

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Commercial Diamond Hone® Knife Sharpener 2000

GB TR



Read instructions before use.
It is essential that you follow these
instructions to achieve optimal results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® motor drive section in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice® Model 2000.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
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 can 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 local Chef'sChoice® distributor.

7. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
8. The Chef'sChoice® Model 2000 is designed to sharpen kitchen knives (including serrated knives), pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen "parrot beak" knives, scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. 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.
11. **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.**
12. Do not use outdoors.
13. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
14. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.

15. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Commercial Knife Sharpener Model 2000!

You will find this method of sharpening puts an exceptionally sharp and durable edge on all of your knives. It is backed by EdgeCraft—World Leader in Cutting Edge Technology®.

The Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® Knife Sharpener Model 2000 incorporates advanced diamond abrasive and honing technology to produce the sharpest and most durable edges of any sharpener available today. With it you can develop a shaving-sharp edge on all your knives. Once your knives have been sharpened on the Model 2000, resharpening takes less than 1 minute.

Consequently, if the Model 2000 is conveniently located in your work area, you can resharpen so rapidly that you need not rely on the sharpening steel to tune up the edge.

UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

The Model 2000 has a motor-drive section and a detachable Sharpening Module that is packed and shipped disassembled (see Figure 1).

To assemble the Model 2000, insert the Sharpening Module into the guide rails of the motor section, (Figure 2) and slide the module toward the motor housing until it locks in place. If the sections do not snap together easily & quickly, follow the instructions in the "Inserting" section, (Page 8) of this manual.

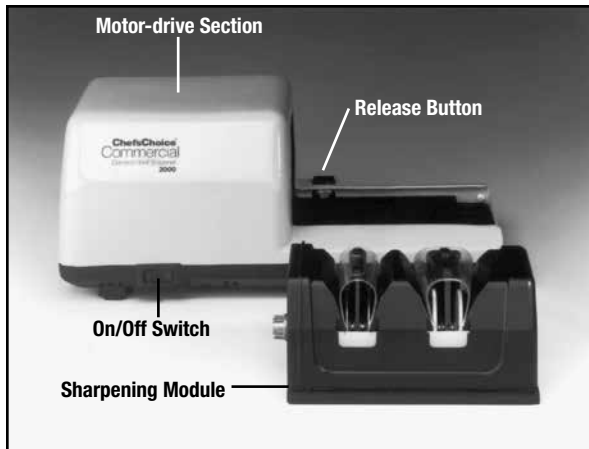


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

DESCRIPTION - MODEL 2000 SHARPENER

The Model 2000 sharpener uses a novel two-stage sharpening and honing process, where the knife is first sharpened with a pair of conical diamond-coated wheels and then honed with a pair of patented conical honing disks incorporating ultrafine abrasive particles. This creates a unique edge geometry that gives the edge extraordinary “bite” and sharpness and ensures it will stay sharp much longer than conventionally sharpened knives. The Sharpening Module, incorporating both the sharpening and honing stages, is a self-contained unit that can be removed for washing and sanitizing in a dishwasher or at the sink. It can be removed simply by depressing the release button (Figure 2) and sliding the module off the motor-drive section.

A powerful 150 watt motor operating at 1700 RPM is enclosed in the motor housing. Splined drive couplings attached to the shafts of the motor drive and the Sharpening Module permit their rapid engagement or disengagement.

In both the sharpening and honing stages, the edge must be sharpened on alternate strokes in the right and left slots (see Figure 3). Precise “Blade Guides” position and align the knife at the correct angle while plastic hold-down springs stabilize and secure the blade as it is pulled through each slot and makes contact with the abrasive wheels. The downward movement of the blade in each of the slots is limited and controlled by an Edge Stop Plate (Figure 3), made of a high-density polymer that serves both as a stop and as a micro-guide “slot” for the edge, without damaging the sharp edge being formed. There are Edge Stop Plates at the front and rear of the sharpening and honing stages. For best results, the knife edge should only just touch or lightly rest on the front Edge Stop Plate. Excessive downward pressure is unnecessary and will result in excessive cutting of the Edge Stop Plate. The edge need not rest on the rear Stop Plate for the entire sharpening and honing stroke.

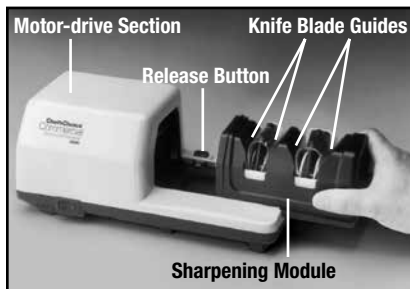


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

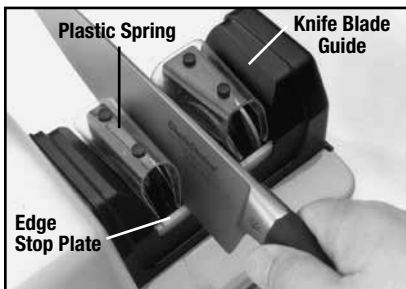


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

The sharpening and honing disks are spring-loaded on their drive shaft to provide an optimum sharpening pressure that ensures rapid yet uniform sharpening along the length of the edge and minimizes the potential for gouging the edge.

The knife is first sharpened in Stage 1 with alternate pulls on each stroke in the right and left slots. Depending on the condition of the edge, it may be necessary to make only 2-3 alternating pairs of pulls in each slot. With a very dull or heavily steed edge, it may be necessary to make as many as 10 alternating pairs of pulls before moving to Stage 2. In any event, whenever sharpening in Stage 1, proceed until a distinct and uniform burr is created on the edge along the entire blade length on each successive pull through the right and left slots. A burr (as shown in Figure 4) is a distorted and bent over edge created by the sharpening process. Its presence is a confirmation that the sharpening in Stage 1 is complete and the knife is ready to be honed in Stage 2.

