

ChefsChoice®

KÄYTTÖOHJEET

M270

Chef's Choice M270-teroittimen käyttöohjekirja. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Maahantuoja Suomessa:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Käytettäessä sähköisiä laitteita, tulee esimerkiksi seuraavat turvallisuuteen liittyvät asiat huomioida:

1. Lue kaikki ohjeet. Turvallisuutesi takia jokaisen käyttäjän tulisi lukea tämä ohjekirja.
2. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Huolehdi, että vain puhtaat veitset teroitetaan tällä laitteella.
4. Ota virtajohto irti, kun laite ei ole käytössä.
5. Älä koske koneen liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, mikäli laite tai sen virtajohto on vioittunut tai esimerkiksi pudonnut. Ole hyvä ja palauta vioittunut laite maahantuoijalle, jolla laitteen korjauksen hinta voidaan arvioida. Mikäli virtajohto on vioittunut, se täytyy vaihdattaa maahantuoijalla erikoistyökalujen tarpeen takia.
7. VAROITUS! Mikäli virtajohto ei mene paikalleen pistokkeeseen, älä tee siihen minkäänlaisia muutoksia vaan ota yhteys sähkömieheen.
8. Lisävarusteiden, joita maahantuoja ei suosittele, käyttäminen saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
9. Tämä tuote on suunniteltu teroittamaan amerikkalaiset, eurooppalaiset ja aasialaiset veitset. Älä yritä teroittaa saksia, kirveitä tai mitään, mikä ei mahdu kunnolla teroitushahloihin.
10. Älä anna virtajohdon heilua pöydältä tai koskea kuumiin pintoihin.
11. Kun laite on päällä, palaa "ON"-napissa valo. Teroittimen tulisi aina olla vakaalla pinnalla.
12. VAROITUS! Teroittamasi veitset ovat terävämpiä kuin saatat olettaa. Vältäaksesi loukkaantumisen, käytä niitä varoen. Vältä leikkaamasta sormiisi, käsiisi tai vartaloosi päin. Älä koske terään sormella.
14. Valvo tilannetta tarkkaan, mikäli lapset käyttävät laitetta tai ovat läheisyydessä laitteen ollessa käytössä.
15. Älä käytä mitään öljyä tai muuta liukastetta tämän laitteen huollossa.
16. Vain kotitalouskäyttöön.
17. SÄÄSTÄ OHJEET.

Onnittelut Chef's Choicen Hybridimallin 270 valinnasta!

Tämä kolmivaiheinen teroitin yhdistää Chef's Choicen patentoidun sähkö- ja manuaalisen Criss Cross-teroitustekniikan, jotka yhdessä antavat miltei mille tahansa veitselle terävän, kolmivaiheisen terän. Viimeistellessä veitsen terä hiotaan, mutta siihen jää mikroskooppisen pieniä hampaita, jotka tekevät veitsestä erityisen tehokkaan kaikkeen ruuanlaittoon ja valmisteluun. Yleensä veitsi voidaan teroittaa uudelleen vaiheessa 3, ilman tarvetta sähköteroitukselle.

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

MALLIN 270 KUVAUS

Tämä kehittynyt hybriditeroitin on varustettu kahdella sähköisellä vaiheella 1 ja 2, ja yhdellä manuaalisella vaiheella 3.

Vaiheessa 1 tehokkaat pyörivät moottorikäyttöiset laikat poistavat tylsän terän kokonaan ja luovat uuden terän 20 asteen kulmaan veitsen molemmille puolille. Vaiheessa 2 periaate on sama, mutta laikat ovat hienovaraisempia ja hieman suuremmassa kulmassa, jonka seurauksena veitsi saa kestävän kaksivaiheisen terän. Nämä teroittamisen kaksi ensimmäistä vaihetta jättävät veitselle pitkäkestoisen ja hyvin leikkaavan kaarevan terän. Terä viimeistellään vaiheessa 3.

Vaiheessa 1 on kaksi erillistä hahloa. Näihin viitataan oikeana ja vasempana vaihe 1:n hahloina. Samalla tavalla vaiheessa 2 on erilliset hahlot. Vaiheessa 3 on vain yksi hahlo, joka käsittelee veitsen molemmat puolet samanaikaisesti. Teroittaessasi vaiheissa 1 ja 2 vuorottele aina hahloa. Tämä varmistaa, että molemmat puolet teroitetaan yhtä monta kertaa.

