

Chef'sChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

320 | Electric

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
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 may 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 distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside the 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 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® Model 320 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. 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® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF’SCHOICE® 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef’sChoice®.
16. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

UNDERSTANDING THE MODEL 320 DIAMOND HONE® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has a precision conical sharpening / honing stage with fine 100% diamond abrasives and a unique polishing/ stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. This combination can be used to create either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets.

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge.

In Stage 2 ultrafine abrasive disks polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel and establish a microscopically thin straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an edge of remarkable sharpness and because of the second angle bevel it creates, you will note knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 320 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the stropping action of Stage 2. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 320 Sharpener is equipped with manually activated diamond dressing pads that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharpening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean knives before sharpening them. You will find you can go months or over a year before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening Stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening. Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage, the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage. Generally only one or two pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level and slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. Consistently pull at a speed of about 5 seconds per stroke for an eight (8) inch blade. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 below identifies each of the two stages as described further in the following sections.

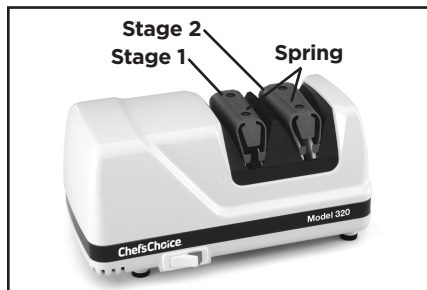


Figure 1. Model 320 Diamond Hone[®] Sharpener.

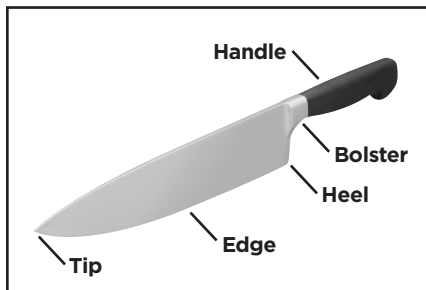


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 320 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Blades Only in Stage 2.** Do not sharpen serrated blades in Stage 1 until you read section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades.
2. **Straight Edge Blades are sharpened in Stages 1 and 2.** Start in Stage 1 if the knife is being sharpened for the first time or if the knife is very dull. See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 5 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not speed up the sharpening process.



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

To ensure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one or two pairs of pulls is adequate.

Before moving to Stage 2 you will find it helpful to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists along the entire edge, proceed to Stage 2.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 2. It is always necessary to create the burr in Stage 1 before stropping in Stage 2.

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 1 may be needed before proceeding to Stage 2.

Stage 2: In general only one or two pairs of pulls in Stage 2 will be necessary to obtain a razor sharp edge. Make alternate pulls in left (Figure 6) and right slots pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

Added pulls in Stage 2 will refine the edge further, creating an edge ideal for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 2 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth, unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make extra pulls through Stage 2. Three or more pairs of pulls with each pull alternating in the

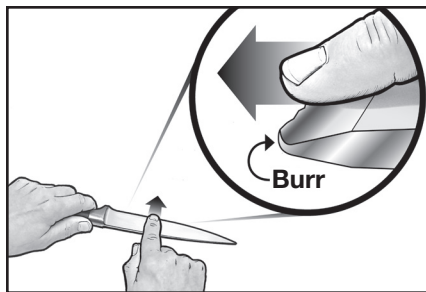


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

FOR GAME, FISH AND FIBROUS MATERIALS

For cutting more fibrous materials you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by only one alternating pair of pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes along the facets nearer to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.

To prepare this type edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the entire edge. Then move to Stage 2 and make just one pair of pulls.

To resharpen this type of edge, sharpen in Stage 1 until you develop a burr and then make one pair of pulls in Stage 2.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to small saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 320. However, use only Stage 2 (Figure 9), which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

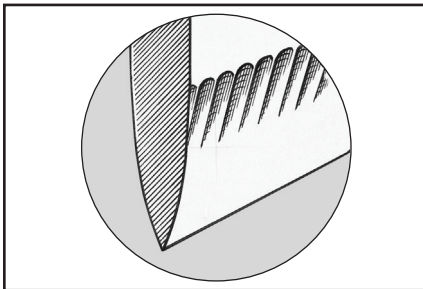


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

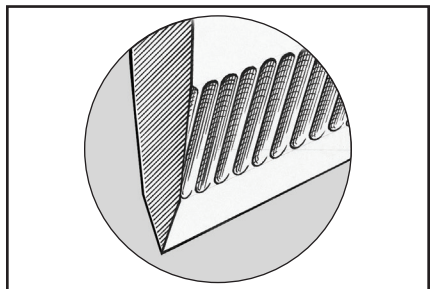


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can help break the skin on hard crusty foods.

