

Chef'sChoice®

Ceramic Knife Sharpening Module

for use on Chef'sChoice® Model 2100 Commercial Sharpener

GB

RO

Module shown inserted in Model 2100 Sharpener.
(Sharpener not included).



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

INSTRUCTIONS FOR USE OF CERAMIC SHARPENING MODULE

EdgeCraft offers the 15° Ceramic knife sharpening module designed specifically to place a factory quality edge on all ceramic knives. It can be used interchangeably on the Model 2100 Sharpener with the standard 20° module designed for the European/American style metal blades and all other 20° metal knives and the and the 15 degree module for sharpening 15 degree metal blades of contemporary Euro/American and Asian/ Japanese style metal knives. The Ceramic sharpener module is identical in size to the other modules and it can be removed or installed on the guide rails of the Model 2100 as described in the Model 2100 manual.

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 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 still coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly self-aligned.

SHARPENING FIRST TIME WITH CERAMIC KNIFE MODULE

With this Ceramic knife module inserted on the Model 2100 and before you turn on the power you might want to become familiar with this sharpener. Slip a ceramic knife smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the knife guide spring (see Figure 1). Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it toward you, lifting the blade handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension that guides the knife.



Figure 1. Sharpening a ceramic knife, first in both slots of Stage 1.

SHARPENING THE CERAMIC KNIFE

Ceramic knives will have typically each of their edge facets sharpened at the standard 15 degrees to create a total edge angle of 30°.

SHARPENING THE EDGE IN STAGE 1

Always clean the knife prior to sharpening! Turn ON the power and pull the ceramic blade thru the left slot of Stage 1 of the Ceramic knife module then thru the adjacent right slot of Stage 1. Repeat pairs of pulls in Stage 1 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 5-6 seconds for each pull for a 5" long blade (1 second or more per inch of blade). It is important not to rush the process with ceramic knives. Slow pulls are preferable. It may require more pulls for a blade that is severely worn or chipped. The first time you sharpen a knife it may take up to 6-8 pair of alternating pulls (alternating left and right slots of Stage 1) to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check to see if blade will cut paper. For those familiar with metal knife sharpening Ceramic knives **will not** develop a burr. Therefore, a gradual approach of pre-sharpening followed by testing for sharpness is the suggested method.

Some Ceramic knives can vary significantly from the industry standard 15° and even vary from one side of the knife to the other. The Chef'sChoice® 15° Ceramic knife module will sharpen to a precise 15° and may require multiple sharpening strokes in Stage 1 to form the ideal total 30° angle, 15° on each side of the edge.

If you are sharpening an established brand name ceramic blade you will find that only a few (2-3) pairs of alternating pulls (alternating left and right slots) will be needed in Stage 1 to prepare it for the following stages 2 and 3.

HONING IN STAGE 2

In stage two there is an even finer set of diamond coated sharpening disk are being utilized to prepare the knife for the final polishing/sharpening stage 3.

Make one to two pairs of pulls in Stage 2, alternating each pull in the left and right slots (Figure 2). Take about 4-5 seconds for each pull with a 5 inch (12.5 cm) long blade. Adjust the pull time proportionately for shorter and or longer blades. Typically no more than two pairs of alternating pulls are necessary in stage 2 if the knife was properly pre sharpened in stage one.



Figure 2. Honing ceramic knife in both slots of Stage 2.

FINISHING THE EDGE IN STAGE 3 POLISH/FINISH

The Chef'sChoice® Ceramic knife module has been developed with an advanced and proprietary blend of diamonds and other materials to complete the sharpening of ceramic knives. This final stage of sharpening creates a sharper-than-factory edge unsurpassed by any other sharpener on the market.

After completion of sharpening in Stage 2, perform 5-7 slow even, alternating pairs of pulls, (alternating left and right slots) in Stage 3 (Figure 3) of the sharpener (take approximately 1.5- 2 second per inch of blade). We suggest beginning with 5 pairs of slow (about 8 to 10 seconds per pull for a 5 Inch blade) alternating pairs of pulls and then testing for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 more pairs of slow alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

Ceramic knives are inherently more brittle at their edge than conventional metal knives. For the best edge, apply only light pressure on the knife on each pull, just enough to maintain good contact with the Stage 3 rotating disks.

This final Stage 3 with its unique diamond abrasive composition is critical to obtain razor sharp edge on ceramic knives.

