

# Chef'sChoice®

Точильный аппарат Точильный ножей  
Diamond Hone®



Прочтите данные инструкции перед применением.  
Важно, чтобы Вы следовали этим инструкциям для  
достижения оптимальных результатов

# **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать основные правила безопасности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска удара током не погружайте Chef'sChoice® в воду или другую жидкость.
3. Убедитесь в чистоте лезвий, которые Вы собираетесь заточивать.
4. Отключайте вилку электропитания по окончании использования Chef'sChoice® ,перед разборкой и чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями.
6. Не пользуйтесь электрическими приборами, имеющими повреждение шнура или штепсельной вилки, имеющими неполадки в работе или поврежденными каким-либо иным образом.
7. **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор может быть оснащен поляризованной штепсельной вилкой (один контакт шире, чем другой). Для уменьшения риска удара электрическим током такая вилка вставляется в поляризованную розетку только в одном направлении. Если вилка не входит полностью в розетку, переверните вилку. Если она все еще не подходит, свяжитесь с квалифицированным электриком. Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно модифицировать вилку!
8. Использование дополнительных приборов, не рекомендованных EdgeCraft Corporation, может привести к возгоранию, удару электрическим током или порче аппарата.
9. Chef'sChoice® модель 310 предназначена для заточки кухонных, карманных и большинства спортивных ножей. Не пытайтесь заточить с его помощью лезвия ножиц, топоров или какие-либо другие лезвия, которые не подходят точно в прорези.
10. Не допускайте перегиба электрического шнура через край стола или прилавка, а также его касания горячих поверхностей.
11. Во время нахождения аппарата в положении «ON» (Включить) (в этом положении на переключателе загорается красный индикатор), Chef'sChoice® всегда должен устойчиво стоять на поверхности прилавка или стола.
12. **ВНИМАНИЕ! НОЖИ, ЗАТОЧЕННЫЕ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ С ПОМОЩЬЮ Chef'sChoice® , БУДУТ ОСТРЕЕ, ЧЕМ ВЫ ОЖИДАЕТЕ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ТРАВМЫ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИХ С ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ. НЕ РЕЖЬТЕ НИЧЕГО ПО НАПРАВЛЕНИЮ К ЛЮБОЙ ЧАСТИ ВАШИХ ПАЛЬЦЕВ, РУК ИЛИ ТЕЛА. НЕ ПРОВОДИТЕ ПАЛЬЦЕМ ВДОЛЬ ЛЕЗВИЯ, ХРАНИТЕ НОЖ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.**
13. Не используйте вне помещения.
14. Если какой-либо электрический прибор используется детьми или вблизи от них, необходимо тщательное наблюдение.
15. Не используйте масло для хонингования, воду или любой другой лубрикант, если Вы работаете с Chef'sChoice®.
16. Аппарат предназначен только для бытового применения.
17. **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

# ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

---

Поздравляем Вас с выбором точильного аппарата Chef'sChoice® Diamond Hone®. Он придаст исключительную остроту Вашим кухонным, карманным ножам и ножам для приготовления филе.

Несмотря на то, что работать с точильным аппаратом Chef'sChoice® Diamond Hone® очень легко, важно, чтобы Вы прочли данный буклет с инструкциями перед тем, как начать использовать точильный аппарат, для того, чтобы улучшить результаты затачивания.

Профессиональные шеф-повара и спортсмены во всем мире признают значение остро заточенных лезвий. Как владелец точильного аппарата Chef'sChoice®, Вы имеете самую точную и простую в использовании систему из всех известных на данный момент, чтобы придать всем Вашим ножам исключительно острые лезвия. Помните, что острый нож – это безопасный нож, так как Вы знаете о его остроте, обращаетесь с ним с осторожностью. С помощью точильного аппарата Chef'sChoice®

Вы убедитесь, что Ваши ножи остаются острыми в течение более длительного времени и вознаградите себя годами превосходного качества исполнения. Не важно, будете ли Вы резать, строгать или рубить, - все это будет приносить Вам удовольствие.

# ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ТОЧИЛЬНЫМ АППАРАТОМ

Перед тем как начать использовать Ваш точильный аппарат, возможно, Вы пожелаете ознакомиться с его свойствами.

1. Расположите Chef'sChoice® Diamond Hone® на горизонтальной поверхности прилавка или кухонного стола. Не вставляйте электрический шнур аппарата в розетку.
2. (Смотрите Рисунки 1 и 2). Возьмите кухонный нож и поместите лезвие в один из точильных пазов. Вы заметите, как нож потянется в сторону и внутрь, благодаря магниту.
3. Теперь, удерживая нож, как показано на Рисунке 4, потяните лезвие по направлению к себе. Позвольте магниту образовать угол на лезвии. Во всех случаях, кроме заточки кончика ножа, удерживайте его в положении, параллельном поверхности стола.

При заточке ножа на точильном аппарате Chef'sChoice® в первый раз, необходимо сначала изменить угол лезвия, установленного на заводе. Для каждого ножа эта операция выполняется только один раз. Это займет некоторое время.

Расположите Chef'sChoice® на прочном столе или прилавке. Вставьте электрический шнур аппарата в розетку.

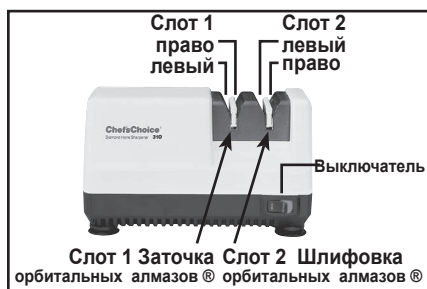


Рисунок 1: Модель 310 Chef'sChoice®



Рисунок 2: Кухонный нож



Рисунок 3: Магниты, контролирующие угол лезвия

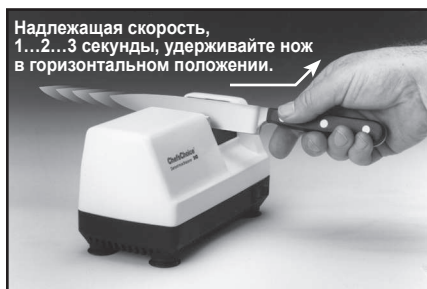


Рисунок 4: Вы увидите, насколько легче работать, держа нож не напрягая руки.

## “ОБКАТКА” НОЖА

Переведите переключатель, расположенный внизу справа на передней панели точильного аппарата, в положение «ON» (Включить). Удерживайте нож как показано на Рисунке 4. Поместите область пятки лезвия в левый паз Слота 1.

### **СЛОТ 1:**

Удерживайте нож как показано на Рисунке 4, потяните лезвие по направлению к себе, позволяя магниту расположить лезвие под наиболее подходящим углом. Используйте легкое или умеренное давление на лезвие ножа. Не прикладывайте чрезмерных усилий. Вы остановите движение точильных пластин.. Соблюдайте горизонтальное положение ножа, когда Вы протягиваете его сквозь паз. После того как Вы протянете его через левый паз, поместите нож в правый паз и протяните аналогичным образом. Повторите эти два (2) действия от 15 до 20 раз поочередно в левом и правом пазу. При обработке относительно новых ножей этих 20 действий (с каждой стороны) будет достаточно для изменения угла лезвия, установленного на заводе.

Вы можете проверить, завершен ли процесс «изменения угла лезвия» установленного на заводе. Осторожно проведите пальцем поперек лезвия, чтобы почувствовать заусенец. Если Заусенец появляется на последней не заточенной стороне, это значит, что процесс предварительной заточки закончен.

