

# **Chef'sChoice®**

## **Diamond UltraHone® Sharpener**

GB

HU



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. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
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 may 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 312 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected sports 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 (Red flash on switch is exposed when "ON") the Chef'sChoice® sharpener 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 or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

Professional chefs and serious cooks worldwide rely on Chef'sChoice® Diamond Hone® sharpeners to maintain the edges of their favorite knives at better than factory sharpness and durability. Chef'sChoice® sharpeners are known for their consistent foolproof performance, ease of use, and ability to create ultra sharp edges on quality cutlery with minimal removal of metal.

The Chef'sChoice® Model 312 incorporates the latest technology developed by Chef'sChoice® based on micron sized diamonds to ultra hone your knife edge to astonishing sharpness. You will find it fast and simple to use. The two stage design of Model 312 sharpens/hones the edge first with fine diamonds to create a first bevel before honing with ultrafine diamonds at a slightly larger angle to develop an unusually sharp but durable edge. Diamonds, the hardest known materials can sharpen knives made of any metal including the hardest carbon, stainless and super alloy steels.

You will find renewed joy in using your favorite knives once sharpened in the Model 312. The edges will be sharper and they will stay sharp longer than conventional or hollow ground edges. Remember a sharp knife is a safer knife because it requires less effort to cut or slice. The Model 312 will reward you with years of added culinary pleasure and bring extra appeal to each gourmet creation. Enjoy.

## **UNDERSTANDING THE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER**

---

This unique Chef'sChoice® Diamond UltraHone® Sharpener is designed to sharpen knives with either straight or serrated edges. This two (2) stage sharpener has two precision sharpening / honing stages, one with fine and the other with ultrafine 100% diamond abrasive. This combination can be used to create either an ultra sharp, smooth faceted edge for effortless cutting and presentations or one with a selected amount of residual "bite".

The sharpening and honing actions are controlled by using precisely angled guides for the blade and precisely matched conically surfaced abrasive disks. The sharpening angle is slightly larger in Stage 2 than in Stage 1. The sharpening rate is carefully controlled by the size of diamonds used and by unique internal springs that limit the amount of pressure that can be applied to the edge by the abrasive disks.

Fine diamond-coated conical disks in Stage 1 create microgrooves along the facets on each side of the edge establishing the first angled bevel of the edge. In Stage 2 precision disks coated with micron sized diamonds gently hone and polish the facets immediately adjacent to the edge creating a microbevel along a microscopically thin straight and polished edge. The honing action simultaneously polishes and sharpens the boundaries of those microgrooves created by the diamond abrasives in Stage 1 adjacent to the edge until they become sharp micro flutes that will assist the cutting action with "difficult to cut" materials.

This unique two stage design gives you an extremely sharp edge and because of the second angle microbevel, you will notice that your knives stay sharp longer than those sharpened by conventional means.

The following sections describe the general procedures for optimal sharpening. One of the important advantages of using the Model 312 is that you can hone and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods. Resharpener can commonly be done by using just the gentle ultra honing action of Stage 2. (See Resharpener Section).

Each sharpening Stage is equipped with gray flexible plastic springs that are positioned over the sharpening disks (see Figure 1) to hold the face of your knife securely against the precision guides in the right and left slots of each stage during sharpening.

Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Asian Kataba blades) you will want to sharpen equally in the right and left slots of each stage that you use. This will insure that the facets on each side of the edge are of equal size and that the edge will cut straight at all times.

When sharpening in either stage the knife should on sequential strokes be **pulled alternately through the left slot and the right slot of that Stage**. Generally a few pairs of pulls (alternating in the left and right slots) will be adequate in each stage (see subsequent sections for more detail). Always operate the sharpener from the front side with the switch facing you. Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane while pulling it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening or honing disk. You will be able to feel and hear the contact with the disk as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop the pull in mid stroke. The time for each sharpening stroke can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough downward pressure when sharpening to insure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks on each stroke. The sharpening pressure is controlled by the internal springs positioned between the abrasive disks. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Figure 1 below identifies each of the two stages as described further in the following sections.