DRESSING OF STROPPING/SHARPENING DISKS – STAGE 3

The Ceramic knife sharpening module is equipped with a built-in system to manually clean/dress the stropping/polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpening module. This lever is located as shown in Figure 4 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is "ON" and simply press the small lever in the recess to the right, hold about 2-3 seconds and then press to the left and repeat for 2-3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this cleaning/dresssing mechanism only if the Stage 3 disks are seriously darkened and when Stage 3 no longer appears to be sharpening/polishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface, wearing the disks out prematurely. If that should occur, replacement of the module will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you may need to clean or dress the Stage 3 disks less than once a year.



Figure 3. Finishing a ceramic knife in Stage 3.



Figure 4. Use dressing tool sparingly — see text.

RESHARPENING CERAMIC KNIVES

In order to freshen up the edge of your ceramic knives, it is not necessary to sharpen in stage 1 or stage 2. Simply use Stage 3 with 4-5 pairs of slow alternating passes (take about 2 seconds per inch of blade) and then test for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 pairs of alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

The “re sharpening” process should not be used if the ceramic knife edge is chipped or very dull. In that case, see instructions for a complete sharpening thorough all 3 stages.

CLEANING THE SHARPENING MODULE

When the Sharpening Module becomes soiled or contaminated it should be removed as described in the Model 2100 sharpener manual and cleaned of food and grease by either of the following two methods:

A. Washing by Hand:

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Then spray or flood under running water long enough to loosen any attached food, etc.
3. Rinse or spray under a strong stream of warm water.
4. Drain on paper towels.
5. CAUTION... if you elect to towel dry, use care not to loosen or damage the plastic hold-down spring.
6. If after hand washing the diamond wheels are not bright and shiny they may still have grease on them. In that event you should consider putting the sharpening module through a dishwasher.

B. Dishwasher: The Ceramic Sharpening Module is designed to be washed safely in either domestic or commercial type dishwashers

1. Spray the wheels in each stage with liquid dishwasher detergent.
2. Put in upper shelf of dishwasher on normal wash cycle.
3. Allow the Ceramic Sharpening Module to dry in the dishwasher, in a position remote from the heaters.

Periodically remove any ceramic dust that has collected in the two collection cavities that are located in the base of the sharpener, below the Sharpening Module. With the Ceramic Sharpening Module removed, simply invert the motor housing and shake the dust loose or use a small vacuum cleaner. Otherwise remove with a damp sponge. **Because of the proximity to the electrical motor we do not recommend the use of a water spray or compressed air to remove the loose ceramic dust from the base of the sharpener.**

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 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 still coasting to a stop, push the Sharpening Module into place. It will then automatically snap into position when the spline coupling becomes properly self-aligned.

SUGGESTIONS

1. There is no maintenance required other than for hygiene reasons to remove and clean the Sharpening Module regularly 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 the module can be minimized by cleaning your knives before and after sharpening. **NEVER** immerse the motor-drive unit in water. Periodically shake out or vacuum the ceramic dust under the sharpening Module as described under “Cleaning the Sharpening Module.”
2. Always clean all food, fat and foreign materials from the knife blade surfaces before sharpening or re sharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
3. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
4. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the abrasive disks.

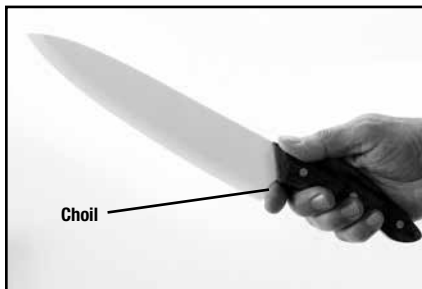


Figure 5. If your blade has a significant choil it may be helpful to place our finger behind it as shown when sharpening.



Figure 6. Insert your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 8.)

6. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk. Greater pressure does not speed the sharpening.
7. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 5 and 6) as you insert the blade in the sharpener. Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade.
A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
8. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 2100 compared to other sharpening methods
9. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either steel knives or scissors.

SERVICE

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

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

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

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

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearings or sharpening surfaces. There is no need for water on abrasives. The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a soft damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2017

C17

I218245

Chef'sChoice®

Modul de ascutire Chef'sChoice® Cutite Ceramice

pentru folosirea pe Ascutitorul Comercial Chef'sChoice® Modelul 2100



Modulul prezentat inserat in ascutitorul
Model 2100. (Ascutitorul nu e inclus).



