

**INSTRUCTION MANUAL**

# **Chef'sChoice®**

## **Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2000**

**GB PL D**



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

**U.S. customers:** You 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. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
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.

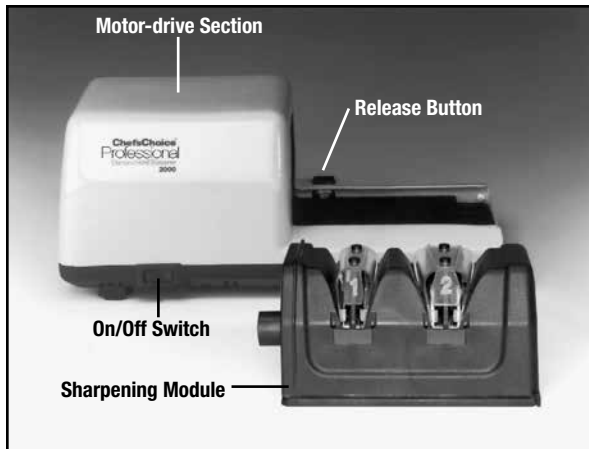


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

## 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.

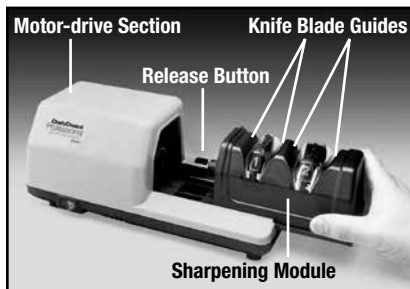


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

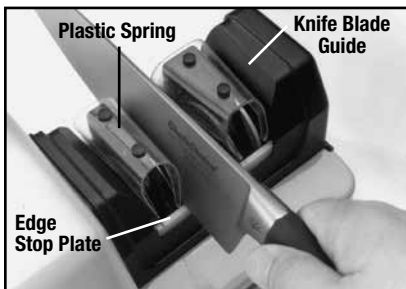


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

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 steeled 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.**

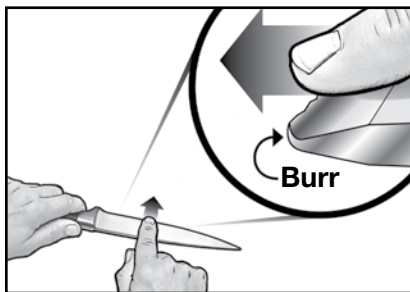


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

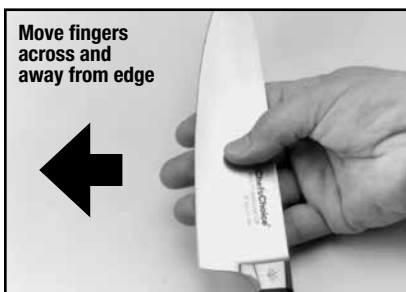


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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.

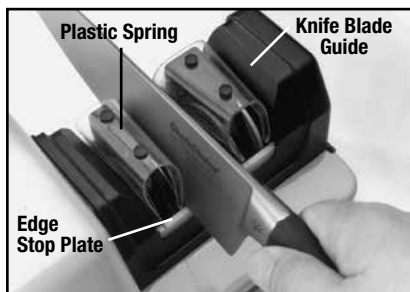


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

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.

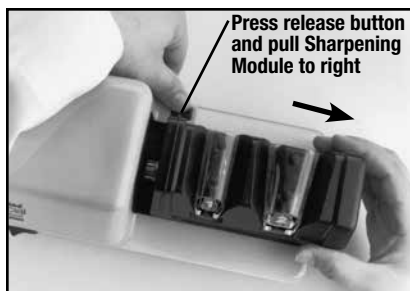


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.



## **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  $\frac{1}{8}$ " 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 2014

J14

I208980

INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Chef'sChoice<sup>®</sup>

## Ostrzałka do Noży

### Diamond Hone<sup>®</sup> 2000

PL



Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi.  
Stosowanie się do poniższych instrukcji jest niezbędne dla  
uzyskania optymalnego działania.

# WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Używanie przyrządów elektrycznych zawsze wymaga przestrzegania podstawowych środków bezpieczeństwa, obejmujących poniższe zalecenia:

1. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Zabezpiecz się przed niebezpieczeństwem porażenia prądem, niedozwolone jest zanurzanie elektrycznego silnika Chef'sChoice w wodzie lub innych płynach.
3. Za pomocą Chef'sChoice można ostrzyć jedynie czyste ostrza noży.
4. Odłącz urządzenie od prądu, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem, podczas serwisu i wymiany części.
5. Unikaj kontaktu z częściami ruchomymi.
6. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po tym gdy urządzenie zostanie uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.

**Klienci w USA:** Można zwrócić ostrzałkę do fabryki EdgeCraft do serwisu, gdzie koszt zostanie oszacowany koszt naprawy. Jeśli został uszkodzony przewód elektryczny musi on być wymieniony przez dystrybutora Chef'sChoice® lub inny wykwalifikowany serwis w celu uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

**Klienci poza USA:** Proszę zwrócić ostrzałkę do lokalnego dystrybutora, gdzie koszt zostanie oszacowany koszt naprawy. Jeśli przewód zasilający lub urządzenie zostało uszkodzone, musi być wymienione lub naprawione przez zakład naprawy wskazany przez producenta. Proszę skontaktować się z lokalnym dystrybutorem Chef'sChoice®.

7. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez EdgeCraft Corporation może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.
8. Chef'sChoice Model 2000 została zaprojektowana do ostrzenia noży kuchennych, kieszonek oraz większości noży sportowych. Urządzenia nie należy wykorzystywać do ostrzenia noży, ostrzy siekier, ani żadnych innych ostrzy, które nie mieszczą się łatwo w otworach.
9. Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub lady, lub dotykał rozgrzanych powierzchni.
10. Kiedy Chef'sChoice jest w pozycji "ON" (włączony), zawsze musi znajdować się na stabilnym stole lub ladzie.
11. **OSTRZEŻENIE: NOŻE NAOSTRZONE ODPOWIEDNIO ZA POMOCĄ CHEF'SCHOICE SA OSTRZEJSZE NIŻ PODEJRZEWASZ. W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ, ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS ICH UŻYWANIA. NIE TNIJ W KIERUNKU DO SIEBIE. NIE PRZESUWAJ PALCA PO OSTRZU NOŻA. PRZECHELOWUJ W BEZPIECZNYM MIEJSCU.**
12. Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
13. Korzystanie z urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, w każdym przypadku wymaga niezwyklej ostrożności i nadzoru.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku lub czyszczenia przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy o zagrożeniach z tym związanych. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
15. **ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

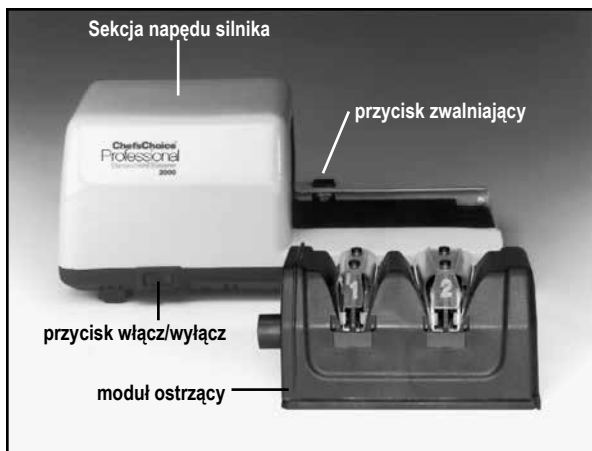
# GRATULUJEMY WYBORU PRZEMYSŁOWEJ OSTRZAŁKI DO NOŻY CHEF'SCHOICE® MODEL 2000!

