

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

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. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

Outside U.S.: Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in any way.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 120 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Professional chefs and serious cooks world-wide have for many years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the high performance Trizor® edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® EdgeSelect® Professional Model 120 you will share the professional advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 120 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft – the world leader in cutting edge technology® –to create the advanced Trizor-Plus® edge on all your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 120 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all quality kitchen, sporting and pocket knives. Please read this instruction booklet thoroughly before using the sharpener to optimize your sharpening results.

Gourmet cooks world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge for elegant food preparation. As an owner of the Chef'sChoice® Professional 120 you have the means to create edges of perfection, sharpness and durability previously unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp, you respect it and it requires less force to cut. But also remember, the Trizor® edge is incredibly sharp!

The Chef'sChoice® sharpener creates demonstrably superior Trizor-Plus™ edges on knives of any steel – carbon, stainless – or alloy of any hardness. Their sharpness and greater durability have made older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges obsolete.

You can easily and very quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster. The highly precise Trizor-Plus™ edges will reward you with years of superior knife performance.

UNDERSTANDING THE VERSATILE MODEL 120 EDGESELECT® SHARPENER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Kataba 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.

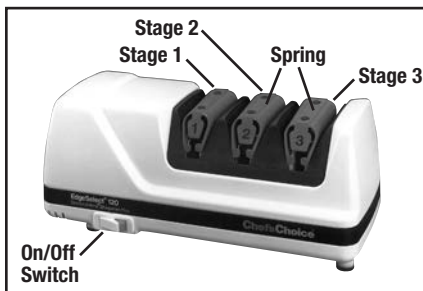


Figure 1. Model 120 Diamond Hone EdgeSelect Sharpener.

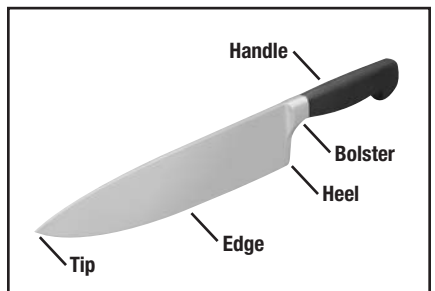


Figure 2. Typical kitchen knife.

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.



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

Stage 2: Using the above procedure described for Stage 1, sharpen the blade in Stage 2.

Pull the blade once through the *left* slot of Stage 2 (Figure 4) and once through the *right* slot (Figure 5). For an eight (8) inch blade, take about four (4) seconds for each pull. For longer knives, take about 6 seconds per pull and about 2-3 seconds for shorter blades.

Before moving to Stage 3, you will find it helpful to confirm that a burr (Figure 6) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown in the Figure 7 (below).

(Do not move your finger along the edge - to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 2 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and proceed to Stage 3. (Incidentally, a burr is commonly developed whenever the knife is pulled through Stage 1. It is not essential to develop a burr in Stage 1 unless, as discussed later, you intend to 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.

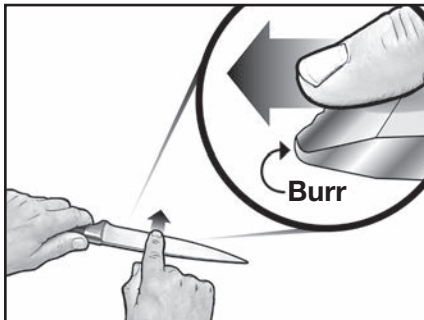


Figure 6. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

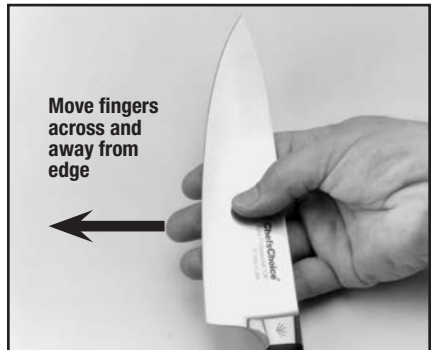


Figure 7. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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.

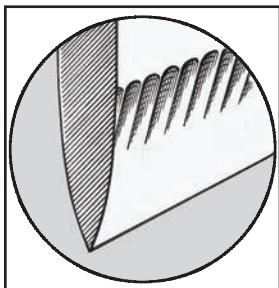


Figure 9. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

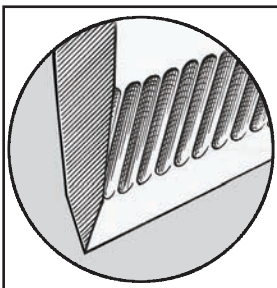


Figure 10. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

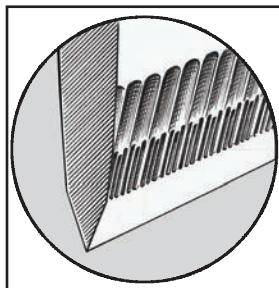


Figure 11. For fish and poultry retention of finer microflutes adjacent to edge can be helpful.



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.

SERVICE

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

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.



Figure 14. Clean-out cover.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Customer Service 610-268-0500

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of the product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

Printed in China.

K13

C1282Z1

MODÈLE 120

MODE D'EMPLOI

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Aiguiseur à diamants polyvalent



Lire les directives suivantes avant d'utiliser l'appareil.
Il est primordial de les suivre pour obtenir
le tranchant TRIZOR-PLUS™.

VOICI QUELQUES-UNES DES PRÉCAUTIONS

Élémentaires que doit prendre l'utilisateur d'un appareil électrique :

1. Prendre connaissance de toutes les directives.
2. Pour éviter les chocs électriques, ne pas plonger le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® dans l'eau ou tout autre liquide.
3. S'assurer que la lame du couteau est propre avant de la rentrer dans le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice®.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de le nettoyer et avant de poser ou de retirer des pièces.
5. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé.

Clients aux E.U. : Vous pouvez renvoyer votre aiguiser à la fabrique EdgeCraft pour qu'il soit réparé. Un estimatif des coûts des réparations ou des ajustements mécaniques ou électriques sera fait. Lorsque le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur Chef'sChoice® ou tout service agréé afin d'éviter tout risque d'électrocution.

En dehors des E.U. : Prière de renvoyer votre aiguiser à votre concessionnaire local qui estimera les coûts des réparations ou des ajustements mécaniques ou électriques. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé il doit être remplacé dans un atelier de réparation désigné par le fabricant car cette opération requiert des outils spéciaux. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. À l'intention des clients à l'extérieur des É.-U. : Tout cordon d'alimentation abîmé doit être remplacé par un technicien d'un atelier de réparation autorisé par le fabricant en raison de l'outillage spécial que nécessite le travail. Communiquez avec le distributeur Chef'sChoice® de la région.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas homologués ou vendus par la société EdgeCraft risque de provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
9. Le modèle 120 de l'aiguiser Chef'sChoice® est conçu pour servir avec des couteaux de cuisine, des canifs et la plupart des couteaux de chasse. Ne pas essayer d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou d'autres lames qui ne rentrent pas aisément dans les fentes de l'appareil.
10. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
11. Le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® devrait toujours se trouver sur un comptoir ou une table stable lorsque l'interrupteur est placé sur «ON» (Marche).
12. **MISE EN GARDE : LE FIL D'UN COUTEAU BIEN AFFÛTÉ EST PLUS TRANCHANT QU'ON POURRAIT S'Y ATTENDRE. POUR ÉVITER LES BLESSURES, FAIRE BIEN ATTENTION EN MANIPULANT LE COUTEAU ET NE PAS DIRIGER LA LAME VERS LES DOIGTS, LA MAIN OU LE CORPS. ÉVITER AUSSI DE PASSER LE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGER LE COUTEAU D'UNE MANIÈRE SÛRE.**
13. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
14. Faire très attention en utilisant un appareil électrique près d'un enfant. Surveiller attentivement l'enfant qui utilise un appareil électrique.
15. Éviter d'utiliser de l'huile pour rodage, de l'eau ou un lubrifiant quelconque avec le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice®.
16. Le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® est réservé aux usages domestiques.

17. **CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.**

VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

Depuis de nombreuses années, les chefs et les cuisiniers professionnels du monde entier se fient aux affûteuses à diamants Chef'sChoice® pour obtenir et conserver le tranchant de haute précision Trizor® de leurs couteaux favoris. Le modèle professionnel 120 de l'aiguiser Chef'sChoice EdgeSelect® permet désormais d'obtenir des tranchants d'une qualité et d'une durabilité surprenantes. Faisant intervenir le plus récent principe d'affûtage mis au point par la société EdgeCraft, réputée mondialement dans le domaine, ce modèle d'affûteuse donnera le tranchant de précision Trizor-Plus™ à tous les couteaux fins et tous les couteaux dentelés.

Très facile à utiliser, le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice affûte sans danger tous les couteaux de cuisine, tous les couteaux de chasse et tous les canifs de qualité. Il est cependant important de lire attentivement le présent guide de l'utilisateur pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Partout dans le monde, les cuisiniers gourmets sont d'avis que l'utilisation de couteaux bien aiguisés est essentielle à la préparation de plats raffinés. Le modèle professionnel 120 de l'affûteuse Chef'sChoice permet d'obtenir un tranchant net, précis et durable, qualités que les autres dispositifs d'affûtage et même les plus coûteux dans le monde ne peuvent assurer. Ce sera un vrai plaisir d'affûter et d'utiliser vos couteaux. Souvenez-vous qu'un couteau bien affilé ne présente pas de danger parce qu'il coupe bien et qu'il faut moins de force pour s'en servir. Mais rappelez-vous aussi que le tranchant Trizor® est incroyablement coupant !

L'affûteuse Chef'sChoice® assure l'exceptionnel tranchant Trizor-Plus™, que le couteau soit en acier au carbone, en acier inoxydable ou en alliage de n'importe quelle dureté.

L'affûteuse Chef'sChoice® permet d'aiguiser rapidement et sans difficulté la lame d'un couteau sur toute sa longueur, depuis la pointe jusqu'à la mitre. Le tranchant de haute précision Trizor-Plus™ garantit pendant des années un rendement supérieur.

FONCTIONNEMENT DU MODÈLE 120

L'AFFÛTEUSE POLYVALENTE EDGESELECT®

L'exceptionnelle affûteuse à diamants Chef'sChoice® EdgeSelect® permet d'affiler chaque couteau en fonction de l'usage auquel il sert, que ce soit la préparation de mets gastronomiques, le dépeçage, l'habillage ou le filetage. Elle sert à affûter les couteaux à lame droite ou à lame dentelée. L'appareil est doté de trois (3) cellules (phases); deux cellules d'affûtage de précision de forme conique, constituées de minuscules grains d'abrasifs (diamants), et une cellule de polissage constituée de meules abrasives souples brevetées. Les trois cellules peuvent être utilisées selon diverses séquences, selon que l'on désire obtenir un tranchant à biseau incroyablement affilé qui assure une coupe sans effort ou un tranchant avec un mordant résiduel le long du biseau. Le tranchant est très coupant et lisse. Le mordant résiduel est créé par les fins sillons minutieusement polis qui se forment sur le biseau durant le polissage, à la troisième étape. Ces fins sillons créés de chaque côté du tranchant affilé et droit facilitent considérablement la coupe des aliments à consistance fibreuse, des viandes ou des légumes, l'habillage, la découpe de carton, de cuir, de tapis, etc.

Des cornières-guides de précision et des meules abrasives coniques réglées avec précision guident la lame durant l'affûtage et le polissage. Les angles d'affûtage augmentent de plusieurs degrés à mesure que l'opération se déroule.

Dans la 1ère cellule / phase, les meules coniques enrobées de minuscules grains de diamant (étape 1) produisent de chaque côté du tranchant des mini-cannelures qui forment le premier biseau du tranchant Trizor®.

Dans la 2e cellule / phase, des grains de diamant encore plus petits produisent sur les faces voisines du tranchant des micro-cannelures (encore plus fines) qui forment le deuxième biseau du tranchant. Ce biseau est plus ouvert que le premier.

Dans la 3e cellule / phase, les meules abrasives ultra-fines forment un biseau légèrement plus ouvert que les précédents. Ces meules affilent et polissent les biseaux immédiatement à côté du tranchant et forment un troisième micro-biseau, qui rend le tranchant très fin, très lisse et incroyablement effilé. Dans cette cellule, les contours des mini- et micro-cannelures produites par les meules abrasives de la 1ère et la 2e cellules sont lissés et polis. Les fins sillons qui apparaissent alors faciliteront les coupes difficiles.

Ce principe d'affûtage à trois étapes assure un tranchant d'une finesse remarquable en raison du biseau triple formé de chaque côté du tranchant. Les couteaux conserveront leur tranchant plus longtemps.