**Cititi aceste instructiuni inainte de folosire. Este esential
sa urmati aceste instructiuni pentru a avea rezultate optime.**

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE PENTRU MODULUL DE ASCUTIRE CERAMIC

EdgeCraft ofera Modulul de ascutire cutite ceramice 15 ° conceput special pentru a obtine o muchie cu calitatea din fabrica pentru toate cutitele ceramice. Poate fi utilizat pe Modelul 2100 cu modulul standard de 20°, modulul conceput pentru lame in stil european / american si orice alte cutite de metal de 20° si, modulul de 15° pentru ascutirea lamelor metalice de 15° ale cutitelor in stil contemporan euro/american si asiatic/japonez. Modulul Ceramic este identic ca marime cu celelalte module si poate fi indepartat sau instalat pe sinele de ghidare ale Modelului 2100 asa cum este descris in manualul Modelului 2100.

INTRODUCEREA MODULULUI DE ASCUTIRE

Pentru a reintroduce modulul de ascutire in carcasa principala a motorului, introduceti capatul arborelui de cuplare al modulului de ascutire pe sinele de ghidare de la capatul din dreapta al ascutitorului. Apoi impingeti usor modulul de ascutire spre carcasa motorului, pana cand se fixeaza in pozitie. In cazul in care rezista si nu intra in pozitia de blocare: (1) Se trage modulul departe de arborele motorului pana cand se deblocheaza complet; (2) Se roteste comutatorul motorului, scurt; (3) Apoi se trece in pozitia OFF; (4) in timp ce motorul se roteste aproape de oprire, impingeti modulul de ascutit in locas. Se va fixa automat in pozitie cand cuplajul va fi auto-aliniat.

PRIMA ASCUTIRE CU MODULUL DE ASCUTIRE AL CUTITELOR CERAMICE

Veti dori sa va familiarizati cu acest modul pentru cutite ceramice pentru Modelul 2100 inainte de a-l utiliza. Alunecati usor un tais de cutit ceramic in fanta dintre ghidajul unghiului stang al Etapei 1 si arcul de ghidaj al cutitului (Figura 1). Nu rasuciti cutitul. Mutati lama in jos in fanta pana cand simtiti contactul cu discul de diamant. Trageti-l spre Dvs. ridicand manerul usor pe masura ce va apropiati de varf. Acest lucru va va permite sa simtiti tensiunea arcului.



Figura 1. Ascutirea unui cutit ceramic, mai intai in ambele fante in Etapa 1

ASCUTIREA CUTITULUI CERAMIC

Cutitele ceramice vor avea de obicei, fiecare dintre muchiile fatetelor lor ascutite la un standard de 15 grade pentru a crea un unghi total de 30°.

ASCUTIREA TAISULUI IN ETAPA 1

Intotdeauna curatati cutitul inainte de ascutire. Porniti alimentarea apasand pe butonul "ON" si trageti lama ceramica prin fanta din stanga a Etapei 1 apoi prin fanta din dreapta a Etapei 1. Repetati perechile de trageri din Etapa 1, in fantele din stanga si dreapta, alternativ. Pentru o lama de 5 inch (~12 cm), fiecare tragere ar trebui sa ia aproximativ 5-6 secunde. Este important sa nu grabiti procesul cu cutitele ceramice. Sunt de preferat tragerile lente. Se poate sa fie nevoie de mai multe trageri pentru o lama care este foarte tocita sau ciobita. Prima data cand ascutiti un cutit poate dura pana la 6-8 perechi de trageri (alternativ in fanta din stanga si din dreapta ale Etapei 1) pentru a re-forma complet unghiul muchiei unei lame subtiri. Lamele mai groase vor necesita mai multe trageri. Dupa 3 perechi de trageri verificati sa vedeti daca lama va taia hartie. Pentru cei familiarizati cu cutitele metalice, ascutirea cutitelor ceramice **NU** va dezvolta bavuri. Prin urmare, o abordare graduala a preascutirii, urmata de testarea ascutisului este metoda sugerata de verificare a gradului de ascutire.

Unele cutite ceramice pot varia semnificativ de la standardul industriei 15° si chiar variaza de la o parte a cutitului la alta. Modulul 15° Chef'sChoice® pentru cutite ceramice va ascuti la o precizie 15° si poate necesita mai multe trageri de ascutire in Etapa 1 pentru a forma unghiul ideal total de 30°, 15° pe fiecare parte a muchiei.

Daca ascutiti o lama ceramica fabricata de unul din brandurile cu renume, veti vedea ca doar cateva (2-3) perechi de trageri alternative (alternativ in fantele stanga si dreapta) vor fi necesare in Etapa 1 pentru a o pregati pentru etapele urmatoare 2 si 3.

MODELAREA IN ETAPA 2

In Etapa 2 exista un set mult mai fin de discuri de ascutit diamantate utilizate pentru a pregati cutitul pentru slefuirea finala / ascutirea din Etapa 3.

Executati doua perechi de trageri alternative in Etapa 2, in fantele din stanga si dreapta (Figura 6). Pentru o lama de 5 inch (~12 cm), fiecare tragere ar trebui sa ia aproximativ 4-5 secunde. Ajustati timpul de tragere proportional pentru lame mai scurte sau mai lungi. In mod normal nu mai mult de doua perechi de trageri alternative sunt necesare in Etapa 2 in cazul in care cutitul a fost corespunzator ascutit in prima etapa..



Figura 2. Modelarea cutitelor ceramice in ambele fante in Etapa 2

SLEFUIREA/LUSTRIUREA IN ETAPA 3

Modulul pentru cutite ceramice Chef'sChoice® a fost dezvoltat cu discuri de ascutire care contin un amestec avansat de diamante si alte materiale brevetate, pentru a completa ascutirea cutitelor ceramice. Aceasta etapa finala de ascutire creeaza o margine mai ascutita decat cea de fabrica, neegalata de nici un alt ascutitor de pe piata.

Dupa finalizarea ascutirii in Etapa 2, efectuati 5-7, perechi lente, alternative de trageri, (alternativ in fantele stanga si dreapta), in Etapa 3 (figura 3) a ascutitorului. Sugeram sa incepeti cu 5 perechi de trageri lente alternative (aproximativ 8 pana la 10 secunde pentru fiecare tragere pentru o lama de 5 inch (~12cm) si sa testati ascutitul. In cazul in care cutitul nu este inca suficient de ascutit, incercati inca 2-3 perechi mai lente de trageri alternative. Cutitul ar trebui sa poata taia hartie.

Cutitele ceramice sunt in mod inerent mai fragile la muchie decat cutitele conventionale, din metal. Pentru cea mai buna muchie, se aplica numai presiune usoara pe cutit pe fiecare tragere, suficienta pentru a mentine un contact bun cu discurile rotative in Etapa 3.

Aceasta Etapa finala 3, cu compozitia sa de diamant unic abraziv a discurilor de ascutire, este critica pentru a obtine muchii ascutite pe cutite ceramice.

CURATAREA DISCURILOR DE SLEFUIRE/LUSTRIURE - ETAPA 3:

Modulul ceramic este echipat cu accesorii incluse pentru a curata manual discurile de slefuire din Etapa 3. In cazul in care aceste discuri sunt lucioase din cauza grasimii, resturilor alimentare sau murdariilor rezultate din ascutire, acestea pot fi curatate si remodelate prin actionarea manetei/parghiei manuale de pe partea din spate a ascutitorului. Aceasta maneta/parghie este situata in interiorul orificiului prezentat in Figura 4, in coltul din stanga jos, cand priviti partea din spate a ascutitorului. Pentru a actiona instrumentul de curatare, asigurati-va ca alimentarea este pornita si pur si simplu apasati maneta/parghia mica in locasul din dreapta sau din stanga si tineti apasat timp de 2-3 secunde. Cand maneta este deplasata intr-o directie, instrumentul de curatat remodeleaza suprafata activa a unui singur disc de slefuire / lustruire. Deplasandu-l in directia opusa, curatati celalalt disc.

Utilizati acest mecanism de curatare numai in cazul in care discurile albe din Etapa 3 sunt foarte inegrite si atunci cand Etapa 3 nu mai pare sa slefuiasca / lustruiasca bine. Cu ajutorul acestui instrument se elimina materialul de pe suprafata discurilor din Etapa 3 si, prin urmare, daca este folosit excesiv, va elimina in mod inutil prea mult din suprafata abraziva - uzand discurile prematur. In cazul in care acest lucru are loc, va deveni necesara inlocuirea din fabrica a discurilor. Daca curatati in mod regulat cutitele inainte de ascutire, va trebui sa curatati discurile in Etapa 3 doar aproximativ o data pe an sau chiar mai putin frecvent.



