

MODEL 120

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener



Read these instructions before use.

It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in any way.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide have for many years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the high performance Trizor® edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 you will share the professional advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 120 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft – the world leader in cutting edge technology™ –to create the advanced Trizor-Plus® edge on all your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 120 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 120 you have the means to create edges of perfection, sharpness and durability previously unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But also remember, the Trizor® edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® sharpener creates demonstrably superior Trizor-Plus® edges on knives of any steel – carbon, stainless – or alloy of any hardness. Their sharpness and greater durability have made older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges obsolete.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise Trizor-Plus® edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

The unique Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® Sharpener is designed so that you may sharpen each knife according to your intended use, such as gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives with either straight or serrated edges. This three (3) stage sharpener has two precision conical sharpening/honing stages with fine 100% diamond abrasives and one polishing/stropping stage using proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either an astonishingly sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite" along the facets. The edge is ultra sharp and non-serrated. This residual "bite" is created by precisely polished micro flutes that are formed on the facet surface by the ultra honing action of the stropping disks in Stage 3. You will find that these sharp flutes on each side of the ultra sharp and non-serrated cutting edge aid substantially in those difficult cutting chores experienced with fibrous foods, meats, stalky vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

The sharpening and honing/polishing actions are controlled by using precision angle guides for the blade and precisely matched conically shaped abrasive disks. The sharpening angles are several degrees larger in each successive stage.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge, establishing the first angled bevel of the Trizor® edge.

In Stage 2, finer microgrooves are created across the facets immediately adjacent to the edge by still finer diamonds as they establish a well defined second bevel on the facets that is a few degrees larger than the bevel developed in Stage 1.

In Stage 3, ultra fine abrasive disks are set at a third and slightly larger angle. They polish and strop the facets immediately adjacent to the edge creating a third micro bevel and establish a microscopically thin, straight and super polished edge of astonishing sharpness. The stropping action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stages 1 and 2 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action of "difficult to cut" materials.

This unique three stage design gives you an edge of remarkable sharpness and, because of the triple angle bevel it creates on each facet, you will note knives stay sharp much longer.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and then suggest how you can optimize the edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting, you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the EdgeSelect Model 120 is that you can strop and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can usually be done in Stage 3. Use Stage 2 less often for resharpener and use Stage 1 only for the heaviest duty applications. (See Resharpener Section).

The Chef'sChoice® Model 120 EdgeSelect Sharpener is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used if necessary to clean any accumulated food or sharp-ening debris off the surface of the polishing/stropping disks. We strongly urge you to clean your knives before sharpening them. You will find you can go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

Each sharpening stage is equipped with elastomeric guide springs positioned over the sharpening disks to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision guide planes in the right and left slots of that stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Katana blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage you use. This will ensure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in any stage the knife should, on sequential strokes, be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage**. Generally only one pull in the left and one in the right slot will be adequate in each stage; occasionally you may need to make two pairs of pulls in a given stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or stropping disks. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. Consistent pull speed of about 4 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 (below) identifies each of the three stages as described further in the following sections.

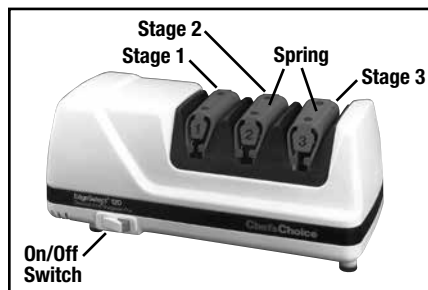


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

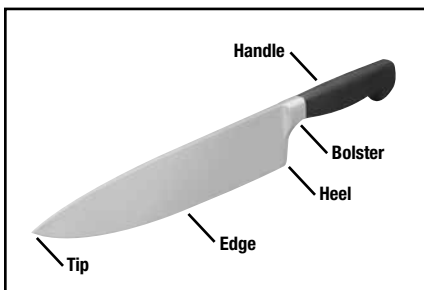


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades.

