

INSTRUCTION MANUAL

Chef'sChoice®

Professional Diamond Hone® Knife Sharpener 2000

GB SE



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.

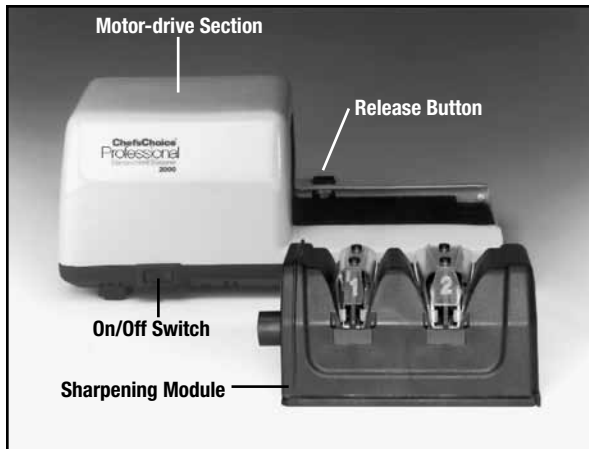


Figure 1. Model 2000 sharpener - disassembled.

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.

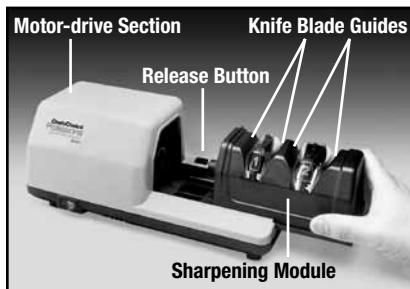


Figure 2. Sharpening module is inserted on rails and slid toward the motor-drive section to engage motor-drive. To disengage, press release button and slide away from the motor-drive. See text.

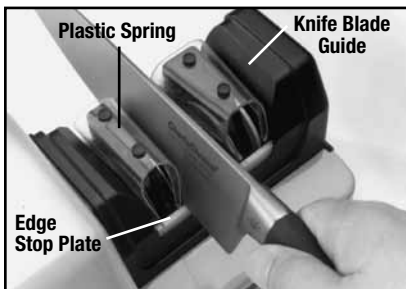


Figure 3. Knife is inserted between the Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

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 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.**

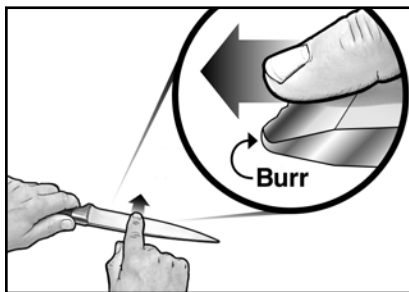


Figure 4. Feel for the burr (as shown) along entire blade edge before proceeding to Stage 2.

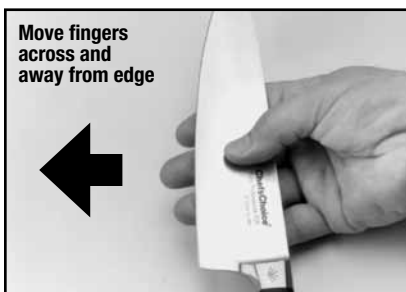


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.

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.

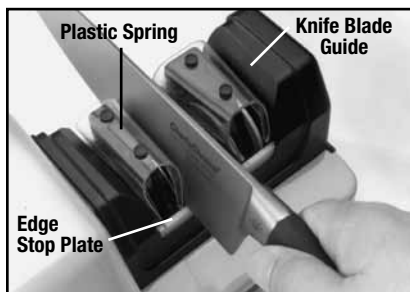


Figure 6. Sharpening in Stage 1: Knife is inserted between the knife Blade Guide and the plastic spring until edge rests lightly on Edge Stop Plate.

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.

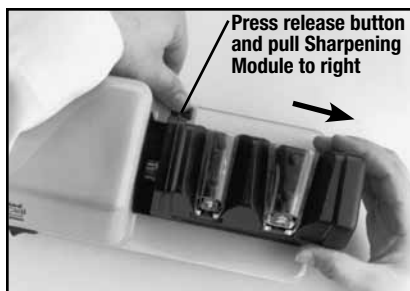


Figure 8. Sharpening Module is easily removed for cleaning.