DRESSING TOOL FOR CLEANING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 2

The Chef'sChoice® Model 320 is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping disks in Stage 2. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 10 on the left lower corner as you face the rear of Model 320.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 2 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 2 disk and hence if used excessively will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 2 disks only about once a year or perhaps less frequently.

RESHARPENING (SEE PREVIOUS SECTIONS)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Check for a burr along the edge and then return to Stage 2 where only one to two alternating pair of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades in Stage 2. See sections above.

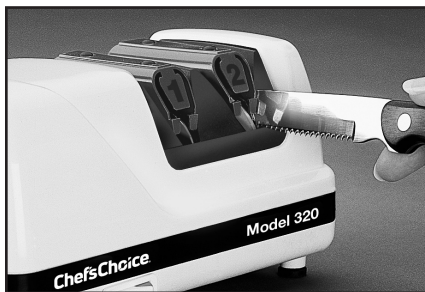


Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2. (See instructions).



Figure 10. Stage 2 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat, and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that each section along the curved length of the edge as it is being sharpened is maintained “level” to the table.
6. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 320. Consider resharpening with the manual Chef’sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 320 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 320 compared to other sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 320, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 11) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 2 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

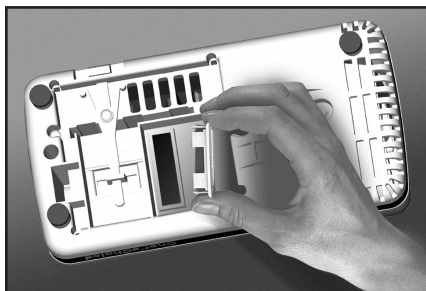


Figure 11. Clean-out cover.

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Assembled in the U.S.A.

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®, EdgeSelect® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© The Legacy Companies 2020

C20

E/FI/EE

C3282o0

Chef'sChoice®

SÄHKÖINEN TEROITIN

320 | Sähköinen

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.
OHJEET AUTTAVAT KÄYTTÄMÄÄN LAITETTA
TARKOITUKSEN MUKAISESTI 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 käyttötaucojen, 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 tehtävä.
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: Teroitettut 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, hoonausöljyä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
16. Laite on tarkoitettu vaativaan kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI.

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

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

Teroituksessa ja hoonauksessa terän tarkkatoimiset ohjaimet ja terän muotoa mukailevat kartiopintaiset teroituslaikat 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 leikkusärmän.

Tämä kaksivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävän, ohuen ja tarkasti viistetyn leikkusärmän. Teroitus kuluttaa veitsen leikkusärmää 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.

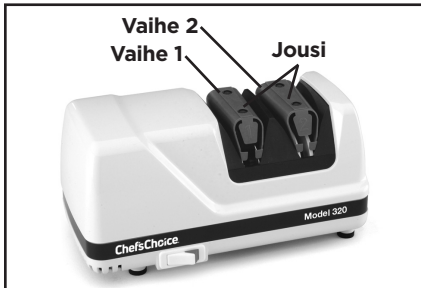
Veistä vedetään teroituksen aikana vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Yleensä yksi tai kaksi vetoa molemmissa hahloissa riittää (ks. tarkat ohjeet tämän manuaalin kappaleista). Käytä teroituslaitetta aina etupuolelta. Pidä terää vaakaasennossa ja työnnä terän tyvi muovijousen ja ohjainpinnan 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.

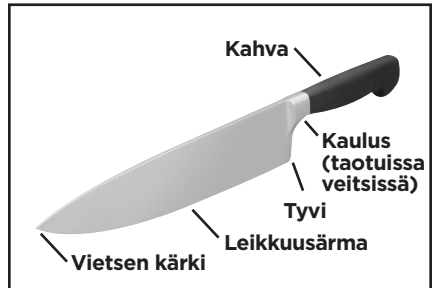
Älä koskaan käytä laitetta takasivulta.

