

MODEL 310

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice®

Diamond Hone® Sharpener

GB

F

I

E



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Chef'sChoice®.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

U.S. Customers: You 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 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 310 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

Congratulations on your selection of the Model 310 Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener. It will put an incredibly sharp edge on all your kitchen, pocket and fillet knives.

Although the Chef'sChoice® Diamond Hone® Sharpener is easy to use, it is important that you read through this instruction booklet thoroughly before you use the sharpener so you can optimize your sharpening results.

Gourmet cooks and sportsmen world-wide acknowledge the value of a fine cutting edge. As an owner of a Chef'sChoice® sharpener you have the finest and easiest system presently known to man to place incredibly sharp edges on all your knives. For the first time it will be a joy to sharpen your knives. Remember, a sharp knife is a safe knife because you expect it to be sharp and respect it. With the Chef'sChoice® you will be able to place better than razor sharp edges on your knives regardless of the type of steel or the quality of the knife.

You will find your knives stay sharp longer and reward you with years of superior performance. Whether you are cutting, slicing or chopping, it will be a pleasure.

GETTING TO KNOW YOUR SHARPENER

Before using your sharpener you may wish to become familiar with its features.

1. Place Chef'sChoice® Diamond Hone Sharpener on a level table or kitchen counter surface. Do not plug the sharpener cord into an outlet.
2. (Refer to Figures 1 and 2). Pick up a kitchen knife and place the heel area of the knife blade in any of the sharpening slots. Loosen your grip. You will notice that the knife will be pulled to the side of the slot and into the slot by a magnet.
3. Now, while holding the knife with a secure yet relatively loose grip as in Figure 4, pull the knife blade towards you while allowing the knife blade to lie against the magnet. Let the magnet establish the blade angle. Except when sharpening the tip, keep the knife blade level with the table.

“BREAKING-IN” YOUR KNIFE

When sharpening a knife for the first time with Chef'sChoice®, it is necessary first to reangle the factory edge— a process called “Breaking-in” your knife. For each knife this is a one-time operation.

Because factory edge angles vary widely, it is essential that the initial sharpening in Stage 1 be sufficient to completely reangle the factory edge. This takes extra time. However, once this “Break-in” process is complete, a knife can be resharpened very quickly.

Place the Chef'sChoice® on a sturdy table or counter. Plug the sharpener cord into an appropriate electric outlet.

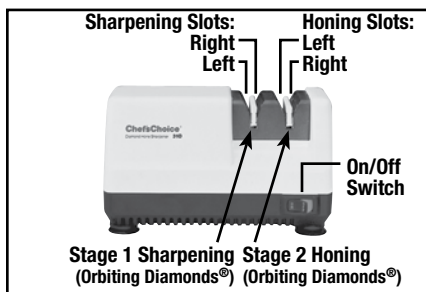


Figure 1. Chef'sChoice® Model 310.

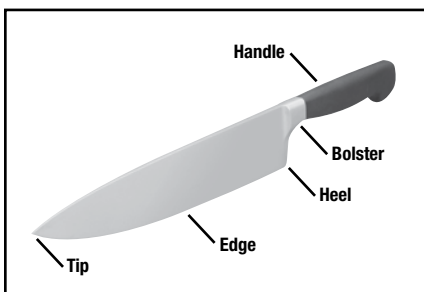


Figure 2. Typical kitchen knife.



Figure 3. Magnets control the blade angle.



Figure 4. You will find it easier to use a loose grip.

Press the switch, on the lower right front of the sharpener, to “ON”. Hold knife with the illustrated grip shown in Figure 4. Place the heel area of the knife blade in the left SHARPENING slot of Stage 1.

STAGE 1

Using a secure yet relatively loose grip, pull the knife toward you allowing the magnet to position the blade at the proper sharpening angle. Let the magnets control blade angle. Apply light to moderate downward pressure on the knife blade. Do not apply excessive pressure or you will stop the orbiting action. Keep the blade level as you pull it through that slot. After you pull the knife through the left SHARPENING slot, place the knife in the right SHARPENING slot and pull through in the same manner. Repeat these two (2) steps 15 to 20 times alternating left and right slots. With relatively new knives, these 20 passes (on each side), will be sufficient to reangle (“Break-in”) the factory edge.

You can verify that the “Break-in” process is complete by moving your finger carefully across and away from the edge to feel for a burr. Any burr will be present on the last unsharpened side. When a burr forms on each successive stroke the “Break-in” process is complete. With most knives the burr is relatively easy to feel; however, with harder knives the burr will not be as evident. With very dull knives or very thick knives, more than twenty (20) pulls on each side may be required to “Break-in” the knife.

You should take approximately three (3) seconds for each pass to pull a 6” long knife through each slot. A longer blade will require more time; for example take five (5) seconds for a 10” blade. To sharpen the tip area of the blade lift the handle slightly as the curved portion of the blade moves through the sharpening area. Keep the edge portion of blade being sharpened nominally “parallel” to the table. **NEVER PUT THE TIP OF THE BLADE INTO THE SLOT FIRST AND PUSH THROUGH.**

With a new sharpener some diamond particles may tend to “grab” the knife. Less downward pressure on the knife and “conditioning” of the diamond particles will minimize the tendency for this to occur. (SEE “SUGGESTIONS”)

Before leaving Stage 1 pull the knife through each slot with four (4) relatively fast pulls—about one (1) second each, alternating between the left and right SHARPENING slots. This will complete the “Breaking-in” process.



Stage 1. “Breaking-in” knife in Stage 1 will take 15 to 20 passes through each slot, alternating left and right slots. Subsequent resharpenings require fewer passes in Stage 1. Apply light to moderate downward pressure.



Stage 2. Four (4) to six (6) passes alternating through each slot, (left and right HONING slots). Apply no downward pressure in Stage 2.

STAGE 2

The final operation is HONING, Stage 2. Using these slots, again take about three (3) seconds per pass for a 6" blade. As in Stage 1, alternate each pull from one HONING slot to the other. Do not apply downward pressure on knife in this stage. You should pull the blade through both HONING slots four (4) to six (6) times. Complete HONING with eight (8) to twelve (12) fast pulls, (one [1] second each), alternating between the left and right slots.

After sharpening, wipe the blade clean, test for sharpness and use. If the knife is not sharp enough repeat Stages 1 and 2. Your knife should be razor sharp.

RESHARPENING

After normal use you can resharpen your knife quickly. Starting with SHARPENING (Stage 1) make eight (8) to ten (10) passes through each slot, alternating left and right. Complete with eight (8) fast passes each side in Stage 1 before moving to Stage 2. In HONING (Stage 2) make four (4) to six (6) passes through each slot, alternating left and right. Complete with eight (8) fast passes each side. In RESHARPENING you are removing only micro amounts of steel immediately adjacent to the edge—a unique feature of Chef'sChoice® that allows you to resharpen often without any concern for the life of your knife.

SUGGESTIONS

Chef'sChoice® Professional Model 310 is designed to produce incredibly sharp knife edges in a fast and easy manner. To ensure that you obtain razor sharp edges we suggest:

1. **“Breaking-in” Suggestions.** “Breaking-in” can be likened to commercial sharpening to produce a factory-like edge. This is a one time operation for each knife, but it is important to “break-in” the knife adequately. It is relatively easy to determine what is adequate and avoid needless removal of excessive steel from your blade edge. You need sharpen in Stage 1 only until the knife edge on successive pulls develops a burr along its entire edge. You can verify there has been sufficient sharpening by moving your finger carefully across and away from the edge to feel for the burr. A burr will be present on that last unsharpened side. With a soft steel knife (and most are soft) you will usually find a burr develops when you have pulled the knife through Stage 1, 15 to 20 times on each side. With unusually hard steel knives you may find it necessary to pass through Stage 1 more than twenty (20) times on each side. With harder steel knives, the burr will not be as evident. Remember, in Resharpener you need pass through Stage 1 only eight (8) to ten (10) times.

You can speed the “breaking-in” process by applying light to moderate downward pressure on the knife in Stage 1. Do not apply any pressure in Stage 2.