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 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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

Chef'sChoice®, EdgeCraft® 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 2012

C12

I2082D0

BRUKSANVISNING

Chef'sChoice[®]

Profesionell Diamond Hone[®] knivslip 2000

SE



Läs bruksanvisningen före användning.
Det är mycket viktigt att du följer dessa anvisningar för
att uppnå optimala resultat.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande, ska alltid vidtas när elektriska apparater används:

1. Läs alla anvisningar. Alla användare ska läsa denna handbok.
2. För att skydda mot elektriska faror får motordrivenheten i Chef'sChoice® inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
3. Säkerställ att endast rena knivblad förs in i Chef'sChoice® modell 2000.
4. Koppla från enheten från eluttaget när den inte används, innan du lägger till eller tar bort delar och före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller sedan apparaten fungerat felaktigt, fallit eller skadats på något som helst sätt.

Kunder i USA: Du kan returnera knivslipen till EdgeCrafts fabrik för service, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens nätsladd skadas måste den bytas ut av Chef'sChoice®-återförsäljaren eller annan behörig tjänst för att förhindra risken för elstöt.

Utanför USA: Returnera knivslipen till din lokala återförsäljare, där kostnaden för reparation eller elektrisk eller mekanisk justering kan uppskattas. Om apparatens nätsladd skadas måste den bytas ut av en av tillverkaren utsedd reparationsanläggning eftersom specialverktyg krävs. Rådfråga din lokala Chef'sChoice®-återförsäljare.

7. **IAKTTA FÖRSIKTIGHET!** "Denna apparat kan vara utrustad med en polariserad stickkontakt (det ena stiftet är bredare än det andra). För att minska risken för elstöt kan denna stickkontakt anslutas i endast en riktning i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte passar exakt i uttaget ska du vända på stickkontakten. Om den ändå inte passar bör du kontakta en behörig elektriker. Stickkontakten får inte ändras på något som helst sätt."
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av EdgeCraft Corporation kan orsaka brand, elstöt eller skada.
9. Chef'sChoice® modell 2000 är avsedd för slipning av köksknivar (inklusive tandade knivar), fickknivar och de flesta sportknivar. Försök inte slipa knivar med konkavt blad, saxar, yxblad eller andra blad som inte passar obehindrat in i skårorna.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskant eller komma i kontakt med heta ytor.
11. Chef'sChoice® ska alltid vara placerad på en stadig disk eller ett stadigt bord när den är påslagen (den röda lampan på brytaren blottas när apparaten är "På").
12. **WARNING: KNIVAR SOM SLIPATS KORREKT MED CHEF'SCHOICE® ÄR VASSARE ÄN DU FÖRVÄNTAR DIG. FÖR ATT FÖRHINDRA SKADA BÖR DU ANVÄNDA OCH HANTERA DEM YTTERST FÖRSIKTIGT. SKÅR INTE MOT NÅGON DEL AV DINA FINGRAR, DIN HAND ELLER DIN KROPP. FÖR INTE FINGRARNA LÄNGS EGGEN. FÖRVARA KNIVARNA SÄKERT.**
13. Får ej användas utomhus.
14. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller nära barn.
15. Använd inte brynolja, vatten eller något annat smörjmedel tillsammans med Chef'sChoice®.
16. **SPARA DESSA ANVISNINGAR.**

Grattis till ditt val av Chef'sChoice® Commercial knivslip modell 2000!

Du kommer att upptäcka att den här slipmetoden ger alla dina knivar enastående vass och hållbar egg. Den har utvecklats av EdgeCraft – världsledande inom Cutting Edge Technology®.

