

# ChefsChoice®

Kahdella eri hiontakulmalla  
varustettu moottoriteroitin

FI



Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.  
Ohjeet auttavat käyttämään laitetta  
tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti.

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

## Sähkölaitteiden käytössä noudatettavia turvaohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen jokaisen käyttäjän tulee perehtyä ohjeisiin.
2. Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Puhdista teroitettavat terät huolellisesti ennen teroitusta.
4. Irrota laite verkkovirrasta käyttötoukujen, puhdistuksen ja osien vaihdon ajaksi.
5. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia käytön aikana.
6. Älä käytä laitetta, jos: virtajohto on viallinen, laitteessa on vika tai toimintahäiriö tai laite on pudonnut tai vioittunut.  
Toimita viallinen laite vian arviointia ja korjausta varten jälleenmyyjälle tai maahantuojalle. Viallisen sähköjohdon vaihto on ammattitaitoisen sähköasentajan tehtävä.
7. Älä käytä mitään lisälaitteita, joita EdgeCraft ei ole suositellut tai myynyt. Laitteeseen sopimattomien osien käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
8. Chef'sChoice® AngleSelect malli 1520 on tarkoitettu amerikkalais-, eurooppalais- ja aasialaistyypisten veitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitushahloissa.
9. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
11. **Varoitus: Teroitettavat veitset ovat todella teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi. Säilytä veitset turvallisessa paikassa.**
12. Laite ei sovellu ulkokäyttöön.
13. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsittelemään teroitettavia tai teroitettuja veitsiä.
14. Älä käytä teroitettavissa veitsissä hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouksien käyttöön.
16. **Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.**

## **OLET TEHNYT HYVÄN VALINNAN...**

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

Mallissa 1520 on laikat hiontaan sekä viimeistelyyn ja sisäänrakennettu puhdistusmekanismi viimeistelylaikkojen puhdistukseen.

## CHEF'SCHOICE® MALLIN 1520 KUVAUS

Laitteessa on kolme teroituspaikkaa. Teroituspaikassa 1 on aasialaistyyppisten veitsien teroituksen timanttilaikat, paikan 2 timanttilaikoilla teroitetaan perinteiset amerikkalais- ja eurooppalaistyyppiset veitset ja paikassa 3 on kaikkien veitsien viimeistelyn ja kiillotuksen laikat, jolla veitsiin tehdään erittäin sileä ja terävä särmä.

Sahalaitaisten veitsien teroituksen ohjeet ovat myöhemmin tässä oppaassa.

Perinteiset aasialaistyyppiset veitset, esim. sashimi-veitset vaativat erityistä huolellisuutta ja teroitetaan pääsääntöisesti vain leikkusärmän toiselta sivulta.

Laitteessa on käsikäyttöinen puhdistusmekanismi viimeistelylaikkojen pinnoille kertyneen lian ja hiontajätteen puhdistamiseen.

Veitsien puhdistaminen ennen teroitusta auttaa pitämään laikat puhtaina pitkään ja vähentää niiden kunnostus- ja puhdistustarvetta.

Puhdistusväli vaihtelee laitteen käyttökertojen mukaan, mutta puhdistus on tarpeen, kun teroitustulos heikkenee selvästi.



Kuva 1

Chef'sChoice® Angle Select™ Sharpener Model 1520 teroittaa ja viimeistelee sekä aasialaiset että eurooppalais-amerikkalaiset veitset.

## ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ LAITETTA TAKASIVULTA.

Terää ei tule painaa liian voimakkaasti alaspäin. Paina vain sen verran, että terä koskettaa jatkuvasti hiomalaikkoja. Voimakas puristus ei nopeuta teroitusta eikä lisää teroitustehoa ja lisäksi terä saattaa koskettaa tarpeettomasti muovikoteloa.