It is important to know how to feel for the burr. It is relatively easy to feel by moving one or more fingers across and away from (*not* along or into) the edge. One convenient method of doing this is shown in Figure 5. Grip the blade as shown. Put the index finger and/or the middle finger in contact with the face of the blade and move it/them forward across and away from the edge. The burr will be detected only along the side opposite from the one last sharpened (for example, if the last pull was through the right slot of Stage 1, the burr will appear on the right side of the knife). There will be no burr on the opposite side of the knife edge until the knife is pulled through the other slot. Pull through other slot and make certain burr is created there. **Caution: To avoid any danger of being cut, do not move fingers along the length of or into the blade edge.**

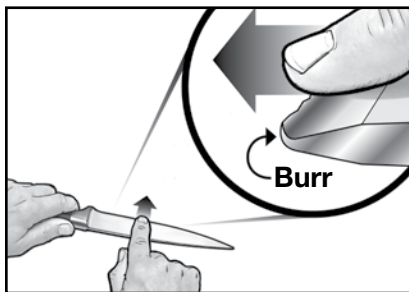


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

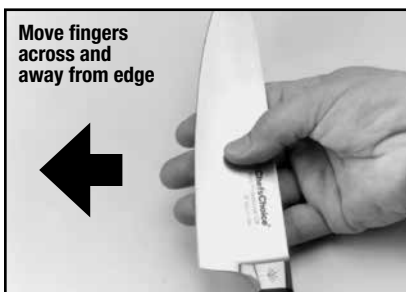


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

After developing a burr in Stage 1, the knife edge is honed in Stage 2. Using the same procedure as in Stage 1, the knife is pulled through, alternating in the left and right slots. The angle guides in this stage are set at a slightly larger angle than Stage 1, thus developing double-beveled facets along each side of the edge. The facet formed in this stage is very narrow and might best be described as a micro-bevel immediately adjacent to the edge itself. Normally only three pairs of alternating pulls in Stage 2 are sufficient. You will now find no trace of a burr and the edge will be extremely sharp.

Caution: The resulting edge is likely to be much sharper than you are accustomed to and must be handled with great care to avoid personal injury.

The sharpening and honing disks have a normal life of about 3000 resharpenings. You will observe a 2 to 3 fold decrease in the aggressiveness of the diamond wheels during this time. Replacement sharpening modules are available from your distributor or the factory.

OPERATING PROCEDURE

Sharpening - Stage 1

1. Turn the sharpener on. **CLEAN THE KNIFE BEFORE SHARPENING.** Accumulation of fat or grease on sharpening disk will reduce its effectiveness.
2. Stand facing the front of the sharpener (facing the on/off switch side). Place the knife in Stage 1 in the slot between the plastic spring guide and the knife Blade Guide as shown in Figure 7, making sure the face of the knife blade is resting flat against the Blade Guide. You can start in either the right or left slot, but always alternate slots after each pull.
3. Move the blade downward in the slot while slowly pulling it toward you until it contacts the rotating diamond disk. Make sure as you pull the knife down and forward through the slot that it is fully inserted and its edge rests **lightly** on the front Edge Stop Plate (as seen in Figure 6). Apply only just enough downward pressure to make contact with the front Stop Plate. Additional pressure is unnecessary and counterproductive. Do not be concerned about resting the knife edge on the Edge Stop Plate; it was designed so that it will not damage the knife's edge.

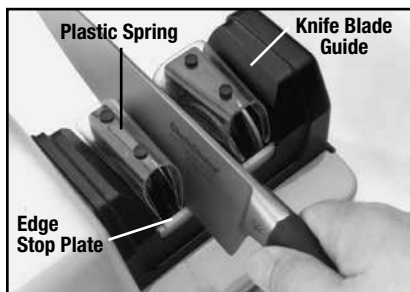


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

4. Repeat Step 3 on each side of Stage 1, alternating in the right and left slots until you can feel a uniform burr along the entire length of the knife.
5. Each pull should take about 4 to 6 seconds for an 8" knife. As you approach the tip of the knife, lift the handle slightly to keep that part of the edge parallel to the table. Continue to rest the edge lightly on the front Edge Stop Plate.
6. Normally 2-3 pairs of alternating pulls in Stage 1 will be sufficient to create a burr, unless the knife is very dull or has been sharpened with a traditional steel since the last sharpening with the Model 2000. In the latter case, 5 or more pairs of alternating pulls in Stage 1 may be required to reform the edge facets and develop a burr. If you have difficulty creating a burr, pull the blade through the slots at a slower rate. Going slower is more helpful than many pulls.
7. When you confirm that a burr is formed along the entire edge length on each successive pull, move to Stage 2.

Honing-Stage 2

1. **MAKE CERTAIN THE KNIFE IS FREE OF FOOD, FAT OR OIL.** Facing the front of the sharpener, place the knife in one slot of Stage 2 as shown in Figure 7 with the face of the knife blade lying flat against the Blade Guide.
2. Move the knife into the slot downward and forward until it engages the honing disk. The knife edge should be gently seated on the Edge Stop Plate as it is pulled toward you.
3. Repeat Step 2 on each side of Stage 2, alternating in the right and left slots for approximately 3 pulls on each side.
4. Each pull should take about 4 to 8 seconds for an 8" knife. Again, as in Stage 1, slightly lift the handle as you approach the tip area, but continue to keep the edge in light contact with the Edge Stop Plate.
5. Generally 3 alternating pairs of pulls are sufficient. Test the edge for sharpness by cutting a piece of paper or slicing a tomato and, if it is less than razor sharp, pull several more times in each slot of Stage 2. If the knife is not ultra-sharp, return to Stage 1 and develop a burr before repeating the honing sequence.



Figure 7. Honing in Stage 2 - Alternate pulls in left and right slots to create the final bevel. Knife edge rests lightly on Edge Stop Plate.

RESHARPENING

Normally you can resharpen rapidly with 3-5 pairs of alternating pulls through Stage 2 only. You will be able to resharpen 3-5 times just in Stage 2 before having to sharpen again in Stage 1. You may find it easier and faster to sharpen using Stage 2 for all resharpening rather than using a sharpening steel for periodic touch-up of the edge. Periodically, however, you will find it necessary to resharpen first in Stage 1 followed by Stage 2 in order to develop the shaving-sharp edge that should be created in Stage 2.

If a traditional sharpening steel is used repeatedly to tune up the edge between resharpenings on the Chef'sChoice® Model 2000, you will have to resharpen first in Stage 1, following the normal sharpening procedure and then hone in Stage 2. In this case it will take 3 or more alternating pairs of pulls in Stage 1 to achieve a uniform burr before proceeding to Stage 2.

In view of this, if you wish to improve productivity and reduce sharpening time, you should avoid using the traditional sharpening steel and rely on Stage 2 for fast resharpening.

