

ChefsChoice®

KÄYTTÖOHJEET

M220

Chef's Choice M220-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

1. Lue kaikki ohjeet. Turvallisuutesi takia jokaisen käyttäjän tulee lukea tämä ohjekirja.
2. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Huolehdi, että vain puhtaat veitset teroitetaan tällä laitteella.
4. Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä, puhdistettaessa tai vaihtaessasi siihen osia.
5. Vältä koskemasta koneen liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, mikäli se on pudonnut tai laite tai sen virtajohto on vioittunut. Ole hyvä ja palauta vioittunut laite maahantuojalle, jotta laitteen korjauksen hinta voidaan arvioida. Mikäli virtajohto on vioittunut, se täytyy vaihdattaa maahantuojalla erikoistyökalujen 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 tulee aina olla vakaalla pinnalla.
12. VAROITUS! Teroittamasi veitset ovat terävämpiä kuin saatat olettaa. Vältäaksesi loukkaantumisen, käsittele niitä varoen. Vältä leikkaamasta sormiisi, käsiisi tai vartaloosi päin. Älä koske terään sormella.
14. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on puutteelliset fyysiset/kognitiiviset ominaisuudet, kokemuksen puute tai riittämättömät tiedot laitteen käyttöön tai huoltoon liittyvistä mahdollisista vaaroista.
15. Älä käytä mitään öljyä tai muuta liukastetta tämän laitteen huollossa.
16. Vain kotitalouskäyttöön.

MALLIN 220 KUVAUS

Tämä kehittynyt hybriditeroitin on varustettu kahdella vaiheella 1 ja 2. Vaihe 2 on manuaalinen ja vaihe 1 sähköinen.

Vaiheessa 1 tehokkaat, pyörivät moottorikäyttöiset laikat poistavat tylsän terän kokonaan, ja luovat uuden terän 20 asteen kulmaan veitsen molemmille puolille. Terä viimeistellään vaiheessa 2.

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

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

MALLI 220: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. Vaihe 2 antaa veitselle toisen kulman hieman suuremmalla kulma-asteella, joka johtaa vahvaan, kaksinkertaiseen terärakenteeseen. Käytä teroitinta aina niin, että vaiheiden numerot (1 ja 2) ovat sinuun itseesi päin.

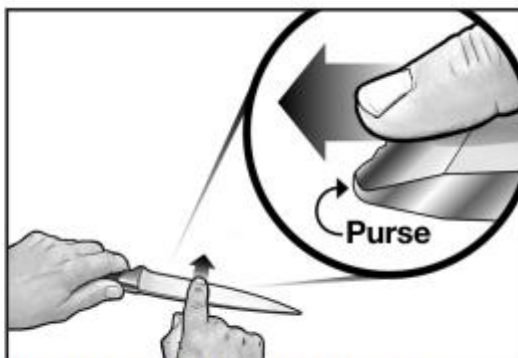
VAIHE 1

Teroittaaksesi aseta teroitin pöydälle ja pidä siitä kiinni vasemmalla kädelläsi. Laita virta päälle kytkimestä. Aseta veitsen (kuva 1) terä kädensijan vierestä 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.



Kuva 1. Veitsen asettaminen vasemman puoleiseen hahloon vaiheessa 1.



Kuva 2 Anna terään muodotustua huomattava purse (kierre) ennen siirtymistä vaiheeseen 2

Aloita teroitus vedolla vasemmassa vaihe 1:n hahlossa, kuten aiemmin ohjeistettiin, ja toista sama liike oikeanpuoleisessa vaihe 1:n hahlossa. Vetäessäsi (kuva 1) 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 2 näyttää, miten voit tarkistaa pursen. Mikäli viimeinen vetosi oli oikeanpuoleisessa hahlossa, pursen 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

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 4). 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 liikkeen 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 2. 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 1 muutamalla vedolla ja palata sen jälkeen takaisin vaiheeseen 2. Yleisesti ottaen veitsen tulisi pysyä terässä käytettäessä vain vaihetta 2 uudelleen teroitukseen.



Kuva 3 Veitsen asettaminen oikeanpuoleiseen hahloon vaiheessa 1. Teroita vuorotellen vasemman- ja oikeanpuoleisissa lohkoissa



Kuva 4. Veitsi vaiheessa 3. Teroita painamalla kevyesti alaspäin edestakaisella liikkeellä.

SAHALAITAISET VEITSET

Sahalaitaiset veitset voidaan teroittaa vaiheessa 2 (kuva 5). Aseta terä vaiheen 2 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 1 molemmille puolille ja siirry sitten vaiheeseen 2. HUOM! Älä tee montaa vetoliikettä vaiheessa 1, ettei sahalaista 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 2 teroittaa molemmat puolet samaan aikaan, joten vain yhdeltä puolelta terävien veitsien teroitus ei ole mahdollista.

KERAAMISET VEITSET

Teroitin ei sovellu keraamisille veitsille.