Harjoittele teroituskäytäntöä, kun laitteessa ei ole virtaa. Vie terä vasempaan hahloon vasemman kulmaohjaimen ja muovisen vastajousen väliin. Älä väännä veistä sivuttain hahlossa. Siirrä terää alaspäin hahlossa, kunnes tunnet sen koskettavan laikkaa. Vedä itseesi päin ja nosta loppuvaiheessa kahvaa hiukan ylöspäin. Tällä harjoituksella saat tuntuman jousen toiminnasta. Poista veitsi.

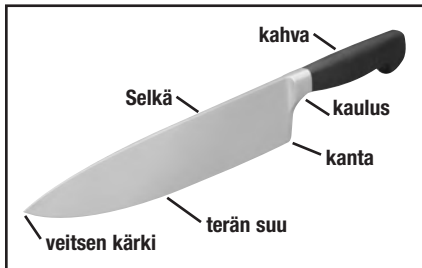
Tutustu erityyppisten veitsien teroituksen ohjeisiin.

## **EUROOPPALAIS-/AMERIKKALAIS- JA AASIALAISTYYPPISTEN VEITSIEN KUVAUS**

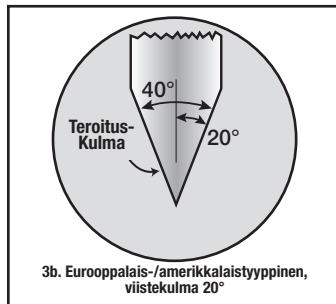
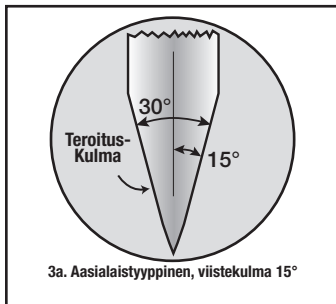
Eurooppalais-/amerikkalaistyyppisiä veitsiä on perinteisesti käytetty lihan ja kuitupitoisten vihannesten leikkaamiseen. Tästä syystä veitset ovat vankkarakenteisia, paksuja ja teroitetaan normaalisti 20° viistekulmaan (kokonaiskulma 40°). Ks. kuva "3b."

Aasialaiset veitset ovat ohuempia ja teroituskulmana on 15°, ks. kuva "3a."

Japanilaisveitsissä on 15° teroituskulma usein vain toisella sivulla.



Kuva 2  
Tyyppinen keittiöveitsi.



Kuva 3  
Tyyppilliset  
teräkulmat  
erityyppisissä  
veitsissä.

## **EUROOPPALAIS-/AMERIKKALAISTYYPPISET VEITSET**

Terissä on normaalisti viiste molemmilla sivuilla, viistekulma  $20^\circ$  ja terät teroitetaan molemmilta sivuilta. Terien paksuus lähellä teränsuuta on n. 0,5 mm.

## **AASIALAISTYYPPISET VEITSET**

Useimmissa veitsissä on viiste molemmilla sivuilla, viistekulma  $15^\circ$  ja veitset teroitetaan molemmilta sivuilta, normaali paksuus on n. 0,25 mm lähellä teränsuuta.

## **PERINTEISET JAPANILAISEITSET**

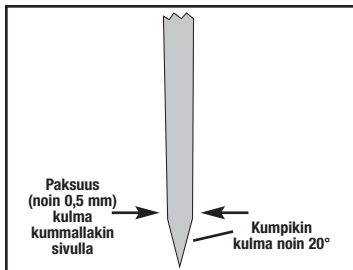
Näissä veitsissä on normaalisti isokokoinen terä ja vain yksi viistepinta, viistekulma  $15^\circ$ . Niitä myydään oikea- ja vasenkätisinä versioina. Pitkä tehdasvalmisteinen viiste A on hiottu yleensä  $10^\circ$  kulmaan.

Suosituimpia malleja ovat Santoku, Janakiba ja Deba, joiden ohut, pitkänomainen terä soveltuu erityisesti ohuiden siivujen leikkaamiseen kalasta.

