

ChefsChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

120 | Electric

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 The Legacy Companies' 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 The Legacy Companies 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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM
www.P65Warnings.ca.gov

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Never operate the sharpener from the back side.

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

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

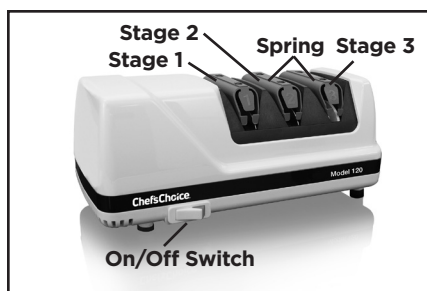


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

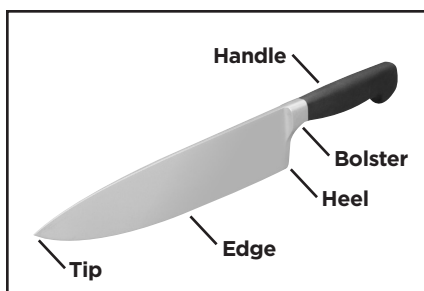


Figure 2. Typical kitchen knife.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

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

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

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

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

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

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

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

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



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

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 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.



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



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

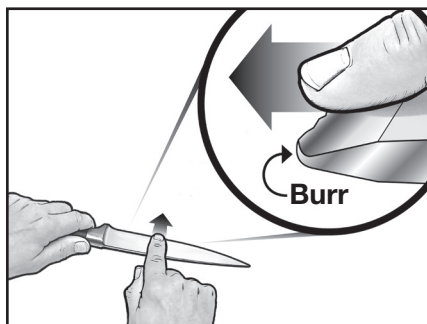


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

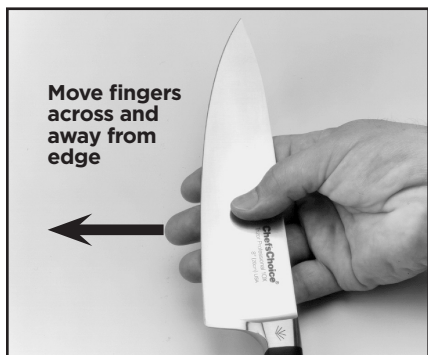


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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 resharpen, you can speed the process by resharpening first in Stage 2, following the procedures detailed, and then resharpen 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.

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.



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

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 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.

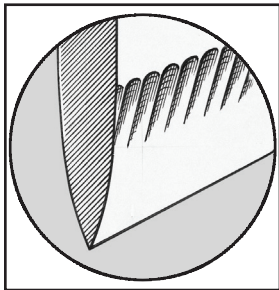


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

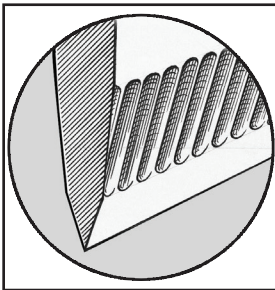


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

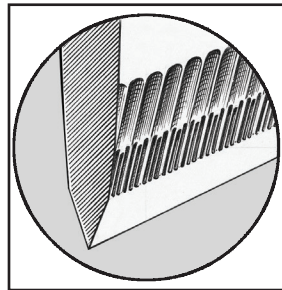


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.

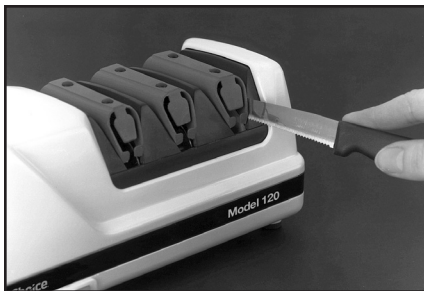


Figure 12. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

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

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

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

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

RESHARPENING: (SEE SECTIONS ABOVE.)

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

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



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

SUGGESTIONS

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

NORMAL MAINTENANCE

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

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

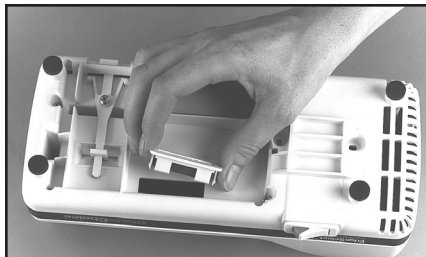


Figure 14. Clean-out cover.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to The Legacy Companies 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.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Made in the U.S.A. with U.S. and globally sourced materials.

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 this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

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

© 2022 The Legacy Companies

C22

English/Swedish/Norwegian

C1282z3

ChefsChoice®

ELEKTRISK KNIVSLIPARE

120 | Elektrisk

LÄS DESSA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.
DET ÄR VIKTIGT ATT DU FÖLJER DESSA INSTRUKTIONER
FÖR ATT UPPNÅ OPTIMALA RESULTAT.



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, ska alltid vidtas närelektriska apparater används:

1. Läs alla anvisningar.
2. För att skydda mot elektriska faror får Chef'sChoice® inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
3. Säkerställ att endast rena knivblad förs in i Chef'sChoice®.
4. Koppla ur strömsladden när apparaten inte är i bruk, innan rengöring och vid service och byte av reservdelar.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller sedan apparaten fungerat felaktigt, fallit eller skadats på något som helst sätt.

Kunder i USA: Du kan returnera knivslipen till The Legacy Companies fabrik för service, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens nätsladd skadas måste den bytas ut av Chef'sChoice®-återförsäljaren eller annan behörig tjänst för att förhindra risken för elstöt.

Utanför USA: Returnera knivslipen till din lokala återförsäljare, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens nätsladd skadas måste den bytas ut av en av tillverkaren utsedd reparationsanläggning eftersom specialverktyg krävs. Rådfråga din lokala Chef'sChoice®-återförsäljare.

7. **IAKTTA FÖRSIKTIGHET!** "Denna apparat kan vara utrustad med en polariserad stickkontakt (det ena stiftet är bredare än det andra). För att minska risken för elstöt kan denna stickkontakt anslutas i endast en riktning i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte passar exakt i uttaget ska du vända på stickkontakten. Om den ändå inte passar bör du kontakta en behörig elektriker. *Stickkontakten får inte ändras på något som helst sätt.*"

8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av The Legacy Companies kan orsaka brand, elstöt eller skada.
9. Chef'sChoice® modell 120 är avsedd för slipning av köksknivar, fickknivar och de flesta sportknivar. Försök inte slipa saxar, yxblad eller andra blad som inte passar obehindrat in i skårorna.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskkant eller komma i kontakt med heta ytor.
11. Chef'sChoice® ska alltid vara placerad på en stadig disk eller ett stadigt bord när den är påslagen (den röda lampan på brytaren blottas när apparaten är "På").
12. **VARNING: KNIVAR SOM SLIPATS KORREKT MED CHEF'SCHOICE® ÄR VASSARE ÄN DU FÖRVÄNTAR DIG. FÖR ATT FÖRHINDRA SKADA BÖR DU ANVÄNDA OCH HANTERA DEM YTTERST FÖRSIKTIGT. SKÄR INTE MOT NÅGON DEL AV DINA FINGRAR, DIN HAND ELLER DIN KROPP. FÖR INTE FINGRARNÄR LÄNGS EGGEN. FÖRVARA KNIVARNA SÄKERT.**
13. Får ej användas utomhus.
14. Apparaten är inte avsedd för användning av barn.
15. Använd inte brynjor, vatten eller något annat smörjmedel tillsammans med Chef'sChoice®.
16. Avsedd endast för hushållsbruk.
17. Denna apparat är avsedd att användas i hushållsapplikationer och liknande applikationer, t.ex. - bondgårdar; - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - miljöer av bed and breakfast.

SPARA DESSA ANVISNINGAR.

