

MODEL 110

INSTRUCTIONS

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® Sharpener

GB

F

I

E



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. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

**U.S. customers:** You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If 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 anyway.
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 110 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport knives. Do not attempt to sharpen scissors, parrot beak knives, 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 color 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. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener Professional 110. With the Professional 110 you can produce the incredibly sharp triple bevel Trizor® edges on your favorite kitchen, sporting or pocket knife.

Although the Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is easy to use, it is important that you read through this instruction booklet thoroughly before you use the sharpener in order to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 110 you have the finest and easiest system presently known to man to place incredibly sharp and better than professional edges on your knives. For the first time it will be a joy to sharpen your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp and respect it. But remember, it is incredibly sharp! The Chef'sChoice® sharpener will sharpen safely knives of any steel, carbon, stainless or alloy of any hardness.

You can sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. Professionals agree that with Chef'sChoice® you can obtain consistently sharper and longer lasting edges than with the older hand methods in only a fraction of the time.

The highly precise Trizor® edge will reward you with years of superior knife performance. Whether you are cutting, slicing or chopping, it will be a pleasure.



## GETTING TO KNOW YOUR SHARPENER

Before using your sharpener you may wish to become familiar with its features. Do not plug the sharpener cord into the an outlet. (Refer to Figures 1 and 2).

1. Place the heel area of a knife blade in one of the sharpening slots of Stage 2 or 3 (Figure 3). Loosen your grip. You will notice that the knife will be pulled to the side of the slot and down into the slot by a magnet. Feel the pull of the magnet.
2. Now, while holding the knife with a secure yet relatively loose grip as shown in Figure 4, pull the knife towards you while allowing the knife blade to be pulled against the magnet. Let the magnet establish the blade angle. Except when sharpening the tip, keep the knife blade level with the table. Grip as shown in Figure 4. You now have a feel for how the magnets operate and are ready to proceed to the following instructions.

Place the Chef'sChoice® on a stable surface. Plug the sharpener cord into an appropriate electrical outlet. (Voltage rating is indicated on label.) Press the switch to "ON."

## TO SHARPEN A KNIFE FOR THE FIRST TIME

**Stage 1:** Hold knife with the illustrated grip below (Figure 4). Place the heel area of the knife blade in the left PRE-SHARPENING slot, Stage 1. Let the knife rest against the magnet on the

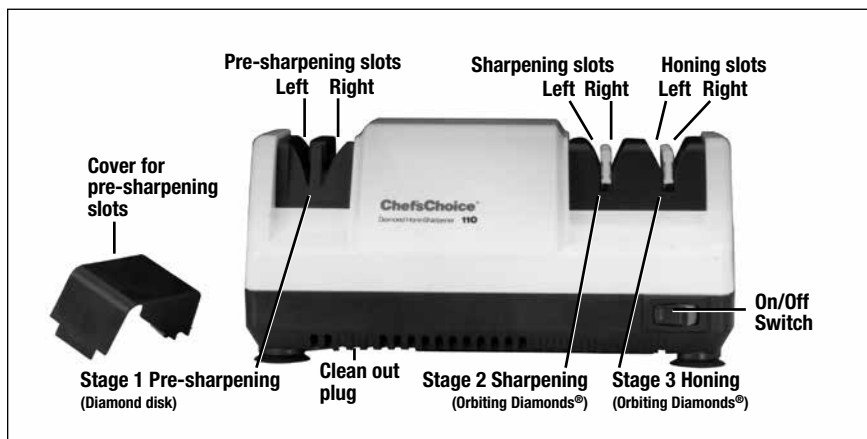


Figure 1. Chef'sChoice® Professional Model 110.

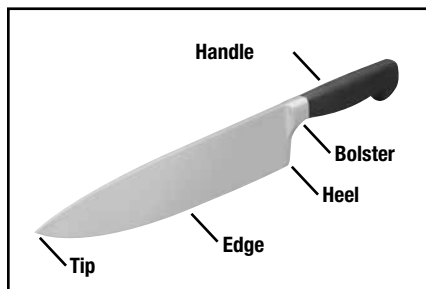


Figure 2. Typical kitchen knife.



Figure 3. Magnets control the blade angle.

left side of the slot. Pull the knife towards you allowing the magnet to position the blade at the proper sharpening angle. Keep a secure yet relatively loose grip. Your grip should be just loose enough that the magnets totally control the blade angle. DO NOT apply downward pressure on the knife blade. Keep the edge level. NEVER PUT THE TIP OF THE BLADE INTO THE SLOT FIRST AND PUSH THROUGH. After one pull through the left PRE-SHARPENING slot place the knife in the right PRE-SHARPENING slot and pull through in the same manner. Repeat these two steps three (3) or more times,\* alternating left and right slots. You should take approximately three (3) seconds for each pass to pull a 6" knife through the sharpening slots. A longer blade will require more time; for example five (5) seconds for a 10" blade. To sharpen the tip area of the blade lift the handle slightly as the curved portion of the blade moves through the sharpening area. IMPORTANT after two pulls in each slot check the blade edge to see if a burr has developed (See page 7 Suggestion 4). Continue sharpening until a burr is present along entire edge—bolster to tip. Complete PRE-SHARPENING with one (1) fast pull (about one (1) second) in each of the left and right PRE-SHARPENING slots.

\*It is most important that a knife be sharpened sufficiently in the PRE-SHARPENING stage. For most knives three (3) passes are adequate. With soft steel knives, pocket, serrated or thin blades only two (2) passes may be needed. Thick, hard or very dull knives will require more than three (3) passes. See "Suggestions" section for details. Do not proceed to Stage 2 until a burr is formed in Stage 1 as described on page 7.

**Stage 2:** The next operation is the SHARPENING, Stage 2. Repeat the technique as in Stage 1 but using the SHARPENING slots. Lay the knife in one slot with a very loose and relaxed grip. This will allow the magnet to set the blade angle. Then grip loosely and pull knife through the

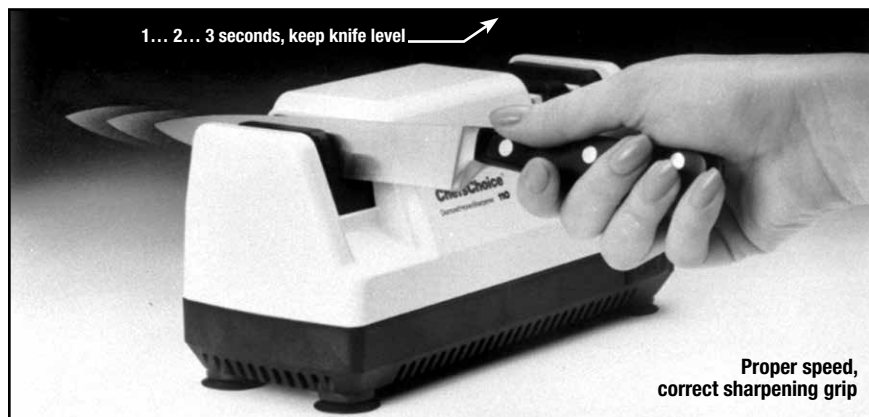


Figure 4. You will find it easier to use a loose grip.



Stage 1— Three (3) or more\* slow passes through each slot, (left and right PRE-SHARPENING slot). Alternate each pass.



Stage 2— Four (4) to eight (8) slow passes through each slot (left and right SHARPENING slot). Alternate each pass.



Stage 3— Eight (8) fast passes through each slot (left and right HONING slot). Alternate each pass.

slot. Again, take about three (3) seconds per pass for a 6" blade. As before, alternate each pull from left to right SHARPENING slots. You should pull the blade slowly through both SHARPENING slots four (4) times. Complete SHARPENING with one (1) fast pull in each of the left and right SHARPENING slots.

**Stage 3:** To develop the finest and sharpest edge possible, proceed to the HONING, Stage 3. Pull knife eight times or more rapidly (about one (1) second for a 6" blade) through each HONING slot, alternating left and right slots with each pass. Continue to use a loose grip. Check edge for sharpness. If you wish to increase sharpness, make additional fast pulls in Stage 3, always alternating left and right slots. This last step hones and polishes with ultra fine diamonds immediately adjacent to the edge leaving it incredibly sharp.

If your knife still is not razor sharp, repeat Stages 1 through 3. See "Suggestions."

---

## RESHARPENING

---

After normal use you can resharpen your knife many times keeping it razor sharp merely by repeating Stages 2 and 3 (SHARPENING and HONING only). Stages 2 and 3 resharpen by removing only micro amounts of steel immediately adjacent to the edge – a unique feature of ChefChoice® that allows you to resharpen often without any concern for the life of your knife. DO NOT USE PRE-SHARPENING STAGE (Stage 1) FOR RESHARPENING until Stages 2 and 3 alone no longer give you a razor sharp edge.

