

MODEL 130

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

Professional Sharpening Station®

GB

F

NL

D



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 that 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. If the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

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

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 130 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport 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 color on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. 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 years relied on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain high performance edges on their favorite cutlery. Now with your Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130 you will share the professional's advantage with knife edges of astonishing sharpness and durability. The Chef'sChoice® Model 130 incorporates the latest sharpening technology developed by EdgeCraft, the world leader in cutting edge technology, to create edges of better than factory sharpness and performance on all of your fine-edge and serrated knives.

You will find the Model 130 extremely fast and simple to use. It is safe to use on all brands and the highest 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 130 you have the means to sharpen, steel, strop and polish edges with a perfection, sharpness and durability heretofore unobtainable with even the world's most expensive professional sharpening systems. You will find it is a joy to sharpen and use your knives. The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® 130 eliminates the clutter of ineffective sharpening gadgets and provides in one compact appliance the ultimate versatility of choosing the professional's edge for any cutting task. With the Chef'sChoice Sharpening Station® your knife edge will be astonishingly sharp and long-lasting, no matter which type of edge you choose.

The Chef'sChoice® Model 130 Sharpening Station® creates demonstrably superior multi-beveled edges on knives of any steel - carbon, stainless or alloy of any hardness. Their resulting sharpness and greater durability clearly makes obsolete older sharpening methods that produce conventional and hollow ground edges. You will find it easy to quickly sharpen the entire cutting edge of your favorite knives, from the tip to the handle or bolster.

UNDERSTANDING THE VERSATILE CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® MODEL 130

The unique Chef'sChoice® Sharpening Station Model 130 is designed to sharpen each knife according to your intended use, whether it be gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives made with either straight or serrated edges. This novel three (3) Stage Sharpening Station® has a precision conical disk sharpening-stage with fine 100% diamond abrasives, a revolutionary precision steeling stage and a precise polishing/stropping stage, which uses proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either astonishingly sharp, smooth faceted edges for effortless cutting and presentations or edges with a selected amount of “bite” along the facets. You will find that such “bite” can aid substantially in the difficult chores of cutting fibrous foods, meats, stalky vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and suggest how you can optimize the knife 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 Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is that you can steel and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods.

Because the Professional Sharpening Station® is extremely versatile, you will quickly find the perfect edge for each use. The Model 130 is, however, designed to easily create three of the most popular but different edges as follows:

1. The Ultimate Fine Edge

To create an astonishingly sharp and durable edge – better than the conventional “factory-edge” – you need use only Stage 1 and Stage 3. In this two step process the edge is first sharpened with 100% diamonds and then gently stropped and polished with ultrafine abrasives to hair-splitting sharpness, perfect for preparing decorative platters and for precision slicing of more delicate foods.

2. Professionally Steeled Edge

The Sharpening Station incorporates the latest breakthrough from Chef'sChoice® – an easy and precise method to steel the sharpened edge to a better than professional level. The edge is first sharpened in Stage 1 and then steeled in Stage 2 at a highly precise and controlled angle to create an exceptionally effective microscopically serrated (steeled) edge, the type preferred by professionals for the more fibrous foods.

3. Steeled and Polished Edge

For those who prefer the ultimate steeled edge, the steeled edge prepared in Stages 1 and 2 can be given one quick pass on each side of the edge through Stage 3 to refine and further enhance the sharpness of the steeled edge (See page 10).

The Professional Sharpening Station is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used, if necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris from the ultrafine abrasive surface of the Stage 3 polishing/stropping disks.

We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. You should 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 in Stage 3 will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

The Sharpening Station (Figure 1) is equipped with elastomeric guide springs that are positioned over each stage to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision angled guide planes in the right and left slots of each stage. 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 and alternately in the right and left slots of each stage that you use. This will insure 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. Always operate the sharpener from the front side (the power switch facing you). 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, steeling or stropping members. 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. A 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 pressure when sharpening or steeling to insure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks or miniature steel on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. However, 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.

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is designed to sharpen either Fine-edge or Serrated edge blades and to steel Fine-edge blades.

Note: Sharpen Serrated Blades Only in Stage 3. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.

PROCEDURE FOR CREATING THE ULTIMATE EDGE ON STRAIGHT EDGE BLADES

SHARPENING FOR THE 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.

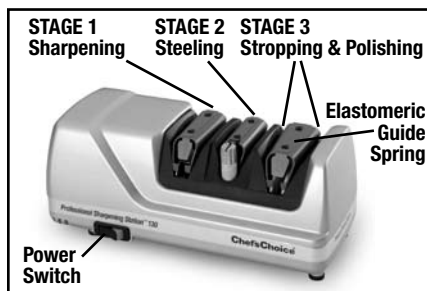


Figure 1. Model 130 Professional Sharpening Station®.

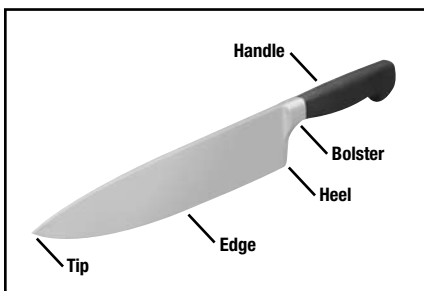


Figure 2. Typical kitchen knife.

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: 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 and pull it at a steady rate until it exits the slot. 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 disk – added pressure does not modify or speed the sharpening process. Make an equal number of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical.

Except when you are sharpening for the first time in Stage 1 or if the blade is very dull, you will find that one or two pairs of alternating pulls are adequate. Then after checking for a burr on the edge as described below proceed to Stage 3. Stage 1 sharpening is considered complete when a burr exists along one side of the edge.

Checking for the Burr After completing stage 1 you should confirm that a burr (see Figure 4) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully **across and away** from the edge as shown in the Figures 4 and 5 (on page 7).

(Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot of Stage 1, 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 1 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and only then proceed to Stage 3.



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

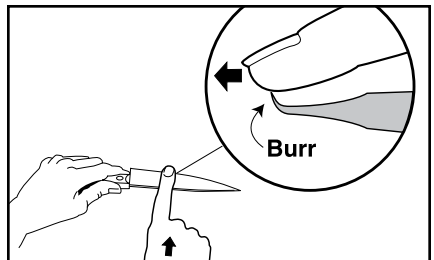


Figure 4. Develop a distinct burr along knife edge before stropping in Stage 3.

Stage 3: In general only two pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stage 1, make alternate pulls in the left (Figure 6) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

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.

Resharpener: Resharpener straight edge knives whenever practical using only Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where generally only two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. You will find it unnecessary to use Stage 1 as a first step in resharpening unless the knife has been dulled excessively.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping/ polishing 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 7 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpening Station. 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. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/ polishing disk. By next moving 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 stropping/polishing 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, it 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 your knives regularly before sharpening you should need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or less frequently.

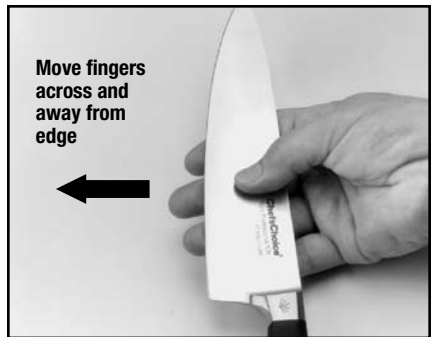


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.



Figure 7. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

UNDERSTANDING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

With the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® you will for the first time be able to experience the pleasure of cutting and slicing with perfectly steeled edges. You can in just seconds create steeled edges with that extra “bite” and sharpness unmatched by even the most experienced professionals.

The steeling Stage 2 contains a unique miniature steel made of a special high carbon steel hardened to about Rockwell C-65 which is much harder than any commercially available cutlery. Consequently this special rod will show very little wear from repeated contact with the edge as you steel your finest and hardest knives.

Precision knife guides in Stage 2 control and precisely align the face of the knife as the blade is inserted into the slot between the guide and the blade retention spring (See figure 8). To use, insert the blade alternately into the left and then the right slots and pull forward so that the knife is held securely and the edge slides along the surface of the hardened miniature steel. When steeling, it is not necessary to turn on the electrical power, however power is always needed when using Stages 1 and 3.

The steel rod is supported by elastomeric materials that allow the rod to deflect when excessive force is applied to the blade. This feature and the ultra-precise and consistent angular contact maintained stroke after stroke between the knife edge and the hardened steel rods are key to optimizing the edge structure. Viewed under a microscope, the edge created by steeling in Stage 2 presents a uniform formation of exceedingly fine and super-sharp micro-serrations. Even after many uses and steeling of the knife edge, the original edge geometry is maintained and the edge does not round-off like it would using a conventional manual steel, which has no angle control.

Because of the consistent and precise angular control, Stage 2 maintains a shaving sharp edge while it creates the uniform row of microscopic serrations along the knife edge. If the edge is damaged when used for cutting, the Steeling Station will restore the edge micro-serrations while maintaining the sharpness of the edge. This type of edge conditioning is unique to the Sharpening Station.

At the top of the miniature steel rod is a slotted cap that accepts a coin or other tool so you can rotate the steel rod slightly (one “click”) to expose a fresh area of the steel rod surface (Figure 9). This is necessary only if the rod becomes sufficiently worn locally that the edge conditioning process slows significantly. When the rod is rotated, fresh surfaces of the steel are made available in both the left and right slots. A spring finger extends from the end of the knife retention spring and clicks into a shallow groove in the cap on top of the steel rod. When a



Figure 8. Blade should be Steeled alternately in left and right slots of Stage 2.

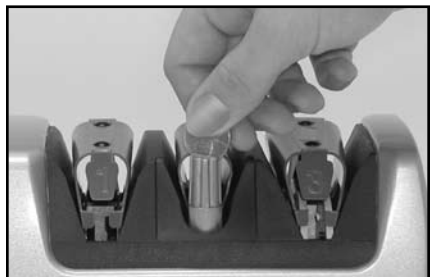


Figure 9. Rotating the steel with coin in slot.

new surface on the steel becomes necessary, rotate the slot counter-clockwise one click. By this means, approximately 28 pairs of “steeling” areas are available over the lifetime of the rod. Because the knife edge can be pulled over a given pair of areas on the rods several thousand times before the wear affects the rate or precision of the edge formation, the rods will not need to be rotated very often and they can last a lifetime with normal household use. Replacement rods are, however, available from the EdgeCraft Corporation.

CREATING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

The steeled edge is created simply by first sharpening the blade normally in Stage 1 and then steeling in Stage 2. The highly accurate angle guides in Stage 1 and Stage 2 are set at precisely the optimum angles to insure rapid and full development of the steeled edge. Fine microscopic serrations are consequently created in Stage 2 while maintaining the geometry and sharpness created in the Stage 1 sharpening step.

Step 1. Sharpen the blade fully in Stage 1 as described in the preceding section and summarized below:

- a. Pull the blade slowly through the left slot of stage 1. Repeat by pulling the blade through the right slot of Stage 1.
- b. Repeat (a) above by pulling the knife again through the left and right slots of Stage 1. Check the blade edge to insure a burr has been fully formed along the entire edge (See figures 4 and 5). Then proceed to Step 2.

Step 2. Steel the edge in Stage 2.

Move the blade forward over the left slot of Stage 2 and insert it between the guide plane and the blade retaining spring (See Figure 8) as close as possible to the bolster or handle. The face of the blade should be in intimate contact with the guide plane. Pull the blade toward you as you press down lightly on the blade so the edge makes good contact with the steel rod (*NOTE: The miniature steel rod is stationary and not powered*). Make sure the edge maintains steady contact with the steel rod from the handle to the tip of the blade. Repeat this procedure making a full stroke in the opposite right slot between that guide and the spring. You should repeat this motion making alternating pairs of pulls until the edge is fully conditioned.

You need make only about 10 pairs of alternating pulls to develop a good edge. Making another 10 pairs of alternating pulls will further refine the edge and remove virtually all remnants of the burr left from pre-sharpening. You will now find the knife cuts exceedingly well.

RESHARPENING THE STEELED EDGE

Whenever your knives appear to lose their “bite” or to be slightly dull, you can recondition the edge to its prior performance with only about 10 pairs of alternating pulls in Stage 2. You will need more pulls than that only if you have used the knife heavily for an extended time. Resharpener the edge in Stage 1 when you feel it is taking too long (too many strokes) to recondition the edge in Stage 2 to its initial performance.

Because you can reestablish the microstructure along the steeled edge of your knives so easily and so many times before it will be necessary to resharpen the edge, you will find your knives last longer. Conventional steels lacking angle control will, in most hands, create a rounded and dull the edge after steeling the edge only a few times, making it necessary to resharpen the edge frequently, thus reducing the useful life of the knife.

The Professional Sharpening Station® is not designed to steel the edge of serrated blades. You can steel the single beveled Japanese Kataba type knives. However, because the edge on one side of these knives is not beveled, you will optimize your results by applying slightly less pressure when that side of the edge is being conditioned.

PROCEDURE FOR POLISHED STEELED EDGE

While the professional steeled edge prepared in Stages 1 and 2 as described above is very sharp, it is possible to further enhance the edge sharpness with one very fast pull through the stropping disks of Stage 3. Because the sharpening angles of Stages 2 and 3 are very close, the microserrations can be slightly polished in Stage 3 without removing the serrations. However the stropping action of Stage 3 will remove the microserrations if the contact time in Stage 3 is too great. By making one fast (2 seconds) pull thru the left slot followed by one fast (2 seconds) pull thru the right slot in Stage 3 you can simply enhance or “polish” the steeled edge.

Caution: If you make slower or more pulls thru Stage 3 you will remove completely the microscopic serrations developed during steeling in Stage 2. In that event, resharpen again in Stage 1 to develop a full burr along the edge and repeat the steeling steps in Stage 2.

Resharpening the Steeled and Polished Edge: Steel in stage 2 with 10 pairs of alternating pulls. Every second or third time you find it necessary to steel your knives, follow the steeling with one (1) very fast pair of alternating pulls in Stage 3.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

Serrated blades are similar to small 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 130. However, use only Stage 3 (Figure 10), which will straighten, realign and sharpen the teeth of the serrations and develop microblades 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.

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 help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

TEST FOR EDGE SHARPNESS

To test periodically for sharpness and cutting ability of your fine edge or steeled edge hold a sheet of paper by the edge and carefully cut the sheet a small (but safe) distance from your finger. A sharp edge will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should pierce through the skin of the tomato and cut through it on the first pull without significant force applied to the knife. This is also a good test for serrated blades.



Figure 10. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (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 (beveled side) of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in 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. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 130 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.
7. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 130, learn how to detect a burr along the edge (as described previously). While you may be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid over-sharpening and insure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient way of checking for blade sharpness.
8. Do not attempt to use the Professional Sharpening Station® to sharpen or steel either ceramic knives or scissors.
9. You will find that you can sharpen to better than factory sharpness or put a steeled edge on a variety of your metal knives regardless of brand including, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef’sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid and many, many more.
10. Keep your fingers clear of the blade edge at all times.

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 it with a soft, 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 that covers an opening on the underside of the sharpener. (See Figure 11). 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 tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

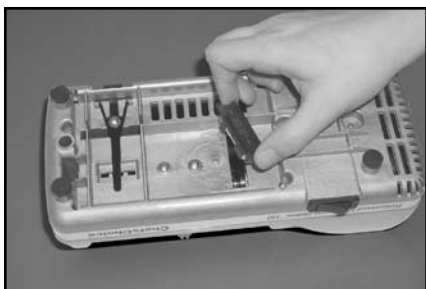


Figure 11. Clean-out cover.

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.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2011

Printed in China.

H11 2011-44

C139603

Chef'sChoice®

Professional Sharpening Station®

F



Lire ces instructions avant l'utilisation.
Il est essentiel que vous suiviez ces instructions
pour obtenir les meilleurs résultats.