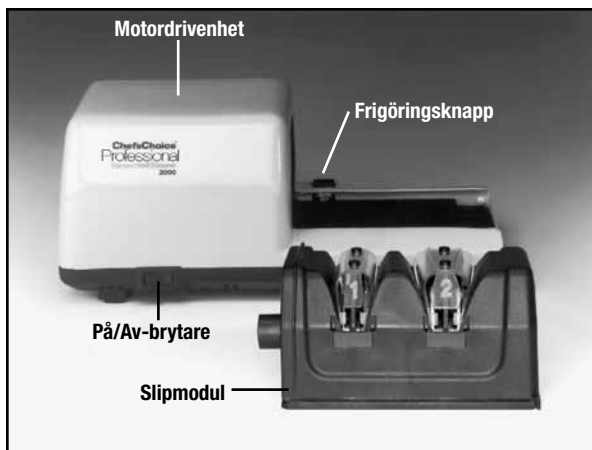
Chef'sChoice® Commercial Diamond Hone® knivslip modell 2000 innehåller avancerad teknik för diamantslipning och -bryning och ger dig vassare och hållbarare egg än du kan uppnå med någon annan knivslip på marknaden idag. Den gör det möjligt att skapa rakbladsvass egg på alla dina knivar. När knivarna väl har slipats på modell 2000 tar skärningen mindre än 1 minut.

Om modell 2000 är behändigt placerad på den plats där du arbetar kan du alltså skärpa knivarna så snabbt att du inte behöver förlita dig på slipstål för att vässa till eggen.

UPPACKNING OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

Modell 2000 har en motordrivenhet och en löstagbar slipmodul som förpackas och transporteras demonterade (se figur 1).

När du vill montera modell 2000 för du in slipmodulen i motorenhetens gejdskenor (figur 2) och låter modulen glida mot motorhuset tills den låses fast på plats. Om enheterna inte snäpper ihop enkelt och snabbt ska du följa anvisningarna i avsnittet "Insättning" (sidan 8) i denna handbok.



Figur 1. Knivslip modell 2000
– demonterad.

BESKRIVNING – KNIVSLIP MODELL 2000

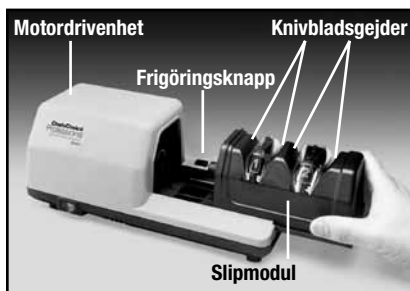
Knivslipen modell 2000 använder en ny tvåstegs slip- och brynprocess, där knivarna först slipas med ett par koniska, diamanobelagda hjul och därefter bryns med ett par patenterade, koniska slipskivor med ultrafina slippartiklar. På så sätt skapas en unik eggeometri som ger eggen enastående skärkapacitet och skärpa och tillförsäkrar att den förblir vass mycket längre än traditionellt slipade knivar. Slipmodulen innehåller både slipsteget och brynsteget och är en komplett enhet som kan tas loss för rengöring och desinfektion i en diskmaskin eller i diskhon. Du kan enkelt ta loss den genom att trycka på frigöringsknappen (figur 2) och skjuta loss modulen från motordrivenheten.

En kraftfull 150-wattsmotor som drivs vid 1 700 varv/minut är placerad i motorhuset.

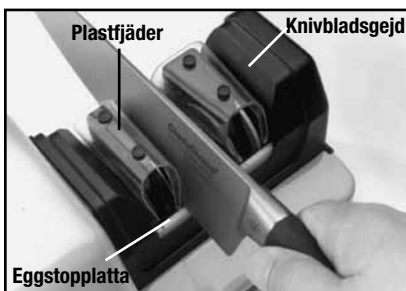
Drivkopplingarna är anslutna till motordrivaxlarna och slipmodulen med splines och kan därför snabbt kopplas in eller kopplas från.