Каждое протягивание должно длиться приблизительно три (3) секунды, если обрабатываемое лезвие имеет длину 6 дюймов. Более длинные лезвия потребуют больше времени; например, для ножей с лезвием длиной в 10 дюймов протягивание будет занимать 5 секунд. Для того чтобы заточить область кончика лезвия, слегка приподнимите рукоятку ножа, когда он будет проходить через паз. В остальных случаях удерживайте нож в положении, параллельном поверхности стола. **НИКОГДА НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ЛЕЗВИЕ В ТОЧИЛЬНЫЙ ПАЗ, НАЧИНАЯ С КОНЧИКА, И НЕ ТОЛКАЙТЕ ЕГО ОТ СЕБЯ.**

Перед тем, как закончить обработку лезвия в слоте 1, протяните его через каждый паз четыремя относительно быстрыми движениями, занимающими около одной (1) секунды каждое, поочередно, это завершит процесс «предварительной заточки».



Слот 1. Вставьте лезвие ножа в левый паз. Проведите лезвием 15-20 раз в левом и правом пазу В направлении «на себя».



Слот 2. Сделайте от 4 до 6 проходов в каждом из пазов(левым и правым).

## **СЛОТ 2**

Заключительной операцией является ДОВОДКА, выполняемая в Слоте 2. Обработка в этих пазах также занимает около трех (3) секунд для каждого протягивания при использовании лезвия длиной в шесть (6) дюймов. Как и при обработке в слоте 1, протягивайте лезвие поочередно. Завершите ДОВОДКУ быстрым (по одной (1) секунде каждое) протягиванием через левый и правый паз, количеством от восьми (8) до двенадцати (12) раз.

После заточки начисто вытрите лезвие, проверьте на остроту и можете использовать. Если лезвие недостаточно острое, повторите действия в слотах 1 и 2. Ваш нож станет острым, как бритва.

## **ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА**

После обычного использования Вы сможете очень быстро заново наточить Ваш нож. Начните с процесса «Предварительная Заточка» (слот 1), произведите от восьми (8) до десяти (10) протягиваний через каждый паз, поочередно. Завершите процесс восемь (8) быстрыми протягиваниями через оба паза слота 1, перед тем, как перейти к обработке в слоте 2. В слоте 2 произведите от четырех (4) до шести (6) протягиваний, поочередно. Завершите процесс восемь (8) быстрыми протягиваниями через оба паза слота 2. При ПОВТОРНОМ ЗАТАЧИВАНИИ Вы снимаете только незначительное количество стали, непосредственно с лезвия – это уникальное свойство точильных аппаратов Chef'sChoice® , которое позволяет Вам довольно часто производить повторную заточку Ваших ножей, не влияя на длительность срока их службы.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ**

Профессиональная модель 310 точильного аппарата Chef'sChoice® предназначена для получения невероятно острых лезвий простым и быстрым способом. Для гарантии того, что Вы получите острое, как бритва, лезвие, мы предлагаем Вам соблюдать следующие рекомендации:

1. Рекомендации по выполнению процесса «предварительная заточка». Эта операция выполняется один раз для каждого ножа, однако важно довести этот процесс до конца. Относительно легко определить, в достаточной ли степени был выполнен этот процесс, чтобы избежать излишнего снятия металла с лезвия. Вам необходимо затачивать нож в слоте 1 только до тех пор, пока нож после очередного протягивания не начнет издавать звук «трения» по всей длине лезвия. Вы можете проверить, достаточным ли образом заточен нож, осторожно проведя пальцем поперек лезвия в направлении от него, для того чтобы почувствовать заусенец.
2. Убедитесь, что нож располагается в горизонтальном положении. Это означает, что лезвие ножа должно быть расположено параллельно относительно поверхности стола, на котором стоит точильный аппарат. При поддержании горизонтального положения лезвие будет затачиваться наиболее равномерно.