1. **Sharpen Serrated Edge Blades only in Stage 3.** Do *not* sharpen serrated blades in Stages 1 and 2, as that will unnecessarily remove more metal from the serrations. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.
2. **Straight Edge Blades** can be sharpened in all three stages, however, use of Stage 1 may be necessary only if the knife is very dull or if you wish to create an edge with extra "bite". See following Section for more details.

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the elastomeric spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.) (Retain the Stage 1 cover as a ready reminder of the sharpening steps.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you, lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

Stage 1: (If your knife is already reasonably sharp, skip Stage 1 and go directly to Stage 2.) If you are sharpening a knife for the first time or if the knife is very dull, start in Stage 1. Pull the knife once through the *left* slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade, each pull should take about 4 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 6 seconds. Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Apply just enough downward pressure to make contact with the wheel - added pressure does not modify or speed the sharpening process.

To ensure even sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. In each stage, make an equal num-



Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate left and right slots.

ber of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only one pull in each (left and right) slot is adequate. Then proceed to Stage 2.

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the *left* slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the *right* slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades.

Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7 (below).

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to



Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



Figure 5. Inserting blade in right slot of Stage 2.

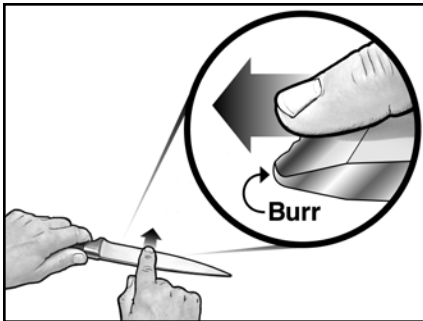


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

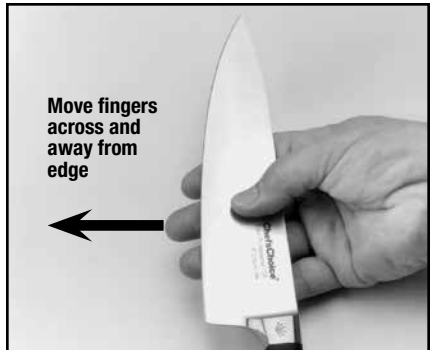


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

bypass Stage 2 and go directly to Stage 3. It is always desirable to have a burr on the edge before stropping in Stage 3.)

If the knife is extremely dull, additional pulls in Stage 2 may be needed or, alternately, make one pair of pulls in Stage 1, then repeat in Stage 2 before proceeding to Stage 3.

Stage 3: In general only one (1) or two (2) pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stages 1 and 2, make alternate pulls in left (Figure 8) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stages 1 and 2.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following sections.

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE FOR EACH USE

GOURMET FOOD PREPARATION:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in order to prepare smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 2 (or 1 & 2 as described above) and make extra pulls through Stage 3. Three (3) or more pairs of pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 3 will refine the third facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 9) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, use Stage 3 each time (alternating left and right slots). If, after a number of resharpenings, it is taking too long to sharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2, following the procedures detailed, and then sharpen in Stage 3. By this means, you will retain very smooth edges and prolong the life of your knives. This procedure, unlike conventional sharpening, will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal.

FOR MEATS, FIELD DRESSING AND HIGHLY FIBROUS MATERIAL:

For butchering, field dressing or cutting fibrous materials, you may find it advantageous to sharpen in Stage 1 - followed directly by Stage 3. This will leave sharpened micro flutes along the facets near each side of the edge (Figure 10) that will assist in the cutting of such materials. The edge will be very sharp and unserrated after only one or two alternating pairs of pulls in Stage 3.



Figure 8. Inserting blade only in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.

To prepare this type of edge, sharpen in Stage 1 until a burr is developed along the edge. Then move directly to Stage 3 and make one or two pairs of pulls there.

To preserve this type of edge, when the knife needs resharpening, use Stage 3 for only one or two resharpenings. Then go back to Stage 1 for one (1) pull in each of the left and right slots and return directly to Stage 3. Do not over sharpen in Stage 1.