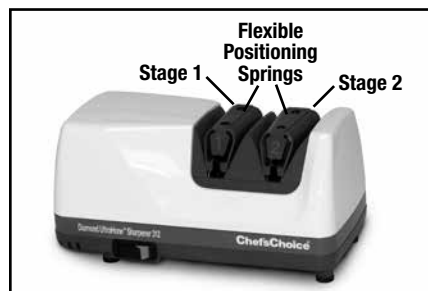


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

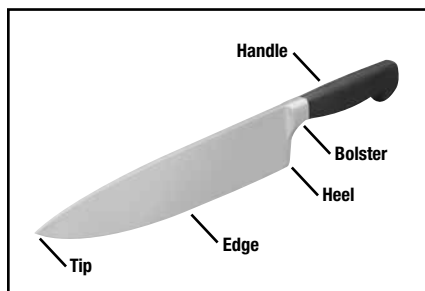


Figure 2. Typical kitchen knife.

The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen either Straight edge or Serrated edge blades. Follow these instructions for optimum results.

## **PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES**

### **STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME**

**Always clean the blade free of dirt, oil and food before inserting into sharpener.**

Before you turn on the power, slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the plastic spring. Do not twist the knife. (See Figure 3.)

Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and press the Power Switch. A red "indicator" on the switch appears when this switch is turned "ON."

**Stage 1:** If you are sharpening a straight-edge knife for the first time, start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left plastic angle guide and the plastic spring while pulling the blade toward you and simultaneously moving the blade downward in the slot until it engages the diamond coated disk. You will hear it make contact with the disk. If the blade is curved, lift the handle just enough as you sharpen near the tip of the knife to keep the blade edge in audible contact with the rotating disk. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 3-4 seconds.



**Figure 3. Stage 1. Inserting blade in slot between guide and elastomeric spring. Alternate individual pulls in left and right slots.**

Next, repeat with one full length pull in the *right* slot of Stage 1. (See Figure 4)

Note: Each time you insert the blade, simultaneously pull the blade toward you. Never push the blade away from you. *Apply just enough downward pressure to make contact with the disk – added pressure does not speed up the sharpening process.*

To insure uniform sharpening along the entire blade length, insert the blade near its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. Always make an equal number of pulls alternating one pull in the left slot and then one pull in the right slot in order to keep the edge facets symmetrical. Generally in Stage 1 you will find that only 3 to 5 pairs of slow pulls is adequate, but for a duller knife more pulls will be needed.

Before moving to Stage 2 it is very important to confirm that a burr (see Figure 5) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully across the edge as shown. (Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it when sharpening) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison.

If no burr exists, make one or two pairs of additional alternating pulls in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 2. Slower pulls will help you develop the burr. Confirm the presence of the burr after a pull in the left slot and then also after a pull through the right slot before proceeding to Stage 2. **It is always necessary to create the burr in Stage 1 before honing in Stage 2.**



Figure 4. Inserting blade in right slot of Stage 1.

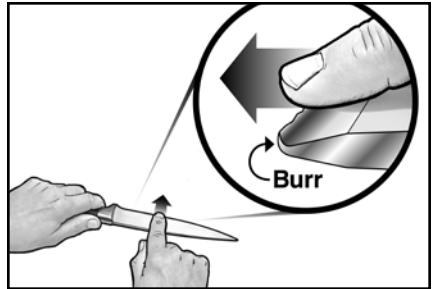


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

**Stage 2:** In general only two pairs of slow pulls (about 4-6 seconds each) followed by two pairs of faster pulls (1-2 seconds each) in Stage 2 will be needed to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls in left and right slots (Figure 6).

Fewer fast pulls in Stage 2 are preferable if you will be cutting fibrous foods as discussed in more detail in the following section.

## OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

### Gourmet Food Preparation:

Where the finest and smoothest cuts are preferred in preparing smooth unmarked sections of fruits or vegetables, sharpen in Stage 1 and 2 as described above and make a couple of extra pairs of fast pulls (1-2 seconds) thru Stage 2. The added pairs of such fast pulls with each pull alternating in the left and right slots of Stage 2 will refine the second facet and create remarkably smooth and sharp edges, (Figure 7) ideal for the gourmet chef.

When resharpening the Gourmet edge, first use Stage 2, (alternating left and right slots). If after a number of resharpenings, it is taking too long to resharpen or to develop the keenest edge, you can speed the process by resharpening again in Stage 1 following the procedures detailed, and then resharpen in Stage 2. This procedure for sharpening, unlike conventional sharpening will give you extraordinarily sharp knives every day while removing very little metal and prolonging the life of your knives.

### For Game, Fish and Fibrous Materials

For cutting more fibrous materials such as limes, lemons and meat you will find it advantageous to sharpen in Stage 1 until a burr is fully developed along the entire edge, followed directly by only two or three alternating pair of fast pulls in Stage 2. This will leave sharpened microflutes adjacent to each side of the edge (Figure 8) that will assist in the cutting of such materials.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.