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

Kuvassa 1 näkyy eri teroitusvaiheiden toimintaosat:



Kuva 1 M320 timanttilaikkateroitin.



Kuva 2 Tyypillinen keittiöveitsi.

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 veitsikerran 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 teroituu. Teroita terä koko pituudeltaan. 20-senttisen terän teroitus aika on n. 5 sekuntia. Tätä lyhyempien terien teroitus aika 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.



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



Kuva 4 Terän asettaminen oikeaan hahloon.

Tarkista ennen jatkokäsittelyä, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuva 5). Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!). Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa 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 pursesta, vedä ennen jatkokäsittelyä yksi ylimääräinen teroituskerta vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Normaalia 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

GOURMETRUOKAN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄ VEITSI:

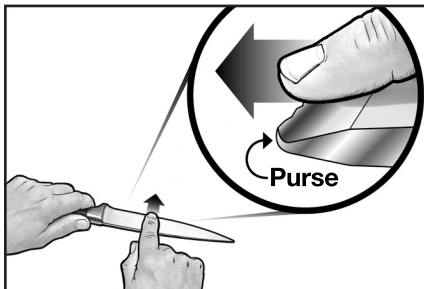
Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään on tehtävä 2. vaiheessa ylimääräisiä käsittelykertoja. Kolme tai useampi ylimääräistä vetoa vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 7).

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.

RIISTA- JA KALARUOKIEN SEKÄ KUITUPITOISTEN RAAKA-AINEIDEN LEIKKUUVEITSET:

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



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.

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.

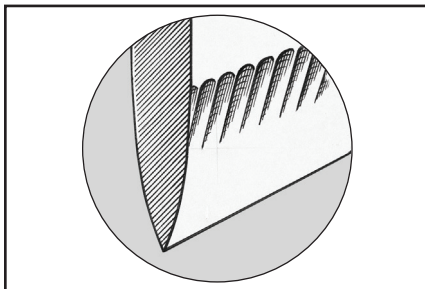
Koska hammastettu reuna muistuttaa sahanterän rakennetta, särmät eivät koskaan tunnu niin teräviltä kuin sileän veitsenterän leikkureuna.

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

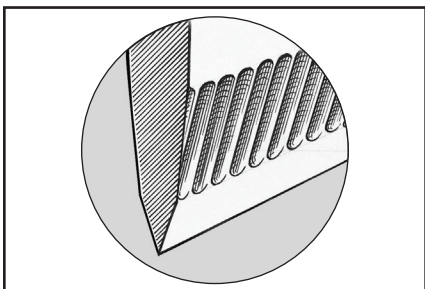
VAIHEEN 2 LAIKKOJEN PUHDISTUS

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

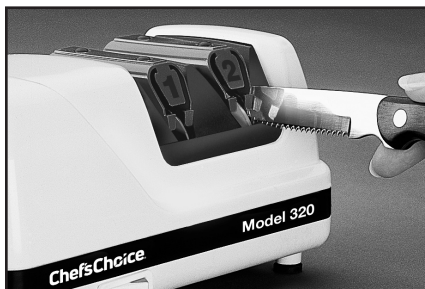
Kytke laitteeseen virta, paina vipua oikealle tai vasemmalle ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 sekuntia paikallaan. Näin puhdistat ja kunnostat molempien laikkojen sivut.



Kuva 7 Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkusärmässä on kiillotettu viistepinta.



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



Kuva 9 Teroita hammasreunaiset veitset vain vaiheen 2 hahloissa.



Kuva 10 Vaiheen 2 laikat voidaan ajoittain puhdistaa. Vältä liian usein tapahtuvaa puhdistusta.

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 tehtaalte.

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)

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 hiomalaikkoja.
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.

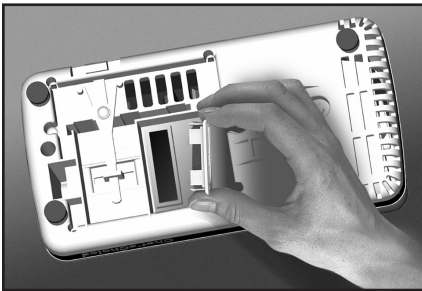
Kerran vuodessa tai tarpeen mukaan voit poistaa teroituksessa syntyvän metallipölyn koneen sisäosista.