3. Как держать нож? Позвольте магнитам контролировать расположение ножа и угол заточки. Для этого поместите нож в точильный паз и наклоните его по направлению к магниту, чтобы магнит мог поместить нож в надлежащее положение. Используйте легкое или умеренное давление на нож при его обработке. При работе с очень тяжелыми ножами, толстыми ножами или с ножами с широкой режущей поверхностью лезвия, если нож начинает дребезжать или вибрировать в слотах 1 и 2, приподнимите его немного, и замедлите ход.
4. Зубчатые ножи. Поскольку точильный аппарат Chef'sChoice® не предназначен для заточки зубчатых ножей, то улучшить их качество можно, попытавшись заточить кончики зубцов. При заточке зубчатых ножей требуется произвести меньшее количество протягиваний через слот 1.  
Если при протягивании ножа через слот 1 возникает чрезмерное дребезжание, то переходите к обработке в слоте 2 .
5. Если Ваш точильный аппарат только что приобретен, то движущиеся части могут «захватывать» ваши ножи, в частности, это касается маленьких карманных ножей. Заточите сначала 3 или 4 больших кухонных ножа, перед тем, как перейти к заточке карманных ножей: это в значительной степени уменьшит тенденцию к этому явлению.

При соблюдении всех приведенных рекомендаций все Ваши кухонные ножи будут острыми. Поскольку Ваши лезвия будут острыми и прекрасными по качеству, использование точильных камней или какого-либо другого затачивающего устройства может только ухудшить качество Ваших вновь заточенных ножей.

## **КАРМАННЫЕ НОЖИ И НОЖИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИЛЕ**

Модель 310 представляет собой точильный аппарат для обработки Ваших карманных ножей и ножей для приготовления филе. Он придает одинаковую остроту лезвию по всей его длине, от кончика до крепления. Модель 310 точильного аппарата Chef'sChoice® не предназначена для заточки больших и тяжелых охотничьих ножей. Для ножей такого типа рекомендуется использовать профессиональную мощную модель 110 точильного аппарата Chef'sChoice® или модель 120 точильного аппарата Chef'sChoice® EdgeSelect®.

## **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Движущиеся детали, двигатель, подшипники и точильные поверхности НЕ требуют смазки. Нет необходимости мыть абразивы водой. Внешние поверхности точильного аппарата можно протереть влажной тканью. Не используйте моющие средства и абразивы.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Для клиентов из США: Вы можете вернуть точильный аппарат на завод-изготовитель EdgeCraft для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если на данном аппарате имеются повреждения электрического шнура, его замену должен произвести дистрибьютор Chef'sChoice® или другой компетентный специалист, во избежание опасности удара электрическим током.

Для клиентов из стран за пределами США: Пожалуйста, отдайте аппарат Chef'sChoice® Вашему местному дистрибьютору для проведения технического обслуживания. Здесь может быть проведена оценка стоимости ремонта или настройки электрических или механических деталей. Если поставленный электрический шнур данного аппарата имеет повреждения, его необходимо заменить с помощью специалистов ремонтного завода, рекомендованного заводом-изготовителем, т.к. для этой работы необходимо специальное оснащение. Пожалуйста, проконсультируйтесь с Вашим дистрибьютором Chef'sChoice®.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Service clientèle 610-268-0500**

Собранные в США

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

Этот продукт имеет один или больше патентов EdgeCraft, Ожидается получение дополнительных патентов США и зарубежных стран.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2012

A12

C1482Z3



MODEL 310

KÄYTTÖOHJE

# Chef'sChoice<sup>®</sup>

## Diamond Hone<sup>®</sup> Sharpener

FI



Lue ohjeet ennen teorittimen 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 käyttötaukojen, 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 pistoketta. Pistokkeen täytyy olla yhteensopiva pistorasian kanssa. Pistokkeen ja pistorasian vaihto on valtuutetun sähköasentajan tehtävä.
8. Älä käytä mitään lisälaitetta, joita EdgeCraft ei ole suosittelut tai myynyt. Sellaisen laitteen käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja tai tapaturmia.
9. Chef'sChoice® malli 310 on tarkoitettu keittiöveitsien, kääntöveitsien ja useimpien eräveitsien teroitukseen. Laitteella ei saa teroittaa saksia, kirveen teriä eikä mitään teriä, jotka eivät pääse vapaasti liikkumaan teroitushaloissa.
10. Sähköjohto ei saa olla laitteen käyttöalueella, koskettaa veistä tai kuumia pintoja.
11. Sijoita laite käytön ajaksi vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
12. **VAROITUS: TEROITETUT VEITSET OVAT YLLÄTTÄVÄN TERÄVIÄ! KÄSITTELE VEITSIÄ VAROIVASTI 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, hoonausöljyjä tai muita nesteitä tai voiteluaineita.
16. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.
17. **Säilytä nämä ohjeet huolellisesti.**