2. **Slow down! Pull the knife through the sharpening slots slowly.** Allow one (1) second for each two (2) inches of knife blade on the “slow pulls,” i.e., three (3) seconds for a six (6) inch knife. For optimum results, give yourself at least the full three (3) seconds, and maybe a little more.
3. **Additional pulls through Stage 2.** For the ultimate in sharpness make three to four extra normal pulls through Stage 2 and then make three to four “fast pulls” on each side through Stage 2. If your knife is not razor sharp, review the suggestions above and repeat the entire sharpening procedure.
4. **Make sure that the knife is kept level.** This means that the knife edge should be maintained in parallel position relative to the table the sharpener sits on. By maintaining it level, the edge will be sharpened more uniformly. When you sharpen the tip area, lift the handle up slightly so that the edge along the tip can be maintained “parallel” to the table and sharpened completely.
5. **Your grip on the knife.** Let the magnets control the knife position and sharpening angle. To do this, place the knife in the slot and lean the knife face against the face of the magnet—then loosen your grip sufficiently so that the magnets can pull the knife into position. Do not fight the magnets. Apply light to moderate pressure in Stage 1 and no pressure in Stage 2. With very heavy knives, thick knives or knives with wide cutting edge facets, if there is a tendency for the knife to chatter or vibrate in Stage 1 or 2, lift up slightly to relieve some of the knife’s weight pressing on the orbiting diamond plate and slow down a little.
6. **Serrated knives.** While the Chef’sChoice® sharpener is designed for non-serrated knives, it will improve the performance of serrated knives by sharpening the tips of the serrations. Do not oversharpen in Stage 1. With serrated knives, fewer pulls are typically required in Stage 1 before proceeding to Stage 2. If excessive chattering occurs in Stage 1, skip this Stage and proceed to Stage 2.
7. **Conditioning the diamonds.** With a new sharpener some diamond particles may tend to “grab” the knife blade, particularly small pocket knife blades. Sharpening 3 or 4 large kitchen knives first, before sharpening pocket knives, will significantly reduce this tendency.

By giving careful attention to these suggestions, all of your kitchen knives will be razor sharp. Because of the ultra sharpness and perfection of the edge, use of a sharpening steel or any other sharpening device on your newly sharpened edge will only deteriorate the edge quality.

CHEF’S KNIVES AND PARING KNIVES

The blade of a well designed chef’s knife is curved continuously from the blade tip to the end near the handle so that, with a rocking action on a cutting surface, the entire blade length will cut cleanly. Chef’sChoice® will sharpen the entire blade uniformly avoiding a swale common to other sharpening methods. If your chef’s knife has a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that the bolster will not interfere with proper cutting action of the knife. Chef’sChoice® Model 310 will sharpen the entire cutting edge from tip to the bolster or handle. For this reason, when using paring knives, it is essential to exercise extreme care to keep fingers away from the incredibly sharp edge near the handle.

POCKET AND FILLET KNIVES

The Model 310 is an excellent sharpener for your favorite pocket or fillet knives. It will put the same incredibly sharp edges on the entire length of these blades from the tip to the bolster. The Model 310 Sharpener is not designed for large and heavy hunting knives. For these types of knives we recommend the Chef'sChoice® Professional 110 Heavy Duty Model or the Chef'sChoice® EdgeSelect® Model 120.

NORMAL MAINTENANCE

NO lubrication is required for any moving parts, motor, bearing surfaces or sharpening surfaces. Your sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to your local retailer or national distributor where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

E13 2010-47

C1482Z0

Chef'sChoice®

Diamond Hone Affûteuse

F



Lire ces instructions avant l'usage.
Il est essentiel de suivre ces consignes
pour obtenir les meilleurs résultats.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des mesures de sécurité fondamentales, dont celles-ci:

1. Lisez les instructions au complet.
2. Pour prévenir les risques d'électrocution, n'immergez pas le Chef'sChoice®.
3. Avertissement: Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces mobiles.
5. Evitez de toucher des pièces en mouvement.
6. Ne pas fonctionner d'appareil avec une corde ou un bouchon endommagée ou après les mauvaises fonctionnements d'appareil, ou est tombé ou est endommagé dans la manière.

Clients américains : Vous pouvez retourner votre aiguiser à l'usine de EdgeCraft pour le service où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Quand la corde électrique sur cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par le distributeur ou l'autre service qualifié pour éviter le danger de choc électrique.

Etats-Unis d'extérieur : S'il vous plaît retourner votre aiguiser à votre distributeur local où le coût de réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique peut être estimé. Si la corde de provision de cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par une facilité de réparation fixée par le fabricant parce que les outils spéciaux sont exigés. S'il vous plaît consulter votre distributeur.

7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le distributeur peut être la cause d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long d'une table ou d'un comptoir ni toucher à des surfaces chaudes.
10. A la position "MARCHE" (ON), placez toujours le Chef'sChoice® sur un comptoir ou sur une table d'aplomb et stable.

11. ATTENTION: LES COUTEAUX BIEN AIGUISES A L'AIDE DU CHEF'SCHOICE DEVIENNENT PLUS TRANCHANTS QU'A L'ORDINAIRE. POUR PREVENIR LES BLESSURES, MANIEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRUDENCE. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOS DOIGTS SUR LE TRANCHANT DE LA LAME. RANGEZ-LES DANS UN ENDROIT SUR.

12. Le modèle 310 Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser des couteaux de cuisine, de poche et à découper la viande. Il améliorera la capacité de coupe d'une lame à dents de scie émoussée en aiguisant juste les bouts du bord à dents de scie.
13. Ne pas essayer d'aiguiser des ciseaux, un fer de hâche ou n'importe quelle lame qui ne passe pas librement dans les fentes.
14. Prenez soin de nettoyer la lame du couteau avant de l'introduire dans le Chef'sChoice®.
15. N'utilisez pas d'huile, ni d'eau ou autre lubrifiant dans le Chef'sChoice®.
16. Pour usage domestique seulement.

17. CONSERVEZ LES PRESENTES DIRECTIVES.

VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX

Félicitations d'avoir choisi l'aiguiser modèle 310 Chef'sChoice® Diamond Hone (md). Il donnera un tranchant affilé incroyable à tous vos couteaux de cuisine, de poche et à découper la viande.

Bien que l'aiguiser Chef'sChoice® Diamone Hone (md) soit facile à utiliser, il est important de lire à fond cette brochure d'instructions avant d'utiliser l'aiguiser afin d'optimiser les résultats obtenus avec votre aiguiser.

Les cuisiniers gourmets et les sportifs dans le monde entier reconnaissent la valeur d'un bon tranchant. En votre qualité de propriétaire d'un aiguiser Chef'sChoice® vous disposez du meilleur et du plus facile appareil à utiliser qui existe à l'heure actuelle pour donner à tous vos couteaux un tranchant incroyablement affilé. Pour la première fois ce sera un plaisir d'aiguiser vos couteaux. Souvenez-vous, un couteau tranchant est un couteau sûr parce que vous vous attendez à ce qu'il soit tranchant et vous le respectez. Avec le Chef'sChoice® vous pourrez affiler vos couteaux comme des rasoirs quelque soit le type d'acier ou la qualité du couteau.

Vous vous apercevrez que vos couteaux restent aiguisés plus longtemps et qu'ils vous récompenseront par des années de rendement supérieur. Que vous coupiez, tranchiez ou hachiez, ce sera un plaisir.

FAITES CONNAISSANCE DE VOTRE AIGUISEUR

Avant de vous servir de votre aiguiser, vous souhaitez vous familiariser avec ses caractéristiques.

1. Placez l'aiguiser Chef'sChoice® Diamond Hone (md) sur la surface d'une table de niveau ou d'un comptoir de cuisine. Ne branchez pas le cordon de l'aiguiser dans une prise de courant. (Se référer aux figures 1 et 2).
2. Prendre un couteau de cuisine et placez la partie du talon de la lame de couteau dans une quelconque des fentes d'aiguisage. Déserrez votre prise. Vous remarquerez que le couteau sera tiré vers le côté de la fente et vers le bas dans la fente par un aimant.
3. Maintenant, tandis que vous tenez le couteau d'une prise sûre quoique relativement lâche ainsi qu'illustré à la figure 4, tirez la lame du couteau vers vous tout en laissant la lame du couteau rester en contact avec l'aimant. Laissez l'aimant établir l'angle de la lame. Excepté lorsque vous aiguisiez la pointe, conservez la lame de couteau de niveau avec la table.

POUR AIGUISER VOTRE COUTEAU POUR LA PREMIERE FOIS

Lorsqu'on aiguiser un couteau pour la première fois avec le Chef'sChoice®, il faut d'abord changer l'angle de l'arête faite à l'usine— un processus appelé rodage de votre couteau. Pour chaque couteau, ceci ne se fait qu'une seule fois.