Prop. 65 Varning för invånare i Kalifornien



VARNING: CANCER OCH REPRODUKTIVA SKADOR
www.P65Warnings.ca.gov

FÖRSTÅ MÅNGSIDIGA EDGESELECT® MODELL 120 KNIVSLIP

Unika Chef'sChoice® EdgeSelect® Diamond Hone® knivslip är utformad så att du kan slipa varje kniv enligt avsedd användning, t.ex. gourmetmatlagning, skärning av charkuteriprodukter, beredning av vilt och filetering av fisk. Du kan slipa knivar med antingen rak eller tandad egg. Denna trestegs (3-stegs) knivslip har två koniska, precisa slip-/brynsteg med fina slippartiklar av 100 % diamant och ett polerings-/striglingssteg med upphovsrättsskyddade, böjliga slipskivor. Dessa steg kan användas i olika sekvenser för att uppnå antingen förbluffande vass egg med jämn yta för skärning och beredning helt utan ansträngning eller en egg med en vald mängd resterande skärkapacitet längs fasetterna. Eggen är ultravass och otandad.

Den resterande skärkapaciteten skapas genom precis polering av mikroräfflor som bildas på fasettytan genom striglingsskivornas ultrabrynande effekt i steg 3. Du kommer att upptäcka att dessa skarpa räfflor på vardera sidan av den ultravassa och otandade skärebben kraftigt underlättar svåra skäruppgifter med fibriga livsmedel, kött, stjälgroönsaker, viltberedning och hushållssysslor som att skära i papp, läder, mattor osv.

Slip- och bryn-/poleringsverkan styrs med hjälp av precisa vinkelformade gejder för bladet och noga avpassade konformade slipskivor. Slipvinklarna blir flera grader större för vart och ett av de på varandra följande stegen.

Koniska skivor belagda med fina diamanter i steg 1 ger upphov till mikrospår längs fasetterna på vardera sidan av eggen och skapar Trizor®-eggens första vinklade fasyta.

I steg 2 skapas finare mikrospår över fasetterna omedelbart intill eggen av ännu finare diamanter som ger upphov till en väldefinierad andra fasyta på fasetten. Den här är några grader större än fasytan från steg 1.

I steg 3 används ultrafina slipskivor som ställts in i en tredje och något större vinkel. De polerar och striglar fasetterna omedelbart intill eggen och skapar en tredje mikrofasyta, vilket ger en mikroskopiskt tunn, rät och superpolerad egg med förbluffande skärpa. Genom striglingsverkan både poleras och slipas de mikrospår som bildades vid slipningen med diamantpartiklar i steg 1 och steg 2 intill eggen, tills de blir skarpa mikroräfflor som hjälper till vid skärning av "svårskurna" material.

Denna unika trestegsdesign ger dig enastående vass egg som behåller sin skärpa mycket längre tack vare den fasyta i tre vinklar som skapas på varje fasett.

I de avsnitt som följer beskrivs allmänna förfaranden för optimal slipning i varje steg, följt av förslag på hur du kan optimera eggen för din avsedda användning.

Förutom om du använder dina knivar till stora mängder tunga skäruppgifter, behöver du sällan använda steg 1. En av de största fördelarna med att använda EdgeSelect® modell 120 är att du kan strigla och polera dina knivar till rakbladsvassa eggar så ofta som du behöver utan att erfarra någon större grad av knivslitage jämfört med äldre slipmetoder. Skärpning kan vanligtvis göras i steg 3. Steg 2 bör användas mindre ofta för slipning och steg 1 bör användas endast för de tyngsta tillämpningarna. (Se avsnittet Skärpning).

Chef'sChoice® modell 120 EdgeSelect® knivslip är utrustad med en diamantskärpplatta som om nödvändigt kan användas för att avlägsna eventuella ansamlade mat- eller sliprester från polerings-/striglingsskivornas ytor. Vi rekommenderar starkt att du rengör knivarna innan du slipar dem. Du kommer att märka att du kan använda knivslipen i flera månader eller till och med ett år eller mer innan du behöver skärpa skivorna. Denna behändiga utrustning, som beskrivs i ett avsnitt längre ner i dessa anvisningar, behöver bara användas om du lägger märke till en markant minskning av poleringseffektiviteten.

Varje slipsteg är utrustat med gejd fjädrar av elastomer material som är placerade över slipskivorna och vars fjäderverkan håller fast knivens sida ordentligt mot precisa gejdplan i stegets högra och vänstra skåra under slipning.

Förutom om du har specialblad som är utformade att slipas främst på eggens ena sida (t.ex. japanska Kataba-blad), ska eggen slipas i samma utsträckning i den högra och vänstra skåran för varje steg som du använder. På så sätt säkerställs att fasetterna på vardera sidan av eggen är lika stora och att eggen alltid skär rakt.

När du slipar kniven ska den, oavsett vilket steg du använder, **dras växelvis i den vänstra skåran och den högra skåran i det aktuella steget**, med på varandra följande drag. I allmänhet är ett drag i vänster skåra och ett drag i höger skåra tillräckligt för varje steg. I vissa fall kan du behöva dra två gånger i ett visst steg (se nedanstående avsnitt för närmare information). Använd alltid knivslipen från dess framsida. Håll bladet vågrätt och plant, låt det glida ner mellan plastfjädern och gejdplanet och dra det mot dig med jämn hastighet medan det är i kontakt med slip- eller striglingsskivorna. Du kommer att kunna känna och höra kontakten mellan ytorna. Se till att bladet alltid hålls i likformig rörelse i varje steg. Stanna inte mitt i ett knivdrag.

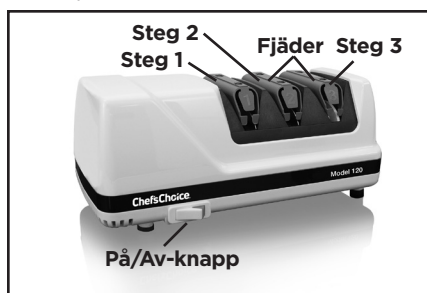
Vi rekommenderar en konsekvent draghastighet på omkring 4 sekunder per slag för ett 20 cm (8 tum) blad.

Tiden kan förkortas för kortare blad och förlängas för längre blad.

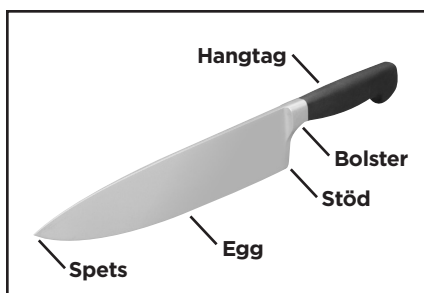
Använd aldrig knivslipen från dess baksida.

Tillämpa bara precis så mycket tryck nedåt när du slipar knivar som krävs för enhetlig och konsekvent kontakt mellan bladet och slipskivorna vid varje slag. Mer tryck är onödigt och påskyndar inte slipningen. Undvik att skära i plasthöljet. Oavsiktlig skärning i höljet har ingen påverkan på knivslipens funktion och skadar inte eggen.

Vart och ett av de tre stegen visas i figur 1 (nedan), enligt vidare beskrivning i de avsnitt som följer.



Figur 1. EdgeSelect Diamond Hone® modell 120 knivslip.



Figur 2. Typisk kökskniv.

ANVISNINGAR

LÄS DETTA INNAN DU BÖRJAR SLIPA

Chef'sChoice® modell 120 är avsedd för slipning av blad med antingen rak egg eller tandad egg.

1. **Blad med tandad egg ska endast slipas i steg 3.** Slipa inte tandade blad i steg 1 och steg 2 eftersom det leder till att onödigt mycket metall avlägsnas från tänderna. Se avsnittet Förfarande för slipning av tandade blad för närmare information.
2. **Blad med rak egg** kan slipas i alla tre steg, men användning av steg 1 är nödvändig endast om kniven är väldigt slö eller om du vill skapa en egg med extra skärkapacitet. Se de avsnitt som följer för närmare information.