Voici les consignes générales à suivre pour optimiser les résultats à chaque étape et donner au couteau le meilleur tranchant possible pour l'usage auquel il est destiné.

La première cellule de l'affûteuse ne sert que rarement, à moins que l'on ait beaucoup de pièces difficiles à couper. Grâce au modèle 120 de l'affûteuse EdgeSelect, il est possible d'aiguiser et de polir un couteau autant de fois que l'on désire. Contrairement aux autres méthodes d'affûtage, la lame ne s'usera que très peu. Le réaffûtage se fait habituellement à l'aide de la 3e cellule. La 2e cellule ne sert pas souvent. Quant à la 1ère cellule, elle ne doit servir que pour les lames très abîmées (consulter le chapitre portant sur le réaffûtage).

Le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® EdgeSelect® est doté d'un nettoyeur à diamants à commande manuelle servant à éliminer les restes de nourriture et la poussière d'affûtage qui se déposent sur les meules de polissage. Lorsqu'on nettoie les couteaux avant de les affûter, les meules de polissage peuvent servir pendant des mois et même une année complète, si ce n'est pas davantage, avant de nécessiter un dressage. Ce dispositif commode, dont le fonctionnement est expliqué plus loin, ne doit servir que si l'on note une diminution appréciable du rendement de polissage.

Chaque cellule de l'affûteuse est dotée de ressorts de guidage en élastomère situés sur les meules d'affûtage et qui servent à maintenir la lame du couteau contre les plans de guidage de précision dans la fente de gauche et la fente de droite durant les opérations.

À moins qu'il s'agisse de couteaux spéciaux qu'il faut affûter sur un côté seulement de la lame (comme c'est le cas des couteaux japonais Kataba), les lames de couteau doivent s'effiler avec la fente droite et la fente gauche de chaque cellule. Ainsi, les biseaux seront égaux de chaque côté et le tranchant assurera chaque fois une coupe droite.

Quelle que soit la cellule d'affûtage que l'on utilise, il faut toujours passer la lame du couteau tour à tour dans la fente gauche et dans la fente droite. En règle générale, une passe dans chaque fente suffit. Parfois deux paires de passes dans certains cellules sont nécessaires (consulter les paragraphes ci-dessous pour obtenir plus de précisions). Il faut toujours faire fonctionner l'affûteuse en faisant face à l'appareil. Tout en maintenant la lame à l'horizontale et de niveau, on doit rentrer la lame entre le ressort de plastique et le plan de guidage et la tirer vers soi à vitesse constante pour qu'elle touche aux meules d'affûtage. On devrait sentir son contact et percevoir le bruit qu'elle fait. La lame doit toujours se déplacer à vitesse constante dans la cellule. Il ne faut pas interrompre une passe à mi-chemin. Il faut mettre environ 4 secondes pour tirer à vitesse constante une lame de 20 cm. On mettra moins longtemps pour une lame moins longue et plus longtemps pour une lame plus longue. Il ne faut jamais se servir de l'affûteuse en faisant face au panneau arrière de l'appareil.

Durant l'affûtage, il faut appuyer sur le couteau pour que la lame repose bien sur les meules abrasives pendant toute la durée de la passe. Il n'est pas nécessaire d'appuyer davantage; cela n'accéléra pas l'opération. Il faut éviter de couper les ouvertures en plastique de l'affûteuse. Les entailles accidentelles ne gêneront pas le fonctionnement de l'appareil et n'endommageront pas le tranchant des couteaux.

La figure 1 illustre les trois cellules qui sont décrites dans les chapitres ci-dessous.

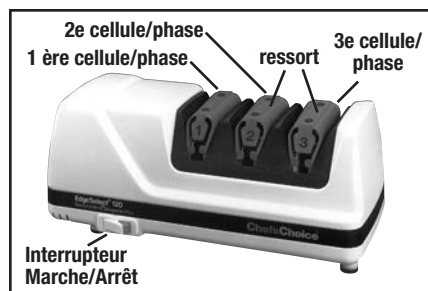


Figure 1. Modèle 120 EdgeSelect® aigiseur à diamants.

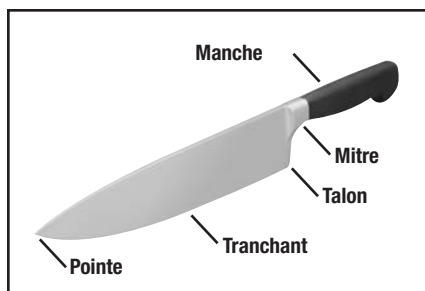


Figure 2. Couteau de cuisine.

MODE D'EMPLOI

LIRE LES PRÉSENTES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'AFFÛTEUSE

Le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® est conçu pour affiler des lames droites ou des lames dentelées.

1. **N'utiliser que la 3e phase/cellule pour affiler les lames dentelées.** Ne pas se servir de la 1ère et de la 2e cellule ; elles enlèvent inutilement trop de métal à la dentelure . Consulter le chapitre intitulé Marche à suivre pour l'affûtage de lames dentelées pour obtenir plus de précisions et pour connaître les cas d'exception.
2. **Les lames droites peuvent s'aiguiser à l'aide des trois cellules.** Cependant la 1ère cellule est nécessaire seulement si la lame du couteau est très émoussée ou si l'on désire donner plus de mordant au tranchant. Consulter le paragraphe cidessous pour obtenir plus de précisions.

MARCHE À SUIVRE POUR AIGUISER DES LAMES DROITES

LAMES DROITES : PREMIER AFFÛTAGE

Avant de mettre l'affûteuse sous tension, enlever le protecteur de la 1ère cellule. Rentrer doucement la lame du couteau dans la fente, entre le guide-cornière gauche et le ressort en élastomère. Ne pas tourner le couteau. (Consulter la figure 3). (Conserver le protecteur de la 1ère cellule; il servira d'aide-mémoire.)

Enfoncer la lame dans la fente de façon qu'elle touche à la meule diamantée. La tirer vers soi. Soulever légèrement le manche à mesure qu'on approche de la pointe du couteau. On devrait sentir la tension du ressort. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRET lorsque l'opération est terminée. Le voyant rouge de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

1ère Étape - (Si le couteau est déjà assez coupant, passer à la 2e Étape). Si c'est la première fois qu'on l'affûte, ou si la lame est très émoussée, commencer à la 1ère Étape. Rentrer la lame dans la fente gauche de la 1ère cellule (figure 3) entre le guide-cornière gauche et le ressort en élastomère et tirer le couteau vers soi tout en enfonçant la lame dans la fente pour qu'elle touche à la meule diamantée. On devrait entendre le bruit du contact de la lame avec la meule. La lame devrait être rentrée aussi près que possible de la mitre ou du manche. Si la lame est incurvée, lever légèrement le manche à mesure qu'on approche de la pointe du couteau de manière que la lame reste à peu près parallèle au bord de la table. Affûter la lame sur toute sa longueur. La passe d'une lame de 20 cm dure environ 4 secondes. Celle d'une lame plus courte, 2 ou 3 secondes et celle d'une lame longue, 6 secondes. Rentrer maintenant la lame dans la fente droite de la 1ère cellule et de la même manière tirer le couteau vers soi.

Pour s'assurer que la lame a été bien affûtée sur toute sa longueur, la rentrer à partir de la mitre ou du manche et tirer sur le couteau à vitesse constante jusqu'à ce que la pointe sorte de la fente. Faire un nombre égal de passes dans chaque cellule en utilisant la fente droite et la fente gauche en



Figure 3. 1ère cellule: Insertion de la lame entre le guide gauche et le ressort en élastomère. Alterné dans les fentes gauche et droite.

alternance pour que les faces de coupe restent symétriques. En règle générale, une passe dans les deux fentes (gauche et droite) de la 1ère cellule suffit. Passer ensuite la 2e Étape.

2e Étape - En suivant les directives de la 1ère Étape, affûter la lame dans la 2e cellule.

Passer une fois la lame dans la fente gauche de la 2e cellule (figure 4), puis une fois dans la fente droite (figure 5). La passe d'une lame de 20 cm dure environ 4 secondes. Celle d'une lame plus courte 2 ou 3 secondes et celle d'une lame longue, 6 secondes.

Avant de passer à la 3e Étape, s'assurer qu'il existe une bavure (voir la figure 6) sur le tranchant. Passer doucement l'index en travers du tranchant, comme l'illustre la figure 7 ci-dessus.

(Pour ne pas se couper, éviter de passer l'index sur le tranchant). La bavure apparaît sur le côté droit de la lame si la dernière passe a été effectuée dans la fente droite, et inversement. On appelle bavure une mince crête ou rugosité apparaissant sur le tranchant. L'autre côté de la lame ne présente pas de bavure et est très lisse. Passer la 3e Étape si le tranchant présente une bavure.

Attention : Tirer le couteau vers soi après avoir retiré la lame dans la fente. Ne jamais pousser sur le couteau. Appuyer juste assez pour que la lame repose bien sur la meule abrasive. Il n'est pas nécessaire d'appuyer davantage; cela n'accélérera pas l'opération.

S'il n'y a pas de bavure, passer la lame une autre fois dans la fente droite et dans la fente gauche de la 2e cellule avant de passer à la 3e Étape. Les passes lentes favorisent la création d'une bavure.



Figure 4. Lame rentrée dans la fente gauche de la 2e cellule.



Figure 5. Lame rentrée dans la fente droite de la 2e cellule.

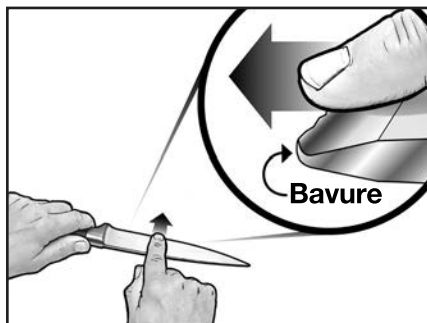


Figure 6. Il faut créer une bavure sur le tranchant avant de passer au polissage de la 3e cellule.



Figure 7. Il est possible de déceler la présence d'une bavure en passant les doigts en travers de la lame. Faire très attention. Suivre les directives ci-dessous.

Passer à la 3e Étape après avoir trouvé la bavure. (D'habitude, on fait une bavure en passant le couteau dans la 1ère cellule. Il n'est pas nécessaire d'en faire une à la 1ère étape à moins qu'on veuille passer directement à la 3e Étape, comme il a été mentionné précédemment. Il est toujours préférable d'avoir une bavure sur le tranchant avant de passer à l'étape du polissage (3e Étape).

Si la lame est très émoussée, il sera peut-être nécessaire de repasser plusieurs fois dans la 2e cellule, ou de la passer deux fois dans la 1ère cellule, puis de recommencer la 2e Étape avant de passer la 3e Étape.

3e Étape - En règle générale, il suffit d'une ou de deux paires de passes dans la 3e cellule pour obtenir un tranchant coupant comme un rasoir. Comme à la 1ère et la 2e Étape, passer la lame dans la fente gauche et la fente droite (figure 8) et tirer le couteau à la même vitesse.

On obtient le tranchant idéal pour les préparations gastronomiques en repassant plusieurs fois la lame dans la 3e cellule. Il serait préférable de limiter le nombre de passes dans la 1ère cellule si l'on désire couper des aliments à consistance fibreuse, comme il est expliqué plus loin.

COMMENT OBTENIR LE TRANCHANT QUI CONVIENT LE MIEUX À UN USAGE PARTICULIER

PRÉPARATION DE PLATS GASTRONOMIQUES

Pour obtenir des coupes les plus fines et lisses ne laissant pas de marques dans les fruits ou les légumes, affûter la lame du couteau dans la 2e cellule (ou dans la 1ère et dans la 2e cellule, comme il est expliqué ci-dessus), puis passer la lame plusieurs fois dans la 3e cellule. On obtiendra un tranchant exceptionnellement lisse et coupant (figure 9), idéal pour les chefs de cuisine, en passant la lame trois fois ou même plus dans la 3e cellule, en utilisant la fente gauche et la fente droite en alternance.

Pour redonner au couteau le tranchant recherché par les chefs de cuisine, se servir toujours de la 3e cellule (en utilisant la fente gauche et la fente droite en alternance). Lorsqu'un couteau a été réaffûté plusieurs fois et qu'il devient trop long de le réaffûter uniquement à l'aide de la 3e cellule, on peut accélérer l'opération en passant d'abord la lame dans la 2e cellule, puis dans la 3e cellule. Le couteau conservera un tranchant très lisse et sa durée de vie sera accrue. La lame ne s'usera que très peu et le tranchant restera exceptionnellement coupant.