Etant donné que les angles des arêtes faites à l'usine varient dans une grande mesure, il est essentiel que l'aiguisage initial de l'étape 1 soit suffisant pour modifier complètement l'arête de l'usine. *Ceci prend du temps supplémentaire.* Toutefois, une fois que le processus de rodage est achevé, un couteau peut être réaiguisé très rapidement.

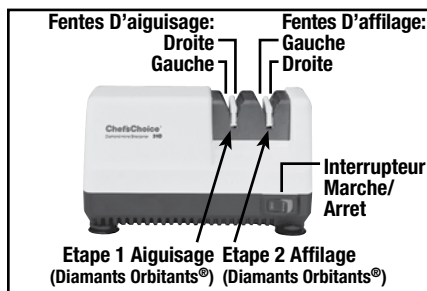


Figure 1. Chef'sChoice® Modèle 310.

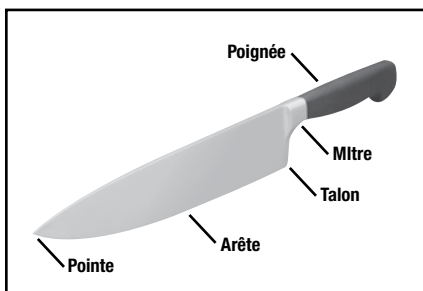


Figure 2. Couteau de cuisine typique.



Figure 3. Des aimants commandent l'angle de la lame.



Figure 4. Vous trouverez qu'il est plus facile de tenir le manche sans le serrer.

Placez le Chef'sChoice® sur une table solide ou un comptoir. Branchez le cordon de l'aiguseur dans une prise de courant appropriée.

Appuyez sur l'interrupteur en position "ON" (MARCHE) sur la partie avant droite de l'aiguseur. Tenir le couteau de la façon illustrée ci-dessus, (Figure 4). Placez la partie du talon de la lame du couteau dans la fente AIGUISAGE de l'étape 1.

ETAPE 1

En tenant le couteau de manière sûre mais relativement lâche, tirer le couteau vers vous permettant à l'aimant de positionner la lame à l'angle d'aiguisage approprié. Laissez les aimants commander l'angle de la lame. Appliquez une pression légère à modérée vers le bas sur la lame du couteau. Ne pas appliquer une pression excessive ou vous arrêterez l'action orbitante. Conservez le niveau de la lame pendant que vous la tirez par cette fente. Après avoir tiré le couteau par la fente de gauche d'AIGUISAGE, placez le couteau dans la fente de droite d'AIGUISAGE et tirez de la même manière. Répétez ces deux (2) étapes de 15 à 20 fois en alternant les fentes gauches et droite. Avec des couteaux relativement neufs, ces 20 passages (de chaque côté), seront suffisants pour changer l'angle (rodage) de l'arête faite à l'usine.

Vous pouvez vérifier que le processus de rodage est achevé en déplaçant soigneusement votre doigt à travers et à l'écart de l'arête pour sentir une bavure. Une bavure quelconque se trouvera sur le dernier côté non aiguisé. Lorsqu'une bavure se forme à chaque course successive, le processus de rodage est achevé. Avec la plupart des couteaux, la bavure est relativement facile à sentir; toutefois, avec des couteaux plus durs, la bavure ne sera pas aussi évidente. Avec des couteaux très émoussés ou des couteaux très épais, plus de vingt (20) passages de chaque côté seront nécessaires pour roder le couteau.

Vous devriez prendre environ trois (3) secondes pour chaque passage pour tirer un couteau de 15 cm de long par chaque fente. Une lame plus longue prendra plus de temps; prenez par exemple cinq (5) secondes pour une lame de 25 cm. Pour aiguiser la pointe de la lame, soulevez légèrement la poignée tandis que la partie incurvée de la lame passe par la zone d'aiguisage. Conserver la partie de l'arête de la lame en train d'être aiguisée nominalement "parallèle" à la table. En poussant ne mettez jamais en premier la pointe de la lame dans la fente.

Avec un aiguseur neuf un certain nombre de particules de daimant peuvent avoir tendance à "saisir" le couteau. Une pression moindre vers le bas sur le couteau et le "conditionnement" des particules de diamant minimisera cette tendance. (VOIR LA RUBRIQUE "SUGGESTIONS")



Etape 1. Le rodage du couteau à l'étape 1 demandera de 15 à 20 passages par chaque fente, en alternant les fentes gauche et droite. Les réaiguisages ultérieurs demanderont moins de passages à l'étape 1. Appliquer une pression légère à modérée vers le bas.



Étape 2. Quatre (4) à six (6) passages en alternant par chaque fente (fentes d'affilage gauche et droite). N'appliquez pas de pression vers le bas à l'étape 2.

Avant de quitter l'étape 1, tirez le couteau par chaque fente en tirant quatre (4) fois relativement vite— pendant une (1) seconde environ chaque, en alternant entre les fentes gauche et droite d'AIGUISAGE. Ceci achèvera le processus de rodage.

ETAPE 2

L'opération finale est l'**AFFILAGE**, étape 2. En se servant de ces fentes, prendre environ trois (3) secondes par passage pour une lame de 15 cm. Comme à l'étape 1, alternez en tirant d'une fente d'**AFFILAGE** à l'autre. Ne pas appliquer de pression vers le bas sur le couteau dans cette étape. Vous devriez tirer la lame par les deux fentes d'**AFFILAGE** de quatre (4) à six (6) fois. Achever l'**AFFILAGE** avec huit (8) à douze (12) tirages rapides, (un (1) seconde chacun), en alternant, entre les fentes gauche et droite.

Après l'aiguisage, essuyez bien la lame, faites un essai de coupe et utilisez-la. Si le couteau n'est pas assez aiguisé, répétez les étapes 1 et 2. Votre couteau devrait être aussi coupant qu'un rasoir.

REAIGUISAGE

Après un usage normal vous pouvez réaiguiser votre couteau rapidement. En commençant par l'**AIGUISAGE** (Étape 1) faites huit (8) à dix (10) passages par chaque fente, en alternant gauche et droite. Achevez par huit (8) passages rapides de chaque côté dans l'étape 1 avant de passer à l'étape 2. Pour l'**AFFILAGE** (Étape 2) faire quatre (4) à six (6) passages dans chaque fente, en alternant gauche et droite. Achevez par huit (8) passages de chaque côté. Pour le **REAIGUISAGE** vous enlevez seulement des quantités microscopiques d'acier immédiatement adjacentes au fil— une caractéristique unique en son genre du Chef'sChoice® qui vous permet de réaiguiser souvent sans se préoccuper de la vie de votre couteau.

SUGGESTIONS

Le modèle professionnel 310 Chef'sChoice® est conçu pour produire un tranchant incroyablement affilé d'une manière rapide et facile. Pour s'assurer que vous obtenez des tranchants affilés comme un rasoir, nous suggérons:

1. **Suggestions de rodage.** Le rodage peut être comparé à l'aiguisage commercial pour faire un tranchant type-usine. C'est une opération qui se fait une seule fois pour chaque couteau, mais il est important de roder le couteau adéquatement. Il est relativement facile de déterminer ce qui est adéquat et d'éviter d'enlever une quantité excessive inutile d'acier du tranchant de votre lame. Vous avez besoin d'aiguiser à l'étape 1 que jusqu'à ce que le tranchant du couteau à la suite de tirage successifs présente une bavure tout le long de son tranchant. Vous pouvez

vérifier que l'aiguisage a été suffisant en déplaçant soigneusement votre doigt à travers et à l'écart du tranchant pour rechercher la bavure. On trouvera une bavure sur le dernier côté non aiguisé. Avec un couteau en acier doux (et la plupart sont doux) vous trouverez habituellement qu'une bavure se produit lorsque vous avez tiré le couteau par l'étape 1, 15 ou 20 fois de chaque côté. Avec des couteaux en acier inhabituellement dur, vous constaterez qu'il est peut-être nécessaire de passer par l'étape 1 plus de vingt (20) fois de chaque côté. Avec des couteaux en acier plus dur, la bavure ne sera pas aussi évidente. Souvenez-vous qu'en réaiguissant il faut passer par l'étape 1 huit (8) ou dix (10) fois seulement.

Vous pouvez accélérer le processus de rodage en appliquant une pression de légère à modérée sur le couteau à l'étape 1. N'appliquez pas de pression du tout à l'étape 2.

