

**Chef'sChoice<sup>®</sup>**  
**FlexHone/Strop<sup>™</sup>**  
**Diamond Hone<sup>™</sup> Sharpener**

**KÄYTTÖOHJE**

**VEITSENTEROITUSLAITE  
MALLI 320**

10/2008 hs



**Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.  
Ohjeet auttavat käyttämään laitetta  
tarkoituksenmukaisesti 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 käyttötauojen, 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 tehtävää.
- 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 ei pääse vapaasti liikkumaan teroitusrissa.
- 10) Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella tai koskettaa kuumia pintoja.
- 11) Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- 12) Varoitus: Teroitetut veitset ovat yllättävän teräviä! Käsittele veitsiä varovasti ja varo leikkaamasta käsiäsi terissä. 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 vaatimaan kotitalouskäyttöön.
- 17) Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.

## Olet tehnyt hyvän valinnan...

Chef'sChoice®-laitteissa hyödynnetään tekniikan viimeisimpiä saavutuksia. Siksi huippukokit ja ruoanvalmistuksen ammattilaiset kautta maailman luottavat laitteen tehokkuuteen. Laitteen ominaisuudet takaavat optimaalisen teroitustuloksen ja parhaan terävyyden.

Laitte on nopea ja helppokäyttöinen. Käyttöohjeiden huolellisella noudattamisella saat parhaan tehon laitteestasi.

Oikein teroitetuilla veitsillä voit käsitellä ruokaa vaivattomasti ja turvallisesti ja pääset aina hyvään lopputulokseen. Mutta pidä mielessäsi, että veitsi on todella terävä!

Chef'sChoice® Diamond Hone™ -laitteet soveltuvat kaikenlaisen teräksen, hiiliteräksen, ruostumattoman teräksen tai erilaisista metalliseoksista valmistettujen veitsien teroitukseen

## Chef'sChoice® Diamond Hone™ mallin 320 kuvaus ja käyttö

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

Teroituksessa ja hoonauksessa on terän tarkkatoimiset ohjaimet ja terän muotoa mukailevat kartiopintaiset teroitustaikat pitävät huolta oikeasta teroituskulmasta. Teroituskulma on hiukan suurempi 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 leikkuusärmän.

Tämä kaksivaiheinen teroitus antaa veitsille pitkään kestävä, ohuen ja tarkasti viistetyn leikkuusärmän. Teroitus kuluttaa veitsen leikkuusärmää 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.

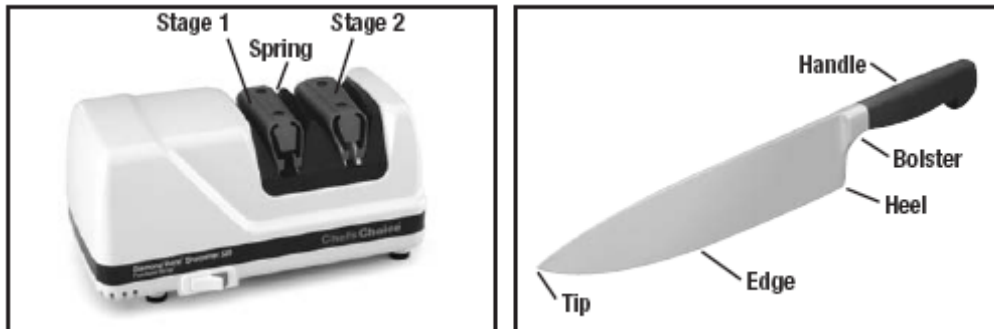
Veistä vedetään teroituksen aikana vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi. Yleensä yksi tai kaksi vetoa molemmissa hahloissa riittää (ks. tarkat ohjeet tämän manuaalin kappaleista.) Käytä teroituslaitetta aina etupuolelta. Pidä terää vaaka-asennossa ja työnnä terän tyvi muovijousen ja ohjainpinnan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



Stage 1 = Vaihe 1  
 Stage 2 = Vaihe 2  
 Spring = jousi

Tip = veitsen kärki  
 Edge = leikkusärmä  
 Heel = tyvi  
 Bolster = kaulus (taotuissa veitsissä)  
 Handle = kahva

## YKSITYISKOHTAISIA OHJEITA

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä!

Laitte soveltuu suorien ja hammastettujen terien teroitukseen.

1. Teroita hammastetut terät ainoastaan vaiheella 2.
2. Suorien terien teroituksessa voidaan käyttää molempia vaiheita. Jos terä on hyvin tylsä tai teroitat terää ensimmäistä kertaa, aloita vaiheella 1.

## 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 veitsi kerran 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 olaketta tai kahvaa. Jos terä on kaareva, nosta kahvaa hieman kärjen lähestyessä, niin että myös veitsen kärkeä 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 lapheet 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.



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



Kuva 4  
Terän asettaminen oikeaan hahloon

Varmista yhtenäisen teroitus koko terän pituudella asettamalla terä hahloon mahdollisimman läheltä kahvan olaketta tai kahvaa ja vetämällä tasaisella nopeudella kunnes koko terä tulee ulos hahlostaa. 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.