Make sure the knife is free of food, fat or oil before resharpening in Stage 2.

SERRATED KNIVES

While the Chef'sChoice® Model 2000 is designed primarily for non-serrated knives, it will significantly improve the performance of serrated knives by honing the tips of the serrations. Two or three pairs of pulls, alternating through the left and right slots of Stage 2 (Honing) should be sufficient.

Caution: Do not use Stage 1 on serrated knives!

REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

When there is evidence of grease, fat, or food on any of the sharpening wheels or on the Sharpening Module where it cannot be readily removed, it is time to wash the module as described in the following section. We recommend knives always be cleaned before sharpening – at a minimum, wipe them down with a cloth in order to reduce the need for frequent cleaning of the Sharpening Module.

To remove the Sharpening Module, first make sure the motor switch is in the “OFF” position. Then press the release button while pulling the Sharpening Module away from the motor housing (see Figure 8.) The Sharpening Module should remove easily.

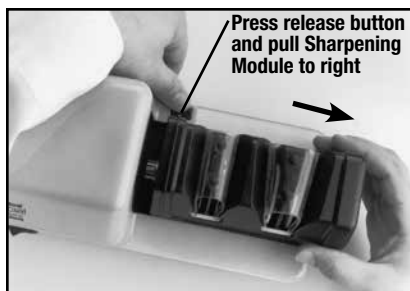


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.

CLEANING THE SHARPENING MODULE

This appliance is not to be cleaned with a water jet. (NEVER immerse the motor-drive section in water or spray it with water. When soiled, unplug it and wipe with a damp cloth). The Sharpening Module should be removed as described. It then can be cleaned by either of the following methods:

A. Washing by hand:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Allow to soak for a few minutes in a pan, bucket or sink to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels. Blow dry if clean pressurized air is available.
5. **CAUTION...** do not towel dry; you may damage the plastic hold-down spring.
6. If diamond wheels are not shiny they may have grease on them. Put sharpening module through dishwasher.

B. Dishwasher:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow unit to dry in the dishwasher, preferably in a position remote from the heaters.

Periodically remove any metal dust that has collected in the two collection cavities located below the sharpening and honing stages in the base of the sharpener (under the Sharpening Module.) With the Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose. Otherwise remove with a damp sponge. Do not use a water spray to remove the loose dirt.

INSERTING SHARPENING MODULE

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module (as in Figure 2) toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) turn the motor switch on briefly; (3) then turn it off; (4) while the motor is coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly aligned.

CHANGING THE EDGE STOP PLATES

The Edge Stop Plates, especially the pair in front of the sharpening and honing stages, will in time develop small cuts in the surface where the knife rests during sharpening. This is normal but the depth of the cuts can be minimized by applying just enough downward pressure to keep the edge in contact with the Plate. When these cuts approach $\frac{1}{8}$ " deep, the Edge Stop Plates should be turned over or replaced. The Plates generally can be removed simply with a pair of needle nose pliers or by prying them up and out gently with a pointed tool. They can be inverted, when worn, to expose a fresh edge for contact with the blade. With experience you will find that little or no pressure is necessary against these plates and that they will last a long time. Replacement Stop Plates are available directly from your distributor or from EdgeCraft (1-800-342-3255).

DRESSING THE STAGE 2 HONING WHEELS

If the Stage 2 honing wheels appear to be “glazing over” due to grease or other reasons, or if you believe these wheels are less aggressive, you can clean them with the diamond dresser supplied with your Model 2000 sharpener. This will restore the wheels to “like new” condition. To dress the wheels, turn on the sharpener and insert and pull through the dressing plate as shown in Figure 9. Insert the dresser between the plastic spring and against the knife guide - just as you would insert a short knife for sharpening - to make contact with the honing wheel and pull dresser plate through like a knife, pull twice through the right and left slots as shown in Figure 9. Pull through in 2-3 seconds. Remove plate when the process is completed.

HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

Chef'sChoice® Model 2000

- A. There is no maintenance required other than to clean the Sharpening Module periodically by putting it in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken - that is normal. The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease. The need for cleaning can be minimized by wiping your knives before and after sharpening as described in this manual. Do not immerse the motor-drive unit in water. Clean it only with a damp cloth. Periodically shake out the metal dust under the sharpening wheel as described under “cleaning...”
- B. We suggest you locate the Model 2000 in a convenient place in your work area for rapid resharpening. A few quick passes through Stage 2 will restore your knife edge to razor sharpness.
- C. Heavy cleavers (such as the ones made in Germany, France, etc.) can be sharpened on the Model 2000. However, because most of these cleavers are manufactured with an extremely blunt edge, it will require many pulls through Stage 1 to create the first bevel. Once sharpened, however, the cleaver will resharpen rapidly. Asian cleavers are thinner and sharpen quickly on the Model 2000.



Figure 9. Dressing Stage 2 Honing Wheel.

- D. Resharpener the knife in Stage 1 only when you cannot achieve satisfactory sharpness with a few pulls through Stage 2.
- E. This sharpener is supplied with an abbreviated set of instructions printed on an adhesive backed plastic label. If you wish to keep these handy, remove backing and adhere to the top surface of the motor housing. Replacement labels are available from EdgeCraft.
- F. Replacement parts can be ordered from your local distributor or from the factory. For customer service or assistance call 1-800-342-3255.

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.

Please include on a separate sheet inside the box: your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage to the sharpener. Retain a shipping receipt as 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 (800) 342-3255 or 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® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