MESURES DE SAUVEGARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électrique, il est nécessaire de suivre des mesures de sécurité de base comprenant les précautions suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Par mesure de protection contre les dangers de l'électricité, ne pas immerger l'appareil Chef'sChoice® dans l'eau ou un quelconque liquide.
3. Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans le Chef'sChoice®.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant le nettoyage.
5. Eviter de toucher les pièces mobiles.
6. Ne pas fonctionner d'appareil avec une corde ou un bouchon endommagée ou après les mauvaises fonctionnements d'appareil, ou est tombé ou est endommagé dans la manière.
Clients américains : Vous pouvez retourner votre aiguiseur à l'usine de EdgeCraft pour le service où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Quand la corde électrique sur cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par le distributeur ou l'autre service qualifié pour éviter le danger de choc électrique.
Etats-Unis d'extérieur : S'il vous plaît retourner votre aiguiseur à votre distributeur local où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Si la corde de provision de cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par une facilité de réparation fixée par le fabricant parce que les outils spéciaux sont exigés. S'il vous plaît consulter votre distributeur.
7. ATTENTION! Il se peut que cet appareil soit muni d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si cette fiche ne se branche pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. *Ne modifier la fiche d'aucune manière.*
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par EdgeCraft Corporation peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
9. Le modèle 130 de Chef'sChoice® est conçu pour affûter des couteaux de cuisine, des canifs et la plupart des couteaux de sport. Ne pas essayer d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne s'encastre pas facilement dans les fentes.
10. Ne pas laisser le fil électrique pendre par dessus le rebord de la table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Lorsque l'interrupteur est sur la position "ON" (La couleur rouge de l'interrupteur est exposée lorsque l'appareil est en marche (ON)) l'appareil Chef'sChoice® doit toujours être placé sur un comptoir ou une table stable.
12. AVERTISSEMENT : LES COUPEAUX QUI SONT AIGUISES CORRECTEMENT SUR VOTRE APPAREIL Chef'sChoice® SERONT PLUS AFFUTES QUE VOUS NE L'ATTENDEZ. AFIN D'EVITER TOUTE BLESSURE, MANIEZ-LES AVEC EXTREME PRUDENCE. NE COUPEZ PAS VERS VOS DOIGTS, VOS MAINS OU VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LA LAME. ENTREPOSEZ EN TOUTE SECURITE.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Une surveillance attentive est nécessaire si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
15. Ne pas utiliser d'huile à roder, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'appareil Chef'sChoice®.
16. **CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

Les chefs professionnels et les cuisiniers sérieux du monde entier se fient depuis des années aux aiguiseurs Diamond Hone® de Chef'sChoice® pour maintenir la performance des lames de leurs couteaux favoris. Maintenant, avec votre Poste d'Aiguisage Professionnel® modèle 130 de Chef'sChoice® vous pouvez partager les avantages du professionnel avec des tranchants incroyablement aiguisés et durables. Le modèle 130 de Chef'sChoice® incorpore le dernier cri de la technologie d'aiguisage développée par EdgeCraft, le leader mondial de la technologie des tranchants, pour créer des tranchants plus affûtés et une meilleure performance qu'au sortir de l'usine pour tous vos couteaux à lame fine et crantée.

Vous trouverez le modèle 130 extrêmement rapide et simple d'utilisation. Vous pouvez l'utiliser en toute sécurité sur toutes les marques et sur les couteaux de cuisine, de sport et les canifs de la plus haute qualité. Veuillez lire attentivement ce livret d'instructions avant d'utiliser votre aiguiseur afin d'optimiser vos résultats d'affûtage.

Les chefs gastronomes du monde entier reconnaissent la valeur d'un tranchant aiguisé pour permettre une présentation élégante de la nourriture. En tant que propriétaire de votre Professionnel 130 de Chef'sChoice® vous avez les moyens d'affûter, d'affiler, de finir et de polir les lames avec une perfection, une finesse et une durabilité qui n'ont pu être atteintes jusqu'ici, même avec les systèmes d'affûtage les plus chers du monde. Vous trouverez qu'affûter et utiliser vos couteaux deviendra un plaisir. Le Poste d'Aiguisage Professionnel® 130 de Chef'sChoice® élimine l'encombrement des gadgets d'affûtage inefficaces et offre dans un seul dispositif compact la versatilité ultime de choisir le tranchant professionnel pour toutes les tâches de découpage. Avec le Poste d'Aiguisage Professionnel® 130 de Chef'sChoice® le tranchant de votre couteau sera incroyablement aiguisé et durable, quel que soit le profil que vous choisissiez.

Il peut être démontré que le Poste d'Aiguisage Professionnel® 130 de Chef'sChoice® crée des tranchants à biseaux multiples de qualité supérieure sur tous les couteaux en acier-carboné, en acier inoxydable ou en alliage de n'importe quelle dureté. L'aiguisage et la durabilité accrue qui en résultent rendent obsolètes les méthodes d'aiguisage plus anciennes qui produisent des tranchants aiguisés concaves. Vous trouverez qu'il est facile d'aiguiser vos couteaux préférés sur toute la longueur de leur lame de la pointe au manche ou à la garde.

COMMENT COMPRENDRE LE POSTE D'AIGUISAGE® POLYVALENT MODELE 130 DE Chef'sChoice®

Le Poste d'Aiguisage unique modèle 130 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser chaque couteau en fonction de son utilisation ; que celle-ci soit la préparation de mets gastronomiques, la boucherie, l'apprêtage de gibier ou le filetage de poissons. Vous pouvez aiguiser des couteaux à lame lisse et à lame crantée. Ce Poste d'Aiguisage® innovateur à trois (3) phases comprend une phase d'affûtage de précision par disque conique recouvert de fines particules abrasives de diamant à 100%, une phase d'affilage de précision révolutionnaire et une phase de polissage/ finition qui utilise des disques abrasifs flexibles brevetés. Ces phases peuvent être utilisées dans des ordres différents pour vous offrir soit des tranchants étonnamment aiguisés et lisses pour permettre un découpage et une présentation sans effort, soit des tranchants avec un degré de 'mordant'. Vous trouverez que ce 'mordant' peut beaucoup vous aider pour le découpage difficile de nourritures fibreuses, de viandes, de légumes à tiges, pour l'apprêtage de gibier ou les tâches ménagères telles que le découpage de carton, de cuir, de moquette, etc. Les sections ci-dessous décrivent les procédures générales pour un affûtage optimal dans chaque phase et suggèrent comment optimiser le tranchant de vos couteaux pour chaque utilisation.

A moins que vous ne fassiez beaucoup de découpage de matières robustes vous n'aurez que rarement besoin d'utiliser la phase 1. Un des avantages les plus importants du Poste d'Aiguisage Professionnel® de Chef'sChoice® est que vous pouvez affiler et polir vos couteaux comme des rasoirs aussi souvent que nécessaire avec peu d'usure par comparaison avec les méthodes d'aiguisage plus anciennes.

Comme le Poste d'Aiguisage Professionnel® est extrêmement polyvalent, vous trouverez rapidement le tranchant parfaitement adapté à chaque utilisation. Toutefois, le modèle 130 est conçu pour créer aisément 3 types de tranchants aussi prisés que différents selon les descriptions ci-dessous :

1. L'ultime tranchant lisse

Pour créer un tranchant étonnamment aiguisé et durable, meilleur que les tranchants conventionnels formés en usine, vous n'aurez besoin d'utiliser que les phases 1 et 3. Dans ce processus à deux stades, le tranchant est d'abord affûté avec des disques 100% diamants et ensuite doucement poli avec des particules abrasives ultrafines pour un tranchant pouvant couper un seul cheveu, parfait pour préparer des plats décoratifs et pour le découpage de précision de mets plus délicats.

2. Tranchants affilés professionnellement

Le poste d'aiguisage incorpore les dernières percées de Chef'sChoice® – une méthode aisée et précise pour affiler le tranchant aiguisé pour un résultat meilleur que professionnel.

Le tranchant est d'abord affûté à la phase 1 et ensuite affilé à la phase 2 suivant un angle extrêmement précis et contrôlé pour créer un tranchant microscopiquement dentelé (affilé), du genre préféré par les professionnels pour les aliments plus fibreux.

3. Tranchant affilé et poli

Pour ceux qui préfèrent l'ultime tranchant affilé, le tranchant affilé préparé aux phases 1 et 2 peut être rapidement passé par la phase 3 une fois de chaque côté de la lame par pour affiner et rehausser son (voir la page 36).

Le poste d'aiguisage professionnel est muni d'un tampon de dressage manuel en diamant qui peut être utilisé pour nettoyer toute accumulation de nourriture ou pour retirer des débris sur la surface abrasive ultrafine des disques de polissage/ finition de la phase 3.

Nous vous conseillons vivement de toujours soigneusement nettoyer vos couteaux avant de les aiguiser. Il ne devrait pas être nécessaire de dresser ces disques avant plusieurs mois à un an. Vous n'aurez besoin d'utiliser cette méthode pratique décrite dans un des paragraphes ci-dessous que si vous constatez une baisse significative de l'efficacité du polissage de la phase 3.

Le poste d'aiguisage (figure 1) est muni de ressorts de guidage en élastomère placés sur chaque phase afin d'offrir un mécanisme à ressort qui maintient fermement la lame de votre couteau contre les plaques de guidage de précision obliques dans les fentes droites et gauches de chaque phase. A moins que vous n'ayez des lames spéciales conçues pour n'être aiguisées que d'un côté (telles que des lames Kataba japonaises) vous voudrez aiguiser de façon égale et alternative dans les fentes droite et gauche de chaque phase. Ceci assurera que les facettes de chaque côté de la lame couperont toujours droit.

Lorsque vous aiguiser dans l'une quelconque des phases, le couteau doit être successivement tiré en alternance à travers la fente gauche et la fente droite de cette phase. Servez-vous toujours de l'aiguiser par l'avant (l'interrupteur vous faisant face). Tenez la lame à l'horizontale et droite, faites-la glisser entre le ressort en plastique et la plaque de guidage et tirez-la vers vous à une vitesse uniforme alors qu'elle entre en contact avec les pièces d'aiguisage, d'affilage ou de finition. Vous pourrez ressentir et entendre le contact lorsqu'il se fait. Assurez-vous que la lame se déplace toujours uniformément à travers chaque phase, n'interrompez pas votre passe en cours. Il est recommandé d'employer une durée de tirage consistante d'environ 4 secondes par passage pour une lame de 20 cm. La durée peut être raccourcie pour des lames plus courtes et rallongée pour des lames plus longues.

N'utilisez jamais l'aiguiser de l'arrière de l'appareil.

Utiliser uniquement la pression nécessaire pendant l'aiguisage ou l'affilage pour assurer un contact uniforme et consistant entre la lame et les disques abrasifs ou le fusil miniature à chaque passe. Toute pression supplémentaire est inutile et n'accélèrera pas le processus d'aiguisage. Evitez d'entailler le coffret en plastique. Toutefois, une entaille accidentelle du coffret n'aura aucun effet sur la fonctionnalité de l'aiguiser ni sur la lame.

La figure 1 ci-dessous identifie chacune des trois phases selon les descriptions contenues dans les sections qui suivent.

INSTRUCTIONS

LIRE CE PARAGRAPHE AVANT DE COMMENCER L'AIGUISAGE

Le Poste d'Aiguisage Professionnel® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser des lames lisses ou crantées et pour affiler des lames lisses.

Note : N'aiguiser les lames crantées qu'à la phase 3. Voir la section intitulée : Procédure à suivre pour aiguiser les lames crantées pour plus de détails.

PROCEDURE A SUIVRE POUR CREER LE TRANCHANT ULTIME SUR DES LAMES LISSES

AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant de mettre l'appareil en marche, retirez le couvercle placé sur la phase 3 et glissez une lame de couteau dans la fente entre le guidage d'angle gauche et le ressort en élastomère. Ne tordez pas

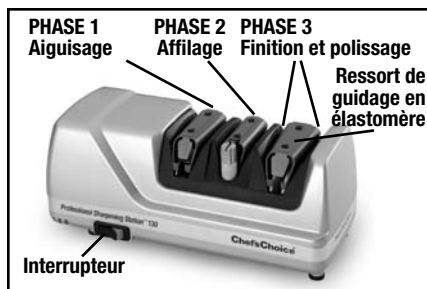


Figure 1. Poste d'Aiguisage Professionnel® modèle 130.

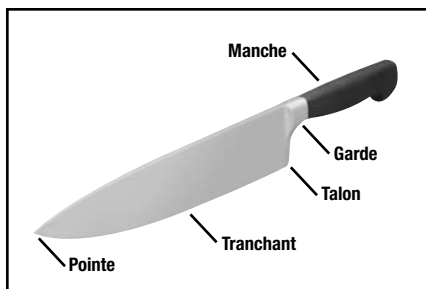


Figure 2. Couteau de cuisine typique.

le couteau (voir la figure 3). (Conservez le couvercle de la phase 3 comme pour-mémoire des étapes d'aiguillage). Passez la lame dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle contacte le disque en diamant. Tirez le couteau vers vous en soulevant légèrement le manche lorsque vous atteignez la pointe. Cette manœuvre vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur l'interrupteur. Un "indicateur" rouge apparaît sur l'interrupteur lorsqu'il est sur "ON" (MARCHE).

Phase 1 : Commencez à la phase 1. Tirez le couteau une fois dans la fente de gauche de la phase 1 (figure 3) en faisant glisser la lame entre le guide d'angle gauche et le ressort en polymère tout en tirant la lame vers vous et en la déplaçant vers le bas dans la fente jusqu'à ce qu'elle touche le disque en diamant. Vous l'entendrez toucher le disque. Insérez la lame aussi près de la garde ou du manche que possible et tirez à une vitesse stable jusqu'à ce que la lame sorte de la fente. Si la lame est arrondie, soulevez légèrement le manche lorsque vous aiguisez la pointe du couteau tout en conservant le fil plus ou moins parallèle à la table. Aiguisez la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de vingt (20) cm chaque passe devrait prendre 4 secondes. Passez les lames plus courtes en 2-3 secondes et les lames plus longues en 6 secondes. Répétez ensuite le processus avec un passe entière dans la fente droite de la phase 1.

Note : Chaque fois que vous insérez la lame vous devez simultanément tirer la lame vers vous. Ne poussez jamais la lame devant vous. Appuyez juste assez vers le bas pour contacter le disque – toute pression supplémentaire ne modifie aucunement ni n'accélère le processus d'aiguillage. Effectuez le même nombre de passes en alternance dans la fente droite et la fente gauche afin de conserver la symétrie des faces de la lame.

Sauf lorsque vous aiguisez pour la première fois dans la phase 1 ou si la lame est très émoussée, vous vous apercevrez qu'une ou deux paires de passages alternés suffisent. Ensuite, après avoir vérifié qu'il y a une bavure sur le tranchant en suivant la description ci-dessous, passez à la phase 3. L'aiguillage de la phase 1 est complet lorsqu'une bavure est présente sur un des cotés de la lame.

Vérifier la présence d'une bavure Après avoir complété la phase 1 vous devez confirmer qu'une bavure (voir la figure 4) est présente sur un côté du tranchant. Pour vérifier la présence de cette bavure, passer l'index doucement **sur le tranchant tout en l'éloignant** de la lame comme sur les figures 4 et 5 (à la page 32 et 33).

(Pour éviter de couper votre doigt, ne le faites pas glisser sur le tranchant). Si le dernier passage de la lame était dans la fente droite de la phase 1, la bavure sera présente sur le côté droit de la lame (alors que vous la tenez) et *vice-versa*. Quand elle est présente la bavure a l'aspect d'une prolongation recourbée et rugueuse du tranchant ; par comparaison le côté opposé est très lisse. Si vous détectez la bavure, passez à la phase 3.



Figure 3. Phase 1. Insérez la lame dans la fente entre le guide et le ressort en élastomère. Effectuez des passages alternés dans les fentes droite et gauche.

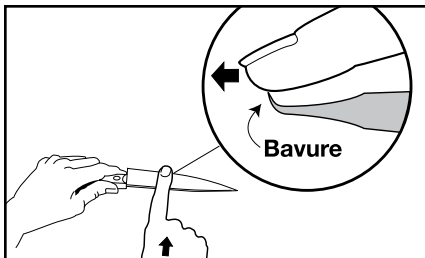


Figure 4. Développez une bavure distincte le long du tranchant de la lame avant la finition en phase 3.

S'il n'y a pas de bavure, faites un (1) passage supplémentaire dans les fentes gauche et droite de la phase 1 avant de passer à la phase 3. La bavure se formera plus facilement si le passage est plus lent. Passez à la phase 3 uniquement après avoir confirmé la présence d'une bavure.

Phase 3 : En général seulement 2 paires de passages dans la phase 3 seront nécessaires pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Comme pour la phase 1, faites passer le couteau alternativement par les fentes gauche et droite (figure 6) en tirant le couteau à travers les fentes à la même vitesse que pour la phase 1.

Des passages supplémentaires dans la phase 1 raffineront davantage le tranchant pour créer un fil particulièrement désirable pour les mets gastronomiques. Un nombre inférieur de passages en phase 3 pourrait être préférable si vous désirez couper des aliments fibreux.

