

**INSTRUCTION MANUAL**

# **Chef'sChoice<sup>®</sup>**

## **Professional Diamond Hone<sup>®</sup> Knife Sharpener 2000**

**GB HU**



Read instructions before use.  
It is essential that you follow these  
instructions to achieve optimal results.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® motor drive section in water or other liquid.
3. Make sure only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice® Model 2000.
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 can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice® distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

**Outside U.S.:** Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your local 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 2000 is designed to sharpen kitchen knives (including serrated knives), pocket knives and most sports knives. Do not attempt to sharpen "parrot beak" knives, scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice®.

16. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# Congratulations on your selection of the Chef'sChoice® Professional Knife Sharpener Model 2000!

You will find this method of sharpening puts an exceptionally sharp and durable edge on all of your knives. It is backed by EdgeCraft—World Leader in Cutting Edge Technology®.

The Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® Knife Sharpener Model 2000 incorporates advanced diamond abrasive and honing technology to produce the sharpest and most durable edges of any sharpener available today. With it you can develop a shaving-sharp edge on all your knives. Once your knives have been sharpened on the Model 2000, resharpening takes less than 1 minute.

Consequently, if the Model 2000 is conveniently located in your work area, you can resharpen so rapidly that you need not rely on the sharpening steel to tune up the edge.

## UNPACKING AND PREPARING FOR OPERATION

The Model 2000 has a motor-drive section and a detachable Sharpening Module that is packed and shipped disassembled (See Figure 1).

To assemble the Model 2000, insert the Sharpening Module into the guide rails of the motor section, (Figure 2) and slide the module toward the motor housing until it locks in place. If the sections do not snap together easily & quickly, follow the instructions in the "Inserting" section, (Page 8) of this manual.

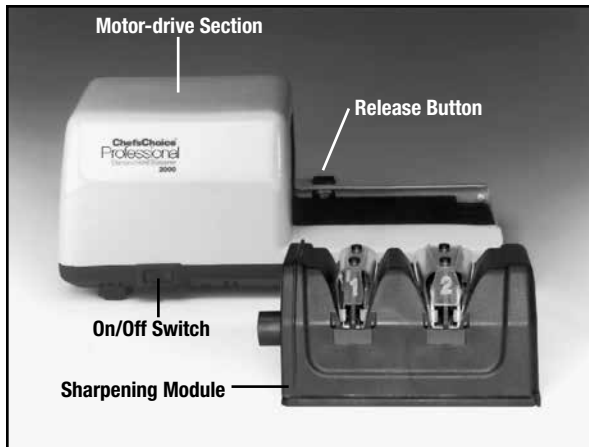


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

## DESCRIPTION - MODEL 2000 SHARPENER

The Model 2000 sharpener uses a novel two-stage sharpening and honing process, where the knife is first sharpened with a pair of conical diamond-coated wheels and then honed with a pair of patented conical honing disks incorporating ultrafine abrasive particles. This creates a unique edge geometry that gives the edge extraordinary “bite” and sharpness and ensures it will stay sharp much longer than conventionally sharpened knives. The Sharpening Module, incorporating both the sharpening and honing stages, is a self-contained unit that can be removed for washing and sanitizing in a dishwasher or at the sink. It can be removed simply by depressing the release button (Figure 2) and sliding the module off the motor-drive section.

A powerful 150 watt motor operating at 1700 RPM is enclosed in the motor housing. Splined drive couplings attached to the shafts of the motor drive and the Sharpening Module permit their rapid engagement or disengagement.

In both the sharpening and honing stages, the edge must be sharpened on alternate strokes in the right and left slots (See Figure 3). Precise “Blade Guides” position and align the knife at the correct angle while plastic hold-down springs stabilize and secure the blade as it is pulled through each slot and makes contact with the abrasive wheels. The downward movement of the blade in each of the slots is limited and controlled by an Edge Stop Plate (Figure 3), made of a high-density polymer that serves both as a stop and as a micro-guide “slot” for the edge, without damaging the sharp edge being formed. There are Edge Stop Plates at the front and rear of the sharpening and honing stages. For best results, the knife edge should only just touch or lightly rest on the front Edge Stop Plate. Excessive downward pressure is unnecessary and will result in excessive cutting of the Edge Stop Plate. The edge need not rest on the rear Stop Plate for the entire sharpening and honing stroke.

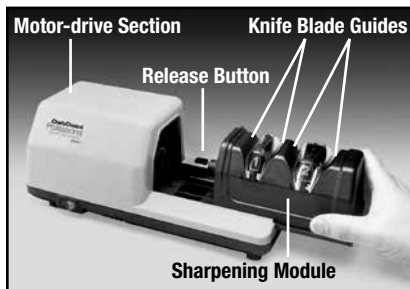


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

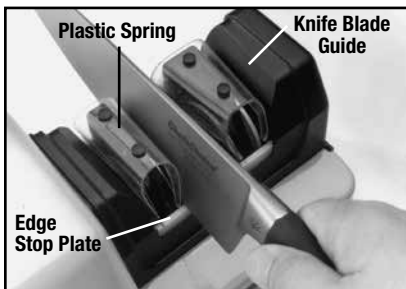


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

The sharpening and honing disks are spring-loaded on their drive shaft to provide an optimum sharpening pressure that ensures rapid yet uniform sharpening along the length of the edge and minimizes the potential for gouging the edge.

The knife is first sharpened in Stage 1 with alternate pulls on each stroke in the right and left slots. Depending on the condition of the edge, it may be necessary to make only 2-3 alternating pairs of pulls in each slot. With a very dull or heavily steed edge, it may be necessary to make as many as 10 alternating pairs of pulls before moving to Stage 2. In any event, whenever sharpening in Stage 1, proceed until a distinct and uniform burr is created on the edge along the entire blade length on each successive pull through the right and left slots. A burr (as shown in Figure 4) is a distorted and bent over edge created by the sharpening process. Its presence is a confirmation that the sharpening in Stage 1 is complete and the knife is ready to be honed in Stage 2.