FÖRFARANDE FÖR SLIPNING AV BLAD MED RAK EGG

BLAD MED RAK EGG: SLIPNING FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Innan du slår på strömmen ska du avlägsna höljet på steg 1 och låta ett knivblad smidigt glida in i skåran mellan den vänstra vinkelformade gejden i steg 1 och fjädern av elastomermaterial. Vrid inte kniven. (Se figur 3.) (Behåll höljet på steg 1 som påminnelse om färdiga slipsteg.)

Rör bladet nedåt i skåran tills du känner att det kommer i kontakt med diamantskivan. Dra det mot dig och lyft handtaget något när du närmar dig spetsen. På så sätt får du känsla för fjäderspänningen.

Avlägsna kniven och tryck på strömbrytaren. En röd indikator på brytaren visar när brytaren är påslagen.

Steg 1: (Om din kniv redan är någorlunda vass kan du hoppa över steg 1 och gå direkt till steg 2.) Om du slipar en kniv för första gången eller om kniven är väldigt slö ska du starta med steg 1. Dra kniven en gång genom *vänster* skåra i steg 1 (figur 3) genom att låta bladet glida mellan den vänstra vinkelformade gejden och polymerfjäderspåret medan du drar bladet mot dig och samtidigt rör bladet nedåt i skåran tills det kommer i kontakt med den diamantbelagda skivan. Du kommer att höra när bladet når skivan. För in bladet så nära dess bolster eller handtag som möjligt. Om bladet är böjt lyfter du handtaget något när du slipar nära knivens spets, så att bladets egg hålls ungefär parallellt med bordet. Slipa hela bladets längd. För ett 20 cm (8 tum) blad bör varje drag ta omkring 4 sekunder. Dra igenom kortare blad på 2-3 sekunder och längre blad på 6 sekunder. Upprepa därefter med ett drag längs hela längden genom *höger* skåra i steg 1.

Obs! Varje gång du för in ett blad ska du samtidigt dra bladet mot dig. Skjut aldrig bladet bort från dig. Tillämpa bara precis så mycket tryck nedåt som krävs för kontakt med hjulet – mer tryck förändrar eller påskyndar inte slipningen.

Säkerställ att bladet slipas jämnt längs hela längden genom att föra in bladet nära dess bolster eller handtag och dra det med stadig hastighet tills det kommer ut ur skåran. Dra lika många gånger i varje steg, växelvis i vänster skåra och höger skåra, så att eggens fasetter förblir symmetriska.

I steg 1 räcker det i allmänhet med ett drag i varje (vänster och höger) skåra. Gå sedan vidare till steg 2.



Figur 3. Steg 1. Införing av bladet i skåran mellan gejden och fjädern av elastomermaterial. Dra växelvis i vänster skåra och höger skåra.

Steg 2: Använd ovan beskrivna förfarande för steg 1 för att slipa bladet i steg 2.

Dra bladet en gång genom *vänster* skåra i steg 2 (figur 4) och en gång genom *höger* skåra (figur 5). För ett 20 cm (8 tum) blad bör varje drag ta omkring fyra (4) sekunder. För längre knivar bör varje drag ta omkring 6 sekunder och för kortare blad räcker omkring 2-3 sekunder.

Innan du går vidare till steg 3 kan det underlätta om du bekräftar att det finns en slipgrad (figur 6) längs eggens ena sida. Du kontrollerar om eggen är försedd med en slipgrad genom att försiktigt föra pekfingeret över eggen enligt figur 7 (nedan).

(För inte fingret längs eggen eftersom du då riskerar att skära dig i fingret.) Om det sista draget gjordes i höger skåra uppträder slipgraden endast på bladets högra sida (när du håller i kniven) och vice versa. Slipgraden, om det finns en sådan, känns som en sträv och böjd förlängning av eggen. Motsatt sida av eggen känns väldigt jämn i jämförelse. Om det finns en slipgrad går du vidare till steg 3.

Om det inte finns någon slipgrad ska du göra ytterligare ett (1) drag i vänster skåra och i höger skåra i steg 2 innan du går vidare till steg 3. Slipgraden bildas lättare om du drar långsamt.

Bekräfta förekomsten av en slipgrad och gå vidare till steg 3. (En slipgrad bildas ofta oavsiktligt närhelst kniven dras genom steg 1. Det är inte nödvändigt att skapa en slipgrad i steg 1 om inte, vilket diskuteras nedan, avsikten är att hoppa över steg 2 och gå direkt till steg 3. Det är alltid önskvärt att ha en slipgrad på eggen innan bladet striglas i steg 3.)

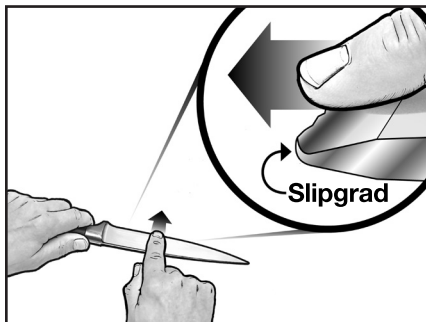
Om kniven är extremt slö kan du behöva dra flera gånger genom steg 2 eller, alternativt, dra ett par gånger i steg 1 och därefter i steg 2 innan du går vidare till steg 3.



Figur 4. Införing av bladet i vänster skåra i steg 2.



Figur 5. Införing av bladet i höger skåra i steg 2.



Figur 6. Skapa en utpräglad slipgrad längs knivseggen före strigling i steg 3.



Figur 7. Detektera slipgraden genom att dra fingrarna över och bort från eggen. Iaktta försiktighet! Se texten.

Steg 3: I allmänhet räcker det med ett (1) eller två (2) par drag i steg 3 för att uppnå en rakbladsvass egg. Gör på samma sätt som i steg 1 och steg 2, dvs. dra kniven växelvis i vänster skåra (figur 8) och höger skåra, med samma hastighet som i steg 1 och steg 2.

Fler drag i steg 3 förfinar eggen ytterligare, vilket ger en egg vars egenskaper är särskilt väl lämpade för gourmetmatlagning. Färre drag i steg 3 kan vara att föredra om du ska skära fibriga livsmedel enligt den närmare diskussionen i de avsnitt som följer.

OPTIMERA KNIVSEGGEN FÖR VARJE ANVÄNDNING

GOURMETMATLAGNING:

I fall då tunnast och jämnast möjliga skärning föredras för att uppnå jämna skärytor utan märken i frukt eller grönsaker ska du slipa i steg 2 (eller steg 1 och steg 2 enligt ovan beskrivning) och göra extra drag genom steg 3. Tre (3) eller fler par drag, där varje drag görs växelvis i vänster skåra och i höger skåra i steg 3, förfinar den tredje fasetten och skapar enastående jämna och skarpa eggar (figur 9) som passar perfekt för gourmetkocken.

Använd steg 3 varje gång gourmeteggen behöver skärpas (växelvis i vänster skåra och höger skåra).

Om det efter ett antal skärningar tar alltför lång tid att slipa eggen kan du påskynda processen genom att först slipa i steg 2, följt av det beskrivna förfarandet och sedan slipa i steg 3. På så sätt bevarar du väldigt jämna eggar och förlänger knivarnas livslängd. I motsats till traditionell knivslipning får du med detta förfarande utomordentligt vassa knivar varje dag, utan att avlägsna några nämnvärda mängder metall.

FÖR KÖTT, STYCKNING AV VILT OCH VÄLDIGT FIBRIGA MATERIAL:

För skärning av charkuteriprodukter, styckning av vilt eller skärning av fibriga material kan det vara fördelaktigt att slipa i steg 1 och direkt därefter i steg 3. På så sätt slipas mikroräfflor längs fasetterna nära varje sida av eggen (figur 10), vilket underlättar skärning av sådana material. Eggen blir väldigt vass och otandad efter endast ett eller två par växelvisa drag i steg 3.