Réaiguïsage : réaiguisez les couteaux à lame lisse lorsqu'il vous convient en utilisant uniquement la phase 3. Lorsque cette phase ne réaiguise pas le couteau rapidement, repassez par la phase 1 et effectuez une ou deux paires de passages alternés. Retournez ensuite à la phase 3 où généralement il ne vous faudra que deux paires de passages pour obtenir un tranchant affilé comme un rasoir sur le couteau. Vous découvrirez qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser la phase 1 pour réaiguïser le couteau à moins que celui-ci ne se soit excessivement émoussé.

DRESSAGE DES DISQUES DE FINITION/POLISSAGE DE LA PHASE 3

Le Poste d'Aiguïsage Professionnel® de Chef'sChoice® est muni d'un accessoire intégré permettant de nettoyer/dresser manuellement les disques de finition/polissage de la phase 3. Si ces disques deviennent enduits de graisse, de nourriture ou de débris d'aiguïsage, ils peuvent être nettoyés et remis en forme en faisant fonctionner le levier manuel à l'arrière de l'aiguiseur. Comme l'illustre la figure 7, ce levier est situé dans une niche dans le coin inférieur gauche lorsque vous observez l'arrière du poste d'aiguïsage. Pour activer l'outil de nettoyage/dressage, assurez-vous que l'appareil est allumé et appuyez vers la gauche ou vers la droite pendant 3 secondes sur le petit levier. Lorsque le levier est déplacé dans un sens, l'outil de dressage nettoie et reforme la surface active d'un des disques de finition/polissage. En déplaçant le levier dans l'autre sens, vous pouvez nettoyer l'autre disque.

Utilisez cet accessoire de nettoyage/dressage uniquement si la phase 3 ne semble plus finir/polir correctement ou s'il faut trop de passages pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Cet outil retire le matériau de la surface des disques de la phase 3 et par conséquent, s'il est excessivement utilisé, il enlèvera une trop grande partie de la surface abrasive, ce qui usera les disques prématurément. Au cas où ceci se produirait, il sera nécessaire de faire remplacer ces disques à l'usine. Si vous nettoyez vos couteaux régulièrement avant de les aiguïser vous n'aurez besoin de nettoyer ou de dresser les disques de la phase 3 qu'une fois par an ou moins.



Figure 5. La bavure peut être décelée en faisant glisser les doigts perpendiculairement au tranchant en les éloignant du tranchant. Faites attention! Voir le texte.



Figure 6. Insérer la lame dans la fente gauche de la phase 3. Alternier entre la fente gauche et la fente droite.

COMPRENDRE LE TRANCHANT AFFILÉ PROFESSIONNEL

Avec le Poste d'Aiguisage Professionnel® de Chef'sChoice® vous pourrez pour la première fois éprouver le plaisir de couper et d'émincer avec des tranchants parfaitement affilés. En quelques secondes, vous pouvez créer des tranchants affilés avec ce "mordant" supplémentaire et ce tranchant inégalable même par les professionnels les plus chevronnés.

La phase 2 d'affilage contient un fusil miniature en acier spécial contenant une haute teneur de carbone avec coefficient de dureté Rockwell C-65, ce qui est beaucoup plus dur que n'importe quel couteau disponible dans le commerce. Par conséquent, cette tige spéciale ne s'usera que très peu à la suite de contacts répétés avec les lames lorsque vous affilez vos couteaux les plus fins et résistants.

Des guides de précision pour les couteaux en phase 2 contrôlent et alignent précisément la face du couteau lorsque la lame est insérée dans la fente entre le guide et le ressort de rétention de la lame (voir la figure 8). Pour utiliser cette phase, insérer la lame alternativement dans les fentes gauche et droite et tirez vers vous afin que le couteau soit maintenu en sécurité et que le fil glisse sur la surface du fusil miniature durci. Il n'est pas nécessaire de mettre la machine en marche pendant l'affilage ; toutefois le contact est toujours nécessaire lorsque vous utilisez les phases 1 et 3.

La tige en acier s'appuie sur un matériau en élastomère qui lui permet de dévier lorsqu'une force excessive est exercée sur la lame. Cette caractéristique ainsi que l'angle de contact ultra précis et consistant maintenu entre le couteau et les tiges en acier passage après passage sont des éléments clés de l'optimisation de la structure du tranchant. Observé sous le microscope, le tranchant créé par le processus d'affilage de la phase 2 présente une formation uniforme de dentelures extrêmement fines et extra-tranchantes. Même après de nombreuses utilisations et affilages du tranchant, sa géométrie d'origine est conservée et il ne s'arrondit pas comme il le ferait avec un fusil manuel conventionnel dépourvu d'un dispositif de contrôle de l'angle.

En raison du contrôle précis et consistant de l'angle, la phase 2 maintient un tranchant suffisamment affilé pour se raser tout en créant une rangée uniforme de dentelures microscopiques le long du fil. Si le tranchant est endommagé lorsqu'il est utilisé pour couper, le poste d'affilage y remettra les microdentelures tout en conservant son aiguisage. Ce type de conditionnement est unique au poste d'aiguisage.

Au bout de la tige en acier miniature se trouve un capuchon fendu ou l'on peut placer une pièce de monnaie ou un autre outil pour vous permettre



Figure 7. Les disques de la phase 3 peuvent être nettoyés si nécessaire. Ne pas utiliser fréquemment. (Voir les instructions).



Figure 8. La lame doit toujours être affilée alternativement dans les fentes gauche et droite de la phase 2.

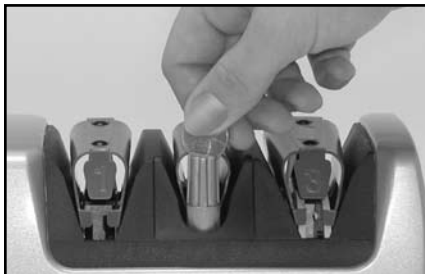


Figure 9. Faire tourner le fusil au moyen d'une pièce dans la fente.

de faire tourner légèrement la tige (un clic) afin d'exposer une section fraîche de sa surface (figure 9). Ce pas est nécessaire uniquement si la tige devient suffisamment usée localement pour que le processus de conditionnement du fil se ralentisse significativement. Lorsque la tige est tournée sur elle-même, des surfaces fraîches du fusil sont exposées dans les fentes gauche et droite. Un ressort s'étend depuis le bout du ressort de rétention du couteau et clique dans une fente peu profonde sur le capuchon au bout de la tige en acier. Lorsque qu'il devient nécessaire d'exposer une nouvelle partie de la surface du fusil, faites tourner d'un clic la fente dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De cette façon environ 28 paires de surfaces d'affilage seront disponibles pendant la durée de vie de la tige. Comme le tranchant du couteau peut être glissé sur une certaine partie des tiges plusieurs milliers de fois avant que l'usure n'affecte la vitesse ou la précision de sa formation, les tiges n'auront pas besoin d'être tournées très souvent et elles peuvent durer toute une vie pour une utilisation domestique normale. Toutefois, des tiges de remplacement sont disponibles chez EdgeCraft Corporation.

COMMENT CREER UN TRANCHANT AFFILE PROFESSIONNEL

Le tranchant professionnel est simplement créé par un aiguisage normal de la lame en phase 1 suivi d'un affilage en phase 2. Les guides d'angle extrêmement précis des phases 1 et 2 sont exactement ajustés à un angle optimum pour assurer le développement rapide et intégral du tranchant affilé. De fines dentelures microscopiques sont créées en phase 2 tout en conservant la géométrie et l'affûtage créés à l'étape d'aiguisage de la phase 1.

Etape 1. Aiguiser complètement la lame à la phase 1 comme le décrit la section ci-dessus et selon le résumé ci-dessous :

- a. Tirez lentement la lame à travers la fente gauche de la phase 1. Répétez avec la fente droite de la phase 1.
- b. Répétez (a) ci-dessus en tirez à nouveau la lame à travers les fentes gauche et droite de la phase 1. Vérifiez le tranchant de la lame pour la présence d'une bavure sur toute sa longueur (voir les figures 4 et 5). Passez ensuite à l'étape 2.

Etape 2. Affilez le tranchant à la phase 2.

Déplacez la lame en avant au dessus de la fente gauche de la phase 2 et insérez-la entre la plaque de guidage et le ressort de rétention de lame (voir la figure 8) aussi près que possible de la garde ou du manche. Le côté de la lame doit être en contact étroit avec la plaque de guidage. Tirez la lame vers vous tout en appuyant dessus légèrement vers le bas afin que le tranchant soit bien en contact avec la tige en acier (*NOTE : la tige en acier miniature est stationnaire et non électrique*). Assurez-vous que le tranchant maintient un contact régulier avec la tige en acier depuis le manche jusqu'à la pointe de la lame. Répétez ce processus en effectuant une passe entière dans la fente droite opposée entre la plaque de guidage et le ressort. Vous devriez répéter ce mouvement en effectuant des paires de passages alternés jusqu'à ce que le tranchant soit complètement conditionné.

Seulement une dizaine de paires de passages alternés sont nécessaires pour développer un bon tranchant. Dix paires de passages supplémentaires raffineront davantage le tranchant et retireront virtuellement tous les restes de bavure laissée par l'étape de pré-aiguisage. Vous constaterez maintenant que le couteau coupe extrêmement bien.

RE-AIGUISER LE TRANCHANT AFFILE

Lorsque vos couteaux semblent perdre leur "mordant" ou semblent être un petit peu émoussés, vous pouvez reconditionner le tranchant pour qu'il retrouve sa performance antérieure en effectuant seulement une dizaine de paires de passages alternés à la phase 2. Vous aurez besoin de plus de passages seulement si vous avez utilisé le couteau pour des tâches lourdes pendant longtemps. Réaiguiser le

tranchant à la phase 1 lorsque vous trouvez qu'il vous faut trop longtemps (trop de passages) pour que le tranchant retrouve sa performance initiale à la phase 2.

Comme vous pouvez si facilement et si fréquemment retrouver la microstructure le long du tranchant affilé de vos couteaux avant de devoir les réaiguiser, vous vous apercevrez que vos couteaux durent plus longtemps. Les fusils conventionnels sans contrôle d'angle produiront, avec la plupart des gens, des tranchants arrondis et émoussés après quelque affilages ce qui demandera des réaiguissages fréquents et réduira la vie utile du couteau.

The Poste d'Aiguillage Professionnel® n'est pas conçu pour affiler le tranchant des lames dentelées. Vous pouvez affiler les couteaux à biseau unique du type Kataba japonais. Toutefois, comme le tranchant n'est pas biseauté d'un côté, vous optimiserez vos résultats en appuyant un peu moins lors du conditionnement de ce côté là.

PROCEDURE A SUIVRE POUR UN TRANCHANT AFFILE POLI

Bien que le tranchant affilé professionnel préparé aux phases 1 et 2 soit très aiguisé, il est possible d'accroître la finesse du tranchant avec un passage très rapide à travers les disques de finition de la phase 3. Comme les angles d'aiguillage des phases 2 et 3 sont très similaires, les microdentelures peuvent être légèrement polies en phase 3 sans les retirer. Toutefois le processus de finition de la phase 3 enlèvera les microdentelures si le temps de contact dans la phase 3 est trop long. En effectuant un passage rapide (2 secondes) à travers la fente gauche suivi d'un passage rapide (2 secondes) à travers la fente droite de la phase 3 vous pouvez simplement rehausser le 'polissage' du tranchant affilé.

Attention : Si vous effectuez des passages plus lents ou plus nombreux à travers la phase 3, vous enlèverez complètement les dentelures microscopiques formées au cours de l'affilage en phase 2. Dans ce cas, ré-aiguisez en phase 1 pour développer une bavure sur toute la longueur du tranchant et répétez les étapes d'affilage en phase 2.

Réaiguiser le tranchant affilé et poli : Affilez à la phase 2 avec 10 paires de passages alternés. Toute les 2 ou 3 fois que vous aurez besoin d'affiler vos couteaux, suivez l'affilage d'une (1) paire de passages alternés très rapides en phase 3.

PROCEDURE A SUIVRE POUR AIGUISER LES LAMES CRANTEES

Les lames crantées ressemblent à de petites lames de scie avec des creux en dentelle et une série de dents pointues. Au cours d'une utilisation normale, les dents effectuent principalement le découpage.

Des lames crantées de tous les types peuvent être aiguisées avec le modèle 130 de Chef'sChoice®. Toutefois, n'utilisez que la phase 3 (figure 10) qui redressera, réalignera et aiguïsera les dents et formera des microlames le long de leur tranchant. En général cinq (5) à dix (10) paires de passages alternés en phase 3 suffiront. Si le couteau est très émoussé, il vous faudra plus de passages.

Comme les lames crantées sont des structures semblables à des scies, les tranchants ne paraîtront jamais aussi affilés que le tranchant d'un couteau à lame lisse. Toutefois, leur structure à dents permettra de fendre l'écorce de nourritures dures et croûtées ainsi que de pénétrer d'autres matériaux tels que le carton.



Figure 10. Aiguïser les lames crantées uniquement dans la phase 3. (Voir les instructions).

VERIFIER L’AFFILAGE DU TRANCHANT

Pour vérifier périodiquement l’affilage et la coupe de vos tranchants lisses ou affilés, tenez une feuille de papier par le bord et découpez-la soigneusement à une distance courte mais sûre de vos doigts. Un tranchant aiguisé effectuera une coupe nette sans déchirer le papier. Vous pouvez également essayer de couper une tomate. Le couteau doit percer la peau de la tomate et la découper au premier essai sans qu’il ne soit nécessaire d’exercer une force importante sur le couteau. C’est également un bon test pour les lames crantées.

SUGGESTIONS

1. Nettoyez toutes les nourritures, le gras et les corps étrangers de votre couteau avant de l’aiguiser ou de le réaiguiser. Si elle est sale, lavez la lame avant de l’aiguiser.
2. N’utilisez que peu de force vers le bas lorsque vous aiguisiez – juste assez pour obtenir un bon contact avec le disque abrasif.
3. Tirez toujours la lame à la vitesse recommandée et à un taux constant sur toute la longueur de la lame. N’arrêtez ni n’interrompez jamais le mouvement de la lame lorsqu’elle touche les disques abrasifs.
4. Effectuez toujours des passages alternés dans les fentes droite et gauche (de toutes les phases utilisées) excepté pour les lames japonaises spécialisées qui sont aiguisées principalement d’un seul côté (le côté biseauté) de la lame.
5. Pendant l’aiguillage, le tranchant de la lame doit toujours rester horizontal par rapport à la surface du comptoir ou de la table. Pour aiguiser la lame près de la pointe, soulevez légèrement le manche lorsque vous atteignez la pointe pour que le tranchant reste horizontal par rapport à la table.
6. Si vous utilisez l’appareil correctement vous pourrez aiguiser la lame jusqu’à 3 mm de la garde ou du manche du couteau. Ceci représente un avantage particulier du modèle 130 de Chef’sChoice® comparé aux autres méthodes d’aiguillage. Cet avantage est particulièrement important lorsque vous aiguisiez des couteaux de chef pour lesquels vous devez aiguiser la lame sur toute sa longueur afin de conserver la courbe du tranchant. Si vos couteaux de chef ont une garde proéminente qui va jusqu’au tranchant, un rémouleur professionnel peut modifier ou enlever la partie inférieure de la garde afin qu’elle n’entrave pas l’aiguillage et pour vous permettre d’aiguiser la lame sur toute sa longueur.
7. Pour améliorer vos compétences avec le modèle 130 de Chef’sChoice®, apprenez à déceler une bavure sur le tranchant (selon la description ci-dessus). Bien que vous puissiez bien aiguiser sans cette technique, c’est la façon la meilleure et la plus rapide de déterminer si vous avez suffisamment aiguisé à la phase 1. Ceci vous aidera à éviter de sur-aiguiser et assurera à chaque fois des tranchants incroyablement aiguisés. Couper une tomate ou une feuille de papier sont des façons pratiques de vérifier l’aiguillage de votre lame.
8. N’essayez pas d’utiliser le Poste d’Aiguillage Professionnel® pour aiguiser ou affiler des couteaux ou des ciseaux en céramique.
9. Vous découvrirez que vous pouvez mieux aiguiser qu’une usine peut le faire ou former un tranchant affilé sur un grand nombre de vos couteaux en métal quelles que soient leur marques, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson et Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef’sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid et beaucoup d’autres.
10. Conserver toujours vos doigts à l’écart des lames.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification des pièces mobiles, du moteur, des paliers ou des surfaces d'aiguisage n'est nécessaire. Les surfaces abrasives n'ont pas besoin d'eau. L'extérieur de l'aiguiser peut être nettoyé en l'essuyant soigneusement avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de détergent ou de produit abrasif.