FOR GAME AND FISH:

The optimum edge for cooked poultry generally can be obtained by using Stage 2 followed by Stage 3. (Figure 11) For raw poultry, Stage 1 followed by Stage 3, as described above, may be preferable. For filleting fish, use a thin but sturdy blade sharpened in Stages 2 and 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES:

Serrated blades are similar to saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 120. However, use **only** Stage 3 (Figure 12), which will sharpen the teeth of the serrations and develop micro blades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull, more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, make one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and

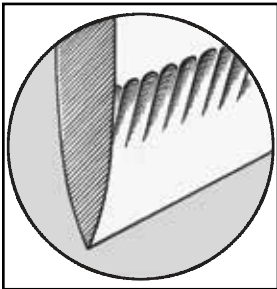


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

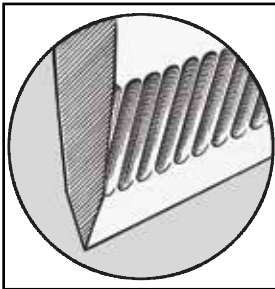


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

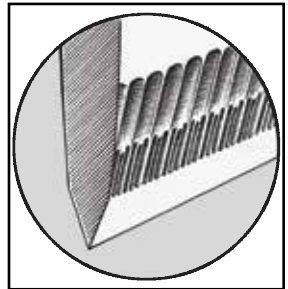


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



Figure 12. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

left slots of Stage 2, then make a series of pulls in Stage 3, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 2 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as “sharp” as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure will, at times, help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

STAGE 3 DRESS TOOL: CLEANING/ DRESSING OF STROPPING/ POLISHING DISKS—STAGE 3:

The Chef'sChoice® Model 120 is equipped with a built-in accessory to manually clean/ dress the honing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 13 on the left lower corner as you face the rear of the Model 120.

To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. Then press the lever in the opposite direction and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving it in the opposite direction, you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be sharpening well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, will unnecessarily remove too much of the abrasive surface - wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary.

If you clean knives regularly before sharpening, you will need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or even less frequently

Resharpener: (See Sections above.)

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 2 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where only one to two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. Use Stage 1 as a first step in resharpening only if you wish to have more “bite” along the edge or if the knife has been dulled excessively.

Resharpener serrated blades in Stage 3. (See sections above.)



Figure 13. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions.)

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpening. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
5. The edge of the knife blade should be maintained while sharpening at a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained "level" to the table.
6. There is no need to use a "sharpening steel" on knives sharpened on the Chef'sChoice® Model 120. However, if you prefer a steeled edge, the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ Model 130, which incorporates a mini steel in Stage 2, and the manual SteelPro™ Model 470 are available. Consider resharpening with the manual Chef'sChoice® sharpener Model 450 if you are using knives at a remote location away from electrical power. It is recommended that you keep the Model 120 readily accessible and resharpen often, as described in the Sections above.
7. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 120 compared to other sharpening methods - especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.
8. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® Model 120, learn how to detect a burr along the edge (as described above). While you can sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stages 1 and 2. This will help you avoid over sharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness.

NORMAL MAINTENANCE

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 14) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing means), you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 14. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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 2014

A14

MODELL 120

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Chef'sChoice[®]

EdgeSelect[®]

Diamond Hone[®] Késélező



Használat előtt olvassa végig a használati útmutatót.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Elektronikus készülékek használatánál, a következő biztonsági előírásokat kell követni:

1. Olvasson végig minden utasítást. Minden felhasználó számára kötelező.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne dobja vízbe a Chef's Choice 120 késélezőt.
3. Csak tiszta pengéjű kést élezhető a készülékkel.
4. Az alkatrészek összerakása, eltávolítása és tisztítása előtt húzza ki a készüléket az áramforrásból.
5. Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
6. Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozó megsérült, üzemzavarok, leejtés vagy rongálódás után.
Amennyiben ez bekövetkezne, kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét/szervizét ahol információt adnak a javítás, elektronikai- mechanikai beállítások költségéről.
Tápkábel sérülése esetén a javítás lehetőségét a gyártó jelöli ki, mivel speciális eszközöket igényel.
7. FIGYELEM! A készülék polarizált hálózati csatlakozóval lehet felszerelve, aminek egyik éle szélesebb a megszokottnál. Az áramütés veszélyének kiküszöbölése érdekében a dugó csak a megfelelő aljzatba kompatibilis. Ha a dugó nem illeszkedik tökéletesen a bemenetbe, akkor húzza ki. Ha a későbbiekben sem illeszkedik, forduljon szakemberhez. SEMMILYEN MÓDON NE ALAKÍTSA ÁT A DUGALJT!
8. Az Edge Craft Vállalat nem forgalmaz átalakítókat/kiegészítőket és nem javasolja ezek használatát a tűz, sérülés és áramütés kockázata miatt.
9. A Chef's Choice 120 élező az Amerikai, Európai és Ázsiai pengéjű kések élezésére használható. Ne próbáljon meg olyan ollót, fejszét/baltát vagy bármilyen olyan eszközt megélezni, aminek pengéje nem fér az élező résekbe.
10. Ne hagyja a vezetékét az asztal/pult szélén lógva, tartsa távol sugárzó hőtől és forró eszközöktől.
11. A készüléket stabil asztal- vagy pultfelületen kell használni.
12. FIGYELEM: A készülékkel élezett kések élesebbek, mint gondolná az ember.
A sérülések elkerülése érdekében kezelje a késeket különlegesen óvatosan.
Ne vágjon semmit az ujjai, keze vagy teste irányába. Ne húzza végig ujjait a pengén.
Tárolja biztonságos módon.
13. Ne használja a késélezőt a szabadban.
14. Különlegesen figyeljen, ha gyermeke vagy annak közelében használja a készüléket.
15. Ne használjon semmilyen vizet, olajat vagy más kenőanyagot a Chef's Choice 120-es modellhez.
16. Kizárólag otthoni használatra.

17. **ŐRIZZE MEG EZEKET AZ
UTASÍTÁSOKAT!**

ELŐSZÓ

Tisztelt vásárlónk!

A Chef's Choice 120 késélező késélező megvásárlásával Ön jól választott. Elismert inőségű termékhez jutott.

Köszönjük vásárlását, és kívánjuk, hogy örömmel használja késélezőjét.

A KEZELÉSI ÚTMUTATÓ INFORMÁCIÓI

A jelen kezelési útmutató a késélező (a továbbiakban: készülék) részét alkotja, és fontos tanácsokkal szolgál a készülék üzembe helyezésével, biztonságával, rendeltetésszerű használatával és gondozásával kapcsolatban.

A kezelési útmutatót a készülék közelében kell tárolni. Minden olyan személynek el kell olvasnia és be kell tartania, aki a készülék:

- üzembe helyezésével,
- használatával,
- tisztításával

foglalkozik.

Őrizze meg a kezelési útmutatót, és a készülékkel együtt adja tovább a következő tulajdonosnak.

A kezelési útmutató nem vehet figyelembe minden elképzelhető használati módot. Ha további tájékoztatást szeretne, illetve olyan probléma merül fel, amelyet a jelen kezelési útmutató nem vagy nem kellőképpen tárgyal, forduljon a Chef'sChoice ügyfélszolgálatához vagy a szaküzlethez.

FIGYELMEZTETÉSEK

A jelen kezelési útmutató az alábbi figyelmeztetéseket és jelzéseket használja:

FIGYELMEZTETÉS

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása súlyos sérüléshez vagy akár halálhoz is vezethet.

VIGYÁZAT

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása vagyoni kárhoz vezethet.

FONTOS !

Használati tippeket és egyéb, különösen fontos információkat jelöl.

RENDELTETÉSSZER Ű HASZNÁLÁT

A készülék nem üzleti felhasználásra készült. A készüléket használja zárt térben, sima és fogazott háztartási és hobbikések élezésére.

A készülék háztartási és hasonló célokra van tervezve, így például

- üzletek és irodák dolgozói konyháin;
- mezőgazdasági területeken;
- szállodák, motelek és egyéb lakóhelyek vendégei által;
- panziókban.

FONTOS !

- ▶ Kizárólag háztartási felhasználásra!

Minden más és a fentiekben túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

VIGYÁZAT

A nem rendeltetésszerű használat veszélyes!