POUR LA VIANDE ET LES ALIMENTS À CONSISTANCE TRÈS FIBREUSE

Pour le dépeçage, l'habillage du gibier ou la coupe d'aliments à consistance fibreuse, il peut être utile d'affûter les lames de couteau dans la 1ère cellule, puis dans la 3e cellule. Les mini-cannelures sur les biseaux de chaque côté du tranchant (figure 10) s'effileront et faciliteront le travail. Après une ou deux paires de passes dans la 3e cellule, le tranchant sera très coupant et parfaitement lisse.

Pour obtenir ce type de tranchant, affûter la lame dans la 1ère cellule jusqu'à ce qu'une bavure apparaisse sur le tranchant. Faire ensuite une ou deux paires de passes dans la 3e cellule.



Figure 8. Lame rentrée dans la fente gauche à la 3e étape. Utiliser la fente gauche et la fente droite en alternance.

Si l'on désire réaffûter un couteau et conserver ce type de tranchant, passer la lame une ou deux fois dans la 3e cellule. Tirer ensuite la lame une fois dans la fente droite et la fente gauche de la 1ère cellule, puis la passer une fois encore dans la 3e cellule. Ne pas utiliser la 1ère cellule de façon abusive.

POUR LE GIBIER ET LE POISSON

Pour couper de la volaille cuite, on obtient le meilleur tranchant possible en passant la lame dans la 2e cellule, puis dans la 3e cellule (voir la figure 11). Pour couper de la volaille crue, utiliser de préférence la 3e cellule en suivant les directives ci-dessous. Pour découper du poisson en filets, utiliser un couteau fin mais robuste qui a été affûté dans la 2e et la 3e cellule.

AFFÛTAGE DE COUTEAUX À LAME DENTELÉE

Semblable à une lame de scie, la lame dentelée présente des cannelures et une série de dents pointues. Lorsque le couteau est bien utilisé, les dents pointues font le plus gros du travail. Tous les couteaux à lame dentelée, peu importe le type, s'aiguisent à l'aide du modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice®. Utiliser d'abord la 3e cellule (figure 12), qui permet d'affûter la denture et de créer des micro-lames sur la pointe des dents. D'habitude dix (10) paires de passes alternatives dans la 3e cellule suffisent. Si la lame est très émoussée ou usée, la passer rapidement (2 ou 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans la fente droite et la fente gauche de la 2e cellule, puis plusieurs fois dans la 3e cellule, en utilisant la fente gauche et la fente droite en alternance. On enlèvera inutilement trop de métal de la denture en se servant de la 2e cellule de façon abusive.

Le tranchant d'un couteau à lame dentelée n'est jamais aussi coupant de celui d'un couteau à lame droite. La denture peut cependant déchirer la surface des aliments croustillants ou passer aux travers de certains matériaux comme le carton.

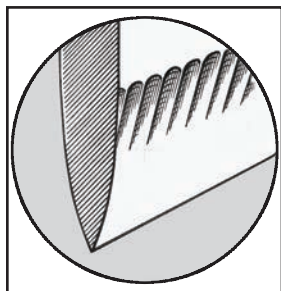


Figure 9. Un large biseau lisse près du tranchant est idéal pour la préparation de mets gastronomiques.

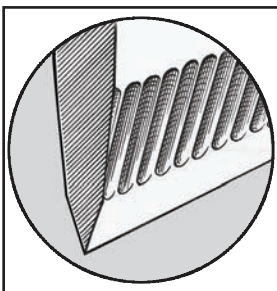


Figure 10. La coupe d'aliments à consistance fibreuse est plus facile lorsque la lame présente de larges mini-cannelures près du tranchant.

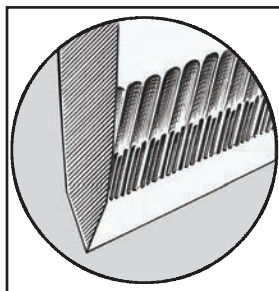


Figure 11. La coupe de poissons et de volailles peut être plus facile lorsque la lame présente de fines micro-cannelures près du tranchant.



Figure 12. Affûtez les couteaux dentelés seulement dans la 3e cellule (voir instructions).

NETTOYAGE DES MEULES DE POLISSAGE DE LA 3E ÉTAPE

Le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® est doté d'un dispositif incorporé permettant de nettoyer et de dresser à la main les meules de polissage de la 3e cellule. Il est possible de nettoyer et de restituer le profil des meules lorsque celles-ci sont encrassées de graisse, de nourriture ou de poussière d'affûtage en poussant le curseur situé sur le panneau arrière de l'affûteuse. Comme l'illustre la figure 13, ce curseur se trouve dans un creux pratiqué dans le coin inférieur gauche du panneau arrière de l'appareil.

Pour commander le dispositif de nettoyage/de dressage, il suffit de pousser vers la droite ou vers la gauche le petit curseur logé dans le creux et de le tenir dans cette position pendant 3 secondes. Le pousser ensuite dans le sens opposé et le tenir dans cette position pendant 3 secondes. Le dispositif de dressage nettoiera la surface active d'une meule polissage et restituera son profil. Le déplacement du curseur dans le sens opposé permet de nettoyer l'autre meule.

N'utiliser le dispositif de nettoyage/dressage que lorsque la 3e cellule ne permet plus de bien affûter les lames ou lorsqu'il faut faire un grand nombre de passes pour obtenir un tranchant effilé. Ce dispositif permet d'enlever les dépôts de matières sur la surface des meules de la 3e cellule. Par conséquent, les meules s'useront trop vite si l'on se sert de ce dispositif de façon abusive et elles devront être remplacées.

Nettoyer les couteaux avant de les affûter. De cette façon, le nettoyage ou le dressage des meules de la 3e cellule ne sera nécessaire qu'une fois par année ou même moins souvent.

RÉAFFÛTAGE (CONSULTER LES PARAGRAPHES CI-DESSUS)

Pour réaffûter un couteau à lame droite, utiliser la 3e cellule. Lorsque cette cellule ne permet pas de réaffûter rapidement ce type de couteau, utiliser de nouveau la 2e cellule et faire une ou deux paires de passes alternatives. S'assurer qu'une bavure s'est formée et passer de nouveau la lame dans la 3e cellule. Une ou deux paires de passes suffiront pour redonner au couteau un tranchant coupant comme un rasoir. Passer la lame dans la 1ère cellule, comme à la 1ère étape, si la lame est très émoussée et qu'on désire lui donner du mordant.

Pour réaffûter un couteau à lame dentelée, utiliser la 3e cellule. Consulter les paragraphes ci-dessus.



Figure 13. Au besoin, on peut nettoyer les meules de la 3e cellule. Ne pas utiliser souvent.

CONSEILS

1. Eliminer les dépôts de nourriture, de graisse et les corps étrangers avant d'affûter ou de réaffûter un couteau. Si elle est sale, nettoyer la lame.
2. Appuyer juste assez sur le couteau pour que la lame repose bien sur la meule abrasive.
3. Toujours tirer la lame sur toute sa longueur et à vitesse constante. Ne jamais interrompre le mouvement de la lame lorsqu'elle touche aux meules abrasives.
4. Peu importe la cellule utilisée, passer la lame dans la fente droite et la fente gauche, en alternance. Les lames des couteaux japonais font exception; elles s'affûtent principalement sur un seul côté.
5. Lever légèrement le manche du couteau pour que la lame soit de niveau avec le comptoir ou la table pendant l'affûtage. Pour affûter la pointe d'une lame incurvée, lever légèrement le manche à mesure qu'on approche de la pointe. De cette façon, la lame restera de niveau avec la table.
6. Il n'est ni utile ni nécessaire de passer la lame d'un couteau affûté avec le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® sur une lime. S'il n'existe pas de prise électrique à proximité, utiliser le modèle 450 de l'affûteuse manuelle Chef'sChoice®. Il est recommandé de laisser le modèle 120 de l'affûteuse dans un endroit où on pourra s'en servir et de réaffûter souvent la lame, en suivant les directives énoncées dans les paragraphes ci-dessus.
7. À condition de s'en servir de la bonne façon, le modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice® permet d'affiler la lame sur toute sa longueur. Ce grand avantage, que les autres méthodes d'affûtage ne présentent pas, est particulièrement important lorsqu'il faut affûter la lame sur toute sa longueur pour conserver la courbure du tranchant.
8. Pour maîtriser le fonctionnement du modèle 120 de l'affûteuse Chef'sChoice®, apprendre à déceler la présence d'une bavure sur le tranchant (consulter les directives ci-dessus). Bien qu'elle ne soit pas nécessaire pour bien affûter des couteaux, cette méthode est cependant la meilleure façon de vérifier si l'affûtage dans la 1ère et la 2e cellule est suffisant. De cette manière, on évitera d'affûter la lame d'une façon excessive et on obtiendra à chaque coup un tranchant incroyablement coupant. On peut couper une tomate ou un bout de papier pour apprécier le tranchant de la lame.

ENTRETIEN HABITUEL

Il n'est pas nécessaire de lubrifier le moteur, les surfaces d'affûtage ou les pièces mobiles de l'appareil. Il n'est pas non plus nécessaire de verser de l'eau sur les meules abrasives. On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil en passant doucement un chiffon humide. Ne pas se servir de détergents ou de d'agents abrasifs.

Une fois par an, ou plus souvent si c'est nécessaire, éliminer les dépôts de poussière de meulage qui se forment à l'intérieur de l'appareil. Retirer le petit couvercle de nettoyage (figure 14) recouvrant une petite ouverture située sous l'appareil. Les particules de métal adhèrent à l'aimant collé à ce couvercle. Il suffit de frotter les particules avec une serviette en papier ou une brosse à dents et de replacer le couvercle sur l'ouverture. S'il y a beaucoup de poussière ou qu'on a nettoyé la meule de la 3e cellule (en suivant la méthode de nettoyage ou de dressage), on peut secouer l'appareil pour faire tomber les particules qui restent par l'ouverture et replacer ensuite le couvercle et son aimant.

SERVICE APRÈS-VENTE

Après la période de garantie (qui ne couvre pas l'usage excessif ou industriel comme par exemple un service d'aiguisage, abattoirs, etc - utilisez pour ces travaux le modèle Chef'sChoice® 2000 Professional), en cas d'une réclamation, l'utilisateur peut renvoyer l'appareil à l'usine de la société EdgeCraft et demander une estimation des travaux de réparation.

L'utilisateur à l'extérieur des Etats-Unis peut communiquer avec le distributeur de sa localité ou le distributeur national des produits Chef'sChoice®.

Prière d'indiquer l'adresse de l'expéditeur, le numéro de téléphone et décrire brièvement sur une feuille le problème ou les dommages subis par l'appareil. Conserver le reçu d'expédition à titre de preuve et de protection en cas de perte.



Figure 14. Couvercle de nettoyage.

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 U.S.A.

www.chefschoice.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 2013

Printed in China.

K13

C1282Z1

MODELLO 120

ISTRUZIONI PER L'USO

Chef'sChoice®

EdgeSelect®

Affilacoltelli a diamanti



Leggere le istruzioni prima dell'uso.
È essenziale seguire le istruzioni per ottenere
il filo Trizor-Plus™.

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

Quando si usano apparecchi elettrici vanno sempre seguite precauzioni di sicurezza basilari, fra cui le seguenti.

1. Leggete il libretto di istruzioni nella sua interezza.
2. Per proteggervi contro i rischi di scossa elettrica, non immergete in acqua o in altri liquidi l'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120.
3. Assicuratevi che vengano inserite nell'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120 solo lame di coltello pulite.
4. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, quando volete montare o smontare le sue parti e prima di pulirlo.
5. Evitate 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 estero: 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 accessori di collegamento che non siano raccomandati o venduti dalla EdgeCraft Corporation può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. L'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120 è stato concepito per affilare coltelli da cucina, coltelli da tasca e la maggior parte dei coltelli da caccia. Non tentare di affilare forbici, lame di asce o qualsiasi lama che non entri facilmente nelle fessure.
9. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del bancone di appoggio e non fatelo venire a contatto con superfici calde.
10. Quando è acceso ("ON"; il simbolo rosso sull'interruttore risulta rialzato in posizione di accensione), l'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120 deve sempre trovarsi stabilmente appoggiato su un tavolo o un bancone.
11. **AVVERTENZA: I COLTELLI ADEGUATAMENTE AFFILATI SUL VOSTRO AFFILACOLTELLI CHEF'SCHOICE® DIVENTERANNO MOLTO TAGLIANTI. 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 NON SIANO ESPOSTE.**
12. Non usate l'apparecchio all'aperto.
13. Quando l'apparecchio viene usato da bambini o in loro presenza, è necessaria una stretta sorveglianza.
14. Non usate oli per affilatura, acqua o altri lubrificanti con l'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120.
15. Solo per uso domestico – vedete anche il paragrafo "Assistenza".