It is important to know how to feel for the burr. It is relatively easy to feel by moving one or more fingers across and away from (not along or into) the edge. One convenient method of doing this is shown in Figure 5. Grip the blade as shown. Put the index finger and/or the middle finger in contact with the face of the blade and move it/them forward across and away from the edge. The burr will be detected only along the side opposite from the one last sharpened (for example, if the last pull was through the right slot of Stage 1, the burr will appear on the right side of the knife). There will be no burr on the opposite side of the knife edge until the knife is pulled through the other slot. Pull through other slot and make certain burr is created there. **Caution: To avoid any danger of being cut, do not move fingers along the length of or into the blade edge.**

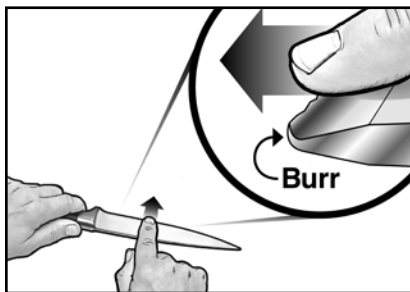


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

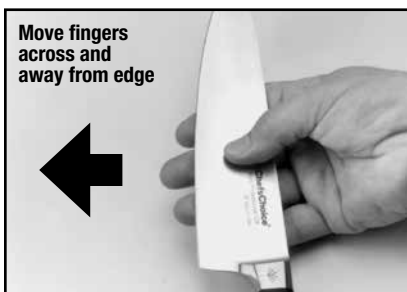


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

After developing a burr in Stage 1, the knife edge is honed in Stage 2. Using the same procedure as in Stage 1, the knife is pulled through, alternating in the left and right slots. The angle guides in this stage are set at a slightly larger angle than Stage 1, thus developing double-beveled facets along each side of the edge. The facet formed in this stage is very narrow and might best be described as a micro-bevel immediately adjacent to the edge itself. Normally only three pairs of alternating pulls in Stage 2 are sufficient. You will now find no trace of a burr and the edge will be extremely sharp.

**Caution: The resulting edge is likely to be much sharper than you are accustomed to and must be handled with great care to avoid personal injury.**

The sharpening and honing disks have a normal life of about 3000 resharpenings. You will observe a 2 to 3 fold decrease in the aggressiveness of the diamond wheels during this time. Replacement sharpening modules are available from your distributor or the factory.

## OPERATING PROCEDURE

### Sharpening - Stage 1

1. Turn the sharpener on. **CLEAN THE KNIFE BEFORE SHARPENING.** Accumulation of fat or grease on sharpening disk will reduce its effectiveness.
2. Stand facing the front of the sharpener (facing the on/off switch side). Place the knife in Stage 1 in the slot between the plastic spring guide and the knife Blade Guide as shown in Figure 7, making sure the face of the knife blade is resting flat against the Blade Guide. You can start in either the right or left slot, but always alternate slots after each pull.
3. Move the blade downward in the slot while slowly pulling it toward you until it contacts the rotating diamond disk. Make sure as you pull the knife down and forward through the slot that it is fully inserted and its edge rests **lightly** on the front Edge Stop Plate (as seen in Figure 6). Apply only just enough downward pressure to make contact with the front Stop Plate. Additional pressure is unnecessary and counterproductive. Do not be concerned about resting the knife edge on the Edge Stop Plate; it was designed so that it will not damage the knife's edge.

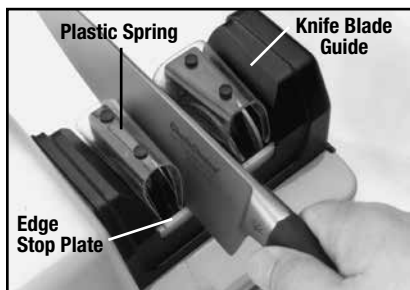


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

4. Repeat Step 3 on each side of Stage 1, alternating in the right and left slots until you can feel a uniform burr along the entire length of the knife.
5. Each pull should take about 4 to 6 seconds for an 8" knife. As you approach the tip of the knife, lift the handle slightly to keep that part of the edge parallel to the table. Continue to rest the edge lightly on the front Edge Stop Plate.
6. Normally 2-3 pairs of alternating pulls in Stage 1 will be sufficient to create a burr, unless the knife is very dull or has been sharpened with a traditional steel since the last sharpening with the Model 2000. In the latter case, 5 or more pairs of alternating pulls in Stage 1 may be required to reform the edge facets and develop a burr. If you have difficulty creating a burr, pull the blade through the slots at a slower rate. Going slower is more helpful than many pulls.
7. When you confirm that a burr is formed along the entire edge length on each successive pull, move to Stage 2.

## Honing-Stage 2

1. MAKE CERTAIN THE KNIFE IS FREE OF FOOD, FAT OR OIL. Facing the front of the sharpener, place the knife in one slot of Stage 2 as shown in Figure 7 with the face of the knife blade lying flat against the Blade Guide.
2. Move the knife into the slot downward and forward until it engages the honing disk. The knife edge should be gently seated on the Edge Stop Plate as it is pulled toward you.
3. Repeat Step 2 on each side of Stage 2, alternating in the right and left slots for approximately 3 pulls on each side.
4. Each pull should take about 4 to 8 seconds for an 8" knife. Again, as in Stage 1, slightly lift the handle as you approach the tip area, but continue to keep the edge in light contact with the Edge Stop Plate.
5. Generally 3 alternating pairs of pulls are sufficient. Test the edge for sharpness by cutting a piece of paper or slicing a tomato and, if it is less than razor sharp, pull several more times in each slot of Stage 2. If the knife is not ultra-sharp, return to Stage 1 and develop a burr before repeating the honing sequence.