A készülék nem rendeltetésszerű használata és/vagy más jellegű felhasználása veszélyt okozhat.

- ▶ A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen kezelési útmutatóban előírt utasításokat.

A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért való mindenféle felelősséget kizárunk.

Ennek kockázatát kizárólag a felhasználó viseli.

A FELELŐSSÉG KORLÁTOZÁSA

A jelen kezelési útmutatóban található valamennyi műszaki információ, adat és az üzembe helyezésre, kezelésre és gondozásra vonatkozó tanács a nyomtatáskor érvényes legutóbbi állapotnak felel meg, és eddigi tapasztalataink és tudásunk alapján készült.

A jelen kezelési útmutató adatai, ábrái és leírásai alapján nem keletkezik felelősség.

A gyártó nem vállal felelősséget az alábbi okokból bekövetkezett károkért:

- A kezelési útmutató betartásának elmulasztása
- Nem rendeltetésszerű használat
- Nem szakszerű javítások
- Műszaki módosítások
- Nem jóváhagyott alkatrészek használata

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Amennyiben a Chef'sChoice készülék meghibásodik, kérjük, forduljon a kereskedőhöz vagy az importőrhez.



DUNARTIS

Dunartis Kft.

1162 Budapest,

Hermína u. 74/a

Tel: 36 20 417 54 84

E-mail: info@dunartis.hu

BIZTONSÁG

A jelen fejezetben fontos biztonsági tanácsok találhatóak a készülék kezelésével kapcsolatban.

A készülék megfelel az előírt biztonsági követelményeknek. A nem szakszerű használat azonban személyi sérüléseket és vagyoni kárt okozhat.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

FIGYELMEZTETÉS

Életveszély áramütés miatt!

A feszültség alatt álló vezetékek és alkatrészek megérintése életveszéllyel jár!

Az áramütés veszélyének kiküszöbölése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozómegsérült.
- ▶ Mielőtt a készüléket tovább használná, szereltesse be új csatlakozóvezetékét a Chef'sChoice ügyfélszolgálatlaltal vagy meghatalmazott szakemberrel.
- ▶ Semmi esetre se nyissa fel a készülék burkolatát. Amennyiben áramot vezető csatlakozókhoz ér hozzá, illetve módosítja az elektromos és mechanikus szerkezetet, áramütés veszélye lép fel.
- ▶ Soha ne érjen feszültség alatt álló alkatrészekhez. Ez áramütést okozhat vagy akár halálhoz is vezethet.

ALAPVETŐ BIZTONSÁGI TANÁCSOK

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- Használat előtt szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy nincsenek-e látható sérülések a készülék burkolatán, tápkábelénés -csatlakozóján. Sérült készüléket ne használjon.
- Javításokat kizárólag szakember, illetve a Chef'sChoice ügyfélszolgálat végezhet. A nem szakszerű javítás következtében a felhasználóra nézve jelentős veszélyek állhatnak elő. Továbbá, a garanciális felelősség is megszűnik.
- A meghibásodott alkatrészeket kizárólag eredeti pótalkatrészekkel szabad kicserélni. Csak ilyen alkatrészek felelnek meg garantáltan a biztonsági követelményeknek.

- A készülék nem alkalmas arra, hogy fizikai, érzékelési vagy szellemi fogyatékossgal élő, illetve megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, illetve a készülék használatára nézve útmutatást kaptak tőle.
- A gyermekekre felügyelni kell, hogy ne játszassanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy csak tiszta késpengével használja.
- Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
- A vezetéket a tápaljzatból mindig a csatlakozódugónál fogva kell kihúzni, nem pedig a kábel meghúzásával.
- Ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóval, illetve különálló távvezérlővel történő használatra.

ÜZEMBE HELYEZÉS

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

VIGYÁZAT

A készülék üzembe helyezésekor személyi sérülés és vagyoni kár történhet!

A veszélyek elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A csomagolóanyagokat nem szabad játékként felhasználni. Az ilyen használat fulladásveszéllyel jár.
- ▶ A személyi sérülések és a vagyoni károk megelőzése érdekében tartsa be a készülék telepítési helyére és elektromos csatlakoztatására vonatkozó tanácsokat.

