

MODELL 120

BRUKSANVISNING

Chef'sChoice®

Edge Select®
Diamont Hone® Knivsliper



Les denne bruksanvisningen før bruk.
Det er viktig at du følger disse
instruksjonene for å oppnå Trizor-Plus™ eggen.

© Edge Craft Corp.

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. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering av deler og før rengjøring.
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 EdgeCrafts fabrikken, 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 stikkkontakten, 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 EdgeCraft Corporation 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. Tett oppsyn er påkrevet når ethvert apparat brukes av eller i nærheten av barn.
15. Ikke bruk noen form for slipeolje, vann eller andre smøremidler ved bruk av Chef'sChoice®.
16. Bare til kjøkkenbruk
17. **OPPBEVAR DENNE BRUKSANVISNINGEN.**

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 skjerpe. Den ”stålende” bevegelsen polerer og skjerper skråkantene med mikrosporene som ble skapt i steg 1 og 2, ved siden av eggen, inntil de blir skarpe mikroriller som vil assistere skjærebevegelsen på materialer som er ”vanskelige å skjære”.

Denne enestående tre-stegs 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 slipesteg er utstyrt med en elastometrisk styrefjær som er plassert over slipeskivene 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 slippe likt i høyre og venstre spor av hvert steg du bruker. Dette sikrer like skråkanter på hver side av eggen og at kniven alltid skjærer rette snitt.

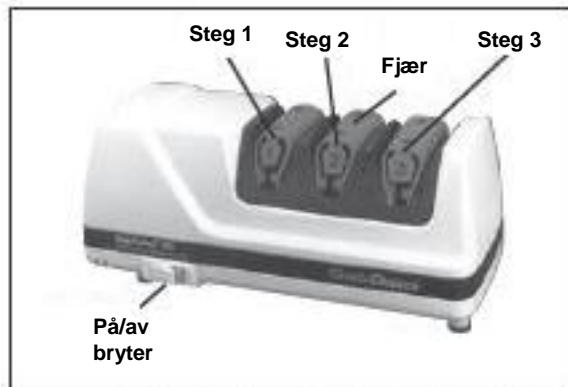
Når man sliper i en av de tre stegene, **skal kniven trekkes i sekvensielle tak vekselvis gjennom det venstre og det høyre sporet**, på det aktuelle steget. Normalt vil det være tilstrekkelig med ett trekk i høyre spor og ett trekk i venstre spor på hvert steg. Om nødvendig må man trekke kniven to ganger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

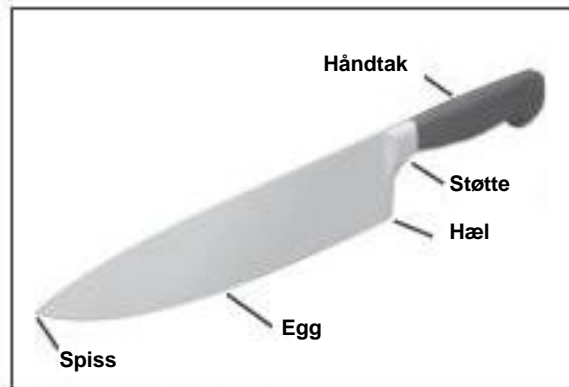
Knivsliperen skal aldri betjenes fra baksiden.

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 (nedenfor) viser hvert av de tre stegene som er ytterligere beskrevet i de følgende avsnitt.



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 slipingen 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 slipingen 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. Vekselvis 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 beveg 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).

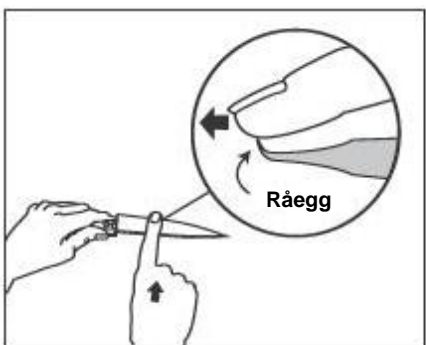
Dersom kniven er meget sløv, kan det være nødvendig å trekke kniven flere ganger gjennom steg 2, alternativt kan foreta gjøre en gjennomtrekking på hver side i steg 1 og deretter gjenta steg 2 før man fortsetter til steg 3.