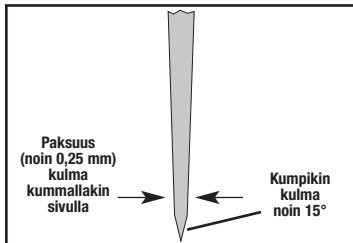
Pitkän viisteen alapuolella on usein pieni n.  $15^\circ$  lisäviiste (ks. kuva). Veitsen takasivulla on vielä pienempi, silmälle tuskin nähtävissä oleva mikroviiste lisäämässä terän terävyyttä ja leikkuutehoa.

Oikeanpuolisessa kuvassa näkyy suurennos tyypillisen japanilaisveitsen poikkileikkauksesta, jossa on tehtaalla tehty viistekulma.

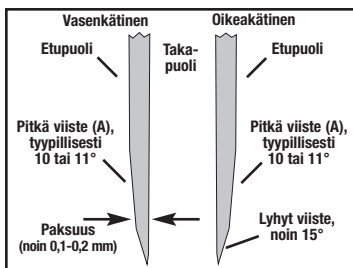
Pitkä viiste A ohjaa leikatun osan terästä pois päin. Tämäntyyppiisiin japanilaisveitsiin tulee teroittaa aina  $15^\circ$  viistekulma.



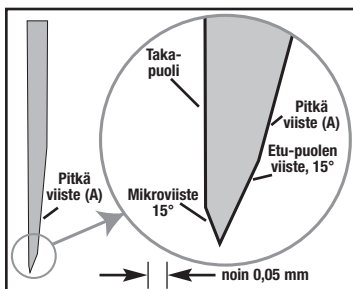
Kuva 4 Eurooppalaiset/amerikkalaiset veitset ovat yleensä paksumpia.



Kuva 5 Aasialaiset kahdelta puolelta teroitettut veitset ovat yleensä ohuempia.



Kuva 6 Tyypillinen yhdeltä puolelta teroitettu aasialaisveitsi.



Kuva 7 50 x suurennettu poikkileikkauksokuva tyypillisestä tehdasvalmisteisesta japanilaisveitsistä (oikeakätinen).

# AASIALAISTYYPPISTEN TAI MUIDEN KAHDEN VIISTEKULMAN VEITSIEN TEROITTAMINEN 15° KULMAAN



Kuvan Santoku-veitsi on aasialaistyyppisten veitsien tyypillinen edustaja, jonka molemmilla sivuilla on 15° viistekulma.

## **LEIKKUUSÄRMÄN TEROITUS**

Kytke laitteeseen virta. Vedä terä teroituspaikan 1 vasemman hahlon ja sen jälkeen oikean hahlon läpi. Toista muutamia kertoja vuorotellen molempien hahlojen läpi.

Veitsen pituuden ollessa 12 cm vedon kestoaika on 4 – 5 sekuntia.

Ensimmäisellä teroituskerralla suositellaan tehtäväksi 10 vuoroittaista vetoa molemmissa hahloissa. Paksun terän leikkuusärmän purseen muodostus vaatii muutamia lisävetoja hahlojen läpi.

Normaaliin aasialaistyyppiseen veitseen (viistekulma 15°) muodostuu pursereuna jo 2 – 4 vuoroittaisella vedolla.

Vältä liikateroitusta!

Kun pursesta on muodostunut koko terän pituudelle, viimeistele terä paikan 3 viimeistely/kiillotuslaikoilla.



**Kuva 8**

Terota aasialaiset veitset ensin vaiheessa 1.

### **PURSEEN TARKASTAMINEN:**

Vedä etusormeasi varovasti poikittaissuuntaisesti terällä (Älä koskaan pituussuuntaisesti, koska haavan sormeen!), ks. kuva.

Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa hahlossa, purse on vain teräreunan oikealla sivulla. Purse tuntuu karkeana ja taipuneena teräsärmän jatkeena ja vastakkainen sivu on täysin sileä. Jos terässä ei tunnu pursereunaa, tee muutamia lisävetoja oikeassa ja vasemmassa hahlossa. Jos terässä on pursereuna koko pituudella, tee jatkokäsittely paikassa 3.