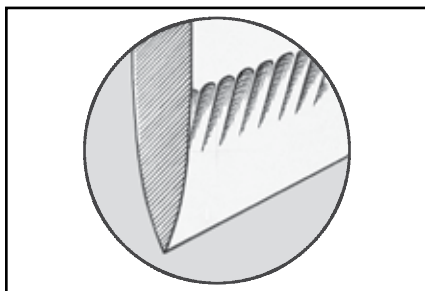


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

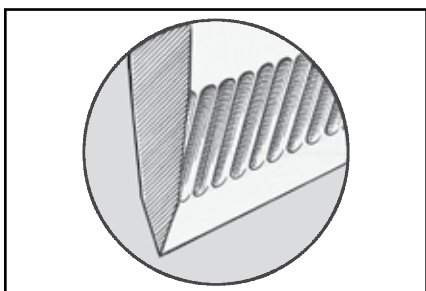


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.



## **PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES**

Serrated blades are similar to small saw blades with scalloped depressions and a series of pointed teeth. In normal use the points of the teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 312. However, except as noted below, use only Stage 2 (Figure 9) which will sharpen the teeth of the serrations and develop sharp microblades along the edge of these teeth. The design of serrated edges varies greatly but generally two (2) to six (6) pairs of slower (3-6 seconds) alternating pulls in Stage 2 will be adequate. If the serrated knife is very dull more pulls will be needed. If the knife edge has been severely damaged through use, first make just one fast pull (2-3 seconds for an 8" blade) in each of the right and left slots in Stage 1, then make a series of slow pulls in Stage 2, alternating right and left slots. Excessive use of Stage 1 will remove more metal along the edge than is necessary in order to sharpen the teeth.

Because serrated blades are saw-like structures, the edges will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife. However, their tooth-like structure can be effective for fibrous foods or help break the skin on hard or crusty foods.

## **RESHARPENING**

Resharpener straight edge knives whenever practical using Stage 2. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make 3 to 5 pairs of slow alternating pulls as described on pages 6 and 7. Check for a burr along the edge and then proceed to Stage 2 where two pairs of slow pulls followed by two or more pairs of faster pulls will be necessary as described above to put a new razor-like edge on the knife.

Resharpener serrated blades using the sharpening procedure described in the preceding section for serrated blades.



**Figure 9. Sharpen serrated blades only in Stage 2.  
(See instructions.)**

## SUGGESTIONS

---

1. Because of the ultra fine diamond abrasives used in this sharpener, it is **extremely important** to always clean all food, fat, and foreign materials from the knife before sharpening or resharpening. If knife is soiled, wash it thoroughly before sharpening. If food, oil or fats accumulate on the ultrafine diamonds of Stage 2 you will notice that it will sharpen more slowly. In that event unplug the power cord from electrical socket, remove the gray plastic spring marked #2 which is held in place by two black plastic “spring-pins”. Use a small screwdriver to slip under the back of the plastic spring and pry it up until it is loose. Remove the plastic spring. Save the spring and spring-pins and clean the Stage 2 diamond disks. To clean the disks use a small children’s toothbrush and a weak solution of household dish detergent (such as Dawn). Prepare a solution of about 2 drops of detergent in a cup of warm water. Place only a few drops of detergent solution on brush and scrub the sharpening faces of the disks. Rotate the disks by hand to brush all areas of the disks several times. Then rinse lightly with water on the brush. Always use a brush and minimize the amount of water used. Cut a small piece of paper towel to pat the disks dry. Allow time for disks to dry completely and be certain no water remains in sharpener before turning on power. Reassemble the plastic spring and fasten in place with the two plastic spring-pins.
2. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 312, take the time to learn how to detect a burr along the edge (as described on p. 7). While you may sharpen well without using this technique, it is the best and surest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid oversharpening and insure sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for blade sharpness when sharpening is finished.
3. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
4. Always pull the blades at the recommended speed and at a uniform rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
5. Always alternate individual pulls in right and left slots (of any Stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side of the blade.
6. The edge of the knife blade while sharpening should, in general, be held in a level position relative to the top of the counter or table. However, to sharpen the blade near the tip of a curved edge, lift the handle up slightly but just enough to maintain the edge audibly in contact with the abrasive disk.
7. There is no need or advantage to using a “sharpening steel” on knives sharpened on the Chef’sChoice® Model 312. It is recommended that you keep the Model 312 readily accessible and resharpen often, as described in the previous Sections.