I208290

KULLANIM EL KI TABI

Chef'sChoice®

TİCARI
Diamond Hone® Bıçak Bileme Aleti M2000

TR



Kullanmadan önce 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 kullanmadığınız zaman, parçaları takar veya sökerken ve temizlemeden önce fişten çekin.
5. Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının
6. Kablosu veya fişi hasar görmüş veya daha önce bir arıza yapmış veya düşürülmüş veya herhangi bir şekilde hasar görmüş bir aleti çalıştırmayın. Bileme makinesini, onarım ücretinin veya elektriksel veya mekanik ayar ücretinin tespit edilebileceği EdgeCraft fabrikasına gönderebilirsiniz. (ABD dışındaki müşteriler için.) Eğer bu cihazın besleme kablosu hasar görmüş ise, özel aletler gerektiği için, üreticiler tarafından belirlenmiş olan bir onarım tesisinde yerine yenisi takılmalıdır. Lütfen yerel Chef'sChoice® distribütörünüze danışın.
7. EdgeCraft firması tarafından önerilmeyen veya satılmayan parçalar kullanılması yangınlara, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara sebep olabilir.
8. Chef'sChoice® Model 2000 bileme aleti, mutfak bıçaklarını, çakıları ve çoğu spor bıçaklarını bilemek için tasarlanmıştır. Makas, balta veya yarıklara rahat bir şekilde oturmayan herhangi bir kesici bıçağı bilemeye teşebbüs etmeyin.
9. Kablonun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına veya kızgın yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.
10. Alet "ON" (Açık) konumundayken daima sağlam bir tezgah veya masa üzerinde durmalıdır.
11. **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 KEŞİM YAPMAYIN. PARMAĞINIZI BIÇAĞIN KESKİN KENARI ÜZERİNDE GEZDİRMİYİN. GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE MUHAFAZA EDİN.**
12. Ev dışı faaliyetlerde kullanmayınız.
13. Herhangi bir elektrikli alet çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında sıkı bir gözetim gereklidir.
14. Chef'sChoice® bileme aleti ile bileme yağı, su veya başka herhangi bir yağlama maddesi kullanmayın.
15. **BU TALİMATLARI SAKLAYIN.**

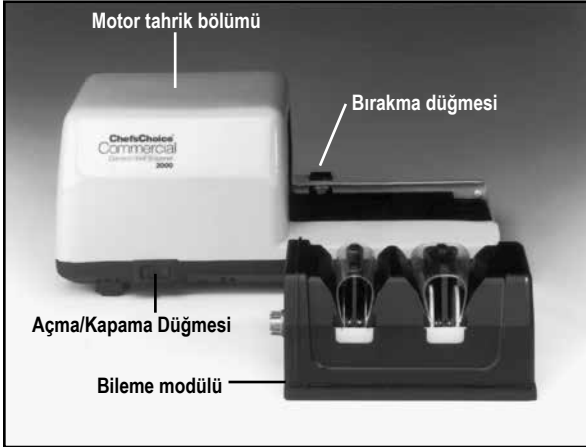
Chef'sChoice® Ticari Bıçak Bileme aleti Model 2000' i seçtiğiniz için tebrikler!

Bu bileme metodunun, tüm bıçaklarınıza, olağanüstü keskin ve dayanıklı kenar sağladığını göreceksiniz. Kesme Ağızı Teknolojisinde Dünya Lideri olan EdgeCraft tarafından desteklenmektedir.

Chef'sChoice®Commercial Diamond Hone® Bıçak Bileme aleti Model 2000, bugün alınabilir herhangi bir bileyicide olabilecek en keskin ve en dayanıklı kenarları üretebilecek geliştirilmiş elmas aşındırıcıya ve bileme teknolojisine sahiptir. Onunla, bıçaklarınızda traş olabilecek keskinliği şekillendirebilirsiniz. Bıçaklarınız bir defa Model 2000 ile bilendiğinde, yeniden bilenmesi 1 dakikadan daha az zamanınızı alır. Sonuç olarak, eğer Model 2000 çalışma alanınıza elverişli biçimde yerleştirilmiş ise, o kadar kısa sürede yeniden bileyebilirsiniz ki, kenarı ince ayara getirmek için bileme çeliğine (masat) gereksinim duymazsınız.

AMBALAJINDAN ÇIKARTILMASI VE KULLANIMA HAZIRLANMASI

Model 2000, bir motor tahriki bölümüne ve demonte olarak paketlenmiş ve sevk edilmiş bir sökülüp takılabilir bileme modülüne sahiptir. (Şekil 1'e bakın) Model 2000'i monte etmek için, bileme modülünü, motor bölümündeki kılavuz raylarına oturtun, (Şekil 2) ve modülü, yerinde kilitlene kadar, motor gövdesine doğru kaydırın. Eğer parçalar kolaylıkla ve hızlı bir şekilde birbirlerine kenetlenmezse, bu el kitabının "yerleştirme" bölümündeki (Sayfa 8) talimatları izleyin.



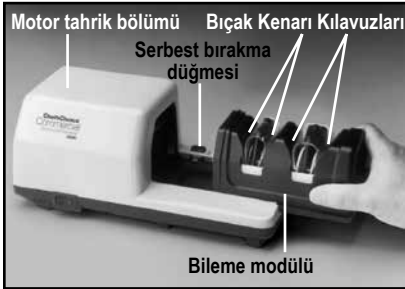
Şekil 1 Model 2000 Bileme aleti monte edilmemiş durumda

AÇIKLAMA – MODEL 2000 BİLEME ALETİ

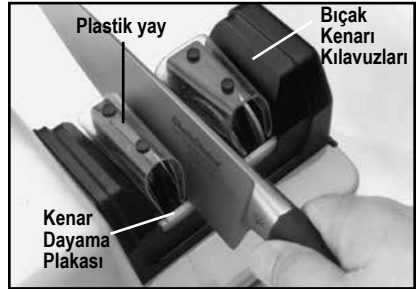
Model 2000 bileme aleti, bıçağın ilk önce bir çift konik elmas kaplı disk tarafından keskinleştirildiği ve daha sonra ultra ince abrazif (aşındırıcı) parçacıklara sahip bir çift patentli konik bileme diski ile bilendiği yeni iki kademe taşla düzeltme ve bileme işlemini kullanır.

Bu, kenara olağanüstü "ısıрма" ve keskinlik veren bir benzersiz geometri oluşturmaktadır ve konvansiyonel olarak bilenen bıçaklardan çok daha uzun süre keskin kalmasını garanti edecektir. Taşla düzeltme ve bileme aşamalarını bir araya getiren bileme modülü, bulaşık makinasında veya lavaboda yıkamak veya sterilize etmek üzere çıkarılabilen bağımsız bir ünedir. Basitçe serbest bırakma düğmesine (Şekil 2) basılarak ve modül motor tahrik bölümünden kaydırılarak çıkartılabilir. 1700 dev/- dak' da çalışan güçlü 150 watt' lık motor, yuvasında muhafaza altındadır. Motor tahrikinin ve bileme modülünün millerine tutturulmuş olan Frezeli tahrik kavramaları, onların çabuk kavrama veya ayrılmasına izin vermektedir.