### **VIIMEISTELY/KIILLOTUS PAIKASSA 3**

Vedä terä vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tee 4 vuorottaista vetoa (4 – 5 sekunnin pituisia). Kiillota leikkuusärmä lopuksi 4 – 5 vuorottaisella nopealla vedolla (1 - 2 sekuntia 12 cm: terälle).

Tarkista terävyys. Tee tarvittaessa muutamia nopeita lisävetoja.

### **SEURAAVAT TEROITUSKERRAT**

Käyttötavasta riippuen uusintateroitus voidaan tehdä muutamia kertoja vain paikassa 3 ja vasta näiden kertojen jälkeen aloittaa teroitus paikassa 1, mikäli vaiheessa 3 ei saavuteta riittävää terävyyttä. Noudata uusintateroituksessa edellä esitettyjä ohjeita.

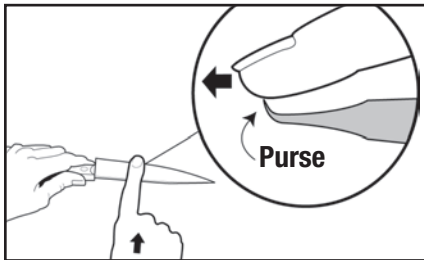
### **TRIZOR®- KOLMOISVIISTEREUNAN MUODOSTAMINEN**

Terävyydestään tunnettua 15° viistekulman leikkuusärmää ei yleensä pidetä yhtä kestäväenä kuin 20° viisteen särmää (kapea terä tylsyy nopeammin).

Tämän teroituslaitteen paikassa 2 voit muodostaa 15° viistekulmaan pienen väliviisteen ennen lopullisen mikroviisteen muodostamista paikassa 3.

Trizor®-särmän tekeminen: Teroita 15° viiste ensin paikassa 1, kunnes reunaan on muodostunut purse. Tee sitten kaksi vuorottaista noin 2 sekuntia kestäväää vetoa paikassa 2 (terän pituus 12 cm). Särmässä on pieni pursereuna. Älä tee lisävetoja paikassa 2. Nämä vedot vahvistavat särmän ulkoreunaa ja pidentävät sen kestoaikaa ilman havaittavaa muutosta terän terävyydessä.

Tee edellisten ohjeiden mukainen viimeistely paikassa 3.



Kuva 9

Teroituksen aikana terään pitää syntyä selvästi sormella havaittava purse. Varo terää, katso lisäohjeet tekstistä.



Kuva 10

Aasialaisveitsen viimeistely vaiheessa 3.



# PERINTEISEN 1-VIISTEISEN JAPANILAISVEITSEN TEROITUS



Kuvan mukaisissa veitsissä on yksi viistereuna ja iso tehdasvalmisteinen viiste terän etusivulla. Viistekulma on normaalisti n. 10°.

Ison viistereunan alapuolella on pieni viiste etusivulla ja mikroviiste takasivulla. Takasivun mikroviiste on nähtävissä suurennuslasilla.

Tarkista terän kätsiys ennen teroitusta ja noudata teroituksessa seuraavia ohjeita:

Pidä veistä kädessäsi leikkuuasennossa ja tarkista, millä sivulla tehdasvalmisteinen viistereuna on. Jos viiste on oikealla sivulla, terä on oikeakätinen ja on teroitettava vain paikan 1 vasemmassa hahlossa, jolloin oikea viistesivu koskettaa laikkaa.

## **VAIHE 1: OIKEAKÄTISEN JAPANILAISVEITSEN TEROITTAMINEN PAIKASSA 1**

Teroita vain vasemmassa hahlossa. Vetojen lukumäärä vaihtelee tehdasvalmisteisen viisteen ja veitسن tylsyyden mukaan.