---

## SUGGESTIONS

---

Chef'sChoice® Professional Model 110 is designed to produce incredibly sharp knife edges in a fast and easy manner. To ensure you obtain razor sharp edges we suggest:

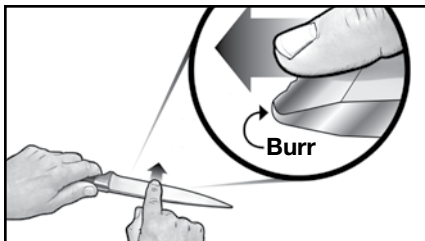
1. **Loosen Your Grip on the Knife.** Let the magnets take total control of the knife position and sharpening angle. Allow the lower portion of the knife face to be pulled by the magnets flat against the guide plane of the magnets. Do not resist the pull of the magnets. The magnets will also automatically pull the knife down against the moving diamonds and apply the correct sharpening pressure. Do not apply any downward pressure on the knife.
2. **Pull the Knife Through the Sharpening Slots at Correct Speed.** In Stages 1 and 2 each slow pull should take one (1) second for each two (2) inches of blade length. In Stage 3 each pull should be fast – about one (1) second total for a 6” blade. Fast pulls should not be so fast that knife chatters. The fast pulls in Stage 3 remove any microburrs and polish the edge to achieve an incredibly sharp knife. Do not hesitate to make additional fast pulls in Stage 3. If your knife still is not razor sharp, repeat the entire sharpening procedure starting with Presharpening.

3. **Be Certain in All Stages to Alternate Each Pull** from right to left side of blade.

4. **There is a Relatively Easy Method to Determine When Presharpening is Complete.**

With most knives, you can verify there has been sufficient Presharpening by moving your finger carefully across and away from the edge to feel for a burr.

A burr can be felt as a roughness running along one side of the edge. Sharpening in the right slot will form a burr on the right



side of the edge and conversely with the left slot. When a burr is detected on successive pulls, Presharpening is complete. With harder steel knives, the burr will not be as evident using this technique. With most knives, you will find it necessary to pull the blade through Presharp only three (3) times on each side. However, only with unusually hard or dull steel knives will it be necessary to pass through Presharp ten (10) or more times on each side.

5. **Serrated Knives.** While this Chef'sChoice® sharpener is designed primarily for non-serrated knives, it will improve the performance of serrated knives by sharpening the tips of the serrations. Do NOT use Stage 1. Follow sharpening instructions for Stages 2 and 3.
6. **Pocket Knives.** With thin blades, two (2) pulls through Presharpening may prove sufficient before proceeding to Stages 2 and 3. With thicker pocket knife blades, more pulls through Presharpening may be required. For very narrow, short or thin pocket knife blades you can, if you prefer, bypass Presharpening and begin by sharpening in Stage 2; it will, however, take more pulls in Stage 2. When the knife-edge becomes very sharp in Stage 2, complete by sharpening in Stage 3.
7. **The Knife Edge Should be Maintained in a Level Position Relative to the Top of the Counter or Table.** To sharpen near the tip of the blade, lift the handle up slightly so the edge near the tip can be maintained “level.”

By giving careful attention to these suggestions, your knives will be razor sharp. Because of the perfection of the Trizor® edge, there is no need or advantage to using a sharpening steel. Consider resharpening with a manual Chef'sChoice® sharpener if you are using knives at a remote location away from electrical power. Keep your Model 110 readily accessible and resharpen often, as described in the prior Resharpening section.

## **CHEF'S KNIVES AND PARING KNIVES**

---

The blade of a well designed chef's knife is curved continuously from the blade tip to the end near the handle so that, with a rocking action on a cutting surface, the entire blade length will cut cleanly. Chef'sChoice® will sharpen the entire blade uniformly, avoiding a swale common to other sharpening methods. If your chef's knife has a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so the bolster will not interfere with proper cutting action of the knife.

Chef'sChoice® Professional Model 110 will sharpen the entire cutting edge from tip to bolster or handle. For this reason, when using paring knives, it is essential to exercise extreme care to keep fingers away from the incredibly sharp edge near the handle.

## **SPORTING AND POCKET KNIVES**

---

The Professional 110 is the ideal sharpener for your favorite sporting and pocket knives. It will put the same incredibly sharp Trizor® edges on the entire length of these blades from the tip to the bolster. See "Suggestions" section.

## **NORMAL MAINTENANCE**

---

No lubrication is required for any moving parts, motor, bearing surfaces or sharpening surfaces. Your sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

To clean metal dust that may accumulate in the PRE-SHARPENING section, simply remove the circular plastic plug that is located on the underneath side of the sharpener. Shake out the metal dust and replace plug. You may wish to do this once every eighteen months with normal usage or more often with heavy use.

## **SERVICE**

---

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Please include 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. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefchoice.com](http://www.chefchoice.com)**

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Trizor®, Diamond Hone® and the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

C11822Z



MODELE 110

MODE D'EMPLOI

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® Affûteuse



Prrière de lire le mode d'emploi avant usage.  
Il est essentiel de suivre ces instructions  
pour obtenir le TRANCHANT TRIZOR.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

**Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des mesures de sécurité fondamentales, dont celles-ci:**

1. Lisez les instructions au complet.
2. Pour prévenir les risques d'électrocution, n'immergez pas le Chef'sChoice®.
3. Avertissement: Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces mobiles.
5. Evitez de toucher des pièces en mouvement.
6. Ne pas fonctionner d'appareil avec une corde ou un bouchon endommagée ou après les mauvaises fonctionnements d'appareil, ou est tombé ou est endommagé dans la manière.  
**Clients américains :** Vous pouvez retourner votre aiguiser à l'usine de EdgeCraft pour le service où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Quand la corde électrique sur cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par le distributeur ou l'autre service qualifié pour éviter le danger de choc électrique.  
**Etats-Unis d'extérieur :** S'il vous plaît retourner votre aiguiser à votre distributeur local où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Si la corde de provision de cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par une facilité de réparation fixée par le fabricant parce que les outils spéciaux sont exigés. S'il vous plaît consulter votre distributeur.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le distributeur peut être la cause d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long d'une table ou d'un comptoir ni toucher à des surfaces chaudes.
10. A la position "MARCHE" (ON), placez toujours le Chef'sChoice® sur un comptoir ou sur une table d'aplomb et stable.
11. ATTENTION: LES COUTEAUX BIEN AIGUISES A L'AIDE DU CHEF'SCHOICE® DEVIENNENT PLUS TRANCHANTS QU'A L'ORDINAIRE. POUR PREVENIR LES BLESSURES, MANIEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRUDENCE. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOS DOIGTS SUR LE TRANCHANT DE LA LAME. RANGEZ-LES DANS UN ENDROIT SUR.
12. Le modèle 110 Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser des couteaux de cuisine, de poche et à découper la viande. Il améliorera la capacité de coupe d'une lame à dents de scie émoussée en aiguisant juste les bouts du bord à dents de scie.
13. Ne pas essayer d'aiguiser des ciseaux, un fer de hâche ou n'importe quelle lame qui ne passe pas librement dans les fentes.
14. Prenez soin de nettoyer la lame du couteau avant de l'introduire dans le Chef'sChoice®.
15. N'utilisez pas d'huile, ni d'eau ou autre lubrifiant dans le Chef'sChoice®.
16. Pour usage domestique seulement.
17. **CONSERVEZ LES PRESENTES DIRECTIVES.**

# VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

---

Félicitations d'avoir choisi l'aiguseur Diamond Hone® Professionnel 110, notre aiguseur le meilleur et le plus polyvalent. Avec le Professionnel 110, vous pouvez obtenir un tranchant à triple biseaux Trizor® aiguisé de façon incroyable sur votre couteau de cuisine, de sport ou de poche favoris.

Bein que l'aiguseur Diamond Hone Chef'sChoice® soit facile à utiliser, il est important de lire à fond cette brochure d'instructions avant d'utiliser l'aiguseur afin d'optimiser vos résultats d'aiguisage.

Les cuisiniers gourmets dans le monde entier reconnaissent la valeur d'un bon tranchant pour effectuer une préparation élégante des aliments. En votre qualité de propriétaire d'un Professionnel 110 Chef'sChoice vous disposez du meilleur appareil et du plus facile à utiliser qui existe actuellement pour donner à vos couteaux un tranchant incroyablement affilé et meilleur qu'un professionnel. Pour la première fois ce sera un plaisir d'aiguiser vos couteaux. Souvenez-vous, un couteau tranchant est un couteau sûr parce que vous vous attendez à ce qu'il soit tranchant et vous le respectez. Mais souvenez-vous, il est incroyablement affilé!

L'aiguseur Chef'sChoice aiguisera sans danger des couteaux de n'importe quel acier au carbone, inoxydable ou en alliage de n'importe quelle dureté.