Environ une fois par an selon le besoin, vous pouvez retirer la poussière de métal qui s'accumule à l'intérieur de l'aiguiser à la suite d'aiguisages répétés. Enlevez le petit couvercle de nettoyage rectangulaire qui recouvre une ouverture sur le dessous de l'aiguiser (voir la figure 11). Vous trouverez des particules de métal adhérent sur un aimant fixé sur la face intérieure de ce couvercle. Essayez simplement les limailles accumulées sur l'aimant avec une serviette en papier ou une brosse à dent et remplacez le couvercle sur l'ouverture. S'il y a davantage de poussière de métal ou si le disque de la phase 3 a été nettoyé (au moyen de l'outil de nettoyage/dressage) vous pouvez secouer l'appareil pour vider le compartiment de toute particule restante par son ouverture lorsque le couvercle est enlevé. Après le nettoyage, remplacez le couvercle soigneusement avec son aimant.

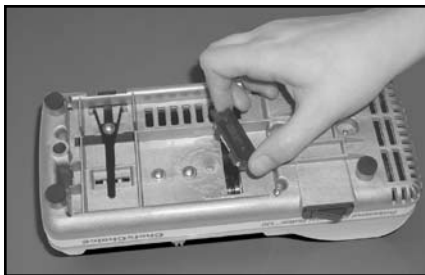


Figure 11. Nettoyer le couvercle.

SERVICE

Si un service est nécessaire après l'expiration de la période de garantie, renvoyez votre aiguiser à la fabrique d'EdgeCraft où un devis sera dressé pour les réparations avant le commencement du travail. En dehors des EU, contactez votre revendeur ou votre concessionnaire national.

Veuillez joindre votre adresse, un numéro de téléphone auquel vous pouvez être atteint pendant la journée et une brève description du problème ou des dommages sur une feuille de papier séparée placée dans la boîte. Conservez le reçu de l'envoi comme récépissé et pour vous protéger en cas de perte pendant le transport.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Assemblé aux EU.

www.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 2011

Printed in China.

H11 2011-44

C139603

MODEL 130

GEBRUIKSAANWIJZING

Chef'sChoice®

Professional Sharpening Station®

NL



Lees deze instructies voor gebruik.
Het is belangrijk dat u deze
instructies opvolgt voor een optimaal resultaat.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Wanneer elektrische toestellen worden gebruikt, dienen de volgende basisvoorzorgsmaatregelen altijd te worden gevolgd:

1. Lees alle instructies.
2. De Chef'sChoice® niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
3. Zorg ervoor dat alleen schone meslemmeten in de Chef'sChoice® worden gebruikt.
4. Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik, voordat onderdelen worden aangebracht of verwijderd en voor het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Bedien geen toestel met een beschadigen snoer of stekker of na de toestel defecten of is laten vallen of beschadigen in enig manier.

V.S. klanten: U kan uw puntenslijper naar de fabriek van Edgecraft voor dienst terugkeren waar de kosten van herstelling of elektrische of mechanische regeling geschat worden kan. Wanneer het elektrische snoer op dit toestel door de verdeler wordt beschadigen, moet het of andere zich gekwalificeerde dienst vervangen worden om het gevaar van elektrische schok te vermijden.

Buiten V.S.: Keer alstublieft uw puntenslijper naar uw plaatselijke verdeler terug waar de kosten van herstelling of elektrische of mechanische regeling geschat worden kan. Indien het aanbod snoer van dit toestel door een herstelling faciliteit wordt beschadigen, moet het door de fabrikant vervangen worden die aangesteld worden is omdat speciale werktuigen vereist worden. Raadpleeg alstublieft uw verdeler.

7. LET OP! Het is mogelijk dat dit toestel uitgerust is met een gepolariseerde stekker (één contactpen van de stekker is breder dan de andere). Om het risico van een elektrische schok te verminderen past de stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, moet u de stekker omdraaien. Als de stekker nog niet past, neem dan contact op met een elektricien. *De stekker op geen enkele manier wijzigen.*
8. Het gebruik van hulpstukken die niet door EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht, kunnen brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Het Chef'sChoice® Model 130 is ontworpen om keukermessen, zakmessen en de meeste sportmessen te slijpen. Probeer u niet om scharen, bijlen of andere voorwerpen die niet goed in de sleuven passen, te slijpen.
10. Het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht laten hangen, of in contact te laten komen met hete oppervlakken.
11. Wanneer de Chef'sChoice® "aan" staat (u ziet dan de rode kleur op de schakelaar) moet het toestel altijd op een stabiel aanrecht of stabiele tafel staan.
12. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE MANIER MET DE CHEF'SCHOICE® WORDEN GESLEPEN ZULLEN SCHERPER ZIJN DAN U VERWACHT. OM LETSELS TE VOORKOMEN DIENT U UITERST VOORZICHTIG TE ZIJN ALS U MET DE MESSEN OMGAAT. NIET SNIJDEN IN DE RICHTING VAN UW VINGERS, HAND OF LICHAAM. UW VINGER NIET LANGS DE SNEDE LATEN GLIJDEN. OP EEN VEILIGE MANIER OPBERGEN.**
13. Niet buitenshuis gebruiken.
14. Streng toezicht is noodzakelijk wanneer een toestel gebruikt wordt door of in de nabijheid van kinderen.
15. Geen olië, om te wetten, water of andere smeermiddelen gebruiken voor de Chef'sChoice®.
16. Uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

17. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**

U HEBT EEN GOEDE KEUZE GEMAAKT

Professionele chefs en serieuze koks overal ter wereld vertrouwen al jaren op de Chef'sChoice® Diamond Hone® slijpmachines om scherpe hun lievelingsmessen scherp te houden. Met uw Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® Model 130 kunt u nu professionele resultaten krijgen met messneden die verbazend scherp en duurzaam zijn. Het Chef'sChoice® Model 130 bevat de allerlaatste slijptechnologie ontwikkeld door EdgeCraft, de wereldleider in snijtechnologie, om voor al uw messen met fijne sneden of kartelsneden, snijscherpte te krijgen die beter is dan van fabrieksmessen.

U zult ongetwijfeld ervaren dat het Model 130 uitzonderlijk snel en gemakkelijk te gebruiken is. Het is veilig voor alle merken messen en voor al uw kwaliteitskeuken-, sport- en zakmessen. Lees alstublieft dit boekje met instructies grondig door alvorens de slijpmachine te gebruiken voor een optimaal resultaat.

Gourmetkoks wereldwijd zijn er zich van bewust hoe belangrijk een fijne snede is om lekkere maaltijden te bereiden. Als eigenaar van de Chef'sChoice® Professional 130 heeft u de middelen ter beschikking om sneden te slijpen, aan te zetten, aan te scherpen en te polijsten met een perfectie, scherpste en duurzaamheid die voordien niet haalbaar was, zelfs niet met 's werelds duurste professionele slijpsystemen. U zult plezier beleven aan het slijpen en gebruik van uw messen. Het Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® 130 voorkomt de rommel die inefficiënte slijpgadgets met zich meebrengen en levert in één compact toestel de ultieme veelzijdigheid om te kiezen voor een professionele snede voor om het even welke snijtaak. Met het Chef'sChoice Sharpening Station® zal uw messnede verbazend scherp en duurzaam zijn, ongeacht het type snede waar u voor kiest.

Het Chef'sChoice® Model 130 Sharpening Station® creëert zichtbaar superieure sneden op messen met meerdere afgekante zijden, ongeacht het staal waaruit het mes vervaardigd is – koolstofstaal, roestvrij staal of een legering – en ongeacht de hardheid van dat staal. De scherpste en grotere duurzaamheid zorgen er voor dat oudere slijpmethoden, die conventionele en holle sneden produceren, achterhaald zijn. U kunt op een eenvoudige en snelle manier de volledige snede van uw lievelingsmessen slijpen van de punt tot het heft of de krop.

HET GEBRUIK VAN DE VEELZIJDIGE CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® MODEL 130

Het unieke Chef'sChoice® Sharpening Station Model 130 is ontworpen om elk mes te slijpen naargelang uw gebruik, zoals het bereiden van gourmetmaaltijden, het snijden van vlees, schoonmaken van wild, of het fileren van vis. U kunt messen met rechte ofwel gekartelde sneden slijpen. Dit nieuwe Stage Sharpening Station® dat uit drie (3) fasen bestaat heeft een precisieslijpfase met een conische schijf met 100% fijne, diamanten slijpmiddelen, een revolutionaire precisie- aanzetfase en een precisie polijst / aanscherpfase waarvoor flexibele slijpschijven van een gedeponeed handelsmerk worden gebruikt. Deze fasen kunnen in verschillende volgorden worden gebruikt om u ofwel een ongelooflijk scherp, gaaf snijvlak te geven voor moeiteloos snijden en aantrekkelijke presentaties, of een snijvlak met een geselecteerde hoeveelheid overblijvende "grip" langs de snijvlakken. U zult ervaren dat zo'n "grip" uiterst behulpzaam kan zijn bij moeilijke snijtaken zoals het snijden van vezelrijk voedsel, vlees, groenten met stengels, schoonmaken van wild, of bij huishoudelijke taken zoals het snijden van karton, leer, tapijt, enz.

De volgende gedeelten beschrijven de algemene procedures voor het optimaal slijpen in elke fase. Hierbij worden suggesties gegeven hoe u de messneden kunt optimaliseren voor uw eigen gebruik.

Tenzij u veel zwaar snijwerk doet, dient u Fase 1 slechts zelden te gebruiken. Eén van de belangrijkste voordelen van het Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is dat u zo vaak u maar wilt uw messen kunt aanzetten en polijsten tot ze vlijmscherpe sneden hebben terwijl uw messenslechts licht slijtage ondervinden in vergelijking met andere slijpmethoden.

Omdat het Professional Sharpening Station® uiterst veelzijdig is, zult u snel merken wat de perfecte snede voor ieder gebruik is. Model 130 is echter ontworpen om drie verschillende populaire sneden als volgt te creëren:

1. De ultieme fijne snede

Om een verbazend scherpe en duurzame snede te creëren – die beter is dan de conventionele "fabriekssnede" – dient u Fase 1 en Fase 3 te gebruiken. In dit tweefaseproces wordt de snede eerst geslepen met 100% diamanten- en daarna voorzichtig aangescherpt en gepolijst met ultrafijne slijpmiddelen tot een haarfijne scherpte wordt bereikt, perfect voor het bereiden van decoratieve gerechten en om delicaat voedsel fijn te snijden.

2. Professioneel aangezette snede

Het Sharpening Station incorporeert de allernieuwste doorbraak van Chef'sChoice® – een gemakkelijke en precieze methode om de geslepen snede aan te zetten tot een meer dan professioneel niveau wordt bereikt. De snede wordt eerst geslepen in Fase 1 en daarna aangezet in Fase 2 onder een uiterst precieze en nauwkeurige hoek om een uitzonderlijk effectieve microscopisch gekartelde (aangezette) snede te creëren – het soort snede dat professionelen kiezen om vezelrijk voedsel te snijden.

3. Aangezette en gepolijste snede

Voor diegenen die de voorkeur geven aan de best aangezette snede, kan de aangezette snede die in Fasen 1 en 2 werd bekomen verder verfijnd en verbeterd worden door in Fase 3 het mes snel langs iedere zijde van de snede te halen.

Het Professional Sharpening Station is uitgerust met een handmatig te bedienen diamanten afwijngskussen dat kan worden gebruikt, indien nodig, om ophopingen van eten of slijpafval van de ultrafijne slijpmiddeloppervlakte van de Fase 3 polijst/aanscherpschijven te verwijderen.

Wij raden u met klem aan om uw messen altijd grondig te reinigen alvorens ze te slijpen. Deze schijven gaan maanden of zelfs een jaar mee alvorens u ze dient af te ruwen. Alleen als u de indruk heeft dat de polijstfunctie in Fase 3 duidelijk vermindert, dient u gebruik te maken van deze praktische voorziening die verder in dit gedeelte wordt beschreven.

Het Sharpening Station (afbeelding 1) is uitgerust met elastomerische (=van synthetisch rubber) geleidervren die zich boven elke fase bevinden en een veerbeweging creëren die het snijvlak van uw mes stevig tegen de precisiehoekgeleiding in de rechter- en linkersleuf van elke fase houden. Tenzij u speciale lemmeten hebt die ontworpen zijn om hoofdzakelijk langs één kant te worden geslepen (zoals Japanse Karaba lemmeten), dient u evenveel en wisselend in de rechter- en linkersleuf te slijpen bij elke fase die u gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de snijvlakken langs iedere zijde van de snede even groot zijn en dat het mes altijd recht snijdt.

Als u aan het slijpen bent, in om het even welke fase, dient het mes in opeenvolgende halen afwisselend door de linker- en rechtersleuf van die bepaalde fase te worden getrokken. Altijd de slijpmachine aan de voorkant bedienen (met de aan/uit schakelaar naar u gericht). Houd het lemmet horizontaal en waterpas, schuif het naar beneden tussen de plastic veer en het geleidingsvlak en trek het gelijkmatig naar u toe als het in contact komt met de slijp-, aanzet- of aanscherpdelen. U zult voelen en horen als contact wordt gemaakt. Altijd het lemmet gelijkmatig door iedere fase blijven bewegen; niet stoppen als u in het midden van een haal bent. Een constante treksnelheid van 4 seconden per haal voor een lemmet van 20 cm (8 inch) wordt aangeraden. De tijd inkorten voor korte lemmeten en verlengen voor langere lemmeten.

De slijpmachine nooit van de achterkant bedienen.

Gebruik net genoeg neerwaartse druk bij het slijpen om bij iedere haal gelijkmatig en constant contact tussen het lemmet en de slijpschijven of het miniatuurstaal bij iedere haal te garanderen. Extra druk is niet nodig en versnelt het slijpproces niet. Vermijd het snijden in de plastic behuizing. Als u echter per ongeluk in de behuizing snijdt, zal dit het functioneren van de slijpmachine niet beïnvloeden en de snede niet beschadigen.

Afbeelding 1 hieronder geeft de drie fasen weer zoals die verder in de volgende gedeelten worden beschreven.

INSTRUCTIES

LEES DIT VOORDAT U BEGINT MET SLIJPEN

Het Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is ontworpen om lemmeten met ofwel fijne sneden ofwel gekartelde sneden te slijpen en om lemmeten met fijne sneden aan te zetten.

NB: Gekartelde lemmeten alleen in Fase 3 slijpen. Zie het gedeelte met de titel Procedure voor het slijpen van gekartelde lemmeten voor nadere informatie.

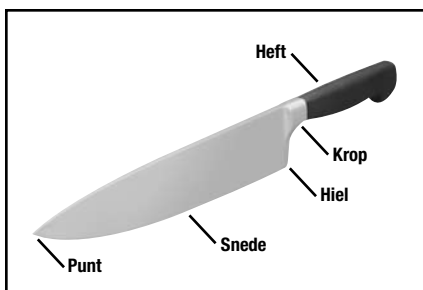
PROCEDURE VOOR HET MAKEN VAN DE PERFECTE SNEDE OP LEMMETEN MET RECHTE SNEDEN

VOOR HET EERST SLIJPEN

Voordat u het toestel aanzet, dient u de afscherming over Fase 1 te verwijderen en het meslemmet in de sleuf tussen de linkerhoekgeleider van Fase 1 en de elastomerische veer te laten glijden. Het mes



Afbeelding 1. Model 130 Professional Sharpening Station®.



Afbeelding 2. Standard keukenmes.

niet verdraaien (zie afbeelding 3). (Houd de afscherming van Fase 1 bij u als duidelijke indicatie van de verschillende slijpstappen.) Beweeg het lemmet naar beneden in de sleuf tot u voelt dat contact met de diamantschijf wordt gemaakt. Trek het naar u toe door het heft enigszins omhoog te brengen als u dicht bij de punt komt. Dit geeft u een idee hoe de veerspanning aanvoelt.

Verwijder het mes en druk op de stroomschakelaar. Een rode kleur op de schakelaar verschijnt wanneer de schakelaar “aan” staat.

Fase 1: Begin in Fase 1. Trek het mes één keer door de linkersleuf van Fase 1 (afbeelding 3) door het lemmet tussen de linkerhoekgeleider en de elastomerische veer te laten glijden terwijl u het lemmet naar u toetrekt. Tegelijkertijd beweegt u het lemmet naar beneden tot contact wordt gemaakt met de schijf met diamantcoating. U kunt horen dat het lemmet in contact komt met de schijf. Het lemmet zo dicht mogelijk tegen de krop of het heft inbrengen en er gelijkmatig aan trekken tot het uit de sleuf komt. Als het lemmet gekromd is, tilt u het heft een beetje op als u dicht bij de punt van het mes aan het slijpen bent. Slijp de gehele lengte van het lemmet. Voor een lemmet van 20 cm (8 inch) duurt iedere haal ongeveer 4 seconden. Trek kortere lemmeten in 2-3 seconden door de slijpmachine en langere lemmeten in 6 seconden. Daarna herhaalt u deze beweging met één haal over de gehele lengte door de rechtersleuf van Fase 1.