Przekonaś się, iż wykorzystana tu metoda ostrzenia nada wszystkim Twoim nożom wyjątkowo ostre i trwale ostrza. Metodę tę wspiera EdgeCraft, Światowy Lider Technologii Cutting Edge. Przemysłowa Diamentowa Ostrzałka do Noży Chef'sChoice® Diamond Hone® Model 2000 łączy w sobie ścierniwo diamentowe oraz zaawansowaną technologię ostrzenia, dając najostrejsze i najtrwalsze ostrza spośród wszystkich dostępnych na rynku ostrzałek. Dzięki temu urządzeniu wszystkie Twoje noże będą ostre jak brzytwa. Ponowne zaostwienie noży, raz naostrzonych za pomocą Model 2000 zajmuje mniej niż minutę.

Dlatego też, jeśli Model 2000 znajduje się w dobrze przemyślanym miejscu, podostrzenie noży będzie tak łatwe i szybkie, że tradycyjna osetka stanie się zbędna.

## ROZPAKOWYWANIE I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Model 2000 posiada napęd silnikowy oraz odłączalny Moduł Ostrzący, które są pakowane i dostarczane osobno. (Patrz Rysunek 1) W celu złożenia urządzenia, wsuń Moduł Ostrzący w szyny prowadzące elementu napędowego, (Rysunek 2) i przesuń moduł w kierunku obudowy silnika do momentu zablokowania go we właściwej pozycji. Jeśli elementy nie połączą się łatwo i szybko, stosuj się do instrukcji podanych w rozdziale "Wsuvanie..." tego podręcznika.



Rysunek 1. Ostrzałka Model 2000 – rozłożona

## OPIS – OSTRZAŁKA MODEL 2000

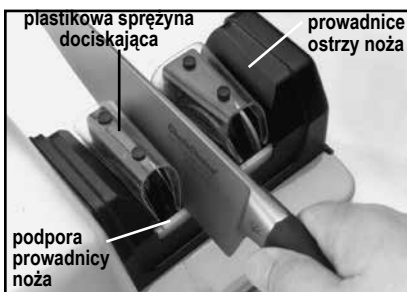
Ostrzałka Model 2000 wykorzystuje innowacyjny dwustopniowy proces ostrzenia i honowania, w którym nóż jest wstępnie ostrzony przez parę stożkowych kół pokrytych diamentem, a następnie doglądany za pomocą pary opatentowanych stożkowych dysków wyposażonych w ultra-drobne cząsteczki ścierające. Zastosowanie tego procesu pozwala na osiągnięcie wyjątkowej geometrii krawędzi noża nadającą mu niedoścignioną skuteczność oraz ostrość, której trwałość znacznie przekracza właściwości noży ostrzonych metodą tradycyjną. Moduł Ostrzący, na który składają się stopień ostrzenia oraz stopień doglądania, jest samodzielnym elementem, który można wyjąć w celu umycia i odkażenia zarówno w zmywarce, jak i w zlewie. Element ten wyjmuje się bardzo łatwo poprzez wciśnięcie przycisku zwalnającego (Rysunek 2) i wysunięcie modułu z części napędowej.

Silnik o mocy 150 watt pracuje z prędkością 1700 obr./min znajduje się w specjalnej obudowie. Zamontowane na wale napędu silnikowego sprzęgła wielowypustowe oraz Moduł Ostrzący umożliwiają ich szybkie włączenie. Zarówno w fazie ostrzenia, jak i honowania, krawędź noża musi być ostrzona poprzez naprzemienne natarcia prawego i lewego gniazda (Patrz Rysunek 3).

Precyzyjne "Prowadnice Ostrza" orientują i ustawiają nóż pod odpowiednim kątem, podczas gdy plastikowe sprężyny dociskowe stabilizują i podtrzymują ostrze, gdy przechodzi przez poszczególne gniazda i styka się z kołami ściernymi. Ruch opadający ostrza w każdym z gniazd jest ograniczony i kontrolowany przez Płytkę Podtrzymującą Ostrze (Rysunek 3), wykonane z polimeru wysokiej gęstości, który pełni funkcję ogranicznika oraz mikro-otworu prowadzącego ostrze, nie uszkadzając kształtowanej krawędzi noża. Płytki Podtrzymujące Ostrze znajdują się z przodu oraz z tyłu stopni ostrzenia i doglądania. Chcąc osiągnąć jak najlepsze wyniki, krawędź noża powinna ledwie co dotykać lub jedynie lekko spoczywać na przedniej Płytkie Podtrzymującej Ostrze. Nadmierny nacisk do dołu jest zbędny i skutkował będzie niepotrzebnym ścinaniem Płytki Podtrzymującej Ostrze. Ostrze nie musi spoczywać na tylnym Płytkie Podtrzymującej przez cały ruch ostrzący i doglądający.



Rysunek 2: Moduł ostrzący jest wkładany po przewodnicach i wsuwany w kierunku obudowy silnika, po czym sprzęga się z napędem. W celu rozłączenia, wciśnij przycisk zwalnający i wysuń od silnika. Zobacz tekst.



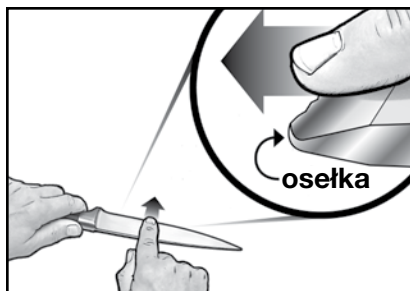
Rysunek 3: Nóż jest wkładany pomiędzy prowadnicę Ostrza oraz plastikową sprężyną dopóki krawędź nie osiadzie na Płytkie Podtrzymującej Ostrze.



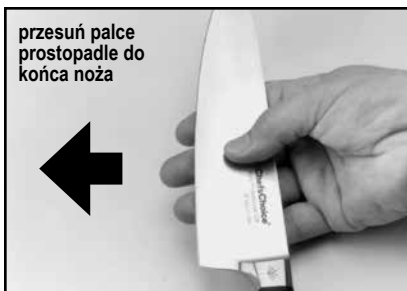
Tarcze ostrzące i honujące są dociskane sprężynami na wale napędu w celu uzyskania optymalnego docisku podczas ostrzenia. Pozwala on na szybkie, a zarazem jednorodne zaostrowanie całej długości ostrza i minimalizuje ryzyko jego wyłobienia. Nóż jest najpierw ostrzony w Stopniu 1., poprzez naprzemiennie przeciągnięcie ostrza z każdej strony w prawym i lewym gnieździe. Zależnie od stanu ostrza, potrzebne może być wykonanie jedynie 2-3 naprzemiennych par pociągnięć w każdym gnieździe. W przypadku bardzo tępego lub mocno zeszlifowanego ostrza, niezbędne może być nawet 10 par przemiennych pociągnięć przed przejściem do Stopnia 2. W każdym przypadku, ostrzenie w Stopniu 1 należy prowadzić, aż do osiągnięcia wyraźnego i jednolitego gradu na krawędzi wzdłuż całej długości ostrza przy każdym kolejnym pociągnięciu przez gniazdo prawe i lewe.

Grad (zilustrowany na Rysunku 4) to zniekształcona i wygięta krawędź, utworzona w procesie ostrzenia. Jego obecność stanowi potwierdzenie, że ostrzenie w Stopniu 1 zostało ukończone, a nóż gotowy jest do honowania w Stopniu 2. Ważne jest, aby wiedzieć, jak wyczuć, czy grad został osiągnięty. Jest on dość łatwy do wyczucia, jeśli przesuniesz jeden lub kilka palców w poprzek i od (nie wzdłuż ani do) ostrza. Jeden z wygodniejszych sposobów badania pokazano na Rysunku 5. Złap ostrze tak, jak pokazano na ilustracji. Połóż palec wskazujący i/lub palec serdeczny na powierzchni ostrza i przesun go/je w kierunku do przodu w poprzek i od ostrza. Grad będzie wyczuwalny jedynie wzdłuż strony przeciwległej do ostatnio ostrzonej strony (np. jeśli ostatnie pociągnięcie wypadło na prawe gniazdo w Stopniu 1, grad pojawi się po prawej stronie noża.) Po przeciwnej stronie krawędzi noża grad nie będzie aż do momentu przeciągnięcia noża przez drugie gniazdo. Przeciągnij przez drugie gniazdo i upewnij się, że grad został tam utworzony. Uwaga: W celu uniknięcia ryzyka zranienia się, nie należy przesuwac palców wzdłuż lub w kierunku krawędzi ostrza.