# OLET TEHNYT HYVÄN VALINNAN

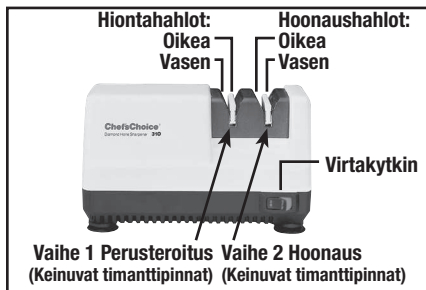
---

Chef'sChoice ® teroittaa terän oikeaoppisesti kiilamaiseksi eikä kaksoiskoveraksi kuten useimmat muut moottoriteroitimet. Kiilamainen teränsuu on paljon kestävämpi kuin kaksoiskovera. Teroitin on nopea ja helppokäyttöinen. Käyttöohjeiden huolellisella noudattamisella saat parhaan tehon laitteestasi. Oikein teroitetuilla veitsillä voit käsitellä ruoka-aineita vaivattomasti ja turvallisesti ja pääset aina hyvään lopputulokseen. Pidä mielessäsi, että veitsi on todella terävä! Chef'sChoice ® 310 Diamond Hone® -teroitin soveltuu kaikenlaisen teräksen, hiiliteräksen, ruostumattoman teräksen tai erilaisista metalliseoksista valmistettujen veitsien teroitukseen, mutta ei keraamisten veitsien teroittamiseen.

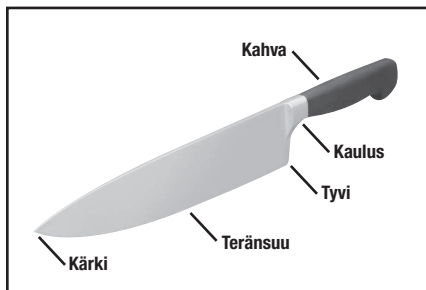
# ENNEN KÄYTTÖÄ TUTUSTU TEROITTIMEEN JA SEN OMINAISUUKSIIN

310:ssä vasen, numero 1:llä merkitty hiontapaiikka, on perusteroitusta varten. Teroituspaikan keskellä on valkoinen teroitusyksikkö, jota moottori liikuttaa. Teroituspaikan 1 molemmilla puolilla on karkeahkot timanttipinnat: veitsen kummallekin lappeelle omansa. Hahlojen sivuilla on magneettihajaimet oikean teroituskulman pitoa varten. Hoonauspaikka, numero 2:lla merkitty, on samanlainen, mutta laikkojen timanttipinnat ovat hyvin hienokiteiset. (Kuva 1.)

1. Aseta teroitin vakaalle ja tasaiselle pinnalle, mutta älä kytke vielä virtajohtoa pistokkeeseen.
2. Tarkista veitsen valmistajan teroitusohje! Jos haluat säilyttää veitsen alkuperäiset leikkuuominaisuudet, noudata tarkasti valmistajan teroitusohjetta. Esimerkiksi monissa japanilaisveitsissä terän hionta on epäsymmetrinen, ja sellaisen terän teroittamiseen tämä teroitin ei sovellu. Useimmissa eurooppalaisissa ja amerikkalaisissa veitsimalleissa on symmetrinen 20 asteen teroituskulma, jollaisten teroittamiseen M310 soveltuu erittäin hyvin.
3. Älä koskaan yritä teroittaa keraamisia veitsiä tällä teroittimella. Kova keraaminen veitsi voi murtua moottoriteroittimessa ja sirut voivat singota silmiin.
4. Puhdista veitsi ja aseta terän tyviosa teroitusahloon. Irrota ote ja huomaa, että veitsen toinen lape kallistuu hahlon ohjausmagneettia vasten: teroituskulma on nyt oikea. Katso kuvia 1, 2 ja 3.