Vous pouvez aiguiser le tranchant tout entier de vos couteaux favoris, depuis le bout jusqu'à la poignée ou la mitre. Les professionnels reconnaissent qu'avec le Chef'sChoice vous pouvez obtenir des tranchants plus affilés et qui durent plus longtemps de manière régulière qu'avec les anciennes méthodes manuelles dans une fraction seulement du temps.

Le tranchant de haute précision Trizor vous récompensera par des années de performance supérieure de votre couteau. Que vous coupiez, tranchiez ou hachiez, ce sera un plaisir.



# FAITES CONNAISSANCE DE VOTRE AIGUISEUR

Avant de vous servir de votre aiguiser, vous souhaitez vous familiariser avec ses caractéristiques. Ne branchez pas le cordon de l'aiguiser dans une prise de courant.

1. (Se référer aux figures 1 et 2). Placez la partie du talon d'une lame de couteau dans l'une des fentes d'aiguisage de l'étape 2 ou 3 (Figure 3). Desserrez votre prise. Vous remarquerez que le couteau sera tiré vers le côté de la fente et vers le bas dans la fente par un aimant. Sentez l'attraction de l'aimant.
2. Maintenant, tandis que vous tenez le couteau d'une prise sûre cependant relativement desserrée ainsi qu'illustré à la figure 4, tirez le couteau vers vous tout en laissant la lame du couteau être tirée contre l'aimant. Laissez l'aimant établir l'angle de la lame. Excepté lorsque vous aiguisiez le bout, conservez la lame du couteau de niveau avec la table. Saisissez ainsi qu'illustré à la figure 4. Vous avez senti maintenant la façon dont les aimants fonctionnent et vous êtes prêt à continuer à vous conformer aux instructions suivantes.

Placez le Chef'sChoice sur une surface stable. Branchez le cordon de l'aiguiser dans une prise de courant électrique approprié. (La tension nominale est indiquée sur l'étiquette). Appuyez sur l'interrupteur sur "ON" (Marche).

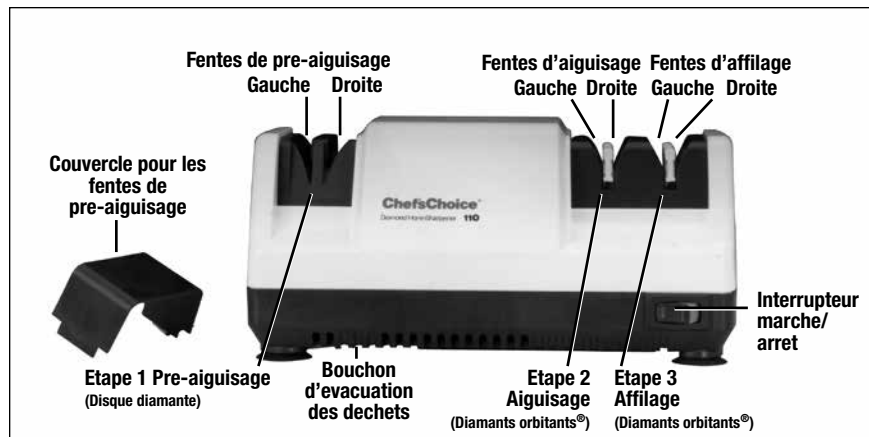


Figure 1. Chef'sChoice Modèle Professionnel 110.

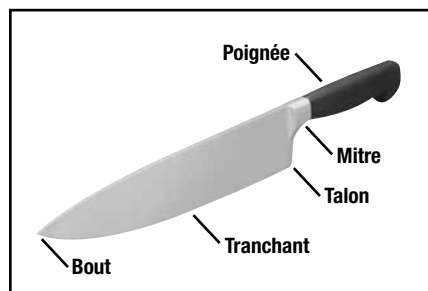


Figure 2. Couteau de cuisine typique.



Figure 3. Des aimants commandent l'angle de la lame.

## POUR AIGUISER UN COUTEAU POUR LA PREMIERE FOIS

**Etape 1:** Tenez le couteau avec la prise illustrée cidessus (Figure 4). Placez la partie du talon de la lame du couteau dans la fente gauche de PRE-AIGUISAGE, Etape 1. Laissez le couteau reposer contre l'aimant du côté gauche de la fente. Tirez le couteau vers vous en permettant à l'aimant de positionner la lame à l'angle d'aiguisage approprié. Maintenez une prise sûre mais relativement desserrée. Votre prise devrait être juste assez desserrée de sorte que les aimants commandent entièrement l'angle de la lame. **NE PAS NE METTEZ JAMAIS LE BOUT DE LA LAME D'ABORD DANS LA FENTE ET POUSSER.** Après avoir tiré une fois par la fente de PRE-AIGUISAGE de gauche, mettez le couteau dans la fente de PRE-AIGUISAGE de droite et tirez de la même manière. Répétez ces deux actions trois (3) fois ou plus\*, **en alternant les fentes gauche et droite.** Vous devriez prendre environ trois (3) secondes pour chaque passage pour tirer un couteau de 6 pouces par les fentes d'aiguisage. Une lame plus longue prendra plus de temps; cinq (5) secondes, par exemple, pour une lame de 10 pouces. Pour aiguiser la partie du bout de la lame, soulevez légèrement la poignée tandis que la partie arrondie de la lame passe par la zone d'aiguisage. Achevez le PRE-AIGUISAGE en tirant une (1) fois rapidement (une [1] seconde environ) dans chacune des fentes de PRE-AIGUISAGE gauche et droite.

\*Il est très important qu'un couteau soit suffisamment aiguisé à l'étape de PRE-AIGUISAGE. Pour la plupart des couteaux, trois (3) passages sont adéquats. Avec des couteaux en acier doux, des couteaux de poche, dentés en scie ou des lames minces, il se peut que deux (2) passages seulement soit nécessaires. Des couteaux durs ou très émoussés nécessiteront plus de trois (3) passages. Voir le chapitre "Suggestions" pour de plus amples détails.



Figure 4. Vous trouverez qu'il est plus facile de tenir le manche sans le serrer.



Etape 1— Trois (3) passages lents ou plus\* dans chaque fente, (fente de PRE-AIGUISAGE gauche et droite). Alternez chaque passage.



Etape 2— Quatre (4) passages lents par chaque fente, (fente d'AIGUISAGE gauche et droite). Alternez chaque passage.



Etape 3— Huit (8) passages rapides par chaque fente, (fente d'AFFILAGE gauche et droite). Alternez chaque passage.

**Etape 2:** L'opération suivante est l'AIGUISAGE, étape 2. Répétez la technique comme à l'étape 1 mais en utilisant les fentes d'AIGUISAGE. Posez le couteau dans une fente avec une prise très desserrée et détendue. Ceci permettra à l'aimant de fixer l'angle de la lame. Puis saisissez sans serrer et tirez le couteau par la fente. De nouveau, prenez environ trois (3) secondes par passage pour une lame de 6 pouces. Comme précédemment, **alternez chaque** fois que vous tirez les fentes d'AIGUISAGE de gauche à droite. Vous devriez tirer la lame lentement à la fois par les fentes d'AIGUISAGE quatre (4) fois. Achevez l'AIGUISAGE avec un (1) passage en tirant rapidement dans chacune des fentes d'AIGUISAGE de gauche et de droite.

**Etape 3:** Pour obtenir le meilleur tranchant le plus affilé, passez à l'AFFILAGE, étape 3. Tirez le couteau huit (8) fois et plus rapidement (environ une [1] seconde pour une lame de 6 à 8 pouces) par chaque fente d'AFFILAGE, **en alternant** les fentes gauche et droite avec chaque passage. Continuez à utiliser une prise lâche. Vérifiez le tranchant. Si vous désirez augmenter le tranchant, faites des passages supplémentaires en étape 3, en alternant toujours les fentes gauche et droite. Cette dernière action affine et polit à l'aide de diamants ultra fins immédiatement adjacents rendant le tranchant incroyablement affilé.

Si votre couteau ne coupe pas comme un rasoir, répétez les étapes 1 à 3 inclus. Voir le chapitre "Suggestions".

## REAIGUISAGE

Après un usage normal vous pouvez réaiguiser votre couteau de nombreuses fois en le conservant tranchant comme un rasoir en répétant simplement les étapes 2 et 3, (AIGUISAGE et AFFILAGE seulement). Les étapes 2 et 3 réaiguisent en enlevant seulement des quantités microscopiques d'acier immédiatement adjacentes au tranchant—une caractéristique unique en son genre du Chef'sChoice qui vous permet de réaiguiser souvent sans se soucier de la vie de votre couteau.

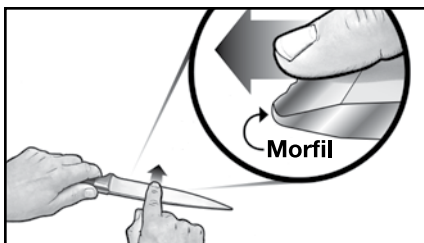
N'UTILISEZ PAS L'ETAPE DE PRE-AIGUISAGE POUR LE REAIGUISAGE jusqu'à ce que les étapes 2 et 3 ne vous donnent plus un tranchant comme celui d'un rasoir.