Kiedy grad zostanie już osiągnięty w Stopniu 1, ostrze noża poddane zostaje honowaniu w Stopniu 2. Podobnie jak w Stopniu 1, nóż należy przeciągnąć przez gniazdo, naprzemiennie w lewym i prawym gnieździe. Prowadnice kątowe w tym stopniu zamocowane są pod nieco większym kątem niż w Stopniu 1, dzięki czemu powstaje obustronny skos krawędzi noża. Powstała w tym etapie fasetka jest bardzo wąska i można by ją opisać jako mikro-skos powstały bezpośrednio przy krawędzi. Zazwyczaj wystarczające jest wykonanie trzech par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 2. Po gracie nie znajdziesz już śladu, a krawędź będzie niezwykle ostra.



Rysunek 4. Zbadaj, czy powstał grad (jak na rysunku) wzdłuż całej długości ostrza przed przystąpieniem do Stopnia 2.



Rysunek 5: Grad można wyczuć przesuwając palec w poprzek i od ostrza. Uwaga! Zobacz tekst.

Uwaga: Otrzymane ostatecznie ostrze będzie prawdopodobnie ostrzejsze od tych, do jakich przywykłeś. Dlatego też należy obchodzić się z nim w wyjątkową ostrożnością, aby uniknąć obrażeń.

Żywotność tarcz ostrzących i dogladzających to około 3000 ostrzei. W okresie tym zauważysz 2- lub 3-krotny spadek agresywności diamentowych kół.

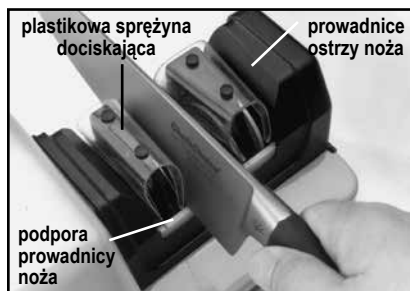
Wymienne moduły ostrzące możesz nabyć u Twojego dystrybutora.

## PROCEDURA UŻYTKOWANIA

### OSTRZENIE - STOPIEŃ 1

Ostrzenie w Stopniu 1 (Rysunek 6): Nóż zostaje wsunięty pomiędzy Prowadnicę Ostrza noża, a plastikową sprężynę, aż krawędź spocznie delikatnie na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.

1. Włącz ostrzałkę. **WYCZYŚĆ NÓŻ PRZED OSTRZENIEM.** Nagromadzenie się tłuszczu lub mazi na tarczach ostrzących wpłynie negatywnie na skuteczność urządzenia.
2. Stań twarzą do przodu ostrzałki (twarzą do strony z przełącznikiem ON/OFF). Umieść nóż w Stopniu 1 w gnieździe pomiędzy prowadnicą plastikowej sprężyny, a Prowadnicą Krawędzi noża tak, jak przedstawiono to na Rysunku 6, upewniając się, że powierzchnia ostrza noża spoczywa płasko na Prowadnicy Ostrza. Ostrzenie rozpocząć możesz tak w prawym jak i lewym gnieździe, ale należy pamiętać o zmianie gniazda przy każdym pociągnięciu.
3. Pchnij ostrze w dół gniazda, jednocześnie wolno ciągnąc je ku sobie, aż zetknie się z obrotową tarczą diamentową. Ciągając nóż w dół i do przodu poprzez gniazdo, należy upewnić się, że jest w pełni włożone, a jego krawędź spoczywa delikatnie na przednim Płytkę Podtrzymującym Ostrze (tak jak na Rysunku 6.) Siła docisku nie powinna przekraczać siły koniecznej do zetknięcia krawędzi z Płytką Podtrzymującą. Nadmierny docisk jest zbędny, a wręcz szkodliwy. Nie należy się obawiać, gdy krawędź noża spocznie na Płytkę Podtrzymującej Ostrze, ponieważ została ona zaprojektowana tak, by nie powodować jego uszkodzenia.
4. Powtórz Krok 3 po obu stronach Stopnia 1 dokonując zmiany pomiędzy gniazdem prawym i lewym, aż poczujesz jednolity grat wzdłuż całej długości noża.



Rysunek 6: Ostrzenie w Stopniu 1: Nóż wsadzamy pomiędzy Prowadnicę Ostrza noża, a plastikową sprężynę, aż do momentu, gdy krawędź spoczywa delikatnie na Płytkę Podtrzymującej.

5. Każde pociągnięcie nożem o długości 8 cali powinno trwać około 4 do 6 sekund. Kiedy zbliżasz się do czubka noża, delikatnie unieś rączkę, aby utrzymać tę część ostrza równoległe do stołu. Resztę ostrza powinno nadal spoczywać na przednim Płytkę Podtrzymującej Ostrze.
6. Zazwyczaj 2-3 pary naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1 wystarcza, aby otrzymać grad, chyba że nóż jest bardzo tępy lub był ostrzony za pomocą stalowej osetki od czasu ostatniego naostrzenia na Modelu 2000. W tym drugim przypadku, konieczne może być wykonanie 5 lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1, aby odnowić kosy krawędzi i uzyskać grad. Jeśli pojawiają się problemy z osiągnięciem gradu, należy wolniej przeciągać ostrze przez gniazda. Wolniejsze ruchy są skuteczniejsze od wielu pociągnięć.
7. Kiedy już upewnisz się, że przy każdym kolejnym pociągnięciu powstaje grad na całej długości ostrza, przejdź do Stopnia 2.

## HONOWANIE - STOPIEŃ 2

1. UPEWNIJ SIĘ, ŻE NA NOŻU NIE MA RESZTEK JEDZENIA, TŁUSZCZU LUB OLEJU. Stojąc twarzą do przodu ostrzałki, umieść nóż w gnieździe Stopnia 2, tak jak przedstawiono to na Rysunku 7 z licem ostrza noża leżącym płasko na Prowadnicy Ostrza.
2. Wkładaj nóż do gniazda, przesuując go w dół i do przodu, aż do uruchomienia tarcz honujących. Kiedy ciagniesz nóż do siebie, krawędź noża powinna lekko spoczywać na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.
3. Powtórz Krok 2 po każdej stronie Stopnia 2 wykonując po około 3 pociągnięcia w prawym i lewym gnieździe.
4. Każde pociągnięcie nożem o długości 8 cali powinno trwać około 4 do 6 sekund. Tak jak w Stopniu 1, zbliżając się do czubka noża, należy delikatnie unieś rączkę, a ostrze utrzymywać w lekkim kontakcie z Płytką Podtrzymującą Krawędź
5. Na ogół wystarczające są 3 pary naprzemiennych pociągnięć. Sprawdź ostrość krawędzi, a jeśli ta nie jest jak brzytwa wykonaj po kilka dodatkowych pociągnięć w każdym gnieździe Stopnia 2. Jeśli nóż nie jest super-ostry, powróć do Stopnia 1, aby otrzymać grad przed powtórzeniem sekwencji honowania.



Rysunek 7: Honowanie w Stopniu 2 – Naprzemiennie pociągnięcia w prawym i lewym gnieździe w celu otrzymania ostatecznego szlifu. Ostrze noża spoczywa lekko na Płytkę Podtrzymującej Ostrze.

## ZAOSTRZANIE

Zazwyczaj szybkie zaostrenie wymaga 3-5 par naprzemiennych pociągnięć wyłącznie w Stopniu 2. Takie zaostrenie możliwe będzie 3-5 razy przed koniecznością pełnego ostrzenia w Stopniu 1. Użycie Stopnia 2. do wszelkich typów zaostrenia jest szybsze i łatwiejsze niż korzystanie z oselki do okresowego kosmetyki ostrza noża. Niemniej jednak, co pewien czas konieczne jest ponowne naostrenie noża w Stopniu 1, a następnie wygładzenie w Stopniu 2. w celu utrzymania ostrej jak brzytwa krawędzi noża.