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.

**Maahantuoja Suomessa:
Mastermark Brands Oy
www.mastermarkbrands.fi**

Assembled in the U.S.A.

chefschoice.com

Tämä tuote voi olla yhden tai useamman tuotteeseen merkityn EdgeCraftin patentin ja/tai haetun patentin alainen.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© The Legacy Companies 2020

C20

E/FI/EE

C3282o0

Chef'sChoice®

ELEKTRILINE NUGATERITAJA

315 | Elektriline

LOE ENNE KASUTAMIST JUHISEID.
JUHISED AITAVAD SEADET
SIHIPÄRASELT JA TÕHUSALT KASUTADA.



TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamise ohutusjuhised

1. Loe kõik juhised läbi.
2. Ära kunagi aseta seadet vette ega muusse vedelikku.
3. Puhasta teritatavad terad enne teritamist hoolikalt.
4. Kasutamise vaheaegade, puhastamise ja osade vahetamise ajaks lahuta seade vooluvõrgust.
5. Ära puuduta seadme liikuvaid osi.
6. Ära kasuta seadet, kui: voolujuhe on kahjustatud, seadmes on rike või funktsionaalne häire või seade on maha kukkunud või viga saanud.
Toimeta rikkis seade rikke hindamiseks ja parandamiseks edasimüüjale või importijale. Kahjustatud voolujuhtme peab vahetama professionaalne elektrik.
7. Seadme elektrisüsteemis tuleb kasutada õiget tüüpi rööpühendusega pistikut. Pistik peab sobima pistikupesaga. Pistiku ja pistikupesa vahetamine on pädeva elektriku ülesanne.
8. Ära kasuta mingeid lisaseadmeid, mida EdgeCraft ei ole soovitanud ega müünud. Selliste seadmete kasutamine võib tekitada tulekahju, anda elektrilöögi või põhjustada vigastuse.

9. Chef'sChoice® mudel 320 on mõeldud kööginugade, liigendnugade ja enamiku sportnugade teritamiseks. Seadmega ei tohi teritada kääre, kirveste teri ega mingeid muid teri, mis ei saa teritussoones vabalt liikuda.
10. Voolujuhe ei tohi jääda seadme kasutuspiirkonda ega puutuda vastu kuumi pindu.
11. Aseta seade kasutamise ajaks kindlale ja tasasele pinnale.
12. Hoiatus! Teritatud noad on üllatavalt teravad! Käsitse nuge ettevaatlikult ja hoolitse selle eest, et sa oma käsi ei vigastaks. Säilita nuge ohutus kohas.
13. Seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.
14. Hoolitse selle eest, et lapsed ei pääseks teritatavaid või teritatud nuge puudutama.
15. Ära kasuta teritades vett, õli, muid vedelikke ega määrdeaineid.
16. Seade on mõeldud hoolikaks kasutamiseks kodus majapidamises.

**SÄILITA NEID
JUHISEID HOOLIKALT.**

CHEF'SCHOICE® DIAMOND HONE® MUDELI 320 KIRJELDUS JA KASUTAMINE

Seade sobib sirge ja hambulise teraga nugade teritamiseks. Seadmes on kaks terituskohta, ühes neist 100 % teemantkettad ja teises väga peened lihvketad.

Teritamisel ja lihvimisel kasutatakse tera täpseid suunajaid ning tera kujundavad koonilise pinnaga teritusketad hoolitsevad õige teritusnurga eest. 1. etapis on teritusnurk veidi suurem kui 2. etapis.

1. etapi teemantpinnaga koonilised teritusketad tekitavad tera mõlemale poolele mikrosooned ja fassettpinnad.

2. etapi lihvketad poleerivad fassettpinnad, tekitavad mikrofasetti ja sirgetele teradele väga õhukese ja sirge lõikeserva.

Selline kaheetapiline teritus annab nugadele suure vastupidavuse, õhukese ja täpse fassetiga lõikeserva. Teritamine kulutab noa lõikeserva väga vähe. Uuesti teritamisel kasutatakse tavaliselt vaid 2. etapi sälke.

Seadmes on 2. etapi ketaste puhastusvahend poleerimisketaste pinnale kogunenud mustuse ja lihvimisjääkide eemaldamiseks.