Eggarna ska slipas med växelvisa drag i höger skåra och vänster skåra (se figur 3) i både slip- och brynsteget. Precisa ”bladgejder” placerar och riktar in kniven i rätt vinkel och plastfjädrar stabiliserar och håller fast bladet genom att pressa det nedåt medan det dras genom varje skåra och kommer i kontakt med sliphjulen. Bladets nedåtrörelse begränsas och kontrolleras i var och en av skåror av en eggstopplatta (figur 3) av polymer med hög densitet som fungerar både som stopp och som ”mikrogejdskåra” för eggen, utan att skada den vassa egg som bildas. Det finns eggstopplattor framtill och baktill på slip- och brynstegen. För att uppnå bästa möjliga resultat bör knivseggen bara vidröra eller vila lätt mot den främre eggstopplattan.

Alltför kraftigt tryck nedåt är onödigt och ger upphov till överdriven skärning i eggstopplattan. Eggen behöver inte vila mot den bakre stopplattan någon gång under slip- och brynslaget.



Figur 2. Slipmodulen förs in på skenor och skjuts mot motordrivenheten för att kopplas till motordrivingen. Om du vill koppla från den trycker du på frigöringsknappen och skjuter modulen bort från motordrivingen. Se text.

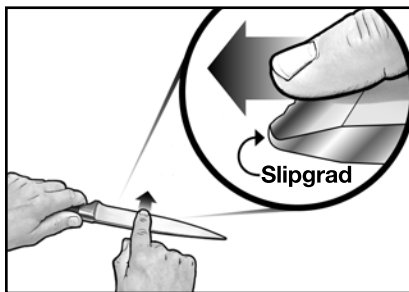


Figur 3. Kniven förs in mellan bladgejden och eggstopplattan. Plastfjädrarna håller fast bladet tills eggen vilar lätt mot eggstopplattan.

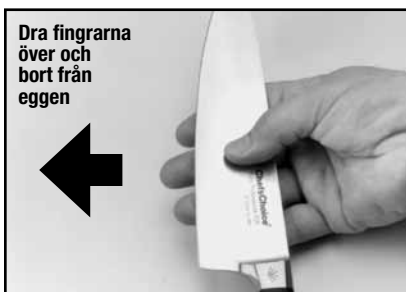
Slip- och bryningsskivorna är utrustade med fjäderbelastningsmekanism mot sin drivaxel, vilket ger optimalt sliptryck som tillförsäkrar snabb men likformig slipning längs eggens längd och minimerar risken för repning av eggen.

Kniven slipas först i steg 1, med växelvisa drag i höger skåra och vänster skåra för varje slag. Beroende på eggens tillstånd, kan det räcka med bara 2-3 par växelvisa drag i varje skåra. Om eggen är väldigt slö eller av hårt stål kan hela 10 par växelvisa drag krävas innan man går vidare till steg 2. När du slipar i steg 1 ska du under alla omständigheter fortsätta tills en utpräglad och likformig slipgrad skapas på eggen längs hela bladets längd vid varje drag genom höger skåra och vänster skåra. En slipgrad (enligt figur 4) är en förvriden och böjd egg som skapats genom slipprocessen. Förekomst av en sådan slipgrad bekräftar att slipningen i steg 1 har fullgjorts och att kniven är färdig att brynas i steg 2.

Det är viktigt att känna till hur man avgör om eggen har en slipgrad genom att känna med fingrarna. Det är relativt enkelt att känna detta, genom att föra en eller flera fingrar över och bort från (inte längs eller in mot) eggen. En behändig metod för att göra det visas i figur 5. Fatta bladet enligt bilden. Placera pekfingret och/eller långfingret i kontakt med bladets sida och flytta det/dem framåt, över och bort från eggen. Slipgraden kan detekteras endast längs sidan motsatt den som slipats senast (om det senaste draget gjordes i höger skåra i steg 1 kan du t.ex. upptäcka slipgraden på knivens högra sida). Den motsatta sidan av knivseggen har ingen slipgrad förrän kniven dragits genom den andra skåran. Dra kniven genom den andra skåran och se till att en slipgrad skapas. **laktta försiktighet: För inte fingrarna längs eller in mot bladets egg eftersom du då riskerar att skära dig.**



Figur 4. Känn efter slipgraden (enligt bilden) längs hela bladets egg innan du fortsätter till steg 2.