Jeśli do kosmetyki ostrza często korzystasz z oselki pomiędzy ostrzeniem za pomocą Chef'sChoice® Model 2000, konieczne będzie uprzednie naostrenie w Stopniu 1, następnie przeprowadzenie normalnej procedury zaostrenia w Stopniu 2. W tym przypadku, konieczne będą 3 lub więcej par naprzemiennych pociągnięć w Stopniu 1, aby otrzymać jednolity grad przed przystąpieniem do Stopnia 2.

W związku z tym, jeśli pragniesz podnieść produktywność i zoptymalizować czas ostrzenia, należy unikać korzystania z oselki, a do kosmetyki ostrza używać Stopnia 2.

## NOŻE ZĄBKOWANE

Pomimo że ostrzałka Chef'sChoice® Model 2000 zaprojektowana została przede wszystkim do noży nieząbkowanych, użycie jej do noży ząbkowanych znacznie poprawi ich właściwości poprzez doszlifowanie karbów. Wystarczające do tego powinny być dwie lub trzy pary pociągnięć, na przemian w lewym i prawym gnieździe Stopnia 2 (Honowanie).

**Uwaga: NIE używaj Stopnia 1 do noży ząbkowanych!**

## WYJMOWANIE, CZYSZCZENIE I WSUWANIE MODUŁU OSTRZĄCEGO

Jeśli na kołach ostrzących lub też na Module Ostrzącym w miejscu trudnodostępnym widoczne są ślady tłuszczu, jedzenia lub innych zanieczyszczeń, nadszedł czas umyć moduł tak, jak opisano to w kolejnym rozdziale. Zalecane jest, aby każdorazowo czyścić noże przed ich ostrzeniem, a przynajmniej wytrzeć je za pomocą tkaniny w celu ograniczenia konieczności częstego czyszczenia Modułu Ostrzącego.

Wymij Moduł Ostrzący, ale uprzednio upewnij się, że wyłącznik silnika znajduje się w pozycji "OFF". Następnie wciśnij przycisk zwalniający, jednocześnie ciągnąc Moduł Ostrzący od obudowy silnika. (Patrz Rysunek 8.) Moduł Ostrzący powinien łatwo dać się wyjąć.



Rysunek 8: Moduł ostrzący łatwo wyjmuje się do czyszczenia

## **CZYSZCZENIE MODUŁU OSTRZĄCEGO**

NIGDY nie zanurzaj elementu silnika napędowego w wodzie, ani nie spryskuj go za wodą. Jeśli jest zabrudzony, odłącz z gniazda zasilania i wytrzyj wilgotną szmatką. Moduł Ostrzący powinien być wyjmowany zgodnie z opisem. Następnie Moduł można wyczyścić w jeden z następujących sposobów:

### **A. Mycie ręczne:**

1. Spryskaj koła każdego stopnia płynnym detergentem do zmywarki.
2. Pozostaw na kilka minut w misce, wiadrze lub zlewie, aby odmoczyć wszelkie pozostałości jedzenia, itp.
3. Spłukuj lub spryskaj za pomocą silnego strumienia wody.
4. Osusz za pomocą ręczników papierowych. Osusz za pomocą strumienia powietrza, jeśli dostępne jest czyste powietrze pod ciśnieniem.
5. UWAGA... nie wycieraj ręcznikiem do sucha, ponieważ możesz uszkodzić plastikową sprężynę dociskową
6. Jeśli koła diamentowe nie są błyszczące, możliwe jest że pokryte są tłuszczem. Włóż moduł ostrzący do zmywarki.

### **B. Mycie w zmywarce:**

1. Spryskaj koła każdego stopnia płynnym detergentem do zmywarki.
2. Włóż do zmywarki na normalny program mycia.
3. Pozwól modułowi na oschnięcie w zmywarce, najlepiej w miejscu z dala od grzejników.

Okresowo należy usuwać pył metalowy, który zbierany jest w dwóch zagłębieniach gromadzących, znajdujących się w poniżej stopni ostrzenia i honowania w podstawie ostrzarki (pod Modułem ostrzącym). Przy zdjętym Module Ostrzącym zwyczajnie odwróć obudowę i wytrzep zgromadzony pył.. Innym sposobem jest wytarcie za pomocą wilgotnej gąbki. Nie używaj wody w sprayu do usuwania luźnego brudu.

## **WSUWANIE MODUŁU OSTRZĄCEGO**

W celu ponownego umieszczenia Modułu Ostrzącego w głównej obudowie silnika, wsuń końcówkę sprzęgła Modułu Ostrzącego do prowadnic w prawym końcu ostrzałki. następnie delikatnie pchnij Moduł Ostrzący (według Rysunku 2) w kierunku obudowy silnika, aż do zablokowania we właściwej pozycji. Jeśli moduł nie zatrzaśnie się w swoim miejscu: (1) Pociągnij moduł od wału silnika, aż do pełnego rozłączenia; (2) na krótko włącz przełącznik silnika; (3) następnie wyłącz go; (4) kiedy silnik wyhamowuje wepchnij Moduł Ostrzący na jego miejsce. Moduł automatycznie wepnie się we właściwej pozycji, kiedy sprzęgło wielowypustowe zostanie właściwie wyrównane.

## WYMIANA PŁYTEK PODTRZYMUJĄCYCH OSTRZE

Płytki Podtrzymujące Ostrze, a w szczególności para przedzie stopni ostrzenia i honowania, z czasem będą mieć drobne nacięcia na swej powierzchni, w miejscach gdzie nóż spoczywa podczas ostrzenia. Sytuacja ta jest normalna, ale głębokość nacięć można zminimalizować przez wywieranie tylko takiego nacisku, jaki konieczny jest do utrzymania kontaktu ostrza z Płytką. Kiedy nacięcia sięgają 1/8" głębokości, Płytki Podtrzymujące Ostrze należy odwrócić bądź też wymienić. Płytki można usunąć używając ostro zakończonych kombinerek lub lekko podnosząc je ostrym narzędziem. Jeśli są zużyte, mogą zostać odwrócone, aby ukazać świeżą krawędź podtrzymującą ostrze. Po nabyciu wprawy przekonasz się, że potrzeba jedynie niewielkie lub całkowity brak docisku noża do płytek, a dzięki temu ich trwałość znacznie się wydłuży.

## WYRÓWNYWANIE KÓŁ HONUJĄCYCH W STOPNIU 2

Jeśli koła honujące w Stopniu 2. zdają się ześlizgiwać z powodu zatluszczenia lub innych przyczyn, lub jeśli uważasz, że koła te straciły agresywność natarcia, możesz je wyczyścić za pomocą diamentowego obciągacza otrzymanego wraz z ostrzałką Model 2000. Pozwoli to przywrócić koła do pierwotnego stanu. W celu wyrównania kół, włącz ostrzałkę, wkłada i przeciągaj przez płytkę wyrównującą tak, jak przedstawiono to na Rysunku 9. Wsuń obciągacz pomiędzy plastikową sprężynę, a prowadnicę noża - tak jak włożyłbyś tam krótki nóż do ostrzenia - dotykając kół dogladających, a następnie pociągnij płytkę wyrównującą tak, jak nóż, pociągnij dwukrotnie przez prawe i lewe gniazdo, tak jak przedstawiono to na Rysunku 9. Przeciągaj przez 2-3 sekundy. Po zakończeniu procesu wyjmij płytkę.



Рисунок 9. Очистка полирующих дисков Устройства 2.