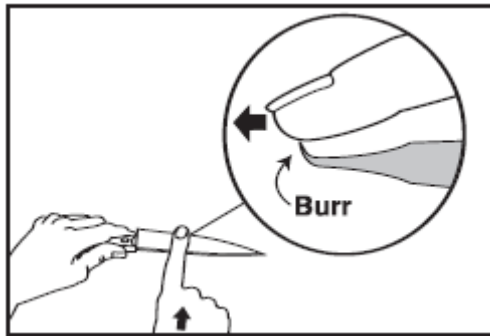
Tarkista ennen jatkokäsittelyä, että teräsärmän toisella sivulla on pursereuna (kuva 5). Vedä etusormellasi varovasti terän poikki (älä terää pitkin!). Jos teit viimeisen teroituksen oikeassa hahlossa, purse on vain teräsärmän oikealla sivulla. Purse tuntuu karkeana ja taipuneena teräsärmän jatkeena 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. Normaalista hitaampi vetonopeus auttaa purseen muodostumisessa. Tarkista vielä kerran, että särmässä on purse-reuna, 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.



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.

## Paras mahdollinen veitsenterä

### Gourmetruoan valmistuksessa käytettävä veitsi:

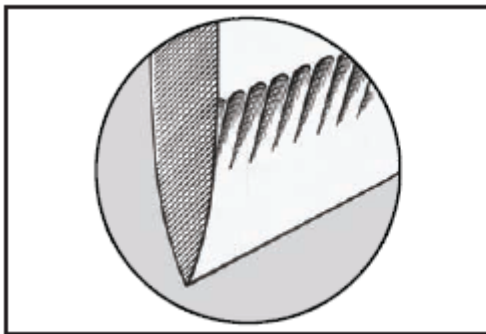
Jos esim. hedelmissä ja vihanneksissa täytyy olla täysin tasainen ja virheetön leikkuupinta, terään on tehtävä 2. vaiheessa ylimääräisiä käsittelykertoja. Kolme tai useampi ylimääräistä vetoa vuorotellen vasemman ja oikean hahlon läpi tekee veitsestä gourmetkokin optimaalisen tarkan työkalun (kuva 7).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

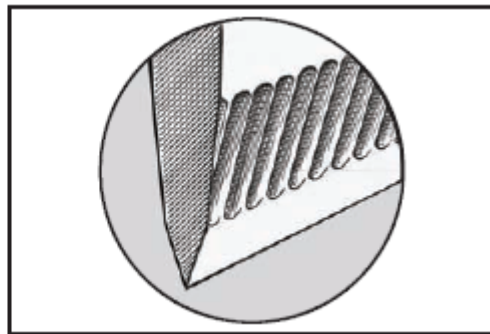
Kuitupitoisten raaka-aineiden leikkauksessa käytettävät veitset suositellaan teroitettavaksi 1. vaiheen hahloissa ja jälkikäsittely tehdään vetämällä vain kerran 2. vaiheen vasemman ja oikean hahlon läpi. Tämä teroitustapa jättää särmän lähelle mikrouritetun pinnan (kuva 8), helpottamaan kuitupitoisen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

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.



Kuva 7  
Gourmetruokien valmistuksessa käytettävän veitsen leikkusärmässä on kiillotettu viistepinta



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

### Hammasreunaisten veitsien teroitus:

Chef'sChoice malli 320 soveltuu kaikäntyyppisten 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.



Kuva 9  
Teroita hammasreunaiset veitset vain vaiheen 2 hahloissa.



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

### Vaiheen 2 laikkojen puhdistus

Chef'sChoice 320-laitteessa on sisäänrakennettu vaiheen 2 laikkojen manuaalisen kunnostuksen ja puhdistuksen varuste. Laikkojen pintaan kerääntyvän ajan mittaan rasvaa tai teroitusjätettä. Toiminta käynnistetään laitteen takavun 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.

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 tehtaalle.

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 hioma-laikkoja.
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 terän kahvaa nostetaan hiukan ylöspäin kaaren muotoa noudattaen.
6. Chef'sChoice 320-laitteella voit teroittaa terän hyvin lähelle kahvan olaketta 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.

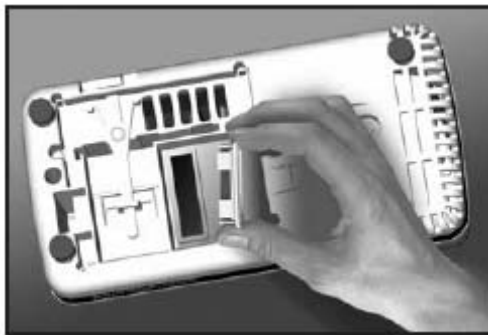
Älä käytä liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita.

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 lisätietoja takuun aikaisista tai takuun jälkeen suoritettavista huolto- ja korjaustoimista.