A CSOMAG TARTALMA ÉS VIZSGÁLATA

A készülék alapfelszereltségben az alábbi összetevőket tartalmazza:

- Késélező
- Kezelési útmutató

FONTOS !

- ▶ Ellenőrizze, hogy minden hiánytalanul megvan-e, illetve hogy nincsenek-e látható sérülések.
- ▶ Azonnal jelentse be a fuvarozónál, ha hiányos a csomag tartalma vagy szállítási sérülést észlel.

KICSOMAGOLÁS

A készüléket az alábbiak szerint csomagolja ki:

- Vegye ki a készüléket a kartondobozból.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Távolítsa el az esetleges ragjegyet a készülékről (az adattáblát ne távolítsa el).

A CSOMAGOLÁS HULLADÉKKE ZELÉSE

A csomagolás óvja a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelési szempontokat figyelembe véve választottuk ki, így azok újrahasznosíthatóak.

Ha a csomagolóanyagokat visszajuttatja az anyagkörforgásba, azzal nyersanyagokat takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat juttassa zöld pont jelzésű gyűjtőhelyre.

FONTOS !

- ▶ Ha lehetséges, a készülék garanciális időtartamára őrizze meg az eredeti csomagolást, hogy szükség esetén a készüléket szabályosan be tudja csomagolni.

A TELEPÍTÉSI HELY KÖVETELMÉNYEI

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében a telepítési helynek meg kell felelnie az alábbi feltételeknek:

- A készüléket szilárd, lapos, vízszintes, csúszásmentes, hőálló, megfelelő hordképességű alapra kell helyezni.
- Ne tegye a készüléket forró, nedves, illetve nyirkos környezetbe.
- A tápaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén a tápkábelt könnyen le lehessen választani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében az elektromos csatlakozással kapcsolatban az alábbi tanácsokat kell betartani:

- A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze az adattáblán szereplő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az elektromos hálózat jellemzőivel. A készülék károsodásának megelőzése érdekében ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük. Ha kétségei vannak, kérjen tanácsot villanyszerelő szakembertől.
- A csatlakozóaljzatot legalább 10 A-es biztonsági védőkapcsolóval kell ellátni. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem sérült, és nincs forró felületek, illetve éles szélek fölött átvezetve.
- A csatlakozókábelt tilos megfeszíteni.
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha az előírásoknak megfelelően beszerelt védőföld-rendszerre van kapcsolva. Tilos védővezeték nélküli aljzathoz csatlakoztatni. Ha kétségei vannak, vizsgáltsa meg az épület elektromos rendszerét villanyszerelő szakemberrel.
- A gyártó nem vállal felelősséget olyan károkért, amelyek hiányzó vagy megszakadt védővezeték miatt következnek be.

A HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

- Hagyja a kést lassan végigcsúszni az élvezető (1. szakasz) és a műanyag retesz közti nyílásban.
- Eközben ne forgassa a kést.
- Vigye az élt a nyílásban lefelé addig, amíg nem érzi, hogy hozzáér a gyémántkoronghoz.
- Húzza a kést saját maga felé, majd emelje meg lassan a kés nyelét, ha az él hegyéhez közeledik.
- Vegye el a kést.

SZERKEZET ÉS FUNKCIÓ

JELLEMZŐK

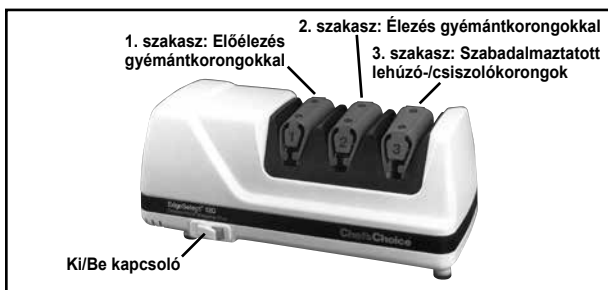
- Műanyag burkolat
- 1. szakasz: Előélezés gyémántkorongokkal
- 2. szakasz: Élezés gyémántkorongokkal
- 3. szakasz: Szabadalmaztatott lehúzó-/csiszolókorongok