Om du vill uppnå denna typ av egg ska du slipa i steg 1 tills en slipgrad har bildats längs eggen. Gå därefter direkt till steg 3 och gör ett eller två par drag där.

Om du vill bevara denna typ av egg ska du använda steg 3 och endast en eller två skärningar när kniven börjar bli slö. Gå sedan tillbaka till steg 1, utför ett (1) drag i vänster skåra och ett (1) i höger skåra och gå direkt tillbaka till steg 3. Slipa inte alltför mycket i steg 1.



Figur 8. Införing av bladet i endast vänster skåra i steg 3. Dra växelvis i vänster skåra och höger skåra.

FÖR VILT OCH FISK:

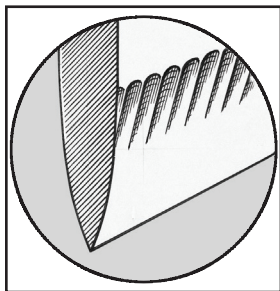
Optimal egg för tillagad fågel kan i allmänhet uppnås med steg 2 följt av steg 3 (figur 11). För rå fågel kan steg 1 följt av steg 3, enligt ovan beskrivning, vara att föredra. För filetering av fisk bör du använda ett tunt men tåligt blad som slipats i steg 2 och steg 3.

FÖRFARANDE FÖR SLIPNING AV TANDADE BLAD:

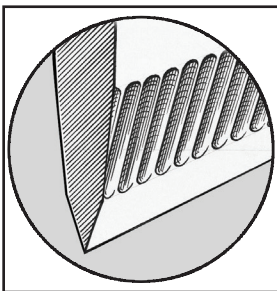
Tandade blad liknar sågblad, med uddiga insänkningar och en serie spetsiga tänder. Vid normal användning är det främst de spetsiga tänderna som skär.

Tandade blad av alla typer kan slipas i Chef'sChoice® modell 120. För sådana blad ska du emellertid **endast** använda steg 3 (figur 12), som slipar bladets tänder och ger upphov till mikroblad längs tändernas kanter. Det är i allmänhet tillräckligt med fem (5) till tio (10) par växelvisa drag i steg 3. Om kniven är väldigt slö behövs fler drag. Om knivseggan har skadats allvarligt till följd av användningen ska du dra snabbt en gång (2-3 sekunder för ett 20 cm (8 tum) blad) i höger skåra och i vänster skåra i steg 2, följt av en serie drag i steg 3, växelvis i höger skåra och i vänster skåra. Överdriven användning av steg 2 leder till att större mängder metall avlägsnas från eggen än vad som är nödvändigt för att slipa tänderna.

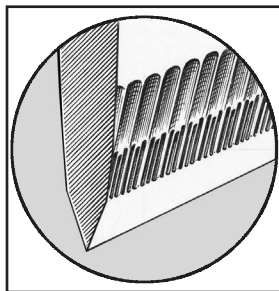
Eftersom tandade blad har sågliknande strukturer kommer eggen aldrig att verka lika vass som eggen på en kniv med rak egg. Deras tandliknande struktur gör det emellertid ibland lättare att skära genom skinnet på hårda livsmedel med skorpliknande konsistens och andra typer av material, t.ex. papp.



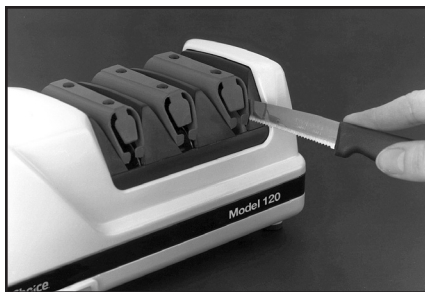
Figur 9. Större polerad fasett intill eggen är idealiskt för gourmetmatlagning.



Figur 10. Större mikroräfflor intill eggen underlättar skärning av fibriga livsmedel.



Figur 11. Fina mikroräfflor intill eggen underlättar skärning av fisk och fågel.



Figur 12. Tandade blad ska skäras endast i steg 3. (Se anvisningarna.)

SKÄRPINGSVERKTYG FÖR STEG 3: RENGÖRING/SKÄRPNING AV STRIGLINGS-/POLERINGSSKIVOR – STEG 3:

Chef'sChoice® modell 120 är utrustad med ett inbyggt tillbehör för manuell rengöring/skärpning av brynskivorna i steg 3. Om dessa skivor blir belagda med fett, mat eller slippartiklar kan de rengöras och skäras genom aktivering av handspaken på knivslipens baksida. Denna spak är placerad i insänkningen enligt figur 13, i det nedre, vänstra hörnet när du är vänd mot baksidan av modell 120.

Om du vill aktivera rengörings-/skärpningsverktyget ska du först kontrollera att strömmen är påslagen och helt enkelt trycka den lilla spaken i insänkningen åt höger eller åt vänster och hålla den i det läget i 3 sekunder. Tryck därefter spaken i motsatt riktning och håll den i det läget i 3 sekunder. När spaken förs åt ett håll rengör och skärper skärpningsverktyget den aktiva ytan på en striglings-/poleringssskiva. Den andra skivan rengörs när du för spaken i motsatt riktning.

Detta rengörings-/skärpningstillbehör ska endast användas när steg 3 inte längre verkar slipa ordentligt eller när det krävs alltför många drag för att uppnå en rakbladsvass egg. Verktyget avlägsnar material från ytan på skivorna i steg 3 och bör därför inte användas i onödan. Överdriven användning skulle leda till borttagning av alltför mycket av slipytan och för tidig förbrukning av skivorna. Om detta inträffar måste skivorna bytas ut på fabriken.

Om du tar för vana att rengöra knivarna före slipning kommer skivorna i steg 3 bara att behöva rengöras eller skäras omkring en gång per år eller ännu mer sällan.

SKÄRPNING: (SE AVSNITTEN OVAN.)

Knivar med rak egg ska närhelst det är praktiskt möjligt skäras i steg 3. Om de inte kan skäras snabbt i detta steg ska du gå tillbaka till steg 2 och utföra ett eller två växelvisa drag.

Gå därefter återigen vidare till steg 3, där endast ett eller två par växelvisa drag är tillräckligt för att ge kniven en ny rakbladsvass egg. Steg 1 ska endast användas som första etapp vid skärpning om du vill uppnå mer skärkapacitet längs eggen eller om kniven har blivit väldigt slö.

Tandade blad ska skäras i steg 3. (Se avsnitten ovan.)



Figur 13. Skivorna i steg 3 kan rengöras om det är nödvändigt. Bör användas sällan. (Se anvisningarna.)