# JAK UZYSKAĆ OPTYMALNE DZIAŁANIE SWOJEGO

## Chef'sChoice® Model 2000

- A. Urządzenie nie wymaga żadnych czynności konserwacyjnych poza tym, aby okresowo wyczyścić Moduł Ostrzący wkładając go do zmywarki lub zlewu. Nie jest konieczne czyszczenie tego modułu tylko dlatego, że tarcze ścierne ciemnieją - jest to normalne. Są to tarcze samoczyszczące (poprzez łagodną ablację), chyba że pokryją się tłuszczem i brudem. Konieczność czyszczenia można zredukować do minimum wycierając noże przed i po ostrzeniu, według opisu przedstawionego w niniejszej instrukcji. Nie wolno zanurzać elementu napędu silnikowego w wodzie. Czyść go wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki. Okresowo wytrzepuj metalowy pył spod tarcz ostrzących, tak jak opisano to w rozdziale "Czyszczenie....."
- B. Zalecamy, aby Model 2000 umieścić w dogodnym miejscu w swoim środowisku pracy. Kilka szybkich przeciągnięć noża przez Stopień 2 sprawi, że Twój nóż ponownie będzie ostry jak brzytwa. Dzięki korzystaniu ze Stopnia 2. w celu odnowienia jakości krawędzi noża, zbędne staje się użycie oselki. Przekonasz się, że krawędź Twojego noża pozostaje ostra znacznie dłużej niż po naostrzeniu oselką.
- C. Ciężkie tasaki (jak te, wykonywane w Niemczech, Francji, itd.) mogą być ostrzone na Modelu 2000. Niemniej jednak, jako że większość owych tasaków produkowana jest z niezwykle tępym ostrzem, konieczne będzie wiele pociągnięć w Stopniu 1, w celu otrzymania pierwszego gratu. Jednakże, po pierwszym naostrzeniu, szybkie zaostanie przebiegać będzie sprawnie. Tasaki orientalne są węższe i szybko ostrzą się na Model 2000.
- D. Do ostrzenia na Stopniu 1 przechodź wyłącznie, jeśli nie możliwe jest osiągnięcie zadowalającej ostrości po kilku pociągnięciach w Stopniu 2.
- E. Niniejsza ostrzałka dostarczana jest wraz ze skróconym zestawem instrukcji wydrukowanych na samoprzylepnej plastikowej etykiecie. Jeśli chcesz zachować ją w razie potrzeby, zdejmij osłonkę i przyklej do górnej powierzchni obudowy silnika.

## OBSŁUGA

Jeśli w okresie pogwarancyjnym konieczna jest naprawa, zwróć urządzenie do sprzedawcy, gdzie oszacowany zostanie koszt naprawy przed jej podjęciem.

Prosimy załączyć na osobnym arkuszu papieru włożonym do pudełka: swój adres zwrotny, numer telefonu w godzinach pracy, krótki opis problemu bądź uszkodzenia urządzenia. Zachowaj potwierdzenie nadania jako zabezpieczenie przed utratą w transporcie.

Wyslij urządzenie (ubezpieczone i z opłaconą wysyłką) na:

TOM-GAST Sp. J

Ul. Beskidzka 123/125

91-610 Łódź

# 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**

Wyprodukowane w U.S.A

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft® i Diamond Hone® są zarejestrowanymi znakami handlowymi przez EdgeCraft Corporation, Avondale, PA

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

© EdgeCraft Corporation 2014

J14

I208980



**ANLEITUNGSHANDBUCH**

# **ChefsChoice<sup>®</sup>**

**Professional  
Diamant-Messerschärfmaschine für das  
Gewerbe Modell 2000**

**D**



Lesen Sie vor der Verwendung  
unbedingt diese Anleitung durch, um die  
bestmöglichen Resultate zu erzielen.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die nachstehenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:**

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung durch.
2. Das Motorantriebsteil des Gerätes darf wegen Elektroschockgefahr nicht in Wasser oder Flüssigkeiten eingetaucht werden.
3. Stellen Sie sicher, daß nur saubere Klingen in Chef'sChoice® eingeführt werden.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn sie nicht in Gebrauch ist, vor der Reinigung, beim Service und beim Auswechseln von Teilen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Gerät bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker bzw. nach Versagen des Geräts, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder irgendeine Weise beschädigt wurde, Betrieb nehmen.

**USA Kunden:** Sie können Ihr Messerschärfer zur Fabrik von EdgeCraft für den Kundendienst zurück senden, wo ein Kostenvorschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird, um das Gefahr für ein elektrische Schoks zu vermeiden.

**Außerhalb USA:** Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer zu Ihrem örtlichen Hersteller zurück wo die Kostenvorschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller durch eine Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird. Wenden Sie sich bitte an Ihrem Chef'sChoice® Händler.

7. Die Verwendung von Teilen, die nicht von EdgeCraft empfohlen oder vertrieben werden, kann zu Feuer, Elektroschock oder Verletzungen führen.
8. Das Chef'sChoice Modell 2000 dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und den meisten Jagdmessern. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärfeschlitze einzuführen sind, zu schärfen.
9. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder in Kontakt mit heißen Flächen kommen.
10. In eingeschaltetem Zustand sollte Chef'sChoice® stets auf einer Tischplatte oder Theke stehen.
11. **VORSICHT: MESSER, DIE MIT CHEF'SCHOICE® RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE ERWARTEN. HANDHABEN SIE DAHER DIE MESSER VORSICHTIG, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT AUF IHRE FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER ZU. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MESSER SORGFÄLTIG AUF.**
12. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
13. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet.
14. Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
15. **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

# Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl der Chef'sChoice® professionelle Diamant-Messerschärfmaschine Modell 2000!

Sie werden sehen, daß diese Schärfmethode Ihren Messern außergewöhnlich scharfe und langlebige Schneiden verleiht. Diese Garantie gibt Ihnen EdgeCraft, der weltweite Industrieführer in der Schneidetechnik.

Die Diamant-Messerschärfmaschine Chef'sChoice® Modell 2000 verbindet fortschrittliche Diamantschliff- und Abziehtechnik und erzielt damit schärfere und dauerhaftere Klingen als jeder andere Messerschärfer auf dem heutigen Markt.

Dieses Gerät verleiht Ihrem Messer eine rasierklingscharfe Schneide.

Sind Ihre Messer einmal mit dem Modell 2000 geschärft, erfolgt das Nachschärfen in weniger als 1 Minute. Wenn Sie das Modell 2000 in Reichweite aufstellen, können Sie daher schnell nachschärfen, ohne sich dabei auf einen Wetzstahl verlassen zu müssen.

## ENTNAHME AUS DER PACKUNG UND VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

Das Modell 2000 besteht aus einem Motorantriebsteil und einem abnehmbaren Schärfungsmodul, die getrennt verpackt und versandt werden (siehe Abbildung 1).

Um das Modell 2000 zusammenzusetzen, setzen Sie das Schärfungsmodul in die Führungsschienen des Motorantriebsgehäuse (Abbildung 2) und schieben das Modul auf das Motorgehäuse zu, bis es einrastet. Sollten die beiden Teile nicht leicht einrasten, folgen Sie bitte den Anweisungen unter dem Abschnitt "Einsetzen des Schärfungsmoduls" auf Seite 8 in dieser Anleitung.

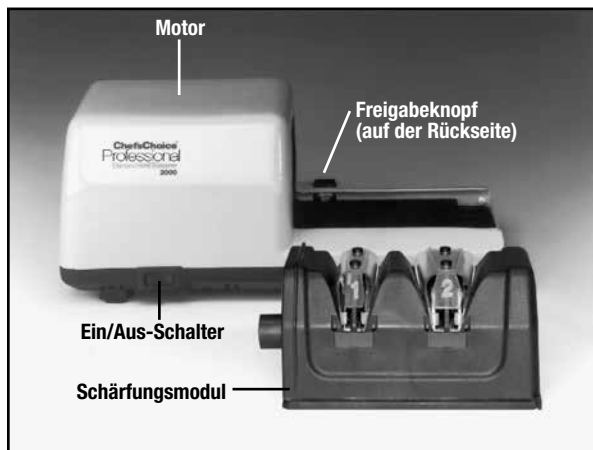


Abbildung 1: Teile des Messerschärfers Modell 2000.

# BESCHREIBUNG - MESSERSCHÄRFER MODELL 2000

Der Messerschärfer Modell 2000 verwendet ein neuartiges zweistufiges Schärf- und Schleifverfahren, bei dem das Messer zunächst mit einem kegelförmigen, diamantbeschichteten Scheibenpaar geschärft und danach mit einem patentierten, kegelförmigen Schleifscheibenpaar mit eingearbeiteten ultrafeinen Schleifpartikeln geschliffen wird. Dadurch entsteht eine einzigartige Schneidenform, die der Schneide außergewöhnlichen "Biß" und Schärfe verleiht und das Messer bedeutend länger scharf hält als konventionell geschärfte Messer. Das Schärfungsmodul, das die Schärf- und Schleifstufe beinhaltet, ist eine separate Einheit, die zum Waschen und Reinigen in der Spülmaschine oder im Spülbecken abgenommen werden kann. Die Entnahme erfolgt einfach durch Drücken des Freigabeknopfes (Abbildung 2) und Herausziehen des Moduls aus dem Motorantriebsgehäuse.