## SUGGESTIONS

Le modèle Professionnel 110 Chef'sChoice est conçu pour produire un tranchant incroyablement affilé d'une manière rapide et facile. Pour s'assurer que vous obteniez des tranchants affilés, nous suggérons:

1. **Desserrez votre prise sur le couteau.** Laissez les aimants prendre le contrôle total de la position du couteau et de l'angle d'aiguisage. Laissez la partie inférieure de la face du couteau être tirée par les aimants à plat contre le guide plan des aimants. Ne résistez pas à l'attraction des aimants. Les aimants tireront automatiquement le couteau vers le bas contre les diamants qui se déplacent et appliqueront la pression d'aiguisage appropriée. N'appliquez pas de pression vers le bas sur le couteau.
2. **Tirez le couteau par les fentes d'aiguisage à la vitesse appropriée.** Dans les étapes 1 et 2, chaque passage en tirant lentement devrait prendre une (1) seconde par deux (2) pouces de longueur de lame. A l'étape 3, chaque passage en tirant devrait être rapide— une (1) seconde environ au total pour une lame de 6 à 8 pouces. Les passages en tirant ne devraient pas être rapides au point où le couteau vibre. Le passage en tirant à l'étape 3 enlève toutes les micro-bavures et polit le tranchant pour fournir un couteau incroyablement tranchant. N'hésitez pas à faire des passages rapides supplémentaires à l'étape 3. Si votre couteau n'est toujours pas aussi tranchant qu'un rasoir, répétez le processus d'aiguisage tout entier commençant avec le Pré-aiguisage.
3. **Assurez-vous dans toutes les étapes d'alterner chaque passage en tirant du côté droit au gauche de la lame.**
4. **Il y a une méthode relativement facile pour déterminer quand le pré-aiguisage est**

**achevé.** Avec la plupart des couteaux, vous pouvez vérifier qu'il y a eu suffisamment de pré-aiguisage en passant votre doigt avec précaution à travers et à l'écart du tranchant pour sentir une bavure. On peut sentir une bavure comme une rugosité qui se trouve le long d'un côté du tranchant. Aiguiser dans la fente de droite formera une bavure du côté droit du tranchant et inversement avec la fente de gauche. Lorsqu'on détecte



une bavure à la suite de passages successifs en tirant, le pré-aiguisage est achevé. Avec des couteaux en acier plus dur, la bavure ne sera pas aussi évidente. En utilisant cette technique avec la plupart des couteaux, vous verrez qu'il est nécessaire de faire passer la lame par le Pré-aiguisage trois (3) fois seulement de chaque côté. Avec des couteaux d'acier inhabituellement durs ou émoussés, il sera nécessaire de passer par le Pré-aiguisage dix (10) fois ou plus de chaque côté.

5. **Couteaux à dents de scie.** Bien que l'aiguiser Chef'sChoice soit conçu essentiellement pour les couteaux sans dents de scie, il améliorera le rendement des couteaux à dents de scie en aiguisant les bouts des dents de scie. N'aiguiser pas de trop en Pré-aiguisage. Avec les couteaux à dents de scie, un ou deux passages relativement rapides de chaque côté par le Pré-aiguisage (Etape 1) sont adéquats avant de passer aux étapes 2 et 3.

6. **Couteaux de poche.** Avec des lames minces, deux passages en tirant par le Pré-aiguisage peuvent être suffisants avant de passer aux étapes 2 et 3. Avec des lames de couteaux de poche plus épaisses, il peut être nécessaire d'effectuer plus de passages par le Pré-aiguisage. Pour des lames très étroites, courtes ou minces de couteau de poche, vous pouvez, si vous préférez passez directement à l'aiguisage à l'étape 2 sans passer par le Pré-aiguisage; toutefois, ceci exigera un plus grand nombre de passages en tirant à l'étape 2. Lorsque le tranchant devient très affilé à l'étape 2, achevez en aiguisant à étape 3.
7. **Le tranchant du couteau devrait être maintenu dans une position de niveau par rapport au dessus du comptoir ou de la table.** Pour aiguiser près du bout de la lame, inclinez légèrement le poignée vers le haut de façon à ce que le tranchant près du bout puisse être maintenu "de niveau." En raison de la perfection du tranchant Trizor, l'emploi d'un fusil ou un autre dispositif d'aiguisage traditionnel sur votre tranchant fraîchement affilé ne fera qu'abîmer la coupe. En tenant soigneusement compte des présentes suggestions vos couteaux resteront tranchants comme un rasoir.

---

## **COUTEAUX DE CHEF ET COUTEAUX DE CUISINE**

---

La lame d'un couteau de chef est courbée de manière continue depuis le bout de la lame jusqu'à l'extrémité près de la poignée de sorte qu'avec un mouvement de bascule sur une surface à découper, la longueur toute entière de la lame coupera de façon nette. Le Chef'sChoice aiguisera toute la lame uniformément évitant une boursoufflure commune aux autres méthodes d'aiguisage. Si votre couteau de chef a une forte mitre près de la poignée s'étendant jusqu'au tranchant, un rémouleur commercial pourra modifier ou enlever la partie inférieure de la mitre de sorte que cette dernière ne gêne pas la coupe de couteau.

Le modèle professionnel 110 Chef'sChoice aiguisera le tranchant tout entier du bout à la mitre ou à la poignée. Pour cette raison, lorsqu'on utilise des couteaux de cuisine, il est essentiel d'exercer le plus grand soin en tenant les doigts à l'écart du tranchant incroyablement aiguisé près de la poignée.

---

## **COUTEAUX DE SPORT ET DE POCHE**

---

Le Professionnel 110 est l'aiguiser idéal pour vos couteaux de sport et de poche favoris. Il donnera le même tranchant incroyablement affilé Trizor à toute la longueur de ces lames depuis le bout jusqu'à mitre. Voir le chapitre "Suggestions."



## **ENTRETIEN NORMAL**

---

Aucune lubrification n'est nécessaire pour n'importe quelle pièce mobile, moteur, surfaces de roulement ou surface d'aiguisage. Votre aiguiser peut être nettoyé en essuyant soigneusement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs. Pour nettoyer la poussière de métal qui s'accumule dans la partie de PRE-AGUISAGE, enlevez simplement le bouchon circulaire en plastique qui est situé en-dessous de l'aiguiser. Secouez la poudre de métal et remettez le bouchon. Vous ferez ceci tous les dix-huit mois en usage normal et plus souvent en gros usage.

## **SERVICE**

---

Au cas où vous auriez besoin de service après la période de garantie, renvoyez votre fusil à votre distributeur local où un devis sera établi avant d'entreprendre la réparation. Ci-joint une liste de distributeurs. Veuillez indiquer votre adresse, numéro de téléphone et une brève description du problème ou des dommages à l'aiguiser sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte. Conservez le reçu de l'expédition à titre de protection contre la perte en cours de transport.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**

**Service clientèle 610-268-0500**

Assemblé aux EU.

**[www.chefchoice.com](http://www.chefchoice.com)**

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

C1182Z2

PROFESSIONALE 110

ISTRUZIONI PER L'USO

# Chef'sChoice®

## Affilacoltelli elettrico



Leggere le istruzioni prima dell'uso  
E' essenziale seguire le istruzioni  
per realizzare il FILO TRIZOR.

# AVVERTENZE IMPORTANTI

**Quando usate l'affilcoltelli elettrico Chef'sChoice®, è indispensabile che adottiate, come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, alcune importanti precauzioni, fra cui le seguenti:**

1. Leggette interamente il libretto d'istruzioni.
2. Non immergete mai l'affilcoltelli Chef'sChoice® in acqua o in altri liquidi.
3. Evitate che l'apparecchio venga usato dai bambini. Se è usato in loro presenza, sorvegliateli attentamente.
4. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, quando volete montare o smontare parti dell'apparecchio, e quando ne effettuate la pulizia.
5. Evitate sempre di toccare le parti in movimento.
6. Non operare qualunque elettrodomestico con una corda danneggiata o una spina o dopo i malfunzionamenti di elettrodomestico, o è fatto cadere o è danneggiato in qualunque modo.

**I clienti americani:** Lei può ritornare il suo temperino alla fabbrica dell'EdgeCraft per il servizio dove il costo di riparazione o la regolazione elettrica o meccanica possono essere valutati. Quando la corda elettrica su quest'elettrodomestico è danneggiata, deve essere sostituito dal distributore o dall'altro servizio qualificato per evitare il pericolo di scossa elettrica.

**Stati Uniti di esterno:** Per favore di ritornare il suo temperino al suo distributore locale dove il costo di riparazione o la regolazione elettrica o meccanica possono essere valutati. Se la corda di provvista di quest'elettrodomestico è danneggiata, deve essere sostituito da una facilità di riparazione nominata dal fabbricante perché gli attrezzi speciali sono richiesto. Per favore di consultare il suo distributore.