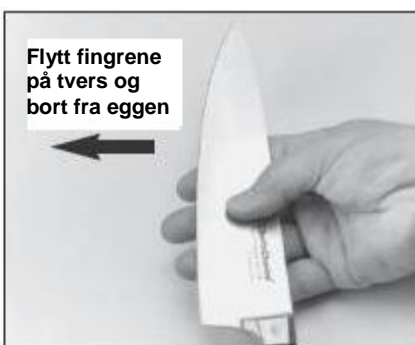
Figur 4. Innføring i venstre spor på steg 2



Figur 5. Innføring i høyre spor på steg 2



Figur 6. opparbeid en tydelig råegg langs hele lengden før ”ståling” 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 slaktning, trimming av kjøtt eller skjæring av fiberrik mat, kan du finne det fordelaktig å slippe 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.



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

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.

For fisk og vilt:

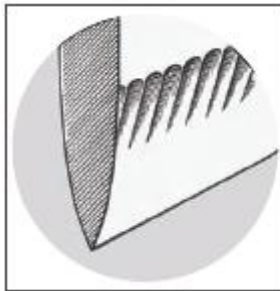
For å oppnå optimal egg for kokt fjørfe kan dette generelt oppnås ved å bruke steg 2 etterfulgt av steg 3 (Figur 11). For rått fjørfe, anbefales steg 1 og steg 3, som beskrevet over. For filetering av fisk, bruk en kniv med tynt men solid blad som slipes i stegne 2 og 3.

FREMGANGSMÅTE FOR SLIPING AV SAGTANNEDE KNIVBLADER

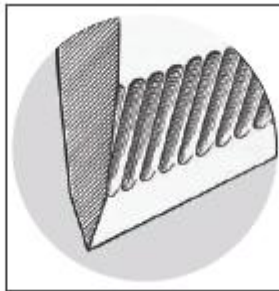
På sagtannede knivblader er det tannspissene som gjør mesteparten av skjæringen.

Sagtannede knivblader av alle typer kan skjerpes i Chef'sChoice® Modell 120. Man skal imidlertid bare bruke steg 3 (figur 12) som vil skjerpe 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.

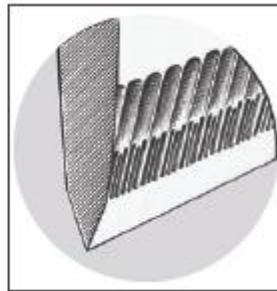
Dersom eggen er blitt skadet under bruk, foreta en hurtig gjennomtrekking (2-3 sekunder for et knivblad på 20 cm) på venstre og høyre side av eggen i spor 2. Deretter ståles eggen som beskrevet over i steg 3. Overdreven bruk av steg 2 vil fjerne metallet fra sagtennene mer enn nødvendig, når man sliper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



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).

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 gjennomtrenge andre materialer som papp.

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.

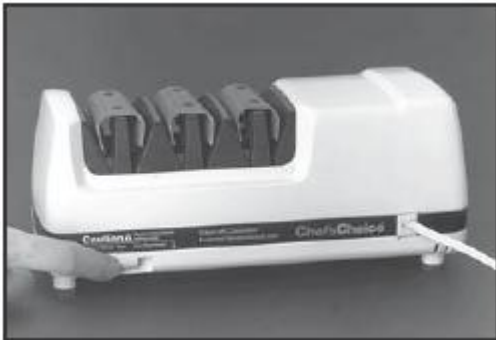
Rengjørings- og avrettingsverktøyet skal bare brukes dersom og om steg 3 ikke lenger ikke lenger fungerer til å "ståle" og polere kniveggen på en tilfredsstillende måte. Dersom denne funksjonen brukes for ofte, vil skivene på steg 3 bli unødvendig hurtig nedslitt og det er nødvendig å sende knivsliperen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

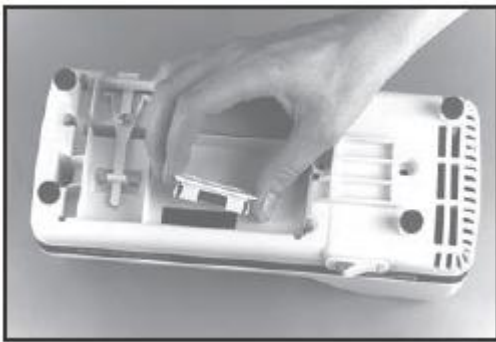
ANBEFALINGER

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 oppslipinger, 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 enkles å oppdage når du har foretatt korrekt sliping i steg 1 og 2. Dette vil hjelpe deg til å unngå "overslipping" 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 slipingens 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 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.

PRODUSENT

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311
USA