Im Motorgehäuse befindet sich ein leistungsstarker 115-Watt-Motor mit 1550 U/M. An den Wellen des Motorantriebs und des Schärfungsmoduls angebrachte Keilwellenkupplungen ermöglichen ein schnelles Ein- oder Auskuppeln.

Bei der Schärfstufe sowie der Schleifstufe muß die Klinge abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz gezogen werden (siehe Abbildung 3). Durch präzise "Klingenführungen" wird das Messer im richtigen Winkel positioniert und ausgerichtet. Kunststoffhaltefedern stabilisieren und sichern das Messer, während es durch die Schlitz gezogen wird und mit den Schleifscheiben in Kontakt kommt. Bei jedem Schlitz wird die Einführtiefe des Messers durch einen Schneidenanschlag begrenzt und kontrolliert (Abbildung 3). Dieser Schneidenanschlag besteht aus Hartpolyethylen-Polymerisat und dient als Sperrvorrichtung sowie als "Mikroführungsschlitz" für die Schneide, ohne deren Schärfung zu beeinträchtigen. Schneidenanschlätze befinden sich auf der Vorder- und Rückseite der Schärf- und Schleifstufe.

Für optimale Schärfe sollte die Schneide stets mit dem vorderen Schneidenanschlag in Berührung sein. Die Schneide muß jedoch nicht während des gesamten Schärf- und Schleifverfahrens auf dem hinteren Schneidenanschlag aufliegen.

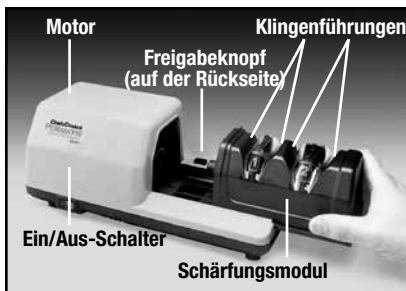


Abbildung 2: Das Schärfmodul wird auf Schienen gesetzt und zur Aktivierung des Motorantriebs auf das Motorantriebssteil zugeschoben. Zum Entkuppeln wird der Freigabeknopf gedrückt und das Modul vom Motorantrieb weggezogen. Siehe Text.

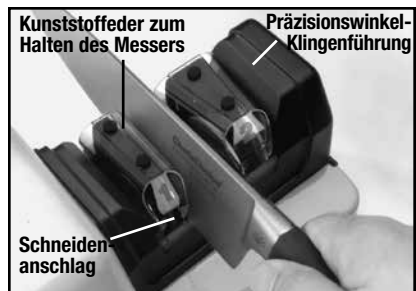


Abbildung 3: Das Messer wird zwischen der Klingenführung und der Kunststofffeder eingeführt, bis die Schneide leicht auf dem Schneidenanschlag aufliegt.

Die Schärfe- und Schleifscheiben sind für optimalen Druck beim Schärfen an der Antriebswelle gefedert. Dadurch wird die gesamte Schneide schnell und doch gleichmäßig geschärft und die Gefahr der Fugenbildung minimiert.

Das Messer wird zunächst auf Stufe 1 geschärft und dabei abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz gezogen. Abhängig vom Zustand der Schneide muß das Messer u.U. nur 2-5mal durch jeden Schlitz gezogen werden. Bei sehr stumpfer oder stark verstärkter Schneide muß das Messer ggf. 10-20mal durch jeden Schlitz gezogen werden, bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren können. Schärfen Sie auf jeden Fall solange in Stufe 1, bis bei jedem weiteren Durchziehen durch den rechten und linken Schlitz ein deutlicher Grat entlang der gesamten Klinge entsteht (siehe Abbildung 4). Ein Grat ist eine verzerrte und gebogene Kante, die beim Schärfen entsteht und bestätigt, daß die Schärfstufe 1 beendet und das Messer für die Schleifstufe 2 bereit ist.

Es ist wichtig zu wissen, wie der Grat zu fühlen ist. Führen Sie dazu die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu (nicht entlang der Klinge oder auf die Schneide zu). Eine einfache Methode ist in Abbildung 5 dargestellt. Fassen Sie die Klinge wie gezeigt. Legen Sie den Zeigefinger bzw. den Mittelfinger auf die Seitenfläche der Klinge und führen Sie den Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu. Der Grat ist nur auf der Seite gegenüber der zuletzt geschärften Seite zu fühlen (wenn z.B. das Messer zuletzt durch den rechten Schlitz in Stufe 1 gezogen wurde, erscheint der Grat auf der rechten Seite des Messers). Auf der entgegengesetzten Seite entsteht kein Grat, bis das Messer durch den anderen Schlitz gezogen wird. **Vorsicht: Führen Sie Ihre Finger nicht entlang der Klinge oder auf die Schneide zu, um Schnittverletzungen zu vermeiden.**

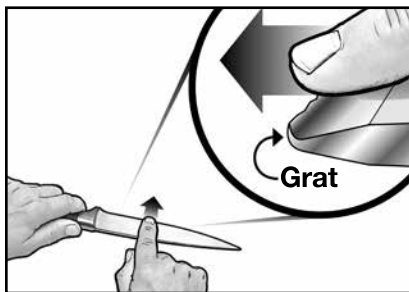


Abbildung 4: Schärfen Sie die Klinge in Stufe 1, bis entlang der gesamten Klinge ein deutlicher Grat entsteht.



Abbildung 5: Sie fühlen den Grat, wenn Sie die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen. Vorsicht! Siehe Text.

Nach der Bildung eines Grats in Stufe 1 wird die Messerschneide in Stufe 2 geschliffen. Dazu wird das Messer wie in Stufe 1 abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz gezogen. Die Winkelführung in dieser Stufe ist im Vergleich zu Stufe 1 auf einen größeren Winkel eingestellt. Dadurch entsteht auf beiden Seiten der Klinge ein doppelseitiger Anschliff. Der in dieser Stufe geformte Anschliff ist sehr schmal und ist am besten als Mikroschliff direkt neben der Schneide zu beschreiben. In der Regel muß ein Messer nur wenige Male durch jeden Schlitz in Stufe 2 gezogen werden. Sie finden danach keine Spur eines Grats, und die Schneide ist extrem scharf. **Vorsicht: Die Schneide ist höchstwahrscheinlich schärfer als bei anderen Messern und muß mit größter Vorsicht gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.**

Die normale Lebensdauer der Schärf- und Schleifscheiben beträgt etwa 3000 Nachschärfungen. Während dieser Zeit wird die Aggressivität der Diamant-scheiben um etwa 50% nachlassen.

Ersatz-Schärfmodule erhalten Sie bei Ihrem Händler oder vom der Edgecraft-Vertretung.

## ANWENDUNG

### Schärfen - Stufe 1

1. Schalten Sie das Gerät ein. Reinigen Sie das Messer vor dem Schärfen.
2. Sie sollten an der Vorderseite des Schärfers stehen, d.h. auf der Seite des Ein/Aus-Schalters. Führen Sie das Messer in Stufe 1 in den Schlitz zwischen der Kunststoffeder und der Klingenföhrung wie in Abbildung 6 dargestellt ein. Stellen Sie dabei sicher, daß die Seitenfläche der Klinge flach gegen die Klingenföhrung anliegt. Sie können mit dem rechten oder linken Schlitz beginnen. Wechseln Sie den Schlitz jedoch nach jedem Durchziehen.
3. Schieben Sie das Messer nach unten und ziehen Sie es auf Ihren Körper zu, bis es mit den rotierenden Diamantscheiben in Kontakt kommt. Stellen Sie dabei sicher, daß die Klinge ganz eingeföhrt ist und die Schneide auf dem Schneidenanschlag aufliegt (wie in Abbildung 6 dargestellt). Üben Sie nur so viel Druck nach unten aus, daß der Schneidenanschlag beröhrt wird. Größerer Druck ist überflüssig und beeinträchtigt das Schärfverfahren. Seien Sie unbesorgt über das Aufliegen der Schneide oder Einschneiden in den Schneidenanschlag. Dieser Anschlag wurde so konzipiert, daß die Schneide nicht beschädigt wird.