Figur 5. Detektera slipgraden genom att dra fingrarna över och bort från eggen. laktta försiktighet! Se texten.

När en slipgrad har utvecklats i steg 1 bryns knivseggen i steg 2. Kniven dras igenom med samma metod som i steg 1, växelvis i höger skåra och vänster skåra.

De vinkelformade gejderna i detta steg är inställda i något större vinkel än i steg 1, vilket ger upphov till fasetter med dubbla fasytor längs varje sida av eggen. Den fasett som bildas i detta steg är väldigt smal och beskrivs bäst som en mikrofasyta alldeles intill själva eggen. Normalt räcker det med bara tre par växelvisa drag i steg 2.

Du ser inget spår av slipgraden och eggen blir oerhört vass.

laktta försiktighet: Den egg som blir resultatet av förfarandet är sannolikt mycket vassare än vad du är van vid och måste hanteras med stor försiktighet för att förhindra personskada.

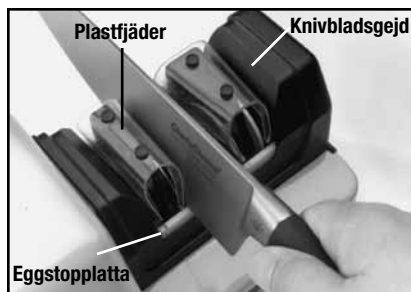
Slip- och brynskivorna har en normal livslängd på omkring 3 000 skärpningar. Diamanthjulens slipeffekt kommer att minska till hälften eller en tredjedel under den här tiden.

Reservslipmoduler kan tillhandahållas från din återförsäljare eller fabriken.

ANVISNINGAR FÖR SLIPNING

Slipning – steg 1

1. Slå på knivslipen. RENGÖR KNIVEN FÖRE SLIPNING. Ansamling av fett eller flott på skärpskivan minskar dess effektivitet.
2. Stå vänd mot knivslipens framsida (mot den sida där På/Av-brytaren är placerad). Placera kniven i steg 1, i skåran mellan fjädergejden i plast och knivbladsgejden, enligt figur 7, och se till att knivbladets sida vilar plan mot bladgejden. Du kan starta i antingen höger skåra eller vänster skåra, men byt alltid skåra efter varje drag.
3. Rör bladet nedåt i skåran samtidigt som du långsamt drar det mot dig tills det kommer i kontakt med den roterande diamantskivan. När du drar kniven nedåt och framåt genom skåran ska du se till att den är fullständigt införd och att dess egg vilar **lätt** mot den främre eggstopplattan (enligt figur 6). Tillämpa bara precis så mycket tryck nedåt som krävs för kontakt med den främre stopplattan. Mer tryck är onödigt och kontraproduktivt. Bekymra dig inte om huruvida knivseggen vilar mot eggstopplattan. Den har utformats så att den inte skadar knivseggen.



Figur 6. Slipning i steg 1: Kniven förs in mellan knivbladsgejden och plastfjädern tills eggen vilar lätt mot eggstopplattan.

4. Upprepa steg 3 på varje sida om steg 1, växelvís i höger skåra och vänster skåra tills du känner en likformig slipgrad längs hela knivens längd.
5. För en 20 cm (8 tum) kniv bör varje drag ta omkring 4 till 6 sekunder. Lyft handtaget något när du närmar dig knivens spets, så att den delen av eggen hålls parallell med bordet. Fortsätt vila eggen lätt mot den främre eggstopplattan.
6. Normalt räcker 2-3 par växelvís drag i steg 1 för att skapa en slipgrad, om inte kniven är väldigt slö eller har slipats med ett traditionellt stål sedan den senaste slipningen med modell 2000. I det senare fallet kan 5 eller flera par växelvís drag i steg 1 krävas för att skapa eggens fasetter på nytt och uppnå en slipgrad. Om du har svårigheter att skapa en slipgrad ska du dra bladet långsammare genom skåror. Långsammare drag har större gynnsam effekt än att öka antalet drag.
7. När du bekräftat att en slipgrad har bildats längs hela eggens längd vid varje drag går du vidare till steg 2.