7. L'uso di parti o di accessori non distribuiti dalla EdgeCraft Corporation è sconsigliato e pericoloso.
8. Non usate l'apparecchio all'aperto.
9. Evitate che il cavo venga a contatto con superfici calde.
10. L'affilcoltelli Chef'sChoice® deve essere messo in moto solo quando è stabilmente appoggiato sopra un tavolo o un mobile di cucina.
11. **ATTENZIONE: I COLTELLI AFFILATI SUL VOSTRO AFFILCOLTELLI CHEF'SCHOICE® DIVENTERANNO MOLTO TAGLIENTI. PER EVITARE FERITE USATELI E MANEGGIATELI CON ESTREMA ATTENZIONE. TENETE SEMPRE LE DITA, LE MANI ED IL CORPO LONTANI DALLA DIREZIONE IN CUI I COLTELLI LAVORANO. NON PASSATE MAI IL DITO SUL FILO DEL COLTELLO. RIPONETE I COLTELLI IN MODO CHE LE LAME SIANO PROTETTE.**
12. L'affilcoltelli Chef'sChoice® Modello 110 è disegnato per affilare coltelli da cucina, coltelli da tasca e la maggior parte dei coltelli da caccia. Non tentare di affilare forbici, accette ed ogni altra lama che non entra liberamente nelle fessure.
13. L'apparecchio non è adatto per affilare coltelli con filo seghettato.
14. Pulite sempre perfettamente le lame dei coltelli prima di affilarle.
15. Non usate olio, acqua o altri tipi di liquidi o lubrificanti.
16. L'apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

17. **CONSERVATE QUESTO LIBRETTO D'ISTRUZIONI.**

# COMPLIMENTI UN'OTTIMA SCELTA!

---

Congratulazioni per aver scelto l'affilacoltelli Diamond Hone Chef'sChoice® Modello 110 Professionale, il nostro più raffinato e versatile arrotino. Con il Professional 110 potete ottenere l'incredibile taglio a tripla faccia TRIZOR® sui vostri favoriti coltelli da cucina, sportivi e da tasca.

Per quanto lo Chef'sChoice® Diamond Hone sia facilissimo da usare, è molto importante che leggete fino in fondo questo libretto d'istruzioni prima di usare l'apparecchio, in modo da ottenere i migliori risultati.

I cuochi di tutto il mondo, sia professionisti che dilettanti, sono d'accordo nel ritenere fondamentale, ai fini della migliore realizzazione delle loro ricette, la perfetta capacità di taglio della loro coltelleria. Come possessori dello Chef'sChoice® Modello 110 Professionale avete a disposizione il più semplice e preciso sistema attualmente conosciuto per dotare tutti i vostri coltelli di un filo incredibilmente tagliente.

Per la prima volta, affilare i coltelli rappresenterà per voi un vero piacere. Ricordate: un coltello ben affilato è un coltello sicuro in quanto è più facile e più docile da maneggiare.

Con lo Chef'sChoice® potrete affilare tutti i vostri coltelli indipendentemente dal tipo di acciaio e dalla qualità del coltello stesso.

L'alta precisione del rivoluzionario filo TRIZOR. Vi permetterà di disporre per molti anni di coltelli perfettamente affilati.

Ogni operazione di taglio si trasformerà in un piacere, che si aggiungerà a quello della preparazione delle Vostre ricette preferite.



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prima di usare il vostro Chef'sChoice® è opportuno che prendiate familiarità con le sue caratteristiche senza inserire il cordone nella presa di corrente. (Vedere figura 1 e 2).

1. Prendere un coltello da cucina ed appoggiarlo con la lama in avanti in una delle fessure delle. Fasi 2 o 3 (Figura 3). Allentando la presa noterete che il coltello viene attratto da una calamita contro la parete della fessure e verso il basso.
2. Ora, impugnando il coltello non strettamente (Figura 4), tiratelo verso di Voi facendolo scorrere sempre a contatto della parete. Lasciate che sia la calamita a stabilire l'inclinazione della lama. Se il filo della lama è dritto o quasi dritto, la direzione del movimento è parallela al piano d'appoggio; se il filo è curvo (come in vicinanza della punta) è necessario un movimento verso l'alto. Adesso

Voi avete capito la funzione delle calamite e potete procedere alle successive istruzioni. Piazzate lo Chef'sChoice® su un piano stabile. Inserite il cordone nella presa (Il voltaggio è segnato sull'etichetta). Premete il pulsante "ON".

## PER AFFILARE UN COLTELLO PER LA PRIMA VOLTA

**Fase 1:** Afferrate il coltello come nella soprailustrata impugnatura (Figura 4). Ponete - le base della lama nella fessura di sinistra di PRE-AFFILATURA, Fase 1. Tirate il coltello verso di voi



Figura 1. Vista generale.

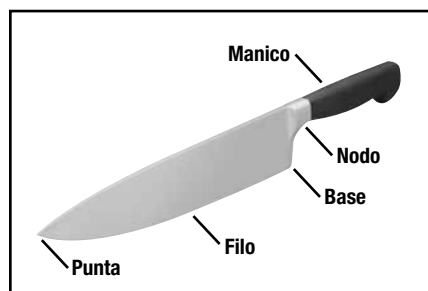


Figura 2. Tipico coltello da cucina.



Figura 3. L'inclinazione della lama è controllata dalla calamita.

lungo la calamita per posizionare la lama con il giusto angolo affilante. Tenete un'impugnatura relativamente morbida tale da permettere alle calamite di avere il totale controllo dell'angolo della lama, NON esercitate sulla lama del coltello alcuna pressione verso il basso e tenete il filo orizzontale. **Evitate nel modo piu'assoluto di introdurre nelle fessure prima la punta e di spingere in avanti.**

Dopo il primo passaggio nella fessura di PRE-AFFILATURA a sinistra, effettuare una nella fessura a destra. Ripetete queste due operazioni Tre (3) volte o più. **ALTERNANDO LE FESSURE DI SINISTRA E DI DESTRA.**

La durata del passaggio sarà di circa (3) secondi per una lama lunga circa 15 centimetri. Una lama più lunga richiede un tempo superiore, per esempio circa 5 secondi per una lama di 25 centimetri.

Per affilare la parte appuntita della lama dovete alzare la mano per assecondare l'affilatura della porzione della lama curva.

Completate la PRE-AFFILATURA con un passaggio veloce (circa 1 secondo) in ciascuna delle due fessure di sinistra e di destra.

\*E' molto importante che il coltello sia sufficientemente affilato nella fase di PRE-AFFILATURA. Per la maggior parte dei coltelli tre (3) passaggi sono sufficienti. Per i coltelli di acciaio morbido, da tasca, con seghetta o di lama sottile, due (2) passaggi sono sufficienti, per i coltelli grossi, di acciaio duro e più spessi, necessitano più di tre (3) passaggi. Vedi "Consigli"



Figura 4. È consigliabile evitare un'impugnatura troppo stretta.



Fase 1 — Tre o più passaggi lenti su ciascuna fessura (sinistra e destra nelle fessure di PRE-AFFILATURA). Alternando ciascun passaggio.



**Fase 2— AFFILATURA.** 4 Passaggi lenti attraverso ciascuna fessura (una volta a sinistra e una volta a destra per ciascun passaggio).



**Fase 3—** 8 veloci passaggi attraverso ciascuna fessura di Finitura (sinistra e destra) alternando ciascun passaggio.

**Fase 2:** L'operazione seguente è la fase di AFFILATURA, Fase 2. Ripetete le operazioni descritte nella Fase 1 ma usando le fessure di AFFILATURA. Tenete l'impugnatura molto rilassata lasciando che il sistema magnetico faccia assumere alla lama l'angolo giusto. La durata di ciascun passaggio è di circa 3 secondi per una lama di 15 centimetri. Passate la lama ALTERNATIVAMENTE nella fessura di AFFILATURA sinistra e destra. Sono necessari almeno 4 passaggi in ciascuna delle fessure. Completate l'AFFILATURA con un passaggio rapido alternando le fessure di AFFILATURA sinistra e destra.

**Fase 3:** Per ottenere un filo quanto più possibile fine e tagliente procedere con la Fase FINITURA. Fase 3. Passate la lama 8 volte in ciascuna fessura ALTERNATIVAMENTE sinistra e destra, sempre con impugnatura morbida come nelle Fasi 1 e 2. Se volete un risultato ancora maggiore fate altri passaggi più veloci nella Fase 3, sempre alternando le fessure sinistra e destra. Questa ultima operazione, tramite le ruote diamantate, affila e pulisce la lama lasciando un filo estremamente tagliente.

Se il vostro coltello non taglia come un rasoio, ripetete l'operazione dalla Fase 1 alla Fase 3. Vedi "Consigli".