Taşla düzeltme ve bileme aşamalarının her ikisinde de, kenar, sağ ve sol yarıklar içinde ileri geri hareket ettirilerek bilenmelidir.(Şekil 3' e bakın). Bıçağı hassas biçimde, "Bıçak Kılavuzları"na konumlandırın ve doğru açıda hizalayın; burada aşağı doğru çeken plastik yaylar, her yarıқта çekilirken bıçağı sabitleyerek emniyette tutarlar ve aşındırıcı disklerle temas etmesini sağlarlar. Yarıklar içinde, bıçağın aşağı doğru hareketi, oluşturulan keskin kenara hasar vermeden bir dayama ve kenar için bir mikro-kılavuz "yarık" olarak Dayama Plakası tarafından sınırlandırılır ve kontrol edilir (Şekil 3). Taşla düzeltme ve bileme aşamalarının ön ve arka tarafında Kenar Dayama Plakaları bulunmaktadır. En iyi sonuçlar için, bıçak kenarı, ön Kenar Dayama Plakası üzerinde sadece bir dokunma veya hafifçe yaslanmada olmalıdır. Aşırı aşağı doğru basınç gereksizdir ve Kenar Dayama Plakasının aşırı kesilmesine neden olacaktır. Kenarın, tüm taşla düzeltme ve bileme strok hareketi boyunca arka Dayama Plakası üzerinde durmasına gerek yoktur.



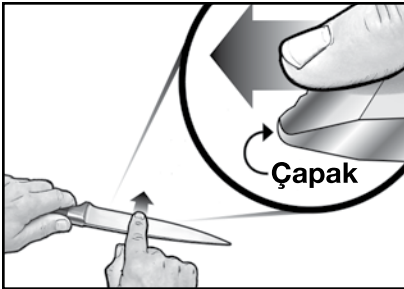
Şekil 2: Bileme modülü raylar üzerine yerleştirilmiştir ve motor- tahrikini kavratmak için motor-tahrik bölümüne doğru kaydırılır. Ayırmak için, serbest bırakma düğmesine basın ve motor tahrikinden uzağa kaydırın. Yandaki açıklamaya bakın.



Şekil 3: Bıçak, kenarı, Kenar Dayama Plakasına hafifçe dayanana kadar, Bıçak Kılavuzu ve plastik yay arasına yerleştirilir.

Taşla düzeltme ve bileme diskleri, çabuk fakat yine de kenarın uzunluğu boyunca düzgün bir bileme sağlaması ve kenarın olası oyulmasını azaltmak için en iyi bileme basıncını sağlamak için tahrik mili üzerinde yay ile çekilir durumdadır. Bıçak, kademe 1' de sağ ve sol yarıklarda, her strokta ileri geri çekilmeler ile önce bilenmektedir. Kenarın durumuna bağlı olarak, her yarıktta sadece 2-3 ileri-geri çifti çekme işlemi yapmak gerekli olabilir. Çok kör veya ağır biçimde çelik (masat) ile işlem yapılmış kenar durumunda, kademe 2' ye geçmeden önce 10 defa kadar ileri-geri çifti çekme yapılması gerekli olabilir. Her durumda, Kademe 1' de bilirken, sağ ve sol yarıklarda peşpeşe çekişler ile, tüm bıçak uzunluğunda kenar boyunca, belirgin ve düzgün bir çapak (pürüz) oluşuncaya kadar devam edin. Bir çapak, (Şekil 4'te gösterildiği gibi) bileme işlemi tarafından oluşturulmuş bozuk ve kendi üzerine eğilmiş kenardır. Bunun oluşması, Kademe 1' de bilemenin tamamlandığının ve bıçağın Kademe 2' de bilenmeye hazır olduğunun onaylanmasıdır.

Çapak için nasıl hissedileceğinin bilinmesi önemlidir. Bir veya daha fazla parmağı, kenar üzerinde gezdirerek ve kenardan geriye doğru hareket ettirerek hissetmek nispeten kolaydır (bıçak boyunca veya üzerine doğru değil). Bunu yapmanın uygun bir metodu, Şekil 5' te gösterilmiştir. Bıçağı gösterildiği gibi tutun. İşaret parmağı ve/veya orta parmağı, bıçağın yüzü ile temas ettirin ve ağızdan üzerinden geçerek, kenardan geriye doğru hareket ettirerek parmağı/parmakları hareket ettirin. Çapak, sadece en son bilendiği yönden diğer tarafa doğru kenar boyunca algılanacaktır.



Şekil 4. Kademe 2' ye ilerlemeden önce, tüm bıçak kenarı boyunca çapağı (resimde gösterildiği gibi) hissedin.



Şekil 5. Çapak, parmakları ağızdan karşıya ve geriye doğru kaydırarak kontrol edilebilir. Dikkat! Yandaki açıklamaya bakın.

(örneğin, eğer son çekiş, Kademe 1'i n sağ yarığında olduysa, çapak bıçağın sağ tarafında oluşacaktır.) Bıçak diğer yarıktaki çekilene kadar bıçağın kenarının diğer tarafında çapak olmayacaktır. Diğer yarığın boyunca çekin ve çapağın burada oluştuğuna emin olun. **Dikkat: herhangi bir kesilme tehlikesinden kaçınmak için, parmakları, bıçağın kenarından uzunlamasına veya ağızın üstüne doğru hareket ettirmeyin.**

Kademe 1'de bir çapak oluşturduktan sonra, bıçak kenarı, Kademe 2'de bilenir. Aynı işlemi Kademe 1'de kullanarak, bıçak, sağ ve sol yarıklarda ileri-geri yönler boyunca çekilmektedir. Bu kademedeki açık kılavuzları, kenarın her iki yüzü boyunca çift-açılı yüzeyler oluşturmak için hafifçe daha büyük bir açığa ayarlanmıştır. Bu aşamada oluşturulan yüzey çok dar'dır ve en iyi şekilde, kenarın kendisine hemen bitişik mikro-eğim olarak açıklanabilir. Normal olarak, Kademe 2'de sadece üç çift ileri-geri çekiş yeterlidir. Çapağın herhangi bir izini şimdi bulamayacaksınız ve kenar aşırı keskin olacaktır.