**Figure 7. Honing in Stage 2 - Alternate pulls in left and right slots to create the final bevel. Knife edge rests lightly on Edge Stop Plate.**

## RESHARPENING

Normally you can resharpen rapidly with 3-5 pairs of alternating pulls through Stage 2 only. You will be able to resharpen 3-5 times just in Stage 2 before having to sharpen again in Stage 1. You may find it easier and faster to sharpen using Stage 2 for all resharpening rather than using a sharpening steel for periodic touch-up of the edge. Periodically, however, you will find it necessary to resharpen first in Stage 1 followed by Stage 2 in order to develop the shaving-sharp edge that should be created in Stage 2.

If a traditional sharpening steel is used repeatedly to tune up the edge between resharpenings on the Chef'sChoice® Model 2000, you will have to resharpen first in Stage 1, following the normal sharpening procedure and then hone in Stage 2. In this case it will take 3 or more alternating pairs of pulls in Stage 1 to achieve a uniform burr before proceeding to Stage 2.

In view of this, if you wish to improve productivity and reduce sharpening time, you should avoid using the traditional sharpening steel and rely on Stage 2 for fast resharpening.

Make sure the knife is free of food, fat or oil before resharpening in Stage 2.

## SERRATED KNIVES

While the Chef'sChoice® Model 2000 is designed primarily for non-serrated knives, it will significantly improve the performance of serrated knives by honing the tips of the serrations. Two or three pairs of pulls, alternating through the left and right slots of Stage 2 (Honing) should be sufficient.

**Caution: Do not use Stage 1 on serrated knives!**

## REMOVING, CLEANING AND INSERTING THE SHARPENING MODULE

When there is evidence of grease, fat, or food on any of the sharpening wheels or on the Sharpening Module where it cannot be readily removed, it is time to wash the module as described in the following section. We recommend knives always be cleaned before sharpening – at a minimum, wipe them down with a cloth in order to reduce the need for frequent cleaning of the Sharpening Module.

To remove the Sharpening Module, first make sure the motor switch is in the "OFF" position. Then press the release button while pulling the Sharpening Module away from the motor housing. (See Figure 8.) The Sharpening Module should remove easily.

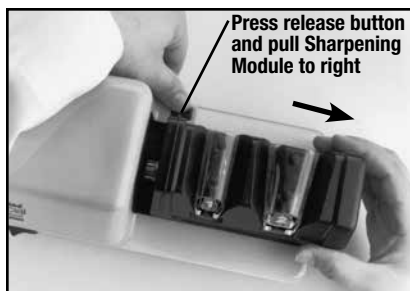


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.



## **CLEANING THE SHARPENING MODULE**

This appliance is not to be cleaned with a water jet. (NEVER immerse the motor-drive section in water or spray it with water. When soiled, unplug it and wipe with a damp cloth). The Sharpening Module should be removed as described. It then can be cleaned by either of the following methods:

### **A. Washing by hand:**

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Allow to soak for a few minutes in a pan, bucket or sink to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels. Blow dry if clean pressurized air is available.
5. **CAUTION...** do not towel dry; you may damage the plastic hold-down spring.
6. If diamond wheels are not shiny they may have grease on them. Put sharpening module through dishwasher.

### **B. Dishwasher:**

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow unit to dry in the dishwasher, preferably in a position remote from the heaters.

Periodically remove any metal dust that has collected in the two collection cavities located below the sharpening and honing stages in the base of the sharpener (under the Sharpening Module.) With the Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose. Otherwise remove with a damp sponge. Do not use a water spray to remove the loose dirt.

## **INSERTING SHARPENING MODULE**

To reinsert the Sharpening Module into the main motor housing, insert the shaft coupling end of the Sharpening Module into the guide rails at the right end of the sharpener. Then gently push the Sharpening Module (as in Figure 2) toward the motor housing until it locks in place. If it resists snapping into the locked position: (1) Pull the module away from the motor shaft until it fully disengages; (2) turn the motor switch on briefly; (3) then turn it off; (4) while the motor is coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly aligned.

## **CHANGING THE EDGE STOP PLATES**

The Edge Stop Plates, especially the pair in front of the sharpening and honing stages, will in time develop small cuts in the surface where the knife rests during sharpening. This is normal but the depth of the cuts can be minimized by applying just enough downward pressure to keep the edge in contact with the Plate. When these cuts approach 1/8" deep, the Edge Stop Plates should be turned over or replaced. The Plates generally can be removed simply with a pair of needle nose pliers or by prying them up and out gently with a pointed tool. They can be inverted, when worn, to expose a fresh edge for contact with the blade. With experience you will find that little or no pressure is necessary against these plates and that they will last a long time. Replacement Stop Plates are available directly from your distributor or from EdgeCraft (1-800-342-3255).

## DRESSING THE STAGE 2 HONING WHEELS

If the Stage 2 honing wheels appear to be “glazing over” due to grease or other reasons, or if you believe these wheels are less aggressive, you can clean them with the diamond dresser supplied with your Model 2000 sharpener. This will restore the wheels to “like new” condition. To dress the wheels, turn on the sharpener and insert and pull through the dressing plate as shown in Figure 9. Insert the dresser between the plastic spring and against the knife guide - just as you would insert a short knife for sharpening - to make contact with the honing wheel and pull dresser plate through like a knife, pull twice through the right and left slots as shown in Figure 9. Pull through in 2-3 seconds. Remove plate when the process is completed.

## HOW TO GET THE MOST OUT OF YOUR

### Chef'sChoice® Model 2000

- A. There is no maintenance required other than to clean the Sharpening Module periodically by putting it in the sink or dishwasher. It is unnecessary to clean this module simply because the honing wheels darken - that is normal. The wheels are self cleaning (through mild ablation) unless they become covered with fat and grease. The need for cleaning can be minimized by wiping your knives before and after sharpening as described in this manual. Do not immerse the motor-drive unit in water. Clean it only with a damp cloth. Periodically shake out the metal dust under the sharpening wheel as described under “cleaning...”
- B. We suggest you locate the Model 2000 in a convenient place in your work area for rapid resharpening. A few quick passes through Stage 2 will restore your knife edge to razor sharpness.
- C. Heavy cleavers (such as the ones made in Germany, France, etc.) can be sharpened on the Model 2000. However, because most of these cleavers are manufactured with an extremely blunt edge, it will require many pulls through Stage 1 to create the first bevel. Once sharpened, however, the cleaver will resharpen rapidly. Oriental cleavers are thinner and sharpen quickly on the Model 2000.