## **RIAFFILATURA**

Dopo un normale uso potete riaffilare il vostro coltello molte volte per conservare il taglio come un rasoio, ripetendo solamente le Fasi 2 e 3 (sole AFFILATURA E FINITURA), Fase 2 e 3 per riaffilare rimuovendo solamente piccole quantità di acciaio adiacente il filo. Un'altra caratteristica dell'Arrotino Chef'sChoice® che vi permette di riaffilare spesso il vostro coltello senza che ne pregiudichi la durata.

**NON USATE LA FASE DI PREAFFILATURA PER RIAFFILARE** fino a che nelle Fasi 2 e 3 potete ottenere un filo come un rasoio.

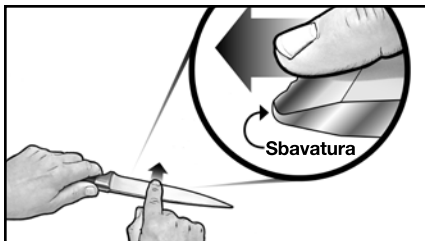


## CONSIGLI

L'Arrotino Chef'sChoice® Professionale 110 è stato disegnato per affilare la lama dei coltelli in maniera rapida e facile. Per ottenere un taglio della lama come un rasoio noi consigliamo:

1. **Tenere rilassata l'impugnatura del coltello.** Lasciate che siano le calamite a controllare l'inclinazione della lama. Il sistema magnetico attirerà automaticamente la lama del coltello verso la superficie diamantata dando la corretta pressione per l'affilatura. Non esercitate alcuna pressione sul coltello verso il basso.
2. **Tirare il coltello attraverso le fessure ad una corretta velocità.** Nelle Fasi 1 e 2 tirate lentamente un (1) secondo per ogni sei (6) cm. nella Fase 3 tirate più velocemente la lama ma non in maniera eccessiva per evitare le vibrazioni. I passaggi veloci nella Fase 3 tolgono qualche bavetta che si è formata sul filo e garantiscono una lama del coltello fantasticamente tagliente. Se il coltello non è sufficientemente tagliente ripetere l'operazione incominciando con la Fase di Pre-affilatura.
3. In ogni Fase **alternate** i passaggi nelle fessure di sinistra e destra.
4. **C'è un metodo relativamente facile per determinare se la Preaffilatura è completata.** Per assicurarsi che la fase di Preaffilatura è stata completata, toccare con cautela la lama per sentire se c'è qualche sbavatura. La bavetta viene evidenziata passando la lama nelle fessure di sinistra e destra. La presenza di bavetta indica che la Preaffilatura è completa. Sui coltelli di acciaio duro le bave non si notano facilmente. Per coltelli fabbricati con acciaio morbido è sufficiente passare la lama nelle fessure 3 volte per ogni parte, mentre per i coltelli fabbricati con acciaio duro si richiedono anche 10 passaggi per ciascuna parte.
5. **Coltelli con seghettatura.** Anche se l'Arrotino Chef'sChoice® non è stato disegnato per i coltelli con seghetta, si può migliorare l'affilatura del coltello arruotando le punte della seghetta, evitando di effettuare la Preaffilatura. Con coltelli a seghetta uno o due passaggi relativamente veloci da ambo le parti nella Fase di Preaffilatura sono sufficienti prima di procedere nelle Fasi 2 e 3.
6. **Coltelli da tasca.** Con lame sottili due passaggi di Preaffilatura sono sufficienti prima di procedere nelle Fasi 2 e 3. Con lame più spesse sono richiesti più passaggi. Per lame molto strette, corte e sottili potete saltare la Preaffilatura ed incominciare l'affilatura nella Fase 2, aumentando in questo caso il numero dei passaggi. Completare quindi l'affilatura nella Fase 3.
7. **Tenere la lama parallela alla superficie dove sta appoggiato l'apparecchio.** Quando arrivate alla punta del coltello, sollevate leggermente il manico in modo che la lama vicino alla punta si mantenga sempre "parallela" al tavolo.

Facendo attenzione a questi consigli i vostri coltelli taglieranno come un rasoio. Siccome l'affilatura con il TRIZOR è una cosa perfetta, l'uso di Arrotini di acciaio o convenzionali guasterà la lama affilata con l'Arrotino Chef'sChoice®.



## **COLTELLI DA CUOCO E SPELUCCHINO**

---

La lama di un coltello da Cuoco ben disegnata deve essere curvata uniformemente dalla punta della lama fino alla fine vicino all'impugnatura, cosicché con un'azione oscillante sulla superficie di taglio, tutta la lama taglierà in maniera perfetta. L'arrotino Chef'sChoice® affila la lama uniformemente per tutta la sua lunghezza evitando ondulazioni comuni agli altri metodi di affilatura. Se il coltello del vostro Cuoco ha un pesante supporto vicino all'impugnatura che si estende alla lama, con un arrotino commerciale si può modificare o rimuovere la porzione inferiore del supporto in maniera che questo non possa interferire nell'azione tagliente del coltello. Il modello professionale 110 Chef'sChoice® affila l'intera lama tagliente dalla punta fino al supporto dell'impugnatura. Per questa ragione nell'affilare i coltelli è importante fare molta attenzione nel tenere la dita lontane dalla lama estremamente tagliente vicino all'impugnatura.

## **COLTELLI DA TASCA E SPORTIVI**

---

Il modello Professionale 110 è l'arrotino ideale per i coltelli da tasca e del vostro sport preferito. Potrete fare un'affilatura TRIZOR incredibilmente tagliente per l'intera lunghezza della lama dalla punta fino al manico. Vedi "Consigli".

## **NORMALE MANUTENZIONE**

---

NON è richiesta ALCUNA lubrificazione per la parti in movimento, motore, supporti e superfici affilanti. Il vostro arrotino deve essere pulito con cura strofinando con un panno umido. Non usare sostanze detergenti od abrasive. Per pulire la polvere metallica che può essersi accumulata nella sezione di PRE-AFFILATURA si toglie semplicemente il tappo rotondo di plastica situato nella parte sottostante dell'Arrotino. Scuotere fuori la polvere metallica e rimettere il tappo. Potete fare questa operazione ogni 18 mesi di uso normale o più spesso con uso più intenso.

## **RIPARAZIONI**

---

Nel caso è necessario il servizio dopo la scadenza della garanzia, riportate il vostro affilatore al vostro distributore locale dove il costo della riparazione può essere stimato prima di iniziare a riparare l'affilatore. E' accluso un elenco di distributori.

Per favore includete il vostro indirizzo, la data, il numero telefonico ed una lettera con la descrizione del problema od il pezzo danneggiato dell'Arrotino in un panno separato dentro la scatola. Conservate la ricevuta di spedizione come garanzia per un'eventuale smarrimento del pacco.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**

**Assistenza alla clientela 610-268-0500**

Assemblato negli U.S.A.

**[www.chefchoice.com](http://www.chefchoice.com)**

Il presente prodotto potrebbe essere coperto da uno o più brevetti in corso di registrazione e/o EdgeCraft così come specificato sul prodotto stesso.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

C118222

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone Afilador



Lea las instrucciones antes de usarlo.  
Es esencial que Ud. siga estas instrucciones  
para lograr el FILO TRIZOR.

# PROTECCIONES IMPORTANTES

**Al usar artefactos eléctricos deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:**

1. Leer todas las instrucciones.
2. Para proteger contra peligros eléctricos no ponga el Chef'sChoice® en agua o en otro líquido.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es usado por los niños o cerca de éstos.
4. Desenchúfese del tomacorriente cuando no se usa, antes de poner o sacar piezas, y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes que se mueven.
6. No opere ningún aparato con una cuerda ni el tapón dañados ni después de los funcionamiento defectuosos de aparato, ni se deja caer o es dañado en ninguna manera.

**Los clientes de ee.uu.:** Usted puede volver su afilador a la fábrica del EdgeCraft para el servicio donde el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico se puede estimar. Cuando la cuerda eléctrica en este aparato se daña, debe ser reemplazada por el distribuidor u otro servicio calificado para evitar el peligro del golpe eléctrico.

**Los EE.UU. exteriores:** Vuelva por favor su afilador a su distribuidor local donde el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico se puede estimar. Si la cuerda del suministro de este aparato se daña, debe ser reemplazada por una facilidad de la reparación designada por el fabricante porque instrumentos especiales son requeridos. Consulte por favor su distribuidor.