Tee 5 – 10 vetoa, kesto 3 – 4 sekuntia vasemmassa hahlossa. Tarkista purse koko teräsärmän takasivun pituudella. Paikassa 1 syntyy pieni purse, joka on kuitenkin tunnistettavissa. Jos reunassa ei ole pursea tai ainoastaan osittainen purse, tee muutamia lisävetoja vasemmassa hahlossa ja tarkista purse uudestaan. Riittävän purseen syntymiseen tarvitaan yhteensä 20 – 30 vetoa.

Kun terässä on riittävä pursereuna, siirry viimeistelyvaiheeseen.

## **VAIHE 2: VIIMEISTELY/KIILLOTUS PAIKASSA 3**

- Tee 5 – 8 vetoa, kesto 3 – 4 sekuntia, paikan 3 vasemmassa hahlossa ja poista purse kohdan b mukaan.
- Tee yksi normaali veto, kesto 3 – 4 sekuntia, paikan 3 oikeassa hahlossa.
- Tee 2 – 3 vuoroittaista nopeaa vetoa, kesto 1 – 2 sekuntia, paikan 3 vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Kokeile terän terävyyttä leikkaamalla paperia. Jos terässä ei ole partaveitسن terävyyttä, toista kohdat a, b ja c.



**Kuva 11**  
Teroita traditionaalinen oikeakätinen japanilaisveitsi vain vaiheen 1 vasemmassa hahlossa.



**Kuva 12**  
Viimeistele traditionaalinen japanilaisveitsi vaiheessa 3, seuraa huolellisesti ohjetta.

## **SEURAAVAT TEROITUSKERRAT**

Nopea uudelleenteroitus voidaan tehdä teroituspaikassa numero 3.

Jos teroitus paikassa 3 ei saa aikaan toivottua terävyyttä, aloita teroitus paikasta 1. Käytä vain vasenta hahloa. Yleensä n. 5 vetoa on riittävä määrä. Kuitenkin terässä täytyy olla riittävä pursereuna ennen siirtymistä viimeistelyvaiheeseen. Tee kohtien 2a, b ja c mukaiset viimeistelytoimet paikassa 3.

## **VASENKÄTISEN JAPANILAISVEITSEN TEROITTAMINEN**

Teroituksessa noudatetaan edellä olevia ohjeita, mutta vasemman hahlon sijasta käytetään oikeaa hahloa ja edellä olevien ohjeiden oikean hahlon sijasta käytetään vasenta.

---

# **EUROOPPALAIS-/AMERIKKALAISTYYPPISTEN VEITSIEN TEROITTAMINEN**

---



Näissä kaikissa veitsissä on viistereuna molemmilla sivuilla. Normaalisti leikkuusärmässä on 20° viistereuna.

Veitset teroitetaan kahdessa vaiheessa. Teroitus aloitetaan paikassa 2 ja viimeistely/kiillotus tehdään paikassa 3.

### **VAIHE 1: TEROITUS PAIKASSA 2**

Veitset teroitetaan 20° viistekulmaan. Kytke laitteeseen virta. Aloita vetämällä terä kerran vasemman hahlon läpi vasemman kulmaohjaimen ja jousen välistä. Vedä veistä itseesi päin ja paina samalla hahlossa sen verran alaspäin että tunnet terän koskettavan laikkaa. Työnnä terä laitteeseen mahdollisimman läheltä kahvan kaulusta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen lähestyessä. Teroita terä koko pituudeltaan.

Vedä terä sitten oikean hahlon läpi. Tee aina yhtä monta vuoroittaista vetoa molemmissa hahloissa.

5 cm pituisen terän teroitus aika on 4 - 5 sekuntia. Tee n. 5 vuoroittaista vetoa molemmissa hahloissa ja tarkista pursereuna koko terän pituudelta (ks. purseen tarkistuksen ohjeet edellisistä kappaleista). Toista vetoja niin monta kertaa, että leikkuusärmässä on riittävä purse.

## **VAIHE 2: VIIMEISTELY/KIILLOTUS PAIKASSA 3**

Tee 3 – 4 vuoroittaista hidasta vetoa (n. 4 sekuntia) vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Tee sen jälkeen 3 vuoroittaista nopeaa, 1 – 2 sekunnin pituista vetoa vasemmassa ja oikeassa hahlossa. Leikkuusärmässä ei saa olla enää tunnistettavaa pursetta. Kokeile terävyyttä. Toista vaiheen 2 toimet tarpeen mukaan.