NB: Wanneer u een lemmet inbrengt, moet u tegelijkertijd het lemmet naar u toe trekken. Nooit het lemmet van u af duwen. Oefen net genoeg druk uit om contact met de schijf te maken; extra druk verandert of versnelt het slijpproces niet. Haal het lemmet even vaak afwisselend door de linker- en rechtersleuf om de facetten van de snede symmetrisch te houden.

Behalve wanneer u voor de eerste keer slijpt in Fase 1 of wanneer het lemmet heel bot is, zult u ondervinden dat één of twee paar wisselende halen voldoende zijn. Nadat u gecontroleerd hebt op een braam op de snede, zoals hieronder wordt uitgelegd, gaat u verder naar Fase 3. Fase 1 slijpen wordt als voltooid beschouwd als er zich een braam langs één zijde van de snede bevindt.

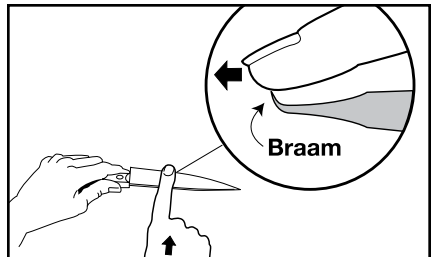
Controleren op de braam Nadat Fase 1 voltooid is, dient u te controleren of er zich een braam langs één zijde van de snede bevindt (afbeelding 4). Om te controleren op een braam, beweegt u uw wijsvinger **dwars over en van de snede af** zoals in afbeeldingen 4 en 5 (op pagina 6 en 7) wordt getoond.

(Uw vinger niet langs de snede bewegen – u zou zich kunnen snijden). Als de laatste haal in de rechtersleuf van Fase 1 werd gedaan, dan zal de braam alleen aan de rechterzijde van het lemmet (zoals u het vasthoudt) voorkomen en vice versa. De braam, indien aanwezig, voelt aan als een ruwe en gebogen verlenging van de snede; de tegenovergestelde zijde van de snede voelt in vergelijking daarmee heel glad aan. Als er een braam is, ga dan verder met Fase 3.

Als er geen braam is, doe dan één extra haal door de linker- en rechtersleuven van Fase 1 alvorens verder te gaan met Fase 3. Tragere halen creëren sneller bramen. Controleer op aanwezigheid van braam en alleen in dat geval gaat u verder met Fase 3.



Afbeelding 3. Fase 1. Het lemmet in de sleuf tussen de geleider en elastomerische veer inbrengen. Afwisselend het lemmet door de rechter- en linkersleuven halen.



Afbeelding 4. Creëer een duidelijke braam langs de messnede alvorens te beginnen met aanscherpen in Fase 3.

Fase 3: In het algemeen zijn slechts twee paar halen in Fase 3 noodzakelijk om een vlijmscherpe snede te krijgen. Zoals in Fase 1 haalt u een mes afwisselend door de linker- en rechtersleuf (afbeelding 6) en daarbij trekt u het mes door de sleuven heen met dezelfde snelheid als in Fase 1.

Meer halen in Fase 3 zullen de snede verder verfijnen waardoor een snede wordt gecreëerd die wenselijk is voor gourmetbereidingen. Minder halen toepassen in Fase 3 is wenselijk als u vezelrijk voedsel snijdt.

Herslijpen: Messen met rechte sneden herslijpt u door Fase 3 te gebruiken. Als snel opnieuw slijpen op die wijze niet lukt, ga dan terug naar Fase 1 en doe twee paar afwisselende halen. Ga dan terug naar Fase 3 waar gewoonlijk één of twee paar afwisselende halen voldoende zullen zijn om uw mes een nieuwe vlijmscherpe snede te geven. U zult merken dat het niet nodig is om Fase 1 als een eerste stap te gebruiken of om een mes opnieuw te slijpen, tenzij het mes uitermate bot is geworden.

AFRUWEN VAN DE AANSCHERP-POLIJSTSCHIJVEN – FASE 3

Het Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is uitgerust met een ingebouwd accessoire om met de hand de aanscherp-polijschijven te reinigen of af te ruwen. Als deze schijven bedekt zijn met een laagje vet, voedsel of slijpafval, kunnen ze gereinigd en opnieuw vorm gegeven worden door de hendel op de achterkant van de slijper met de hand te bedienen. Deze bevindt zich in de verzinking zoals in afbeelding 7 wordt getoond, in de linkerhoek onderaan als u tegen de achterkant van het Sharpening Station aankijkt. Om het reinigings-afruwingshulpmiddel te activeren dient u er op te letten dat de stroom aan staat en drukt u eenvoudig op de hendel in de inkeping aan de rechter- of linkerkant en blijft u er gedurende 3 seconden op drukken. Wanneer de hendel in een bepaalde richting wordt bewogen, maakt het afruwingshulpmiddel de actieve oppervlakte van één aanscherpings-polijschijf schoon en geeft de schijf opnieuw vorm. Door vervolgens in de andere richting te bewegen reinigt u de andere schijf.

Gebruik dit reinigings-afruwingsaccessoire alleen indien Fase 3 niet langer meer goed aanscherpt/polijst of wanneer teveel halen moeten worden gedaan om een vlijmscherpe snede te krijgen. Als u dit hulpmiddel gebruikt wordt materiaal van de oppervlakte van de Fase 3 schijven verwijderd en daardoor zal, als het buitenmatig



Afbeelding 5. De braam kan waargenomen worden door de vingers dwars over en weg van de snede te laten glijden. Let op! Zie tekst.



Afbeelding 6. Het lemmet in de linkersleuf van Fase 3 steken. Afwisselend door de linker- en rechtersleuf heen halen.



Afbeelding 7. Fase 3 schijven kunnen worden gereinigd indien noodzakelijk. Voor incidenteel gebruik. (Zie instructies).

veel wordt gebruikt, onnodig veel slijpmateriaal worden verwijderd waardoor de schijven vroegtijdig verslijten. Indien dit zich voordoet is het noodzakelijk dat de schijven op de fabriek worden vervangen. Als u uw messen regelmatig reinigt alvorens te slijpen, dient u de Fase 3 schijven niet meer dan eens per jaar of minder vaak te reinigen of af te ruwen.

DE PROFESSIONEEL AANGEZETTE SNEDE GEBRUIKEN

Met het Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® zult u voor het eerst het genoegen ervaren om met perfect aangezette sneden te snijden en fijne plakken te snijden. In een paar seconden tijd kunt u aangezette sneden creëren met extra "grip" en scherpte die zelfs door de meest ervaren professionals niet geëvenaard kunnen worden.

Fase 2, de aanzetfase, bevat een uniek miniatuurstaal dat vervaardigd is uit speciaal staal met een hoog koolstofgehalte dat verhard is tot ongeveer Rockwell C-65, wat veel harder is dan welk snijgerei ook dat in de handel verkrijgbaar is. Hierdoor zal deze speciale staaf weinig slijtage vertonen ondanks herhaaldelijk contact met de snede als u uw fijnste en hardste messen aanzet.

De precisie-mesgeleiders in Fase 2 brengen het snijvlak van het mes in lijn als het lemmet in de sleuf wordt gebracht tussen de geleider en de retentieveer (zie afbeelding 8). Bij gebruik steekt u het lemmet afwisselend in de linker- en daarna in de rechtersleuf en trekt u het lemmet naar voren zodat het mes goed vast komt te zitten en de snede langs de oppervlakte van het geharde miniatuurstaal glijdt. Tijdens de aanzetfase hoeft het apparaat niet aan te staan; stroom is echter wel noodzakelijk wanneer Fasen 1 en 3 worden gebruikt.

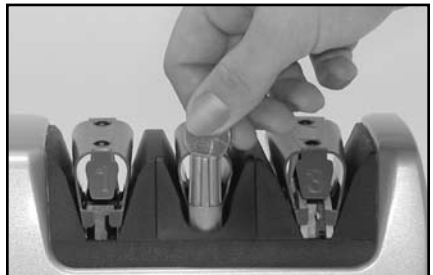
De staafstaaf is ondersteund door elastomerische materialen die toelaten dat de staaf doorbuigt als bovenmatige kracht op het lemmet wordt uitgeoefend. Deze voorziening en de ultra-precieze en constante hoek van waaruit contact wordt gemaakt tussen de messnede en de geharde staafstaaf en die haal na haal wordt aangehouden zijn essentieel voor het optimaliseren van de structuur van de snede. Onder een microscoop bekeken laat de snede die door het aanzetten in Fase 2 werd gecreëerd een uniforme formatie zien van uitermate fijne en superscherpe microkartelingen creëert. Zelfs nadat de messen veel gebruikt en aangezet zijn, blijft de oorspronkelijke snedengeometrie behouden en de snede rond niet af zoals het geval is wanneer een traditioneel handmatig wetstaal wordt gebruikt waarbij de hoek niet kan worden geregeld.

Wegens de constante en precieze hoekcontrole, behoudt Fase 2 een uiterst scherpe snede terwijl een uniforme rij van microscopische kartelingen langs de messnede wordt gecreëerd. Als de snede beschadigd is tijdens het snijden, dan zal het aanzetstation de microkartelingen op de sneden herstellen terwijl de snede scherp blijft. Dit slijpen van snede is uniek voor het slijpstation.

Boven aan de kop van de miniatuur staafstaaf is een dop met gleuf waarmee u met behulp van een muntstuk of ander gereedschap het aanzetstaal enigszins kan draaien (één "klik") om een nieuw gebied van de oppervlakte van het aanzetstaal bloot te stellen (afbeelding 9). Dit is alleen noodzakelijk



Afbeelding 8. Lemmet dient afwisselend in de linker- en rechtersleuf van Fase 2 te worden aangezet.



Afbeelding 9. Het staal draaien met een muntstuk in de gleuf.

als de staaf plaatselijk begint te verslijten wanneer het slijpen van de snede duidelijk trager verloopt. Wanneer de staaf gedraaid is, komen er nieuwe oppervlakken van het staal beschikbaar in zowel de linker- als de rechtersleuf. Een veerduim ligt in het verlengde van het uiteinde van de retentiveer van het mes en klikt in de ondiepe groef in de dop boven op de staafstaaf. Wanneer een nieuwe oppervlakte op het staal noodzakelijk is, draai dan de gleuf linksom tot u een klik hoort. Op deze wijze zijn er ongeveer 28 paar “aanzet”gebieden beschikbaar gedurende de levensduur van de staaf. Omdat de messnede duizenden keren over bepaalde gebieden van de staven kan worden getrokken voordat slijtage de snelheid of nauwkeurigheid van de snedevorming beïnvloedt, moeten de staven vaak gerouleerd worden en kunnen ze lang meegaan bij normaal huishoudelijk gebruik. Vervangingsstaven zijn echter beschikbaar bij de EdgeCraft Corporation.

HET CREËREN VAN DE PROFESSIONEEL AANGEZETTE SNEDE

De aangezette snede wordt gecreëerd door eerst het lemmet normaal te slijpen in Fase 1 en het daarna aan te zetten in Fase 2. De uiterst nauwkeurige hoekgeleiders in Fase 1 en Fase 2 zijn ingesteld op de optimale hoeken om een snelle en volledig exact aangezette snede te garanderen. Fijne microscopische kartelingen worden gecreëerd in Fase 2 terwijl de geometrie en scherpste die in de Fase 1 slijpstap werd gecreëerd, behouden blijven.

Stap 1. Slijp het lemmet volledig in Fase 1 zoals beschreven wordt in het vorige gedeelte en hieronder wordt samengevat:

- a. Trek het lemmet traag door de linkersleuf van Fase 1 heen. Herhaal dit door het lemmet door de rechtersleuf van Fase 1 te trekken.
- b. Herhaal (a) door het mes nogmaals door de linker- en rechtersleuven van Fase 1 te trekken. Controleer de snede van het lemmet om er zeker van te zijn dat de braam volledig is gevormd langs de gehele snede (zie afbeeldingen 4 en 5). Ga daarna verder met Stap 2.

Stap 2. De snede in Fase 2 aanzetten.

Beweeg de snede naar voren over de linkersleuf van Fase 2 en steek het tussen het geleidervlak en de borgveer (zie afbeelding 8), zo dicht mogelijk tegen de krop of het heft. De snijkant van het lemmet moet tegen het geleidervlak aanliggen. Trek het lemmet naar u toe terwijl u lichtjes op het lemmet drukt zodat de snede goed in contact komt met de staafstaaf (*NB: De miniatuur staafstaaf is stationair en wordt niet aangedreven*). Zorg ervoor dat de snede in contact blijft met de staafstaaf vanaf het heft tot aan de punt van de snede. Herhaal deze procedure door het lemmet met een volle haal door de tegenoverliggende rechtersleuf te halen tussen de geleider en de veer. U dient deze beweging te herhalen door afwisselend het mes telkens een paar keer door de verschillende sleuven te halen tot de snede volledig scherp is.

Tien paar wisselende halen zijn voldoende om een goede snede te krijgen. Na nogmaals 10 paar afwisselende halen zal de snede nog fijner zijn en zullen alle restanten van een braam die overgebleven zijn van het voorslijpen verwijderd zijn. U zult nu merken dat het mes uitzonderlijk goed snijdt.

HERSLIJPEN VAN DE AANGEZETTE SNEDE

Telkens wanneer uw messen hun “grip” dreigen te verliezen of een beetje bot worden, kunt u de snede opnieuw slijpen tot het eerdere prestatieniveau wordt bereikt door slechts 10 keer afwisselend het lemmet door de sleuven in Fase 2 te halen. Alleen als u het mes gedurende een langere tijd heel veel hebt gebruikt, hebt u meer halen nodig. Herslijp de snede in Fase 1 wanneer u de indruk hebt dat het te lang duurt (teveel halen) om de snede in Fase 2 opnieuw te slijpen tot zijn oorspronkelijk prestatieniveau te bereiken.

Omdat u de microstructuur langs de aangezette snede van uw messen zo gemakkelijk en zo vaak kunt herstellen voordat het nodig is om de snede opnieuw te slijpen, zullen uw messen langer meegaan. Conventionele aanzetstalen die geen hoekcontrole bieden, zullen, in de handen van de meeste mensen, een ronde en botte snede creëren nadat de snede slechts een paar keer afgebraamd

is, Daardoor wordt het nodig om de snede vaker opnieuw te slijpen met als gevolg dat de levensduur van het mes vermindert.

Het Professional Sharpening Station® is niet ontworpen om de snede van gekartelde messen aan te zetten. U kunt wel Japanse Kataba messen met een enkele afgekante zijde aanzetten. Omdat echter de snede aan één kant van deze messen geen afgekante zijde heeft, kunt u uw resultaten verbeteren door enigszins minder druk uit te oefenen wanneer die zijde van de snede wordt behandeld.

PROCEDURE VOOR GEPOLIJSTE AANGEZETTE SNEDE

Wanneer de professioneel aangezette snede in Fasen 1 en 2 zoals hierboven wordt beschreven heel scherp is, kunt u de snede nog scherper maken met een snelle haal door de aanscherpschijven van Fase 3. Omdat de slijphoeken van Fase 2 en 3 dicht bij elkaar liggen, kunnen de microkartelingen in Fase 3 een weinig in Fase 3 worden gepolijst zonder de kartelingen te verwijderen. Maar het aanscherpen in Fase 3 zal de microkartelingen verwijderen als de contacttijd te groot is. Door een lemmet snel (2 seconden) door de linkerseuf te halen gevolgd door een snelle haal (2 seconden) door de rechterseuf in Fase 3 kunt u de aangezette snede verbeteren of “polijsten.”

Let op: As u tragere of meerdere halen doet in Fase 3, zult u de microscopische kartelingen die tijdens het aanzetten in Fase 2 zijn gecreëerd helemaal verwijderen. In dat geval moet u opnieuw in Fase 1 slijpen om een volledige braam langs de snede te krijgen en dient u de aanzetstappen in Fase 2 te herhalen.

De aangezette en gepolijste snede herslijpen Aanzetten in Fase 2 met 10 paar wisselende halen. Elke tweede of derde keer dat u het noodzakelijk acht om uw messen aan te zetten, dient u de aanzetting op te volgen met één paar heel snel afwisselende halen in Fase 3.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE LEMMETEN

Gekartelde lemmeten zien er uit als kleine zaagbladen met ingezonken uitschulpingen en een reeks scherpe tanden. Bij normaal gebruik doen de puntige tanden het meeste snijwerk.