Nugade puhastamine enne teritamist aitab hoida kettad kaua puhtad ning vähendab nende hooldus- ja puhastusvajadust.

Ketaste puhastamine on vajalik, kui lõpptulemus on märgatavalt halvenenud.

Mõlemas teritussälgu on ketaste ülemised juhtvedrud, mis hoiavad teritatavat tera kindlalt paigal.

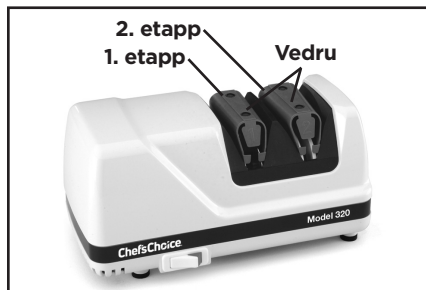
Nuga tõmmatakse teritamise ajal vaheldumisi läbi vasaku ja parema sälgu. Tavaliselt piisab ühest või kahest tõmbest läbi kummagi sälgu (vt täpseid juhiseid selle juhendi vastavastet punktidest). Kasuta teritusseadet alati eesmise külje pool olles. Hoiu tera horisontaalselt ja torka tera tüveosa plastvedru ja juhtpinna vahele. Kui kuuled ja tunned, et tera puutub vastu teritus- või poleerimisketast, tõmba tera ühtlase kiirusega tüvest otsa poole liikudes enda poole.

Tõmba tera ühtlaselt ja peatumata ketaste vahelt läbi. Kiirus peab olema u 5 s ühe teritusliigutuse kohta. Aeg oleneb tera pikkusest.

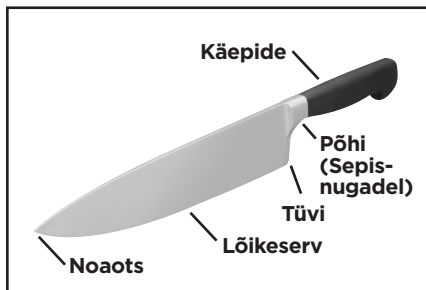
Ära kunagi kasuta seadet selle tagakülje pool olles.

Ära vajuta tera liiga tugevasti allapoole. Tugev surve ei suurenda teritustõhusust.

Joonisel 1 on näha eri teritusetappide osad:



Joonis 1



Joonis 2

SIRGE TERAGA NUGADE TERITAMINE

1. TERITUSKORD

Aseta noatera enne voolu sisselülitamist õrnalt 1. etapi sätku vasaku nurgasuunaja ja vedru vahele. Ära painuta nuga (vt joonis 3).

Vajuta tera allapoole, kuni tunned, et see puutub vastu teemantketast. Tõmba enda poole ja tõsta tera noaotsa poole jõudes veidi ülespoole, mille juures võid tunda kruvi pinguletõmbumise survet. Eemalda nuga ja vajuta voolulülitit.

Lüliti punane signaal tuli näitab, et seadmes on vool.

1. etapp: Kui teritad sirge teraga nuga esimest korda, alusta 1. etapist. Tõmba nuga üks kord läbi vasaku sätku (joonis 3) vasaku nurgasuunaja ja vedru vahelt. Tõmba nuga enda poole

ja vajuta seda samal ajal sälgus nii palju allapoole, et kuuled, kuidas tera puutub vastu teemantpinnaga teritusketast. Lükka tera seadmesse võimalikult lähedalt käepideme toendile või käepidemele. Kui tera on kaarjas, tõsta otsa lähenedes veidi käepidet, nii et saaksid ka noaotsa teritada. Terita tera kogu pikkuses. 20-sentimeetrise tera teritamisaeg on u 5 sekundit. Sellest lühemate terade teritusaeg on 2–3 sekundit ja pikematel u 6 sekundit. Tõmba tera ka läbi parema sätku, nii et mõlemad küljed teritatakse sümmeetriliselt.

Hoiatus! Kui asetad tera sätku, tõmba samaaegselt enda poole, mitte kunagi ära lükka seda vastupidises suunas. Ära vajuta tera teritamise ajal liiga tugevasti allapoole, sest tugev vajutamine ei kiirenda teritamist.