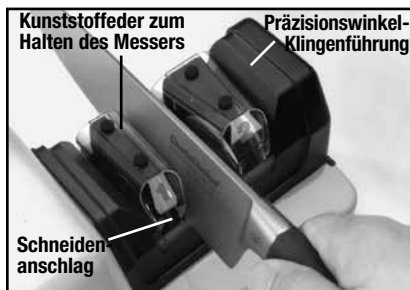


Abbildung 6: Schärfen in Stufe 1: Das Messer wird zwischen der Klingenföhrung und der Kunststoffeder eingeföhrt, bis die Schneide leicht auf dem Schneidenanschlag aufliegt.

4. Wiederholen Sie Schritt 3 auf jeder Seite in Stufe 1, indem Sie das Messer abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz ziehen, bis Sie auf der gesamten Klinge einen gleichmäßigen Grat fühlen können.
5. Für ein 20 cm langes Messer sollte jedes Durchziehen etwa 2 Sekunden dauern. Wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern, heben Sie das Heft leicht an, um diesen Teil der Klinge parallel zum Tisch zu halten. Lassen Sie die Schneide weiterhin auf dem vorderen Schneidenanschlag aufliegen.
6. In der Regel reicht 2-5maliges Durchziehen durch jeden Schlitz in Stufe 1 zur Formung eines Grats, es sei denn das Messer ist sehr stumpf oder das Messer wurde seit dem letzten Schärfen mit dem Modell 2000 mit einem Wetzstahl geschärft. Im letzteren Fall muß das Messer ggf. 10mal in Stufe 1 durch jeden Schlitz gezogen werden, um den Schneidenschliff neu zu formen und einen Grat zu bilden.
7. Fahren Sie mit Stufe 2 fort, nachdem Sie sichergestellt haben, daß bei jedem Durchziehen entlang der gesamten Klingenslänge ein Grat geformt wird.

## Schleifen - Stufe 2

1. Stellen Sie sicher, daß sich keine Nahrungsmittel, Fett oder Öl auf dem Messer befinden. Stellen Sie sich an die Vorderseite des Schärfers und führen Sie das Messer in einen der Schlitz in Stufe 2 ein, wobei die Seitenfläche der Klinge flach gegen die Klingenföhrung anliegt (siehe Abbildung 7).
2. Schieben Sie das Messer nach unten und vorn in den Schlitz ein, bis es die Schleifscheibe aktiviert. Die Schneide sollte leicht auf dem Schneidenanschlag aufliegen, während Sie das Messer auf Ihren Körper zu ziehen.
3. Wiederholen Sie Schritt 2 auf jeder Seite in Stufe 2, indem Sie das Messer je 2-3mal durch den rechten und linken Schlitz ziehen.
4. Für ein 20 cm langes Messer sollte jedes Durchziehen etwa 2 Sekunden dauern. Heben Sie das Heft wie in Stufe 1 leicht an, wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern und halten Sie die Schneide weiterhin in Kontakt mit dem Schneidenanschlag.
5. In der Regel reicht 2-3maliges Durchziehen durch jeden Schlitz. Prüfen Sie die Schneide auf ihre Schärfe und ziehen Sie sie noch einige Male durch jeden Schlitz, falls sie nicht rasierklingenscharf ist. Sollte das Messer danach nicht äußerst scharf sein, wiederholen Sie Stufe 1 und formen Sie einen Grat, bevor Sie den Schleifvorgang wiederholen.



**Abbildung 7: Schleifen in Stufe 2 - Der endgültige Schliff entsteht durch abwechselndes Ziehen durch den linken und rechten Schlitz. Die Schneide liegt leicht auf dem Schneidenanschlag auf.**

## NACHSCHÄRFEN

Normalerweise können Sie durch 2-3maliges Durchziehen durch jeden Schlitz in Stufe 2 schnell nachschärfen. Sie können 3-5mal nur in Stufe 2 nachschärfen, bevor Sie Stufe 1 wiederholen müssen. Die Verwendung von Stufe 2 ist wahrscheinlich einfacher und schneller als die Verwendung eines Wetzstahls zum regelmäßigen Nachschleifen Ihres Messers. Hin und wieder müssen Sie zunächst in Stufe 1 und dann in Stufe 2 nachschleifen, um die rasierklingenscharfe Schneide zu erhalten, die in Stufe 2 entstehen sollte.

Wenn Sie zum Nachschärfen der Klinge zwischen dem Schärfen mit dem Chef'sChoice® Modell 2000 einen Wetzstahl verwenden, müssen Sie beginnend mit Stufe 1 das reguläre Schärfverfahren durchführen und danach in Stufe 2 schleifen. In diesem Fall müssen Sie die Klinge mindestens 5mal in Stufe 1 durch jeden Schlitz ziehen, um einen gleichmäßigen Grat zu erhalten, bevor Sie mit Stufe 2 fortfahren.

Wenn Sie die Produktivität erhöhen und die Schärfzeit verringern möchten, sollten Sie daher zum schnellen Nachschärfen keinen Wetzstahl, sondern Stufe 2 verwenden.

## SÄGEMESSER

Obgleich das Chef'sChoice® Modell 2000 vornehmlich für glatte Messer entwickelt wurde, verbessert es die Schneidkraft von Sägemessern, indem es die Spitzen der Messerzähne schleift.

Zwei- oder dreimaliges Durchziehen durch beide Schlitz in Stufe 2 (Schleifen) sollten dazu ausreichend sein.

**Vorsicht: Schärfen Sie Sägemesser nicht in Stufe 1!**

## ENTNAHME, REINIGUNG UND EINSETZEN DES SCHÄRFUNGSMODULS

Bei Vorhandensein von Schmierstoffe, Fett oder Lebensmittel auf einer der Schleifscheiben oder an einer unzugänglichen Stelle des Schärfungsmoduls sollte das Modul wie nachfolgend beschrieben gereinigt werden. Wir empfehlen, die Messer vor dem Schärfen stets zu reinigen; wischen Sie die Messer zumindest mit einem Tuch ab, um häufige Reinigungen des Moduls zu vermeiden. Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung des Moduls.

Stellen Sie zur Entnahme des Schärfungsmoduls zunächst sicher, daß sich der Motorschalter in der "AUS"-Position befindet. Drücken Sie auf den Freigabeknopf und ziehen Sie gleichzeitig das Modul vom Motorgehäuse weg (siehe Abbildung 8). Das Schärfungsmodul sollte leicht zu entnehmen sein.



Drücken Sie auf den Freigabeknopf und ziehen Sie das Schärfungsmodul nach rechts.

Abbildung 8: Das Schärfungsmodul lässt sich leicht zur Reinigung entnehmen.



## REINIGUNG DES SCHÄRFUNGSMODULS

Dieses Gerät soll nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Schärfungsmodul kann wie folgt gereinigt werden: Der linke Motorteil nie ins Wasser tauchen, bespritzen oder unter laufendes Wasser halten. Maschine vor dem Reinigen ausschalten, Netzstecker ziehen. Reinigung mit einem feuchtem Tuch.

### A. Handwäsche:

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit Spülmittellösung ein.
2. Weichen Sie das Modul für einige Minuten in einem Topf, Eimer oder im Spülbecken ein, um anhaftende Lebensmittelreste, usw. zu lösen.
3. Spülen Sie das Modul unter einem starken Wasserstrahl ab.
4. Lassen Sie es auf Papiertüchern abtropfen oder blasen Sie es mit sauberer Druckluft trocken.
5. **VORSICHT...** Beim Trocken mit einem Tuch vorsichtig arbeiten, damit die Kunststoffhalteklammern nicht beschädigt oder gelockert werden.