16. **CONSERVATE QUESTO LIBRETTO DI ISTRUZIONI.**

COMPLIMENTI PER UN'OTTIMA SCELTA!

In tutto il mondo, gli chef professionisti ed i cuochi seri si affidano da molti anni agli affilacoltelli Chef'sChoice® con diamanti per mantenere sui loro coltelli preferiti il filo Trizor® per alte prestazioni di taglio. Ora, con l'affilacoltelli Chef'sChoice® modello professionale 120 potrete anche voi usufruire di lame di coltello di incredibile affilatezza e durata. Il Chef'sChoice® modello 120 incorpora la più moderna tecnologia di affilatura sviluppata dalla EdgeCraft - leader mondiale nel settore - per ottenere l'avanzato filo Trizor-Plus™ su tutti i vostri coltelli, sia quelli a lama sottile sia quelli a lama seghettata.

Troverete il modello 120 estremamente veloce e facile da usare in modo sicuro su tutti i coltelli di qualità da cucina, da caccia e da tasca. Per ottenere i migliori risultati di affilatura, leggete questo libretto di istruzioni nella sua interezza prima di usare l'affilacoltelli.

I cuochi professionisti di tutto il mondo sono d'accordo nel ritenere fondamentale, ai fini di un'elegante preparazione dei loro piatti, un'ottima capacità di taglio della coltelleria. Ora che siete proprietari dello Chef'sChoice® modello professionale 120 sarete in grado di ottenere lame di una perfezione, un'affilatezza ed una durata impossibile da ottenere prima anche con i sistemi professionali più costosi del mondo. Per la prima volta, affilare ed usare i coltelli rappresenterà per voi un vero piacere. Ricordate che un coltello ben affilato è un coltello sicuro, in quanto vi aspettate che sia tagliente, lo usate con l'opportuna cautela e vi si richiede meno forza per tagliare. Ma non dimenticate che il filo Trizor® è incredibilmente tagliente!

L'affilacoltelli Chef'sChoice® ottiene lame Trizor-Plus™ decisamente più affilate su coltelli realizzati in qualsiasi tipo di acciaio (al carbonio, inossidabile) o in leghe di qualunque durezza. L'affilatezza e la durata di queste lame hanno reso obsoleti i metodi di affilatura che producono fili convenzionali e rettificati concavi.

Potrete affilare in modo facile e veloce l'intera lama di taglio dei vostri coltelli preferiti, dalla punta al manico o nodo. Il filo ad alta precisione Trizor-Plus™ vi ricompenserà con coltelli che offriranno per anni prestazioni superiori.

DESCRIZIONE DEL VERSATILE AFFILACOLTELLI EDGESELECT® MODELLO 120

L'esclusivo affilacoltelli Chef'sChoice® EdgeSelect® è concepito per permettervi di affilare ogni coltello secondo le sue modalità d'uso, come ad esempio la preparazione di piatti da intenditori, il taglio delle carni, la preparazione della selvaggina o la filettatura del pesce. Potrete affilare coltelli a lama liscia o filettata. Questo affilacoltelli a tre (3) fasi presenta due fasi di levigatura/affilatura conica di precisione con abrasivi rivestiti di fini diamanti al 100% ed una fase di lucidatura/affilatura su coramella che impiega esclusivi dischi abrasivi flessibili. Queste fasi possono essere seguite in ordine diverso per darvi una lama incredibilmente tagliente e dalla sfaccettatura liscia che rende tagli o presentazioni un gioco da ragazzi, oppure una lama con la "superficie mordente" residua che desiderate lungo le sfaccettature. La lama è estremamente affilata e non seghettata. Questa "superficie mordente" residua viene creata da microscanalature perfettamente lucidate che vengono formate sulla superficie della sfaccettatura dall'azione di ultralevigatura dei dischi di affilatura su coramella della fase 3. Troverete che queste scanalature affilate su ciascun lato della lama di taglio ultra affilata e non seghettata aiutano moltissimo in quei difficili compiti di taglio che si incontrano in cucina con alimenti fibrosi, carni, verdure allungate, preparazione di selvaggina o per mansioni domestiche come il taglio di cartone, pelle, moquette e così via.

Le azioni di affilatura e levigatura/lucidatura vengono controllate da guide per l'angolatura di precisione della lama e dischi abrasivi di forma conica accuratamente abbinati. Gli angoli di affilatura sono di parecchi gradi più grandi ad ogni fase successiva.

Dischi conici rivestiti di diamanti fini creano nella Fase 1 dei microsolchi lungo le sfaccettature su ciascun lato della lama, formando la prima smussatura angolata del filo Trizor®.

Nella Fase 2, dei diamanti ancora più fini creano microsolchi più sottili lungo le sfaccettature subito adiacenti al filo, determinando sulle sfaccettature una seconda smussatura ben definita che è di pochi gradi superiore rispetto alla smussatura creata nella Fase 1.

Nella Fase 3, dei dischi abrasivi ultrafini vengono impostati ad una terza angolazione leggermente superiore. Essi producono la lucidatura e l'affilatura su coramella sulle sfaccettature subito adiacenti al filo, creando una terza microsmussatura e determinando un filo microscopicamente sottile, dritto e super lucidato di sbalorditiva affilatezza. L'azione di affilatura su coramella lucida ed affila simultaneamente i bordi di quei microsolchi creati dagli abrasivi di diamante nelle Fasi 1 e 2 adiacenti al filo, fino a trasformarli in affilate microscanalature che assistono l'azione di taglio dei materiali "difficili".

Questa esclusiva progettazione a tre fasi vi offre un filo di straordinaria affilatezza, e grazie alla smussatura a tripla angolatura che crea su ciascuna sfaccettatura, noterete che le lame resteranno affilate più a lungo.

Le sezioni che seguono descrivono le procedure generali per un'affilatura ottimale in corrispondenza di ciascuna fase, e suggeriscono poi come potrete ottenere il filo più adatto ai vostri vari scopi.

A meno che non dobbiate eseguire molte operazioni di taglio pesante, dovrete usare raramente la Fase 1. Uno degli importanti vantaggi dell'uso dell'EdgeSelect® modello 120 è che potete affilare su coramella e lucidare i vostri coltelli fino ad ottenere lame affilate come un rasoio con la frequenza che desiderate, senza per questo che i vostri coltelli subiscano l'usura determinata dai tradizionali metodi di affilatura. La riaffilatura può di solito essere eseguita alla Fase 3. Usate con meno frequenza la Fase 2 per la riaffilatura, ed usate la Fase 1 solo per le applicazioni di uso più pesante. (Vedere la sezione "Riaffilatura".)

L'affilacoltelli Chef'sChoice® EdgeSelect® modello 120 è dotato di un cuscinetto di diamante attivato manualmente che può essere usato se necessario per eliminare qualsiasi residuo di cibo o detrito di affilatura accumulato dalla superficie dei dischi di lucidatura/affilatura su coramella.

Se prima di affilarli pulite i vostri coltelli, vedrete che per mesi o anche per un anno o più non avrete bisogno di pulire i dischi di lucidatura/affilatura su coramella. Sarà necessario usare questa comoda funzione (descritta più dettagliatamente in una sezione successiva) se si nota un netto calo di efficienza nella lucidatura.

Ciascuna Fase di affilatura presenta delle molle guida elastomeriche posizionate sopra i dischi di affilatura per determinare un'azione elastica che durante il processo di affilatura tiene la superficie del vostro coltello bene a contatto con i piani guida di precisione nelle fessure destra e sinistra di quella Fase.

A meno che non abbiate delle lame speciali che devono essere affilate principalmente su un lato della lama (come le lame giapponesi Kataba), vorrete affilare il coltello in modo uguale nella fessura destra ed in quella sinistra di ciascuna Fase usata. Questo assicurerà che le sfaccettature su ciascun lato della lama siano di uguali dimensioni e che la lama tagli sempre in modo diritto.

In qualsiasi Fase si stia affilando il coltello, quest'ultimo deve essere **tirato alternativamente attraverso la fessura sinistra e la fessura destra di quella Fase** in modo sequenziale. Di solito in corrispondenza di ciascuna Fase saranno sufficienti solo una tirata nella fessura sinistra ed una in quella destra; occasionalmente dovrete eseguire due paia di tirate in una Fase determinata (vedere le sezioni successive per ulteriori dettagli). Operate sempre l'affilacoltelli dal lato frontale. Tenete la lama orizzontale e livellata, fatela scivolare fra l'anello di plastica ed il piano guida e tiratela verso di voi a velocità costante mentre viene a contatto con i dischi di affilatura o affilatura su coramella. Sarete in grado di sentire ed udire il contatto. Mantenete sempre un movimento uniforme della lama attraverso ogni Fase; non fermatevi a metà passaggio. Per una lama di otto (8) pollici (circa 20 cm), si raccomanda di tirare in modo uniforme il coltello per circa 4 secondi ad ogni passaggio. Per lame più corte o più lunghe, il periodo di tempo potrà essere rispettivamente inferiore o superiore. Non usate mai l'affilacoltelli dal lato posteriore.

Quando affilate un coltello, usate una pressione appena sufficiente ad assicurare a ciascun passaggio un contatto continuo ed uniforme della lama con i dischi. Un'ulteriore pressione non è necessaria e non sveltisce l'operazione di affilatura. Evitate di tagliare il rivestimento di plastica dell'affilacoltelli. Il taglio accidentale del rivestimento, tuttavia, non pregiudica dal punto di vista del funzionamento le operazioni dell'affilacoltelli né danneggia il filo.

La Figura 1 di cui sotto identifica le porzioni corrispondenti a ciascuna delle tre Fasi, come viene descritto più in dettaglio nelle sezioni che seguono.

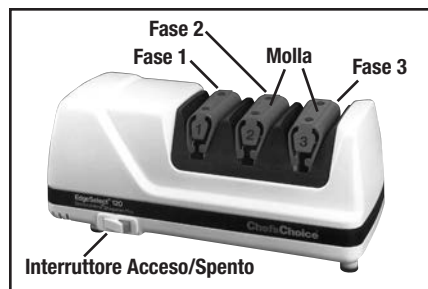


Figura 1. Affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120.

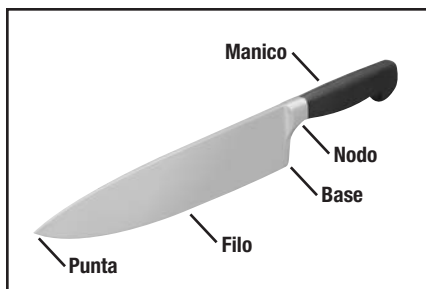


Figura 2. Tipico coltello da cucina.

LEGGERE QUANTO SEGUE PRIMA DI INIZIARE L'AFFILATURA

IL CHEF'SCHOICE® MODELLO 120 È CONCEPITO PER AFFILARE LAME A FILO DIRITTO O SEGHETTATO.

1. **Affilate le lame seghettate solo nella Fase 3.** Non affilate le lame seghettate nelle Fasi 1 e 2, in quanto questo rimuove inutilmente più metallo dalla seghettatura. Per ulteriori dettagli ed eccezioni, consultate la sezione intitolata "Procedura per l'affilatura di lame seghettate".
2. Le lame **a filo dritto** possono essere affilate in tutte e tre le Fasi, ma l'uso della Fase 1 potrebbe essere necessario solo se il coltello è molto smussato o se desiderate creare un filo con un'ulteriore "superficie mordente". Vedere la sezione seguente per ulteriori dettagli.

PROCEDURA PER L'AFFILATURA DI LAME SEGHETTATE

LAME A FILO DIRITTO: PRIMA AFFILATURA

Prima di accendere il dispositivo di affilatura, rimuovete il coperchio situato sopra la Fase 1 ed infilate delicatamente la lama di un coltello nella fessura situata fra la guida di angolazione sinistra della Fase 1 e la molla elastomerica. Non muovete lateralmente il coltello. (Vedere la Figura 3.) (Tenete da parte il coperchio della Fase 1 per ricordarvi della sequenza di affilatura seguita.)

Spostate la lama verso il basso nella fessura finché non sentite il contatto con il disco diamantato. Tiratela verso di voi sollevando leggermente il manico quando vi avvicinate alla punta. Questo vi farà sentire la tensione della molla. Estraiete il coltello e premete l'interruttore di accensione. Un "indicatore" rosso sull'interruttore appare quando esso si trova in posizione di accensione.