Figura 3. Finisarea unui cutit ceramic in Etapa 3.



Figura 4. Folositi instrumentul de curatat in mod cumpatat - vezi text

REASCUTIREA CUTITULUI CERAMIC

În scopul de a împrăști mușchiul cutitelor ceramice, nu este necesar să ascuțiți în Etapa 1 sau Etapa 2. Pur și simplu utilizați Etapa 3 cu 4-5 perechi de trageri alternative lente și apoi testați ascuțitul. În cazul în care cutitul nu este încă suficient de ascuțit, încercați încă 2-3 perechi mai lente de trageri alternative. Cutitul ar trebui să poată tăia hârtie.

Procesul de "reascuțire" nu trebuie utilizat în cazul în care mușchiul de cutit ceramic este ciobit sau foarte tocită. În acest caz, consultați instrucțiunile pentru ascuțire completă prin toate cele 3 etape.

CURATAREA MODULULUI DE ASCUȚIRE

Când modulul de ascuțit devine murdar sau contaminat ar trebui scos așa cum s-a descris la Model 2100 și curățat de produse alimentare și grasimi prin oricare dintre următoarele două opțiuni:

A. Spalarea cu mână:

1. Pulverizați roțile în fiecare etapă cu detergent de vase lichid.
2. Apoi pulverizați sau țineți sub apă curentă suficient de mult timp pentru a îndepărta orice urmă de alimente atasate, etc.
3. Limpeziți sau pulverizați sub un jet puternic de apă caldă.
4. Uscăți pe prosoape de hârtie.
5. **ATENȚIE:** dacă alegeți să uscați cu prosopul, folosiți cu grijă să nu slăbiți sau deteriorați arcul din plastic care fixează cutitul în jos.
6. Dacă, după spalarea cu mână, roțile de diamant nu sunt strălucitoare, pot avea încă grasime pe ele. În acest caz, ar trebui să luați în considerare punerea modulului de ascuțire în mașina de spălat vase.

B. Mașina de spălat vase: Modulul de ascuțit cutite ceramice este proiectat pentru a fi spălat în condiții de siguranță în oricare dintre mașinile de spălat vase, de uz casnic sau comerciale.

1. Pulverizați roțile în fiecare etapă cu detergent de vase lichid.
2. Puneți-l în raftul de sus al mașinii de spălat vase pe ciclul de spălare regulat.
3. Permiteți modulului pentru ascuțit cutite ceramice să se usuce în mașina de spălat vase, într-o poziție îndepărtată de surse de căldură.

Îndepărtați periodic praful de metal care s-a colectat în cele două zone de colectare care sunt situate la baza ascuțitorului, sub modulul de ascuțit. Cu modulul de ascuțit îndepărtat, întoarceți carcasa și scuturați motorul de praf. În caz contrar, se îndepărtează cu un burete umed. **Din cauza apropierii de motorul electric nu se recomandă utilizarea unui spray cu apă sau cu aer comprimat pentru a îndepărta spanul desprins (pilitura de metal) de la baza ascuțitorului.**

INTRODUCEREA MODULULUI DE ASCUTIRE

Pentru a reintroduce modulul de ascutire in carcasa principala a motorului, introduceti capatul arborelui de cuplare al modulului de ascutire pe sinele de ghidare de la capatul din dreapta al ascutitorului. Apoi impingeti usor modulul de ascutire spre carcasa motorului, pana cand se fixeaza in pozitie. In cazul in care rezista si nu intra in pozitia de blocare: (1) Se trage modulul departe de arborele motorului pana cand se deblocheaza complet; (2) Se roteste comutatorul motorului, scurt; (3) Apoi se trece in pozitia OFF; (4) In timp ce motorul se roteste aproape de oprire, impingeti modulul de ascutit in loc. Se va fixa automat in pozitie cand cuplajul va fi auto-aliniat.