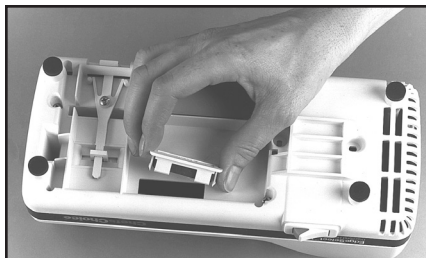
FÖRSLAG

1. Tvätta alltid bort matrester, fett och främmande material från kniven innan du slipar eller skärper den. Om bladet är smutsigt ska det diskas före slipning.
2. Tillämpa bara lätt tryck nedåt när du slipar – bara så mycket som krävs för säker kontakt med slipskivan.
3. Dra alltid bladet med rekommenderad hastighet och i konstant takt längs bladets längd. Avbryt eller stoppa aldrig bladets rörelse när det är i kontakt med slipskivorna.
4. Dra alltid växelvis i höger skåra och vänster skåra (oavsett vilket steg som används). Japanska specialblad är ett undantag och ska slipas främst på bladets ena sida.
5. Knivens egg ska vid slipningen hållas plan i förhållande till disk- eller bordsytan. Om bladet är böjt lyfter du handtaget något när du slipar nära knivens spets, så att bladets egg hålls i samma plan som bordet.
6. Du behöver inte använda något "slipstål" på knivar som slipats med Chef'sChoice® modell 120. Om du föredrar en ståladd egg kan du emellertid välja Chef'sChoice® Professional Sharpening Station™ modell 130, som innehåller ett ministäål i steg 2, och manuella SteelPro® modell 470. Överväg att skärpa bladen med manuella Chef'sChoice® knivslip modell 450 om du använder knivar på en avlägsen plats utan tillgång till elektrisk ström. Vi rekommenderar att du förvarar modell 120 nära till hands och skärper knivarna ofta, enligt beskrivning i avsnitten ovan.
7. När du använder knivslipen på rätt sätt kan du slipa hela bladet till inom 3,2 mm (1/8 tum) från bolstret eller handtaget. Det här är en stor fördel med Chef'sChoice® modell 120 jämfört med andra slipmetoder – särskilt viktig vid slipning av kockknivar, där hela bladets längd måste slipas för att egglinjens krökning ska bibehållas. Om dina kockknivar har ett kraftigt bolster bredvid handtaget som når ända till kanten kan en kommersiellt tillgänglig slipmaskin ändra eller avlägsna den nedre delen av bolstret, så att den inte stör vid slipning och så att du kan slipa hela bladets längd.
8. Du kan förbättra dina färdigheter med Chef'sChoice® modell 120 genom att lära dig att upptäcka en slipgrad längs eggen (enligt ovan beskrivning). Även om du kan slipa ordentligt utan att använda denna teknik, är den det bästa och snabbaste sättet att avgöra när du har slipat tillräckligt i steg 1 och steg 2. Det hjälper dig undvika överdriven slipning och tillförsäkra otroligt vassa eggvarje gång. Ett behändigt sätt att kontrollera att bladet är ordentligt vasst är att skära i en tomat eller en bit papper.

NORMALT UNDERHÅLL

Ingen smörjning krävs för *några* rörliga delar, motor, lager eller slippytor. Inget vatten behövs på slipmaterialen. Knivslipens utvändiga ytor kan rengöras genom försiktig torkning med en fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel eller slipande medel.

Metalldamm som ansamlas inuti knivslipen till följd av upprepade slipningar kan avlägsnas omkring en gång per år, efter behov. Avlägsna den lilla rektangulära rengöringslocket (figur 14) över öppningen på knivslipens undersida. Metallpartiklarna har fångats av en magnet på insidan av detta lock. Gnid helt enkelt loss eller borsta loss det spån som ansamlats på magneten med hjälp av en pappersduk eller tandborste och sätt tillbaka locket i öppningen. Om större mängder metalldamm har skapats eller om skivan i steg 2 har rengjorts (genom rengöring/skärpning) kan du skaka ut återstående damm genom öppningen nedtill när locket tagits bort. Efter rengöring ska locket sättas tillbaka ordentligt med magneten på plats.



Figur 14. Rengör locket.

SERVICE

Om behov av service uppstår efter att garantitiden gått ut kan du returnera knivslipen till The Legacy Companies-fabriken, där kostnaden för reparation kan uppskattas innan reparationen utförs. Om du befinner dig utanför USA ska du kontakta din återförsäljare eller nationella distributör.

Inkludera din returadress, ditt telefonnummer dagtid och en kort beskrivning av problemet eller skadan på ett separat blad inuti lådan. Behåll ett kvitto på försändelsen som bevis för transporten och som skydd mot förlust under transporten.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Tillverkad i USA med material i USA och globalt.

chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® och produktens övergripande design är registrerade varumärken som tillhör 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

© 2022 The Legacy Companies

C22

English/Swedish/Norwegian

C1282z3

ChefsChoice®

ELEKTRISK KNIVSLIPER

120 | Elektrisk

LES DISSE INSTRUKSJONENE FØR BRUK.
DET ER VIKTIG AT DU FØLGER DISSE INSTRUKSJONENE
FOR Å OPPNÅ OPTIMALE RESULTATER.



VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når man bruker elektriske apparater, skal grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger alltid følges inkludert følgende:

1. Les alle instruksjoner.
2. For å unngå elektriske farer, ikke senk Chef´ sChoice® i vann eller andre væsker.
3. Sørg for at kun knivblader føres inn i Chef´ sChoice®.
4. Koble apparatet fra strømkilden når det ikke er i bruk, før rengjøring, under service og ved utskifting av deler.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler.
6. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel eller at feil er oppstått, eller er falt ned eller skadet på noen måte. Du kan returnere din slipemaskin til The Legacy Companies fabrikk, gjennom våre forhandlere, for service når kostnadene for reparasjon eller elektriske eller mekanisk justering kan beregnes. **(Gjelder for kunder utenfor U.S.).** Dersom den elektriske tilførselskabelen på apparatet er skadet, må den skiftes av et godkjent verksted, ettersom det er behov for spesialverktøy. Vennligst ta kontakt med din lokale Chef´ sChoice® leverandør.
7. **FORSIKTIG!** Dette apparatet må være utstyrt med jordet støpsel. For å redusere faren for elektrisk støt, er dette påkrevet. Dersom støpselet ikke passer inn i stikkontakten, ta kontakt med din lokale Chef´ sChoice® leverandør. Støpselet må ikke modifiseres på noen måte.

8. Bruk av tilleggsutstyr som ikke er godkjent eller levert av The Legacy Companies kan forårsake brann, elektrisk støt eller annen skade.
9. Chef´ sChoice® modell 120 er konstruert for sliping av kjøkkenkniver, lommekniver og de fleste typer sportskniver. Ikke forsøk å slippe sakser, økser eller andre knivblader som ikke passer fritt ned i sporene.
10. Ikke la kabelen henge over bordkant eller disk eller berøre varme flater.
11. Når bryteren er slått "PÅ" (Rødt lys på bryteren når den er på) skal ChefsChoice® alltid være plassert på en stabil disk eller et bord.
12. ADVARSEL: KNIVER SOM ER KORREKT SLIPT PÅ DIN CHEF´ SCHOICE® VIL BLI SKARPERE ENN DU KANSKJE TROR. FOR Å UNNGÅ SKADE, BRUK OG HÅNDTER DEM MED STØRSTE FORSIKTIGHET. IKKE SKJÆR MOT NOEN DEL AV FINGRENE DINE, HENDENE ELLER KROPPEN. IKKE STRYK NOEN FINGER LANGS EGGEN. LAGRE PÅ EN SIKKER MÅTE.
13. Ikke bruk slipemaskinen utendørs.
14. Utstyret er ikke ment å bli brukt eller rengjort av barn, eller personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller med mangel på erfaring og kunnskap om farene.
15. Ikke bruk noen form for slipeolje, vann eller andre smøremidler ved bruk av Chef´ sChoice®.
16. Bare til kjøkkenbruk.
17. Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdningsapplikasjoner og lignende, for eksempel: - kjøkkenkrok i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; - gårdshus; - av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; - miljøer av bed and breakfast.

OPPBEVAR DENNE BRUKSANVISNINGEN.

Prop. 65 Advarsel for innbyggere i California



ADVARSEL: KREFT OG REPRODUKSJONSSKADE
www.P65Warnings.ca.gov

FORSTÅELSE AV DEN ALLSIDIGE MODELL 120 EDGESELECT® KNIVSLIPER

I steg 1 skapes mikrospor langs overflaten på hver side av eggen, for etablering av den første vinklede skråkanten på Trizor® eggen.

I steg 2 skapes finere mikrospor på tvers av overflaten i eggens umiddelbare nærhet av enda finere steiner når de etablerer et klart definert andre vinklede skråkanten på sidene, noen få grader større enn skråkantene som ble etablert i steg 1.