Fase 1- (Se il vostro coltello è già abbastanza affilato, potete saltare la Fase 1 e passare direttamente alla Fase 2.) Se state affilando un coltello per la prima volta o se il coltello è molto smussato, iniziate dalla Fase 1. Tirate il coltello una volta attraverso la fessura sinistra della Fase 1 (Figura 3) facendo scivolare la lama fra la guida di angolazione sinistra e la molla elastomerica e tirando la lama verso di voi muovendola contemporaneamente verso il basso nella fessura finché non entra nel disco diamantato. Sentirete il suo contatto con il disco. Inserite la lama il più possibile vicino al suo nodo o al suo manico. Se la lama è ricurva, sollevate leggermente il manico quando vi avvicinate alla punta del coltello, tenendo il filo della lama approssimativamente parallelo al tavolo. Affilate l'intera lunghezza della lama. Per una lama di otto (8) pollici (circa 20 cm), ciascun passaggio dovrebbe richiedere circa 4 secondi. Per lame più corte, impiegare 2-3 secondi e per lame più lunghe impiegare 6 secondi. Ripetere poi un passaggio lungo l'intera lunghezza della lama nella fessura destra della Fase 1.

Nota: ogni volta che inserite la lama dovete contemporaneamente tirarla verso di voi. Non spingete mai la lama in direzione opposta alla vostra. Applicare una pressione appena sufficiente ad assicurare a ciascun passaggio un contatto con il disco—un'ulteriore pressione non modifica e non sveltisce l'operazione di affilatura.



Figura 3. Fase 1. Inserimento della lama nella fessura situata fra la guida e la molla elastomerica. Alternate le fessure destra e sinistra.

Per assicurare un'affilatura omogenea lungo l'intera lunghezza della lama, inserire la lama in prossimità del suo nodo o del suo manico e tiratela a velocità costante fino a farla uscire dalla fessura. In ogni Fase, effettuate un uguale numero di passaggi alternando i passaggi nella fessura destra ed in quella sinistra in modo da mantenere simmetriche le sfaccettature del filo. Noterete che generalmente è sufficiente un solo passaggio in ciascuna fessura (destra e sinistra) della Fase 1. Passate quindi alla Fase 2.

Fase 2- Affilate la lama nella Fase 2 seguendo le stesse procedure delineate per la Tirate una volta la lama attraverso la fessura sinistra della Fase 2 (Figura 4) ed una volta attraverso la sua fessura destra (Figura 5). Per una lama di otto (8) pollici (circa 20 cm), ciascun passaggio dovrebbe richiedere circa 4 secondi. Per lame più lunghe impiegate circa 6 secondi e per lame più corte, impiegate circa 2-3 secondi.

Prima di passare alla Fase 3, troverete utile confermare che sia presente una sbavatura lungo un lato del filo (vedere la Figura 6). Per sentire la sbavatura, passate con cautela la parte superiore delle dita di traverso al filo come indicato nella Figura 7 di cui sopra. (Non spostate le dita lungo il filo della lama, per evitare di tagliarvi.) Se l'ultimo passaggio è stato nella fessura destra, la sbavatura appare solo sul lato destro della lama (nella posizione in cui tenete il coltello) e viceversa. Quando è presente, la sbavatura viene rilevata al tatto come un'estensione ruvida e piegata del filo; il lato opposto del filo si percepisce al confronto come molto liscio. Se è presente una sbavatura, procedete con la Fase 3.



Figura 4. Inserimento della lama nella fessura sinistra della Fase 2.



Figura 5. Inserimento della lama nella fessura destra della Fase 2.

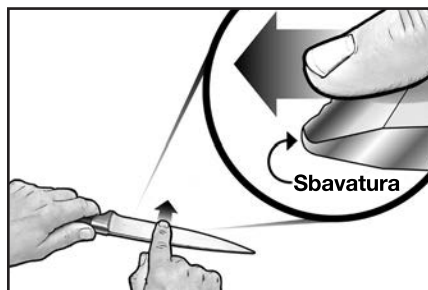


Figura 6. Sviluppare una distinta sbavatura lungo il filo del coltello prima di passare all'affilatura su coramella nella Fase 3.



Figura 7. La sbavatura può essere rilevata passando le dita di traverso al filo spostandole in direzione opposta ad esso. Fate attenzione! Vedere la spiegazione nel testo.

Se non è presente una sbavatura, effettuare un (1) altro passaggio attraverso le fessure destra e sinistra della Fase 2 prima di passare alla Fase 3. Dei passaggi più lenti contribuiranno alla formazione della sbavatura. Confermate la presenza della sbavatura e passate alla Fase 3. (Fra parentesi, una sbavatura si crea normalmente ogni volta che il coltello viene passato attraverso la Fase 1. Non è essenziale sviluppare una sbavatura nella Fase 1 a meno che, come si illustrerà in seguito, non si desideri saltare la Fase 2 e passare direttamente alla Fase 3. Prima di passare all'affilatura su coramella della Fase 3 è sempre desiderabile avere una sbavatura sul filo.)

Se il coltello è molto smussato, potrebbero essere necessari ulteriori passaggi nella Fase 2. Alternativamente, si possono effettuare un paio di passaggi nella Fase 1 e ripeterli nella Fase 2 prima di passare alla Fase 3.

Fase 3 - Di solito per ottenere un filo affilato come un rasoio sono necessari solo un paio di passaggi nella Fase 3. Come avete fatto nelle Fasi 1 e 2, effettuate passaggi alternati nella fessura sinistra (Figura 8) e in quella destra, passando il coltello attraverso le fessure alla stessa velocità usata nelle Fasi 1 e 2.

Ulteriori passaggi nella Fase 3 affileranno ulteriormente la lama, creando un filo particolarmente adatto per la preparazione di piatti da intenditori. Come verrà discusso in dettaglio nelle sezioni seguenti, se dovete usare il coltello per tagliare alimenti fibrosi, sarà preferibile effettuare meno passaggi nella Fase 3.

COME OTTENERE IL FILO PIÙ ADATTO A CIASCUN USO

PREPARAZIONE DI PIATTI DA INTENDITORI

Nei casi in cui si desiderino tagli sottili e lisci per preparare piatti a base di frutta o verdura tagliate alla perfezione, affilate il coltello nella Fase 2 (oppure nelle Fasi 1 e 2, come illustrato sopra) e poi fargli fare ulteriori passaggi attraverso la Fase 3. Tre o più paia di passaggi, alternando ad ogni passaggio la fessura sinistra e quella destra della Fase 3, affileranno alla perfezione la terza sfaccettatura e creeranno un filo straordinariamente liscio e tagliente (Figura 9) ideale per la preparazione di piatti raffinati.

Quando riaffilate il filo per piatti da intenditori, usate sempre la Fase 3 (alternando le fessure sinistra e destra).

Se dopo un certo numero di riaffilature è necessario troppo tempo per riaffilare il coltello usando solo la Fase 3, potete sveltire il processo riaffilandolo la lama prima nella Fase 2, seguendo le procedure dettagliate in merito, e poi riaffilandola nella Fase 3. In questo modo conserverete fili molto lisci e prolungherete la durata dei vostri coltelli. A differenza della normale affilatura, questo processo di riaffilatura vi offrirà ogni giorno coltelli straordinariamente affilati rimuovendo solo una piccolissima parte di metallo.



Figura 8. Inserimento della lama solo nella fessura sinistra della Fase 3. Alternare l'inserimento nelle fessure sinistra e destra.

PER CARNI, PREPARAZIONE DI SELVAGGINA E MATERIALI MOLTO FIBROSI

Per i tagli da macellaio, la preparazione di selvaggina o il taglio di materiali fibrosi, potrete trovare comodo affilare la lama nella Fase 1 facendola seguire direttamente dalla Fase 3. Questo processo lascerà delle microscanalature affilate lungo le sfaccettature presso ciascun lato del filo (Figura 10) che assisteranno il taglio di questi materiali. Il filo sarà molto tagliente e non seghettato dopo soltanto uno o due paia di passaggi alternati nella Fase 3.

Per preparare questo tipo di filo, affilate la lama nella Fase 1 finché non si sviluppa una sbavatura lungo il filo. Quindi passate direttamente alla Fase 3 ed effettuate in essa uno o due paia di passaggi.

Per mantenere questo tipo di filo, quando il coltello richiede una riaffilatura, usate la Fase 3 per solo una o due riaffilature. Poi ritornate alla Fase 1 per un passaggio in ciascuna delle fessure sinistra e destra, e quindi ritornate direttamente alla Fase 3. Non affilate troppo la lama nella Fase 1.

PER SELVAGGINA E PESCE

Il filo ottimale per il pollame cotto si può ottenere di solito usando la Fase 2 seguita dalla Fase 3 (Figura 11). Per il pollame crudo, potrebbe essere preferibile la Fase 1 seguita dalla Fase 3, come descritto sopra. Per la filettatura del pesce, usate una lama sottile ma robusta, affilata nelle Fasi 2 e 3.

PROCEDURA PER L'AFFILATURA DI LAME SEGHETTATE

Le lame seghettate sono simili a lame di sega con depressioni smerlate ed una serie di denti aguzzi. Nell'uso normale, i denti aguzzi sono responsabili della maggior parte del taglio.

Il Chef'sChoice® modello 120 può affilare lame seghettate di tutti i tipi. Iniziate tuttavia usando **soltanto** la Fase 3 (Figura 12), che affila i denti della seghettatura e sviluppa microlame lungo il filo di tali denti. Di solito dieci (10) paia di passaggi alternati nella Fase 3 saranno sufficienti. Se il coltello

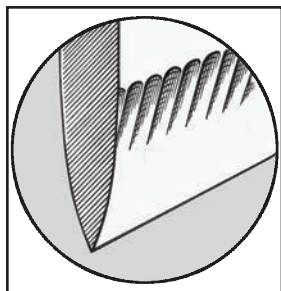


Figura 9. Una sfaccettatura lucidata più grande adiacente al filo è ideale per la preparazione di piatti raffinati.

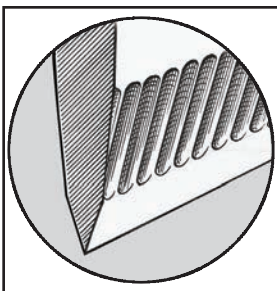


Figura 10. Il mantenimento di microscanalature più grandi adiacenti al filo assiste nel taglio di alimenti fibrosi.

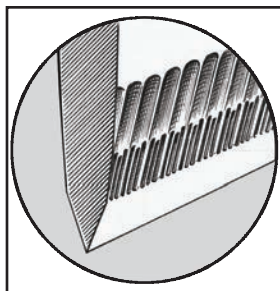


Figura 11. Per il pesce ed il pollame, può® essere utile mantenere microscanalature più sottili adiacenti al filo.



Figura 12. Affilare le lame seghettate solo nella Fase 3. (Vedere le istruzioni in merito.)

è molto smussato o è stato danneggiato dall'uso, effettuate uno o due passaggi veloci (2-3 secondi per una lama da 8") in ciascuna delle fessure destra e sinistra della Fase 2, e quindi una serie di passaggi nella Fase 3, alternando le fessure destra e sinistra. Un uso eccessivo della Fase 2 rimuove più metallo del necessario lungo il filo per affilare i denti.

Poiché le lame seghettate hanno una struttura simile alle seghe, il loro filo non apparirà mai "affilato" come quello di un coltello a filo dritto. Tuttavia, la loro struttura dentata a volte aiuterà a rompere la superficie di alimenti duri e crostosi ed a penetrare in altri materiali come ad esempio il cartone.

Dispositivo di pulitura per la Fase 3/Pulizia dei dischi di affilatura su coramella/lucidatura della Fase 3

Il Chef'sChoice® modello 120 è dotato di un accessorio incorporato per pulire/levigare i dischi di levigatura della Fase 3. Nel caso in cui questi dischi diventino ricoperti di grasso oppure presentino detriti alimentari o risultanti dal processo di affilatura, essi possono essere puliti e rimessi in forma attivando la leva manuale situata sul retro dell'affilcoltelli. Questa leva si trova in una rientranza nell'angolo in basso a sinistra guardando il lato posteriore del modello 120 (Figura 13).

Usare il dispositivo solo occasionalmente. (Vedere le istruzioni in merito.) Per attivare il dispositivo di pulitura/levigatura, basta che premiate una volta (a destra o a sinistra) la leva situata nella rientranza e la teniate premuta per 3 secondi. Premete quindi la leva nella direzione opposta e tenetela di nuovo premuta per 3 secondi. Quando la leva viene premuta in una direzione, il dispositivo di levigatura pulisce e rimette in forma la superficie di uno dei dischi di levigatura; premendo la leva nella direzione opposta, si pulisce l'altro disco.