SAKSET

Teroitin 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 sanomalehteä vasten.
- Et tarvitse öljyä tai muita nesteitä tämän teroittimen huollossa.



Kuva 5. Sahalaitainen veitsi vaiheessa 2.

Maahantuoja Suomessa:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice®

BRUKSANVISNING

M220

Chef's Choice M220 – 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 SÄKERHETSFRÅGOR

1. Läs alla anvisningar. För sin egen säkerhets skull borde varje användare läsa denna manual.
2. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
3. Se till att bara rena knivar slipas med denna apparat.
4. Koppla loss apparaten från strömkällan när den inte är i bruk, när du rengör eller byter delar i den.
5. Undvik att vidröra maskinens rörliga delar.
6. Använd inte apparaten, om den eller dess strömsladd är skadad eller exempelvis har tappats. Var vänlig och returnera apparaten till importören, som kan uppskatta vad det kostar att reparera apparaten. Om strömsladden är skadad, ska man låta byta den hos importören på grund av de specialverktyg som krävs.
7. VARNING! Om strömsladden inte passar in i uttaget, gör inte några ändringar i den utan kontakta en elektriker.
8. Det kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller personskada att använda tilläggsutrustning som vi inte rekommenderar.
9. Denna produkt är planerad för att slipa amerikanska, europeiska och asiatiska knivar. Försök inte slipa saxar, yxor eller något, som inte ryms ordentligt i slipskåorna.
10. Låt inte strömsladden hänga från bordet eller komma i kontakt med heta ytor.
11. När apparaten är påslagen, brinner lampan i "ON"-knappen. Slipen borde alltid stå på en stadig yta.
12. VARNING! De knivar som du slipar är vassare än vad du kan anta. Använd dem med försiktighet för att undvika att du skadas. Undvik att skära dina fingrar, händer eller mot kroppen. Vidrör inte eggen med fingret. Förvaras på ett säkert ställe.
13. Apparaten är inte avsedd för barn eller sådana personer, som har nedsatta fysiska/kognitiva egenskaper, bristande erfarenhet eller kunskaper om eventuella risker som ansluter sig till användningen eller underhållet av apparaten.
14. Använd inte någon olja eller annat smörjmedel vid underhållet av denna apparat.
15. Endast för hushållsbruk.

BESKRIVNING AV MODELL 220

Denna avancerade hybridslip är försedd med två steg, 1 och 2. Steg 2 är manuellt och steg 1 elektriskt.

I steg 1 avlägsnar effektiva roterande motordrivna skivor helt den slöa eggen och skapar en ny egg i 20 graders vinkel på vardera sidan av kniven. Eggen slutbearbetas i steg 2.

Det finns två separata skåror i steg 1. De kallas den högra och vänstra skåran i steg 1. I steg 2 finns det bara en skåra, som behandlar knivens båda sidor samtidigt. Använd alltid skårorna turvis när du slipar i steg 1. Detta säkrar att båda sidorna slipas lika många gånger.

Slipningen i två steg ger verklig smidighet i slipningen. Du kommer att märka att denna slip åstadkommer en mycket vass kniv, vars egg hålls i skick länge och skär rent.

ANVÄNDNING AV MODELL 220

Obs! Rengör alltid kniven före slipning. Håll fingret borta från eggen under hela slipningen.

Du kommer att märka att denna slip ger alla dina knivar en hållbar egg. Knivens baseegg formas i steg 1 i 20 graders vinkel på vardera sidan av kniven. Steg 3 ger kniven en andra vinkel med litet större gradtal, som leder till en stark dubbel eggstruktur. Använd alltid slipen så att stegens siffror (1 och 2) är mot dig själv.

STEG 1

Ställ slipen på bordet och håll i den med vänstra handen när du ska slipa. Koppla på strömmen med ombrytaren. Sätt in knivens (bild 1) egg invid handtaget i den vänstra skåran (steg 1) och låt knivens vänstra sida luta mot skivan när du med handtaget drar kniven mot dig själv.

Eggen ska under hela slipningsrörelsen vara i kontakt med den roterande skivan. Du behöver bara ett mycket lätt tryck nedåt på kniven medan du slipar den, när du drar den mot dig själv. Lyssna noggrant på slipningen för att försäkra dig om att kniven hela tiden vidrör den slipande skivan. Använd ca 5 sekunder för varje dragrörelse med en 15 cm kniv. Förläng tiden med längre knivar och förkorta den med mindre knivar.



Bild 1. Insättning av kniven i den vänstra skåran i steg 1.