SUGESTII

1. Nu este necesara o intretinere speciala, alta decat, din motive de igiena. Curatati modulul de ascutire asa cum este descris, in mod regulat, in chiuveta sau masina de spalat vase. Nu este necesar sa curatati acest modul daca rotile de slefuire devin mai inchise la culoare - este ceva obisnuit. Rotile se auto-curata (prin ablatie usoara), cu exceptia cazului in care acestea devin acoperite cu grasime si ulei. Nevoia de curatare poate fi reduca la minimum prin stergerea cutitelor, inainte si dupa ascutire. Nu scufundati **NICIODATA** unitatea motorului in apa sau alte lichide. Se scutura periodic praful de metal de sub modulul de ascutire asa cum este descris in sectiunea "Curatarea modulului de ascutire".
2. Curatati intotdeauna toate alimentele, grasimile si materiale straine de cutit, inainte de ascutire sau reascutire.
Cand cutitul este foarte murdar, folositi detergent si apa pentru curatare.
3. Trageti intotdeauna lamele la viteza recomandata si la o viteza uniforma pe toata lungimea lamei. Niciodata nu intrerupeti sau opriti miscarea lamei atunci cand intra in contact cu discurile abrazive.
4. Urmati cu atentie procedurile detaliate pentru fiecare tip de lama pentru rezultate mai bune si pentru a prelungi durata de viata utila a cutitelor.
5. Muchia lamei cutitului, in timp ce ascutim, trebuie sa ramana in contact permanent cu discurile abrazive, pe masura ce cutitul este retras din fanta de ghidare. Pentru a ascuti lama curbata in apropierea varfului, ridicati manerul usor in sus, dar suficient pentru a mentine lama in contact cu discul abraziv.

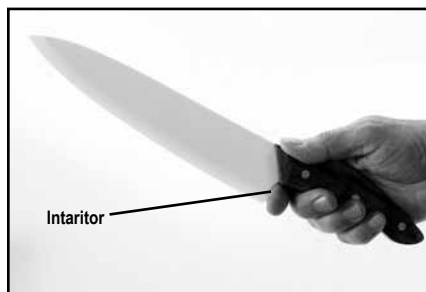


Figura 5. In cazul in care lama are un intaritor semnificativ poate fi de ajutor plasarea degetul in spatele lui la ascutire.



Figura 6. Se introduce degetul aratator in spatele intaritorului asa cum e aratat, in timp ce cutitul este introdus in fanta de ascutit (vezi Sugestie 8.)

6. Folositi numai presiune in jos atunci cand ascutiti - suficienta pentru a stabili un contact securizat cu discul abraziv. Presiunea mai mare nu accelereaza ascutirea.
7. Daca cutitul are un intaritor al manerului semnificativ, ar putea fi util sa puneti degetul aratator in interiorul sau chiar in spatele acestuia (a se vedea figurile 5 si 6), pe masura ce se introduce lama in ascutitor. Degetul poate actiona ca un "stop" si poate impiedica introducerea lamei pana in zona intaritorului pe masura ce retrageti lama.
Putina practica va va ajuta sa va perfectionati aceasta tehnica. Pe masura ce introduceti lama lasati sa alunece degetul in jos in partea din fata a ascutitorului.
8. Folosit in mod corect, veti descoperi ca puteti ascuti intreaga lama cu pana la 1/8 din lungimea pana la intaritor sau maner. Acesta este un avantaj major al Chef'sChoice® Model 2100 in comparatie cu metodele conventionale de ascutit.
9. Nu incercati sa folositi acest ascutitor pentru a ascuti cutite din otel sau foarfeci.

SERVISARE

Daca este necesara servizarea post-garantie, returnati ascutitorul la fabrica EdgeCraft, unde costul reparatiei poate fi estimat inainte ca reparatia sa aiba loc. In afara SUA, contactati vanzatorul sau distribuitorul national.

Va rugam sa includeti adresa dvs. de returnare, numarul de telefon in timpul zilei si o scurta descriere a problemei sau avariei pe o foaie separata in interiorul cutiei. Pastrati o chitanta de transport ca dovada a transferului si ca protectie impotriva pierderii in timpul transportului.

Trimiteti ascutitorul (asigurat si timbrat) la:

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311

INTRETINERE NORMALA

NU este necesara lubrifierea pentru nici o piesa in miscare, motor, rulmenti, sau suprafete de ascutire. Partea exterioara a ascutitorului poate fi curatata prin stergere cu grija, cu o carpa umeda. Nu folositi detergenti sau substante abrazive.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Asamblat in S.U.A.

www.chefschoice.com

Acest produs poate fi acoperit de unul sau mai multe patente EdgeCraft si /sau patente in asteptarea marcarii pe produs. Chef'sChoice® si EdgeCraft® sunt marci inregistrate ale EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2017

C17

I218245