaiheen 3 laikkojen kunnostuksen ja puhdistuksen varuste. Tällä ei kuitenkaan voida korvata koko teroitusmoduulin säännöllistä vesipesua. Toiminnolla poistetaan laikkojen pintaan ajana kertynyt metallinen teroitusjäte.

Toiminta käynnistetään laitteen takasivun vasemmassa alakulmassa olevalla kytkimellä (kuva 15).



Kuva 15
Vaiheen 3 laikkojen puhdistuksen ja kunnostuksen ohjauspainike

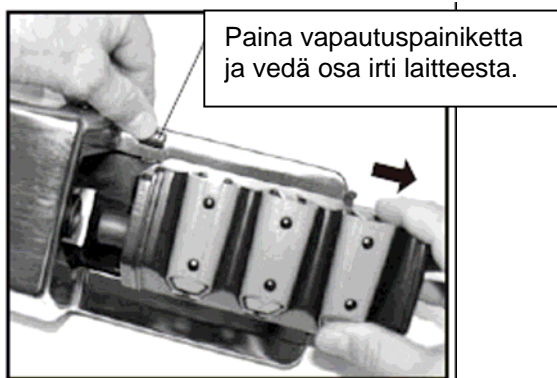
Kytke laitteeseen virta, paina vipua oikealle kunnes kuulet kunnostustallan koskettavan laikkaa ja pidä vipua 3 – 5 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 – 5 sekuntia paikallaan. Älä ylitä tätä aikaa. Älä paina vipua liian voimakkaasti, jotta laikat eivät kulu tarpeettoman paljon.

Koska tämä puhdistus/kunnostus poistaa laikan pinnalta materiaalia, käytä toimintoa vain silloin, kun vaiheen 3 laikkojen toimintateho on selkeästi alentunut ja partaveitsen kaltainen terävyys vaatii monia vetoja hahlojen läpi. Laikkojen puhdistusväliä voidaan pidentää teroitettavien veitsien huolellisella ennakkopuhdistuksella, jolloin kunnostus ja puhdistus on tarpeen vain kerran vuodessa tai harvemmin.

Teroitusmoduulin irrotus, puhdistus ja kiinnittäminen

Kun laikkojen pintaan kerääntyy rasvaa ja likaa, koko moduuli irrotetaan moottorista ja pestään.

Laikkojen pesutarvetta voidaan ratkaisevasti vähentää puhdistamalla veitset huolellisesti ennen teroitusta.



Kuva 16
Teroitusmoduulin irrottaminen puhdistusta varten

Hygieniasyistä teroitusmoduuli tulisi puhdistaa säännöllisesti.
Kytke moottorin virtakytkin OFF-asentoon.
Paina moduulin lukituksen vapautuspainiketta ja vedä osa irti (kuva 16).

Älä koskaan upota moottorikoteloä veteen tai suihkuta vedellä.

Teroitusmoduulin puhdistaminen

A. Käsinpesu

1. Suihkuta jokaisen vaiheen laikkojen pinnoille astianpesunestettä.
2. Pidä laitetta juoksevan veden alla niin kauan, että kaikki lika irtoaa laikoista.
3. Huutele runsaalla lämpimällä vedellä.
4. Kuivaa paperipyyhkeillä.
5. Varoitus! Jos kuivaat kangaspyyhkeellä, varo irrottamasta tai vahingoittamasta muovista puristusjousta.
6. Jos laikkojen pinnat eivät ole pesun jälkeen riittävän puhtaat ja kiiltävät, niissä saattaa olla vielä rasvaa jäljellä. Siinä tapauksessa kannattaa kokeilla lisäpesua astianpesukoneessa.

B. Pesu astianpesukoneessa

Teroituslaite kestää konepesun.

1. Laita teroituslaite astianpesukoneen ylätasolle ja pese normaalilla pesuohjelmalla.
2. Anna laitteen kuivua pesukoneessa mahdollisimman etäällä lämmityselementeistä.