- Used correctly you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8" of the bolster or handle. This is a major advantage of the Chef'sChoice® Model 312 compared to conventional sharpening methods – especially important when sharpening chef's knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef's knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinding service can modify or remove the portion of the bolster near the edge so that it will not interfere with the sharpening action allowing you to sharpen the entire blade length.

## **NORMAL MAINTENANCE**

**NO** lubrication is required for any moving parts, motor, bearings, or sharpening surfaces. Do not wet abrasive surfaces except in the cleaning procedure as discussed in item #1 under "Suggestions". The exterior of the sharpener may be cleaned by carefully wiping with a damp cloth. Do not use detergents or abrasives on exterior surfaces.

Once a year or so, as needed, you can remove metal dust that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpenings. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 10) that covers an opening on the underside of the sharpener. You will find metal particles adhered to a magnet attached to the inside of that cover. Simply rub off or brush off accumulated filings from the magnet with a paper towel or tooth brush and reinsert the cover in the opening. If larger amounts of metal dust have been created you can shake out any remaining dust through the bottom opening when this cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

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

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft® and 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 2014

A14

C3122Z5

MODELL 312

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

# **Chef'sChoice®**

## **Diamond UltraHone® Sharpener**



**Használat előtt olvassa végig a használati útmutatót.**

## BIZTONSÁGI TANÁCSOK

### Elektronikus készülékek használatánál, a következő biztonsági előírásokat kell követni:

1. Olvasson végig minden utasítást. Minden felhasználó számára kötelező.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne dobja vízbe a Chef's Choice 312 késélezőt.
3. Csak tiszta pengéjű kést élezhető a készülékkel.
4. Az alkatrészek összerakása, eltávolítása és tisztítása előtt húzza ki a készüléket az áramforrásból.
5. Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
6. Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozó megsérült, üzemmzavarok, leejtés vagy rongálódás után.  
Amennyiben ez bekövetkezne, kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét/szervizét ahol információt adnak a javítás, elektronikai- mechanikai beállítások költségéről. Tápkábel sérülése esetén a javítás lehetőségét a gyártó jelöli ki, mivel speciális eszközöket igényel.
7. FIGYELEM! A készülék polarizált hálózati csatlakozóval lehet felszerelve, aminek egyik éle szélesebb a megszokottnál. Az áramütés veszélyének kiküszöbölése érdekében a dugó csak a megfelelő aljzatba kompatibilis. Ha a dugó nem illeszkedik tökéletesen a bemenetbe, akkor húzza ki. Ha a későbbiekben sem illeszkedik, forduljon szakemberhez. SEMMILYEN MÓDON NE ALAKÍTSA ÁT A DUGALJT!
8. Az Edge Craft Vállalat nem forgalmaz átalakítókát/kiegészítőket és nem javasolja ezek használatát a tűz, sérülés és áramütés kockázata miatt.
9. A Chef's Choice 312 élező az Amerikai, Európai és Ázsiai pengéjű kések élezésére használható. Ne próbáljon meg olyan ollót, fejszét/baltát vagy bármilyen olyan eszközt megélezni, aminek pengéje nem fér az élező résekbe.
10. Ne hagyja a vezetékét az asztal/pult szélén lógva, tartsa távol sugárzó hőtől és forró eszközöktől.
11. A készüléket stabil asztal- vagy pultfelületen kell használni.
12. FIGYELEM: A készülékkel élezett kések élesebbek, mint gondolná az ember. A sérülések elkerülése érdekében kezelje a késeket különlegesen óvatosan. Ne vágjon semmit az ujjai, keze vagy teste irányába. Ne húzza végig ujjait a pengén. Tárolja biztonságos módon.
13. Ne használja a késélezőt a szabadban.
14. Különlegesen figyeljen, ha gyermeke vagy annak közelében használja a készüléket.
15. Ne használjon semmilyen vizet, olajat vagy más kenőanyagot a Chef's Choice 312-es modellhez.
16. Kizárólag otthoni használatra.

17. **ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!**

# ELŐSZÓ

---

Tisztelt vásárlónk!

A Chef's Choice 312 késélező késélező megvásárlásával Ön jól választot. Elismert minőségű termékhez jutott.

Köszönjük vásárlását, és kívánjuk, hogy örömmel használja késélezőjét.