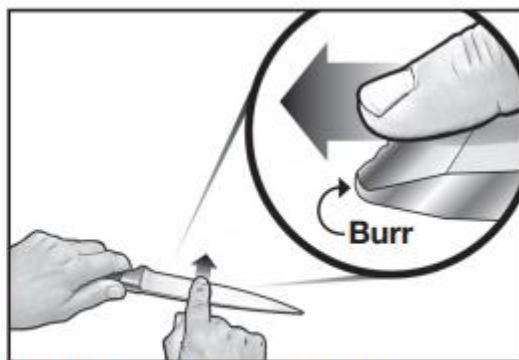


Bild 2 Låt eggen bilda en ordentlig grad innan du fortsätter till steg 2

Börja slipningen med ett drag i den vänstra skåran i steg 1 såsom tidigare instruerades och upprepa samma rörelse i den högra skåran i steg 1. Låt (bild 1) eggens högra kant luta mot skårans högra sida när du drar. Om din kniv inte är mycket slö, märker du att 5 dragrörelser i vardera sidans skåror räcker till för att slipa kniven.

När kniven är verkligt slö, kan det hända att du behöver upp till 10 par dragrörelser för att få ett tillräckligt vasst slutresultat. Dra alltid kniven mot dig själv, aldrig bortåt! Innan man går till följande steg i slipningen är det bra att man försäkras om att det finns en tunn grad på sidan av knivseggen (det känns en grov "virvel" på sidan).

Bild 2 visar hur du kan kontrollera graden. Om ditt senaste drag var i den högra skåran, ska graden kännas på knivens högra sida. Gör drag fram och tillbaka på vardera sidan av kniven, tills du känner en grad på vardera sidan av eggen (bildas ibland lättare med långsammare drag) Gå därefter till steg 2.

STEG 2

Du kan koppla ifrån strömmen från apparaten, för det sista steget är manuellt. Om kniven har slipats ordentligt i de tidigare stegen, räcker det i detta steg med 4-5 drag fram och tillbaka (bild 4). En slipad kniv borde skära papper rakt och lätt.

Det bästa resultatet uppnår du genom att hålla eggen längs hela dess längd mitt i skåran medan du samtidigt trycker när du gör drag fram och tillbaka. Alltför liten kraft kräver dock flera drag. Kontrollera att skivorna roterar under rörelserna. Slipa inte kniven för mycket i detta steg. Kontrollera emellanåt skärpan i slutbearbetningen av kniven med ett papper. I en färdig, slutbearbetad egg ska man inte längre känna någon grad.



Bild 3 Insättning av kniven i den högra skåran i steg 1. Slipa turvis i de vänstra och högra skårorna

OMSLIPNING AV EN KNIV

Följ för underhållet av en kniv slippningsanvisningarna för steg 2. Gör 2-3 par drag fram och tillbaka medan du lätt trycker ned kniven. Lyssna för att försäkra dig om att skivan roterar under slipningen. Testa emellanåt knivens skärpa. Vid behov kan du slipa kniven på nytt i steg 1 med några drag och därefter gå tillbaka till steg 2. I allmänhet borde en kniv hållas vass genom att man använder bara steg 2 för omslipning.

SÅGTANDEDE KNIVAR

Sågtandade knivar kan slipas i steg 2 (bild 5). Sätt eggen mitt i skåran i steg 2 och gör fem dragrörelser fram och tillbaka. Testa skärpan och gör vid behov 5 slipningsrörelser. Om den kniv som ska slipas är verkligen slö, gör två snabba dragrörelser på vardera sidan i steg 1 och gå därefter till steg 2. OBS! Gör inte många dragrörelser i steg 1, så att inte sågtandningen slits bort från knivseggen.

KNIVAR AV ASIATISK TYP

Med slipen kan man även slipa dubbelsidiga knivar av asiatisk typ till 20 graders vinkel, men optimalt resultat får man med slipmodellerna 15XV eller 1520.

Slipa inte ensidiga asiatiska knivar, såsom exempelvis Kataba-knivar, med denna slip. Steg 2 slipar båda sidorna samtidigt, så det är inte möjligt att slipa knivar som är vassa bara på ena sidan.



Bild 4. Kniven i steg 3. Slipa genom att trycka lätt ned med en fram- och tillbakagående rörelse.



Bild 5. En sågtandad kniv i steg 2.

KERAMISKA KNIVAR

Lämpar sig inte för keramiska knivar.

SAXAR

Lämpar sig inte för saxar. Chef's Choice har särskilda maskin-/manuella slipar, som är avsedda för slipning av saxar.

TESTNING AV SKÄRPAN

Gör så här för att testa skärpan i din kniv: Håll ett pappersark vertikalt framför dig genom att hålla i det i övre kanten. Skär försiktigt genom arket så nära dina fingrar som möjligt (men ändå på säkert avstånd) och försök skära loss en bit av pappret. Alternativt kan du testa skärpan på en tomat. En vass kniv ska skära tomaten snyggt utan större kraft.

UNDERHÅLL

- Man kan putsa utsidan med en fuktig/våt duk eller trasa.

- Avlägsna nu och då metalledammet från slipen genom att vända den upp och ned och slå den lätt exempelvis mot en tidning.
- Du behöver inte olja eller andra vätskor i underhållet av denna slip.

Importör i Finland:

Mastermark Brands Oy

Vajossuonkatu 16, 20360 Turku

info@mastermarkbrands.fi

www.mastermarkbrands.fi