2. **Ralentez! Tirez lentement le couteau par les fentes d'aiguisage.** Accordez une (1) seconde par cinq (5) cm de lame de couteau sur le "tirage lent", c.a.d. trois (3) secondes pour un couteau de quinze (15) cm. Pour obtenir les meilleurs résultats, accordez-vous au moins trois (3) secondes pleines, et peut-être un peu plus.
3. **Tirages supplémentaires par l'étape 2.** Pour obtenir le maximum de tranchant faites trois ou quatre tirages supplémentaires par l'étape 2 et ensuite faites trois ou quatre "tirages rapides" de chaque côté par l'étape 2. Si votre couteau n'est pas tranchant comme un rasoir, revoir les suggestions ci-dessus et répétez tout le processus d'aiguisage.
4. **S'assurer que le couteau est maintenu de niveau.** Ceci signifie que le tranchant du couteau devrait être maintenu en position parallèle à la table sur laquelle repose l'aiguiseur. En le maintenant de niveau, le tranchant sera aiguisé plus uniformément. Lorsque vous aiguisiez la partie de la pointe, soulevez légèrement la poignée de sorte que le tranchant le long du bout puisse être maintenu parallèle à la table et aiguisé complètement.
5. **Votre prise sur le couteau.** Laissez les aimants commander la position et l'angle d'aiguisage. A cette fin, placez le couteau dans la fente et faites pencher la face du couteau contre la face d l'aimant— puis relâcher votre prise suffisamment de façon à ce que les aimants puissent tirer le couteau en position. Ne résistez pas aux aimants. Appliquez une pression légère à modérée à l'étape 1 et pas de pression à l'étape 2.
Avec des couteaux très lourds, des couteaux épais ou des couteaux avec des facettes de tranchant large, s'il y a une tendance du couteau à brouter ou à vibrer dans les étapes 1 et 2, soulever légèrement pour soulager une partie du poids du couteau appuyant sur la plaque en diamant orbitante et ralentir un peu.
6. **Couteaux à dents de scie.** Bien que l'aiguiseur Chef'sChoice® soit conçu pour des couteaux sans dents de scie, il améliorera le rendement de couteaux à dents de scie en aiguisant les bouts des dentelures. Ne pas suraiguiser à l'étape 1. Avec des couteaux à dents de scie, on aura besoin de moins de passages à l'étape 1 avant de passer à l'étape 2. Si un broutage excessif se produit à l'étape 1, sautez cette étape et passez à l'étape 2.
7. **Conditionnement des diamants.** Avec un aiguiseur neuf des particules de diamant peuvent avoir tendance à "saisir" la lame du couteau, en particulier des lames de petits couteaux de poche. En aiguisant d'abord 3 ou 4 grands couteaux de cuisine, avant d'aiguiser des couteaux de poche, ceci réduira cette tendance dans une grande mesure.

En suivant soigneusement ces suggestions, tous vos couteaux de cuisine seront aiguisés comme des rasoirs. En raison du super tranchant et de la perfection du fil, l'emploi d'un fusil ou de n'importe quel autre dispositif d'affutage sur votre tranchant nouvellement aiguisé, ne fera qu'abîmer la qualité du fil.

COUTEAUX DE CHEF ET COUTEAUX A EPLUCHER

La lame d'un couteau de chef bien conçue est incurvée de manière continue depuis le bout de la lame jusqu'à l'extrémité près de la poignée, de sorte qu'avec un mouvement de bascule sur une surface à découper, la longueur toute entière de la lame coupera de façon nette. Le Chef'sChoice® aiguisera la lame entière uniformément évitant une boursoufflure commune aux autres méthodes d'aiguisage. Si votre couteau de chef a une forte mitre près de la poignée s'étendant jusqu'au tranchant, un rémouleur commercial peut modifier ou enlever la partie inférieure de la mitre de sorte que cette dernière ne gênera pas l'action de coupe appropriée du couteau.

Le modèle 310 Chef'sChoice® aiguisera le tranchant tout entier depuis de la pointe à la mitre ou à la poignée. Pour cette raison lorsqu'on utilise des couteaux à éplucher, il est essentiel d'exercer le plus grand soin en tenant les doigts à l'écart du tranchant incroyablement aiguisé près de la poignée.

COUTEAUX DE POCHE ET A DECOUPER

Le modèle 310 est un excellent aigiseur pour vos couteaux de poche et à découper favoris. Il donnera le même tranchant incroyablement affilé à toute la longueur de ces lames depuis la pointe jusqu'à la mitre. L'aigiseur modèle 310 n'est pas conçu pour de gros couteaux de chasse lourds. Pour ces types de couteaux, nous recommandons le modèle Professionnel 110 à grand rendement Chef'sChoice® ou le modèle 120 Chef'sChoice® EdgeSelect™.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est nécessaire pour n'importe quelle pièce mobile, moteur, surfaces de roulement ou surfaces d'aiguisage. Votre aigiseur peut être nettoyé en l'essuyant soigneusement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs.

SERVICE

Au cas où l'on aurait besoin de service avant ou après la période de garantie, renvoyez votre aigiseur au distributeur où un devis de réparation sera établi.

Prière d'inclure votre adresse de renvoi et une brève description du problème ou des dégâts à l'aigiseur sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte.

Envoyer votre aigiseur à votre distributeur local.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Service clientèle 610-268-0500

Assemblé aux EU.

www.chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft et/ou des brevets en instance comme indiqué(s) sur le produit.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

E13 2010-47

C148220

MODELLO 310

ISTRUZIONI PER L'USO

Chef'sChoice®

Diamond Hone Affilatrice



Leggete queste indicazioni prima dell'uso.
Per raggiungere ottimi risultati
è essenziale seguire queste istruzioni.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando usate un elettrodomestico, è sempre consigliabile seguire le precauzioni base di sicurezza che includono quanto segue:

1. Leggete tutte le istruzioni.
2. Per protezione contro i pericoli elettrici, non immergete la Chef'sChoice® in acqua o in qualsiasi altro liquido.
3. E' necessaria la stretta sorveglianza quando un elettrodomestico viene usato da o vicino a bambino.
4. Staccate l'elettrodomestico dalla corrente quando non è in uso, prima di mettere o togliere pezzi, e prima di pulirlo.
5. Eliminate di toccare le parti quando sono in moto.
6. Non operare qualunque elettrodomestico con una corda danneggiata o una spina o dopo i malfunzionamenti di elettrodomestico, o è fatto cadere o è danneggiato in qualunque modo.

I clienti americani: Lei può ritornare il suo temperino alla fabbrica dell'EdgeCraft per il servizio dove il costo di riparazione o la regolazione elettrica o meccanica possono essere valutati. Quando la corda elettrica su quest'elettrodomestico è danneggiata, deve essere sostituito dal distributore o dall'altro servizio qualificato per evitare il pericolo di scossa elettrica.

Stati Uniti di esterno: Per favore di ritornare il suo temperino al suo distributore locale dove il costo di riparazione o la regolazione elettrica o meccanica possono essere valutati. Se la corda di provvista di quest'elettrodomestico è danneggiata, deve essere sostituito da una facilità di riparazione nominata dal fabbricante perché gli attrezzi speciali sono richiesto. Per favore di consultare il suo distributore.

7. L'uso di pezzi di ricambio non raccomandati o venduti dal distributore può causare incendi, scosse elettriche o danni personali.
8. Non utilizzate l'elettrodomestico all' aperto.
9. Non lasciate che il filo penda sull'orlo di un tavolo o banco da cucina o che stia in contatto con una superficie calda.
10. Quando l'elettrodomestico è nella posizione "ACCESO", deve essere stabilmente appoggiato sopra un tavolo o un banco a livello.
11. **AVVERTENZA: I COLTELLI AFFILATI DALLA CHEF'SCHOICE SARANNO PIU' AFFILATI DI COI' CHE PENSATE. PER EVITARE DANNI PERSONALI UTILIZZATELI CON MOLTA ATTENZIONE. NON TAGLIATE IN DIREZIONE DELLE DITA, LA MANO, O IL CORP. NON SCIVOLATE IL DITO SULLA LAMA. CONSERVATE CON SICUREZZA.**
12. L'affilatrice Chef'sChoice Modello 310 è stata disegnata per affilare i coltelli da cucina, da tasca, e da filetto. Potrete anche migliorare la capacità di taglio di una lama a denti di sega non affilata quando affilate soltanto le punte del filo a denti di sega.
13. Non cercate di affilare forbici, la lama della scure, o qualsiasi altra lama che non può essere collocata perfettamente nelle scanalature.
14. Assicuratevi di inserire soltanto lame pulite nella Chef'sChoice.
15. Non utilizzate olio per affilatrici, acqua, o altri lubrificanti con la Chef'sChoice.
16. Solo per uso casalingo.
17. **CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI.**

AVETE FATTO UNA BUONA SCELTA

Congratulazioni per la vostra scelta dell'affilatrice Chef'sChoice® Diamond Hone Modello 310. E' sicuro che vi aiuterà ad ottenere un filo incredibilmente acuto per tutti i coltelli da cucina, da tasca, e da filetto.