Gekartelde lemmeten van alle types kunnen met de Chef'sChoice® Model 130 worden geslepen. Gebruik echter alleen Fase 3 (afbeelding 10) waardoor de tanden van de kartelingen opnieuw recht worden gemaakt, uitgelijnd en geslepen worden en microlemmeten krijgen langs de sneden van deze tanden. Gewoonlijk zijn vijf (5) tot tien paar afwisselende halen in Fase 3 voldoende. Als het mes heel bot is zullen meer halen noodzakelijk zijn.

Omdat gekartelde lemmeten zaagachtige structuren zijn, zullen de sneden nooit zo scherp zijn als op een mes met rechte sneden. Maar de tandachtige structuur zal de buitenlaag van harde, korstachtige voedingsmiddelen breken en andere materialen, zoals karton, insnijden.

DE SCHERPTE VAN DE SNEDE TESTEN

Om regelmatig de scherpte en het snijdvermogen van uw fijne snede of aangezette snede te testen houdt u een blad papier bij de rand vast en snijdt u voorzichtig in het blad op een kleine (maar veilige) afstand van uw vinger. Een scherpe snede zal vlot snijden zonder het papier te scheuren.



Afbeelding 10. Gekartelde lemmeten alleen in Fase 3 slijpen. (Zie instructies).

Probeer daarna een tomaat te snijden. Het mes moet door de schil van de tomaat gaan en er bij de eerste haal doorheen snijden zonder dat noemenswaardige kracht op het mes moet worden uitgevoerd. Dit is ook een goede test voor gekartelde lemmeten.

SUGGESTIES

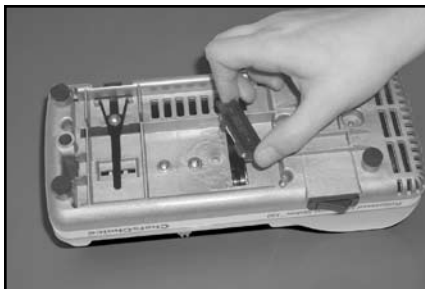
1. Altijd alle voedselresten, vet en vreemde materialen van het mes verwijderen alvorens (opnieuw) te slijpen. Als het lemmet vuil is, het eerst afwassen voor het slijpen.
2. Gebruik slechts minimale neerwaartse druk bij het slijpen – net genoeg om contact met de slijpschijf te maken.
3. Altijd het lemmet met de aanbevolen snelheid door de sleuven trekken en een constante snelheid voor de lengte van het lemmet aanhouden. Nooit de beweging van het lemmet onderbreken of stopzetten wanneer het in contact komt met de slijpschijf.
4. Altijd het mes afwisselend door de linker- en rechtersleuven (van welke fase dan ook) halen. Gespecialiseerde Japanse lemmeten zijn een uitzondering; deze worden hoofdzakelijk langs één zijde (afgekante zijde) van het lemmet geslepen.
5. De snede van het mesblad dient tijdens het slijpen waterpas te worden gehouden in verhouding tot het niveau van het aanrecht of de tafel. Om het lemmet dichtbij de punt van een gebogen lemmet te slijpen, tilt u het heft een beetje op als u dichterbij de punt komt zodat de snede tijdens het slijpen “waterpas” blijft met de tafel.
6. Bij juist gebruik kunt u het gehele lemmet slijpen tot op 0,3 cm ($1/8$ "") van de krop of de handgreep van de slijper. Dit is een groot voordeel van het Chef'sChoice® Model 130 in vergelijking met andere slijpmethoden en het is vooral van belang bij het slijpen van koksmessen waar het gehele lemmet moet worden geslepen opdat de kromming van de snedelij behouden blijft. Als uw koksmessen dichtbij het heft een zware krop hebben die uitloopt naar de snede, kan een commerciële slijper het onderste gedeelte van de krop wijzigen of verwijderen zodat het niet in de weg zit van de slijpbeweging en u de gehele lemmetlengte kunt slijpen.
7. Om de Chef'sChoice® Model 130 zo efficiënt mogelijk te gebruiken dient u te leren hoe u een braam langs een snede kunt waarnemen (zoals eerder werd beschreven). Alhoewel u goed kunt slijpen zonder deze techniek te gebruiken, is het de beste en snelste manier om te bepalen of u voldoende hebt geslepen in Fase 1. Dit voorkomt overslijpen en zorgt elke keer voor ongelooflijk scherpe sneden. In een tomaat of stuk papier snijden is een praktische manier om te controleren hoe scherp het lemmet is.
8. Het Professional Sharpening Station® niet gebruiken om keramische messen of scharen te slijpen of aan te zetten.
9. U zult merken dat u scherper kunt slijpen dan de fabrieksscherpte of een aangezette snede op uw metalen messen kunt creëren ongeacht het merk van het mes, met inbegrip van Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid en vele, vele andere.
10. Houd uw vingers ten allen tijde uit de buurt van de lemmetsnede.

NORMAAL ONDERHOUD

Het is **NIET** nodig de bewegende delen, zoals de motor, lagers of slijpoppervlakken te smeren. Het is niet nodig om water op de slijpschijven te gebruiken. De buitenkant van de slijper mag schoongemaakt worden door deze voorzichtig af te nemen met een zachte, vochtige doek. Geen schoonmaak- of schuurmiddelen gebruiken.

Enmaal per jaar, of indien nodig, kunt u het metaalstof binnen in de slijper, dat afkomstig is van vaak slijpen, verwijderen. Verwijder de kleine rechthoekige schoonmaakafscherming die de opening aan de onderkant van de slijper afschermt (zie afbeelding 11). Aan de binnenkant van de

afscherming ziet u een magneet waaraan zich metalen deeltjes hebben gehecht. Met een papieren zakdoek of een tandenborstel wrijft of borstelt u het opgehoopte vijlstof van de magneet weg. Als grotere hoeveelheden metaalstof aanwezig zijn of als de Fase 3 schijf werd gereinigd (door gebruik te maken van het handmatig te bedienen reinigings-afruwingsmiddel aan de achterzijde) kunt u het overgebleven stof verwijderen door de opening in de bodem waarbij u de afscherming eerst verwijderd. Na het schoonmaken brengt u de afscherming opnieuw aan met de magneet op de juiste plaats.



Afbeelding 11. Afscherming schoonmaken.

SERVICE

Indien service na de garantieperiode noodzakelijk mocht zijn, retourneert u de slijpmachine naar de EdgeCraft fabriek waar men u een prijsopgave voor de reparatiekosten kan geven alvorens met de eigenlijke reparatie te beginnen. Buiten de V.S. dient u contact op te nemen met uw leverancier of dealer.

Sluit alstublieft een apart vel papier in de doos met uw adres, telefoonnummer overdag en een korte beschrijving van het probleem of de schade. Bewaar het bewijs van verzending voor het geval dat uw zending verloren gaat.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Klantenservice 610-268-0500

Gemonteerd in de V.S.

www.chefschoice.com

Het is mogelijk dat dit product gedekt is door één of meerdere octrooien en/of octrooien in aanvraag van Edge-Craft zoals aangeduid op het product.

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 2011

Printed in China.

H11 2011-44

C139603

Chef'sChoice®

Professional Sharpening Station®

D



Vor Gebrauch bitte diese Anweisungen lesen.
Um optimale Resultate zu erzielen, ist es wichtig, dass diese
Anweisungen befolgt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen immer befolgt werden, darunter die folgenden:

1. Alle Gebrauchsanweisungen lesen.
2. Zum Schutz vor Unfällen das Chef'sChoice® Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Sich vergewissern, dass nur saubere Klingen mit dem Chef'sChoice® Gerät geschärft werden.
4. Nach Verwendung, vor Anbringen oder Abnahme von Teilen sowie vor dem Reinigen, den Netzstecker des Gerätes ziehen.
5. Kontakt mit sich bewegenden Teilen vermeiden.
6. Bedienen Sie kein Gerät mit einer beschädigten Schnur oder Stöpsel oder nach den Gerätenversagen, oder ist fallen lassen oder ist in irgendeiner Weise beschädigt.
USA Kunden: Sie können Ihr Spitzer zur Fabrik von EdgeCraft für Dienst zurückkehren, wo die Kosten von Reparatur oder elektrische oder mechanische Regelung geschätzt werden kann. Wenn die elektrische Schnur auf diesem Gerät beschädigt wird, muss es durch den Verteiler oder der andere qualifizierte Dienst ersetzt werden, die Gefahr elektrischen Schocks zu vermeiden.
Außerhalb USA: Bitte kehren Sie Ihr Spitzer zu Ihrem örtlichen Verteiler zurück, wo die Kosten von Reparatur oder elektrische oder mechanische Regelung geschätzt werden kann. Wenn die Versorgungsschnur von diesem Gerät vom Hersteller beschädigt wird, muss es durch eine Reparaturreinrichtung ersetzt werden, die ernannt worden ist, weil besondere Werkzeuge erfordert werden. Bitte konsultieren Sie Ihren Verteiler.
7. Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht von der EdgeCraft Corporation empfohlen oder vertrieben werden, kann zu Brand, Stromstößen oder Verletzungen führen.
8. Das Chef'sChoice® Modell 130 ist zur Schärfung von Küchenmessern, Taschenmessern und den meisten Sportmessern bestimmt. Nicht versuchen, Scheren, Axtklingen oder Klingen zu schärfen, die nicht leicht in die Schlitz des Schärfergeräts passen.
9. Kabel nicht über die Tischkante oder Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
10. Wenn das Gerät eingeschaltet ist (der Schalter ist bei „An“ auf rot gestellt), sollte das Chef'sChoice® Gerät sich immer auf einer stabilen Arbeitsfläche oder Tisch befinden.
11. **WARNHINWEIS: DIE MITTELS IHRES CHEF'SCHOICE® GERÄTES SACHGERECHT GESCHÄRFTEN MESSER SIND SCHÄRFER ALS SIE ERWARTEN. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, VERWENDEN UND HANDHABEN SIE SIE MIT ÄUSSERSTER VORSICHT. NICHT IN RICHTUNG DER FINGER, HAND ODER DES KÖRPERS SCHNEIDEN. NICHT MIT DEN FINGERN AN DER KLINGE ENTLANG FAHREN. SICHER AUFBEWAHREN.**
12. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
13. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern betrieben wird, ist genaue Beaufsichtigung nötig.
14. Keines Öle, Wasser oder andere Schmiermittel mit dem Chef'sChoice® Gerät verwenden.
15. Nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
16. **DIESE GEBRAUCHSHINWEISE AUFBEWAHREN.**

SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN

Berufsköche und ambitionierte Hobbyköche verlassen sich weltweit seit Jahre auf Chef'sChoice® Diamond Hone® Schärfer zur Schärfung der Hochleistungsklingen ihrer Lieblingsmesser. Mit Ihrer Chef'sChoice® Professionellen Sharpening Station® Modell 130 wird Ihnen jetzt der Vorteil der Profis zuteil: Messerklingen, die erstaunlich scharf und dauerhaft sind. Der Chef'sChoice® Modell 130 ist die Verkörperung der neuesten Schärfttechnologien, die von EdgeCraft entwickelt wurden, dem weltweit führenden Unternehmen auf diesem Gebiet, wodurch Klingen aller Feinschliff- und Wellenschliffmesser leistungsfähig und schärfer als vom Hersteller geschliffen werden.

Sie werden sehen, dass das Modell 130 extrem schnell und einfach zu bedienen ist. Das Schärfergerät kann sicher zur Schärfung von Messern aller Marken sowie von Küchen-, Sport- und Taschenmessern der höchsten Qualität verwendet werden. Bitte lesen Sie diese Anweisungsbroschüre genau durch, bevor Sie das Schärfergerät benutzen, damit Sie optimale Schärfergebnisse erzielen.

Gourmetköche in der ganzen Welt sind sich der Bedeutung einer feingeschliffenen Klinge zur Vorbereitung einer exzellenten Mahlzeit bewusst. Als Besitzer der Chef'sChoice® Professional 130 sind Sie imstande, Klingen zu schärfen, wetzen, abzuziehen und zu polieren, mit einer Perfektion, Schärfe und Dauerhaftigkeit, die bisher sogar mit den teuersten professionellen Schärfsystemen der Welt nicht erreicht werden konnte. Sie werden sehen, dass es Freude macht, Ihre Messer zu schärfen und zu benutzen. Die Chef'sChoice® Professionelle Sharpening Station® 130 eliminiert das Wirrwarr unwirksamer Schärfvorrichtungen und bietet die ultimative Vielseitigkeit in einem kompakten Gerät, die es zulässt, Profischneiden für jede Schneidaufgabe zu wählen. Mit der Chef'sChoice Sharpening Station® wird Ihre Messerklinge erstaunlich scharf und langlebig, ganz gleich, welchen Schneidentyp Sie wählen.

Die Chef'sChoice® Modell 130 Sharpening Station® schafft nachweisbar überlegene Mehrfachschliffschneiden auf Kohlenstoffstahl-, Edelstahl- und Stahllegierungsmessern jeder Härte. Die sich daraus ergebende Schärfe und größere Langlebigkeit überholt ältere Schärfmethoden ganz klar, die herkömmliche, hohl geschliffene Schneiden herstellen. Sie werden die gesamte Schneidklinge Ihrer Lieblingsmesser von der Spitze bis zum Griff oder Kropf schnell und einfach schärfen.

PRINZIPIEN DER VIELSEITIGEN CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® MODELL 130

Die einzigartige Chef'sChoice® Sharpening Station Modell 130 ist dazu bestimmt, jedes Messer gemäß dem von Ihnen beabsichtigten Verwendungszweck zu schärfen, sei es Vorbereitung von Gourmetspeisen, Schlachten, Zubereiten von Wildbret oder Filetieren von Fisch. Sie können Messer mit Glatt- oder Wellenschliff schärfen. Diese neuartige Drei-Phasen-Sharpener Station® weist eine Schärfphase mit einer präzisen, konischen Scheibe mit feinen Schleifmitteln aus 100 % Diamanten auf, eine revolutionäre Präzisions-Wetzphase und eine präzise Polier-/Abziehphase auf, die urheberrechtlich geschützte, flexible Abrasionsscheiben verwendet. Diese Phasen können in verschiedenen Abfolgen angewendet werden, wodurch Sie entweder erstaunlich scharfe, glatte, facettierte Schneiden für mühelose Schnitte und Präsentationen erhalten oder Schneiden mit einer bestimmten Menge an „Biss“ an den Facetten entlang. Sie werden sehen, dass solch ein „Biss“ erheblich bei dem schwer zu bewältigendem Schneiden von faserigem Material, Fleisch, stängelartigem Gemüse, der Zubereitung von Wildbret oder im Haushalt anfallenden Arbeiten wie dem Schneiden von Pappe, Leder, Teppich usw. hilft.

In den folgenden Abschnitten werden die allgemeinen Vorgänge für das optimale Schärfen in jeder Phase beschrieben und Vorschläge zur Optimierung der Messerschneide für den von Ihnen beabsichtigten Zweck aufgezeigt.

Außer, wenn Sie Ihre Messer sehr häufig für schwere Schneidearbeiten benutzen, werden Sie Phase 1 nur selten anwenden müssen. Einer der wichtigen Vorteile der Anwendung der Chef'sChoice® Professionellen Sharpening Station® ist, dass Sie Ihre Messer auf rasierscharfe Schneiden hin wetzen und polieren können, sooft dies notwendig ist, dabei aber im Vergleich zu früheren Schärfmethoden wenig Materialabtrag in Kauf nehmen müssen.

Da die Professionelle Sharpening Station® so extrem vielseitig ist, werden Sie schnell die perfekte Schneide für jeden Zweck finden. Das Modell 130 ist jedoch dazu bestimmt, auf einfache Weise die drei folgenden am häufigsten verwendeten, unterschiedlichen Schneiden zu bewirken:

1. Die ultimative Feinschliffschneide

Für eine erstaunlich scharfe und dauerhafte Schneide, besser als die herkömmliche Schneide, die vom Hersteller erhältlich ist, brauchen Sie nur Phase 1 und Phase 3 zu verwenden. In diesem Zweiphasenprozess wird die Schneide zuerst mit 100 % Diamanten geschärft und dann vorsichtig mit ultrafeinen Schleifmitteln zu einer haarspaltenden Schärfe abgezogen und poliert, die perfekt zur Bereitung von dekorativen Platten und zum präzisen Schneiden empfindlicheren Materials geeignet ist.