Taga tera ühtlane teritamine kogu pikkuses, asetades tera sätku võimalikult lähedalt käepideme toendile või käepidemele ja tõmmates ühtlase kiirusega, kuni kogu tera väljub sälgust.

Sümmeetriliste fassettide saamiseks tuleb tera tõmmata vaheldumisi ja sama arv kordi läbi vasaku ja parema sätku. Tavaliselt piisab ühest või kahest vahelduvast tõmbest läbi vasaku ja parema sätku.



Joonis 3 1. etapp: Tera asetamine suunaja ja vedru vahele. Tõmba tera vaheldumisi läbi vasaku ja parema sätku.



Joonis 4 Tera asetamine paremasse sätku.

Kontrolli enne töötamise jätkamist, kas tera lõikeserva teisel poolel on kare äär (joonis 5). Tõmba nimetissõrmega ettevaatlikult risti üle tera (mitte piki tera!). Kui teritasid viimati paremas sälgus, on kare äär vaid tera lõikeserva paremal poolel. Kare äär tundub katsudes kare ja paindunud tera lõikeserva jätkuna ning vastaspool on täiesti sile. Kui teral on kare äär kogu pikkuses, tee 2. etapi järeltöötlus.

Kui sa ei tunne karedat äärt, tõmba enne järeltöötlust veel üks kord läbi vasaku ja parema sälgu. Kareda ääre teket soodustab tõmbe tavalisest aeglasem kiirus. Kontrolli veel kord, kas lõikeserval on kare äär, sest kareda ääre teke on 2. etapi töötamise vältimatu eeldus.

Väga nüride nugade teritamine nõuab täiendavaid terituskordi, enne kui saab siirduda 2. etapi järeltöötamise juurde.

2. etapp: Tavaliselt piisab ühest või kahest vaheldumisi tehtud tõmbest, et tekitada habemenoa teravusega lõikeserva. Tee ühtlase kiirusega vahelduvaid tõmbeid läbi vasaku ja parema sälgu (joonis 6). Kasuta sama kiirust nagu 1. etapis.

Täiendavate töötuskordadega võib saada gurmeeroogade valmistamiseks vajaliku teravuse ja täpsusega tera. Kiudainerikaste toitude lõikamiseks sobivaim tera nõuab vähem viimistluskordi.

PARIM VÕIMALIK NOATERA

GURMEEROOGADE VALMISTAMISEKS KASUTATAV NUGA

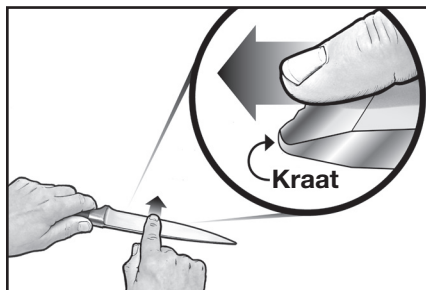
Kui nt puu- ja aedviljade lõikamiseks soovitakse saavutada täiesti ühtlane ja veatu lõikepind, tuleb tera 2. etapis rohkem kordi töödelda. Kolm või enam täiendavat tõmmet vaheldumisi läbi vasaku ja parema sälgu teeb noast gurmeekoka täpse tööriista (joonis 7).

Sellise noa uuesti teritamine toimub ainult 2. etapi sälkudes.

Pikkade teritusintervallide korral võid teritamist kiirendada, tõmmates tera kõigepealt korra läbi 1. etapi parema ja vasaku sälgu ning tehes alles seejärel 2. etapi viimistlusprotseduurid. Teritamisel eemaldub väga väike kogus teramaterjali ja tulemuseks on äärmiselt terav nuga.

ULUKI- JA KALAROOGADE VALMISTAMISEKS NING KIUDAINERIKKA TOORAINE LÕIKAMISEKS SOBIVAD NOAD

Kiudainerikka tooraine lõikamiseks kasutatavaid nuge soovitatakse teritada 1. etapi sälkudes ja järeltöötlus teha, tõmmates vaid korra läbi 2. etapi vasaku ja parema sälgu. See teritusviis jätab serva lähedale mikrosoontega pinna (joonis 8), mis hõlbustab kiudainerikka materjali lõikamist.



Joonis 5 Teral peab olema selgesti eristuv kare äär enne järeltöötlust 2. etapis Kontrolli kareda ääre teket, tõmmates nimetissõrmega ettevaatlikult risti üle lõikeserva.