I steg 3 er ultrafine skiver innstilt på en tredje og litt større vinkel. De polerer og "ståler" skråkantene som ligger umiddelbart inntil eggen og skaper en tredje mikroskråkant og skaper en mikroskopisk tynn, rett og superpolert egg med forbløffende skjærpe. Den "stålende" bevegelsen polerer og skjærper skråkantene med mikrosporene som ble skapt i steg 1 og 2, ved siden av eggen, inntil de blir skarpe mikroriller som vil assistere skjærebegnelsen på materialer som er "vanskelige å skjære".

Denne enestående tre-steps utførelsen gir deg en egg med overraskende skarphet og, fordi de tre vinklede skråkantene er skapt på hver side, vil du registrere at knivene vil forbli skarpe mye lengre.

Med mindre du utfører mange tunge skjærearbeider, trenger du bare å bruke steg 1 av og til. En av de viktigste fordelene med å bruke EdgeSelect® modell 120 er at du kan "ståle" og polere knivene dine så ofte som nødvendig og likevel erfare liten knivslitasje sammenlignet med eldre slipemetoder. Ettersliping kan vanligvis utføres i steg 3. Bruk steg 2 mindre ofte for å slippe opp og bruk steg 1 bare for de tyngste slipeoppgavene. (Se avsnittet omsliping).

Chef'sChoice® modell 120 EdgeSelect® knivsliper er utstyrt med en manuelt aktivert diamant avrettingspute som kan brukes ved behov for å rengjøre ansamlinger av mat eller slipestøv på poleringsskivene. Vi anbefaler deg på det sterkeste å rengjøre knivene dine før du sliper dem. Du vil oppdage at det kan ta måneder eller år før det er nødvendig å avrette disse skivene.

Hvert slipesteget er utstyrt med en elastometrisk styrefjær som er plassert over slipe-skivene for å gi en fjærbevegelse som holder siden av kniven din sikkert mot styreanleggene på høyre og venstre sidespor under slipingen.

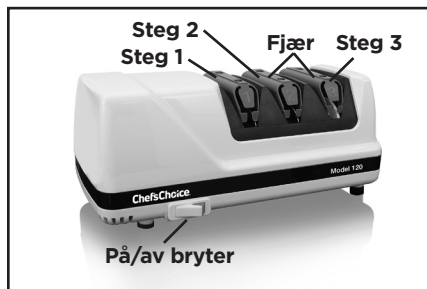
Med mindre du har spesielle knivblader som hovedsaklig skal slipes på en side av eggen (som japanske Kataba blader) ønsker du å slipe likt i høyre og venstre sport av hvert steg du bruker. Dette sikrer like skrånker på hver side av eggen og at kniven alltid skjærer rette snitt.

Når man sliper i en av de tre stegene, **skal kniven trekkes i sekvensielle tak vekselvis gjennom det venstre og det høyre sporet**, på det aktuelle steget. Normalt vil det være tilstrekkelig med ett trekk i høyre spor og ett trekk i venstre spor på hvert steg. Om nødvendig må man trekke kniven to ganger i et gitt steg (se etterfølgende avsnitt for ytterligere detaljer).

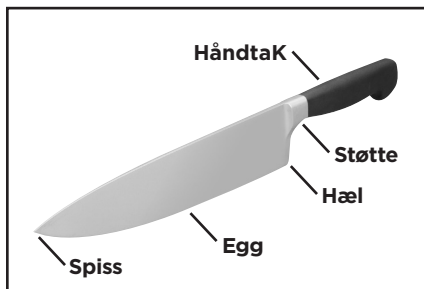
Knivsliperen skal *alltid* betjenes fra forsiden. Hold knivbladet horisontalt og vannrett, skyv det ned mellom plastfjæren og styreplanet og trekk den til deg i en jevn bevegelse når bladet får kontakt med slipe eller polerskivene. Du både føler og hører når kontakten mellom knivbladet og skivene oppstår. Før alltid knivbladet med jevnt hastighet på hvert steg. Ikke stopp opp med å trekke til deg kniven før hele kniveggen har passert skivene. Når lengden på knivbladet er ca. 20 cm, anbefaler vi en slipehastighet på ca. 4 sekunder på hvert trekk.

Knivsliperen skal *aldri* betjenes fra baksiden.

Bruk akkurat passe trykk nedover når du sliper til å sørge for at bladet får en lik og konsekvent kontakt med skivene på hvert trekk. Ytterligere trykk er unødvendig og vil ikke føre til en hurtigere slipeprosess.



Figur 1. Modell 120 EdgeSelect® Diamond Hone® Knivsliper



Figur 2. Typisk kokkekniv

BRUK

LES DETTE FØR DU BEGYNNER Å SLIPE

Chef'sChoice® modell 120 er konstruert for å slipe enten rette egger eller sagtannede knivblader.

- 1 **Ved sliping av sagtannede blader skal man bare bruke steg 3.** Ikke slip sagtannede knivblader i stegene 1 og 2, ettersom dette vil fjerne unødig mye metall fra sagtennene. Se avsnittet "Sliping av sagtannede knivblader" for ytterligere detaljer.
2. **Rette knivblader** kan slipes i alle tre stegne. Imidlertid er steg 1 bare påkrevet når kniven er meget sløv eller dersom du ønsker å lage en egg med ekstra "bitt". Se kommende avsnitt for ytterligere detaljer.

FREMGANGSMÅTE FOR SLIPING AV RETTE KNIVBLADER FØRSTE GANGS SLIPING AV RETTE KNIVBLADER

Før du slår på strømmen, fjern dekselet som er plassert over steg 1 og trekk et knivblad inn i sporet mellom den venstre vinkelstyringen på steg 1 og den elastometriske fjæren. Ikke vri kniven. (Se figur 3). (Husk steget 1 dekselet som en klar huskeregel for slipestegene).

Flytt bladet ned i sporet inntil du føler at det berører diamantskiven. Trekk den til deg, løft håndtaket litt når du nærmer deg knivspissen. Dette gir deg en følelse av fjærspenningen. Fjern kniven og trykk på strømbryteren. En rød lysdiode tennes på bryteren når bryteren er slått "PÅ".

Steg 1: (Dersom kniven din er ganske skarp, hopp over steg 1 og gå direkte til steg 2). Dersom du sliper en kniv for første gang eller om kniven er meget sløv, begynn i steg 1. Trekk kniven en gang gjennom det venstre sporet på steg 1 (figur 3) ved å gli bladet mellom den venstre vinkelstyringen og den polymetriske fjæren mens du trekker bladet til deg og samtidig flytter bladet nedover i sporet inntil egget kommer i kontakt med den diamantbelagte skiven. Du hører at den kommer i kontakt med skiven. Før inn bladet så nær håndtaket som mulig. Dersom bladet er kurvet, løft opp håndtaket når du sliper nær knivspissen, hold kniveggen omtrent parallell med bordet. Slip hele lengden av knivbladet. Når lengden på knivbladet er ca. 20 cm, anbefaler vi en slipehastighet på ca. 4 sekunder på hvert trekk. Når bladet er kortere, rekker det med 2-3 sekunder og på lengre knivblader trengs 6 sekunder. Deretter gjentar man sliping på høyre side ved å trekke knivbladet en gang gjennom det høyre sporet på steg 1.

NB: Hver gang du ører bladet inn i sporet, skal du samtidig trekke knivbladet mot deg. Du må aldri skyve knivbladet fra deg. Påfør akkurat tilstrekkelig trykk nedover for at knivbladet skal komme i kontakt med skiven – ytterligere press gir ingen bedre eller raskere slipeprosess.

For å sikre en jevn sliping langs hele bladlengden, må sliping begynnes så nær håndtaket som mulig og man må forsøke å slipe like mye på hver side av eggen i hvert steg. Normalt vil det være tilstrekkelig å trekke kniven bare en gang på hver side (høyre og venstre). Deretter fortsetter man til steg 2.



Figur 3. Steg 1. Før inn knivbladet i sporet mellom styring og elastometrisk fjær. Vekselsvis i venstre og høyre spor

Steg 2: Bruk samme fremgangsmåte som beskrevet for steg 1, slip knivbladet i steg 2.