Benchè sia facile usare l'affilatrice Chef'sChoice Diamond Hone, è importante che voi legiate attentamente queste istruzioni prima di usare l'affilatrice per ottimizzare i risultati raggiunti con l'elettrodomestico.

I cuochi di professione e di passione e gli sportivi attraverso il mondo riconoscono il valore di una lama affilata. Come proprietario di un'affilatrice Chef'sChoice avete il sistema migliore e più semplice conosciuto dall'uomo per preparare lame incredibilmente affilate per tutti i vostri coltelli. Ricordatevi che un coltello affilato è un coltello sicuro, perché siete sicuri che è affilato e lo rispettate. Con l'affilatrice Chef'sChoice sarete capaci di avere lame affilate nonostante il tipo di acciaio o la qualità del coltello.

Verrete a sapere che i vostri coltelli rimarranno affilati più a lungo e offriranno anni di maggiore uso. Quando tagliate, affettate, o tritate è sempre un vero piacere.

PER CONOSCERE MEGLIO LA VOSTRA AFFILATRICE

Prima di usare l'affilatrice, è probabile che vorrete conoscere meglio le sue caratteristiche.

1. Mettet l'affilatrice Chef'sChoice Diamond Hone su un tavolo o un banco da cucina a livello. Non attaccate la spina dell'affilatrice.
2. (Fate riferimento alle Figure 1 e 2). Prendete un coltello da cucina e ponete l'estremità della lama del coltello in una scanalatura dell'affilatrice. Sciogliete la stretta. Vi accorgerete che il coltello verrà tirato verso il lato della scanalatura e nella scanalatura da una calamita.
3. Ora, mentre mantenete il coltello con una stretta sicura ma alquanto sciolta (rappresentata nella Figura 4), tirate la lama del coltello nella vostra direzione mentre lasciate che la lama si appoggi contro la calamita. Lasciate che la calamita stabilisca l'angolo della lama. Eccetto quando affilate la punta, mantenete la lama a livello con il tavolo.

PER PREPARARE IL VOSTRO COLTELLO

Quando affilate un coltello per la prima volta con la Chef'sChoice, è necessario in primo luogo riangolare il filo della fabbrica—un procedimento chiamato “Preparando” il vostro coltello. Per ogni coltello questa operazione deve essere eseguita una volta sola.

Siccome i fili della fabbrica variano molto, è essenziale che l'affilatura iniziale in Fase 1 sia sufficiente per riangolare completamente il filo della fabbrica. Questo richiede più tempo. Comunque, una volta ultimato questo procedimento de “preparazione”, un coltello può essere riaffilato facilmente.

Mettete la Chef'sChoice su un tavolo o un banco. Attaccate la spina dell'affilatrice ad una presa.

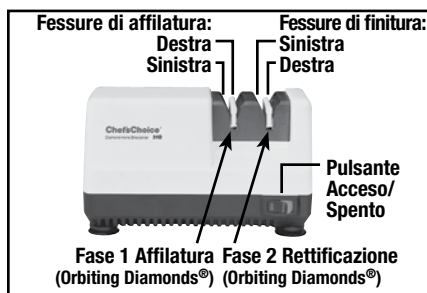


Figura 1. Chef'sChoice® Modello 310.

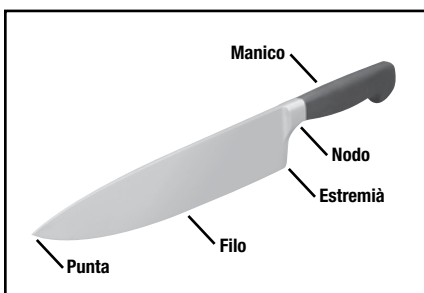


Figura 2. Coltello tipico da cucina.



Figura 3. Le calamite controllano l'angolo della lama.



Figura 4. Troverete che è più facile usare una stretta più sciolta.

Premete il pulsante sulla parte anteriore destra inferiore dell'affilatrice, verso "Acceso" ("On"). Mantenete il coltello con la stretta sopradescritta (Figura 4). Ponete l'estremità della lama del coltello nella scanalatura sinistra di affilatura de Fase 1.

FASE 1

Utilizzando una stretta sicura ma alquanto sciolta, tirate il coltello nella vostra direzione, lasciando che la calamita posizioni la lama nell'angolo giusto di affilatura. Lasciate che la calamita controlli l'angolo della lama. Applicare pressione leggera o moderata verso il basso sulla lama del coltello. Non applicate pressione eccessiva o fermerete l'azione circolare. Mantenete la lama a livello quando lo tirate attraverso la scanalatura. Dopo aver tirato il coltello attraverso la scanalatura sinistra di AFFILATURA, mettete il coltello nella scanalatura destra di AFFILATURA e tirate nella stessa maniera. Ripetete queste due (2) fasi da 15 a 20 volte, alternando tra la scanalatura sinistra e quella destra. Con i coltelli piuttosto nuovi, questi 20 tiri (in ciascun lato) saranno sufficienti per riangolare ("preparare") il filo della fabbrica.

Potete verificare che il procedimento di "preparazione" è completo muovendo il dito accuratamente attraverso e fuori dal filo per trovare una bavatura. Quando c'è una bavatura, è sempre sull'ultimo lato non affilato. Quando si forma una bavatura con ogni tiro successivo, il procedimento di "preparazione" è completo. Con la maggior parte dei coltelli, è facile trovare la bavatura; comunque, con i coltelli più duri la bavatura non sarà tanto evidente. Con i coltelli affatto affilati o con i coltelli molto spessi, è possibile che ci vorranno più di venti (20) tiri in ogni lato per "preparare" il coltello.

Per un coltello di 15 cm di lunghezza ci vorranno approssimativamente tre (3) secondi per tirare attraverso ogni scanalatura. Una lama più lunga richiede più tempo; per esempio, una lama di 25 cm richiede cinque (5) secondi. Per affilare la punta della lama alzate la maniglia lievemente quando la parte curva della lama si muove attraverso la zona di affilatura. Mantenete il filo della lama che viene affilato in maniera "parallela" al tavolo. Non mettete mai prima la punta della lama nella scanalatura e spingere attraverso.

Con un'affilatrice nuova è facile che alcune particelle di diamante tendano ad "afferrare" il coltello. Se applicate meno pressione verso il basso sul coltello e "condizionate" le particelle del diamante, ridurrete al minimo la tendenza di questa possibilità. (VEDETE "SUGGERIMENTI").

Prima di lasciare la Fase 1, tirate il coltello attraverso ogni scanalatura con quattro (4) tiri piuttosto veloci—circa un (1) secondo ciascuno, alternando tra la scanalatura sinistra e quella destra di AFFILATURA. Questo movimento finisce il procedimento di "preparazione".



Fase 1. Per "Preparare" il coltello in Fase 1 ci vorranno da 15 a 20 tiri attraverso ogni scanalatura, alternando tra la scanalature sinistra e quella destra. Quando affilate questo coltello un'altra volta, ci vorranno meno tiri che in Fase 1. Applicare pressione leggera o moderata verso il basso.



Fase 2. Da quattro (4) a sei (6) tiri alternando tra le due scanalature, la scanalatura sinistra e quella destra di Levigatura. Non applicate nessuna pressione verso il basso durante la Fase 2.

FASE 2

L'ultimo procedimento è quello di LEVIGARE il coltello, Fase 2. Utilizzando queste scanalature, passate una lama di 15 cm per circa tre (3) secondi. Non applicate nessuna pressione verso il basso durante questa fase. Dovrete tirare la lama attraverso le due scanalature di LEVIGATURA da quattro (4) a sei (6) volte. Completate la LEVIGATURA con da otto (8) a dodici (12) tiri veloci (di un (1) secondo ciascuno) alternando tra la scanalatura sinistra e quella destra.

Dopo aver affilato il coltello, strofinate la lama, provate l'affilatura, ed usatelo. Se il coltello non è abbastanza affilato, ripetete le Fase 1 e 2. Il vostro coltello deve essere affilato a perfezione.