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

MALLI 270:N KÄYTTÖ

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

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

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

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

Aloita teroitus vedolla vasemmassa vaihe 1:n hahlossa, kuten aiemmin ohjeistettiin ja toista sama liike oikeanpuoleisessa vaihe 1:n hahlossa. Vetäessäsi (kuva 2) pidä terän oikea laita nojaamassa hahlon oikeaan laitaan. Mikäli veitsesi ei ole erityisen tylsä, huomaat, että 5 vetoliikettä molemman puolen hahloissa riittää teroittamaan veitsen. Veitsen ollessa todella tylsä, saattaa olla, että tarvitset jopa 10 paria vetoliikettä saadaksesi tarpeeksi terävän lopputuloksen. Vedä aina veistä itseesi päin, ei koskaan pois päin! Ennen siirtymistä teroittamisen seuraavaan vaiheeseen on hyvä varmistaa, että veitsen terän laidalla on ohut purse (tuntuu sivuilta hieman karhealta "kierteeltä").

Kuva 3 näyttää, miten voit tarkistaa purseen. Mikäli viimeinen vetosi oli oikeanpuoleisessa hahlossa, pursen pitäisi tuntua veitsen oikealla laidalla. Tee edestakaisia vetoja molemmilla veitsen laidoilla, kunnes tunnet purseen terän molemmilla puolilla (muodostuu joskus helpommin hitaammilla vedoilla). Siirry tämän jälkeen vaiheeseen 2.

VAIHE 2

Siirrä veitsen teroittaminen vaiheen 2 hahloihin. Tässä vaiheessa timanttilaikat ovat hienompia (hellempää veitselle) ja ne teroittavat hieman suuremmassa kulmassa kuin vaiheessa 1. Huomaat, että todennäköisesti vain 1–2 vetoparia tässä vaiheessa on tarpeen veitsen molemmille puolille. Vuorottele terää aina teroittaessasi molemman puolen hahloissa. Kuten vaiheessa yksi yhden vedon keston tulisi olla noin 5 sekuntia 15 cm veitselle (kuvat 4 ja 5). Tämän vaiheen jälkeen purse on hieman pienempi kuin vaiheen 1 jälkeen. Siirry vaiheeseen 3 vasta, kun olet aivan varma, että terässä tuntuu selkeä purse (kierre). Kun tunnet purseen, voit halutessasi tehdä muutaman nopeamman vedon vaiheessa 3 minimoidaksesi teroitustarpeen viimeisessä vaiheessa (vaihe 3).

VAIHE 3

Voit kytkeä virran pois laitteesta, sillä viimeinen vaihe on manuaalinen. Mikäli veitsi on teroitettu kunnolla aiemmissa vaiheissa, vain 4–5 edestakaista vetoa riittää tässä vaiheessa (kuva 6). Teroitetun veitsen pitäisi leikata paperia suoraan ja vaivattomasti.

Parhaan tuloksen saavutat pitämällä terää koko sen mitalta hahlon keskellä samalla painaessasi pienellä voimalla edestakaisia vetoja tehdessäsi. Liian pieni voima vaatii

kuitenkin useamman vedon. Varmista että laikat pyörivät liikkeiden aikana. Älä teroita veistä liikaa tässä vaiheessa. Testaa veitsen viimeistelyn terävyys välillä paperiin. Valmiissa, viimeistellyssä terässä ei pidä tuntua enää pursetta.

VEITSEN UDELLEENTEROITUS

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

SAHALAITAISET VEITSET

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa vaiheessa 3 (kuva 7). Aseta terä vaiheen 3 hahlon keskelle ja tee viisi edestakaista vetoliikettä. Testaa terävyys ja tarvittaessa tee uudet 5 teroitusliikettä. Jos veitsi on teroitettaessa todella tylsä tee kaksi nopeaa vetoliikettä vaiheessa 2 molemmille puolille ja siirry sitten vaiheeseen 3. HUOM! Älä tee montaa vetoliikettä vaiheessa 2, ettei sahalaita kulu pois veitsen terästä.