Trekk knivbladet en gang gjennom venstre spor på steg 2 (Figur 4), og en gang gjennom høyre spor på steg 2 (Figur 5). Når lengden på knivbladet er ca. 20 cm, anbefaler vi en slipehastighet på ca. 4 sekunder på hvert trekk. Når bladet er kortere, rekker det med 2-3 sekunder og på lengre knivblader trengs 6 sekunder.

Før du fortsetter med steg 3, er det nyttig å bekrefte at råeggen (Figur 6) finnes langs hele lengden på en side av eggen. For å kontrollere råeggen, beveg pekefingeren forsiktig på tvers av eggen som vist på figur 7 (nedenfor).

Ikke bevege fingeren din på langs av kniveggen – for å unngå å skjære deg i fingeren). Dersom den siste gjennomtrekkingen var i det høyre sporet, vil råeggen oppstå bare på høyre side av knivbladet (som du holder den) og vise versa. Råeggen, når den eksisterer, føles som en ru og bøyd forlengelse av eggen; den motsatte siden av eggen føles meget glatt, når man sammenligner. Dersom det eksisterer en råegg, fortsett til steg 3.

Dersom det ikke eksisterer noen råegg, foreta et ekstra trekk gjennom høyre og venstre spor på steg 2 før du fortsetter til steg 3. Litt langsommere gjennomtrekking vil hjelpe deg å oppnå en råegg. Forsikre deg om at det finnes en råegg og fortsett til steg 3. (For øvrig dannes råeggen normalt når man trekker kniven gjennom steg 1. Det er ikke avgjørende å skape en råegg i steg 1 med mindre, som senere omtalt, du har til hensikt å hoppe over steg 2 og gå direkte til steg 3. Det er alltid ønskelig å ha en råegg på eggen før man igangsetter steg 3).

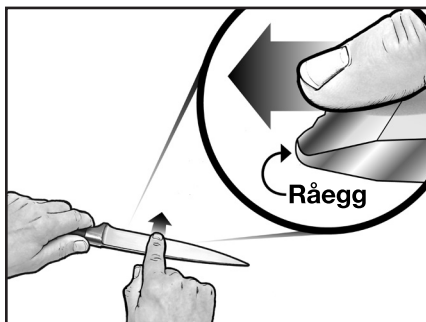
Dersom kniven er meget sløv, kan det være nødvendig å trekke kniven flere ganger gjennom steg 2, alternativt kan foreta gjøre en gjennomtrekking på hver side i steg 1 og deretter gjenta steg 2 før man fortsetter til steg 3.



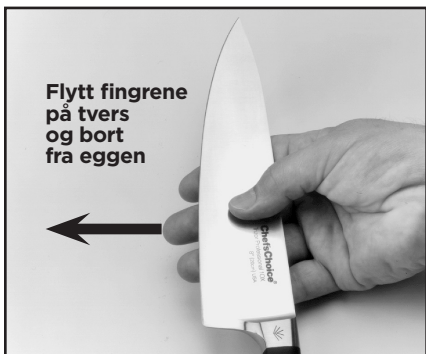
Figur 4. Innføring i venstre spor på steg 2



Figur 5. Innføring i høyre spor på steg 2



Figur 6. opparbeid en tydelig råegg langs hele lengden før "stålning" foretas i steg 3.



Figur 7. Råeggen kan oppdages ved å skyve fingrene på tvers og bort fra eggen. Forsiktig! Se tekst på figur.

Steg 3: Normalt er det tilstrekkelig med å trekke knivbladet en (1) eller to (2) par ganger gjennom steg 3 for å oppnå en egg som er skarp som et barberblad. På samme måte som i stegene 1 og 2, trekk kniven vekselvis gjennom venstre (Figur 8) og høyre spor. Benytt samme fremgangsmåte som i stegene 1 og 2.

Flere gjennomtrekninger i høyre og venstre spor øker kvaliteten på eggen ytterligere. Færre pulser i steg 3 kan være fordelaktig dersom du skjærer fiberrike produkter, som diskuteres ytterligere i senere avsnitt.

OPTIMERING AV EGGEN FOR HVER TYPE BRUK

KLARGJØRING FOR GOURMETMAT:

Når man foretrekker de fineste og reneste snittene i frukt eller grønnsaker, slip kniven i steg 2 (eller 1 & 2 som beskrevet over) og utfør ekstra gjennomtrekninger gjennom steg 3. Tre egger flere gjennomtrekninger på hver side i steg 3 vil forfine den ytterste delen av eggen slik at den blir utrolig skarp og etterlater meget rene snitt.

Ved omsliping av "gourmeteggen", bruk steg 3 hver gang (vekselvis venstre og høyre spor) inntil det tar for lang tid å sette opp eggen igjen. Du kan da spare tid ved å trekke kniven først en gang på hver side gjennom steg 2 og deretter gjennom steg 3 på hver side inntil eggen har en tilstrekkelig kvalitet. Denne fremgangsmåten gir, i motsetning til konvensjonell sliping, en meget skarp og holdbar egg, uten å fjerne mye av metallet fra eggen.

FOR KJØTT, TRIMMING OG FIBERRIK MAT:

For slakting, trimming av kjøtt eller skjæring av fiberrik mat, kan du finne det fordelaktig å slipe i steg 1 - etterfulgt av steg 3. Dette etterlater skarpe mikroriller langs skråkanten inntil eggen (Figur 10) som underletter skjæringen av slike materialer. Eggen vil bli meget skarp og polert etter bare en eller to gjennomtrekninger på hver side i steg 3.

For å oppnå denne type egg, slip i steg 1 inntil det har dannet seg en råegg i hele eggens lengde. Deretter "ståles" denne direkte bort i steg 3 ved å trekke kniven en eller to ganger gjennom på høyre og venstre side.



Figur 8. Før knivbladet bare gjennom steg 3, vekselvis gjennom venstre og høyre spor

FOR FISK OG VILT:

For å oppnå optimal egg for kokt fjørfe kan dette generelt oppnås ved å bruke steg 2 etterfulgt av steg 3 (Figur 11). For rått fjørfe, anbefales steg 1 og steg 3, som beskrevet over. For filetering av fisk, bruk en kniv med tynt men solid blad som slipes i stegne 2 og 3.

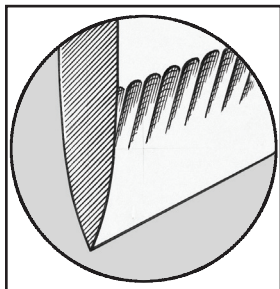
FREMGANGSMÅTE FOR SLIPING AV SAGTANNEDE KNIVBLADER

På sagtannede knivblader er det tannspissene som gjør mesteparten av skjæringen.

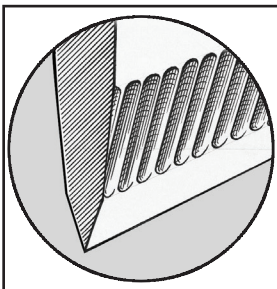
Sagtannede knivblader av alle typer kan skjerpes i Chef'sChoice® Modell 120. Man skal imidlertid bare bruke steg 3 (figur 12) som vil skjærpe tennene og danne mikroblader langs eggen av disse tennene. Generelt er det behov for å trekke knivbladet fem (5) til ti (10) ganger, vekselvis på venstre og høyre side, gjennom steg 3. Dersom kniven er meget sløv, kan det være behov for å trekke kniven gjennom steg 3 enda flere ganger.

Dersom eggen er blitt skadet under bruk, foreta en hurtig gjennomtrekking (2-3 sekunder for et knivblad på 20 cm) på venstre og høyre side av eggen i spor 2. Deretter ståles eggen som beskrevet over i steg 3. Overdreven bruk av steg 2 vil fjerne metallet fra sagtennene mer enn nødvendig, når man sliper eggen.