### B. Spülmaschine:

1. Sprühen Sie die Schleifscheiben jeder Stufe mit Spülmittellösung ein.
2. Reinigen Sie das Teil in der Spülmaschine im normalen Spülgang.
3. Lassen Sie das Teil in der Spülmaschine trocknen; vorzugsweise nicht in der Nähe der Heizelemente.

Entfernen Sie regelmäßig Metallstaub, der sich in den zwei Auffangvertiefungen unterhalb der Schärf- und Schleifstufen im Sockel des Messerschärfers ansammelt (unter dem Schärfmodul). Entnehmen Sie dazu einfach das Schärfungsmodul, drehen Sie das Motorgehäuse um und schütteln Sie den Staub aus. Falls sich der Staub nicht lösen sollte, entfernen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm. Wegen der Nähe des elektrischen Motors empfehlen wir die Verwendung eines Wasserstrahls oder von Druckluft zur Lockerung der Metallspäne vom Sockel des Schärfgeräts nicht.

## EINSETZEN DES SCHÄRFUNGSMODULS

Um das Schärfungsmodul wieder in das Motorhauptgehäuse einzusetzen, setzen Sie das Wellenkupplungsende des Schärfungsmoduls in die Gleitschienen an der rechten Seite des Schärfers. Schieben Sie danach das Schärfungsmodul vorsichtig auf das Motorgehäuse zu, bis es einrastet (siehe Abbildung 2). Falls das Modul nicht einrastet: (1) ziehen Sie das Modul von der Motorwelle weg, bis es vollständig gelöst ist; (2) schalten Sie den Motorschalter kurz ein; (3) schalten Sie ihn aus und (4) schieben Sie das Schärfungsmodul ein, während der Motor abbremst. Das Modul rasted automatisch ein, sobald die Keilwellenkupplung ordnungsgemäß ausgerichtet ist.

## AUSWECHSELN DER SCHNEIDENANSCHLÄGE

Die Schneidenanschläge, insbesondere die beiden vor der Schärf- und Schleifstufe, zeigen nach einer gewissen Zeit kleine Einschnitte in der Oberfläche, auf der das Messer während dem Schärfen aufliegt. Dies ist normal, jedoch kann die Einschnitttiefe minimiert werden, indem gerade ausreichend Druck nach unten ausgeübt wird, um den Kontakt der Schneide mit dem Anschlag aufrechtzuerhalten. Sobald diese Einschnitte eine Tiefe von etwa 3 mm erreicht haben, sollten die Schneidenanschläge umgedreht oder ersetzt werden. Die

Anschläge sind in der Regel einfach durch Hochziehen mit einem Finger zu entfernen. Bei Widerstand lösen Sie die Anschläge vorsichtig mit einem spitzen Werkzeug. Abgenutzte Anschläge können umgedreht werden, um eine neue Kontaktoberfläche zur Verfügung zu stellen. Ersatz-Schneidenanschlüge erhalten Sie von Ihrem Händler oder direkt vom der EdgeCraft-Vertretung.

## **ABZIEHEN DER SCHLEIFSCHEIBEN IN STUFE 2**

Wenn die Schleifscheiben in Stufe 2 durch Fettablagerungen oder aus anderen Gründen "lasiert" aussehen, oder sie der Meinung sind, dass diese Scheiben nicht mehr gut schärfen, können Sie diese mit dem für Ihr Schleifgerät Modell 2000 mitgelieferten Diamantabzieher reinigen. Hierdurch werden die Schleifscheiben wieder wie "neu". Um die Schleifscheiben zu reinigen, schalten Sie das Schleifgerät ein, legen die Abziehplatte ein und ziehen Sie sie wie in Abbildung 9 dargestellt durch das Gerät. Legen Sie die Abziehplatte zwischen der Kunststofffeder an der Messerführung anliegend ein, genauso als wenn Sie ein kurzes Messer schärfen möchten. Hierdurch berührt die Abziehplatte die Schleifscheibe. Nun ziehen Sie die Abziehplatte wie ein Messer durch. Zwei Mal durch den rechten und zwei Mal durch den linken Schlitz, so wie in Abbildung 9 dargestellt. Ziehen Sie die Abziehplatte in 2 bis 3 Sekunden durch. Nehmen Sie die Platte nach der Anwendung wieder heraus.

## **SO ERHALTEN SIE DIE BESTE LEISTUNG VON IHREM**

### **Chef'sChoice® Diamant-Messerschärfer Modell 2000**

- A. Außer der regelmäßigen Reinigung des Schärfungsmoduls im Spülbecken oder in der Spülmaschine sind keine Wartungsarbeiten erforderlich. Dieses Modul muß nicht gereinigt werden, nur weil sich die Schleifscheiben verdunkeln - dieser Vorgang ist normal. Die Scheiben sind selbstreinigend (durch leichte Abtragung) solange sie nicht mit Fett oder Schmiermittel bedeckt sind. Die erforderliche Reinigungshäufigkeit kann reduziert werden, indem die Messer gemäß den Angaben in dieser Anleitung vor und nach dem Schärfen gereinigt werden. Tauchen Sie das Motorantriebsteil nicht ins Wasser ein. Reinigen Sie dieses Teil nur mit einem feuchten Tuch.



**Abbildung 9: Abziehen der Schleifscheiben in Stufe 2.**

- B. Stellen Sie das Modell 2000 an einem zugänglichen Platz in Ihrem Arbeitsbereich auf. Wenige schnelle Durchzüge in Stufe 2 machen Ihre Messer wieder rasierklingenscharf. Wenn Sie Stufe 2 zum Nachschärfen Ihrer Klinge verwenden, erübrigt sich die Verwendung eines Wetzstahls. Ihre Klängen bleiben länger scharf als beim Nachschärfen mit einem Wetzstahl.
- C. Schwere Hackmesser (wie sie z.B. in Deutschland und Frankreich hergestellt werden) können mit dem Modell 2000 geschärft werden. Die meisten dieser Hackmesser werden jedoch mit einer sehr stumpfen Klinge hergestellt. Zur Formierung des ersten Grats müssen diese Messer viele Male in Stufe 1 durchgezogen werden. Ist das Hackmesser jedoch einmal geschärft, so kann die Klinge im Handumdrehen nachgeschärft werden. Orientalische Hackmesser sind dünner und sind schnell mit dem Modell 2000 zu schärfen.
- D. Schärfen Sie Ihre Messer nur dann in Stufe 1 nach, wenn mehrmaliges Durchziehen in Stufe 2 keine zufriedenstellende Schärfe erzielt.
- E. Der Lieferumfang dieses Schärfers beinhaltet einen Kunststoffaufkleber mit einer kurzen Bedienungsanleitung. Falls Sie diese Anleitung zur Hand haben möchten, ziehen Sie die Abdeckfolie ab und bringen Sie den Aufkleber auf der Oberseite des Motorgehäuses an. Ersatzaufkleber sind direkt von Ihrem Händler oder der EdgeCraft-Vertretung erhältlich.
- F. Ersatzteile können bei Ihrem Händler oder der EdgeCraft-Vertretung bestellt werden. Kundendienst oder Kundenberatung stehen Ihnen bei diesen Adressen ebenfalls zur Verfügung.

## **KUNDENDIENST**

Sollte nach Ablauf der Garantiefrist der Kundendienst erforderlich sein, senden Sie Ihr Gerät an Ihren Händler oder die EdgeCraft-Vertretung ein, um vor der Durchführung der Reparatur einen Kostenvoranschlag einzuholen.

Legen Sie dem Paket bitte ein Blatt mit den folgenden Informationen bei: Ihre Adresse, Geschäftstelefonnummer und eine kurze Beschreibung des Mangels oder Schadens. Bewahren Sie für den Fall eines Versandverlusts eine Quittung auf.

Schicken Sie Ihr Gerät (versichert und frankiert) an Ihren Händler oder die EdgeCraft-Vertretung.

# 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 U.S.A

**[www.chefschoice.com](http://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. 763      Certified to EN 60335-1, EN 60335-2

© EdgeCraft Corporation 2014

J14

I208980