AASIALAISTYYLISET VEITSET

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

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

Vaihe 3 teroittaa molemmat puolet samaan aikaan, joten vain yhdeltä puolelta terävien veitsien teroitus ei ole mahdollista.

KERAAMISET VEITSET

Ei sovellu keraamisille veitsille.

SAKSET

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

TERÄVYYDEN TESTAUS

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

HUOLTO

- Ulkopinnat voi putsata kostealla märällä pyyhkeellä tai rievulla

- Poista silloin tällöin metallipöly teroittimesta kääntämällä se ylösalaisin ja koputtamalla kevyesti esimerkiksi sanomalehteen
- Et tarvitse öljyä tai muita nesteitä tämän teroittimen huollossa

Maahantuojaja Suomessa:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice®

BRUKSANVISNING

M270

Chef's Choice M270 – bruksanvisning. Läs anvisningarna noggrant innan du använder apparaten.

Importör i Finland:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater bör bland annat följande säkerhetsföreskrifter beaktas:

1. Läs alla anvisningar. För din säkerhets skull bör varje användare läsa denna bruksanvisning.
2. Sänk inte ned apparaten i vatten eller annan vätska.
3. Se till att endast rena knivar slipas med denna apparat.
4. Dra ur stickkontakten när apparaten inte används.
5. Rör inte vid maskinens rörliga delar.
6. Använd inte apparaten om den eller dess nätkabel är skadad eller till exempel har tappats. Returnera den skadade apparaten till importören, där kostnaden för reparation kan bedömas. Om nätkabeln är skadad måste den bytas hos importören på grund av behov av specialverktyg.
7. **WARNING!** Om nätkabeln inte passar i uttaget, gör inga ändringar utan kontakta en elektriker.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av importören kan orsaka brand, elektrisk stöt eller personskada.
9. Denna produkt är avsedd för slipning av amerikanska, europeiska och asiatiska knivar. Försök inte slipa saxar, yxor eller något som inte passar ordentligt i slispåren.
10. Låt inte nätkabeln hänga över bordskanten eller komma i kontakt med heta ytor.
11. När apparaten är på lyser en lampa på "ON"-knappen. Slipen ska alltid stå på ett stabilt underlag.
12. **WARNING!** De knivar du slipar är vassare än du kanske förväntar dig. För att undvika skador, använd dem försiktigt. Undvik att skära mot fingrar, händer eller kroppen. Rör inte vid eggen med fingret.
13. Övervaka noggrant om barn använder apparaten eller befinner sig i närheten när den är i bruk.
14. Använd inte olja eller andra smörjmedel vid underhåll av denna apparat.
15. Endast för hushållsbruk.
16. SPARA DESSA ANVISNINGAR.

Grattis till ditt val av Chef's Choice Hybridmodell 270!

Denna trestegsslip kombinerar Chef's Choice patenterade elektriska och manuella Criss Cross-sliptechnik, som tillsammans ger nästan vilken kniv som helst en vass, trestegsegg. Vid slutfinishen slipas eggen, men mikroskopiskt små tänder lämnas kvar, vilket gör kniven särskilt effektiv för all matlagning och förberedelse. Vanligtvis kan kniven omslipas i steg 3 utan behov av elektrisk slipning.

Du kommer att bli glatt överraskad över hur enkel hybridmodellen är att använda. Läs anvisningarna och följ dem noggrant. Ha alltid slipen tillgänglig så att du kan njuta av vassa knivar varje dag.

BESKRIVNING AV MODELL 270

Denna avancerade hybridslip är utrustad med två elektriska steg, 1 och 2, samt ett manuellt steg 3.

I steg 1 avlägsnar kraftfulla roterande motordrivna skivor den slö eggen helt och skapar en ny egg med 20 graders vinkel på båda sidor av kniven. I steg 2 är principen densamma, men skivorna är finare och vinkeln något större, vilket resulterar i en hållbar tvåstegsegg. De två första stegen lämnar kniven med en långvarig, effektivt skärande, välvd egg. Slutfinishen sker i steg 3.

Steg 1 har två separata spår, ett vänster och ett höger. På samma sätt har steg 2 separata spår. Steg 3 har endast ett spår som behandlar båda sidor av kniven samtidigt. Vid slipning i steg 1 och 2 ska du alltid växla mellan spåren så att båda sidor slipas lika mycket.