Figure 9. Dressing Stage 2 Honing Wheel.

- D. Resharpener the knife in Stage 1 only when you cannot achieve satisfactory sharpness with a few pulls through Stage 2.
- E. This sharpener is supplied with an abbreviated set of instructions printed on an adhesive backed plastic label. If you wish to keep these handy, remove backing and adhere to the top surface of the motor housing. Replacement labels are available from EdgeCraft.
- F. Replacement parts can be ordered from your local distributor or from the factory. For customer service or assistance call 1-800-342-3255.

## **SERVICE**

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken.

Please include on a separate sheet inside the box: your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage to the sharpener. Retain a shipping receipt as 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**

Engineered and assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](http://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® and Diamond Hone® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

I2082Z5

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

# Chef'sChoice®

## Professional Diamond Hone Késélező 2000

HU



Haznát előtt olvassa el a használati útmutatót!  
A kívánt eredmény elérése érdekében pontosan  
kövesse a használati útmutatót!

# BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**Elektromos eszközök használata esetén a biztonsági óvintézkedések be tartása kötelező, beleértve az alábbiakat:**

1. Olvassa el a használati útmutatót! Minden felhasználónak el kell olvasnia.
2. Az elektromosság okozta veszély elkerülése érdekében a Chef'sChoice® készülék® motoros egységét soha ne merítse vízbe, vagy más folyadékba! Az elektromosság okozta veszély elkerülése érdekében a Chef'sChoice® készülék®
3. A Chef'sChoice® 2000-es modell használata előtt a kés pengéjét tisztítsa meg!
4. Használaton kívül, használat előtt, illetve egyes alkatrészek eltávolítása és tisztítása előtt mindig áramtalanítsa a készüléket!
5. A készülék mozgó részeit ne érintse meg!
6. Ha az elektromos kábel vagy dugó sérült, vagy ha a készülék működésében rendellenességet tapasztal, ne kapcsolja be a készüléket

**Vásárlóknak az USA-ban:** Ha a késélező javításra szorul, küldje vissza a gyártóhoz, ahol megállapítják az elektronikai, vagy mechanikai javítás költségét. Ha a készülék hálózati kábele sérült, az, a baleset elkerülése érdekében csak a Chef'sChoice® kereskedésben, vagy szakszerviz által cserélhető.

**Vásárlóknak az USA-n kívül:** Kérjük, a késélezőt küldje vissza az eladóhoz, ahol megállapítják az elektronikai, vagy mechanikai javítás költségét. Amennyiben a készülék tápkábele sérült, az, a speciális szerszámok szükséglete miatt csak a gyártó által kijelölt szerviz által cserélhető. Kérjük, keresse fel Chef'sChoice® kereskedőjét.

7. FIGYELMEZTETÉS! A készülék polarizált csatlakozóval lehet ellátva (az egyik villája szélesebb, mint a másik). Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ez a csatlakozó csak egyféleképpen illeszkedik a polarizált aljzathoz.
8. Ha nem illeszkedik, fordítsa meg a csatlakozót. Ha így sem illeszkedik, forduljon szakemberhez. A csatlakozón soha ne módosítson! Ha nem az EdgeCraft Corporation által ajánlott, vagy árusított alkatrészeket használja, azok tűz- és balesetveszélyesek lehetnek, vagy áramütést okozhatnak.
9. A Chef'sChoice® 2000-es modell konyhai kések (recés pengéjű kések is), zsebkések és sportkések élezésére alkalmas. Ne használja ívelt pengéjű kések, ollók, fejszék, vagy olyan pengék élezésére, amelyet nem illeszkednek az élező nyílásba.
10. A hálózati kábel ne lógjon le az asztalról és ne érintkezzen forró felülettel!
11. Bekapcsolt állapotban („ON” helyzetben a kapcsoló pirosan világít) a Chef'sChoice® késélező legyen mindig stabil, vízszintes asztallapon.
12. VIGYÁZAT: A KÉSEK A VÁRTNÁL ÉLESEBBEK LESZNEK. A BALESET ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN A KÉSZÜLÉKET FOKOZOTT ÓVATOSSÁGGAL MŰKÖDTESSE! A MEGÉLEZETT KÉSSSEL NE VÁGJON KEZE, ILLETVE A TESTE IRÁNYÁBA! UJJAIT NE HÚZZA VÉGIG A PENGE ÉLÉN! A KÉSZÜLÉKET BIZTONSÁGOS HELYEN TÁROLJA!
13. A készülék kültéri használatra nem alkalmas.
14. A készüléket gyermek közelében fokozott óvatossággal használja!
15. Használata közben ne alkalmazzon fenő olajat, vizet vagy más folyadékot.

16. **ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT!**

# Gratulálunk! Ön a Chef'sChoice® Professional Készélő 2000-es modellt választotta!

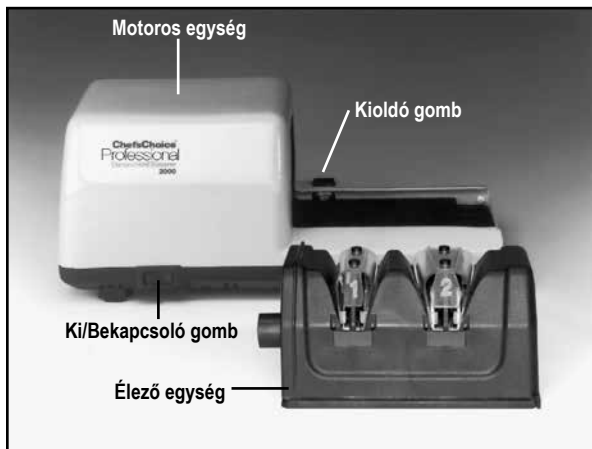
Ez az eszköz késeit különösen élessé és tartóssá varázsolja. A készélő gyártója az EdgeCraft – világszerte a vágóél technológiában.

A Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® készélő 2000-es modell a gyémánt csiszolóerejét egyesíti a fémési technológiával. A jelenleg forgalomban lévő élezők között a legélesebb és legtartósabb élt hozza létre. Használatával kései borotvaélessé válnak. Ha késeit a 2000-es modellel egyszer megélezi, az újraélezés kevesebb, mint egy percet vesz már csak igénybe.

Ennek következtében, ha a 2000-es modell mindig kéznél van, nem kell többé az élezőacélra hagyatkoznia.

## KICSOMAGOLÁS ÉS ÜZEMBE HELYEZÉS

A 2000-es modell egy motoros egységből és egy leszerelhető élező egységből áll, amelyek külön találhatók a csomagolásban (lásd 1. ábra). A 2000-es modell összeszereléséhez az élező egységet helyezze a motoros egység vezérlő sínjére (lásd 2. ábra), és csúsztassa a motor burkolata felé, amíg a helyére nem pattan. Ha a két egység nem illeszthető össze könnyen és gyorsan, kövesse a használati útmutató „Összeszerelés” fejezetében található leírást (8. oldal)



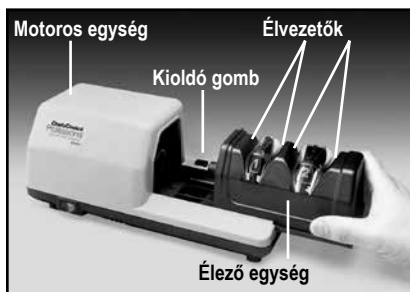
1. ábra 2000-es modell  
– szétszerelve.

## LEÍRÁS –KÉSÉLEZO, 2000-ES MODELL

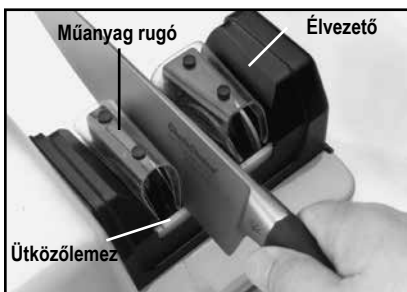
A 2000-es modell egy kétfokozatú, élező, illetve fenő késélező. A kést először egy pár kúpos guémántszemcsés korong élézi, majd egy pár kúpos fenőtárcsa feni finom köszőrű szemcsékkel. Ezáltal egy egyedi alakú él jön létre, amely igazán élessé teszi a kést és tartósabb élt biztosít, mint a hagyományos módon élezett kések éle. Az élező egység, amelyen az élező, illetve a fenő fokozat található, egy önálló rész, amely eltávolítható, így mosogatógépben vagy a mosogatóban tisztítható és fertőtleníthető. Eltávolítása egyszerű. Nyomja meg a kioldó gombot (2. ábra) és az élező egységet csúsztassa le a motoros egységről.

A nagy teljesítményű 150W-os motor, amely 1700-as percnkénti fordulatszámra működik, a motoros egységben, a burkolat alatt helyezkedik el. A motoros és az élező egységen bordás tengelykapcsoló található, így a két egység gyorsan összeilleszthető, illetve szétszerelhető.

Mind az élező, mind a fenő fokozatban mozgassa a kést előre-hátra, felváltva a jobb- és baloldali nyílásokban (3. ábra). A nyílásban a pengét precíziós „élvezetők” állítják be a megfelelő élzési szögbe. A műanyag leszorító rugók, a kés mozgatása közben stabilan tartják az élező korongokkal érintkező pengét. A nyílásokban a penge lefelé irányuló mozgását az ütközőlemezek (3. ábra) szabályozzák. A nagy sűrűségű polimer anyagból készült ütközőlemezek nemcsak megállítják, de az apró bemélyedéssel vezetik is a pengét anélkül, hogy az éleben kárt tennének. Az élező és a fenő fokozat mindkét oldalán található ütközőlemez. Az élzés során úgy érheti el legjobb eredményt, ha a penge csak érintkezik az ütközőlemezzel, vagy könnyedén felfekszik rá. Ne nyomja nagy erővel a kést, mert az mély vágást okozhat az ütközőlemezen! A penge előre-hátra mozgatása közben az élt ne támassza a hátsó ütközőlemeze.



2. ábra. Az összeállításához helyezze az élező egységet a vezérlő sínekre és csúsztassa a motoros egység felé. A szétszereléshez nyomja meg a kioldó gombot és csúsztassa le a motoros egységről. Lásd a leírást.



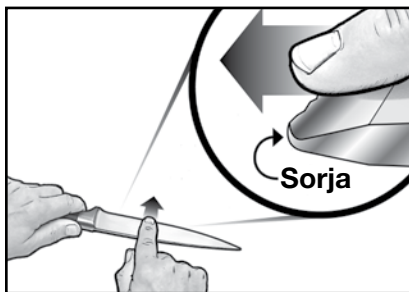
3. ábra. Helyezze a kést az élvezetőt és a műanyag leszorító rugó közé úgy, hogy könnyedén támaszkodjon az ütközőlemeze.



Az élező és fenőkorongok, a rugalmas hajtótengelynek köszönhetően megfelelő nyomást gyakorolnak a késre, így rövid idő alatt egységes élt hoznak létre a penge teljes hosszán, illetve minimálisra csökkentik az él károsodásának kockázatát.

A kést élezze az első fokozatban úgy, hogy mozgassa előre-hátra felváltva a jobb- és baloldali nyílásokban. Az él állapotától függően mindkét nyílásban két-három húzásra van szükség. Nagyon életlen, vagy kemény acél pengék esetében tíz váltakozó húzásra is szükség lehet, mielőtt a műveletet a második fokozatban folytatja. Az első fokozatban addig élezze a kést, amíg egy könnyen kitapintható, egységes sorja létre nem jön az él teljes hosszán. A sorja (4. ábra) egy deformált, görbe felület az élen, amely az élezés folyamata közben jön létre. Ha a sorja kitapintható, akkor az élezés az első fokozatban befejeződött, és a műveletet folytathatja a második fokozatban.