Dikkat: Sonuçta oluşan kenar, muhtemelen alıştığınızdan çok daha keskindir ve kişilerin yaralanmasını önlemek için çok dikkatli bir şekilde kullanılmalıdır.

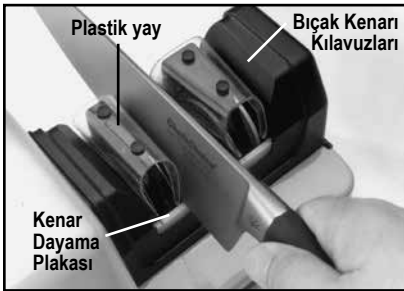
Taşla düzeltme ve bileme diskleri, 3000 yeniden bileme yapabilecek normal ömre sahiptir. Bu zaman zarfında, elmas disklerin gücünde 2 ila 3 kat azalma gözlemleyeceksiniz.

Yenisi ile değiştirme bileme modülleri, distribütörünüzden veya fabrikadan temin edilebilir.

KULLANIM

BİLEME –KADEME 1

1. Bileme aletini çalıştırın. BİLEMEDEN ÖNCE BIÇAĞI TEMİZLEYİN. Katı yağ veya gresin (içyağı da olabilir) bileme diski üzerinde birikmesi, etkinliğini düşürecektir.
2. Bileme aletini önünüze alarak durun (açma/kapama düğmesini karşımıza alarak). Bıçağı, Kademe 1'de, Şekil 6'da gösterildiği gibi bıçağın yüzü bıçak kılavuzuna karşı düz olarak dayanmış olduğundan emin olduktan sonra plastik yay kılavuzu ve bıçak kenar kılavuzu arasındaki yarığa yerleştirin. Sağ veya sol yarıkların ikisinden de başlayabilirsiniz fakat her çekişten sonra yarığı daima değiştirin.

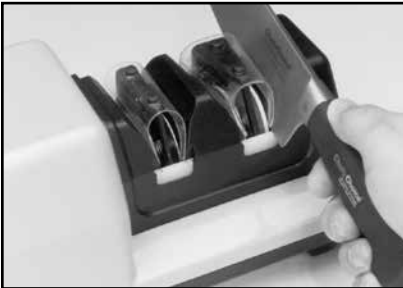


Şekil 6. Kademe 1'de keskinleştirme: Bıçak, kenarı, Kenar Dayama Plakasına hafifçe dayanana kadar, bıçak Kenar Kılavuzu ve plastik yay arasına yerleştirilir.

3. Bıçağı, yavaşça kendinize doğru çekerken, dönen elmas disk ile temas edene kadar aşağı doğru hareket ettirin. Bıçağı yarık boyunca aşağı ve ileri çekerken, tam olarak oturduğuna ve kenarının ön kenar dayama plakası üzerinde hafifçe dayanmakta olduğundan emin olun. (Şekil 6' da gösterildiği gibi). Ön dayama plakası ile temas yapacak sadece yeterli aşağı doğru basıncı uygulayın. İlave basınç gereksizdir ve amaca zararlıdır. Bıçak kenarının kenar dayama plakası üzerine dayanmasından endişelenmeyin; bıçak ağzına zarar vermeyecek şekilde dizayn edilmiştir.
4. Kademe 1'in her iki tarafında, bıçağın tüm uzunluğu boyunca bir düzgün çapak hissedene kadar sağ ve sol yarıklarda değiştirerek Adım 3'ü tekrarlayın.
5. Bir 8" bıçak için her çekiş 4 ile 6 saniye arası olmalıdır. Bıçağın ucuna ulaştıkça, kenarın o kısmını masaya paralel tutmak için sapını hafifçe kaldırın. Kenarı, ön kenar dayama plakasına hafifçe dayamaya devam edin.
6. Bıçak çok kör değilse veya Model 2000 ile son bilemeden bu yana bir bileme çeliği (masat) ile keskinleştirilmedi ise, normal olarak bir çapak oluşturmak için Kademe 1'de 2 -3 çift ileri-geri çekişler yeterli olacaktır. Son belirtilen durumda, yüzeyleri tekrar oluşturmak ve bir çapak oluşturmak için Kademe 1'de , 5 veya daha fazla ileri-geri çekiş gerekli olabilir. Bir çapak oluşturmakta zorlanıyorsanız, bıçağı, yarıklarda daha yavaş bir hızda çekin. Daha yavaş edilmesi, çok sayıda çekişten daha yararlıdır.
7. Her ardarda çekişte tüm kenar boyunca bir çapak oluştuğunu onaylıyorsanız, Kademe 2'ye geçin.

TAŞLA DÜZELTME – KADEME 2

1. BIÇAĞIN YEMEKTEN, KATI VEYA SIVI YAĞDAN TEMİZLENMİŞ OLDUĞUNA EMİN OLUN. Bileme aletinin ön tarafında durarak, bıçağı, Şekil 7'de gösterildiği gibi, bıçak ağzının yüzü, Bıçak Kılavuzuna karşı düz durarak bıçağı, Kademe 2'nin her yarığına yerleştirin,
2. Bıçağı, yarık içinde, bileme diskine kavrayana kadar aşağı ve ileri hareket ettirin. Bıçak kenarı, size doğru çekilirken, Kenar Dayama Plakasına kibarca oturtulmalıdır.
3. Kademe 2'nin her iki tarafında her yana yaklaşık 3 çekiş yapıldıkça kadar sağ ve sol yarıklarda değişerek Adım 2'yi tekrarlayın.
4. Bir 8" bıçak için, her çekiş 4 ile 8 saniye civarında olmalıdır. Yine, Kademe 1'de olduğu gibi, uç alanına yaklaştığınızda tutamağı hafifçe kaldırın, fakat kenarı, kenar dayama plakası ile hafif temasta tutmaya devam edin.
5. Genellikle, 3 çift ileri-geri çekiş yeterlidir. Kenarı, keskinliği için test edin ve eğer jilet keskinliğinden daha az ise, kademe 2'nin her yarığında birkaç defa daha çekin. Eğer bıçak ultra-keskin değil ise, Kademe 1'e dönün ve bileme işlemini tekrarlamadan önce bir çapak oluşturun.



Şekil 7. Kademe 2' de Bileme – Son açığı oluşturmak için sol ve sağ yarıklarda ileri-geri çekişler. Bıçak kenarı, Kenar Dayama Plakası üzerinde hafifçe durur.