RIAFFILARE IL COLTELLO

Dopo l'uso normale, potete riaffilare facilmente il vostro coltello. Cominciando con AFFILARE IL COLTELLO (Fase 1) fate da otto (8) a dieci (10) tiri attraverso ogni scanalatura, alternando da sinistra a destra. Ultimate con otto (8) tiri veloci in ogni lato in Fase 1 prima di passare alla Fase 2. Nella fase di LEVIGATURA (Fase 2) fate da quattro (4) a sei (6) tiri attraverso ogni scanalatura, alternando da sinistra a destra. Ultimate con otto (8) tiri veloci in ogni lato. Nella fase di RIAFFILATURA rimuovete quantità microscopiche di acciaio immediatamente adiacente al filo— una caratteristica unica della Chef'sChoice che vi consente di riaffilare spesso senza preoccuparvi della durata del coltello.

SUGGERIMENTI

La Chef'sChoice Modello Professionista 310 è stata disegnata per prepararvi incredibilmente affilate in maniera veloce e facile. Per assicurare che ottenete una lama veramente affilata suggeriamo:

1. **Suggerimenti per la "preparazione".** La "preparazione" può essere paragonata all'affilatura professionale per produrre un filo da fabbrica. E' un procedimento che deve essere eseguito una volta soltanto per ogni coltello, ma è importante "preparare" il coltello in maniera adeguata. E' piuttosto facile determinare che cosa significa adeguata ed evitare la rimozione non necessaria di acciaio dal filo della lama. E' necessario affilare nella Fase 1 soltanto dopo aver ottenuto sul filo del coltello una bavatura lungo l'orlo intero. Potete verificare che è stato affilato sufficientemente muovendo il dito accuratamente attraverso e fuori dal filo per trovare la bavatura. Una bavatura sarà presente sul lato non affilato. Con un coltello di acciaio soffice (e la maggior parte sono soffici) scoprirete che si forma una bavatura quando avete tirato il coltello attraverso la scanalatura da 15 a 20 volte in Fase 1. Con un coltello di

acciaio di durezza insolita può essere necessario tirare il coltello attraverso la scanalatura più di venti (20) volte in ogni lato in Fase 1. Con i coltelli di acciaio più duro, la bavatura non sarà tanto evidente. Ricordatevi che nella fase di riaffilatura dovete tirare il coltello da otto (8) a dieci (10) volte attraverso la scanalatura in Fase 1.

Potete accelerare il procedimento di “preparazione” applicando pressione leggera o moderata verso il basso sul coltello in Fase 1. Non applicate nessuna pressione in Fase 2.

- Piano! Tirate il coltello lentamente attraverso la scanalatura di affilatura.** Lasciate un (1) secondo per ogni cinque (5) cm di lama durante i “tiri lenti”, cioè tre (3) secondi per un coltello di quindici (15). Per ottimi risultati, lasciate almeno tre (3) secondi, e forse un pò di più.
- Altri tiri in Fase 2.** Per l'affilatura finale fate tre o quattro tiri normali addizionali e poi tre o quattro “tiri veloci” nelle due fasi. Se il vostro coltello non è affilato a perfezione, ripassate i suggerimenti sopradescritti e ripetete l'intero procedimento di affilatura.
- Assicuratevi di mantenere il coltello a livello.** Questo significa che il filo del coltello deve essere mantenuto in posizione parallela rispetto al tavolo. Mantenendolo a livello, il filo sarà affilato più uniformemente. Quando affilate la punta, alzate la maniglia lievemente in modo che il filo lungo la punta può essere mantenuto “parallelo” al tavolo ed affilato completamente.
- La vostra stretta sul coltello.** Lasciate che la calamita controlli la posizione del coltello e l'angolo di affilatura. Per fare questo, ponete il coltello nella scanalatura ed appoggiate il lato del coltello contro il lato della calamita; poi, sciogliete la stretta per lasciare che le calamiti possano tirare il coltello in posizione. Non usate resistenza contro le calamiti. Applicare pressione leggera o moderata in Fase 1 e non applicate pressione in Fase 2.
Con i coltelli pesanti o spessi, o i coltelli con fili larghi, se c'è tendenza che il coltello batte o vibra in fase 1 o 2, alzate lo lievemente per togliere il peso del coltello dal diamante circolante e rallentate alquanto.
- I coltelli a denti di sega.** Mentre l'affilatrice Chef'sChoice non è stata disegnata specificamente per i coltelli a denti di sega, può migliorare l'esecuzione di questi coltelli affilando le punte dei denti. Non affilate troppo in Fase 1. Con i coltelli a denti di sega sono richiesti meno tiri in Fase 1 prima di passare a Fase 2. Se ci sono troppe vibrazioni in Fase 1, saltate questa fase e continuate con Fase 2.
- Condizionare i diamanti.** Con un'affilatrice nuova c'è una tendenza che alcune particelle di diamante possano afferrare la lama del coltello, particolarmente le lame dei coltelli da tasca molto piccoli. Se affilate 3 o 4 coltelli grandi da cucina all'inizio, prima di affilare i coltelli da tasca ridurrete questa tendenza in modo significativo.

Prestando attenzione accurata a questi suggerimenti, tutti i vostri coltelli da cucina saranno affilati a perfezione. A causa dell'affilatura e la perfezione del filo, l'uso di un acciaio per affilare o di qualsiasi altro apparecchio per affilare sul coltello nuovamente affilato dovrà ridurre la qualità del filo.

I COLTELLI DEI CUOCHI DI PROFESSIONE ED I COLTELLI PER SBUCCIARE

La lama di un coltello del cuoco di professione ben disegnato è curvato continuamente dalla punta della lama fino all'estremità vicino alla maniglia in modo che con un'azione oscillante sulla superficie di taglio, la lama intera taglierà accuratamente. La Chef'sChoice affilerà le lama intera uniformemente evitando una curva comune agli altri metodi di affilatura. Se il vostro

coltello ha un cuscino di appoggio pesante vicino alla maniglia che si estende fino al filo, una rettificatrice industriale può modificare o rimuovere la porzione inferiore del cuscino di appoggio in maniera che non interferisce con la corretta azione di taglio del coltello. La Chef'sChoice Modello 310 affilerà il filo intero dalla punta al cuscino di appoggio o alla maniglia. Per questo motivo quando usate i coltelli per sbucciare è essenziale essere molto accurati per mantenere le dita lontane dal filo incredibilmente affilato vicino alla maniglia.

COLTELLI DA TASCA O DA FILETTO

Il Modello 310 è un'affilatrice eccellente per i vostri coltelli da tasca o da filetto. Metterà lo stesso filo incredibilmente affilato sull'intera lunghezza della lama dalla punta all'estremità. L'affilatrice Modello 310 non è stata disegnata per coltelli grandi e pesanti da caccia. Per questi tipi di coltelli, raccomandiamo la Chef'sChoice Professional 110, Heavy Duty Model.

MANUTENZIONE NORMALE

Non è necessaria nessuna lubrificazione per nessuna parte movente, il motore la superficie del cuscinetto, o la superficie di affilatura. Potete pulire l'affilatrice strofinandola accuratamente con uno strascio bagnato. Non usate detergenti o abrasivi.

SERVIZIO

Nel caso che avete bisogno di servizio prima o dopo la scadenza della garanzia, rimandate l'affilatrice al distributore dove può essere stimato il costo della riparazione.

Vi preghiamo di accludere il vostro indirizzo ed una breve descrizione del problema o del danno in un foglio separato nella scatola.

Mandate la vostra affilatrice al vostro fornitore locale.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Assemblato negli U.S.A.

www.chefschoice.com

Il presente prodotto potrebbe essere coperto da uno o più brevetti in corso di registrazione e/o EdgeCraft così come specificato sul prodotto stesso.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

E13 2010-47

C1482Z0

Chef'sChoice[®]

Afilador Diamond Hone[®]

E



Lea las siguientes instrucciones antes de utilizar el producto.

A fin de obtener resultados óptimos,
es de vital importancia que siga las instrucciones.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Chef'sChoice® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de colocar sólo hojas de cuchillo limpias en el afilador Chef'sChoice®.
4. Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.

Para clientes residentes en Estados Unidos: podrá llevar el afilador a la fábrica de EdgeCraft con el fin de realizar mantenimiento; allí podrán calcular el coste de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Cuando el cable eléctrico de este artefacto esté dañado, deberá ser reemplazado por el distribuidor de Chef'sChoice o por personal de mantenimiento cualificado para evitar el peligro de descarga eléctrica.