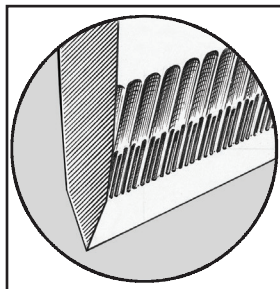
Ettersom sagtannede knivblader har en sagbladlignende struktur, vil eggen aldri fremstå som like "skarp" som på en kniv med rett egg. Imidlertid vil den tannlignende strukturen iblant hjelpe til å bryte gjennom skinnen på mat med skorpe og gjennomtrengre andre materialer som papp.



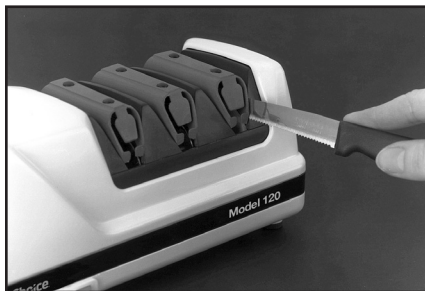
Figur 9. En større polert skråkant inntil eggen er ideell for gourmetmat.



Figur 10. Ved å beholde større mikroriller inntil eggen oppnår man en egg egnet for fiberrik mat



Figur 11. For fisk og fjørfe anbefales finere mikroriller inntil eggen.



Figur 12. Sagtannede knivblader skjerpes bare i steg 3 (se instruksjonene).

STEG 3 AVRETTERVERKTØY: RENGJØRING/RETNING AV POLERINGSSKIVENE - STEG 3:

Chef'sChoice® Modell 120 er utstyrt med en innebygget anordning for manuell avretting/rengjøring av poleringsskivene i steg 3. Dersom disse skivene blir "glasert" av fett, matrester eller slipestøv, kan de rengjøres og avrettes ved hjelp av den manuelle spaken på baksiden av knivsliperen. Denne spaken befinner seg i et fordypning som vist på figur 13, nede i den venstre hjørnet på baksiden av knivsliperen.

For å aktivere rengjørings- og avrettingsverktøyet, må man først forsikre seg om at strømmen er på og bare skyve den lille spaken i fordypningen til høyre eller venstre og holde den i 3 sekunder. Deretter skyves spaken i motsatt retning og holdes i 3 sekunder.

Rengjørings- og avrettingsverktøyet skal bare brukes dersom og om steg 3 ikke lenger ikke lenger fungerer til å "ståle" og polere kniveggen på en tilfredsstillende måte. Dersom denne funksjonen brukes for ofte, vil skivene på steg 3 bli unødvendig hurtig nedslitt og det er nødvendig å sende knivsliperen tilbake til fabrikken for skifte av skivene.

Dersom du rengjør knivene regelmessig før sliping, er det bare påkrevet å benytte rengjørings- og avrettingsverktøyet for skivene på steg 3 omtrent en gang i året.

OPPSLIPING

Foreta oppsliping av rette knivegger på steg 3 når det er praktisk mulig. Når det fører til at kniven blir for hurtig sløv igjen, skal man gå tilbake til steg 2 og trekke kniven en eller to ganger gjennom på hver side. Deretter går man tilbake til steg 3 igjen for å "ståle" eller polere eggen ved å trekke den en gang gjennom på hver side. Dersom kniven er blitt meget sløv, kan det være behov for å trekke begge sider av kniven gjennom alle stegene (1, 2 og 3).

Oppsliping av sagtannede kniver, se foregående side.



Figur 13. Skivene på steg 3 kan rengjøres, om nødvendig. Skal brukes sjelden (se instruksjonene over).

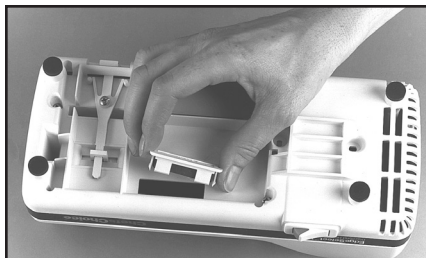
ANBEFALINGER

1. Rengjør alltid knivene for fett og andre urenheter før du foretar sliping eller polering av kniven.
2. Bruk bare et meget lett trykk nedover mot skivene, ved skjerpning av knivene – bare så mye trykk at det er kontakt mellom kniveggen og slipeskiven.
3. Trekk alltid kniven gjennom knivsliperen med den anbefalte hastigheten. Bevegelsen skal være jevn og uavbrutt.
4. Husk å alltid trekke både høyre og venstre side av kniven gjennom sporene på hvert steg.
5. Ved sliping skal kniveggen alltid holdes parallell med bordplaten som maskinen står på . For å slippe kniveggen nær spissen av kniven, må man løfte håndtaket litt opp, slik at også den kurvede delen av kniveggen holdes parallell med bordplaten.
6. Det er ikke lenger behov for å bruke ”knivstål” på kniver som slipes med Chef´ sChoice® modell 120. Om du imidlertid insisterer på å bruke en stålet egg, er Chef´ sChoice® ”Professional Sharpening Station™ ” modell 130 et godt alternativ. Den har et integrert ministål i steg 2. Alternativt anbefales den manuelle ”SteelPro™” modell 470. Dersom du bruker en slipestasjon som ikke er plassert ved siden av arbeidsplassen, kan man overveie oppsliping med den manuelle Chef´ sChoice® knivsliper modell 450, som ikke er avhengig av strøm. Det anbefales at du sørger for at din modell 120 er lett tilgjengelig for hyppige oppsliping, som beskrevet i avsnittene på foregående sider.
7. Brukt på en korrekt måte, vil du erfare at du kan slippe hele kniveggen inntil det står igjen bare 3 mm til håndtaket. Dette er an av de største fordelene med Chef´ sChoice® modell 120, sammenlignet med andre slipemetoder.
8. For å få best mulig nytte av din Chef´ sChoice® modell 120, bør du lære deg hvordan du skal oppdage en råegg langs hele lengden av kniveggen, den er enklest å oppdage når du har foretatt korrekt sliping i steg 1 og 2. Dette vil hjelpe deg til å unngå ”oversliping” og alltid sikre deg en meget skarp egg. Skjær over en tomat eller et papirark er anerkjente metoder for å se kontrollere om knivbladet er skarpt.

NORMALT VEDLIKEHOLD

Ingen smøring er påkrevet for noen av de bevegelige delene, motor, lagre eller slipeskiver. De er ikke behov for vann på slipeskivene. Utvendig kan knivsliperen rengjøres forsiktig med en fuktig klut. Ikke bruk vaskemidler eller abrasiver.

En gang i året eller etter behov, kan du ta av metallstøv som avleirer seg inne i knivsliperen. Fjern det lille rektangulære rengjøringsdekselet (Figur 14) som dekker åpningen på undersiden av knivsliperen. På innsiden av det rektangulære dekselet er det en magnet som gjør at metallstøvet fra slipingene fester seg til den. Fjern metallstøvet fra magneten med et papirhåndkle eller en børste og sett dekselet tilbake på plass på undersiden av maskinen. Dersom det er skapt større mengder av metallstøv er skivene i steg 3 er blitt rengjort ved hjelp av rengjørings- og avrettingsverktøyet, kan du riste ut gjenværende støv gjennom åpningen i bunnen av maskinen, når dekselet er fjernet. Etter rengjøring, sett dekselet med sin magnet tilbake på plass.



Figur 14. Deksel for fjerning av metallstøv

SERVICE

Dersom det er behov for service i garantitiden eller senere, må man først henvende seg til leverandøren av knivsliperen. Dersom du sender inn knivsliperen, må du huske å legge ved returadresse, telefonnummer, kontaktperson og en kort beskrivelse av problemet.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.

Laget i USA med amerikanske og globale materialer.

chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® og den generelle utformingen av produktet er registrerte varemerker for 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

© 2022 The Legacy Companies

C22

English/Swedish/Norwegian

C1282z3