

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.

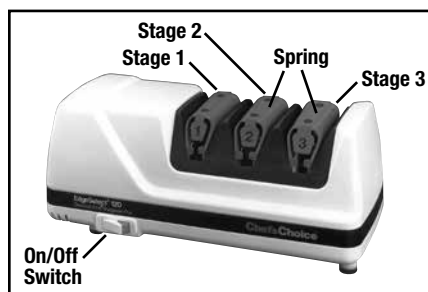


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

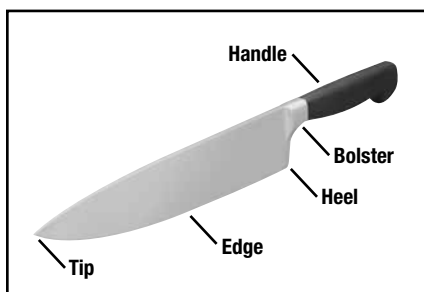


Figure 2. Typical kitchen knife.

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 number of



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

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.

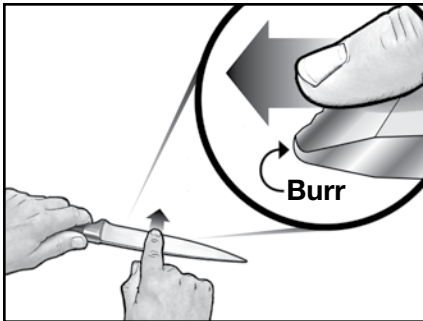


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

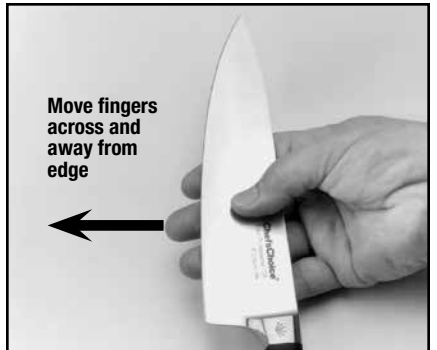


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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

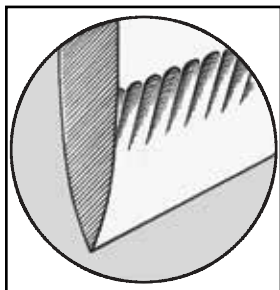


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

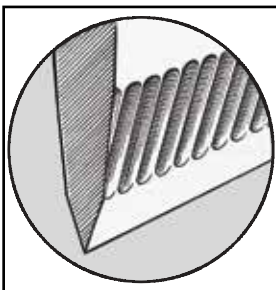


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

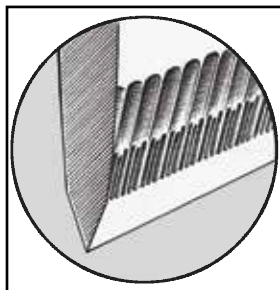


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



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

right and 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

RESHARPENING: (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 2017

C17

MODEL 120

INSTRUCTIUNI

Chef'sChoice®

Ascutitor EdgeSelect®

Diamond Hone®



Cititi aceste instructiuni inainte de folosire.
Este esential sa urmati aceste instructiuni
pentru a avea rezultate optime.

MASURI DE PROTECTIE IMPORTANTE

Cand folositi aparate electrice, masurile de siguranta de baza trebuie intotdeauna respectate, inclusiv urmatoarele:

1. Cititi toate instructiunile.
2. Pentru a va proteja impotriva socurilor electrice, nu scufundati Chef'sChoice® Modelul 120 in apa sau in oricare alt lichid.
3. Asigurati-va ca sunt introduse numai lame de cutit curate in Modelul 120.
4. Deconectati aparatul de la sursa de alimentare cand nu este folosit, inainte de a adauga sau de a scoate componente si inainte de curatare.
5. Evitati contactul cu partile in miscare.
6. Nu folositi aparatul daca are cablul de alimentare defect sau daca nu functioneaza corespunzator sau daca a fost deteriorat in orice mod.

Cienti U.S.: Puteti returna ascutitorul la fabrica EdgeCraft pentru servizare, unde poate fi estimat costul de reparare sau de reglare electrica sau mecanica. Cand cablul electric al aparatului este deteriorat, trebuie inlocuit de distribuitorul Chef'sChoice sau de catre un alt service calificat, pentru a se evita pericolul de electrocutare.

In afara U.S.: Puteti returna ascutitorul la distribuitorul local unde poate fi estimat costul de reparare sau de reglare electrica sau mecanica. Daca este deteriorat, cablul trebuie inlocuit de un service acreditat de producator, deoarece sunt necesare instrumente speciale. Va rugam sa va consultati distribuitorul Chef'sChoice din Romania: SC KITCHEN SHOP SRL

7. **PRECAUTIE:** Acest aparat poate fi echipat cu un stecher polarizat (o lama este mai lata decat cealalta). Pentru a reduce riscul de soc electric, acest stecher se potriveste in priza intr-un singur sens. Daca stecherul si priza nu se potrivesc, intoarcati stecherul. Daca tot nu se potrivesc, apelati la un electrician. Nu modificati stecherul in nici un fel.
8. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vandute de EdgeCraft Corporation poate provoca incendii, soc electric sau ranire.
9. Modelul 120 Chef'sChoice® este conceput pentru a ascuti cutite de bucatarie, bricege si majoritatea cutitelor sport. Nu incercati sa ascutiti foarfece, lame de topor sau orice lama care nu se incadreaza in mod liber in sloturi.
10. Nu lasati cablul sa atarne peste marginea mesei sau a unui blat sau sa atinga suprafete fierbinti.
11. Cand e in pozitia "ON" (ledul rosu este aprins) ascutitorul Chef'sChoice® ar trebui sa fie intotdeauna plasat pe o suprafata stabila.
12. **ATENIE: CUTITELE ASCUTITE CORESPUNZATOR CU CHEF'SCHOICE® VOR FI MAI ASCUTITE DECAT VA ASTEPTATI. PENTRU A EVITA RANIREA, UTILIZATI-LE SI MANEVRATI-LE CU MARE GRIJA. NU TAIATI SPRE NICI O PARTE A DEGETELOR, MAINILOR SAU A CORPULUI. NU TRECETI DEGETUL DE-A LUNGUL TAISULUI. DEPOZITATI-L IN CONDITII DE SIGURANTA.**
13. A nu se folosi in exterior.
14. Aparatul nu poate fi folosit sau curatat de catre copii, de persoane care au capacitati fizice, mintale sau senzoriale reduce.
15. Nu folositi ulei pentru ascutit, apa sau orice alt lubrifiant la Modelul 120.
16. Numai pentru uzul casnic.
17. **PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI.**

ATI FACUT O ALEGERE BUNA

Bucatarii profesioniști și bucatarii seriosi din întreaga lume se bazează de mulți ani pe aparatele Chef'sChoice® Diamond Hone®, pentru a menține performanța cutitelor preferate, cu lame Trizor®. Acum, împreună cu Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional - Modelul 120 va veți bucura de rezultate profesionale, cu tăsurile cutitelor de o ascuțime și durabilitate uimitoare. Modelul 120 Chef'sChoice® înglobează cele mai noi tehnologii de ascuțire dezvoltate de EdgeCraft - liderul mondial în tehnologia de ascuțire de ultimă generație™ - pentru a crea tipul avansat de tăis Trizor-Plus®, pe toate cutitele dvs., atât cu margini drepte, cât și zimțate.

Modelul 120 este foarte rapid și ușor de folosit. Poate fi utilizat în condiții de siguranță la ascuțirea tuturor cutitelor de bucatărie de calitate, sport și de buzunar (bricege). Va rugăm să citiți acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza această ascuțitoare, pentru a optimiza rezultatele de ascuțire.

Bucatarii gourmet din întreaga lume recunosc valoarea unei muchii fine de tăiere, în pregătirea elegantă a alimentelor. În calitate de proprietar al aparatului Chef'sChoice® Professional 120 aveți posibilitatea de a crea muchii perfect ascuțite și rezistente, de neobținut chiar folosind și cele mai scumpe sisteme de ascuțit profesionale din întreaga lume. Veți descoperi că este o reală bucurie să folosiți și ascuțiti cutitele. Luați aminte că un cutit ascuțit este un cutit sigur, deoarece va așteptați să fie ascuțit, îl respectați ca atare și va necesita mai puțină forță în folosire, pentru a tăia. Totodată, amintiți-vă că tipul de tăis Trizor® este incredibil de ascuțit!

Ascuțitoarea Chef'sChoice® creează muchii de tip Trizor-Plus® demonstrabil superioare cutitelor fabricate din orice tip de oțel - carbon, oțel inoxidabil - sau din aliaje de orice duritate. Ascuitul și durabilitatea lor mari au făcut ca metodele de ascuțit mai vechi, care produc margini convenționale și superficiale slefuite, să fie depășite.

Puteti să ascuțiti cu ușurință și foarte rapid întreaga margine de tăiere a cutitelor preferate, de la varf la maner sau la întăritoare. Tăisul extrem de precis de tip Trizor-Plus® va va recompensa ani la rând cu performanța superioară a cutitului.

INTELEGEREA VERSATILULUI ASCUTITOR MODEL 120 EDGESELECT®

Ascutorul unic Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® este proiectat astfel incat sa puteti ascuti orice cutit, in functie de utilizarea la care v-ati gandit, cum ar fi prepararea hranei, macelarie, eviscerarea sau filetarea pestelui. Puteti ascuti cutite cu lame drepte sau zimtate. Acest aparat gandit cu trei (3) etape de ascutire are doua etape precise de ascutire conica/modelare, cu diamant abraziv 100% si o etapa de lustruire/slefuire, folosind discuri abrazive flexibile cu tehnologie brevetata. Aceste etape pot fi folosite in diferite combinatii, pentru a va oferi fie un tais uimitor de ascutit, fatetat neted pentru o taiere fara efort, fie unul cu o cantitate selectata de „muscatura” reziduala de-a lungul fatetelor. Marginea rezultata este foarte ascutita si nezimtata. Aceasta „muscatura” reziduala este creata de microcanelurile precis lustruite, care sunt formate pe suprafata fatetei, prin actiunea de ultra-modelare a discurilor de slefuire in Etapa 3. Veti vedea ca aceste caneluri ale marginii de taiere ultra-ascutite si nezimtate ajuta substantial in acele activitati de taiere dificila, a alimentelor fibroase, carne, legume cu tije, la curatarea vanatului sau in treburile casnice, cum ar fi taierea de carton, piele, covor, etc.

Actiunile de ascutire, modelare si slefuire sunt controlate cu ajutorul unor ghidaje unghiulare precise pentru lama si discuri abrazive, cu suprafata conica, potrivite exact. Unghiurile de ascutire sunt cu cateva grade mai mari in fiecare etapa succesiva.

Discurile conice diamantate fine din Etapa 1 creeaza microsanturi de-a lungul fatetelor de pe fiecare parte a marginii, stabilind prima inclinare a taisului de tip Trizor®.

In a 2-a etapa, microsanturile fine sunt create de-a lungul fatetelor imediat adiacente marginii, de catre discurile diamante si mai fine, pe masura ce stabilesc o a 2-a inclinare bine definita pe fatete, care este cu cateva grade mai mare decat inclinarea dezvoltata in Etapa 1.

In Etapa 3, discurile de precizie ultrafine sunt setate la un al treilea unghi, putin mai mare. Ele lustruiesc si slefuiesc fatetele imediat adiacente lamei, creand a treia microinclinare si stabilind un tais de grosime microscopica, drept si super lustruit, de o ascutime uimitoare. Actiunea de slefuire lustruiesc si ascute simultan limitele acestor microsanturi create in Etapele 1 si 2, pana cand devin microcaneluri ascutite, care vor asista actiunea de taiere a alimentelor considerate „greu de taiat”.

Acest design unic cu trei etape de ascutire ofera un avantaj datorita inclinarii cu unghi triplu pe care il creeaza pe fiecare fateta. Va veti bucura mult mai mult timp de cutite perfect ascutite.

Urmatoarele sectiuni descriu procedurile generale pentru ascutirea optima in fiecare etapa si apoi va sugereaza cum puteti optimiza taisul pentru scopul propus.

Exceptand cazurile in care aveti mult de taiat, veti avea nevoie sa folositi Etapa 1 doar rareori. Unul dintre cele mai importante avantaje ale utilizarii Modelului 120 este ca puteti slefui si lustrui cutitele facandu-le taisuri ascutite ori de cate ori este nevoie, si cu toate acestea sa experimentati o uzura mult mai mica a cutitelor in comparatie cu metodele mai vechi de ascutire. Reascutirea poate fi facuta de obicei in Etapa 3. Ocazional, va fi nevoie sa folositi Etapa 2 pentru reascutire si folositi Etapa 1 numai pentru taieturile mai dificile. (Vezi Sectiunea Reascutire).

Chef'sChoice® EdgeSelect Model 120 este echipat cu un accesoriu diamantat, care poate fi utilizat daca este necesar, pentru a curata orice produs alimentar acumulat sau reziduuri de la ascutire de pe suprafata discurilor de lustruire /slefuire. Va recomandam in mod expres sa curatati cutitele inainte de a le ascuti. Vetii descoperi ca pot trece luni sau chiar un an sau mai mult, inainte de a fi nevoie sa curatati discurile. Numai daca simti o scadere in mod distinct in eficienta lustruirii va fi nevoie sa utilizati aceasta caracteristica asa cum este descrisa in continuare intr-o sectiune urmatoare.

Fiecare etapa de ascutire este echipata cu arcuri elastometrice de ghidaj, din plastic gri, care sunt pozitionate deasupra discurilor de ascutit pentru a tine fatetele cutitului in siguranta, in ghidajele din dreapta si din stanga ale etapei respective, in timpul ascutirii.

Daca nu aveti lame speciale, concepute pentru a fi ascutite in primul rand pe o parte a lamei (cum ar fi lamele japoneze Kataba), veti dori sa ascutiti in mod egal in fantele din dreapta si stanga din fiecare etapa pe care o utilizati. Acest lucru va asigura ca fatetele de pe fiecare parte a marginii sunt de dimensiuni egale si ca muchia va taia drept, in orice moment.

Cand ascutiti in oricare etapa, cutitul ar trebui sa fie tras prin miscari repetate alternativ prin fanta din stanga si din dreapta ale etapei respective. In general, cate o tragere pe stanga si una pe dreapta sunt de ajuns in fiecare etapa; ocazional s-ar putea sa fie necesare doua serii de trageri intr-o etapa anume (vezi sectiunile urmatoare pentru mai multe detalii). Intotdeauna manevrati ascutitorul tinand de partea din fata. Tineti lama orizontala si plana, glisati-o in jos intre arcul de plastic si ghidaj in timp ce o trageti spre dvs., in deplasare constanta, in timp ce face contact cu discul de ascutire sau slefuire. Vetii putea simti si auzi contactul cu discul, atunci cand are loc. Pastrati intotdeauna lama in deplasare constanta prin fiecare etapa; nu opriti tragerea in mijlocul miscarii. Pentru o lama de aproximativ 20 cm, este recomandata o viteza constanta de tragere de aproximativ 4 secunde pentru fiecare miscare. Timpul pentru fiecare miscare de ascutire poate fi mai mic pentru lame mai scurte si mai mare pentru lame mai lungi. Nu utilizati niciodata ascutitorul tinand din partea din spate. Utilizati o presiune suficienta de apasare atunci cand ascutiti, pentru a asigura un contact uniform si constant al lamei cu discuri abrazive pe fiecare miscare. Presiunea suplimentara nu este necesara si nu va accelera procesul de ascutire. Evitati atingerea carcasei din plastic cu lama cutitului. Taierea accidentala in carcasa nu va avea un impact functional asupra operatiunilor de ascutire si nu va deteriora lama.

Figura 1 de mai jos identifica fiecare dintre cele doua etape, asa cum este descris mai detaliat in urmatoarele sectiuni.

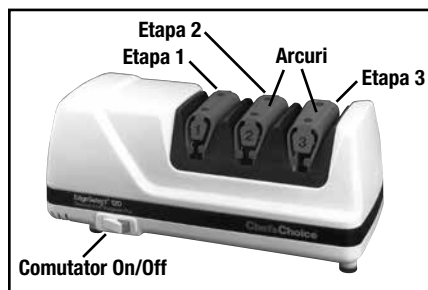


Figura 1. Model 120 Ascutor EdgeSelect Diamond Hone®.

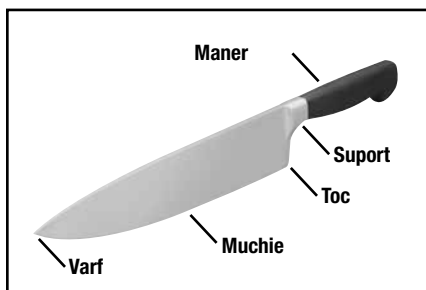


Figura 2. Cutit tipic de bucatarie.

INSTRUCTIUNI

CITITI INSTRUCTIUNILE INAINTE DE A INCEPE ASCUTIREA

Modelul 120 Chef'sChoice® este conceput pentru a ascuti fie lame cu margini fie drepte, fie zimtate.

1. **Ascuiti lamele zimtate numai in Etapa 3.** Nu ascuiti lame zimtate in Etapele 1 si 2, deoarece asta va indeparta mai mult metal din zimti fara sa fie nevoie. A se vedea sectiunea intitulata "Procedura pentru ascutirea lamelor zimtate", pentru mai multe detalii.
2. **Lamele cu margini drepte** pot fi ascutite in toate cele trei etape, folosirea Etapei 1 fiind necesara numai daca cutitul este foarte tocit sau daca doriti sa creati un tais cu o extra „muscatura“. Vedeti urmatoarea Sectiune pentru mai multe detalii.

PROCEDURA PENTRU ASCUTIREA LAMELOR CU MARGINI DREPTE.

LAME CU MARGINI DREPTE. PRIMA ASCUTIRE

Inainte de a porni alimentarea, alunecati usor o lama de cutit in fanta dintre ghidajul unghiului stang al Etapei 1 si arcul elastometric. Nu rasuciti cutitul. (Vezi Figura 3.) (Retineti Etapa 1 ca un reminder al pasilor in ascutire).

Mutati lama in jos in fanta, pana cand simtiti contactul cu discul de diamant. Trageti cutitul spre dvs. ridicand manerul usor, pe masura ce va apropiati de varf. Acest lucru va va permite sa simtiti corect tensiunea arcului. Scoateti cutitul si apasati comutatorul de alimentare. Un "indicator" rosu se aprinde, atunci cand acest comutator este activat: "ON".

Etapa 1: (Daca cutitul e deja destul de ascutit, omiteti Etapa 1 si mergeti direct in Etapa 2.)

Daca ascuiti un cutit pentru prima data sau daca cutitul este foarte tocit, incepeti cu Etapa 1. Trageti cutitul o data prin fanta din stanga a Etapei 1 (Figura 3), alunecand lama printre ghidajul de plastic din stanga si arcul polimeric, in timp ce deplasati lama in jos in fanta, pana cand se cupleaza cu discul diamantat. Veti auzi ca face contact cu discul. Introduceti lama cat de aproape posibil de intaritor sau maner. Daca lama este curbata, ridicati manerul in timp ce ascuiti pe langa varful cutitului, suficient pentru a mentine muchia lamei in contact sonor cu discul rotativ. Ascuiti pe toata lungimea lamei. Pentru o lama de aproximativ 20 cm, fiecare tragere ar trebui sa ia aproximativ 4 secunde. Lamele mai scurte se trag in 2-3 secunde, iar lamele mai lungi in 6 secunde. In continuare, se repeta cu o tragere pe lungime totala, in fanta din dreapta a Etapei 1.

Nota: De fiecare data cand introduceti lama, trageti simultan lama spre dvs. Niciodata nu impingeti lama. Se aplica doar suficienta presiune descendenta, pentru a face contact cu discul, - presiunea adaugata in plus nu accelereaza procesul de ascutire.

Pentru a asigura ascutirea uniforma pe toata lungimea lamei, introduceti lama aproape de maner si trageti-o la o viteza constanta, pana cand iese din fanta. In fiecare etapa, trageti alternand, o tragere in slotul din stanga si apoi o tragere in slotul din dreapta, in scopul de a



Figura 3. Etapa 1. Introducerea lamei in fanta dintre ghidaj si arcul elastometric. Trageri alternative, in fantele din stanga si dreapta.

mentine simetrice fatetele marginii. In general, in Etapa 1 veti vedea ca numai o tragere in fiecare fanta (stanga si dreapta) este adecvata. Apoi treceti la Etapa 2.

Etapa 2: Folosind procedura de mai sus, descrisa pentru Etapa 1, ascutiti lama in Etapa 2. Trageti lama data prin fanta din stanga a Etapei 2 (Figura 4) si o data prin fanta din dreapta (Figura 5). Pentru o lama de aproximativ 20 cm, fiecare tragere ar trebui sa ia aproximativ 4 secunde. Pentru cutite mai lungi, tragerea dureaza aproximativ 6 secunde pentru fiecare tragere si aproximativ 2-3 secunde pentru lame mai scurte.

Inainte de a trece la Etapa 3 este foarte important sa confirmati ca exista o bavura (vezi Figura 6) de-a lungul unei parti a marginii, asa cum este descris in continuare. Pentru a verifica existenta bavurii de-a lungul unei parti a marginii, mutati degetul aratator cu atentie peste margine, conform figurii.

(Nu miscati degetul de-a lungul marginii - pentru a evita taierea degetului). Daca ultima tragere a fost in slotul din dreapta, bavura va aparea numai pe partea dreapta a lamei (asa cum o tineti) si viceversa. Bavura, atunci cand este prezenta, se simte ca o prelungire aspra si indoita a marginii; latura opusa a marginii se simte foarte bine prin comparatie. Daca exista o bavura, treceti la Etapa 2. In cazul in care nu exista o bavura, faceti o tragere suplimentara in fantele din stanga si din dreapta ale Etapei 2, inainte de a trece la Etapa 3. Tragerile mai lente vor ajuta dezvoltarea bavurii. Confirmati prezenta bavurii de-a lungul intregii margini, apoi treceti la Etapa 3. (Intamplator, o bavura se poate dezvolta si cand cutitul este tras prin Etapa 1. Nu este



Figura 4. Introducerea lamei in fanta stanga din Etapa 2.



Figura 5. Introducerea lamei in fanta din Etapa 2.

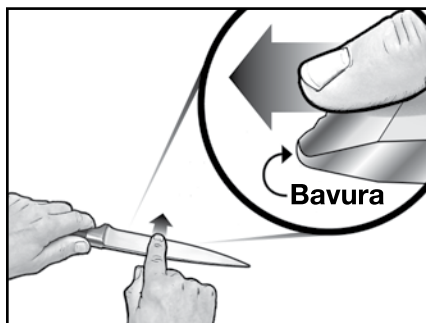


Figura 6. Se dezvolta o bavura distincta de-a lungul lamei cutitului inainte de sleuire in Etapa 3.



Figura 7. Bavura poate fi detectata prin trecerea degetului de-a lungul si peste lama. Atentie!

esentiala dezvoltarea unei bavuri in Etapa 1, cu exceptia cazului, cum vom discuta mai tarziu, in care intentionati sa omiteti Etapa 2 si sa mergeti direct in Etapa 3. Este intotdeauna de dorit sa existe o bavura pe margine inainte de slefuire in Etapa 3).

In cazul in care cutitul este extrem de tocit, pot fi necesare trageri suplimentare in Etapa 2 sau, alternativ, faceti o serie de trageri in Etapa 1, apoi repetati Etapa 2, inainte de a trece la Etapa 3.

Etapa 3: In general, doar una (1) sau doua (2) perechi de trageri in Etapa 3 vor fi necesare pentru a obtine o lama foarte ascutita. La fel ca in etapele 1 si 2, faceti trageri alternative prin fantele din stanga (Figura 8) si dreapta, tragand cutitul prin fante la aceeasi viteza ca in Etapele 1 si 2.

Mai multe trageri in Etapa 3 vor rafina mai mult marginea, creand un tais ideal mai ales pentru preparate gourmet. Mai putine trageri in Etapa 3 sunt de preferat, daca veti taia alimente fibroase, asa cum se prezinta mai detaliat in sectiunile urmatoare.

OPTIMIZAREA LAMEI CUTITULUI PENTRU FIECARE FOLOSIRE

PREPARAREA ALIMENTELOR GOURMET:

In cazul in care cele mai fine bucati sunt preferate in pregatirea preparatelor din fructe sau legume, ascutiti in Etapa 2 (sau 1 si 2 asa cum s-a descris mai sus) si executati trageri suplimentare in Etapa 3. Trei (3) sau mai multe perechi de trageri, cu fiecare tragere alternand fanta din stanga cu cea din dreapta in Etapa 3 vor rafina a treia fateta si vor crea margini extrem de netede si ascutite (Figura 9), ideale pentru prezentari elegante.

Atunci cand reascutiti marginea lustruita, parcurgeti de fiecare data Etapa 3 (alternand fantele la stanga si la dreapta). In cazul in care, dupa un numar de reascutiri, dureaza prea mult pentru a reascuti, puteti accelera procesul prin reascutirea din nou in Etapa 2, urmand procedurile detaliate, apoi reascutiti in Etapa 3. Astfel, veti pastra taisuri foarte fine si veti prelungi viata cutitelor dvs. Aceasta procedura de ascutire, spre deosebire de ascutirea conventionala va va da cutite ascutite exceptional in fiecare zi, in timp ce foarte putin metal este indepartat.

PENTRU CARNE, EVISCERARE SI ALIMENTE FOARTE FIBROASE:

Pentru carne, eviscerare si materii foarte fibroase s-ar putea sa considerati avantajoasa ascutirea in Etapa 1 - urmata direct de Etapa 3. Aceasta va lasa microsanturi ascutite de-a lungul fatetelor mai aproape de fiecare parte a marginii (Figura 10), care vor ajuta la taierea unor



Figura 8. Introducerea lamei in fanta stanga din Etapa 3. Alternati fantele din stanga si dreapta.

astfel de materiale. Taisul va fi foarte ascutit si nezimtat dupa numai una sau doua perechi de trageri alternative in Etapa 3.

Pentru a pregati acest tip de margine, ascutiti in Etapa 1 pana ce bavura este dezvoltata de-a lungul marginii. Apoi treceti direct la Etapa 3 si executati una sau doua trageri aici.

Pentru a pastra acest tip de margine, atunci cand cutitul are nevoie de reascutire, utilizati Etapa 3 pentru doar una sau doua reascutiri. Apoi reveniti la Etapa 1 pentru o (1) tragere in fiecare din fantele din stanga si dreapta si reveniti direct la Etapa 3. Nu ascutiti prea tare cutitul in Etapa 1.

PENTRU VANAT SI PESTE:

Taisul optim pentru pasari de curte gatite poate fi obtinut in general prin utilizarea Etapei 2 urmata de Etapa 3. (Figura 11) Pentru pasarile de curte negatite, Etapa 1 urmata de Etapa 3, asa cum este descrisa mai sus, poate fi de preferat. Pentru filetarea pestelui, folositi o lama subtire, dar solida si ascutita in Etapele 2 si 3.

PROCEDURA PENTRU ASCUTIREA LAMELOR ZIMTATE

Lamele zimtate sunt similare cu lamele mici de ferastrau, cu santuri dantelate si o serie de dinti ascutiti. In conditii normale de utilizare varfurile zimtilor executa cea mai mare parte a taierii.

Lamele zimtate de toate tipurile pot fi ascutite in Modelul 120 Chef'sChoice®. Cu toate acestea, utilizati numai Etapa 3 (Figura 12), care va ascuti zimtii si va dezvolta microlame ascutite de-a lungul marginii acestor zimti. In general, cinci (5) pana la zece (10) perechi de trageri alternative in Etapa 2 vor fi suficiente. Cand cutitul zimtat este foarte tocit va fi nevoie de mai multe trageri. Daca lama cutitului a fost grav deteriorata prin utilizare, in primul rand faceti doar o tragere rapida (2-3 secunde pentru o lama de aproximativ 20 cm), in fiecare din fantele din dreapta si

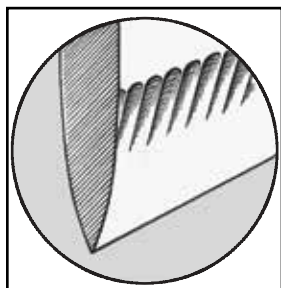


Figura 9. O fateta slefuita mai mare, adiacenta taisului, este ideala pentru prepararea gourmet.

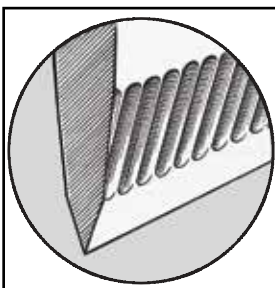


Figura 10. Retentia de microsanturi mai mari adiacente taisului ajuta la taierea alimentelor fibroase.

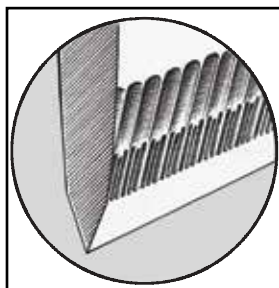


Figura 11. Pentru peste si pasari de curte, retentia de microsanturi adiacente taisului poate fi utila.



Figura 12. Ascutiti lamele zimtate numai in Etapa 3. (Vezi instructiuni).

din stanga in Etapa 2, apoi o serie de trageri lente in Etapa 3, alternand fantele dreapta si stanga. Utilizarea excesiva a Etapei 2 va indeparta mai mult metal de-a lungul lamei decat este necesar pentru ascutirea zimtilor.

Pentru ca lamele zimtate au structuri de tip ferastrau, lamele nu vor parea niciodata la fel de "ascutite" ca lama unui cutit cu margine dreapta. Cu toate acestea, structura dintilor lor va ajuta uneori la ruperea pielii de pe alimentele dure sau care au cruste si va strapunge alte materiale, ex. carton.

ETAPA 3 : CURATAREA DISCURILOR DE SLEFUIRE/LUSTRIRE :

Modelul 120 Chef'sChoice® este echipat cu accesorii incluse pentru a curata manual discurile de slefuire din Etapa 3. In cazul in care aceste discuri sunt lucioase din cauza grasimii, resturilor alimentare sau murdariilor rezultate din ascutire, acestea pot fi curatate si remodelate prin actionarea parghiei manuale pe partea din spate a ascutitorului. Aceasta maneta este situata in interiorul orificiului prezentat in Figura 13, in coltul din stanga jos, cand priviti partea din spate a Modelului 120.

Pentru a actiona instrumentul de curatare, asigurati-va ca alimentarea este pornita si pur si simplu apasati parghia mica in locasul din dreapta sau din stanga si tineti apasat timp de 3 secunde. Apoi, apasati maneta in directia opusa si tineti apasat timp de 3 secunde. Cand maneta este deplasata intr-o directie, instrumentul de curatat remodelaza suprafata activa a unui disc de slefuire / lustruire. Deplasandu-l in directia opusa, curatati celalalt disc.

Utilizati acest accesoriu de curatare ocazional, numai in cazul in care si daca Etapa 3 nu mai pare sa ascute bine sau cand este nevoie de prea multe trageri pentru a obtine o un tais ascutit. Cu ajutorul acestui instrument se elimina materialul de pe suprafata discurilor din Etapa 3 si, prin urmare, daca este folosit excesiv, va elimina in mod inutil prea mult din suprafata abraziva - uzand discurile prematur. In cazul in care acest lucru are loc, va deveni necesara inlocuirea din fabrica a discurilor.

Daca curatati in mod regulat cutitele inainte de ascutire, va trebui sa curatati in Etapa 3 discurile doar aproximativ o data pe an sau chiar mai putin frecvent.

REASCUTIREA (A SE VEDEA SECTIUNILE DE MAI SUS).

Reascutiti cutitele cu lama dreapta ori de cate ori folositi practic Etapa 3. In cazul in care nu se reascut rapid, reveniti la Etapa 2 si executati una sau doua trageri alternative. Apoi reveniti la Etapa 3, unde vor fi necesare doua perechi de trageri alternative, pentru a obtine un nou tais cu lama foarte ascutita a cutitului. Folositi Etapa 1 ca prim pas in reascutire numai daca doriti sa aveti o „muscatura“ mai mare de-a lungul taisului sau daca a fost excesiv de tocit cutitul dvs.

Reascutiti lamele zimtate in Etapa 3. (A se vedea Sectiunile de mai sus).



Figura 13. Discurile din Etapa 3 pot fi curatate, daca este necesar. Nu folositi frecvent aceasta actiune. (Vezi instructiuni).

SUGESTII

1. Curatati intotdeauna de cutitele de murdarie, grasime si alte substante straine de cutit, inainte de ascutire sau reascutire. Daca este murdara, spalati lama inainte de ascutire.
2. Imprimati presiune doar in jos atunci cand ascutiti - suficienta pentru a stabili un contact securizat cu discul abraziv.
3. Trageți intotdeauna lamele la viteza recomandata si printr-o miscare constanta si uniforma pe toata lungimea lamei. Nu intrerupeti niciodata sau nu opriti miscarea lamei atunci cand intra in contact cu discurile abrazive.
4. Intotdeauna alternati tragerile individuale in fantele din dreapta si din stanga (in orice etapa folosita). Lamele japoneze profesionale sunt o exceptie si sunt ascutite mai intai pe cate o parte a lamei, pe rand.
5. Distanta dintre marginea lamei de cutit si blat sau masa ar trebui mentinuta in timpul ascutirii. Pentru a ascuti lama in apropierea varfului unei margini curbate, ridicati manerul usor in sus, pe masura ce apropiati varful, astfel ca marginea, in timp ce e ascutita, sa se afle la aceeasi distanta fata de masa.
6. Nu este nevoie sa folositi un "otel de ascutit" pentru cutitele ascutite cu Chef'sChoice® Modelul 120. Cu toate acestea, daca preferati o muchie otelita, aveti la dispozitie dispozitivul de ascutit Chef'sChoice® Professional Model 130, prevazut cu un mini otel in Etapa 2, precum si dispozitivul manual SteelPro™ Model 470. Luati in considerare reascutirea cu ascutitorul manual Chef'sChoice® Model 450, doar daca ascutiti cutitele intr-un loc in care nu intra in contact cu energia electrica. Este recomandat sa pastrati Modelul 120 la indemana si sa reascutiti cutitele des, asa cum s-a descris in sectiunile anterioare.
7. Folosit in mod corect, veti descoperi ca puteti ascuti intreaga lama a cutitului, pana la 1/8 in apropierea intaritorului si a manerului. Acesta este un avantaj major al aparatului Chef'sChoice® Model 120 in comparatie cu metodele conventionale de ascutit - important mai ales atunci cand ascutiti cutitul bucatarului, unde e nevoie sa ascutiti intreaga lungime a lamei, pentru a mentine curbura liniei taisului. In cazul in care cutitul bucatarului are un intaritor dur in apropierea manerului, care se extinde spre lama, un serviciu specializat de ascutire poate modifica sau elimina portiunea de intaritura din apropierea marginii, astfel incat sa nu interfereze cu actiunea de ascutire, permitandu-va sa ascutiti intreaga lungime a lamei.
8. Pentru a va imbunatati dexteritatea folosirii aparatului Chef'sChoice® Modelul 120, luati-va timpul necesar pentru a invata cum sa detectati o bavura de-a lungul lamei (asa cum s-a descris la pagina 7). In timp ce ati putea ascuti bine fara a utiliza aceasta tehnica, este cel mai bun si cel mai sigur mod de a determina cand s-a ascutit suficient cutitul in Etapele 1 si 2. Acest lucru va va ajuta sa evitati supra-ascutirea si sa obtineti lame perfect ascutite de fiecare data. Taierea unei rosii sau a unei bucati de hartie este o modalitate relevanta de verificare a ascutisului lamei, atunci cand ati terminat ascutirea.

INTRETINERE NORMALA

NU este necesara lubrifierea niciunei piese detasabile, motor, rulmenti, sau a suprafetelor de ascutire. Nu este necesara folosirea apei pe suprafetele abrazive. Partea exterioara a ascutitorului poate fi curatata doar prin stergerea cu grija, cu o carpa umeda. Nu folositi detergenti sau substante abrazive.

O data pe an aproximativ, sau la nevoie, puteti elimina pilitura acumulata in interiorul ascutorului de la ascutirile repetate. Se scoate micul capac dreptunghiular (Figura 14), care acopera o deschidere pe partea de dedesubt a ascutorului. Aici veti gasi particule de metal lipite de un magnet atasat la interiorul aceluia capac. Pur si simplu frecati sau periați pilitura acumulata pe magnet cu un prosop de hartie sau o periuța de dinti si reintroduceti capacul in deschidere. In cazul in care s-au adunat cantitati mai mari de pilitura de metal, puteti sa le scuturati agitand aparatul dupa ce ati indepartat capacul de pe deschiderea ascunsa. Dupa curatare, repuneti capacul si fixati-l, cu magnetul la locul sau.



Figura 14. Capacul de curatare.

SERVISARE

Daca este necesara servizarea post-garantie, returnati ascutorul la fabrica EdgeCraft, unde costul reparatiei poate fi estimat inainte ca reparatia sa aiba loc. In afara SUA, contactati vanzatorul sau distribuitorul national.

Va rugam sa includeti adresa dvs. de returnare, numarul de telefon si o scurta descriere a problemei sau avarierii, pe o foaie separata in interiorul cutiei. Pastrati chitanta de transport, ca dovada a transferului si ca protectie in cazul pierderii in timpul transportului.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Asamblat in S.U.A.

www.chefschoice.com

Acest produs poate fi acoperit de unul sau mai multe patente EdgeCraft si /sau patente in asteptarea marcarii pe produs.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® si design-ul complet al acestui produs sunt marci inregistrate ale 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 2017

C17

C128840