A sorját a következőképpen lehet kitapintani: tapintsa végig a kés éjét szakaszosan úgy, hogy ujjait a kés lapjával párhuzamosan csúsztassa át az élen, majd emelje el attól. (Ne húzza végig ujjait folyamatosan az él mentén és ne nyúljon az élbe.) Az 5. ábra mutatja a helyes mozdulatot. Fogja meg a kést, ahogy az ábrán látható. Helyezze a mutatóujját, és/ vagy középsőujját a penge lapjára, és csúsztassa át ujjait a pengén, majd emelje el attól. A sorja csak a legutóbb élezett oldallal szemben érzékelhető (például, ha az utolsó húzás a jobb oldali nyílásban történt, a sorja a penge jobb oldalán jelenik meg.) Az ellenkező oldalon nem jelenik meg a sorja, amíg a kést végig nem húzza a másik nyílásban. **Figyelem: A sérülés elkerülése érdekében ne húzza végig ujjait folyamatosan az él mentén, és ne nyúljon a pengébe!**



4. ábra Tapintsa ki a sorját a pengeél teljes hosszán, mielőtt áttérne a 2. fokozatra.



5. ábra A sorját úgy tapinthatja ki, hogy ujjait a kés lapjára helyezi, majd a késlappal párhuzamosan csúsztassa át ujjait az élen, majd emelje el attól. Figyelmeztetés! Olvassa el a leírást.

Miután az első fokozatban létrehozta a sorját, a kés élvezését folytathatja a második fokozatban. Ugyanazzal a művelettel, mint az első fokozatban, mozgassa a kést előre-hátra, felváltva a jobb-, majd a baloldali nyílásban. Ebben a fokozatban az élvezetők enyhén nagyobb szögben állnak, mint az első fokozatban, így kettős ferde, keskeny élszalagot hoznak létre az él teljes hosszán. A második fokozatban három, felváltva a két nyílásban végzett előre-hátra mozdulat elegendő. Ezután a sorja már nem érzékelhető, és a kés rendkívül éles lesz.

**Figyelmeztetés: A kés élesebb lesz, mint amihez eddig hozzászokott, így a baleset elkerülése érdekében a késsel óvatosan dolgozzon.**

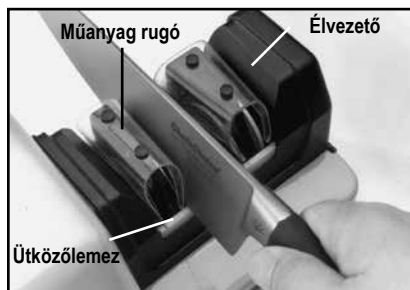
Az élező- és fenőkorongok élettartama hosszú, 3000 újraélezésig használhatók. A gyémánszemcsés korongok ez idő alatt enyhén veszíthetnek az erejükből.

Az élező egység cseréjéhez forduljon kereskedőjéhez, vagy a gyártóhoz.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### Élezés – 1. fokozat

1. Kapcsolja be a késélezőt. **ÉLEZÉS ELŐTT A KÉST TISZTÍTSA MEG!** Az élező korongokon lerakódott zsiradék csökkenti a készülék hatékonyságát.
2. Helyezze el maga előtt a készüléket úgy, hogy a ki/bekapcsoló gomb Önnel szemben legyen. Illesse a kést az első fokozat nyílásába a műanyag leszorító rugó és az élvezető közé, ahogy az a 7. ábrán látható. A kés pengéjét támassza az ütközőlemezzel. Az élezést kezdeni a jobb és bal nyílásban egyaránt, de az első előre-hátra mozdulat után folytassa a műveletet felváltva mindkét nyílásban.
3. A kést mozgassa lefelé és lassan húzza maga felé, amíg a penge el nem éri a mozgó gyémánszemcsés korongot. Győződjön meg arról, hogy a penge teljesen benne legyen a nyílásban, és arról, hogy a pengeél hozzáér az ütköző lemezhez. (Lásd 6. ábra). Csak akkora erővel nyomja a kést, hogy a penge elérje az ütközőlemezt. Ezután a kést ne nyomja tovább. Ne aggódjon, ha a kés hozzáér az ütközőlemezhöz. Az ütközőlemezt úgy tervezték, hogy ne tegyen kárt a kés élében.



6. ábra. Élezés az első fokozatban: A kést helyezze be az élvezető és a műanyag leszorító rugó közé, amíg az él nem érintkezik az ütközőlemezzel.

- Ismételje a 3. pontban leírtakat az első fokozat mindkét oldalán, váltogatva a jobb és bal nyílást, amíg egyenletes sorját nem érez a kés egész éle mentén.
- Egy körülbelül 20 cm hosszúságú penge esetében minden előre-hátra mozdulat körülbelül 4-6 másodpercet vesz igénybe. Ahogy az élezés során a penge végéhez közeledik, egy kicsit emelje meg a kés nyelét, hogy az él párhuzamos maradjon az asztallal. A kés éle továbbra is érintkezzen az ütközőlemezzel.
- Az első fokozatban, felváltva a két nyílásban végzett két-három, előre-hátra mozdulat elegendő, hogy létrejöjjön a sorja. Amennyiben a kés nagyon életlen, vagy a 2000-es modellen végzett utolsó élezés után kését hagyományos fenőacéllal élezte, úgy az első fokozatban öt, vagy több húzás is szükséges lehet az él megújításához és a sorja kialakításához. Ha nehezen jön létre a sorja, húzza át a pengét lassabban a nyíláson. A lassabb húzás többet segíthet, mint a több mozdulat. Miután megbizonyosodott arról, hogy a sorja létrejött az egész él mentén, folytassa a műveletet a második fokozatban.
- Miután megbizonyosodott arról, hogy a sorja létrejött az egész él mentén, folytassa a műveletet a második fokozatban.