Kuva 1. Chef'sChoice Model 310.



Kuva 2. Tyypillinen keittiöveitsi.



Kuva 3. Teroituskulman magneettiohjaus.



Kuva 4. Käytä teroituksessa kevyttä otetta.

5. Tartu veitsen kahvaan vakaalla otteella kuten kuvassa 4, mutta älä paina terää hahloon; veitsen oma paino riittää. Vedä veistä aluksi pöytätason suuntaisesti itseäsi kohti, niin että terä nojaa ohjausmagneettiin. Tällä tavoin terään tulee oikea teroituskulma. Seuraa veitsen leikkusärmän muotoa kahvaa nostamalla, niin että kaareutuva särmä koskettaa teroituslaikkaan kärkeen saakka.

Kytke teroittimen virtajohto pistokkeeseen. Teroittimen oikeassa käyttöasennossa teroittimen virtakytkimen pitää olla kohti teroittajaa. Kytke virta päälle, jolloin teroituslaikat keinuvat hyvin nopeasti edestakaisin.

## **VAIHE 1**

Perusteroitusta eli hiontaa tarvitaan vain harvoin. Veistä ensimmäistä kertaa teroitettaessa tällä teroittimella, tarvitaan aina ENSIHIONTA: veitsi hiotaan ”uuteen terään”. Tämän tarkoituksena on poistaa terästä metallia, jotta teränsuuhun muodostuu oikea teroituskulma. Vasta tämän jälkeen terä voidaan viimeistellä eli hoonata Vaiheessa 2 huipputeräviksi. Ensimmäisellä kerralla hionta vie enemmän aikaa, mutta sen jälkeen teroitus sujuu nopeasti.

Ennen teroitusta, tarkista että terä on pituussuunnassa suora eikä vääntynyt tai kiero. Vääntynyttä/kieroutunutta veistä ei pidä teroittaa tällä teroittimella. Kiero veitsi jumittuu teroitusahloon ja voi rikkoa laitteen. Aseta ehjän, puhtaan terän tyvi VAIHEEN 1 vasempaan hahloon, anna magneetin kääntää terä oikeaan teroituskulmaan ja vedä terää rauhallisesti itseesi päin: teroitusveto kestää noin 3 sekuntia 15-senttiselle terälle. Älä paina, koska silloin teroituslaikkojen liike pysähtyy. Seuraavaksi aseta terän tyvi Vaiheen 1 oikeaan hahloon ja hio samalla tavoin terän oikea lape. Toista vuorotaiset teroitusvedot 15 – 20 kertaa magneetin ohjaamassa teroituskulmassa. On tärkeää, että hiot yhtä monta kertaa sekä terän vasemman että oikean viisteen.

Perusteroituksen tuloksena teränsuuhun koko pituudelle pitää muodostua purse. Se syntyy vastakkaiselle puolelle kuin viimeksi teroitettu viiste. Voit varmistaa tämän vetämällä kevyesti sormea terän lappeella poikittaissuuntaisesti leikkusärmää kohti. Hyvin tylsä, kova tai paksu terä voi vaatia yli 20 teroitusvetoa/viiste, ennen kuin purse muodostuu. Seuraa terän muotoa kahvaa nostamalla niin että kärkiosakin teroituu kunnolla. Anna ohjausmagneetin pitää teroituskulma oikeana. **Älä koskaan työnnä terää kärki edellä teroitusahloon, ettei veitsi vahingoitu/murru, jolloin sinkoavat sirut voivat vahingoittaa sinua tai ympäristöäsi!**

Lopuksi vedä terän viisteet hiontahaloissa 4 kertaa vuorotellen nopeasti, noin 1 s/veto. Tämä täydentää hiontavaiheen.



Vaihe 1. Veitsen ensimmäinen hionta vaatii 15 - 20 vuorottaista vetoa Vaiheen 1 kummassakin hahlossa. Uudelleen hionta vaatii vähemmän teroitusvetoja. Paina terää vain kevyesti alaspäin.