Trestegsslipningen ger verklig flexibilitet. Du kommer att märka att denna slip ger extremt vassa knivar som behåller skärpan länge och skär rent.

ANVÄNDNING AV MODELL 270

Observera! Rengör alltid kniven före slipning. Håll fingrarna borta från eggen under hela slipningen.

Du kommer att märka att denna slip ger hållbara eggar på alla dina knivar. Grundeggen formas i steg 1 till 20 graders vinkel på båda sidor. Steg 2 och 3 ger ytterligare två vinklar med något större lutning, vilket leder till en stark tredubbel eggstruktur. Använd alltid slipen så att stegens nummer (1, 2 och 3) är vända mot dig.

Placera slipen på ett bord och håll den med vänster hand. Slå på strömmen. Placera knivens egg (bild 1) vid handtaget i vänstra spåret i steg 1 och låt knivens vänstra sida vila mot skivan medan du drar kniven mot dig.

Eggen ska ha kontakt med den roterande skivan under hela rörelsen. Tryck endast mycket lätt nedåt. Lyssna noggrant för att säkerställa att kniven hela tiden har kontakt med skivan.

Använd cirka 5 sekunder per drag för en 15 cm kniv. Anpassa tiden för längre eller kortare knivar.

Börja i vänstra spåret i steg 1 och upprepa sedan i högra spåret. Dra alltid kniven mot dig, aldrig bort från dig. Innan du går vidare ska du kontrollera att en tunn grad har bildats längs eggen.

Bild 3 visar hur du kontrollerar graden. Om sista draget gjordes i högra spåret ska graden kännas på höger sida. Fortsätt tills graden känns på båda sidor. Gå därefter till steg 2.

STEG 2

Flytta slipningen till steg 2. Skivorna är finare och slipar i något större vinkel än i steg 1. Vanligtvis räcker 1–2 dragpar. Växla alltid mellan spåren. Varje drag ska ta cirka 5 sekunder för en 15 cm kniv (bilder 4 och 5). Graden är nu mindre än efter steg 1. Gå vidare till steg 3 först när graden känns tydligt.

STEG 3

Du kan stänga av strömmen eftersom detta steg är manuellt. Om kniven slipats korrekt tidigare räcker 4–5 fram- och återgående drag (bild 6). Kniven ska nu kunna skära papper lätt och rakt.

För bästa resultat håll eggen mitt i spåret och tryck lätt. För litet tryck kräver fler drag. Se till att skivorna rör sig under slipningen. Överslipa inte. Testa skärpan då och då. Den färdiga eggen ska vara helt utan grad.

OMSLIPNING AV KNIV

För underhåll, följ anvisningarna för steg 3. Gör 2–3 dragpar. Testa skärpan. Vid behov kan du göra några drag i steg 2 och därefter återgå till steg 3. Vanligtvis räcker steg 3 för regelbundet underhåll.

SÅGTANDAD KNIV

Sågtandade knivar kan slipas i steg 3 (bild 7). Placera eggen i mitten och gör fem drag. Upprepa vid behov. Om kniven är mycket slö, gör två snabba drag i steg 2 på båda sidor och fortsätt sedan med steg 3. **Observera!** Gör inte många drag i steg 2 så att tänderna inte slipas bort.

ASIATISKA KNIVAR

Slipen kan användas för dubbelsidiga asiatiska knivar med 20 graders vinkel, men bästa resultat fås med modellerna 15XV eller 1520.

Slipa inte enkelsidiga asiatiska knivar såsom Kataba. Steg 3 slipar båda sidor samtidigt.

KERAMISKA KNIVAR

Ej lämplig för keramiska knivar.

SAXAR

Ej lämplig för saxar. Chef's Choice har särskilda slipar för saxar.

TEST AV SKÄRPA

Håll ett pappersark framför dig i överkant. Skär försiktigt och försök skära av en bit. Alternativt testa på en tomat. En vass kniv ska skära tomaten lätt utan kraft.

UNDERHÅLL

- Ytor kan rengöras med fuktig trasa.
 - Avlägsna ibland metalldamm genom att vända slipen upp och ned och knacka försiktigt.
 - Ingen olja eller vätska behövs för underhåll.
-

Importör i Finland:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi