

MODEL 120

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Sharpener

GB

TR



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.

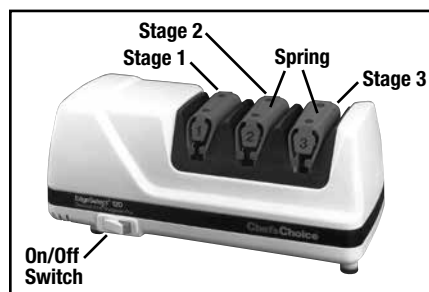


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

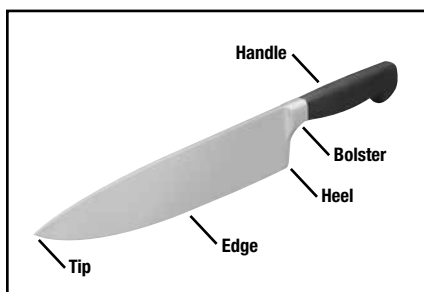


Figure 2. Typical kitchen knife.

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

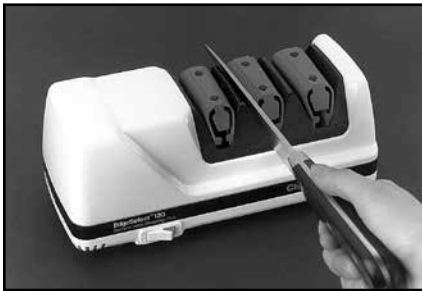


Figure 4. Inserting blade in left slot of Stage 2.



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

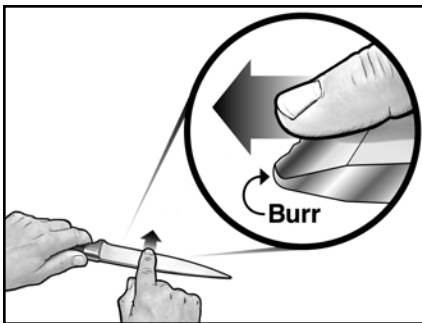


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

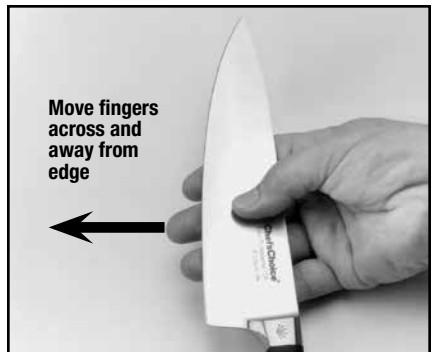


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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

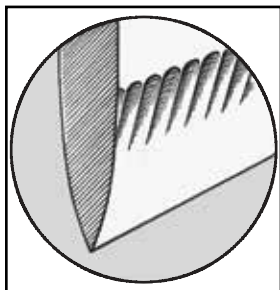


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

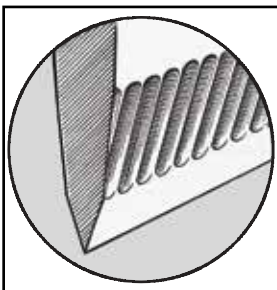


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

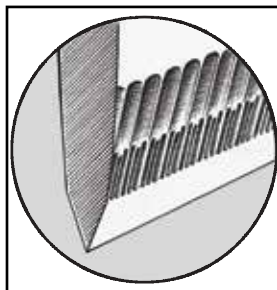


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



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 $\frac{1}{8}$ " 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 2016

A16

MODEL 120

TALIMATLAR

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Diamond Hone® Bileme Aleti

TR



Kullanmadan önce bu talimatları okuyun
olabilecek en iyi sonuçları elde etmek için bu
talimatları izlemeniz önemlidir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TALİMATLAR

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemleri daima izlenmelidir:

1. Tüm talimatları okuyun
2. Elektriksel tehlikelerden korunmak için Chef'sChoice® bileme aletini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın
3. Bileme aletine sadece temiz bıçaklar sokmaya dikkat edin.
4. Aleti kullanmadığımız zaman, parçaları takar veya sökerken ve temizlemeden önce fişten çekin.
5. Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının
6. Kablosu veya fişi hasarlı olan veya arızalanmış veya düşürülmüş veya herhangi bir şekilde hasar görmüş bir aleti çalıştırmayın.

ABD' deki müşteriler: Bileme aletinizi servis için EdgeCraft fabrikasına iade edebilirsiniz, orada onarım veya elektriksel veya mekanik ayar ücreti tespit edilebilir.

Aletin elektrik kablosu hasar gördüğünde bir elektrik çarpması tehlikesinden kaçınmak için kablo Chef'sChoice® markasının distribütörü veya başka bir kalifiye servis tarafından değiştirilmelidir.

ABD dışındaki müşteriler: Lütfen bileme aletinizi, onarım veya elektriksel veya mekanik ayar ücretinin tespit edilebileceği yerel distribütörünüze iade edin. Aletin besleme kablosu hasarlanmışsa imalatçı tarafından atanmış onarım firması tarafından değiştirilmelidir, zira bu iş için özel aletler gereklidir. Lütfen Chef'sChoice distribütörünüze danışın.

7. **DİKKAT!** "Bu alet kutbu belirlenmiş bir fişle (ayaklarından biri ötekinden daha geniş olan bir fişle) donatılmış olabilir. Elektrik çarpması tehlikesini azaltmak için bu fiş kutbu belirlenmiş bir prize sadece bir şekilde takılabilir. Fiş, prize tam olarak girmiyorsa fişi ters çevirin. Yine girmediği takdirde kalifiye bir elektrikçiyle temasa geçin. Fiş üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın."
8. EdgeCraft firması tarafından önerilmeyen veya satılmayan parçalar kullanılması yangınlara, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara sebep olabilir.
9. Chef'sChoice® Model 120 bileme aleti, mutfak bıçaklarını, çakıları ve çoğu spor bıçaklarını bilemek için tasarlanmıştır. Makas, balta veya yarıklar rahat bir şekilde oturmayan herhangi bir kesici bıçağı bilemeye teşebbüs etmeyin.
10. Kablonun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına veya kızgın yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.
11. Alet "ON" (Açık) konumundayken (Bu konumda düğmedeki kırmızı lamba yanar) daima sağlam bir tezgah veya masa üzerinde durmalıdır.
12. **UYARI: CHEF'SCHOICE® BİLEME ALETİNDE BİLENMİŞ BIÇAKLAR BEKLEDİĞİNİZDEN DAHA KESKİNDİR. YARALANMALARDAN KAÇINMAK İÇİN BU BIÇAKLARLA SON DERECE DİKKATLE ÇALIŞIN VE KULLANIN. PARMAKLARINIZA, ELİNİZE VEYA VÜCUDUNUZA DOĞRU KESİM YAPMAYIN. PARMAĞINIZI BIÇAĞIN KESKİN KENARI ÜZERİNDE GEZDİRMEYİN. GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE MUHAFAZA EDİN.**
13. Evin dışında kullanmayın.
14. Herhangi bir elektrikli alet çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında sıkı bir gözetim gereklidir.
15. Chef'sChoice® bileme aleti ile bileme yağı, su veya başka herhangi bir yağlama maddesi kullanmayın.
16. Sadece evsel kullanım içindir.

17. **BU TALİMATLARI SAKLAYIN.**

İYİ BİR SEÇİM YAPTINIZ

Favori bıçaklarının yüksek performanslı çok Trizor® kenarlarının bakımı için tüm dünyadaki profesyonel şefler ve ciddi aşçılar, Chef'sChoice® Daimond Hone® bileme aletlerine güveniyorlar. Şimdi Chef'sChoice® EdgeSelect® profesyonel model 120 ile şaşırtıcı bir keskinlik ve dayanıklılığa sahip bıçakların sağladığı profesyonel üstünlüğe ortak olacaksınız. Chef'sChoice® Model 120, tüm hassas kenarlı ve tırtıllı bıçaklarınızda gelişmiş Trizor-Plus® kenarlar oluşturmak için keskin kenar teknolojisinde dünya lideri olan EdgeCraft firmasının geliştirdiği en yeni bileme teknolojisine sahiptir.

Model 120' nin kullanımının son derece hızlı ve basit olduğunu göreceksiniz. Tüm kaliteli mutfak ve spor bıçakları ile çakılar için güvenle kullanılabilir. Olabilecek en iyi bileme sonuçlarını elde edebilmeniz için bileme aletini kullanmadan önce lütfen bu talimat kitapçığını iyice okuyun. Tüm dünyadaki meraklı aşçılar iyi yemek hazırlama için iyi bir kesici ağzın değerini takdir ederler. Chef'sChoice® Profesyonel 120 sahibi olarak, şimdiye kadar dünyanın en pahalı bileme sistemleriyle bile sağlanamayan mükemmellikte, keskinlikte ve dayanıklılıkta kesme ağızları oluşturma olanağına sahipsiniz. Bıçaklarınızı bileyerek kullanmanın bir keyif olduğunu göreceksiniz. Keskin bir bıçağın keskin olmasını bekleyerek ona bu şekilde davrandığınız ve kesme için daha az kuvvet gerektirdiği için, güvenli bir bıçak olduğunu unutmayın. Ama Trizor® ağzının inanılmaz derecede keskin olduğunu da hatırlınızda tutun!

Chef'sChoice® bileme aleti, karbon çeliği, paslanmaz çelik veya her sertlikte alaşımlar gibi her türlü çelikten yapılmış bıçaklarda üstünlüğü gösterilebilen keskin kenarlar oluşturur. Model 120 bileme aleti ile oluşturulan ağızlar, alışılagelmiş ve boşluklu şekilde taşlanmış bıçaklardan çok daha keskindir ve daha uzun süre keskin kalırlar.

Çok sevdiğiniz bıçakların kesici ağızlarını, ucundan sapına kadar kolayca ve çok hızlı bir şekilde bileyebilirsiniz. Son derece hassas olan Trizor-Plus® ağızlar sizi uzun yıllar üstün bir bıçak performansı ile ödüllendirecektir.

ÇOK YÖNLÜ MODEL 120 EDGESELECT® BİLEME ALETİNİ ANLAMAK İÇİN

Benzersiz Chef'sChoice® Edgeselect® Diamond Hone® bileme aleti, her bir bıçağı gurme yiyecek hazırlama, av etlerinin parçalanması ve doğranması veya balıkların fileto yapılması gibi düşündüğünüz kullanıma göre bileyebilmeniz için tasarlanmıştır. Ağız düz veya tırtıllı bıçakları bileyebilirsiniz. Bu üç (3) kademeli bileme aleti, %100 ince elmas aşındırıcıların olduğu iki hassas konik bileme/honlama kademesi ile patentli, esnek aşındırıcı disklerin kullanıldığı bir polisaj/masat kademesine sahiptir. Bu kademeler, zahmetsiz kesme ve sunuşlar için şaşırtıcı şekilde keskin, düzgün kenarlı bir ağız veya kenar boyunca istenilen miktarda bir "tutukluğa" sahip bir ağız elde etmek için farklı sıralarda kullanılabilir. Ağız son derece keskin ve tırtılsızdır. Bu "tutukluk", 3. kademede masat disklerinin çok hassas honlama etkisi ile bıçağın kenar yüzeyinde oluşturulan hassas, polisajlı mikro oluklar ile oluşturulur. Son derece keskin ve tırtılsız ağızın her bir tarafındaki bu keskin olukların, lifli besinleri, etleri, saplı sebzeleri, av etlerini keserken veya karton, deri, halı vs kesme gibi ev işlerinde size önemli ölçüde yardımcı olduğunu göreceksiniz.

Bileme ve honlama/polisaj işlemleri, bıçağın ağız için hassas açılı kılavuzlar ve hassas bir şekilde eşleştirilmiş konik biçimli aşındırma diskleri kullanılarak kontrol edilir. Bileme açıları her kademede birkaç derece daha büyür.

Birinci kademede ince elmas kaplı konik diskler, bıçağın Trizor® ağızının her iki tarafında mikro oyuklar oluşturarak ağızın ilk açılı meylini oluştururlar.

2. kademede ağızın hemen yanındaki yüzlerde, 1. kademede oluşturulan eğimden birkaç derece daha büyük bir ikinci eğim oluşturan ince elmaslar tarafından daha ince mikro oluklar oluşturulur.

3. kademede daha da ince aşındırıcı diskler üçüncü ve biraz daha büyük açıyla yerleştirilmiştir. Bunlar kenarın hemen yanındaki yüze polisaj ve masat yaparak üçüncü bir mikro eğim ile birlikte şaşkınlık verici bir keskinliğe sahip mikroskobik şekilde ince, düz ve hassas bir ağız oluşturur. Masat işlemi aynı zamanda birinci ve ikinci kademede elmas aşındırıcıların ağızın hemen yanında oluşturduğu mikro olukların sınırlarını parlatır ve keskinleştirir. Bu işlem sonunda bu mikro oluklar, "zor kesilen" malzemelerin kesilmesi sırasında yardımcı olur.

Bu benzersiz üç kademeli tasarım size dikkat çekici keskinlikte bir ağız sağlar ve bıçağın her bir yüzünde oluşturduğu üçlü açılı nedeniyle bıçakların keskinliğini çok daha uzun süre muhafaza ettiğini göreceksiniz.

Takip eden bölümlerde her bir kademede en iyi bileme için genel olarak yapılması gereken işlemler açıklanmış ve düşündüğünüz kullanımlar için en iyi ağız nasıl oluşturabileceğiniz konusunda öneriler verilmiştir.

Çok miktarda ağır hizmet tipi kesme işleri yapmadığınız sürece 1. kademe size pek sık gerekmeyecektir. EdgeSelect Model 120 bileme makinesini kullanmanın önemli bir avantajı, bıçaklarınızı istediğiniz kadar sık jilet gibi keskin olacak şekilde masat ve polisaj yapabilmemiz ve yine de bıçağın eski bileme yöntemlerine kıyasla çok daha az aşınmasıdır. Tekrar bileme işlemi genellikle 3. kademede yapılabilir. Tekrar bileme için 2. kademeyi pek sık kullanmayın ve 1. kademeyi sadece çok ağır kesme işleri için kullanın. (Tekrar bileme bölümüne bakın)

Chef'sChoice® Model 120 bileme makinesi, gereğinde polisaj/taşla düzeltme disklerinin yüzeyindeki bileme veya yiyecek artıklarını temizlemek için kullanılabilen, manuel kumandalı elmas düzeltme parçalarıyla donatılmıştır. Bıçakları bilemeden önce temizlemenizi hararetle tavsiye ederiz. Diskleri düzeltmeniz gerekmeksizin aylar hatta bir yıldan fazla zaman geçeceğini göreceksiniz. Ancak polisaj etkisinde belirgin bir azalma gördüğünüzde, daha sonraki bir bölümde açıklanmış olan bu kullanışlı özellikten yararlanma ihtiyacı olacaktır.

Her bir bileme kademesi, bıçağınızın yüzünü bileme sırasında her bir kademenin sağ ve sol yarıklarındaki hassas kılavuzlara sağlam bir şekilde bastırarak bir yay etkisi oluşturmak için bileme disklerinin üzerine yerleştirilmiş elastomer malzemeden kılavuz yaylarla donatılmıştır.

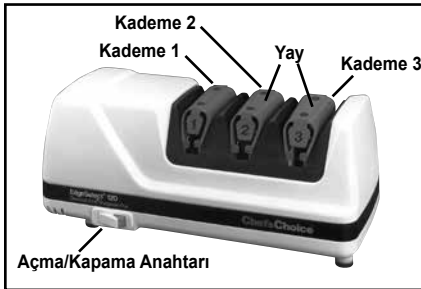
Tek bir tarafından bilenecek özel bıçaklarınız (Japonya' nın Kataba bıçakları gibi) olmadıkça kullandığınız her bir kademenin sağ ve sol yarıklarında aynı şekilde bilemek isterseniz bu, ağzın her iki tarafındaki kesici yüzlerin aynı büyüklükte olması ve bıçağın daima düzgün bir şekilde kesmesini sağlar.

Herhangi bir kademede bileme yapılırken bıçak, **dönüşümlü olarak o kademenin sol yarısından ve sağ yarısından çekilmelidir**. Genel olarak her bir kademede sol ve sağ yarıktan sadece birer çekiş yeterlidir; bazen herhangi bir kademede iki çift çekiş yapmanız gerekebilir (daha fazla bilgi için sonraki bölümlere bakın). Bileme aletini daima ön taraftan kullanın. Bıçağın ağzı yatay ve düz olacak şekilde tutun, plastik yay ile kılavuz düzlem arasında aşağı doğru kaydırın ve bıçak bileme veya masat diskleri ile temas halindeyken muntazam bir hızla kendinize doğru çekin. Bıçağın disklerle temas ettiğini hissedebilirsiniz ve duyabilirsiniz. Bıçağı her bir kademede **daima** muntazam bir şekilde hareket ettirin; Çekme işlemini strokun ortasında durdurmayın. Tutarlı bir çekme hızı olarak sekiz (8) inç uzunluğunda bir bıçağın yaklaşık 4 saniyede çekilmesi önerilir. Bu süre, daha kısa bıçaklar için daha kısa ve daha uzun bıçaklar için daha uzun olabilir.

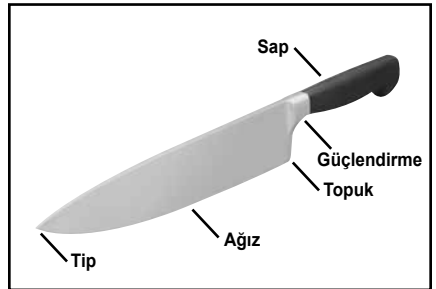
Hiçbir zaman bileme aletini arka taraftan çalıştırmayın.

Bileme sırasında bıçağın her bir strokta aşındırıcı disklerle muntazam ve sürekli temasını sağlamak için yeterli miktarda aşağı yönde baskı uygulayın. Fazla basınç gereksizdir ve bileme işlemini hızlandırmaz. Bıçağın plastik kılıfı kesmesinden kaçının. Kazara olan kesme bileme aletinin çalışmasını etkilemez veya bıçağa zarar vermez.

Aşağıdaki şekil 1' de, müteakip bölümlerde daha fazla açıklanmış iki kademe gösterilmiştir.



Şekil 1. Model 120 Diamond Hone® Bileme aleti.



Şekil 2. Tipik mutfak bıçağı.

TALİMATLAR

BİLEME YAPMADAN ÖNCE BU KISMI OKUYUN.

Chef'sChoice® Model 120, ağız düz veya ağız tırtıklı bıçakları bilemek için tasarlanmıştır.

1. **Ağız Tırtıklı Bıçakları sadece 3. kademede bileyin.** Tırtıklı bıçakları, Kademe 1 ve Kademe 2'de keskinleştirmeyin, bu, gereksiz yere tırtıklardan fazla metal alacaktır. Daha fazla detay için, Ağız Tırtıklı Bıçakları Bileme İşlemi başlıklı bölüme bakın.
2. **Düz Ağızlı Bıçaklar** tüm üç kademede de bilenebilirler, ancak, kademe 1'in kullanımı, sadece bıçak çok kör ise veya ekstra "kopartıcı"ya sahip bir kenar oluşturmak istiyorsanız gerekli olabilir. Daha fazla detay için aşağıdaki bölüme bakın.

DÜZ AĞIZLI BIÇAKLARI BİLEME İŞLEMLERİ

DÜZ AĞIZLI BIÇAKLAR: İLK KEZ BİLEME

Makineyi çalıştırmadan önce, Kademe 1 üzerine yerleştirmiş bulunan kapağı çıkartın ve bıçak kenarını, Kademe 1'in sol açılış kılavuzu ve elastomer yay arasındaki yarığa kaydırın.

Bıçağı döndürmeyin. (Şekil 3'e bakın) (Kademe 1 kapağını, bileme adımlarının bir kolay hatırlatıcısı olarak muhafaza edin.)

Bıçağı, elmas diske temas ettiğini hissedene kadar yarığa aşağı doğru hareket ettirin. Uca yaklaşırken sapını biraz kaldırarak bıçağı kendinize doğru çekin. Bu, yayın gerginliği hakkında size bir fikir verecektir. Bıçağı çıkarın ve çalıştırma düğmesine basın. Bu düğme "ON" konumuna geçirildiğinde düğmedeki kırmızı renkli bir "gösterge" yanar.

Kademe 1: (Eğer bıçağınız zaten makul miktarda keskin ise, Kademe 1'i atlayın ve doğrudan

Kademe 2'ye geçin) Bir bıçağı ilk defa biliyorsanız veya bıçak çok kör ise, Kademe 1'den başlayın. Bıçağı, kendinize doğru çekerken ve aynı zamanda elmas kaplı disk ile kavrayana kadar sol açılış kılavuzu ve polimer yay arasında yarığa aşağı doğru kaydırarak, Kademe 1'in sol yarığı boyunca çekin (Şekil 3). Bıçağın disk ile temas ettiğini duyacaksınız. Bıçağa, güçlendirmeye veya sapına olabildiğince yakın şekilde sokun. Bıçağın ağız kısmı kavılsaydı bıçağın ucuna yakın yerleri bilerken sapını biraz kaldırarak bıçağın ağız kısmını yaklaşık olarak masaya paralel şekilde tutun. Bıçağın ağız kısmının tüm uzunluğunu bileyin. Sekiz (8) inç uzunlukta bir bıçak için her bir çekme işlemi yaklaşık 5 saniye sürmelidir. Daha kısa bıçakları 2-3 saniyede ve daha uzun bıçakları 6 saniyede çekin. Ardından 1. kademeden sağ yarığında bir tam boy çekiş ile işlemi tekrarlayın. Not: Bıçağı her soktuğunuzda aynı anda kendinize doğru çekin. Hiçbir zaman bıçağı sizden öteye doğru itmeyin. Ancak çark ile teması sağlayacak kadar aşağı yönde baskı uygulayın fazla baskı bileme işlemini hızlandırmaz.

Tüm bıçak uzunluğu boyunca düzgün bilenmeyi sağlamak için, bıçağı kuyruğunun veya tutamağının yanında yerleştirin ve yarıktan çıkana kadar sabit bir hızda çekin.

Şekil 3. Kademe 1. Kılavuz ile elastomer yay arasındaki yarığa bıçak sokulması. Sol ve sağ yarıklarda dönüşümlü olarak çekişler.



Her kademede, kenar yüzeylerini simetrik tutmak için, sol ve sağ yarıklarda değişerek eşit sayıda çekişler yapın. Genel olarak her yarıktaki (sol ve sağ) birer çekişin yeterli olduğunu göreceksiniz. Daha sonra Kademe 2 ile devam edin.

Kademe 2: Yukarıda kademe 1’de açıklanan işlemleri kullanarak, bıçağı Kademe 2’de bileyin.

Bıçağı bir defa Kademe 2’nin sol yarığında (Şekil 4) ve bir defa da sağ yarığında çekin (Şekil 5). Sekiz (8) inç bir bıçak için, her çekiş dört (4) saniye alacaktır. Daha uzun bıçaklar için, her çekiş için 6 saniye alacaktır ve daha kısa bıçaklar için 2-3 saniye civarında olacaktır.

Kademe 3’e geçmeden önce, kenarın bir tarafında bir çapağın (şekil 6) oluştuğundan emin olun. Çapağı kontrol etmek için, işaret parmağınızı, kenarın üzerinden Şekil 7’de (aşağıda) gösterildiği gibi geçirin.

(Parmağınızın kesilmemesi için parmağınızı kenar boyunca hareket ettirmeyin). Eğer son çekiş sağ yarıktaki ise, çapak sadece bıçağın sağ tarafında oluşacaktır (tuttuğunuz gibi) ve bunun terside doğrudur. Çapak oluştuğunda, kenarın kaba ve eğilmiş uzantısı gibi hissedilecektir; karşılaştırıldığında, kenarın diğer tarafı çok düzğün hissedilecektir. Eğer çapak oluştuysa, Kademe 3’e devam edin.

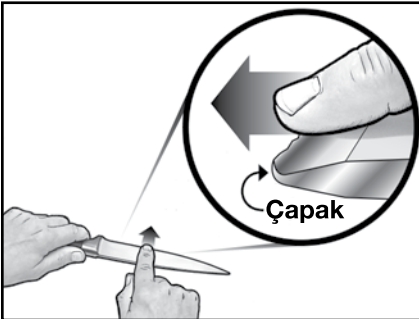
Çapak yoksa, Kademe 3’e devam etmeden önce, Kademe 2’de sol ve sağ yarıklarda bir (1) ek çekiş yapın. Daha yavaş çekişler, çapağın oluşturulmasına yardımcı olacaktır. Çapağın oluştuğundan emin olun ve Kademe 3’e devam edin. (Bıçak Kademe 1’de çekildiğinde tesadüfen bir çapak oluşur.



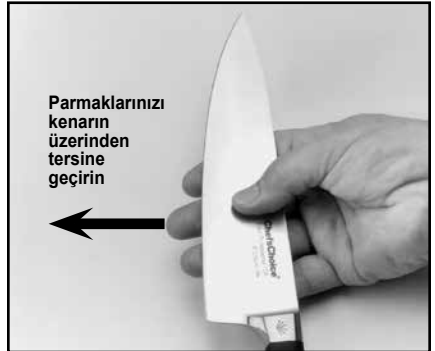
Şekil 4. Bıçağın 2. kademenin sol yarığına sokulması



Şekil 5. Bıçağın 2. kademenin sağ yarığına sokulması



Şekil 6. 3. kademede düzeltilmeden önce bıçağın kenar boyunca belirgin bir çapak oluşur.



Şekil 7. Çapak, parmağınızı bıçağın ağzından geriye doğru kaydırarak anlaşılabilir. Dikkat! Metne bakın.

Kademe 1' de çapak oluşturmak önemli değildir, ancak ileride anlatılacağı gibi, Kademe 2' yi atlamak isteyebilir ve doğrudan Kademe 3' e geçmek isteyebilirsiniz. Kademe 3' te kayış parlatması yapmadan önce, kenarda bir çapak yapmak daima istenebilir.

Bıçak aşırı kör ise, Kademe 2' de ek çekişler gerekli olabilir veya alternatif olarak, Kademe 1' de bir çift çekiş yapılabilir, daha sonra Kademe 3' e geçmeden önce Kademe 2' de tekrarlayın.

Kademe 3: Genel olarak, jilet keskinliği elde etmek için Kademe 3' te bir (1) veya iki (2) çekiş, yeterli olacaktır. Kademe 1 ve 2' de olduğu gibi sol (Şekil 8) ve sağ yarıklarda değişerek çekişler yapın. Bıçağı yarıklarda Kademe 1 ve 2' de kullanılan hızda çekerek bu işlemi yapın.

Kademe 3' te daha fazla çekiş, kenarı daha fazla inceletecektir, böylece özellikle gurme hazırlıkları için istenen bir kenar oluşturulacaktır. Aşağıdaki bölümlerde daha detaylı anlatıldığı şekilde, lifli yiyecekler kesecekseniz, Kademe 3' te daha az sayıda çekişler tercih edilebilir.

HER KULLANIM İÇİN BIÇAĞIN AĞZININ İYİLEŞTİRİLMESİ

GURME YİYECEKLERİNİN HAZIRLANMASI:

Mayve ve sebzelerin düzgün ve yaralanmamış bölümlerini hazırlamak için, en ince ve düzgün kesme şekillerinin tercih edildiği yerlerde, Kademe 2' de bileyin (veya yukarıda 1 ve 2' de açıklandığı şekilde) ve Kademe 3' te ilave çekişler yapın. Kademe 3' ün sol ve sağ yarıklarında, değişimli olarak üç (3) veya daha fazla çekiş çiftleri, üçüncü yüzeyi inceleyecek ve gurme şefler için (Şekil 9) dikkat çekici biçimde, ideal düzgün ve keskin kenarlar oluşturacaktır.

Gurme kenarı yeniden bilerken, her defa Kademe 3' ü kullanın (sol ve sağ yarıklarda değişimli). Belli bir sayıda yeniden biledikten sonra, yeniden bilemek çok zaman alıyorsa, yöntemi, işlem basamaklarını detaylı olarak takip ederek, önce Kademe 2' de ve daha sonra Kademe 3' te yeniden bileyin. Bu yöntemle, çok düzgün kenarlar elde edecek ve bıçaklarınızın ömrünü uzatacaksınız. Bu işlem, alışıldık yeniden bilemeden farklı olarak, çok az metal kaldırarak, size her gün olağanüstü keskin bıçaklar sağlayacaktır.

ETLER, ARAZİDE HAYVAN YÜZME VE YÜKSEK ORANDA LİFLİ MALZEME:

Kasap işlemleri, deri yüzme ve lifli malzemelerin kesilmesi için, Kademe 1' de bilemenin ardından doğrudan Kademe 3' te bilemeyi avantajlı bulabilirsiniz. Bu işlem, kenarın her iki yanında, bu tür malzemeleri kesmeye yardımcı olacak keskinleştirilmiş mikro oyuklar bırakacaktır (Şekil 10). Bu kenar Kademe 3' te bir veya iki değişerek çift çekişler sonrasında çok keskin ve tırtıksız olacaktır.



Şekil 8. Bıçağın, sadece Kademe 3' ün sol yarığına yerleştirilmesi. Sol ve sağ yarıklarda değişimli çekişler

Bu tip kenarı hazırlamak için, kenar boyunca bir çapak oluşana kadar Kademe 1' de bileyin. Daha sonra, doğrudan Kademe 3' e geçin ve o kademede bir veya iki çift çekiş yapın.

Bu tip kenarı korumak için, bıçağı yeniden bilemek gerektiğinde, sadece bir veya iki yeniden bileme için Kademe 3' ü kullanın. Daha sonra, sol ve sağ yarıklarda bir (1) çekiş için Kademe 1' e geriye dönün ve daha sonra doğrudan Kademe 3' e geçin. Kademe 1' de aşırı bileme yapmayın.

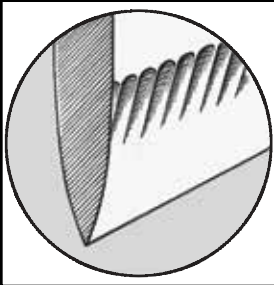
AV VE BALIK İÇİN:

Pişirilmiş kümes hayvanları için en ideal kenar, Kademe 3' ün ardından Kademe 2 kullanılarak elde edilebilir. (Şekil 11) Çiğ kümes hayvanları için, Kademe 3' ün ardından Kademe 1 tercih edilebilir. Balık fileto çıkarmak için, Kademe 2 ve 3' te bilenmiş ince fakat sağlam bıçak kullanın.

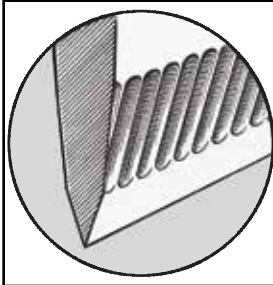
AĞZI TIRTIKLI BIÇAKLARI BİLEME İŞLEMİ

Ağzı tırtıklı bıçaklar, tarak şeklinde girintiler ve bir dizi ucu sivri diş ile küçük testere lamalarına benzer. Normal kullanımda kesme işleminin çoğunu ucu sivri dişler yapar.

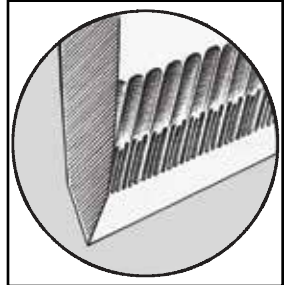
Her tür ağzı tırtıklı bıçak Chef'sChoice® Model 120 bileme aletinde bilenebilir. Bununla birlikte tırtıkların dişlerini bileyen ve bu dişlerin kenarları boyunca mikro bıçaklar oluşturan 2. kademeyi kullanın (Şekil 9). Genel olarak 2. kademede beş (5) ila on (10) çift değişimli çekiş yeterlidir. Ağzı tırtıklı bıçak çok körlenmişse daha fazla sayıda çekiş gerekir. Bıçağın ağzı kullanım dolayısıyla çok hasar görmüşse 1. kademeden sağ ve sol yarıklarında hızlı bir çekiş (8 inç uzunluğunda bir bıçak için 2-3 saniye) yapın, daha sonra 2. kademede sağ ve sol yarıklarda değişimli olarak bir dizi çekiş



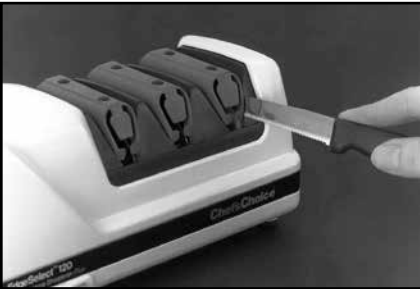
Şekil 9. Kenara bitişik daha geniş parlatılmış yüzey gurme hazırlıkları için idealdir.



Şekil 10. Kenara bitişik daha büyük mikrooyukların korunması, lifli yiyecekler kesmede yardımcıdır.



Şekil 11. Balık ve kümes hayvanları için, ince mikrooyukların korunması faydalıdır.



Şekil 12. Tırtıklı bıçakları, sadece Kademe 3' te keskinleştirin. (Tali matlara bakın).

yapın. 1. kademeden aşırı ölçüde yararlanılması dişleri bilemek için gereğinden fazla malzeme kaldırılmasına yol açar.

Tırtıklı bıçakların testere benzeri yapılar olması nedeniyle, kenarlar, hiçbir zaman bir düz kenarlı bıçakta olduğu gibi "keskin" görünmeyecektir. Ancak, diş benzeri yapılar, sert kabuklu yiyeceklerin kabuğunu soymakta ve diğer karton gibi malzemelere nüvuz etmekte yardımcı olacaktır.

KADEME 3 TAŞ DÜZELTME ALETİ: KAYIŞ BİLEMESİ/PARLATMA DİSKLERİNİN TEMİZLENMESİ/TAŞ DÜZELTMESİ – KADEME 3:

Chef'sChoice® Model 120, Kademe 3' teki bileme diskleri el ile temizleme/taş düzeltmesi yapmak için dahili bir aksesuarla donatılmıştır. Bu disklerin gres (iç yağı), yemek veya bileme artıkları ile camsı görünüm kazanmasıyla, bileyicinin arka tarafındaki manuel kolunu hareket ettirilerek temizlenebilir ve yeniden şekillendirilebilir. Bu kol, Şekil 13' te gösterildiği gibi, Model 120' nin arka tarafından baktığınızda sol alt köşede bir girintiye yerleştirilmiştir.

Temizleme/düzeltilme aletini çalıştırmak için aletin devrede olduğundan emin olun ve sağdaki veya soldaki girintide bulunan küçük kola bastırarak 3 saniye basılı tutun. Daha sonra kolu ters yönde bastırın ve 3 saniye basılı tutun. Kol bir yöne hareket ettirildiğinde düzeltme aleti, düzeltme/polisaj disklerinden birisinin aktif yüzeyini temizler ve düzeltir. Diğer yönde hareket etmek suretiyle diğer diski temizleyebilirsiniz.

Bu temizleme/düzeltilme aksesuarını sadece 3. kademe artık iyi bileme yapmıyor gibi görüldüğünde veya jilet keskinliğinde bir ağız elde etmek için çok fazla sayıda çekiş yapmak gerektiğinde kullanın. Bu aletin kullanılması 2. kademe diskinin yüzeyinden malzeme kaldırılmasına yol açar ve bu alet çok fazla kullanıldığında gereksiz yere çok fazla miktarda aşındırıcı yüzeyi yok ederek disklerin zamanından önce aşınmasına yol açar. Bu olduğunda disklerin fabrikada değiştirilmesi gerekli olur.

Bilemeden önce bıçakları düzenli olarak temizlediğiniz taktirde 2. kademe disklerini yılda sadece bir kez ve hatta daha az sıklıkta değiştirmeniz gerekir.

Yeniden bileme: (Yukarıdaki bölümlere bakın.)

Düz ağızlı bıçakların tekrar bilenmesini, yapılabildiği taktirde 3. kademede yapın. Bu şekilde kısa zamanda bileme yapamadığınız taktirde 1. kademeye dönün ve 1 veya 2 çift değişimli çekiş yapın. Daha sonra, bıçakta jilet keskinliğinde bir kenar oluşturmak için Kademe 3' e dönerek bir veya iki çift değişimli çekişler yeterli olacaktır. Eğer kenar boyunca, daha fazla "kopartıcı" istiyorsanız veya bıçak aşırı biçimde körlenmiş ise yeniden bilemede Kademe 1' i bir ilk adım olarak kullanın.

Ağız tırtıklı bıçakların tekrar bileme işlemini 2. kademede yapın. Yukarıdaki bölümlere bakın.



Şekil 13. kademe diskleri gerektiğinde temizlenebilir. Sık kullanmayın (Tali matlara bakın).

ÖNERİLER

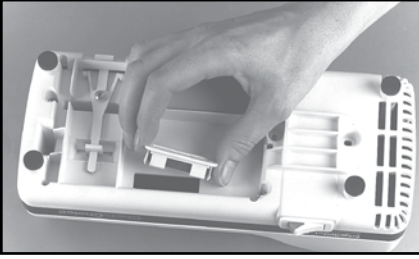
1. Bıçağı bilemeden önce üzerindeki tüm gıda maddelerini, yağları ve yabancı maddeleri temizleyin. Kirli olan bıçakları bilemeden önce yıkayın.
2. Bileme sırasında sadece aşağı doğru, hafif - aşındırıcı disk ile sağlam bir temas sağlamaya yetecek kadar - bir baskı uygulayın.
3. Bıçağın ağzını daima tavsiye edilen ve sabit bir hızda çekin. Aşındırıcı diskler ile temas halindeyken hiçbir zaman bıçağın ağzının hareketini kesmeyin veya durdurmayın.
4. Sağ ve sol yarıkları (kullanılan her kademedeki) daima dönüşümlü olarak kullanın. özel Japon bıçakları bir istisnadır ve esas itibariyle bıçağın ağzının bir tarafı bilenir.
5. Bıçağın kenar ağzının, bileme sırasında tezgahın veya masanın üstüne göre terazili bir pozisyonda olması sağlanmalıdır. Kavisli bir bıçağın ucuna yakın bilemede, uca yaklaştıkça, masaya "terazili" kalmayı sağlamak için, tutamağı hafifçe yukarı doğru kaldırın.
6. Chef'sChoice® Model 120 ile bilenen bıçaklarda bir "bileme çeliği" (masat) kullanılmasına gerek veya bunun sağladığı bir avantaj yoktur. Ancak yine de bunu istiyorsanız 2. kademesi bir mini çelik içeren Chef'sChoice® profesyonel bileme istasyonu Model 130 ve manuel SteelPro® Model 470 mevcuttur. Bıçakları elektrik olmayan uzak bir yerde kullanıyorsanız Chef'sChoice® Model 450 bileme aleti ile bilemeyi düşünebilirsiniz. Model 120' ye kolayca erişilebilir şekilde tutmanız ve bıçaklarınızı yukarıdaki bölümlerde açıklandığı gibi sık sık bilemeniz önerilir.
7. Doğru şekilde kullanıldığında bıçağın ağzını, sapın 1/8 inç yakınına kadar bileyebildiğinizi göreceksiniz. Bu, özellikle de bıçağın kesici ağzının kavisini muhafaza etmek için bıçağın ağzının tamamını bilemeniz gerektiği şef bıçağı bileme durumlarında başka bileme yöntemlerine kıyasla Chef'sChoice® Model 120' nin önemli bir avantajıdır. Şef bıçağınız sapının yakınında ağza kadar uzanan ağır bir güçlendirmeye sahipse ticari bir taşlama aleti ile güçlendirmenin alt kısmını modifiye ederek veya yok ederek bıçağın ağzının tamamını bileyebilirsiniz.
8. Chef'sChoice® Model 120' nin kullanımıyla ilgili ustalığınızı arttırmak için bıçağın ağzındaki bir çapağın (yukarıda anlatıldığı gibi) nasıl anlaşılabilirliğini öğrenin. Her ne kadar bu tekniği kullanmaksızın bileme yapabilirsiniz de 1. kademede ne zaman yeterli bileme yaptığınızı belirlemek en iyi ve en hızlı yöntemdir. Bu, sizin aşırı bileme yapmaktan kaçınmanızı ve her defasında inanılmaz derecede keskin ağızlar elde etmenizi sağlayacaktır. Bir bıçağın ağzının keskinliğini kontrol etmek için kullanışlı bir yöntem, bir domates veya bir parça kağıt kesmektir

NORMAL BAKIM

Hareketli parçalar, motor, yataklar veya bileme yüzeyleri için herhangi bir yağlama gerekli **DEĞİLDİR**. Bileme aletinin dışı, nemli bir bezle dikkatle silinerek temizlenebilir. Deterjan veya asındırıcı maddeler kullanmayın.

Yılda bir kez veya gerektiği zaman bileme işlemlerinden dolayı bileme aletinin içinde biriken metal tozlarını temizleyebilirsiniz. Bileme aletinin alt tarafındaki bir açıklığı örten küçük dikdörtgen temizleme kapagını çıkarın (S ekil 11). Metal parçacıklarının, kapagın iç tarafındaki bir miktansa yapışmış olduğunu göreceksiniz. Birikmiş olan bu talasları bir kağıt havlu veya dis fırçası ile silerek veya fırçalayarak temizleyin ve kapagı tekrar yerine takın. Çok miktarda metal tozu oluşmuşsa veya 2. kademe diski (temizleme/düzeltilme aleti kullanılarak) temizlendikten sonra kapak çıkarıldığında kalan tozları aleti silkeleyerek alttaki delikten temizleyebilirsiniz. Temizledikten sonra kapagı, miktansı yerinde olarak, sağlam bir şekilde yerine takın.

Şekil 14: Temizleme kapağı



SERVİS

Garanti süresinden sonra servis gerekmesi durumunda bileme aletinizi, onarım yapılmadan önce onarım masrafının tahmin edildiği EdgeCraft fabrikasına gönderin. ABD dışında satıcınızla veya ulusal distribütörünüzle temas edin.

Lütfen aletin gönderileceği adresinizi, gündüz saatlerinde size ulaşabilecek telefon numaranızı ve sorunun veya hasarın kısa bir açıklamasını ayrı bir kagıda yazarak kutunun içine ilave edin. Sevkiyatın kanıtı olarak ve nakliye sırasında kaybolmaya karşı gönderme makbuzunuzu muhafaza edin.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

Bileme aletinizi (sigortalanmış ve posta masrafları ödenmiş olarak) su adrese gönderin:

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311

Müşteri Hizmetleri 610-268-0500

EYUBOĞLU
ÇELİK VE HOBI ÜRÜNLERİ
SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

Yenibosna 29 Ekim Cad. Vizyonpark Ofis Blokları

3. Blok Kat:1 No:11 34197 Bahçelievler/İstanbul

Tel: (0212) 642 94 75

Faks: (0212) 554 48 76

www.eyb.com.tr

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.

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 2016

A16

C128290