Para clientes no residentes en Estados Unidos: lleve el afilador a su distribuidor local; allí podrán calcular el coste de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su proveedor de Chef'sChoice.

7. **PRECAUCIÓN** Este aparato puede tener un enchufe polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). Con el fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo es posible colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado en una posición determinada. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé la vuelta al enchufe. Si aún no lo puede colocar, comuníquese con un electricista cualificado. *No modifique el enchufe de ninguna manera.*
8. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por EdgeCraft Corporation pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. El Modelo 310 de Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar cuchillos de cocina, cuchillos de bolsillo y la mayoría de cuchillos deportivos. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. Cuando el afilador Chef'sChoice® esté encendido, siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estable.
12. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE HAYAN AFILADO CORRECTAMENTE CON EL AFILADOR CHEF'SCHOICE® ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE ESPERA. PARA EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE EN DIRECCIÓN HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
13. No lo utilice al aire libre.
14. Deberá extremar la precaución cuando se utilice el aparato cerca de niños o éstos lo utilicen.
15. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el afilador Chef'sChoice®.
16. Sólo para uso doméstico.
17. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

HA HECHO UNA BUENA ELECCIÓN

Felicidades por haber elegido el Modelo 310 del afilador Diamond Hone® de Chef'sChoice®. Todos sus cuchillos de cocina, de bolsillo y para filetear quedarán increíblemente afilados.

Aunque el afilador Diamond Hone® de Chef'sChoice® es fácil de utilizar, es importante que lea con detenimiento este manual de instrucciones antes de utilizarlo, para que pueda optimizar los resultados del afilado.

Los cocineros gourmet y los deportistas de todo el mundo reconocen el valor de un buen filo cortante.

Como dueño de un afilador Chef'sChoice®, cuenta con el mejor sistema y el más fácil de usar que se conoce en la actualidad para que todos sus cuchillos queden increíblemente afilados.

Por primera vez, disfrutará afilando cuchillos. Recuerde que un cuchillo afilado es un cuchillo seguro, puesto que al suponer que esta afilado se usa con precaución. Con el afilador Chef'sChoice®, podrá brindar más que un filo extremo a sus cuchillos, más allá del tipo de acero o la calidad del cuchillo.

Descubrirá que los cuchillos permanecen afilados por más tiempo y le recompensarán con un rendimiento superior durante años. Será un placer cortar, rebanar o picar.

CONOZCA SU AFILADOR

Antes de utilizar el afilador, quizás desee familiarizarse con sus características.

1. Coloque el afilador Diamond Hone de Chef'sChoice® en una encimera de cocina o una mesa nivelada. No enchufe el afilador en un tomacorriente.
2. (Véanse las figuras 1 y 2.) Coja un cuchillo de cocina y coloque el área de la base de la hoja del cuchillo en cualquier ranura de afilado. Afloje la fuerza con la que lo sostiene. Notará que un imán tira del cuchillo hacia el lado de la ranura y hacia dentro de ella.
3. Ahora, mientras sostiene el cuchillo con un agarre seguro pero relajado, tal como se muestra en la figura 4, tire de la hoja del cuchillo hacia su dirección mientras permite que ésta se apoye contra el imán. Deje que el imán establezca el ángulo de la hoja. Excepto cuando se afila la punta, mantenga la hoja del cuchillo nivelada con la mesa.

“ADAPTACIÓN” DE SU CUCHILLO

Cuando afila un cuchillo por primera vez con el afilador Chef'sChoice®, primero es necesario ajustar el ángulo del filo de fábrica, un proceso denominado “adaptación” del cuchillo. Se realiza una sola vez por cuchillo.

Ya que los ángulos de los filos de fábrica varían mucho, es esencial que el afilado inicial de la etapa 1 sea suficiente para ajustar el ángulo de fábrica por completo. Esto lleva tiempo adicional. Sin embargo, una vez que se complete este proceso de “adaptación”, el cuchillo podrá volver a afilarse con rapidez.

Coloque el afilador Chef'sChoice® en una mesa o encimera robusta. Enchufe el afilador en un tomacorriente eléctrico adecuado.



Figura 1. Modelo 310 de Chef's Choice®.

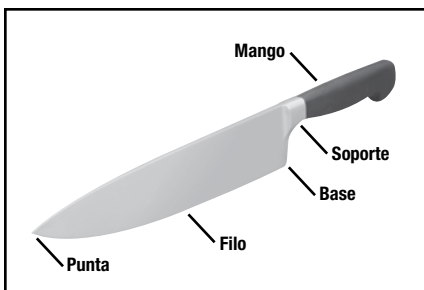


Figura 2. Típico cuchillo de cocina.



Figura 3. Los imanes controlan el ángulo de la hoja.



Figura 4. Notará que es más fácil sostenerlo sin ejercer fuerza.

Presione el interruptor, en la parte frontal derecha inferior del afilador, hacia la posición de encendido [ON]. Sostenga el cuchillo de la manera en que se muestra en la figura 4. Coloque el área de la base de la hoja del cuchillo en la ranura izquierda de AFILADO (SHARPENING) de la etapa 1.

ETAPA 1

Con un agarre seguro pero relativamente relajado, tire del cuchillo hacia usted, permitiendo que el imán coloque la hoja en el ángulo de afilado adecuado. Deje que los imanes controlen el ángulo de la hoja. Presione hacia abajo de forma suave a moderada, sobre la hoja del cuchillo. No aplique presión excesiva o detendrá el movimiento rotativo. Mantenga nivelada la hoja mientras la pasa por la ranura. Después de pasar el cuchillo por la ranura izquierda de AFILADO, colóquelo en la ranura derecha de AFILADO y páselo de la misma forma. Repita estos dos (2) pasos entre 15 y 20 veces, alternando entre las ranuras derecha e izquierda. Con cuchillos relativamente nuevos, las 20 pasadas (por cada lado) serán suficientes para ajustar el ángulo (“adaptar”) del filo de fábrica.

Puede verificar que se ha completado el proceso de “adaptación” pasando el dedo con cuidado a lo largo y hacia afuera del filo para comprobar que no hay rebabas. Habrá rebabas en el último lado sin afilar. Cuando se forma una rebaba en cada pasada sucesiva, se ha completado el proceso de “adaptación” del cuchillo. En la mayoría de los cuchillos la rebaba se nota con relativa facilidad; sin embargo, en los cuchillos más duros, no es tan evidente. Con cuchillos muy gruesos o casi sin filo, es posible que se necesiten más de veinte (20) pasadas por cada lado para la “adaptación” del cuchillo.

Cada pasada lleva alrededor de tres (3) segundos en cada ranura para un cuchillo de 15 cm. Una hoja más larga llevará más tiempo; por ejemplo, cinco (5) segundos para una hoja de 25 cm. Para afilar el área de la punta de la hoja, levante ligeramente el mango a medida que la parte curva de la hoja se mueve por el área de afilado. Mantenga nominalmente “paralela” a la mesa la parte del filo de la hoja que se está afilando. **NUNCA PONGA PRIMERO LA PUNTA DE LA HOJA EN LA RANURA Y EMPUJE.**

Con un afilador nuevo, algunas partículas de diamante pueden tener tendencia a “adherirse” al cuchillo. Si disminuye la presión descendente del cuchillo y “acondiciona” las partículas de diamante, reducirá la tendencia de que esto ocurra. (VÉASE “SUGERENCIAS”)

Antes de terminar la etapa 1, pase el cuchillo por cada ranura con cuatro (4) pasadas relativamente rápidas, de un (1) segundo cada una, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de AFILADO. De este modo completará el proceso de “adaptación” del cuchillo.



Etapa 1. La “adaptación” del cuchillo en la etapa 1 llevará entre 15 y 20 pasadas en cada ranura, alternando entre izquierda y derecha. Los reafileados posteriores requieren menos pasadas en la etapa 1. Aplique presión descendente de suave a moderada.



Etapa 2. Realice entre cuatro (4) y seis (6) pasadas en cada ranura (ranuras de ASENTADO derecha e izquierda). No aplique presión descendente en la etapa 2.