Puhdista ajoittain myös laitteen syvennyksiin kerääntynyt metallipöly. Puhdistus on helpoimmin tehtävissä, kun teroitusmoduuli on irrotettuna.

Käännä moottorikotelo ylösalaisin ja ravista pöly laitteesta.

Voit myös varovasti pyyhkiä pölyn pois kostealla sienellä.

Sähkölaitteita ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai paineilmasuihkulla.

Teroitusmoduulin kiinnittäminen

Kiinnitä laite ohjainjohteisiin siten, että moottorin akseli on etupäässä ja työnä eteenpäin kunnes moduuli lukittuu paikalleen.

Jos lukitus ei onnistu, vedä moduuli kokonaan irti moottorin akselista. Käynnistä moottori lyhyeksi ajaksi ja sammuta (kytkin asentoon OFF). Työnnä moduuli paikalleen ennen kuin moottori pysähtyy kokonaan. Kytkinmekanismi lukitsee laitteen automaattisesti paikalleen.

Lisäohjeita ja suosituksia

1. Laite ei tarvitse muuta huoltoa kuin teroitusmoduulin säännöllisen puhdistuksen käsin tai astianpesukoneella suoritettavassa pesussa. Hygieniaesitystä puhdistus suositellaan tehtäväksi säännöllisin välein. Puhdistustarve vähenee kuitenkin huomattavasti, jos puhdistat veitset huolellisesti ennen teroitusta ja teroituksen jälkeen. Älä koskaan upota moottorikoteloa veteen! Puhdista ajoittain rungon syvennyksiin kertynyt metallipöly laitetta ravistamalla.
2. Säilytä laite työalueella, jolloin voit tehdä mahdollisimman usein muutamia nopeita vetoja vaiheen 3 hahlojen läpi.
3. Tee terän uudelleenteroitus vaiheessa 2 vain siinä tapauksessa, että et saa riittävää terävyyttä vaiheessa 3.
4. Tässä mallissa on muovitarran painetut lyhennetyt ohjeet. Jos haluat näiden ohjeiden olevan helposti saatavilla, irrota tausta ja kiinnitä tarra moottorikotelon yläpinnalle.
5. Puhdista ruoka-aineet ja lika veitsistä ennen teroitusta.
6. Paina terää vain kevyesti alaspäin teroituksen aikana – vain sen verran, että terä koskettaa laikkoja koko teroituksen ajan.
7. Vedä terät suosituksen mukaisella ja tasaisella nopeudella koko pituudeltaan hahlojen läpi. Älä koskaan pysäytä liikettä terien koskettaessa hioma-laikkoja.
8. Vedä terää vuorotellen oikeassa ja vasemmassa hahlossa. Vain tietyt japanilaiset erikoisveitset teroitetaan ensisijaisesti vain toiselta sivulta.
9. Pidä teroitettavan veitsen terä pöytätason suuntaisesti. Kärjen tai kaarevan osan teroitusta varten terän kahvaa tulee nostaa hiukan ylöspäin kaarevan muotoa noudattaen.
10. 2100-mallilla voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan olaketta tai kahvaa. Tästä on huomattavaa etua, jos tiettyyn tarkoitukseen käytettävän kokki-veitsen terä on teroitettava yhtäläiseen terävyyteen koko pituudeltaan.
11. Opi tunnistamaan, onko terässä selvästi erottuva pursereuna, koska siitä voit päätellä, koska terä on riittävästi teroitettu vaiheissa 1 ja 2 ja samalla välttää liikateroituksen. Kokeile terän terävyyttä tomaattia tai paperia leikkaamalla.
12. Mallia 2100 ei suositella hyvin paksujen lihakirveiden teroitukseen. Ohuet lihaveitset voidaan kuitenkin teroittaa tällä laitteella.
13. Laitteen vaihto- ja varaosia on tilattavissa maahantuojaan tai jälleenmyyjän kautta.

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. Poista ajoittain teroituksessa syntyvä metallipöly teroitusmoduulin alapuolelta.

Huoltopalvelut

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