- 20° dőlésszög
- A lassan forgó dörzskorongok megakadályozzák a túlhevülést, és így a keménység, azaz az élesség megőrzésének csökkenését
- Pontos késelhelyezés az elasztomer szögvezetőnek köszönhetően
- Minden késminőség esetén biztonságos és veszélytelen
- Minimális anyagvesztés
- Ki/Be kapcsoló

MŰSZAKI ADATOK

Méret (Hossz x Szél x Mag)	22,5 x 10,8 x 10,5	cm
Tápfeszültség	230	V
Teljesítmény	75	W

ÁTTEKINTÉS:



HASZNÁLAT ÉS ÜZEMELTETÉS

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatók a készülék használatával és üzemeltetésével kapcsolatban.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

VIGYÁZAT

A veszélyek és a vagyoni károk elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A készülékkel élezett kések élesebbek, mint gondolná az ember. A sérülések elkerülése érdekében kezelje a késeket különlegesen óvatosan.
- ▶ Ne élezzen ujját, kezét és saját testét felé haladva.
- ▶ Ne húzza végig ujját az élen.
- ▶ Ne próbálja ollót, fejszeletet és más, az élezőnyílásba könnyen be nem vezethető élet élezni.

SIMA ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSE

- Mielőtt a kést az élezőnyílásba bevezetné, távolítsa el róla minden szennyeződést, olaj- és ételmaradékot.
- Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzathoz.
- Ezután kapcsolja be a készüléket.

FONTOS !

Amikor sima élű kést először élez vagy a kés nagyon tompa, kezdje az 1. szakasszal.

- Húzza végig a kést felváltva az 1. szakasz bal és jobb nyílásán.
- A kést elegendő az 1. szakasz jobb és bal nyílásán egyszer végighúzni.
- Ezután húzza végig a kést felváltva a 2. szakasz bal és jobb nyílásán.
- Húzza végig mindkét nyíláson a kést kb. 3-5 alkalommal.
- A tompább késeket adott esetben gyakrabban végig kell húzni.
- Mielőtt továbblépne a 3. szakaszra, győződjön meg arról, hogy az él mentén keletkezett-e sorja.
- Ha nem keletkezett sorja, akkor a kést még 2-3 alkalommal húzza végig felváltva az 2. szakasz jobb és bal nyílásán.

TANÁCS

A sorját megérezheti, ha ujját végighúzza az él fölött. Ne az él mentén húzza végig! A sorja olyan tapintású, mintha az él görbe toldata lenne.

- Ezután húzza végig a kést felváltva az 3. szakasz jobb és bal nyílásán.
- Általában a kést elegendő kétszer lassan (kb. 4-6 másodpercig), majd kétszer gyorsan (kb. 1-2 másodpercig) a két nyíláson végighúzni.

VIGYÁZAT !

Borotvaéles kés!

TANÁCS

- ▶ A kést mindkét szakaszban ugyanannyiszor húzza végig a bal és a jobb nyíláson, hogy szimmetrikus felületet kapjon.
- ▶ 20 cm hosszú kés esetén a végighúzásnak kb. 6 másodpercig kell tartania.
- ▶ Az ennél rövidebb késeket 3-4 másodperc alatt húzza végig.
- ▶ Az élezéskor fejtsen ki merőlegesen elegendő lefelé ható nyomást, hogy minden mozdulat során garantálja a kés egyenletes, konzisztens érintkezését az élezőkorongokkal.
- ▶ Nem szükséges további nyomást kifejteni, mivel ez nem gyorsítja fel az élezés menetét.
- ▶ Kerülje el a műanyag burkolat megvágását.
- ▶ Ha véletlenül belevág a burkolatba, az nem árt a késélező működésének és nem károsítja az élet.
- ▶ Egyes esetekben a kés enyhe megkarcolódása elkerülhetetlen.

FOGAZOTT ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSE

A fogazott élek gyakran hullámos köszörülésűek vagy hegyes fogakból álló sorral vannak kialakítva.

A fogazott kések élezéséhez csak a 3. szakaszt szabad használni.