Vaihe 2. Hoonauksessa tarvitaan neljästä (4) kuuteen (6) vuorottaista vetoa kummassakin hahlossa. Älä paina terää lainkaan alaspäin Vaiheessa 2.

## **VAIHE 2**

Käytä viimeistelyyn Vaiheen 2 hoonausahloja. Hoonaa terän molemmat viisteet vuorottain: 3 s / 15 sentin terä, mutta älä paina terää; sen oma paino riittää. Hoonaa kumpikin viiste vuorotellen 4 – 6 kertaa. Lopuksi viimeistele terä 8 – 12 nopealla vuorottaisella vedolla. Hoonaus poistaa purseen ja kiillottaa viistepinnat. Lopuksi puhdista terä liinalla metallihiukkasista ja testaa terävyys paperiarkkia leikkaamalla. Terävä veitsi leikkaa paperia repimättä. - Tällainen kaksivaiheinen teroitus muodostaa terään pitkään kestävän, kiilamaisen ja tarkasti viistetyn leikkusärmän.

## **UDELLEEN TEROITUS**

Normaalikäytössä teränsuun kaikkein kapein ja ohuin osa eli leikkusärmä taipuu aavistuksen sivuille, mikä uudelleen hoonauksella oikaistaan, niin että veitsestä tulee taas huipputerävä. Kunnollisen perusteroituksen jälkeen tarvitaan pelkästään hoonauksen uusiminen ajoittain Vaiheen 2 hahloissa aina kun veitsi alkaa tuntua hieman tylsältä. Hoonaus ei kuluta terää juuri lainkaan. Siksi se kannattaa tehdä mieluummin liian usein kuin liian harvoin.

Mikäli veitsellä on leikattu suhteellisen kovia materiaaleja (esim. kalanruodot tylsyttävät terää nopeasti), pelkkä hoonaus ei aina riitä, vaan veitsi täytyy perusteroitaa uudelleen Vaiheen 1 mukaisesti. Nyt riittää suunnilleen puolet, eli 8 – 10 vuorottaista vetoa, jotta purse muodostuu ja lisäksi 8 nopeaa (1 s) vetoa vaiheen 1 hahloissa. Sen jälkeen suoritetaan hoonaus normaalisti.

## **TEROITUSVIHJEITÄ**

Chef'sChoice professional malli 310 on suunniteltu teroittamaan veitsi huipputeräväksi nopeasti ja helposti. Tämän varmistamiseksi ehdotamme seuraavaa:

1. **Ensihionta.** Ensihionta on suoritettava aina silloin, kun veitsi teroitetaan ensimmäistä kertaa tällä teroittimella. Ensihionnalla terän lappeille hiotaan Vaiheessa 1 oikeat teroituskulmat, jolloin terän hoonaus ja uudelleen teroitus sujuvat helposti ja nopeasti. Veitsi tarvitsee ensihionnan vain kerran. Ensihionnassa (kuten uudelleen hionnassakin) purseen tulee muodostua koko terän pituudelle, vastakkaiselle puolelle viimeksi hiottua viistettä. Hyvin kovateräiset veitset voivat vaatia jopa yli 20 vuorottaista teroitusvetoa, ennenkuin purse muodostuu. Purse osoittaa, että viisteet ulottuvat lappeilta teränsuuhun saakka, mikä on välttämätön edellytys terän viimeistelylle huipputeräväksi. Haravakseltaan tarvittava uudelleen hionta vaatii vain 8 - 10 vetoparia Vaiheessa 1.

Ensihionnassa Vaiheessa 1 terää painetaan kevyesti alaspäin. Vaiheessa 2 terää ei paineta lainkaan.