Usate questo dispositivo di pulitura/levigatura soltanto quando la Fase 3 non pare affilare bene o quando si richiedono troppi passaggi per ottenere un filo tagliente come un rasoio. L'uso di questo dispositivo provoca infatti la rimozione di materiale dalla superficie dei dischi della Fase 3 e se viene usato con troppa frequenza rimuoverà inutilmente troppa superficie abrasiva, consumando i dischi prematuramente. Se questo dovesse accadere, sarà necessaria la sostituzione dei dischi da parte della fabbrica.

Se pulite regolarmente i vostri coltelli prima di affilarli, avrete bisogno di pulire o levigare i dischi della Fase 3 solo una volta all'anno circa, o con frequenza anche minore.

RIAFFILATURA (VEDERE LE SEZIONI DI CUI SOPRA)

Ogni volta che sia possibile, riaffilate i coltelli a filo dritto nella Fase 3. Quando il passaggio nella Fase 3 non riaffila il coltello in modo abbastanza rapido, ritornate alla Fase 2 e passatevi il coltello uno o due paia di volte, alternando le fessure. Verificate che sia presente una sbavatura, quindi ritornate alla Fase 3 dove saranno sufficienti solo uno o due paia di passaggi, alternando le fessure, per attribuire al coltello un filo tagliente come un rasoio. Usate la Fase 1 come prima fase di riaffilatura solo se desiderate avere più "superficie mordente" lungo il filo o se il coltello è stato smussato eccessivamente.

Riaffilate le lame seghettate nella Fase 3. Vedere sopra le istruzioni in merito.



Figura 13. I dischi della Fase 3 possono essere puliti a seconda della necessità.

SUGGERIMENTI

1. Pulite sempre gli alimenti, il grasso e qualsiasi materiale estraneo dal coltello prima di affilarlo o riaffilarlo. Se la lama è sporca, lavatela sempre prima di affilarla.
2. Quando eseguite l'affilatura, applicate solo una leggera pressione verso il basso, appena sufficiente a stabilire il contatto con il disco abrasivo.
3. Tirate sempre le lame alla velocità raccomandata ed in modo costante per tutta la lunghezza della lama. Non interrompete o fermate mai il movimento della lama quando è a contatto con i dischi abrasivi.
4. Alternate sempre i passaggi nelle fessure sinistra e destra (di qualsiasi Fase usata). Le lame specializzate giapponesi costituiscono un'eccezione e vengono affilate principalmente su un lato.
5. Durante l'affilatura, il filo della lama del coltello va mantenuto parallelo alla superficie di appoggio dell'affilacoltelli. Per affilare una lama ricurva vicino alla punta, sollevate leggermente il manico del coltello man mano che vi avvicinate alla punta, in modo che il filo mentre viene affilato venga mantenuto a livello con il tavolo.
6. Non vi è alcuna necessità né vantaggio nell'uso di "acciaio da affilatura" su coltelli affilati con l'affilacoltelli Chef'sChoice® modello 120. Prendete in considerazione la riaffilatura mediante l'affilacoltelli manuale Chef'sChoice® modello 450 se state usando coltelli in un luogo dove l'elettricità è inaccessibile. Si raccomanda di tenere il modello 120 a portata di mano e di riaffilare spesso i coltelli, come descritto nelle sezioni di cui sopra.
7. Se l'affilacoltelli viene usato correttamente, scoprirete che è in grado di affilare l'intera lama fino ad 1/8" (32 mm) di distanza dal nodo o dal manico. Questo è un importante vantaggio del Chef'sChoice® modello 120 rispetto agli altri dispositivi di affilatura, ed è particolarmente importante quando si affilano coltelli da chef, nei quali occorre affilare l'intera lama per mantenere la curvatura della linea del filo. Se i vostri coltelli da chef presentano un nodo marcato vicino al manico che si estende fino al filo, una molatrice commerciale può® modificare o rimuovere la porzione inferiore del nodo in modo che non interferisca con l'azione di affilatura, permettendovi di affilare l'intera lunghezza della lama.
8. Per migliorare la vostra abilità nell'usare il Chef'sChoice® modello 120, imparate a rilevare una sbavatura lungo il filo (come descritto sopra). Sebbene possiate effettuare buone affilature anche senza impiegare questa tecnica, essa è il modo migliore e più veloce di determinare se l'affilatura delle Fasi 1 e 2 è sufficiente. Questo vi aiuterà ad evitare di affilare eccessivamente i vostri coltelli e ad assicurare sempre dei fili incredibilmente taglienti. Un comodo metodo per verificare l'affilatezza di una lama è quello di tagliare un pomodoro o un foglio di carta.

NORMALE MANUTENZIONE

Non si richiede manutenzione per nessuna parte motoria, né per motore, cuscinetti o superfici di affilatura. Non c'è bisogno di acqua sugli abrasivi. L'esterno dell'affilacoltelli può essere pulito passandovi con cautela un panno umido. Non usate detergenti o abrasivi.

Una volta all'anno circa, secondo la necessità, potete rimuovere la polvere metallica che si accumula all'interno dell'affilacoltelli a seguito dei processi di affilatura. Rimuovete il piccolo coperchio rettangolare per la pulizia (Figura 14) situato sopra un'apertura sul fondo dell'affilacoltelli. Vedrete che le particelle metalliche aderiscono ad una calamita fissata all'interno del coperchio. Non dovrete far altro che strofinare o spazzolare via i residui metallici accumulati sulla calamita con una salvietta o uno spazzolino da denti e reinserire il coperchio sopra l'apertura. Se si è accumulata una maggiore quantità di polvere metallica o se si è pulito il disco della Fase 3 (usando il dispositivo di pulitura/levigatura), potete scuotere la polvere restante fuori dall'apertura una volta rimosso il coperchio. Dopo la pulizia, rimettete bene a posto il coperchio con la sua calamita nella corretta posizione.

ASSISTENZA

In caso si renda necessaria l'assistenza tecnica dopo il periodo di copertura della garanzia, rispedite l'affilacoltelli alla fabbrica EdgeCraft, dove prima di eseguire la riparazione ne verrà stimato il costo.

Fuori del territorio statunitense, contattate il vostro venditore al dettaglio o il distributore nazionale.

Su un foglio a sé stante all'interno della scatola di spedizione includete il vostro recapito postale, un numero telefonico dove possiate essere raggiunti nelle ore diurne ed una breve descrizione del problema. Conservate la ricevuta di spedizione come prova della spedizione avvenuta e come vostra protezione contro eventuali perdite durante la spedizione.



Figura 14. Coperchio per la pulizia.

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.chefschoice.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 2013

Printed in China.

K13

C1282Z1

MODELO 120

INSTRUCCIONES

Chef'sChoice®

EdgeSelect® Afilador de discos de diamante para cuchillos



Lea las instrucciones antes de su uso ya que es esencial su seguimiento para poder obtener el filo Trizor-Plus™.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice un afilador eléctrico, debe observar las siguientes precauciones para su seguridad:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Con objeto de protegerse de los efectos de la electricidad, no introducir la sección motriz del afilador Chef'sChoice® en agua o en cualquier otro líquido.
3. Limpie las hojas de los cuchillos antes de afilarlos.
4. Desconecte el aparato mientras no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y cuando vaya a limpiarlo.
5. Evite tocar las partes en movimiento.
6. No funcione ninguna aplicación con una cuerda o un enchufe dañada o después de los malfuncionamientos de la aplicación, o se cae o se daña de cualquier manera.
U.S. clientes: Usted puede volver sus afilador eléctrico a la fábrica del EdgeCraft para el servicio en donde el coste de reparación o de ajuste eléctrico o mecánico puede ser estimado. Cuando la cuerda eléctrica en esta aplicación se daña, debe ser substituido por la distribuidor del Chef'sChoice o el otro servicio cualificado para evitar el peligro del choque eléctrico.
U.S. exterior: Vuelva por favor sus afilador eléctrico a su distribuidor local donde el coste de reparación o de ajuste eléctrico o mecánico puede ser estimado. Si la cuerda de la fuente de esta aplicación se daña, debe ser substituido por una facilidad de la reparación designada por el fabricante porque se requieren las herramientas especiales. Consulte por favor su distribuidor del Chef'sChoice.
7. La utilización de accesorios que no sean recomendados o suministrados por Chef'sChoice® a través de su Distribuidor, puede ocasionar fuego, una descarga eléctrica o heridas.
8. El modelo Chef'sChoice® 120 ha sido concebido para afilar cuchillos de cocina, navajas y la mayor parte de cuchillos deportivos. No trate de afilar tijeras, hojas de hacha o cualquier otra hoja que no pase libremente por las ranuras.
9. Dejar colgar el cordón libremente (sin apoyar en cajones, el borde de la mesa, etc.) y no tocar las superficies calientes.
10. Cuando el interruptor esté en posición "ON", el afilador Chef'sChoice® debe encontrarse siempre sobre una superficie o una mesa estables.
11. AVISO: LOS CUCHILLOS AFILADOS DEBIDAMENTE POR MEDIO DE SU AFILADOR CHEF'SCHOICE®, CORTARAN MAS DE LO QUE USTED ESPERA. CON OBJETO DE EVITAR CUALQUIER HERIDA, UTILÍCELOS Y MANIPÚLELOS CON UN CUIDADO EXTREMO. NO CORTE NUNCA HACIA SUS DEDOS, SU MANO O SU CUERPO. NO PASE LOS DEDOS A LO LARGO DEL FILO. GUÁRDELOS DE FORMA SEGURA.
12. No utilice el aparato al aire libre.
13. Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
14. No utilice aceite de afilar, agua o cualquier otro lubricante con el afilador Chef'sChoice®.
15. **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

HA HECHO UNA BUENA ELECCIÓN.

Durante muchos años, a lo ancho del mundo, cocineros profesionales y afamados chefs han confiado en los afiladores de diamante de Chef'sChoice® para crear y mantener los filos Trizor® de alta eficacia en su cuchillería. Ahora, con su afilador profesional Chef'sChoice® modelo 120, compartirá con esos profesionales la ventaja de obtener unos afilados de calidad y duración sorprendentes. El modelo 120 incorpora los últimos avances en afilado, desarrollados por EdgeCraft -el líder mundial en tecnología de corte- para que pueda crear el avanzado filo Trizor-Plus™ sobre todos sus cuchillos, sean estos rectos o de sierra.

Encontrará que este afilador es extremadamente rápido y fácil de usar. Su utilización es segura sobre todos los cuchillos de calidad: de cocina, deportivos o navajas.

Le rogamos que lea con atención este folleto de instrucciones, antes de utilizar el afilador, para que pueda obtener resultados óptimos.

Todos los cocineros son conscientes del valor de un filo de buen corte para una eficaz y elegante preparación de los alimentos. Como propietario de este afilador Chef'sChoice®, tiene ahora el medio para crear filos de perfección, corte y duración antes inalcanzables, ni aun con los sistemas profesionales más caros existentes. Se asombrará al comprobar que es como un juego el afilar y usar sus cuchillos de forma natural. Recuerde, no obstante, que el filo Trizor® tiene un corte increíble. Pero, al mismo tiempo, recuerde que un cuchillo afilado es un cuchillo seguro ya que usted espera que corte bien, lo respeta y su uso requiere menos esfuerzo y una postura relajada.

El afilador Chef'sChoice® crea filos de una calidad superior, demostrable, sobre cuchillos de acero al carbono, acero inoxidable o aleaciones de cualquier dureza. Su mejor corte y mayor duración han convertido en obsoletos otros métodos de afilado que producen filos convencionales o vaciados.

Podrá afilar fácil y rápidamente la hoja completa de sus cuchillos favoritos, desde la punta hasta la virola o el mango. Los cortes de alta precisión Trizor-Plus™ en sus cuchillos le proporcionarán años de satisfacción por su excelente rendimiento.

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL VERSÁTIL AFILADOR CHEF'SCHOICE[®], MODELO EDGESELECT[®] 120

El excepcional afilador de diamantes Chef'sChoice[®], modelo EdgeSelect[®]120, ha sido diseñado de forma que usted pueda afilar cada cuchillo conforme al uso a que vaya a ser destinado, sea éste la preparación de alimentos para uso gastronómico, el despiece de carne o el fileteado de pescado. Puede afilar cuchillos de filo de corte recto o de sierra. El aparato está provisto de tres (3) células o fases; dos células de afilado de precisión con discos de forma cónica, constituidas por minúsculos granos de abrasivo (100% diamantes) y una célula de pulido/asentado con discos abrasivos flexibles de un material especial patentado. Estas tres fases pueden ser usadas en diferente orden o secuencia con objeto de obtener o bien un filo de bisel increíblemente afilado, que asegura un corte sin esfuerzo o bien un filo con un "mordiente" residual a lo largo del bisel. El filo es muy cortante y liso. El mordiente residual se obtiene mediante la creación de microestrías minuciosamente pulidas que se forman en la superficie biselada del corte durante la fase 3. Apreciará que esas finas estrías en cada lado de un borde superafilado y liso, ayudan sustancialmente en esos cortes difíciles que a veces se presentan en alimentos de consistencia fibrosa, carnes, tallos de verduras o tareas del hogar como el corte de cartón, cuero, alfombras, etc.

