

KÄYTTÖOHJE

# Chef'sChoice®

## Chef'sChoice® Hybridi® Timanttilaikka® Veitsenteroitin 270

FI



Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.  
Ohjeiden seuraaminen auttaa parhaan  
teroitustuloksen saavuttamisessa.

# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSASIOITA

**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. Vältä koskemasta koneen liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, mikäli se tai sen virtajohto on vioittunut tai esimerkiksi pudonnut. Ole hyvä ja palauta laite maahantuojalle (Mastermark Brands Oy), jolla laitteen korjauksen hinta voidaan arvioida. Mikäli virtajohto on vioittunut, se täytyy vaihdattaa maahantuojalla erikoistyökälujen tarpeen takia.
7. **VAROITUS!** Mikäli virtajohto ei mene paikalleen pistokkeeseen, älä tee siihen minkäänlaisia muutoksia vaan ota yhteys sähkömieheen.
8. Lisävarusteiden, joita emme 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. VÄLTÄÄKSESI LOUKKAANTUMISEN, KÄYTÄ NIITÄ VAROVAISUUDELLA. VÄLTÄ LEIKKAAMASTA SORMIISI, KÄSIISI TAI VARTALOOSI PÄIN. ÄLÄ KOSKE TERÄÄN SORMELLA. SÄILYTÄ TURVALLISESSA PAIKASSA
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 on valmistettu Avondaleessa, Pennsylvaniassa USA:ssa EdgeCraftin toimesta. Tämä teroitin yhdistää Chef's Choicen patentoidun sähkö- ja manuaalisen Criss Cross-teroitustekniikan, jotka yhdessä antavat miltei mille tahansa veitselle tehokkaan 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 veitset molemmille puolille. Vaiheessa 2 periaate on sama, mutta laikat ovat hienovaraisempia ja hieman suuremmissa kulmassa, jonka seurauksena veitsi saa kestävästi kaksivaiheisen terän. Nämä teroittamisen kaksi ensimmäistä vaihetta jättävät veitselle pitkäkestoisien ja hyvin leikkaavan kaarevan terän. Terä viimeistellään vaiheessa 3.

Vaiheessa 1 on kaksi erillistä hahloa. Näihin viitataan oikeana ja vasempana vaihe 1:n hahlona. 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 käelläsi. Laita virta päälle kytkimestä. Aseta veitsen (kuva 1) terä kädensijan viereltä vasemman puoleiseen 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 veitsen teroittaessasi sitä, kun vedät sitä itseesi päin. Kuuntele teroitusta tarkkaan varmistaaksesi veitsen koskevan koko ajan teroittavaan laikkaan. Käytä noin 5 sekuntia jokaiseen vetoliikkeeseen 15cm veitsellä. Pidennä aikaa pidemmällä veitsillä ja lyhenne pienemmällä veitsillä.

Aloita teroitus vedolla vasemmassa vaihe 1:n hahlossa, kuten aiemmin ohjeistettiin ja toista sama liike vasemman puoleisessa vaihe 1:n hahlossa. Vetäessäsi (kuva 2) pidä terän oikea laita nojaamassa hahlon oikeaan laitaan. Mikäli veitsemi ei ole erityisen tylsä, huomaat



Kuva 1. Veitsen asettaminen vasemman puoleiseen hahloon vaiheessa 1



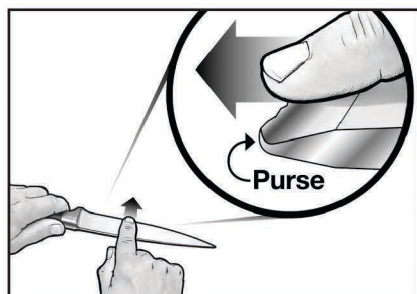
Kuva 2. Veitsen asettaminen oikeanpuoleiseen hahloon vaiheessa 1. Teroita vuorotellen vasemman- ja oikeanpuoleisissa lohkoissa

että 5 vetoliikettä molemman puolen hahloissa riittää teroittamaan veitsen. Veitsen ollessa todella tylsä, saattaa olla että tarvitsen 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 pursi (tuntuu sivuilta hieman karhealta “kierre”).

Kuva 3 näyttää, miten voit tarkistaa purren. Mikäli viimeinen vetosi oli oikeanpuoleisessa hahlossa, pursun pitäisi tuntua veitsen oikealla laidalla. Tee edestakaisia vetoja molemmilla veitsen laidoilla, kunnes tunnet pursen 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 pienempiä (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 15cm 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 pursen, voit halutessasi tehdä muutaman nopeamman vedon vaiheessa 3 minimoidaksesi teroitustarpeen viimeisessä vaiheessa (vaihe 3).



Kuva 3. Anna terään muodotustua huomattava purse (kierre) ennen siirtymistä vaiheisiin 2 tai 3



Kuva 4. Veitsen asettaminen vasempaan hahloon numero 2. Teroita vuorotellen vasemman- ja oikeanpuoleisissa hahloissa



### 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 UUELLEENTEROITUS

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



Kuva 5. Veitsen asettaminen oikeaan hahloon numero 2. Teroita vuorotellen vasemman- ja oikeanpuoleisissa hahloissa



Kuva 6. Veitsi vaiheessa 3. Teroita painamalla kevyesti alaspäin edestakaisella liikkeellä

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.

### **TUOTEMERKIT**

Chef's Choice antaa veitselle erinomaisen terän merkistä riippumatta, kuten esimerkiksi Global, Henckels, Wusthof, Sabatier, Lamson, Chicago, Russell Harrington, Mundial, Chef'sChoice, Messermeister, Forschner, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun ja paljon muita.

### **SAKSET**

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



Kuva 7. Sahalaitainen veitsi vaiheessa 3

## 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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**

**Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Suunniteltu ja koottu U.S.A:ssa

[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

Chef'sChoice ja Edgecraft ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä.

Tuotteella on yksi tai useampi patentti.

Conforms to UL Std. 982      Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

© EdgeCraft Corporation 2012

H12

C278200