Joonis 6 Tera viimine 2. etapi vasakusse sätku. Tõmba tera vaheldumisi läbi vasaku ja parema sälgu.

Sellist serva teritatakse kõigepealt 1. etapis, kuna teral on kogu pikkuses tunda kare äär. Tera viimistletakse 2. etapis, tõmmates vaid korra läbi vasaku ja parema sälgu.

Uuesti teritamisel tekitatakse terale kõigepealt kogu pikkuses kare äär ja seejärel viimistletakse, tõmmates korra läbi 2. etapi vasaku ja parema sälgu.

HAMBULISTE NUGADE TERITAMINE

Chef'sChoice mudel 320 sobib igat tüüpi hambuliste nugade teritamiseks. Teritamisel kasutatakse vaid 2. etapi särke (joonis 9), mis teritavad hambad ja tekitavad hammaste serva mikroterad.

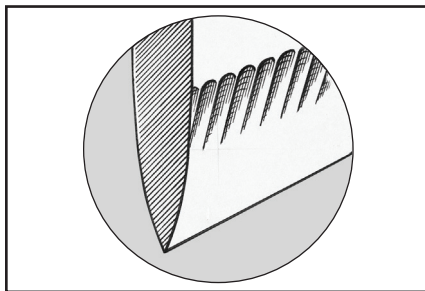
Tavaliselt piisab viiest või kümnest vahelduvast tõmbest läbi 2. etapi vasaku ja parema sälgu. Väga nürid noad võivad vajada rohkem tõmbeid. Kui tera serv on kahjustatud, tee üks kiire tõmme läbi 1. etapi vasaku ja parema sälgu. Suurem arv terituskordi eemaldab tera servalt rohkem metalli, kui on hammaste teritamiseks vaja.

Kuna hambuline serv meenutab saetera struktuuri, ei tundu sellised servad kunagi nii teravad kui sileda noatera lõikeserv.

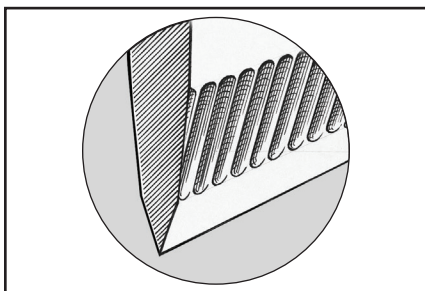
Siiski sobib hambuline nuga väga hästi kõva ja rabeda pinnaga toiduainete lõikamiseks.

2. ETAPI LIHVKETASTE PUHASTAMINE

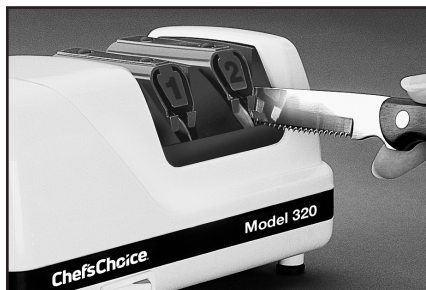
Chef'sChoice 320 seadmes on sisseehitatud 2. etapi lihvketaste käsitsi hoolduse ja puhastamise varustus. Ketaste pinnale koguneb ajapikku rasva või teritusjääke. Protseduur käivitatakse seadme tagakülje vasakus alanurgas asuvast lülitist (joonis 10).



Joonis 7 Gurmeekokkade nugade lõikeserval on poleeritud fassettpind.



Joonis 8 Serva lähedal olevad mikrosooned hõlbustavad kiudainerikka tooraine lõikamist.



Joonis 9 Terita hambulisi nuge vaid 2. etapi sälkudes.



Joonis 10 2. etapi kettaid võib aeg-ajalt puhastada. Välti liiga sagedast puhastamist.

Lülita seade sisse, lükka hoob paremale või vasakule ja hoiu seda 3 sekundit paigal. Lükka hoob vastassuunas ja hoiu seda 3 sekundit paigal. Nii puhastad ja hooldad ketaste mõlemad küljed.

Kuna selline puhastus/hooldus eemaldab ketaste pinnalt materjali, kasuta protseduuri vaid siis, kui 2. etapi lihvketaste tõhusus on selgelt vähenenud ja habemenooga võrreldav teravus nõuab paljusid tõmbeid läbi sälkude.