Las acciones de afilado y asentado o pulido son controladas mediante el uso de guías para la hoja del cuchillo que mantienen con precisión el ángulo requerido y discos cónicos de abrasivo con encaje de precisión. El ángulo de afilado va aumentando en varios grados conforme se avanza en cada fase sucesiva de afilado.

En la Fase 1, los discos cónicos recubiertos de una capa de diamantes finos, crean microsurcos a lo largo de las facetas en cada lado del filo, estableciendo el primer bisel en ángulo del filo Trizor[®].

En la Fase 2, granos de diamante aún más pequeños crean nuevos microsurcos (más finos que los anteriores), en facetas adyacentes a las ya formadas, estableciendo así un segundo bisel bien definido, cuyas caras constituyen un ángulo unos grados mayor que el conformado en la fase 1.

En la Fase 3, discos abrasivos ultrafinos forman un bisel ligeramente más abierto que los precedentes. Estos discos pulen y asientan las caras inmediatamente adyacentes al borde, creando un tercer microbisel que da como resultado un corte extremadamente fino, liso y superpulido, de sorprendente afilado. La acción de asentado, pule y afila simultáneamente las irregularidades de los microsurcos creados por el abrasivo de diamante en las fases 1 y 2 hasta que se convierten en afiladas microestrías que refuerzan la eficacia del cuchillo en materias de corte difícil.

Este sistema de afilado en tres fases o etapas, asegura un corte de una finura notable como consecuencia del bisel triple formado en cada lado del filo. La figura obtenida hace que el afilado dure mucho más.

Las secciones siguientes describen el procedimiento general para optimizar los resultados en cada fase y dar a los cuchillos el mejor corte posible, según el uso a que estén destinados.

La fase 1 la utilizará pocas veces, a menos que tenga que hacer cortes difíciles con mucha frecuencia. Una de las ventajas importantes de usar este modelo de afilador es que usted podrá asentar y pulir sus cuchillos tan a menudo como lo precise; al contrario que con otros métodos de afilado, la hoja apenas experimentará desgaste. El reafilado lo hará habitualmente en la fase 3. Usará la fase 2 menos frecuentemente para reafilar, mientras que el uso de la fase 1 lo reservará únicamente para los filos muy estropeados. (Vea la sección Reafilado).

El afilador modelo 120 de Chef'sChoice® viene provisto de un mecanismo manual para la limpieza de los granos de diamante, que puede ser usado cuando sea preciso para eliminar cualquier acumulación de residuos de alimentos y el polvo del afilado que se depositen en la superficie de los discos abrasivos. Si limpia bien los cuchillos antes del afilado, se dará cuenta de que pasarán meses e incluso un año o más antes de que tenga que utilizar este mecanismo de limpieza. Solo si nota una clara disminución en la eficiencia del pulido será conveniente el uso de ésta eficaz util que se describe más adelante en detalle.

Cada una de las fases de afilado va equipada con guías-muelle de elastómero que están situadas sobre los discos de afilado, para proporcionar una acción elástica que mantenga de forma segura la hoja del cuchillo sobre los planos-guía en las ranuras izquierda y derecha de esa fase, durante el afilado.

A menos que tenga hojas especiales que deban ser afiladas solamente por un lado (como en el caso de los cuchillos japoneses Kataba), tendrá que usar tanto la ranura izquierda como la derecha en cada fase. Ello asegurará que las facetas de los biselados de cada lado de la hoja sean de igual tamaño y que el filo produzca siempre un corte recto.

Cualquiera que sea la fase de afilado que esté usando, el cuchillo debe pasarse **de forma alternada por la ranura derecha y después por la izquierda (o a la inversa)**. Por lo general, será suficiente solo una pasada por la ranura izquierda y otra por la derecha en cada fase pero a veces tendrá que dar dos pares de pasadas en una fase determinada (ver las secciones siguientes para más detalle). Opere siempre desde la parte frontal del aparato. Manteniendo la hoja horizontal y nivelada, introdúzcala entre la guía-muelle de plástico y el plano-guía y tire hacia usted a una velocidad uniforme, mientras la mantiene en contacto con el disco de afilado o de asentado. Notará y oírá cuando se produzca el contacto.

Mantenga **siempre** la hoja en movimiento uniforme durante cada operación; no se pare a mitad de la pasada. La velocidad más conveniente para un cuchillo de 20 cm. es cuando cada pasada dura unos 4 segundos. Este tiempo puede ser menor o mayor si el cuchillo es más corto o más largo, respectivamente.

No opere nunca el afilador desde la parte de atrás.

Al hacer cada pasada, aplique una presión hacia abajo que garantice un contacto constante y seguro de la hoja del cuchillo con el disco abrasivo en cada etapa. No sobrepase la presión mínima necesaria para conseguirlo ya que cualquier presión adicional es innecesaria y no mejorará ni acelerará el proceso de afilado. Solamente podría producir cortes profundos en el plástico de la carcasa. De todas formas, los cortes accidentales que puedan aparecer en el plástico no perjudicarán la operativa del afilador ni estropearán el filo.

La figura 1 identifica cada una de las tres fases indicadas y que son descritas en detalle más adelante.

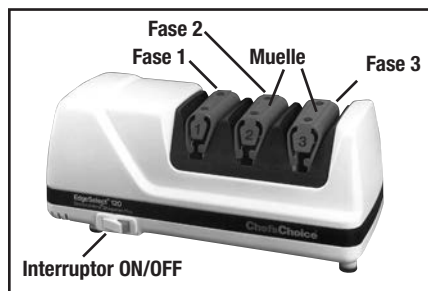


Figura 1. Afilador de diamantes modelo 120 EdgeSelect®.

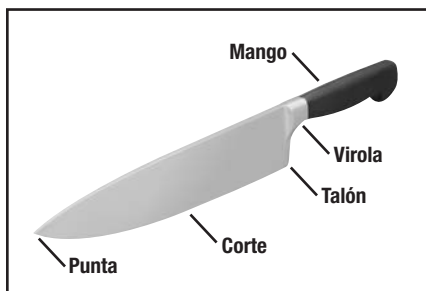


Figura 2. Cuchillo de cocina típico.

INSTRUCCIONES

LEA ESTO ANTES DE EMPEZAR A AFILAR

El modelo 120 de Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar tanto hojas de filo recto como de diente de sierra.

1. **Utilizar solo la fase 3 para las hojas dentadas.** No intente afilar hojas dentadas en las fases 1 y 2; desgastaría innecesariamente los dientes. Vea la sección: Procedimiento para afilar las hojas dentadas, para conocer más detalles así como los casos de excepción.
2. **Las hojas de filo recto** pueden afilarse en las tres células o fases, sin embargo, tal como se ha indicado anteriormente, el uso de la fase 1 solo será necesario si el cuchillo está muy estropeado o si desea crear un filo muy "mordiente". Vea las secciones siguientes para más detalles.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR LAS HOJAS RECTAS

Hojas rectas: Afilando por primera vez Antes de poner en funcionamiento el afilador, retire el protector de la fase 1. Deslice una hoja de cuchillo suavemente en la ranura, entre el plano-guía izquierdo y la guía-muelle de plástico. No gire el cuchillo. (vea la figura 3). Conserve el protector de esta fase 1; le servirá de recordatorio.

Mueva la hoja hacia abajo en la ranura, hasta que note el contacto con el disco de diamante. Tire entonces del cuchillo hacia usted, levantando ligeramente el mango a medida que se va acercando a la punta. Sentirá la presión del muelle. Haga esto varias veces y a continuación, oprima el interruptor hasta la posición ON, que se iluminará en color rojo.

Fase 1: (Si el cuchillo está ya razonablemente afilado, puede saltarse esta fase y pasar a la fase 2). Si está afilando un cuchillo por vez primera o si el cuchillo está muy embotado, comience con la fase 1.

Introduzca la hoja en la ranura izquierda de la Fase 1 (figura 3) y tire del cuchillo hacia usted, deslizando la hoja entre el plano-guía y la guía-muelle, tal como ha hecho en el ensayo previo. Recuerde que, al mismo tiempo, debe hacer una ligera presión hacia abajo hasta que note que se ha establecido contacto con el disco de diamante. También oírás el sonido de ese contacto. Inserte la hoja en una posición tan próxima como sea posible a la virola o al mango. Si la hoja es curva, vaya elevando ligeramente el mango a medida que se aproxima a la punta del cuchillo pero tratando de mantener el corte de la hoja paralelo a la mesa de trabajo en todo momento. Afile la hoja en toda su longitud. Como referencia para la velocidad del movimiento, considere que una pasada completa de una hoja de unos 20 cm. debe durar unos 4 segundos. Para hojas más cortas, la duración sería de 2 a 3 segundos y para hojas más largas de unos 6 segundos. En todo caso, ésta es una referencia aproximada. A continuación repita lo mismo en la ranura derecha.

Nota: Cada vez que inserte la hoja en la ranura, al mismo tiempo, deberá tirar de ella hacia usted. No empuje nunca la hoja en sentido contrario. Aplique solo la presión necesaria hacia abajo para mantener el contacto con el disco de diamante. Aplicar más presión no mejorará el proceso de afilado.

Para asegurarse de que se ha afilado toda la hoja, insértela en la posición más próxima posible al mango y tire de ella a velocidad constante hasta que salga la punta de la ranura. Haga un número



Figura 3. Fase 1, insertando la hoja en la ranura entre el plano-guía y la guía-muelle. Alternar las ranuras izquierda y derecha.

igual de pasadas alternas en las ranuras izquierda y derecha con objeto que las facetas del corte sean simétricas. Por lo general, encontrará suficiente una sola pasada en cada ranura (izq. y dcha.) de la Fase 1. Entonces podrá pasar a la Fase 2.

Fase 2: El mismo procedimiento descrito para la Fase 1 servirá para afilar la hoja en la Fase 2.

Pase la hoja una vez por la ranura izquierda de la Fase 2 (figura 4) y una vez por la ranura derecha (figura 5). Tome el mismo tiempo aproximado que en la operación anterior para cada pasada (unos 4 segundos para una hoja de unos 20 cm. – 6 segundos para los mayores y 2-3 segundos para los más cortos).

Antes de pasar a la Fase 3, asegúrese de que existe una rebaba (figura 6) a lo largo de toda la hoja, en un lado del corte. Para comprobarlo, pase el dedo índice cuidadosamente a través de la hoja y hacia fuera del corte, como se indica en la figura. No pase el dedo a lo largo del filo para evitar cortarse. Si la última pasada la hizo en la ranura derecha, la rebaba aparecerá solo en el lado derecho de la hoja y viceversa. Esta rebaba se aprecia como una cresta o prolongación curva y rugosa del filo. En comparación, el lado opuesto se nota muy suave. Una vez que la rebaba ha aparecido, proceda con la Fase 3.

Si aún no ha aparecido la rebaba, de una pasada adicional en las ranuras izquierda y derecha de la fase 2 antes de continuar. Pasadas lentas ayudan a desarrollar la rebaba. Ocasionalmente, le aparecerá rebaba en la Fase 1. No debe darle importancia a esto a menos que, como verá más



Figura 4. Insertando la hoja en la ranura izquierda de la Fase 2.



Figura 5. Insertando la hoja en la ranura derecha de la Fase 2.

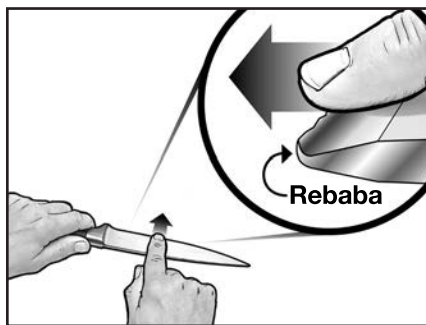


Figura 6. Hay que crear una rebaba a lo largo de toda la hoja antes de pasar al asentado en la Fase 3.



Figura 7. Se detecta la presencia de la rebaba deslizando los dedos a través y hacia fuera de la hoja. ¡Cuidado! Vea el texto.

adelante, trate de evitar la Fase 2 e ir directamente a la Fase 3. Es siempre deseable obtener la rebaba en el filo antes de proceder al asentado en la Fase 3.