7. El uso de aditamentos no recomendados ni vendidos por EdgeCraft Corporation puede causar fuego, choque eléctrico o lesión personal.
8. No debe usarse al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque las superficies.
10. Cuando esté en la posición de encendido ("ON") el Chef'sChoice® debe estar siempre sobre una superficie o mesa estable.
11. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS AFILADOS CORRECTAMENTE CON SU CHEF'SCHOICE® QUEDARAN MAS AFILADOS QUE LO QUE SE ESPERA. PARA EVITAR LESIONES SE RECOMIENDA USARLOS Y MANEJARLOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA NINGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANO O CUERPO, NO CORRA EL DEDO A LO LARGO DEL FILO. GUARDELOS DE UNA MANERA SEGURA.**
12. El Modelo 110 de Chef'sChoice® fue diseñado para afilar cuchillos de cocina, navajas, y la mayoría de los cuchillos de cazar. No intente afilar tijeras, hojas de hachas o cualquier hoja que no encaje fácilmente entre las ranuras.
13. Asegúrese de insertar sólo hojas de cuchillo limpias en el Chef'sChoice®.
14. No use aceites de afilar, agua, o cualquier otro lubricante con el Chef'sChoice®.
15. Para uso casero solamente.
16. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

# UD. HIZO UNA BUENA ELECCIÓN

---

Felicitaciones por haber seleccionado el Chef'sChoice® Diamond Hone Afilador Profesional 110, nuestro afilador más fino y versátil. Con el Profesional 110 Ud. puede producir los fillos Trizor® increíblemente afilados, con biselado triple, en sus cuchillos favoritos de cocina, deporte, y navajas.

Aunque el afilador Chef'sChoice® Diamond Hone es fácil de usar, es importante que Ud. lea este folleto de instrucciones detenidamente antes de usar el afilador para poder lograr los mejores resultados.

Los cocineros gourmet de todo el mundo reconocen el valor de un fino filo cortante para la preparación de comidas elegantes. Como propietario del Chef'sChoice® Profesional 110 Ud. posee el mejor sistema y el más fácil de usar que se conoce en la actualidad, con el que tendrá cuchillos increíblemente afilados, mejor que muchos cuchillos profesionales. Por primera vez le dará placer afilar sus cuchillos. Recuerde que un cuchillo afilado es un cuchillo seguro porque Ud. sabe que está afilado y lo maneja con prudencia. Pero recuerde que es ¡increíblemente afilado!

El afilador Chef'sChoice® afila sin peligro cuchillos de acero, acero al carbono, acero inoxidable o aleaciones de cualquier dureza.

Ud. puede afilar todo el filo de sus cuchillos favoritos, desde la punta hasta el mango o empuñadura. Los profesionales están de acuerdo en que con Chef'sChoice® Ud. puede obtener cuchillos siempre bien afilados y fillos más duraderos que con los antiguos métodos manuales, en sólo una fracción del tiempo.

El filo Trizor de alta precisión le recompensará con años de rendimiento superior de sus cuchillos. Ya sea que Ud. esté cortando, rebanando o picando, le resultará un placer.



## CONOZCA BIEN A SU AFILADOR

Antes de usar su afilador debería familiarizarse con sus características. No enchufe el cordón del afilador en un tomacorriente. (Consulte las Figuras 1 y 2).

1. Coloque el talón de la hoja del cuchillo en una de las ranuras de afiladura de grado 2 ó 3 (Figura 3). Afloje su agarre. Notará que el cuchillo es atraído hacia el costado de la ranura y dentro de la misma por un imán. Sienta la fuerza del imán.
2. Ahora, mientras sostiene el cuchillo con una sujeción sostenida pero relativamente floja, como se ilustra en la Figura 4, tire del cuchillo hacia Ud. al mismo tiempo que permite que la hoja del cuchillo sea atraída hacia el imán. Deje que el imán establezca el ángulo de la hoja. Excepto cuando afile la punta, mantenga la hoja del cuchillo al ras con la mesa. Sujételo como se ilustra en la Figura 4. Ahora Ud. tiene una idea de cómo funcionan los imanes y está preparado para continuar con las instrucciones siguientes.

Coloque el Chef'sChoice® sobre una mesa. Enchufe el cordón del afilador en un tomacorrientes eléctrico adecuado. (La clasificación de voltaje está indicada en la etiqueta.) Oprima el interruptor en la posición "ON" (encendido).

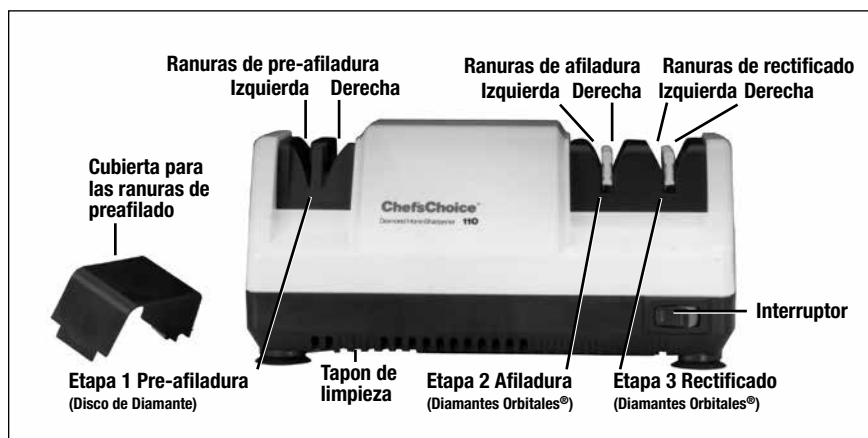


Figura 1. Chef'sChoice® Modelo Profesional 110.

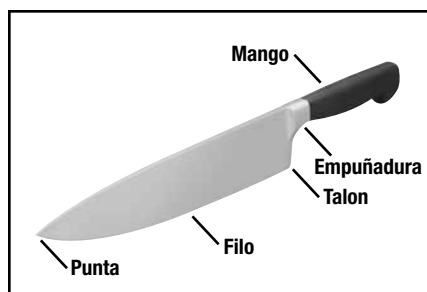


Figura 2. Típico cuchillo de cocina.



Figura 3. Los imanes controlan el ángulo de la hoja.

## PARA AFILAR UN CUCHILLO POR PRIMERA VEZ

**Eta**pa 1: Sujete el cuchillo con sujeción, ilustrada arriba (Figura 4). Coloque el área del talón de la hoja del cuchillo en la ranura izquierda de PRE-AFILADURA, Etapa 1. Deje que el cuchillo se apoye contra el imán del lado izquierdo de la ranura.

Lleve el cuchillo hacia Ud. dejando que el imán ubique la hoja en el ángulo de afilado adecuado. Su sujeción debe ser lo suficientemente floja como para que los imanes controlen completamente el ángulo de la hoja. **NO** aplique presión descendente sobre la hoja del cuchillo y mantenga el borde al ras. **NUNCA COLOQUE LA PUNTA DE LA HOJA EN LA RANURA PRIMERO Y EMPUJE DESPUES.** Después de presionar una vez por la ranura izquierda de PRE-AFILADURA, coloque el cuchillo en la ranura derecha de PRE-AFILADURA y presione de la misma manera. Repita estos dos pasos tres (3) o más veces,\* **alternando las ranuras izquierda y derecha.** Le llevará aproximadamente tres (3) segundos por cada pasada para hacer pasar un cuchillo de 15 cm. por las ranuras de afilado. Una hoja más larga requerirá más tiempo; por ejemplo, cinco (5) segundos para una hoja de 25 cm. Para afilar el área de la punta de la hoja levante el mango levemente a medida que la parte curva de la hoja pasa por el área de afiladura. Complete la Etapa de PRE-AFILADURA con una (1) pasada rápida (de alrededor de un (1) segundo) en cada una de las ranuras de PREAFILADURA, izquierda y derecha.

\*Es sumamente importante que el cuchillo se afile suficientemente en la Etapa de PRE-AFILADURA. Para la mayoría de los cuchillos basta con tres (3) pasadas. Los cuchillos de acero blando, navajas, cuchillos serrados, o de hojas delgadas suelen necesitar solamente dos (2) pasadas. Los cuchillos duros, gruesos, o muy romos requerirán más de tres (3) pasadas. Consulte los detalles en la sección "Sugerencias".



Figura 4. Le resultará más fácil con una sujeción floja.



**Eta**pa 1— Tres (3) ó más\* pasadas lentas por cada ranura, (ranura izquierda y derecha de PRE-AFILADURA). Alterne cada pasada.



**Etapas 2—** Cuatro (4) pasadas lentas por cada ranura, (ranura izquierda y derecha de AFILADURA). Alterne cada pasada.



**Etapas 3—** Ocho (8) pasadas rápidas por cada ranura, (ranura izquierda y derecha de RECTIFICADO). Alterne cada pasada.

**Etapas 2:** La operación siguiente es la de AFILADURA, Etapa 2. Repita la técnica indicada para la Etapa 1, pero usando las ranuras de AFILADURA. Apoye el cuchillo en una ranura con una sujeción muy floja y descansada. Esto permitirá que el imán determine el ángulo de la hoja. Nuevamente, esto llevará unos tres (3) segundos por pasada para una hoja de 15 cm. Como antes, **alterne** cada pasada de la ranura de AFILADURA izquierda a la derecha. Haga pasar la hoja lentamente por ambas ranuras de AFILADURA cuatro (4) veces. Complete la AFILADURA con una (1) rápida pasada de la ranura de AFILADURA izquierda y derecha.