2. Die professionell gewetzte Schneide

Die Sharpening Station verkörpert den neuesten technologischen Durchbruch von Chef'sChoice®: eine einfache und präzise Methode, die geschärft Schneide auf ein Niveau zu wetzen, das besser als professionell ist. Die Schneide wird zuerst in Phase 1 geschärft und dann in Phase 2 in einem hoch präzisen und kontrollierten Winkel gewetzt, wodurch eine außerordentlich effektive, mikroskopisch gezackte (gewetzte) Schneide entsteht, die von Profis zum Schneiden von eher faserigem Material bevorzugt wird.

3. Die gewetzte und polierte Schneide

Diejenigen, die eine ultimativ gewetzte Schneide bevorzugen, können die gewetzte Schneide, die in den Phasen 1 und 2 entstanden ist, noch schnell einmal auf beiden Seiten durch Phase 3 ziehen und die Schärfe der gewetzten Schneide dadurch verfeinern und noch weiter verbessern (siehe Seite 23).

Die Professionelle Sharpening Station ist mit einem manuell zu betätigendem Diamant-Reinigungsrad ausgestattet, das falls notwendig verwendet werden kann, um akkumulierte Verunreinigungen oder Abschleifmaterial von der ultrafeinen Schleiffläche auf den Polier-/Abziehscheiben der Phase 3 zu entfernen.

Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Messer vor dem Schärfen immer gründlich gereinigt werden müssen. Bevor diese Scheiben gereinigt werden müssen, sollten bei korrektem Gebrauch Monate oder sogar ein Jahr vergehen. Nur wenn die Polierfähigkeit in Phase 3 deutlich nachgelassen hat, ist es notwendig, diese praktische Einrichtung zu verwenden, die in einem der folgenden Abschnitte detailliert beschrieben wird.

Die Sharpening Station (Abb. 1) ist mit Plastik-Führungsfedern ausgestattet, die über jeder Phase positioniert sind und eine federnde Halterung bieten, die die Messeroberfläche fest in den Präzisionswinkelführungen in den rechten und linken Schlitzen jeder Phase hält. Außer, wenn Sie spezielle Klingen haben, die hauptsächlich auf einer Seite der Schneide geschliffen werden sollten (wie z.B. japanische Kataba-Klingen), sollten die Messer gleichmäßig und abwechselnd in den rechten und linken Schlitzen jeder von Ihnen benutzten Phase geschärft werden. Dadurch wird sichergestellt, dass die Facetten auf jeder Seite der Schneide gleich groß sind und die Schneide jederzeit gerade schneidet.

Beim Schärfen in allen Phasen sollte das Messer in aufeinanderfolgenden Zügen abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz der jeweiligen Phase gezogen werden. Der Schärfer ist stets von der Vorderseite aus zu bedienen (d.h. der Netzschalter zeigt nach vorn). Halten Sie die Klinge horizontal und flach, lassen Sie sie zwischen die Plastikfeder und die Führung gleiten und ziehen Sie sie in einer gleichmäßigen Bewegung zu sich, wobei die Klinge die Schärf-, Wetz- oder Abziehmodule berührt. Der Kontakt zu den Modulen ist dabei spür- und hörbar. Bewegen Sie die Klinge immer gleichmäßig durch jede Phase und halten Sie nicht mitten im Zug an. Bei einer Klinglänge von 20 cm ist eine gleichmäßige Strichgeschwindigkeit von ca. 4 Sekunden pro Zug empfohlen. Bei kürzeren Klingen ist dieser Zeitraum entsprechend kürzer und bei längeren länger.

Bedienen Sie den Schärfer nie von hinten.

Wenden Sie beim Schärfen oder Wetzen gerade genug Druck an, damit bei jedem Zug ein einheitlicher und steter Kontakt der Klinge mit den Scheiben oder dem Miniaturwetzstahl gewährleistet wird. Übermäßiger Druck ist nicht notwendig und beschleunigt den Schärprozess nicht. Vermeiden Sie es, in das Plastikgehäuse zu schneiden. Falls dies jedoch zufällig geschieht, beeinträchtigt dies den Betrieb des Schärfers nicht und die Schnittkante wird auch nicht beschädigt.

Abb. 1 unten zeigt jede der drei Phasen, wie sie in den folgenden Abschnitten beschrieben werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR INBETRIEBNAHME DES SCHÄRFERS BITTE LESEN

Die Chef'sChoice® Professionelle Sharpening Station® ist zur Schärfung von entweder Feinschliff- oder Wellenschliffklingen sowie zum Wetzen von Feinschliffklingen bestimmt.

Hinweis: Wellenschliffklingen nur in Phase 3 schärfen! Weitere Einzelheiten siehe Abschnitt „Vorgang zum Schärfen von Wellenschliffklingen“.



Abb. 1. Modell 130 Professionelle Sharpening Station®.

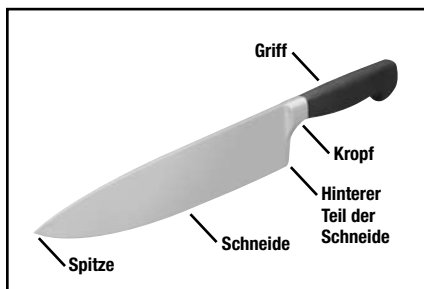


Abb. 2. Normales Küchenmesser.

WIE DIE ULTIMATIVE SCHNEIDE AUF GLATTSCHLIFFKLINGEN ENTSTEHT

ZUM ERSTEN MAL SCHÄRFEN

Vor dem Anschalten die Abdeckung über Phase 1 abnehmen und eine Messerklinge gleichmäßig in den Schlitz zwischen der linken Winkelführung der Phase 1 und der Plastikfeder einführen. Messer dabei nicht verdrehen (siehe Abb. 3). (Abdeckung der Phase 1 als Erinnerungshilfe der Schärfschritte aufbewahren.) Die Klinge im Schlitz nach unten bewegen, bis der Kontakt mit der Diamantscheibe spürbar ist. Klinge zu sich ziehen, dabei Messergriff leicht anheben, wenn die Klingenspitze erreicht wird. Diese Übung hilft dabei, ein Gefühl für die Federspannung zu entwickeln.

Messer entnehmen und Netzschalter einschalten. Ein roter „Indikator“ erscheint auf dem Schalter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Phase 1: Mit Phase 1 beginnen. Das Messer einmal durch den linken Schlitz von Phase 1 ziehen (Abb. 3), indem die Klinge zwischen die linke Winkelführung und die Plastikfeder eingeführt und dann zu Ihnen und nach unten im Schlitz gezogen wird, bis Kontakt zur diamantbeschichteten Scheibe entsteht. Dieser Kontakt zur Scheibe ist hörbar. Die Klinge so nah wie möglich am Kropf oder Griff des Messers einschieben und mit gleichmäßiger Geschwindigkeit durchziehen, bis sie den Schlitz verlässt. Bei gekrümmter Klinge den Griff leicht anheben, wenn nah an der Spitze geschliffen wird, wobei die Klingenschneide ungefähr parallel zur Tischoberfläche gehalten wird. Die gesamte Länge der Klinge schärfen. Ein Schleifzug einer 20 cm langen Klinge sollte ungefähr 4 Sekunden dauern. Kürzere Klingen in 2 bis 3 Sekunden durchziehen, längere Klingen in 6 Sekunden. Als nächstes die Klinge der ganzen Länge nach genauso durch den rechten Schlitz von Phase 1 ziehen.

Hinweis: Jedes Mal, wenn die Klinge eingeführt wird, ist diese gleichzeitig zu Ihnen ziehen. Schieben Sie die Klinge nie von sich weg. Gerade genug Druck ausüben, um Kontakt mit der Scheibe herzustellen, da zusätzlicher Druck den Schärfvorgang weder verändert noch beschleunigt. Die Schneidenfacetten werden symmetrisch gehalten, indem die Klinge gleich oft abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz gezogen wird.

Außer beim ersten Schleifen in Phase 1 oder wenn die Klinge sehr stumpf ist, werden Sie sehen, dass ein oder zwei paarweise abwechselnde Züge genügen. Nach Überprüfung der Klinge auf einen Grat an der Schneide, wie im folgenden beschrieben, mit Phase 3 fortfahren. Die Schärfung in Phase 1 ist dann fertiggestellt, wenn ein Grat an einer Seite der Schneide entstanden ist.

Den aufgeworfenen Grat prüfen Nach Fertigschleifen in Phase 1 überprüfen, dass sich ein Grat (siehe Abb. 4) an einer Seite der Schneide entwickelt hat. Um die Klinge auf den Grat hin zu prüfen, den Zeigefinger vorsichtig **über die Schneide und von der Schneide weg** bewegen, wie in den Abb. 4 und 5 (auf Seite 6 und 7) gezeigt wird.

(Nicht mit dem Finger an der Schneide entlang fahren, da Sie sich sonst schneiden können). Wenn der letzte Zug durch den rechten Schlitz von Phase 1 erfolgt ist, zeigt sich der Grat nur auf der rechten Seite der Klinge (so, wie Sie die Klinge halten), bzw. links wenn umgekehrt. Der aufgeworfene



Abb. 3. Phase 1. Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der Plastikfeder einführen. Einzelne Züge abwechselnd im rechten und linken Schlitz vornehmen.

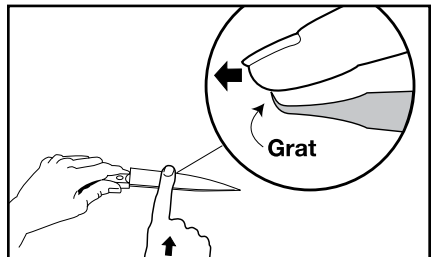


Abb. 4. Einen klar fühlbaren Grat entlang der Messerschneide entwickeln, bevor Klinge in Phase 3 abgezogen wird.

Grat fühlt sich wie eine raue, gebogene Verlängerung der Schneide an; die Gegenseite fühlt sich im Vergleich dazu sehr glatt an. Wenn sich ein Grat gebildet hat, mit Phase 3 fortfahren.

Wenn sich noch kein Grat aufgeworfen hat, einen weiteren Zug durch den linken und rechten Schlitz von Phase 1 vornehmen, bevor mit Phase 3 fortgefahren wird. Langsamere Züge helfen bei der Entwicklung des Grats. Bildung eines Grats bestätigen, und nur bei Gratentstehung mit Phase 3 fortfahren.

Phase 3: Im Allgemeinen sind nur zwei Paar Züge in Phase 3 nötig um eine rasiermesserscharfe Klingenschneide zu erhalten. Wie in Phase 1 abwechselnde Züge durch den linken (Abb. 6) und rechten Schlitz vornehmen, wobei das Messer in der gleichen Geschwindigkeit bewegt wird wie in Phase 1.

Zusätzliche Züge in Phase 3 verfeinern die Schneide noch mehr, wodurch eine Schneide entsteht, die besonders bei Gourmetvorbereitungen wünschenswert ist. Weniger Züge in Phase 3 sind u.U. vorzuziehen, wenn faseriges Material geschnitten werden soll.

Nachschärfen: Glattschliffklingen so oft wie möglich nur in Phase 3 nachschärfen. Wenn die Klinge dadurch nicht schnell nachgeschärft werden kann, ein oder zwei paarweise abwechselnde Züge in Phase 1 vornehmen. Dann sind im Allgemeinen nur zwei abwechselnde paarweise Züge in Phase 3 nötig, um dem Messer eine neue rasiermesserscharfe Schneide zu verleihen. Außer wenn das Messer besonders stumpf ist, ist Phase 1 als erster Schritt des Nachschärfens unnötig.

REINIGUNG DER ABZIEH-/POLIERSCHEIBEN – PHASE 3

Die Chef'sChoice® Professionelle Sharpening Station® ist mit einem eingebauten Zubehör ausgestattet, mit dem die Abzieh- und Polierscheiben in Phase 3 manuell gereinigt und aufbereitet werden. Falls diese Scheiben mit Fett, Essensresten oder Schärfmaterial überzogen sind, können sie durch Inbetriebnahme des Handhebels an der Rückseite des Schärfers gereinigt und regeneriert werden.

Dieser Hebel befindet sich in einer Einbuchtung an der linken unteren Ecke, von der Rückseite der Sharpening Station aus gesehen, wie in Abb. 7 gezeigt. Um dieses Reinigungsmodul in Betrieb zu setzen, sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist und einfach den kleinen Hebel in der Einbuchtung nach links oder rechts drücken und drei Sekunden lang halten. Wenn der Hebel in eine Richtung gedrückt wird, reinigt und regeneriert das Reinigungsmodul die aktive Oberfläche der einen Abzieh-/Polierscheibe. Die andere Scheibe wird gereinigt, indem der Hebel als nächstes in die andere Richtung gedrückt wird.



Abb. 5. Grat lässt sich feststellen, indem mit dem Finger über die Schneide und von der Schneide weg gefahren wird. Vorsicht! Siehe Text.



Abb. 6. Klinge in den linken Schlitz von Phase 3 einschieben. Zwischen dem linken und rechten Schlitz abwechseln.



Abb. 7. Scheiben der Phase 3 können bei Bedarf gereinigt werden. Selten benutzen. (Siehe Anleitung).

Dieses Reinigungsmodul ist nur dann zu verwenden, falls und wenn Phase 3 die Klingen nicht mehr gut abzuziehen und zu polieren scheint oder zu viele Züge notwendig sind, um eine rasiermesserscharfe Schneide herzustellen. Die Verwendung dieses Moduls entfernt Material von der Oberfläche der Scheiben in Phase 3 und daher wird bei übermäßigem Gebrauch zuviel von der Reiboberfläche abgetragen, was zur verfrühten Abnutzung der Scheiben führt. Wenn dies eintritt, müssen die Scheiben vom Werk ersetzt werden. Wenn Sie Ihre Messer regelmäßig vor dem Schärfen reinigen, ist die Reinigung und Regenerierung der Scheiben der Phase 3 normalerweise nur einmal im Jahr oder seltener notwendig.

PRINZIPIEN DER PROFESSIONELL GEWETZTEN SCHNEIDE

Mit der Chef'sChoice® Professionellen Sharpening Station® können Sie zum ersten Mal sehen, wie das Schneiden mit perfekt gewetzten Klingen Freude macht. Sie können in bloßen Sekunden gewetzte Schneiden herstellen, die den „Extrabiss“ und die Schärfe aufweisen, die von sogar den erfahrensten Profis nicht übertroffen werden kann.

Das Wetzzen in Phase 2 wird durch einen einzigartigen Miniaturwetzstahl aus einem speziellen Hartstahl ermöglicht, der auf eine Härte von ca. Rockwell C-65 gehärtet wird, also sehr viel härter ist als alle im Handel erhältlichen Messer. Daher wird dieser spezielle Wetzstab selbst bei wiederholtem Kontakt mit der Schneide beim Wetzzen der besten und härtesten Messer nur wenig abgenutzt.

Präzisionsmesserführungen in Phase 2 steuern und richten das Messer genau beim Einschieben der Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der die Klinge haltenden Feder aus (siehe Abb. 8). Dazu die Klinge abwechselnd in den linken und dann den rechten Schlitz einführen und nach vorn ziehen, so dass das Messer fest gehalten wird und die Schneide an der Oberfläche des gehärteten Miniaturwetzstahls entlang fährt. Beim Wetzzen muss das Gerät nicht angestellt werden, jedoch muss es bei Benutzung der Phasen 1 und 3 immer eingeschaltet werden.

Der Wetzstahl wird von einem Plastikmaterial gehalten, wodurch der Stahl bei Ausübung von übermäßigem Druck auf die Klinge ausweichen kann. Diese Eigenschaft und der ultrapräzise, gleichmäßige Winkelkontakt, der Zug auf Zug zwischen der Messerschneide und dem gehärteten Wetzstahl aufrecht erhalten wird, sind die Schlüssel zur Optimierung der Schneidenstruktur. Die Schneide, die durch das Wetzzen in Phase 2 entsteht, erscheint beim Blick durch das Mikroskop als eine einheitliche Formation überaus feiner und superscharfer Mikro Zacken. Sogar nach vielen Verwendungen und Wetzzen der Messerschneide wird die ursprüngliche Schneidengeometrie beibehalten und die Schneide rundet sich nicht ab, wie es bei Verwendung eines herkömmlichen manuellen Wetzstahls der Fall wäre, der nicht über eine Winkelsteuerung verfügt.

Aufgrund der gleichmäßigen, präzisen Winkelsteuerung wird durch Phase 2 eine rasiermesserscharfe Schneide beibehalten, wobei eine einheitliche Reihe mikroskopisch kleiner Zacken an der Messerschneide entlang geschaffen wird. Wenn die Schneide beim Schneiden beschädigt wird, stellt die Wetzstation die Mikro Zacken an der Schneide wieder her und erneuert die Schärfe der Schneide. Diese Art der Schneidenkonditionierung ist nur mit der Sharpening Station möglich.