Si el cuchillo está muy embotado, pueden ser necesarias pasadas adicionales en la Fase 2. También puede dar un par de pasadas en la Fase 1, repetirlas en la Fase 2 y pasar entonces a la Fase 3.

Fase 3: Por lo general, solo serán necesarios uno o dos pares de pasadas en la Fase 3 para obtener un filo de navaja de afeitar. Al igual que en las Fases 1 y 2, haga pasadas alternadas en las ranuras izquierda (figura 8) y derecha, deslizando la hoja a la misma velocidad descrita para los pasos anteriores.

Más pasadas en la Fase 3 pulirán aún más el filo, lo cual es deseable para las preparaciones gastronómicas delicadas. Sin embargo, si ha de cortar alimentos fibrosos es preferible que dé pocas pasadas en la Fase 3 con objeto de dejar un filo más mordiente, tal como se explica más adelante.

CÓMO OBTENER EL CORTE MÁS ADECUADO A CADA NECESIDAD

PREPARACIÓN DE PLATOS GASTRONÓMICOS:

Cuando se desea obtener los cortes más finos y lisos, que no dejen marcas en las frutas y verduras, hay que afilar los cuchillos en la Fase 2 (o en su caso, en las Fases 1 + 2, como se ha explicado anteriormente) y hacer varias pasadas en la Fase 3.

Tres o más pares de pasadas, alternando las ranuras izquierda y derecha de la Fase 3, refinarán las facetas del tercer bisel del filo y crearán en él una superficie extraordinariamente suave (figura 9), ideal para un cocinero.

Para reafilar un cuchillo (tal como se hace con la chaira) y darle el corte que precisa un cocinero, basta con usar cada vez la Fase 3 en ambas ranuras (izquierda y derecha). Si tras una serie de reafilados toma mucho tiempo el usar solo la Fase 3, se puede acelerar el proceso usando de nuevo la Fase 2, como se ha explicado y después solo la Fase 3. Así, se desgastará muy poco el filo ya que la cantidad de material eliminada es mínima y se prolongará la vida del cuchillo.

PARA CARNES Y ALIMENTOS MUY FIBROSOS:

En carnicería, preparación de caza o corte de materiales fibrosos, es conveniente afilar en la Fase 1, pasando directamente a la Fase 3. Esto dejará unas estrias afiladas a lo largo de las facetas adyacentes al borde del filo (figura 10) que ayudarán a cortar esas materias. Con uno o dos pares de pasadas por la Fase 3, el corte quedará muy afilado y liso.

Para obtener este tipo de filo, utilice la Fase 1 hasta que se desarrolle una rebaba a lo largo de todo el corte. Pase entonces directamente a la Fase 3 y dé allí dos o tres pares de pasadas.

Para conservar este tipo de filo, reafile usando la Fase 3 pero solo una o dos veces. Después vuelva a afilar en la Fase 1 con solo una pasada en cada lado derecho e izquierdo y pase directamente a la



Figura 8. Insertando la hoja en la ranura izquierda de la Fase 3. Deben alternarse las ranuras izquierda y derecha.

Fase 3 como antes. No dé más pasadas en la Fase 1 para el reafilado. Desgastaría el cuchillo innecesariamente.

PARA AVES Y PESCADO:

En el caso de aves cocinadas, el mejor filo se obtiene mediante el uso de la Fase 2 seguida de la Fase 3 (figura 11). Para aves crudas es preferible la Fase 1 seguida de la Fase 3, como en el caso anterior.

Para filetear el pescado, utilice una hoja fina pero resistente afilada en las Fases 2 y 3.

AFILADO DE HOJAS DENTADAS

Las hojas dentadas son parecidas a las hojas de sierra, con depresiones onduladas y una serie de dientes puntiagudos. En un uso normal, los dientes puntiagudos realizan la mayor parte del corte.

En el afilador 120 de Chef'sChoice® se pueden afilar todos los tipos de hojas dentadas. Sin embargo, debe usarse solo la Fase 3 (figura 12), donde se afilarán los dientes, desarrollando "micro-hojas" en el corte de dichos dientes. Por lo general, serán suficientes 10 pares de pasadas alternas en la Fase 3. Si el cuchillo está muy embotado o estropeado por el uso, dé 1 ó 2 pasadas rápidas (2-3 segundos para una hoja de 20 cm.) en cada una de las ranuras izquierda y derecha de la Fase 2. A continuación haga una serie de pasadas por la Fase 3, alternando derecha e izquierda. Un uso excesivo de la Fase 2 quitará más material del necesario para el afilado de los dientes.

Como las hojas dentadas tienen una estructura parecida a las de sierra, el corte no será nunca tan afilado como el de un cuchillo recto. Sin embargo, esa estructura dentada le permitirá deshacer la superficie dura de alimentos crujientes o penetrar en materiales como el cartón.

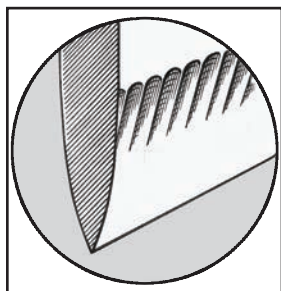


Figura 9. Una superficie ancha y pulida, adyacente al filo, es ideal para las preparaciones gastronómicas.

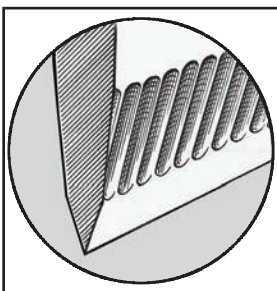


Figura 10. Las microestrías que permanecen adyacentes al filo facilitan el corte de materiales fibrosos.

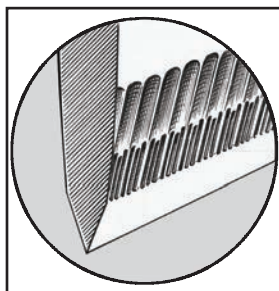


Figura 11. Las microestrías más finas mejoran el corte de aves y pescado.



Figura 12. Afilar las hojas dentadas únicamente en la Fase 3. (Ver instrucciones).

LIMPIEZA DE LOS DISCOS DE ASENTADO DE LA FASE 3

Este aparato viene provisto de un accesorio integrado que permite limpiar y reactivar manualmente los discos de asentado o pulido de la Fase 3. En caso de que estos discos se cristalicen debido a grasa, restos de alimentos o residuos del afilado, pueden limpiarse y restaurarse actuando manualmente sobre la palanca que está situada en la parte posterior del afilador, en una hendidura próxima a la base (figura 13).

Para accionar el mecanismo de limpieza, mueva simplemente la palanca hacia la derecha o hacia la izquierda y manténgala así durante unos 3 segundos. A continuación, mueva esta palanca en sentido opuesto y manténgala allí durante otros 3 segundos.

Cuando la palanca se desplaza en una dirección, la herramienta restauradora limpia la superficie activa de uno de los discos de pulido/asentado. Al desplazarla en sentido contrario, se limpia el otro disco.

Use esta herramienta limpiadora/restauradora solamente si cree que en la Fase 3 no se está obteniendo un buen asentado/pulido o si son necesarias demasiadas pasadas para obtener el excelente filo que es habitual. Al emplear este mecanismo, se desgasta la superficie de los discos de la Fase 3 y por ello, el uso excesivo producirá una innecesaria erosión de la superficie abrasiva, estropeándola prematuramente. Si esto ocurriera, sería necesario reemplazar los discos en el Servicio Técnico.

Si se adquiere el hábito de limpiar los cuchillos antes de afilarlos, solo será preciso limpiar o restaurar los discos de la Fase 3 una vez al año o incluso con menor frecuencia.

Reafilado. (Ver las secciones anteriores). Para reafilado un cuchillo de hoja recta, utilice solo la Fase 3. Cuando esta operación no dé un resultado rápido y perfecto en este tipo de cuchillos, regrese a la Fase 2 y haga solo uno o dos pares de pasadas alternativas. Compruebe que se ha creado la rebaba y continúe en la Fase 3 en la que solo uno o dos pares de pasadas alternativas serán suficientes para recuperar un filo insuperable. Para el reafilado, use la Fase 1 como un primer paso solo si desea obtener más mordiente en el corte o si el cuchillo está muy embotado.

El reafilado de las hojas dentadas en la Fase 3 ya ha sido descrito más atrás.



Figura 13. Los discos de la Fase 3 pueden limpiarse cuando sen necesarios. No debe usarse con frecuencia este útil. (Ver instrucciones).

SUGERENCIAS

1. Limpie siempre los cuchillos retirando todo resto de alimentos, grasas o materiales extraños, antes de afilar o reafilar. Si la hoja está sucia, lávela.
2. Emplee solo una ligera presión hacia abajo al afilar. Solo la necesaria para mantener un contacto seguro con el disco abrasivo.
3. Pase la hoja en toda su longitud por cada ranura a la velocidad recomendada y con un movimiento uniforme. No interrumpa o pare el movimiento de la hoja mientras ésta permanezca en contacto con los discos abrasivos.
4. Alterne siempre las pasadas en las ranuras izquierda y derecha, en cada una de las fases en que trabaje. Las hojas especiales japonesas representan una excepción ya que sus hojas deben afilarse solo por uno de los lados.
5. El filo de la hoja del cuchillo debe mantenerse paralelo a la superficie de trabajo. Para afilar la parte de la hoja próxima a la punta en cuchillos de hoja curva, vaya elevando el mango ligeramente, a medida que se aproxima a la punta, de forma que el filo permanezca siempre paralelo a la superficie de trabajo.
6. No es necesario ni presenta ventajas el utilizar una chaira cuando se dispone del afilador modelo 120 de Chef'sChoice®. Se recomienda mantener el aparato en posición de uso y bien accesible para reafilar tan frecuentemente como considere necesario y de la forma indicada más atrás. Si usa los cuchillos en un lugar sin acceso a corriente eléctrica, considere la conveniencia de adquirir el afilador manual modelo 450 de Chef'sChoice®.
7. Actuando adecuadamente, verá que puede afilar la hoja completa de cualquier cuchillo, a partir de unos 3 mm. de la virola o del mango. Esta es una de las principales ventajas de este tipo de afilador al compararlo con otros métodos. Es particularmente importante en el caso de cuchillos de cocinero, que deben ser afilados en toda su longitud para mantener la curvatura de la línea del filo. Si los cuchillos de cocina tienen una virola gruesa, extendida hacia el filo, los sistemas convencionales pueden modificar o incluso eliminar la parte inferior de la virola, mientras que con el afilador 120 de Chef'sChoice® la virola no interfiere con la acción de afilado, pudiendo recorrer la hoja en toda su longitud.
8. Para afianzar su eficiencia en el uso de este afilador, aprenda a detectar la rebaba a lo largo del filo (tal como ha sido explicado más atrás). Si bien puede obtener un buen afilado sin usar esta técnica, representa el mejor y más rápido método para determinar cuándo ha dado las pasadas suficientes en las fases 1 y 2. Esto le permitirá evitar un sobreafilado (con innecesario desgaste del cuchillo) y le asegurará un afilado excepcional en cada caso. Corte un tomate o un trozo de papel para comprobar el afilado obtenido.

MANTENIMIENTO

No hace falta ningún tipo de lubricación en las partes móviles, motor, cojinetes o superficies de afilado. Los discos abrasivos no necesitan agua. La parte exterior del aparato puede limpiarse con un paño húmedo. No utilice detergentes o polvos abrasivos.

Una vez al año o antes si fuera necesario, puede retirar el polvo metálico que se acumula en el interior del afilador tras un uso continuado. Para ello, retire la pequeña tapa rectangular (figura 14) que cubre una abertura en la parte inferior del aparato. Encontrará partículas metálicas adheridas a un imán que forma parte de la mencionada tapa. Simplemente frote o cepille esas partículas con una tohallita de papel o con un cepillo de dientes para retirarlas y coloque de nuevo la tapa sobre la abertura. Si hay una cantidad importante de polvo metálico o si ha restaurado los discos de la Fase 3, puede eliminar todo sacudiendo el aparato mientras la tapa esté quitada.

GARANTIA

Todas las piezas móviles gozan de una garantía limitada de un año contra todo defecto de fabricación. Sin embargo, la garantía limitada no cubre el reemplazo de los discos abrasivos requeridos para el funcionamiento de este producto. (Ver la tarjeta de garantía que acompaña al aparato.)

SERVICIO

En caso de que precise reparaciones después del período de garantía, póngase en contacto con su proveedor habitual, quien le indicará el Servicio Técnico más próximo a su residencia.



Figura 14. Tapa de limpieza.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Klantenservice 610-268-0500

Ensamblado en EE.UU.

www.chefschoice.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 2013

Printed in China.

K13

C1282Z1