Bryning – steg 2

1. SÄKERSTÄLL ATT KNIVEN ÄR FRI FRÅN MATRESTER, FETT OCH FLOTT. Ställ dig så du är vänd mot knivslipens framsida och placera kniven i den ena skåran i steg 2, enligt figur 7, så att knivbladets sida ligger plan mot bladgejden.
2. Rör kniven nedåt och framåt i skåran tills den kommer i kontakt med brynskivan. Knivseggen ska vila försiktigt mot eggstopplattan när du drar den mot dig.
3. Upprepa steg 2 på varje sida om steg 2, växelvís i höger skåra och vänster skåra, med omkring 3 drag på varje sida.
4. För en 20 cm (8 tum) kniv bör varje drag ta omkring 4 till 8 sekunder. Precis som i steg 1 ska du lyfta upp handtaget något när du närmar dig knivens spets, men fortsätta hålla spetsen i lätt kontakt med eggstopplattan.
5. I allmänhet räcker det med 3 par växelvís drag. Testa om eggen är tillräckligt vass genom att skära i en bit papper eller skiva en tomat och dra flera gånger i varje skåra i steg 2 om den är mindre vass än rakbladsvass. Om kniven inte är ultravass går du tillbaka till steg 1 och skapar en slipgrad innan du upprepar brynssekvensen.



Figur 7. Bryning i steg 2 – växelvís drag i vänster skåra och höger skåra för att skapa den slutgiltiga fasytan. Knivseggen vilar lätt mot eggstopplattan.

SKÄRPNING

Normalt kan du skärpa snabbt med bara 3-5 par växelvisa drag i steg 2. Du kommer att kunna skärpa kniven 3-5 gånger i endast steg 2 innan du behöver slipa i steg 1 igen. Det är mycket möjligt att du tycker det är enklare att slipa i steg 2 vid varje skärpning än att använda slipstål för regelbunden vassning av eggen.

Du måste emellertid slipa i steg 1 följt av steg 2 med ett visst intervall för att skapa den rakbladsvassa egg som bör bli resultatet efter steg 2.

Om du använder ett traditionellt slipstål upprepade gånger för att vassa till eggen mellan skärpningstillfällena på Chef'sChoice® modell 2000 måste du börja med att slipa i steg 1, därefter utföra det normala slipförfarandet och slutligen bryna i steg 2. I detta fall krävs 3 eller fler par växelvisa drag i steg 1 för att uppnå en likformig slipgrad före steg 2.

Med tanke på detta bör du undvika att använda traditionella slipstål och istället använda steg 2 för snabb skärpning om du vill uppnå förbättrad produktivitet och minska den tid som krävs för skärpning.

Säkerställ att kniven är fri från matrester, fett och flott innan du skärper den i steg 2.

TANDEDE KNIVAR

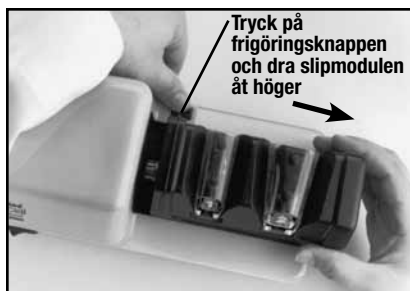
Chef'sChoice® modell 2000 är visserligen avsedd främst för slipning av otandade knivar, men förbättrar märkbart tandade knivars prestanda genom att bryna tändernas spetsar. Två eller tre par drag, växelvis i vänster skåra och höger skåra i steg 2 (bryning) bör vara tillräckligt.

lakta försiktighet: Använd inte steg 1 för tandade knivar!

BORTTAGING, RENGÖRING OCH INSÄTTNING AV SLIPMODULEN

Om det finns tecken på flott, fett eller matrester på något av sliphjulen eller på slipmodulen och de inte lätt kan tas bort är det dags att rengöra modulen enligt beskrivning i det avsnitt som följer. Vi rekommenderar att knivar alltid rengörs före slipning – torka åtminstone av dem med en trasa för att minska behovet av frekvent rengöring av slipmodulen.

Om du vill avlägsna slipmodulen ska du först se till att motorbrytaren står i läget Av. Tryck sedan på frigöringsknappen samtidigt som du drar slipmodulen bort från motorhuset. (Se figur 8.) Slipmodulen bör kunna tas bort med lätthet.



Figur 8. Slipmodulen kan lätt tas bort för rengöring.

ENGÖRING AV SLIPMODULEN

Denna apparat får inte rengöras med vattenstråle. (Motordrivenheten får ALDRIG nedsänkas i vatten eller sprejas med vatten. Om den är smutsig ska du koppla från den från nätström och torka den med en fuktig trasa.) Slipmodulen ska avlägsnas enligt beskrivningen. Den kan rengöras med någon av följande metoder:

A. Handdiskning:

1. Spreja hjulen i varje steg med flytande diskmaskinsmedel.
2. Blötlägg i några minuter i en kastrull, hink eller diskho för att lösgöra eventuella matrester osv. som fastnat.
3. Skölj eller spreja med en stark ström varmt vatten.
4. Låt torka på pappershanddukar. Blås den torr om ren tryckluft finns tillgänglig.
5. **IAKTTA FÖRSIKTIGHET...** Torka inte med duk/handduk eftersom du då riskerar att skada plastfjädern.
6. Om diamanthjulen inte är blanka kan de vara belagda med fett. Kör slipenheten i diskmaskinen.

B. Diskmaskin:

1. Spreja hjulen i varje steg med flytande diskmaskinsmedel.
2. Diska den i diskmaskinen, med det normala diskprogrammet.
3. Låt enheten torka i diskmaskinen, företrädesvis i ett läge avskilt från värmarna.

Avlägsna regelbundet eventuellt metalldamm som ansamlats i de två behållarutrymmena under slip- och brynstegen i knivslipens bas (under slipmodulen). När slipmodulen har avlägsnats vänder du helt enkelt motorhuset upp och ner och skakar loss dammet. Ett annat alternativ är att ta bort det med en fuktig svamp. Använd inte vattensprej för att avlägsna lös smuts.

INSÄTTNING AV SLIPMODULEN

Du sätter in slipmodulen i huvudmotorhuset genom att föra in slipmodulens axelkoppling-sände i gejdskenen i knivslipens högra ände. Skjut sedan slipmodulen (enligt figur 2) mot motorhuset tills den låses fast på plats. Om motstånd uppstår när modulen ska snäppas fast i det låsta läget: (1) Dra modulen bort från motoraxeln tills den kopplas loss fullständigt, (2) vrid på motorbrytaren under en kort stund, (3) vrid sedan av motorbrytaren, (4) tryck fast slipmodulen på plats medan motorns rörelse avstannar. Den snäpps automatiskt på plats när splineskopplingen placeras korrekt i linje.

BYTE AV EGGSTOPPLATTORNA

Med tiden bildas små repor i eggstopplattorna där knivarna vilar under slipningen, i synnerhet på det plattpar som är placerat framför slip- och brynstegen. Det här är normalt, men repornas djup minimeras om du inte tillämpar mer tryck nedåt än precis vad som krävs för att eggen ska hållas i kontakt med plattan. När dessa repor närmar sig 3,2 mm (1/8 tum) djup bör du vända på eller byta ut eggstopplattorna. Det är i allmänhet möjligt att enkelt avlägsna plattorna med en spetsig tång eller genom att bända dem uppåt och utåt med ett spetsigt verktyg. När de är slitna kan de vändas, så att en oanvänd kant exponeras för kontakt med bladet. Allteftersom du blir van att använda knivslipen kommer du att märka att lite eller inget tryck behöver tillämpas mot dessa plattor och att de håller

länge. Reservstopplattor kan tillhandahållas direkt från din återförsäljare eller från EdgeCraft (1-800-342-3255).

RSKÄRPNING AV BRYNHJULEN I STEG 2

Om brynhjulen i steg 2 verkar ha en beläggning av fett eller annat eller om du tror att hjulen blivit mindre aggressiva kan du rengöra dem med den diamantskärpare som medföljde knivslipen modell 2000. Då återställs hjulen i praktiskt taget nyskick. Om du vill skärpa hjulen ska du slå på knivslipen och sätta in och dra igenom skärpplattan enligt figur 9. För in skärparen mellan plastfjäders och mot knivejden – precis som du skulle föra in en kort kniv för slipning – för att skapa kontakt med brynhjulet och dra igenom skärpplattan som en kniv. Dra två gånger genom höger skåra och vänster skåra enligt figur 9. Varje drag bör ta 2-3 sekunder.

Avlägsna plattan när processen slutförts.

FÅ UT SÅ MYCKET SOM MÖJLIGT AV DIN

Chef'sChoice® modell 2000

- A. Inget underhåll krävs annat än regelbunden rengöring av slipmodulen genom att den placeras i diskhon eller diskmaskinen. Det är onödigt att rengöra modulen bara på grund av att brynhjulen mörknat – det är normalt. Hjulen är självrengörande (genom lätt ablation) om det inte blir övertäckta med fett och flott. Behovet av rengöring kan minimeras genom att knivarna torkas av före och efter slipning enligt beskrivningen i denna handbok. Motordrivenheten får inte nedsänkas i vatten. Den ska endast rengöras med en fuktig trasa. Skaka regelbundet ut metalldammet under sliphjulet enligt beskrivningen i "Rengöring..."
- B. Vi föreslår att du placerar modell 2000 på lämplig plats i det område där du arbetar för att snabbt kunna skärpa dina knivar. Några snabba drag genom steg 2 återställer knivseggens rakbladsvassa kvalitet.



Figur 9. Skärpning av brynhjulet i steg 2.

- C. Tunga klyvknivar (som sådana som tillverkas i Tyskland, Frankrike osv.) kan slipas med modell 2000. Eftersom de flesta sådana knivar tillverkas med extremt trubbig egg kräver de emellertid många drag genom steg 1 för att den första fasytan ska uppnås. När klyvkniven väl har slipats går det emellertid snabbare att skärpa den. Orientaliska klyvknivar är tunnare och kan slipas snabbt med modell 2000.
- D. Steg 1 ska inte användas för skärpning av kniven i andra fall än om du inte lyckas uppnå tillfredsställande skärpa med några drag genom steg 2.
- E. Denna knivslip tillhandahålls med en kortfattad uppsättning anvisningar tryckta på en självhäftande plastetikett. Om du vill hålla dessa anvisningar nära till hands tar du bort underlaget och fäster etiketten på motorhusets övre yta. Reservetiketter kan tillhandahållas från EdgeCraft.
- F. Reservdelar kan beställas från din lokala återförsäljare eller från fabriken. För kundservice eller assistans, ring 1-800-342-3255.

SERVICE

Om behov av service uppstår efter att garantitiden gått ut kan du returnera knivslipen till EdgeCraft-fabriken, där kostnaden för reparation kan uppskattas innan reparationen utförs. Inkludera ett separat blad i lådan, där du anger följande uppgifter: din returadress, ditt telefonnummer dagtid och en kort beskrivning av problemet med eller skadan på knivslipen. Behåll ett kvitto på försändelsen som skydd mot förlust under transporten.

Skicka din knivslip (med försäkring och förbetald fraktkostnad) till:
EdgeCraft Corporation, 825 Southwood Road, Avondale, PA 19311

Ovanstående gäller endast kunder i USA. Kunder utanför USA ska kontakta sin lokala återförsäljare.

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**

Monterad i USA.

www.chefschoice.com

Den här produkten kan täckas av ett eller flera av EdgeCrafts patent och/eller förestående patent såsom märkningen på produkten visar.

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

© EdgeCraft Corporation 2012

C12

I2082D0