## **SEURAAVAT TEROITUSKERRAT**

Normaalisti uusintateroitus voidaan tehdä paikassa 3. Jos tällä ei saada aikaan riittävää terävyyttä, terää vedetään muutamia kertoja paikan 2 vasemman ja oikean hahlon läpi, kunnes leikkuusärmässä on tunnistettavissa oleva pursereuna. Viimeistely tehdään paikassa 3.

## **EUROOPPALAIS-/AMERIKKALAISTYYPPISEN VEITSEN VIISTEKULMAN MUUTTAMINEN**

Mallin 1520 laitteella voidaan muuttaa veitsen viistekulma 20° → 15°.

Kulmaa muutettaessa noudatetaan aasialaistyyppisten veitsien teroituksen ohjeita. Ensimmäinen teroitus paikassa 1 saattaa vaatia normaalia pitemmän ajan mutta seuraavat kerrat sujuvat ohjeiden mukaisessa ajassa.

## **SAHALAITAISTEN VEITSIEN TEROITUS**

Malli 1520 soveltuu kaikentyyppisten hammasreunaisten veitsien teroitukseen. Teroituksessa käytetään vain paikan 3 hahloja, jotka teroittavat hampaat ja muodostavat mikrohammastuksen hampaiden leikkuusärmään.

Normaalisti 5 - 10 vuoroittaista vetoa vasemman ja oikean hahlon läpi on riittävä määrä. Hyvin tylsät terät vaativat useampia vetoja. Jos teräsärmä on vioittunut, tee yksi nopea veto (2 – 3 sekuntia 8” pituiselle terälle) paikan 2 vasemman ja oikean hahlon läpi ja sen jälkeen sarja vuoroittaisia vetoja paikan 3 hahlojen läpi.

Liian monta vetoa paikassa 2 poistaa terän reunasta enemmän metallia kuin hampaiden teroitus vaatii.

Koska sahalaita muistuttaa sahanterän rakennetta, leikkuusärmät eivät koskaan tunnu niin teräviltä kuin sileän veitsenterän leikkuusärmä.

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



**Kuva 13**  
Eurooppalais- ja amerikkalaistyyppisten veitsien teroitus teroituspaikan 2 vasemmassa hahlossa.

## **VIIMEISTELYLAIKKOJEN PUHDISTUS**

Chef'sChoice 1520-mallissa on sisäänrakennettu mekanismi viimeistelylaikkojen (paikka 3) puhdistamiseksi. Laikkojen pintaan kerääntyy ajan mittaan rasvaa tai teroitusjätettä. Puhdistusta ohjataan laitteen takasivun vasemmassa alakulmassa olevalla kytkimellä.

Kytke laitteeseen virta, paina vipu oikealle tai vasemmalle ja pidä 3 - 4 sekuntia paikallaan. Paina vipua vastakkaiseen suuntaan ja pidä 3 - 4 sekuntia paikallaan. Näin puhdistat ja kunnostat molempien laikkojen sivut.

Koska tämä puhdistus/kunnostus poistaa laikan pinnalta materiaalia, käytä toimintoa vain silloin, kun viimeistelylaikkojen toimintateho on selkeästi alentunut ja hyvä terävyys vaatii monia vetoja hahlojen läpi.

Hyvin suuri poistomäärä vaatii laikkojen vaihdon ja laite on lähetettävä maahantuojalle tai valmistajan tehtaalles.

Laikkojen puhdistustarve vähenee, kun puhdistat veitset huolellisesti ennen teroittamista, jolloin kunnostus ja puhdistus on tarpeen vain kerran vuodessa tai harvemmin.