Väga suur eemaldunud materjali hulk nõuab ketaste vahetust, milleks tuleb seade saata importijale või tootja tehasesse.

Ketaste puhastamise intervalli saab pikendada teritatavate nugade hoolika eelneva puhastamisega, mille korral on ketaste hooldus ja puhastus vajalik vaid kord aastas või harvem.

UUESTI TERITAMINE (VT KA EELMISI PUNKTE)

Sirge teraga nugade uuesti teritamine toimub tavaliselt 2. etapi sälkudes. Kui tera ei muutu piisavalt teravaks, tee 1–2 tõmmet 1. etapi mõlemas sälgus, kuni teral on selgelt tunda kare äär. Viimistle 1–2 tõmbega läbi 2. etapi sälkude.

Hambuliste noaterade uuesti teritamine (vt ka eespool antud juhiseid)

LISAJUHISED JA SOOVITUSED

1. Puhasta noad alati enne teritamist hoolikalt.
2. Vajuta tera teritamise ajal vaid kergelt allapoole – vaid niivõrd, et tera puutuks kogu teritamise vältel vastu terituskettaid.
3. Tõmba terad soovitudele vastava ühtlase kiirusega kogu pikkuses läbi sälkude. Ära kunagi peata liigutust ajal, kui terad puudutavad lihvkettaid.
4. Tõmba tera vaheldumisi läbi parema ja vasaku sälgu. Vaid teatud tüüpi Jaapani stiilis nuge teritatakse põhiliselt vaid ühelt poolt.
5. Teritatavat tera hoitakse laua tasapinnaga paralleelselt. Otsa ja kaarduva osa teritamiseks tõstetakse noa käepidet kaare kuju järgides veidi ülespoole.
6. Chef'sChoice 320 seadmega võid teritada käepideme toendile või käepidemele väga lähedal olevat tera osa. See annab suure eelise, sest teatud otstarbel kasutatavate kööginugade tera tuleb kasutada kogu pikkuses.
7. Õpi kontrollima, kas terale on tekkinud selgelt eristuv kare äär, sest selle järgi saad otsustada, kas tera on 1. etapis piisavalt teritatud, ja ühtlasi vältida üleliigset teritamist. Katseta tera teravust tomatit või paberit lõigates.

TAVAPÄRASED HOOLDUSMEETMED

Liikuvad osad, mootor, laagrid ega terituspinnad ei nõua mingit määrimist. Ketastele ei ole vaja terituse ajal vett lisada.

Teritusseadme välispindu puhastatakse aeg-ajalt niiske lapiga.

Ära kasuta lahustipõhiseid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

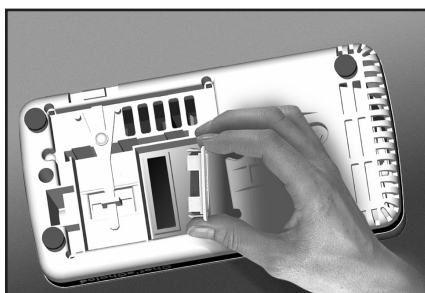
Kord aastas või vastavalt vajadusele võid eemaldada masina siseosadest sinna kogunenud metallitolmu.

Puhastuseks eemalda väike luuk (joonis 11). Puhasta luugi sisepinna magneti külge jäänud metalliosakesed majapidamispaberi või hambaharjaga. Võid ka enne kaane uuesti sulgemist siseosadesse kogunenud metallitolmu välja raputada.

Pärast puhastust kinnita kaas magnetiga uuesti hoolikalt paigale.

HOOLDUSTEENUSED

Võta ühendust seadme importija või edasimüüjaga, kellelt võid saada lisateavet garantiiaegse või -järgse hoolduse ja remondi kohta.



Joonis 11

Maahantuoja:
Nexet Oy, Ravurinkatu 11, 20380 Turku, puh. 02-2760 250
www.nexet.fi, nexet@nexet.fi

Assembled in the U.S.A.

chefschoice.com

Tämä tuote voi olla yhden tai useamman tuotteeseen merkityn EdgeCraftin patentin ja/tai haetun patentin alainen.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© The Legacy Companies 2020

C20

E/FI/EE

C3282o0