## Fenés – 2. fokozat

- GYŐZDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A KÉS ÉTELMARADÉKTÓL, OLAJTÓL, VAGY MÁS ZSIRADÉKTÓL MENTES. Helyezze a kést a második fokozat egyik nyílásába, amint azt a 7. ábra mutatja. A kés élét támassza az élvezetőhöz.
- Mozgassa a kést lefelé és előre a nyílásban, amíg a fenőkoronghoz nem illeszkedik. A kés, amint maga felé húzza, érintkezzen az ütközőlemezzel.
- Ismételje meg a második pontban foglaltakat a második fokozat mindkét oldalán, felváltva a jobb és bal nyílásban. Végezzen három előre-hátra mozdulatot mindkét oldalon.
- Egy körülbelül 20 cm hosszúságú penge esetében minden előre-hátra mozdulat körülbelül négy-nyolc másodpercet vesz igénybe. Csakúgy, mint az első fokozatban, ha az élezés során eléri a penge végét, finoman emelje meg a kés nyelét, de az él továbbra is érintkezzen az ütközőlemezzel.
- Általában három pár, felváltva a két nyílásban végzett előre-hátra mozdulat elegendő. Ellenőrizze az élességet úgy, hogy elvág egy papírt, vagy felszeletel egy paradicsomot. Ha a kés nem borotvaéles, húzza át még párszor a második fokozat mindkét nyílásában. Ha a kés még mindig nem elég éles, térjen vissza az első fokozathoz, és hozza létre a sorját, mielőtt megismétli a fenő műveletet.



7. ábra Fenés a második fokozatban – Váltakozó húzások a bal és jobb nyílásban a végső élprofil létrehozására. A kés éle érintkezik az ütközőlemezzel.

## ÚJRAÉLEZÉS

Három-öt pár, felváltva a jobb- és baloldali nyílásban végzett előre-hátra mozdulattal gyorsan újraélezhetheti késeit a második fokozatban. Három-öt alkalommal élezhetheti újra a pengét a második fokozatban anélkül, hogy az első fokozatot használnia kéne. Könnyebb és gyorsabb az újraélezés a második fokozat használatával, mint a hagyományos élezőacéllal. Ennek ellenére néha szükség lehet rá, hogy az újraélezés muveletét az első fokozatban kezdje annak érdekében, hogy a második fokozatban az él borotvaéles legyen.

Ha a Chef'sChoice® 2000-es modell mellett hagyományos élezőacélt is használ, akkor az újraéleztést az első fokozatban kell kezdenie, mielőtt áttér a második fokozatra. Ebben az esetben, az első fokozatban három, vagy több előre-hátra mozdulat is szükséges a sorja kialakításához.

Az élezés gyakoriságának csökkentéséhez kerülsje a hagyományos élező acélok használatát, és élezzze késeit a második fokozatban.

A késélező használata előtt késeit minden esetben tisztítsa meg!

## RECÉS ÉLŰ KÉSEK

Bár a Chef'sChoice® 2000-es modellt elsősorban sima élű kések élezésére tervezték, recés élű késeinek minőségét is jelentősen javíthatja a recék megfenésével. Ehhez használja a második fokozatot. Két-három előre-hátra mozdulat, felváltva a jobb és baloldali nyílásban elegendő.

**Figyelmeztetés: Recés élű kések esetében ne használja az első fokozatot!**

## AZ ÉLEZŐ EGYSÉG ELTÁVOLÍTÁSA, TISZTÍTÁSA, ÉS VISSZAHELYEZÉSE

Amyennyiben az élezőkorongokra, illetve az élező egységre zsiradék, vagy ételmaradék rakódik le, és az nem távolítható el könnyedén, akkor a készüléknek ezt a részét az alább leírtak szerint meg kell tisztítani. Ha a késélező használata előtt ügyel arra, hogy a kések tiszták legyenek, az élező egységet nem kell gyakran tisztítani.

Mielőtt eltávolítaná az élező egységet, győződjön meg arról, hogy a motor „OFF” helyzetben van. Ezután nyomja meg a kioldó gombot, miközben az élező egységet lehúzza a motor burkolatáról (lásd 8. ábra). Az élező egység eltávolítása könnyű.



8. ábra Az élező egység könnyed eltávolítása tisztítás céljából.

## **AZ ÉLEZŐ EGYSÉG TISZTÍTÁSA**

A készüléket ne tisztítsa folyóvíz alatt. (A motor SOHA ne érintkezzen vízzel. Ha szennyezett, áramtalanítsa, majd törölje át nedves ruhával.) Az élező egységet távolítsa el a leírásnak megfelelően. Ezután az alábbi módszerek egyikével tisztítsa meg:

### **A. Tisztítás kézzel:**

1. Engedjen folyékony mosogatószeret mindkét fokozat élező korongjaira.
2. Hagya ázni őket pár percig, hogy a rárakódott étel, stb feloldódjon.
3. Öblítse le nagy sugarú forró víz alatt.
4. Szárítsa meg papírtörőn, vagy szárítógéppel.
5. **FIGYELMEZTETÉS...** ne törölje szárazra, mert kárt tehet a műanyag leszorító rugóban.
6. Ha a gyémánszemcsés korongok nem fényesek, akkor még szennyezettek. Helyezze az élezőegységet mosogatógépbe.

### **B. Tisztítás mosogatógépben:**

1. Engedjen folyékony mosogatószeret mindkét fokozat élező korongjaira.
2. Az élező egységet helyezze a mosogatógépbe.
3. Hagyja, hogy az élező egység a mosogatógépben megszáradjon, de lehetőleg legyen távol a melegítőtől.

Rendszeren távolítsa el a fémport, amely összegyűlt az élező és fenő rész alatt a késélező aljában (az élező egység alatt.) Az élező egység eltávolítása után fordítsa meg a motor burkolatot és rázza ki a fémport. Kitisztíthatja egy nedves törölkendővel is. A tisztítást soha ne végezze folyóvíz alatt!