YENİDEN BİLEME

Normal olarak, sadece Kademe 2 ile 3-5 çift ileri-geri çekişler ile hızlı bir şekilde yeniden bileyebilirsiniz. Kademe 1'de tekrar bilemeden önce, sadece Kademe 2'de 3-5 defa yeniden bileyebilirsiniz. Tüm yeniden bileme işleminiz için bir yeniden bileme çeliği (masat) kullanmak yerine, Kademe 2'yi kullanarak kenarın periyodik olarak düzeltilmesini daha kolay ve hızlı bulabilirsiniz. Ancak, periyodik olarak, Kademe 2'de oluşturulabilecek traş olunabilecek keskinlikte kenar elde etmek için, Kademe 2 tarafından takip edilmek üzere önce Kademe 1'de yeniden bilemeyi gerekli bulacaksınız. Chef'sChoice® Model 2000'de yeniden bilemeler arasında, kenarı ince ayarlamak için bileme çeliği (masat) kullanılırsa, önce Kademe 1'de yeniden bilemek, daha sonra normal bileme işlemi takiben Kademe 2'de bileyin. Bu durumda, Kademe 2'ye geçmeden önce düzgün bir çapak elde etmek için Kademe 1'de 3 veya daha fazla ileri-geri çekiş çiftleri yapılacaktır.

Bu göz önünde bulundurularak, eğer verimi artırmak ve bileme zamanını azaltmak istiyorsanız, bileme çeliğini kullanmaktan kaçının ve hızlı yeniden bileme için Kademe 2'ye güvenin.

TIRTIKLI BIÇAKLAR

Chef'sChoice® Model 2000, tırtıklı olmayan bıçaklar için tasarlanmış olmasına rağmen, tırtıkların uçlarının bilenmesi yoluyla tırtıklı bıçakların verimini de önemli ölçüde iyileştirecektir. Kademe 2'nin (Taşla düzeltme) sağ ve sol yarıklarında değişimli olarak iki veya üç çift çekiş yeterli olacaktır.

Dikkat: Tırtıklı bıçaklarda Kademe 1'i kullanmayın.

BİLEME MODÜLÜNÜN ÇIKARTILMASI, TEMİZLENMESİ VE YERLEŞTİRİLMESİ

Bileme disklerinde veya bileme modülü üstünde kolaylıkla giderilemeyen herhangi bir gres (içyağı), katı yağ veya yemek belirtisi varsa, aşağıdaki bölümde açıklandığı gibi modülü yıkamanın zamanı gelmiştir. Bıçakların, bilenmeden önce daima temizlenmesini tavsiye ediyoruz – en azından, bileme modülünün sık sık temizlenme gereksinimi azaltmak için, bir bezle temizleyin. Bileme modülünü çıkartmak için, önce motor anahtarının "OFF" (kapalı) konumunda olduğuna emin olun. Daha sonra, bileme modülünü motor gövdesinden ayırmak için serbest bırakma düğmesine basın. (Şekil 8'e bakın) Bileme modülü kolayca çıkarılabilir.



Şekil 8: Keskinleştirme modülü, temizleme için kolaylıkla çıkarılabilir.

BİLEME MODÜLÜNÜN TEMİZLENMESİ

(Motor tahrik bölümünü HİÇ BİR ZAMAN su içine daldırmayın veya üzerine su püskürtmeyin. Kirlendiği zaman, fişini çıkarın ve nemli bir bezle silin).

A. Elle yıkama:

1. Disklere her kademe için sıvı bulaşık makinası deterjanı püskürtün.
2. Bir kap, kova içinde birkaç dakika ıslak olarak beklemesine izin verin veya yapışmış yemekleri gevşetmek için suya daldırın, vb.
3. Tazyikli akan sıcak suyun altında yıkayın veya su püskürtün.
4. Kağıt havluların üstünde suyunu süzdürün. Eğer basınçlı hava varsa, hava üfleyerek kurutun.
5. **DİKKAT**... havlu ile kurutmayın, plastik aşağı bastırma yayına hasar verebilirsiniz.
6. Eğer elmas diskler parlak değilse, üstlerinde gres (içyağı) bulunmaktadır. Bileme modülünü bulaşık makinasına koyun.

B. Bulaşık Makinası:

1. Her kademedeki disklere, sıvı bulaşık makinası deterjanı püskürtün.
2. Normal bulaşık yıkama programındaki bulaşık makinasına koyun.
3. Ünitenin bulaşık makinasında kurumasına izin verin, tercihen ısıtıcılardan uzak bir konumda

Bileme aletinin tabanında (Bileme modülünün altında) taşla düzeltme ve bileme kademelerinin altında yerleştirilmiş iki adet toplama boşluğunda toplanan herhangi bir metal tozunu periyodik olarak uzaklaştırın. Bileme modülü çıkartılmış durumda iken, basitçe motor gövdesini ters çevirin ve gevşek tozları silkeleyin. Bunun dışında, nemli bir sünger ile giderin. Gevşek tozu uzaklaştırmak için püskürtme su kullanmayın.

BİLEME MODÜLÜNÜN YERLEŞTİRİLMESİ

Bileme modülünü ana motor gövdesi içine yeniden yerleştirmek için, bileme modülünün mil kaplin ucunu, bileme aletinin sağ ucundaki kılavuz rayları içine yerleştirin. Daha sonra, bileme modülünü (Şekil 2'de gösterildiği gibi), yerinde kilitlene kadar, motor gövdesine doğru kibarca itin. Eğer kilitlenme konumuna kenetlenmeye direnç gösterirse: (1) Modülü, tamamen ayrılan kadar motor milinden uzağa doğru çekin.; (2) kısaca motor anahtarını çevirerek çalıştırın; (3) daha sonra kapatın; (4) motor bir durmaya doğru inişe geçince , bileme modülünü yerine itin. Daha sonra, frezeli kavrama düzgün biçimde hizalandığında otomatik olarak gereken konumuna kenetlenecektir.