Abb. 8. Klinge sollte abwechselnd im linken und rechten Schlitz von Phase 2 gewetzt werden.

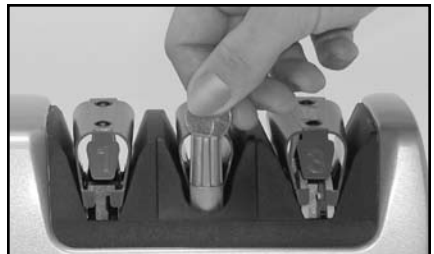


Abb. 9. Wetzstahl mit Münze in Schlitz drehen.

An der Spitze des Miniaturwetzstahl befindet sich eine Kappe mit Schlitz, in den eine Münze oder ein anderes Werkzeug passt. Mit dieser Drehung der Kappe kann der Wetzstahl ein wenig gedreht werden (ein „Klick“), damit eine neue Oberfläche des Wetzstahls exponiert werden kann (Abb. 9). Dies ist nur dann notwendig, wenn der Wetzstahl an einer Stelle so abgenutzt wird, dass der Prozess der Schneidenkonditionierung bedeutend langsamer abläuft. Wenn der Wetzstahl gedreht wird, sind sowohl im linken wie auch rechten Schlitz neue Oberflächen des Wetzstahls verfügbar. Der Federdorn am Ende der messerhaltenden Feder rastet in einer flachen Kerbe in der Kappe an der Spitze des Wetzstahls ein. Wenn eine neue Oberfläche auf dem Wetzstahl notwendig wird, den Schlitz entgegen dem Uhrzeigersinn um einen Klick drehen. Durch dieses Rotieren um je einen Klick ergeben sich rund 28 gepaarte „Wetzflächen“ über die Lebensdauer eines Wetzstahls. Da die Messerschneide mehrere tausend Mal über ein gegeben Flächenpaar auf den Wetzstählen gezogen werden kann, bevor die Abnutzung die Rate oder Präzision der Schneidenformation beeinträchtigt, müssen die Stähle nicht sehr oft rotiert werden und können bei normaler Verwendung im Haushalt ein Leben lang halten. Allerdings sind Ersatzwetzstähe von der EdgeCraft Corporation erhältlich.

ERZEUGUNG EINER PROFESSIONELLEN GEWETZTEN SCHNEIDE

Die gewetzte Schneide wird einfach dadurch erzeugt, dass die Klinge zuerst normal in Phase 1 geschärft und dann in Phase 2 gewetzt wird. Die äußerst akkuraten Winkelführungen in Phase 1 und Phase 2 sind genau auf die optimalen Winkel eingestellt, um eine schnelle, vollständige Entwicklung der gewetzten Schneide zu gewährleisten. Dadurch werden feine mikroskopisch kleine Zacken in Phase 2 erzeugt, während die Geometrie und Schärfe, die im Schärfungsschritt der Phase 1 hervorgebracht wurden, weiterhin bestehen bleiben.

Schritt 1. Die Klinge in Phase 1 wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben und im Folgenden zusammengefasst schärfen:

- a. Die Klinge langsam durch den linken Schlitz der Phase 1 ziehen. Den Schritt wiederholen, indem die Klinge durch den rechten Schlitz der Phase 1 gezogen wird.
- b. Den Schritt (a) oben wiederholen, indem das Messer erneut durch den linken und den rechten Schlitz der Phase 1 gezogen wird. Die Klingenschneide prüfen, um zu gewährleisten, dass sich ein Grat über die gesamte Schneide hin gebildet hat (siehe Abb. 4 und 5). Dann mit Schritt 2 fortfahren.

Schritt 2. Die Schneide in Phase 2 wetzen.

Die Klinge über den linken Schlitz der Phase 2 vorwärts bewegen und sie zwischen die Führung und die die Klinge haltende Feder (siehe Abb. 8) so nah wie möglich am Kropf oder Griff einführen. Die Klinge sollte in engem Kontakt zur Führung stehen. Die Klinge zu sich ziehen und dabei leicht auf die Klinge drücken, damit zwischen Schneide und Wetzstahl ein guter Kontakt besteht (*HINWEIS: Der Miniaturwetzstahl ist fest montiert und nicht strombetrieben*). Gewährleisten, dass die Schneide einen steten Kontakt vom Griff bis zur Spitze der Klinge mit dem Wetzstahl hat. Dieses Verfahren durch einen ganzen Zug durch den entgegengesetzten rechten Schlitz zwischen Führung und Feder wiederholen. Diese Bewegung der gepaarten Züge abwechselnd auf beiden Seiten wiederholen, bis die Schneide ganz konditioniert ist.

Zur Entwicklung einer guten Schneide sind nur etwa zehn gepaarte Züge notwendig. Durch weitere zehn gepaarte Züge abwechselnd auf beiden Seiten wird die Schneide weiter verfeinert und die Reste des Grats, der durch die vorherige Schärfung entstand, verschwinden praktisch ganz. An diesem Punkt werden Sie sehen, dass Ihr Messer außerordentlich gut schneidet.

NACHSCHÄRFEN DER GEWETZTEN SCHNEIDE

Wenn Ihre Messer ihren „Biss“ zu verlieren oder ein wenig stumpf zu sein scheinen, kann die Schneide auf ihre vorherige Leistungsfähigkeit durch nur ungefähr 10 paarweise Züge abwechselnd auf beiden Seiten der Phase 2 rekonduktioniert werden. Mehr Züge können notwendig sein, wenn Sie das Messer über eine längere Zeit hin sehr viel benutzt haben. Schärfen Sie die Schneide in Phase 1

nach, wenn Sie merken, dass das Rekonditionieren der Schneide in Phase 2 auf ihre ursprüngliche Leistung hin zu lang dauert (d.h. zu viele Züge erfordert).

Dadurch, dass die Mikrostruktur entlang der gewetzten Schneide Ihrer Messer so leicht und so oft wieder hergestellt werden kann, bevor es notwendig wird, die Schneide nachzuschärfen, ist die Lebensdauer Ihrer Messer länger. Herkömmliche Wetzstähle ohne Winkelsteuerung erzeugen dagegen bei den meisten Benutzern nach nur wenigem Wetzen der Schneide eine gerundete und stumpfe Schneide, wodurch die Schneide oft erneut nachgeschärft werden muss und die Nutzdauer des Messers sich entsprechend verkürzt.

Die Professionelle Sharpening Station® ist nicht zum Wetzen der Schneiden von Wellenschliffklingen bestimmt. Sie können die einseitig geschliffenen japanischen Katabamesser wetzen. Da die Schneide auf der einen Seite dieser Messer jedoch nicht geschliffen ist, können Sie bessere Ergebnisse erzielen, wenn Sie etwas weniger Druck ausüben, wenn diese Seite der Schneide konditioniert wird.

VERFAHREN FÜR EINE POLIERTE GEWETZTE SCHNEIDE

Während die professionell gewetzte Schneide, die durch das oben beschriebene Verfahren in den Phasen 1 und 2 erzielt wird, sehr scharf ist, kann man die Schärfe der Schneide durch einen sehr schnellen Zug durch die Abziehscheiben der Phase 3 noch verbessern. Da die Schärfungswinkel der Phasen 2 und 3 sehr eng sind, können Sie Mikro Zacken in Phase 3 leicht polieren, ohne dass die Zacken entfernt werden. Wenn jedoch die Kontaktzeit in Phase 3 zu lang ist, werden die Mikro Zacken durch den Poliervorgang abgetragen. Durch einen schnellen Zug (2 Sekunden) durch den linken Schlitz, gefolgt von einem schnellen Zug (wieder 2 Sekunden) durch den rechten Schlitz der Phase 3 können Sie die gewetzte Schneide einfach verbessern oder „polieren“.

Vorsicht: Wenn langsamere oder mehrere Züge durch Phase 3 vorgenommen werden, werden die mikroskopisch kleinen Zacken, die durch das Wetzen in Phase 2 entstanden sind, völlig entfernt. In diesem Fall muss die Klinge in Phase 1 nachgeschärft werden, um einen vollen Grat entlang der Schneide herzustellen, worauf die Wetzschritte in Phase 2 wiederholt werden müssen.

Erneutes Schärfen der gewetzten und polierten Schneide: In Phase 2 mit 10 paarweisen Zügen abwechselnd auf beiden Seiten wetzen. Jedes zweite oder dritte Mal, das Ihre Messer gewetzt werden müssen, lassen Sie das Wetzen durch ein sehr schnelles Paar Züge auf beiden Seiten der Phase 3 folgen.

VORGANG ZUR SCHÄRFUNG VON WELLENSCHLIFFKLINGEN

Wellenschliffklingen sind ähnlich wie kleine Sägeblätter mit bogenförmigen Senkungen und einer Serie von spitzen Zähnen. Bei normaler Verwendung geschieht das Schneiden hauptsächlich durch diese spitzen Zähne.

Mit dem Chef'sChoice® Modell 130 können Wellenschliffklingen aller Typen geschärft werden. Dabei darf aber nur die Phase 3 (Abb. 10) verwendet werden, die die Zähne der Zacken gerade ausrichtet und schärft und Mikroklingen an der Schneide dieser Zähne entwickelt. Im Allgemeinen reichen fünf bis zehn paarweise Züge abwechselnd auf beiden Seiten der Phase 3. Wenn das Messer sehr stumpf ist, sind zusätzliche Züge nötig.



Abb. 10. Wellenschliffklingen nur in Phase 3 schärfen. (Siehe Anleitung).

Da Wellenschliffklingen von der Struktur her sägenähnlich sind, erscheinen die Schneiden nie so „scharf“ wie die Schneide eines Glattschliffmessers. Die zahnähnliche Struktur der Wellenschliffmesser durchbricht die Oberfläche von harten, krustigen Nahrungsmitteln und anderen Materialien, wie z.B. Pappe.

PRÜFEN DER SCHNEIDENSCHÄRFE

Um periodisch die Schärfe und Schneidfähigkeit Ihrer Feinschliff- oder gewetzten Schneiden zu prüfen, halten Sie ein Blatt Papier an der Schneide und schneiden Sie es in Nähe Ihres Fingers. Eine scharfe Schneide schneidet glatt durch das Papier, ohne es zu zerreißen.

Sie können auch versuchen, eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Haut der Tomate durchstechen und sie beim ersten Zug ohne bedeutenden Druck auf das Messer zerschneiden. Dies ist auch ein guter Test für Wellenschliffmesser.

VORSCHLÄGE

1. Vor dem Schärfen oder Nachschärfen immer alle Essensrückstände, Fett und Fremdkörper vom Messer entfernen. Wenn die Klinge verschmutzt ist, diese vor dem Schärfen waschen.
2. Beim Schärfen nur einen leichten Druck nach unten ausüben, gerade genug, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu gewährleisten.
3. Die Klinge immer in der empfohlenen Geschwindigkeit und in einer konstanten Rate über die Länge der Klinge hinweg durchziehen. Nie in der Bewegung der Klinge innehalten oder die Klinge anhalten, solange zwischen der Klinge und den Schleifscheiben Kontakt besteht.
4. Die Klinge immer abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz einer jeden verwendeten Phase ziehen. Spezielle japanische Klingen bilden hierbei eine Ausnahme, da diese hauptsächlich auf einer Seite (der geschliffenen Seite) der Klinge geschärft werden.
5. Die Schneide der Messerklinge sollte beim Schleifen parallel zu der Oberfläche des Tisches oder der Arbeitsfläche gehalten werden. Zur Schärfung der Klinge nah an der Spitze einer gekrümmten Klinge den Griff leicht anheben, wenn die Spitze sich den Schleifscheiben nähert, sodass die Schneide beim Schleifen ebenfalls parallel zum Tisch gehalten wird.
6. Bei korrekter Anwendung kann die gesamte Klinge bis auf 3 mm vor dem Kropf oder dem Griff geschärft werden. Darin besteht ein großer Vorteil des Chef'sChoice® Modells 130 im Vergleich zu anderen Schärfmethoden, besonders wichtig beim Schärfen von Kochmessern, bei denen die gesamte Klingenslänge geschärft werden muss, damit die Krümmung der Schneidenlinie beibehalten werden kann. Wenn Ihr Kochmesser einen schweren Kropf nahe am Griff aufweist, der bis zur Schneide geht, kann der untere Teil des Kropfs mit einer handelsüblichen Schleifmaschine so modifiziert oder entfernt werden, dass er den Schärfvorgang nicht stört und Sie die gesamte Klingenslänge schärfen können.
7. Sie können Ihre Fertigkeit bei der Benutzung des Chef'sChoice® Modells 130 steigern, indem Sie lernen, wie man einen Grat an der Schneide ausfindig macht (wie im Vorhergehenden beschrieben wurde). Während Sie auch ohne Anwendung dieser Technik gut schärfen können, ist sie die beste und schnellste Methode, um festzustellen, wenn Sie eine Klinge genügend in Phase 1 geschärft haben. Dies trägt dazu bei, übermäßiges Schärfen zu verhindern und bei jedem Schärfen eine unglaublich scharfe Schneide zu gewährleisten. Das Schneiden einer Tomate oder eines Stück Papiers ist eine einfache Methode, die Schärfe der Klinge zu überprüfen.
8. Versuchen Sie nicht, die Professionelle Sharpening Station® zum Schärfen oder Wetzen von Keramikmessern oder Scheren zu verwenden.
9. Sie werden sehen, dass Sie bei Metallmessern eine Schärfe erwirken, die besser als die vom Hersteller geschaffene Schärfe ist, bzw. dass Sie auf diesen Messern eine gewetzte Schneide erzeugen können. Dies ist bei allen Marken möglich, darunter bei Messern von Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid und vielen, vielen mehr.
10. Finger zu jeder Zeit von der Klingenschneide fernhalten.

NORMALE PFLEGE

Für bewegliche Teile, den Motor, die Lager oder Schärfoberflächen ist **KEINE** Schmierung notwendig. Wasser wird auf den Schleifflächen nicht benötigt. Das Äußere des Schärfers kann gereinigt werden, indem es mit einem weichen, feuchten Tuch vorsichtig abgewischt wird. Keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

Einmal im Jahr bzw. bei Bedarf kann Metallstaub entfernt werden, der sich im Inneren des Schärfers nach wiederholtem Schärfen ansammelt. Die kleine rechteckige Abdeckung über der Öffnung an der Unterseite des Schärfers abnehmen (siehe Abb. 11). Die Metallpartikel befinden sich an einem Magneten, der an der Innenseite dieser Abdeckung angebracht ist. Die angesammelten Metallspäne mit einem Papiertuch oder einer Zahnbürste einfach abreiben oder wegbürsten und die Abdeckung wieder in die Öffnung einlegen. Wenn sich größere Mengen an Metallstaub angesammelt haben oder die Scheiben der Phase 3 mit der Reinigungsvorrichtung gereinigt wurden, den verbleibenden Staub bei abgenommener Abdeckung durch die Bodenöffnung ausschütteln. Nach der Reinigung die Abdeckung wieder fest mit dem Magneten an Ort und Stelle aufsetzen.

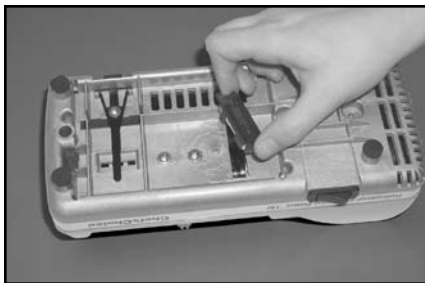


Abb. 11. Abdeckung der Öffnung zur Reinigung des Schärfers.

WARTUNG

Falls Wartung nach Ablauf der Garantiezeit notwendig wird, senden Sie Ihren Schärfers an das EdgeCraft-Werk zurück, wo ein Kostenvoranschlag für die Reparatur erstellt werden kann, bevor die Reparatur vorgenommen wird. Außerhalb der USA wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Vertrieb im Land.

Bitte geben Sie auf einem getrennten Blatt eine Rücksendeadresse, eine Telefonnummer, unter der Sie tagsüber zu erreichen sind, sowie eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens an. Bewahren Sie die Transportquittung als Nachweis darüber auf, dass Sie den Schärfers versendet haben, falls der Schärfers beim Transport verloren geht.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Kundendienst 610-268-0500

Zusammengesetzt in den USA.

www.chefschoice.com

Dieses Produkt könnte durch eines oder mehrere EdgeCraft-Patente und/oder beantragte Patente geschützt sein, wie auf dem Produkt kenntlich gemacht.

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 2011

Printed in China.

H11 2011-44

C139603