## **AZ ÉLEZŐ EGYSÉG VISSZAHELYEZÉSE**

Ahhoz, hogy az élező egységet a motoros burkolatba visszahelyezze, az élező egység csatlakozó végét helyezze az élező jobb oldalán található vezérlő sínekre. Ezután nyomja az élező egységet kattanásig a motorburkolat irányába (lásd 2. ábra). Ha az egységet nem sikerül ütközésig tolni: (1) Húzza le az egységet teljesen a sínről, (2) rövid időre kapcsolja be a motort, (3) kapcsolja ki, (4) majd a motor leállása közben tolja az élező egységet a helyére. Ha a vezérlő sínek megfelelően illeszkednek, az élező egység automatikusan a helyére kerül.

## **AZ ÜTKÖZŐLEMEZEK CSERÉJE**

Az ütközőlemezek felületén, elsősorban azokon, amelyek az élező és fenő fokozat elején találhatóak, amikor a késsel érintkeznek, apró vágások alakulnak ki. Ez természetes. Ha akkora erővel nyomja a kést, amely éppen elegendő ahhoz, hogy az él érintkezzen az ütközőlemezekkel, akkor a vágások nem lesznek mélyek. Ha az ütközőlemezen a vágások három mm mélyek, akkor az ütközőlemezeket meg kell fordítani, vagy ki kell cserélni. A lemezeket felemelheti és kiszedheti egy hegyes csőrű fogó, vagy egy éles szerszám segítségével. Ha elhasználdtak, fordítsa meg az ütközőlemezeket. Többszöri használat után Ön is tapasztalja majd, hogy elég kis erővel nyomni a kést, így az ütközőlemezek élettartama megnövekszik. Az ütközőlemezek cseréje esetén forduljon kereskedőjéhez, vagy a gyártóhoz.

## A MÁSODIK FOKOZAT FENŐKORONGJAINAK KARBAN TARTÁSA

Amennyiben a második fokozat fenőkorongjai lerakódott zsiradék, vagy egyéb ok következtében „üvegesnek” tűnnek, illetve ha veszítenek erejükből, akkor tisztítsa meg azokat a csomagolásban található köszörű lapkával. Ezzel újjá varázsolhatja őket. Kapcsolja be a késélezőt, és húzza át rajta a köszörű lapkát úgy, ahogy az a 9. ábrán látható. Helyezze a lapkát – ahogy a kést élezné – a rugós leszorító rugó és az élvezető közé, hogy érintkezzen a fenőkorongokkal, és húzza át a lapkát, ahogy a kést mozgatná. Húzza át kétszer mind a jobb, mind a bal nyílásban, ahogy az a 9. ábrán látható. Egy húzás körülbelül két-három másodpercet vesz igénybe. A művelet befejezése után távolítsa el a lapkát.

## HOGYAN NÖVELHETI A Chef's Choice® 2000-ES MODELL HATÉK ONYSÁGÁT?

- A. Az élező rész rendszeres tisztításán kívül egyéb karbantartásra nincs szükség. A fenőkorongok elsötétedése természetes folyamat, ebben az esetben nem kell tisztítani. A korongok öntisztítóak, kivéve akkor, ha zsír, vagy más kenőanyag kerül a felületükre. Kevesebb tisztításra van szükség, ha a kést minden élezés előtt és után, a használati útmutatónak megfelelően áttörlí. Az eszköz motoros egységét soha ne érje víz, csak nedves kendővel törölje át. Az élező korongok alatt összegyűlt fémport rendszeresen rázza ki a készülékből. Lásd „Tisztítás”.
- B. A gyors újraélezés érdekében a 2000-es modell legyen mindig kéznél. Pár gyors előre-hátra mozdulattal a második fokozatban újra borotvaélessé varázsolhatja kését.



9. ábra. A második fokozat fenőkorongjainak karbantartása.

- C. A 2000-es modell alkalmas bárdok élezésére. Mivel ezeket a bárdokat tompa éllel gyártják, az élezésnél az első fokozatban, az első élszalag létrehozásához több húzásra lesz szükség. Az éles bárdok már gyorsan újraélezhetőek. A keleti bárdok vékonyabbak, így a 2000-es modellen gyorsan élezhetőek.
- D. A kés újraélezéséhez csak akkor használja az első fokozatot, ha a második fokozatban egy-két előre-hátra mozdulat után nem érte el a kívánt eredményt.
- E. A késélezőre ragasztott műanyag címkén a használati útmutató rövid leírását találja. Ha Önnek megfelelőbb, távolítsa el a címkét a késélező hátoldaláról és ragassza a motorburkolat tetejére. Bármikor igényelhet új címkét a gyártótól.
- F. A cserélhető alkatrészeket kizárólag kereskedőjétől vagy a gyártótól rendelheti meg. Hívja ügyfélszolgálatunkat a 1-800-342-3255-as telefonszámon (USA).

## SZERVIZ

A garancia letelte után, amennyiben a készüléket javítani kell, küldje vissza az élezőt az EdgeCraft gyárába, ahol a javítás költségét még a javítás előtt megállapítják. Kérjük, a csomagban külön lapon mellékelve küldje el nekünk címét, telefonszámát és a készülék hibájának rövid leírását. Őrizze meg a szállítás igazolását arra az esetre, ha az élező a szállítás közben elveszne.

Vásárlóinknak Magyarországon:

Kérdésével kérjük, forduljon a magyarországi forgalmazóhoz.

Magyarországi forgalmazó:



**DUNARTIS**

Tel.: +36 20 417 54 84

e-mail: [info@dunartis.hu](mailto:info@dunartis.hu)

[www.dunartis.hu](http://www.dunartis.hu)

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Ügyfélszolgálat (800) 342-3255 or 610-268-0500**

Készült az USA-ban.

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

A Chef'sChoice®, az EdgeCraft® és a Diamond Hone® az EdgeCraft Corporation (Avondale, PA.) bejegyzett márkái.

Conforms to UL Std. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2016

F16

I2082Z5