KENAR DAYAMA PLAKALARININ DEĞİŞTİRİLMESİ

Kenar Dayama Plakaları, özellikle, taşla düzeltme ve bileme kademelerinin önündeki çift, zaman içinde, bıçağın bileme sırasında durduğu yerde yüzeyde küçük kesiklikler oluşturacaktır. Bu normaldir fakat, kesiklerin derinliği, kenarın Plaka ile temasta tutulması için tam yeterli aşağı doğru basıncı uygulayarak minimumda tutulabilir. Bu kesikler, 1/8" derinliğe yaklaştığında Kenar Dayama Plakaları, döndürülmeli veya yenisi ile değiştirilmelidir. Plakalar, genellikle bir kargaburun pense ile veya ucu sivri bir aletle takılıp çıkartılarak ve kibarca vurularak dışarı çıkartılabilir. Aşındığı zaman, bıçak ile temas için taze bir kenar meydana çıkarmak gerektiğinde, ters çevrilebilirler. Deneyim ile, şunu farkedeceksiniz ki, bu plakalara karşı azda olsa hiç basıncı gerekli değildir ve ömürleri uzun sürelidir. Değiştirme Dayama Plakaları, distribütörünüzden veya EdgeCraft'tan doğrudan temin edilebilir (1-800-342-3255).

KADEME 2 BILEME DISKLERİNİN TAS DÜZELTMESİ YAPILMASI

Eğer Kademe 2 bileme diskleri gres (iç yağı) veya diğer nedenlere bağlı olarak “cam gibi parlak” görünümde olurlarsa, veya disklerin daha az etkin çalıştığına inanıyorsanız, Model 2000 bileme aletinizle birlikte gelen elmas temizleyici ile temizleyerek düzeltebilirsiniz. Bu, diskleri “yeni gibi” yapacaktır. Diskleri tas temizlemesi, düzeltmesi yapmak için bileme aletini çalıştırın, S ekil 9’da gösterildiği gibi, temizleme plakasını yerles tirin ve boyunca çekin. Bileme diski ile teması sağlamak için, tas düzelticiyi plastik yay ve bıçak kılavuzu arasına yerles tirin kısa bir bıçağı bilemek için yerles tiridiginizin aynı s ekilde ve temizleyici plakayı, bir bıçak gibi, boyunca çekin, S ekil 9’da gösterildiği gibi sag ve sol yarıklar boyunca ikinci defa çekin. Boyuna 2-3 saniyede çekin. Is lem tamamlanınca plakayı uzaklas tirin.

Chef’sChoice® Model 2000’ inizden EN FAZLA NASIL YARARLANABİLİRSİNİZ.

- Bileme modülünü temizlemek için onu periyodik olarak lavaboya veya bulaş ık makinasına koymaktan daha uygun bir bakım bulunmamaktadır. Sadece bileme diskleri karardı diye bu modülü temizlemeye gerek yoktur çünkü bu kararma normaldir. **Katı yağ veya gres (iç yağı) ile kaplanmadığı sürece diskler kendi kendini temizler özellige sahiptirler (tas ların yavas biçimde as ınması yoluyla).** Temizleme ihtiyacı, bu el kitabında açıklandığı gibi, bileme işleminden önce veya sonra bıçaklarınızı silerek en aza indirebilirsiniz. Motor tahrik ünitesini suya daldırmayın. Sadece nemli bir bezle temizleyin. Bileme diskinin altındaki metal tozunu, “temizleme....” bas ılığı altında açıklandığı sekilde periyodik olarak silkeleyin.
- Model 2000’ inizi çalışma alanınızda uygun bir yere yerles tirmenizi öneriyoruz. Kademe 2’de bir kaç çabuk geçiş , bıçak agzınızı tekrar jilet keskinliğine getirecektir. Kademe 2’ nin kullanılmasıyla, bıçak agzını yenilemek için bir bileme çeligi (masat) gerekli değildir. Bıçak agzınız, bir çelik ile yeniden bilenmiş olacağından daha uzun süre keskin kalacağını farkedeceksiniz.



Şekil 9: Kademe 2 Bileme Diskinin Tas Temizliği İ yapılıması

- C. Ağır satırlar (Almanya, Fransa'da yapılanlar gibi, vb.) Model 2000 bileme aletinde bilenebilir. Ancak, çoğu satırların asırı kör bir kenar ile üretiliyor olması nedeniyle, ilk açının olus turulması için Kademe 1 vasıtasıyla çok sayıda çekis gereklidir. Ancak bir defa bilendikten sonra, satır kullanıcısı hızlı şekilde yeniden bileyecektir. Dogu'da kullanılan satırlar daha incedir ve Model 2000 üzerinde çabuk bilenebilir.
- D. Bıçağı, sadece Kademe 2' de bir kaç çekis ile tatmin edici keskinliğe getirmeyi bas aramazsanız Kademe 1' de bileyin.
- E. Bu bileme aleti ile birlikte, arkası yapışkan bir plastik etikette kısaltılmış bir talimatlar grubu verilmiştir. Eger bunu el altında bulundurmamak istiyorsanız, arkasını çıkartın ve motor muhafazasının üst yüzeyine yapıştırın. Etiketlerinizi yenilemek için EdgeCraft' a bas vurabilirsiniz.
- F. Yenileme parçaları, yerel dağıtıcınızdan veya fabrikadan sipariş edilebilir. Müşteri servisi veya yardım için, 1-800-342-3255 no.'lu telefonu arayın.

Tüm hareketli parçalar, hatalı malzeme ve işçiliğe karşı bir yıl sınırlı garantilidir. Ancak, sınırlı garanti, ürünün kullanımı sonucu değişirilmesi zorunlu hale gelmiş bulunan asındırıcı disklerin değişirilmesi kapsamaz. (Garanti onarımları için ilisikteki garanti beyanına bakın.)

SERVIS

Garanti sonrası servis gerektiğinde, bileme aletinizi onarım yapılmadan önce onarım maliyetinin tespit edilebileceği EdgeCraft fabrikasına geriye gönderin.

Lütfen göndereceğiniz kutunun içine ayrı bir kagıda sunları ekleyin: Geri gönderme adresiniz, gündüz telefon numaranız ve problemin veya bileme aletinde olan hasarın kısa bir açıklaması. Nakliye sırasında kaybolmasına karşı, nakliye makbuzunun bir kopyasını muhafaza edin.

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

EdgeCraft Corporation 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311

EYÜBOĞLU

**ÇELİK VE HOBİ ÜRÜNLERİ
ŞANAYİ 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**

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500**

ABD' de monte edilmistir.

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763 Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

C16

I208290