ETAPA 2

La fase final es el ASENTADO (HONING[™]), la etapa 2. Utilizando estas ranuras, tómese de nuevo alrededor de tres (3) segundos por pasada para una hoja de 15 cm. Al igual que en la etapa 1, alterne cada pasada de una ranura de ASENTADO a la otra. No aplique presión descendente sobre el cuchillo en esta etapa. Debería pasar la hoja por ambas ranuras de ASENTADO entre cuatro (4) y seis (6) veces. Para completar el ASENTADO, debe realizar entre ocho (8) y doce (12) pasadas, (de un [1] segundo cada una), alternando entre las ranuras izquierda y derecha.

Después del afilado, limpie la hoja con un trapo, compruebe el filo y úselo. Si el cuchillo no está lo suficientemente afilado, repita las etapas 1 y 2. El cuchillo debería tener un filo extremo.

REAFILADO

Después del uso normal, puede reafilar su cuchillo con rapidez. Comience por el AFILADO (etapa 1) y realice entre ocho (8) y diez (10) pasadas por cada ranura, alternando entre izquierda y derecha. En la etapa 1, complete con ocho (8) pasadas rápidas por cada lado, antes de continuar con la etapa 2. En el ASENTADO (etapa 2), realice entre cuatro (4) y seis (6) pasadas por cada ranura, alternando entre izquierda y derecha. Complete con ocho (8) pasadas rápidas por cada lado. En el REAFILADO, usted sólo elimina cantidades mínimas de acero que se encuentran inmediatamente adyacentes al filo: una característica exclusiva del afilador de Chef'sChoice[®] que le permite reafilar con frecuencia, sin tener que preocuparse por la vida útil del cuchillo.

SUGERENCIAS

El Modelo Profesional 310 de Chef'sChoice[®] está diseñado para conseguir, de forma fácil y rápida, que el borde de un cuchillo sea increíblemente afilado. Con el fin de garantizar la obtención de un filo extremo, le sugerimos:

1. **Sugerencias para la "adaptación" del cuchillo.** Se puede comparar la acción de "adaptación" al afilado comercial para producir un filo como el de fábrica. Esta operación se realiza una vez por cada cuchillo, pero es importante "adaptarlo" de forma adecuada. Es relativamente fácil determinar lo que es adecuado y evitar que el filo de su hoja pierda sin necesidad acero excesivo. Necesita afilar el cuchillo en la etapa 1 sólo hasta que el filo adquiera, a través de las sucesivas pasadas, una rebaba en todo el filo. Puede verificar si el afilado ha sido suficiente pasando el dedo con cuidado a lo largo y hacia afuera del filo en busca de la rebaba. Habrá una rebaba en el último lado sin afilar. En un cuchillo de acero suave (y la mayoría lo son), por lo general observará que la rebaba se forma cuando haya pasado el

cuchillo entre 15 y 20 veces por cada lado en la etapa 1. Con los cuchillos de acero duro poco habituales, puede ser necesario pasarlos más de veinte (20) veces por cada lado en la etapa 1. En estos casos, la rebaba no será tan evidente. Recuerde que para el reafileado, debe pasar el cuchillo sólo entre ocho (8) y diez (10) veces en la etapa 1.

Puede acelerar el proceso de “adaptación” si aplica presión descendente, de suave a moderada, sobre el cuchillo en la etapa 1. No debe aplicar presión alguna en la etapa 2.

- Disminuya la velocidad.** Pase despacio el cuchillo por las ranuras de afilado. Tómese un (1) segundo por cada cinco (5) centímetros de hoja de cuchillo en las “pasadas lentas”, es decir, tres (3) segundos para un cuchillo de quince (15) centímetros. Para obtener resultados óptimos, tómese al menos los tres (3) segundos completos y quizás un poco más.
- Pasadas adicionales en la etapa 2.** Para obtener el mejor filo, realice entre tres y cuatro pasadas normales adicionales en la etapa 2 y, después, de tres a cuatro “pasadas rápidas” por cada lado en la etapa 2. Si su cuchillo no tiene un filo extremo, consulte las sugerencias anteriores y repita el proceso completo de afilado.
- Asegúrese de mantener el cuchillo nivelado.** Esto significa que el filo del cuchillo debe mantenerse en una posición paralela en relación con la mesa en la que se encuentra el filo. Al mantenerlo nivelado, el afilado será más uniforme. Cuando afile el área de la punta, levante ligeramente el mango para que el filo de la punta pueda mantenerse “paralelo” a la mesa y afilarse por completo.
- El agarre del cuchillo.** Deje que los imanes controlen la posición del cuchillo y el ángulo de afilado. Para ello, coloque el cuchillo en la ranura e incline el lado del cuchillo contra el lado del imán; a continuación, afloje la fuerza con la que lo sostiene lo suficiente para que los imanes puedan colocarlo en la posición adecuada. No ejerza resistencia a los imanes. Aplique presión de suave a moderada en la etapa 1, pero no lo haga en la etapa 2.
En el caso de los cuchillos muy pesados, gruesos o con facetas anchas de filo cortante, si el cuchillo tiende a vibrar en la etapa 1 o 2, levántelo ligeramente para liberar un poco su peso presionando la plancha de diamantes en rotación, y desacelérelo un poco.
- Cuchillos de sierra.** Aunque el afilador Chef'sChoice® está diseñado para cuchillos lisos, mejorará el rendimiento de los cuchillos de sierra al afilar las puntas de los dientes. No afile en exceso en la etapa 1. Para los cuchillos de sierra, se requieren por lo general menos pasadas en la etapa 1 antes de iniciar la etapa 2. Si se produce demasiada vibración en la etapa 1, evítela y continúe con la etapa 2.
- Acondicionar los diamantes.** Con un afilador nuevo, algunas partículas de diamante pueden “adherirse” a la hoja del cuchillo, en especial a las hojas pequeñas de los cuchillos de bolsillo. Si primero afila 3 o 4 cuchillos de cocina grandes, antes de los de bolsillo, se reducirá esta tendencia de forma significativa.

Si presta especial atención a estas sugerencias, todos los cuchillos de cocina tendrán un filo extremo. Debido al filo extremo y a la perfección del borde, utilizar un acero u otro artefacto de afilado en el cuchillo que acaba de afilarse, sólo deteriorará la calidad del filo.

CUCHILLOS DE CHEF Y CUCHILLOS MONDADORES

La hoja de un cuchillo de chef bien diseñado presenta una curva continua desde la punta de la hoja hasta el final cerca del mango con el fin de que, con una acción de deslizamiento sobre una superficie de corte, todo el largo de la hoja realice un corte limpio. El afilador Chef'sChoice®

trabaja sobre toda la hoja de forma uniforme, lo que evita los desniveles habituales en otros métodos de afilado. Si sus cuchillos de chef tienen un soporte pesado cerca del mango que se extiende hasta el filo, puede llevarlo a un taller de pulido para que modifiquen o eliminen la parte inferior del soporte, de manera que no interfiera con la acción adecuada de corte del cuchillo. El Modelo 310 de Chef'sChoice® afilará el filo de corte por completo, desde la punta hasta el soporte o el mango. Por esta razón, cuando utilice cuchillos mondadores, es esencial que extreme la precaución para mantener los dedos alejados del borde increíblemente afilado próximo al mango.

CUCHILLOS DE BOLSILLO Y PARA FILETEAR

El Modelo 310 es un excelente afilador para sus cuchillos de bolsillo o para filetear favoritos. Logrará el mismo increíble afilado en todo el largo de estas hojas, desde la punta hasta el soporte.

El Modelo 310 del afilador no está diseñado para grandes y pesados cuchillos de caza. Para esta clase de cuchillos, recomendamos el Modelo Profesional 110 para tareas pesadas Chef'sChoice® o el Modelo 120 EdgeSelect® de Chef'sChoice®.

MANTENIMIENTO NORMAL

NO es necesaria la lubricación de ninguna parte móvil, motor, superficies de rodamiento o de afilado. Puede limpiar el afilador utilizando un paño húmedo, con cuidado. No utilice detergentes ni sustancias abrasivas.

MANTENIMIENTO

Si necesita mantenimiento después del período de garantía, lleve el afilador al vendedor local o al distribuidor nacional donde podrán calcular el coste de la reparación antes de realizarla.

Incluya su dirección, su número de teléfono para comunicarse durante el día y una breve descripción del problema o del daño en una hoja separada dentro de la caja. Guarde el recibo del transportista como prueba del envío y como protección contra pérdidas en el envío.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Servicio de atención al cliente: (800) 342-3255 ó (610) 268-0500

Ensamblado en los Estados Unidos de América.

www.chefschoice.com

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes, o patentes pendientes, de EdgeCraft, como se indica en el producto.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

E13 2010-47

C1482Z0