2. **Rauhallisesti!** Vedä terää hahlossa hitaasti. Yksi sekunti / 5 cm; kolme sekuntia / 15 cm; 4 sekuntia / 20 cm jne.
  3. **Lisävedot Vaiheessa 2.** Äärimmäinen terävyys viimeistelyssä: tee kolme, neljä ylimääräistä hoonausvetoparia Vaiheessa 2 ja sitten vielä kolme, neljä nopeaa vetoparia edelleen Vaiheessa 2. Ellei veitsi vielääkään ole huipputerävä, uusi teroitusprosessi alkaen Vaiheesta 1.
  4. **Varmistu, että veitsen teroitettava kohta on vaakasuorassa.** Terän kaarevuutta / suippenevuutta pitää seurata kahvasta ohjaamalla, jotta veitsi teroituu kauttaaltaan.
  5. **Ote veisestä.** Anna hahlon ohjausmagneetin kallistaa terä oikeaan teroituskulmaan. Kun terän tyvi on hahlossa, löysää otettasi, niin että magneetti kallistaa terän itseään vasten, oikeaan kulmaan. Vaiheessa 1 paina terää aivan kevyesti. Jos terä alkaa täristä, painat liikaa: kevennä.
  6. **Hammastetut terät.** Vaikka tämä teroitin on suunniteltu suorasarjamaisten terien teroitukseen, laite teroittaa myös hammastettujen terien hampaiden kärjet. Hionnassa Vaiheessa 1 vain muutama teroitusveto riittää. Jos hionnassa syntyy ylimääräistä ääntä, siirry suoraan Vaiheen 2 hoonaukseen, ettei hammastus kulu tarpeettomasti.
  7. **Timanttiteroituslaitat.** Uuden laitteen teroituslaitteiden timanttipartikkeilla on taipumus "raapia" pienten terien lappeita. Uudella teroittimella kannattaa ensin teroittaa muutama kookas, leveäteräinen veitsi, ennenkuin teroitetaan pienikokoisia veitsiä.
- Tätä käyttöohjetta tarkasti noudattamalla veitsistä tulee äärimmäisen teräviä. Viimeistely teroituspuikolla ei paranna teroitus tulosta, vaan yleensä huonottaa sitä.

---

## KOKKIVEITSET JA KUORIMAVEITSET

---

Yleisimpien veitsien kuten kokki- ja kuorimaveitsien terät ovat useinmiten kaarevia. Siksi ne on teroitettava terän muotoa seuraten, kahvasta ohjaamalla. Jos veitsessä on suuri kaulus tai hyvin kookas sormisuoja kahvassa, se saattaa estää veitsen teroittamisen aivan tyveen saakka. Teroitteessasi muista aina pitää kahvasta niin, etteivät sormet osu terään!

---

## TASKU- JA FILEERAUSVEITSET

---

M310 sopii hyvin useimpien taskuveitsien ja filettien teroitukseen. Paksuteräisiä puukkoja tai metsästysveitsiä ei voi teroittaa tällä teroittimella. Jos veitsen terä on paksu ja teroituskulma suuri, selvästi yli 20 astetta/lape, terä ei teroitu, vaan jumittaa teroittimen. Chef'sChoice Professional 110 Heavy Duty -malli tai Chef'sChoice EdgeSelect Model 120 voivat soveltuvat monien suurikulmaisten veitsien/puukkojen teroittamiseen.

---

## NORMAALI YLLÄPITOHUOLTO

---

Teroittimen liikkuviin osiin ei saa laittaa mitään öljyä eikä muutakaan nestettä. Moottorin akselit ja laakerit on kestovoiteltu. Teroituspintoihin ei myöskään saa laittaa mitään ylimääräistä ainetta. **Veitsien terät on aina puhdistettava ennen käyttöä, sillä rasvainen/liikainen terä tukkii varsinkin hoonauslaitat, eikä terästä tule terävää!** Päältä teroitin puhdistetaan tarvittaessa kostealla liinalla. Älä käytä puhdistuksessa mitään liuottimia!

---

## HUOLTOPALVELUT

---

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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**  
**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**  
**Service clientèle 610-268-0500**

Koottu Yhdysvalloissa.

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

Tämä tuote voi olla yhden tai useamman tuotteeseen merkityn EdgeCraftin patentin ja/tai haetun patentin alainen.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2012

A12

C1482Z3