**Etapas 3:** Para desarrollar el filo más fino y afilado posible, pase a la Etapa 3, RECTIFICADO. Pase el cuchillo ocho (8) veces o más rápidamente (aproximadamente un (1) segundo para una hoja de 15 a 20 cm) por cada ranura de RECTIFICADO, **alternando** las ranuras izquierda y derecha en cada pasada. Continúe aplicando una sujeción floja. Compruebe la hoja para determinar el afilado. Si desea incrementar el afilado, haga pasar la hoja más veces rápida pasadas en la Etapa 3, siempre alternando las ranuras izquierda y derecha. Esta última Etapa afila y pule con diamantes ultra finos inmediatamente adyacentes al filo dejándolo increíblemente afilado. Si su cuchillo no está afilado como una navaja, repita las Etapas 1 a 3. Consulte las "Sugerencias".

## AFILADURAS SUCESIVAS

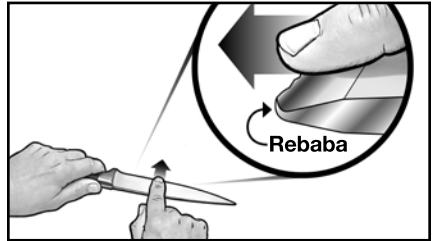
Después del uso normal Ud. puede volver a afilar sus cuchillos muchas veces manteniéndolos afilados como una navaja con sólo repetir las Etapas 2 y 3, (AFILADURA y RECTIFICADO solamente). Las Etapas 2 y 3 vuelven a afilar quitando solamente microcantidades del acero inmediatamente adyacente al filo—una característica exclusiva de Chef'sChoice® que le permite volver a afilar frecuentemente sin preocuparse por la vida del cuchillo. NO UTILICE LA ETAPA DE PRE-AFILADURA PARA VOLVER A AFILAR hasta que las Etapas 2 y 3 solas ya no le den un cuchillo afilado como una navaja.



## SUGERENCIAS

Chef'sChoice® Profesional Modelo 110 ha sido diseñado para producir hojas de cuchillo increíblemente afiladas de una manera fácil y rápida. Para asegurarse de obtener cuchillos afilados como una navaja sugerimos lo siguiente:

1. **Afioje su sujeción del cuchillo.** Deje que los imanes controlen completamente la posición del cuchillo y el ángulo de afiladura. Deje que la parte inferior de la cara del cuchillo sea atraída por los imanes, extendida contra el plano de guía de los imanes. No resista la atracción de los imanes. Los imanes llevarán automáticamente el cuchillo hacia abajo contra los diamantes móviles y aplicarán la presión de afiladura correcta. No aplique ninguna presión hacia abajo sobre el cuchillo.
2. **Pase el cuchillo por las ranuras de afiladura a la velocidad correcta.** En las Etapas 1 y 2 cada pasada lenta debe llevar un (1) segundo por cada 5 cm de longitud de hoja. En la Etapa 3 cada pasada debe ser rápida— aproximadamente un (1) segundo en total para una hoja de 15 cm. Las pasadas rápidas no deben ser tan rápidas que el cuchillo haga ruido. Las pasadas rápidas de la Etapa 3 eliminan sólo micro-rebabas y pulen el filo para lograr un cuchillo increíblemente afilado. No dude en hacer unas pasadas rápidas adicionales en la Etapa 3. Si su cuchillo no ha quedado afilado como una navaja, repita todo el procedimiento de afiladura comenzando con la Pre-Afiladura.
3. Asegúrese de **alternar** cada pasada de la derecha a la izquierda de la hoja en todas las etapas.
4. Existe un método relativamente fácil de determinar cuándo se ha completado la **Preafiladura**. Con la mayoría de los cuchillos se puede verificar que ha habido suficiente preafiladura moviendo el dedo cuidadosamente sobre el filo y hacia afuera para sentir si hay alguna rebaba. Una rebaba puede sentirse como una aspereza que pasa por uno de los lados del filo. La afiladura en la ranura derecha forma una rebaba sobre el lado derecho del filo y lo inverso ocurre con la ranura izquierda. Cuando se detecta una rebaba en sucesivas pasadas, eso indica que se ha completado la preafiladura. En el caso de los cuchillos de acero duro, la rebaba no será tan evidente. Con esta técnica en la mayoría de los cuchillos, le resultará necesario hacer pasar la hoja por la pre-afiladura solamente tres (3) veces por cada lado. Con cuchillos extremadamente duros o romos, será necesario pasar diez (10) o más veces por cada lado en la pre-afiladura.
5. **Cuchillos serrados.** Si bien el afilador Chef'sChoice® ha sido diseñado principalmente para cuchillos no serrados, mejorará el rendimiento de los cuchillos serrados afilando las puntas de las serraduras. No debe sobrealafilarse en la etapa de pre-afiladura. Con los cuchillos serrados basta con pasar una o dos veces relativamente rápidas de cada lado por la Etapa 1 de pre-afiladura antes de continuar con las Etapas 2 y 3.



6. **Navajas.** En el caso de hojas delgadas, dos pasadas por la pre-afiladura suelen ser suficientes antes de pasar a las Etapas 2 y 3. Con hojas de navajas más gruesas, suelen requerirse más pasadas por la etapa de pre-afiladura. Para hojas de navaja muy estrechas, cortas o delgadas, Ud. podría preferir pasar por alto la pre-afiladura y comenzar afilando en la Etapa 2; sin embargo, ésta llevará más pasadas en la Etapa 2. Cuando el filo del cuchillo se afila mucho en la Etapa 2, complete la afiladura en la Etapa 3.
7. **El borde del cuchillo debe mantenerse en una posición al ras con relación a la superficie de la mesa.** Para afilar cerca de la punta de la hoja, levante el mango levemente para que el filo cerca de la punta pueda mantenerse “al ras”.

Debido a la perfección del filo Trizor, el empleo de un dispositivo de afiladura de acero o cualquier otro dispositivo convencional sobre sus cuchillos recién afilados no hará más que deteriorar el rendimiento del corte. Si Ud. presta detenida atención a estas sugerencias, sus cuchillos estarán tan afilados como una navaja.

---

## **CUCHILLOS DE CHEFS Y CUCHILLOS DE MONDAR**

---

La hoja de un cuchillo de chef bien diseñado está curvada continuamente desde la punta de la hoja hasta su terminación cerca del mango, de modo que con una acción radiante sobre una superficie de corte la hoja entera pueda cortar limpiamente. Chef'sChoice® afilará uniformemente la hoja entera, evitando el festoneado que es común en otros métodos de afiladura. Si su cuchillo de chef tiene una empuñadura gruesa cerca del mango que se extiende hasta el filo, la parte inferior de la empuñadura puede quitarse o modificarse con un amolador comercial para que no interfiera con la acción de cortar correctamente del cuchillo.

Chef'sChoice® Profesional Modelo 110 afilará todo el filo del cuchillo desde la punta hasta la empuñadura. Por esta razón, cuando se usen cuchillos de mondar es esencial tener sumo cuidado para mantener los dedos alejados del filo increíblemente afilado cerca del mango.

---

## **CUCHILLOS DEPORTIVOS Y NAVAJAS**

---

El Modelo Profesional 110 es el afilador ideal para su navaja y cuchillo deportivo favorito. Le dará un filo Trizor increíble a la hoja entera, desde la punta hasta la empuñadura. Vea la sección de “Sugerencias”.

## **MANTENIMIENTO NORMAL**

---

No se requiere lubricación para las piezas móviles, motor, superficies de apoyo o de afiladura. El afilador puede limpiarse pasando cuidadosamente un trapo húmedo. No use detergentes ni abrasivos.

Para limpiar los polvos de metal que suelen acumularse en la sección de PRE-AFILADURA simplemente levante el tapón circular de plástico que se encuentra en la parte inferior del afilador. Sacuda el polvo de metal y vuelva a colocar el tapón. Se recomienda hacer esta operación una vez cada dieciocho meses para un uso normal, y más seguido para un uso intensivo.

## **SERVICIO**

---

En caso de necesitar servicio después del plazo de la garantía, devuelva su afilador al distribuidor de su localidad donde se estimará el costo de la reparación antes de efectuarla. Se adjunta una lista de distribuidores.

Sírvase incluir su dirección remitente, número de teléfono durante el día, y una breve descripción del problema o daño del afilador en una hoja aparte dentro de la caja. Conserve el recibo del envío como protección en caso de pérdida en tránsito.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

**825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.**

**Servicio al cliente 610-268-0500**

Ensamblado en los Estados Unidos.

**[www.chefchoice.com](http://www.chefchoice.com)**

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

C1182Z2