**Kuva 14**

**Käytä ainoastaan teroituspaikkaa 3 sahalaitaisten veitsien teroitukseen.**

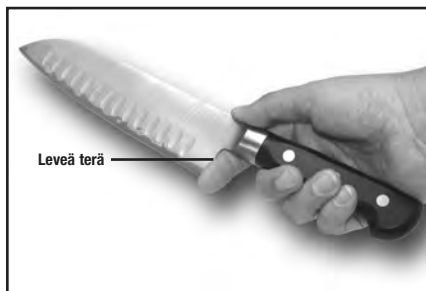
## LISÄOHJEITA JA SUOSITUKSIA

1. Puhdista veitset huolellisesti ennen teroitusta.
2. Tarkista veitsen tyyppi ja malli (1 vai 2 viistereunaa, oikea- vai vasenkätinen terä) ja noudata ko. mallin teroituksesta annettuja ohjeita.
3. Vedä terät suosituksen mukaisella ja tasaisella nopeudella koko pituudeltaan hahlojen läpi. Älä koskaan pysäytä liikettä terien koskettaessa hiomalaitteita.
4. Pidä terä koko teroituksen ajan kosketuksessa laikkoihin ja vedä hahlon läpi. Nosta kärjen teroitusta varten terän kahvaa hiukan ylöspäin.
5. Opi tunnistamaan, onko terässä selvästi erottuva pursereuna, koska siitä voit päätellä, koska terä on riittävästi teroitettu paikassa 1 tai 2 ja samalla välttää liiketeroituksen. Kokeile terän terävyyttä tomaattia tai paperia leikkaamalla.
6. Paina terää vain kevyesti alaspäin teroituksen aikana – vain sen verran, että terä koskettaa laikkoja koko teroituksen ajan.
7. 1520-mallilla voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan kaulusta tai kahvaa. Tästä on huomattavaa etua, jos tiettyyn tarkoitukseen käytettävän kokkiveitsen terä on teroitettava yhtäläiseen terävyyteen koko pituudeltaan.
8. Älä teroita laitteella keraamisia veitsiä tai saksia.



Kuva 15

Käytä puhdistusmekanismia vain todelliseen tarpeeseen.



Kuva 16

Jos veitsessä on huomattavan leveä terä, sormen pitäminen terän tukena saattaa helpottaa teroitusta.



Kuva 17

Laita etusormesi terän taakse teroituksen ajaksi.

## **NORMAALIT HUOLTOTOIMET**

Liikkuvat osat, moottori, laakerit tai teroituspinnat eivät vaadi voitelua.

Laikkoihin ei tarvitse lisätä vettä teroituksen aikana.

Teroituslaitteen ulkopinnat pyyhitään ajoittain puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä käytä liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita.

Puhdista teroituksessa syntyvä metallipöly koneen sisäosista kerran vuodessa tai tarpeen mukaan useammin.

Poista puhdistusta varten pieni kansiluukku. Puhdista luukun sisäpinnan magneettiin tarttuneet metallihiukkaset talouspaperilla tai pienellä harjalla. Ravistele myös sisäosiin kertynyt metallipöly ulos ennen kannen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

Kiinnitä kansi puhdistuksen jälkeen huolellisesti magneetilla paikalleen.



**Kuva 18**

Poista metallipölyä keräävä magneetikansi puhdistuksen ajaksi.

## **HUOLTOPALVELUT**

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

Send your sharpener (insured and postage paid) to:

**Maahantuoja Suomessa:  
Nexet Oy Ravurinkatu 11  
PL 48, 20381 Turku puh. 02-2760 250  
nexet@nexet.fi      www.nexet.fi**

**EdgeCraft**  
World Leader in Cutting Edge Technology™

Assembled in USA

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

U.S. Patents 5,611,726, 6,012,971, 6,113,476, 6,267,652, D409,891 and 6,875,093 B2. U.S. and foreign patents pending. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

Conforms to: UL 982

Certified to CAN/CSA: C22.2 No.64

Certified to: EN 60335-1, EN60335-2, EN55014-1+Ai, EN 61000-3-2, EN61000-3-3

A10

C528200