- Húzza végig a kést kb. tíz alkalommal a 3. szakasz bal és jobb nyílásán. Amennyiben a kés éle a használat során erősen károsodott, szükség szerint húzza végig a kést az 2. szakasz bal és jobb nyílásán.
- Ezután húzza végig a kést felváltva a 3. szakasz jobb és bal nyílásán.

FONTOS !

Az 2. szakasz túlzott alkalmazása az élről a fogak élezéséhez szükségesnél több fémet távolít el.

TANÁCS

Mivel a fogazott él esetén fűrész alakú felépítésről van szó, az él soha nem lesz olyan éles, mint a sima élű késeké.

A fogazott felépítés rostos élelmiszerek esetén lehet hatékony, illetve kemény, kérges élelmiszerek héjának feltörésére használható.

UTÓÉLEZÉS

A sima élű késeket lehetőleg a 3. szakaszban utóélezzze. Ha a késeket nem utóélezi gyorsan, akkor térjen vissza az 2. szakaszhoz és húzza végig a kést 3-5 alkalommal mindkét nyíláson, ahogy az a „Sima élű kések élezése” című részben le van írva. Ellenőrizze az él mentén a sorját, majd lépjen tovább a 3. szakaszra, melynek folyamán a kést mindkét nyíláson elegendő kétszer lassan és kétszer gyorsabban végighúzni ahhoz, hogy borotvaéles éleket kapjon. Ha a kést még élesebbre szeretné vágó az nagyon tompa, akkor kezdje az 1. szakasszal.

A fogazott késeket élezzze csak a 3. szakaszban, az előző, fogazott élű késekre vonatkozó fejezetnek megfelelően.

TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatóak a készülék tisztításával és gondozásával kapcsolatban.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

VIGYÁZAT

Mielőtt a készülék tisztításába kezdene, tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki hálózati csatlakozóját a tápaljzatból.
- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Ne használjon tisztító- és oldószert.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejébe ne jusson folyadék.
- ▶ Ne merítse a készüléket víz alá.

TISZTÍTÁS

- Tisztítsa meg a készülék külső felületét puha, megnedvesített törölkendővel.

A FÉMPOR ELTÁVOLÍTÁSA

Évente egyszer vagy szükség esetén távolítsa el az élezőben az ismételt élezések során felgyűlő fémport.

- Vegye le a készülék alsó részén lévő kis méretű, derékszögű fedelet.
- A fémrészecskék az itt található mágnesen gyűlnek össze.
- Az összegyűlt fémrészecskéket egyszerűen törölje ki konyhai papírtörölkővel vagy távolítsa el fogkefével.
- Ezután helyezze vissza a fedelet.

HULLADÉKKE ZELÉS

A terméket élettartama végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékba helyezni, hanem elektronikus háztartási hulladék újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni. A terméken és a kezelési útmutatóban található szimbólum ezt jelzi. A készülék anyagai jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítás, az újrafeldolgozás és a régi készülékek újrahasznosításának egyéb formái révén Ön jelentős mértékben hozzájárul környezetünk védelméhez. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a megfelelő hulladékkezelő állomások ügyében.

GARANCIA

KÉT ÉV GARANCIA

A gyártási és anyaghibáknak tulajdonítható meghibásodások vonatkozásában a vásárlás napjától számítva 24 hónapos gyártói garanciát vállalunk. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő kezelésből és használatból eredő károkra, valamint az olyan hibákra, amelyek csak csekély mértékben befolyásolják a készülék működését vagy értékét. Továbbá, a garanciális jogok nem vonatkoznak a szállítási sérülésekre, kivéve, ha ezek a mi hibánkból következtek be. A garancia nem terjed ki az olyan károkra sem, amelyek nem általunk vagy képviselőink által végzett javításoknak tulajdoníthatóak. Jogos panasz esetén a hibás terméket saját belátásunk szerint vagy megjavítjuk, vagy hibátlanra cseréljük.



DUNARTIS

Tel.: +36 20 417 54 84
e-mail: info@dunartis.hu
www.dunartis.hu

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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 2014

A14

C1282Z5