## A KEZELÉSI ÚTMUTATÓ INFORMÁCIÓI

---

A jelen kezelési útmutató a késélező (a továbbiakban: készülék) részét alkotja, és fontos tanácsokkal szolgál a készülék üzembe helyezésével, biztonságával, rendeltetésszerű használatával és gondozásával kapcsolatban.

A kezelési útmutatót a készülék közelében kell tárolni. Minden olyan személynek el kell olvasnia és be kell tartania, aki a készülék:

- üzembe helyezésével,
- használatával,
- tisztításával

foglalkozik.

Őrizze meg a kezelési útmutatót, és a készülékkel együtt adja tovább a következő tulajdonosnak.

A kezelési útmutató nem vehet figyelembe minden elképzelhető használati módot. Ha további tájékoztatást szeretne, illetve olyan probléma merül fel, amelyet a jelen kezelési útmutató nem vagy nem kellőképpen tárgyal, forduljon a Chef's Choice ügyfélszolgálatához vagy a szaküzlethez.

### FIGYELMEZTETÉSEK

A jelen kezelési útmutató az alábbi figyelmeztetéseket és jelzéseket használja:

#### FIGYELMEZTETÉS

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása súlyos sérüléshez vagy akár halálhoz is vezethet.

#### VIGYÁZAT

Potenciálisan veszélyes helyzetet jelöl. A figyelmeztetés betartásának elmulasztása vagyoni kárhoz vezethet.

#### FONTOS !

Használati tippeket és egyéb, különösen fontos információkat jelöl.

## RENDELTETÉSSZER Ű HASZNÁLAT

A készülék nem üzleti felhasználásra készült. A készüléket használja zárt térben, sima és fogazott háztartási és hobbikések élezésére.

A készülék háztartási és hasonló célokra van tervezve, így például

- dolgozói konyhákban, üzletekben, irodákban és egyéb üzleti területeken;
- mezőgazdasági területeken;
- szállodák, motelek és egyéb lakóhelyek vendégei által;
- panziókban.

Minden más és a fentiekben túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

### VIGYÁZAT

A nem rendeltetésszerű használat veszélyes!

A készülék nem rendeltetésszerű használata és/vagy más jellegű felhasználása veszélyt okozhat.

- ▶ A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen kezelési útmutatóban előírt utasításokat.

A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért való mindenféle felelősséget kizárunk.

Ennek kockázatát kizárólag a felhasználó viseli.

## A FELELŐSSÉG KORLÁTOZÁSA

A jelen kezelési útmutatóban található valamennyi műszaki információ, adat és az üzembe helyezésre, kezelésre és gondozásra vonatkozó tanács a nyomtatáskor érvényes legutóbbi állapotnak felel meg, és eddigi tapasztalataink és tudásunk alapján készült.

A jelen kezelési útmutató adatai, ábrái és leírásai alapján nem keletkezik felelősség.

A gyártó nem vállal felelősséget az alábbi okokból bekövetkezett károkért:

- A kezelési útmutató betartásának elmulasztása
- Nem rendeltetésszerű használat
- Nem szakszerű javítások
- Műszaki módosítások
- Nem jóváhagyott alkatrészek használata

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Amennyiben a Chef's Choice készülék meghibásodik, kérjük, forduljon a kereskedőhöz vagy az importőrhez.



**DUNARTIS**

Dunartis Kft.

1162 Budapest,

Hermína u. 74/a

Tel: 36 20 417 54 84

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



# BIZTONSÁG

A jelen fejezetben fontos biztonsági tanácsok találhatóak a készülék kezelésével kapcsolatban.

A készülék megfelel az előírt biztonsági követelményeknek. A nem szakszerű használat azonban személyi sérüléseket és vagyoni kárt okozhat.

## ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

### FIGYELMEZTETÉS

Életveszély áramütés miatt!

A feszültség alatt álló vezetékek és alkatrészek megérintése életveszéllyel jár!

Az áramütés veszélyének kiküszöbölése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozó megsérült.
- ▶ Mielőtt a készüléket tovább használná, szereltesen be új csatlakozóvezetékét a Chef'sChoice ügyfélszolgálattal vagy meghatalmazott szakemberrel.
- ▶ Semmi esetre se nyissa fel a készülék burkolatát. Amennyiben áramot vezető csatlakozókhoz ér hozzá, illetve módosítja az elektromos és mechanikus szerkezetet, áramütés veszélye lép fel.
- ▶ Soha ne érjen feszültség alatt álló alkatrészekhez. Ez áramütést okozhat vagy akár halálhoz is vezethet.

## ALAPVETŐ BIZTONSÁGI TANÁCSOK

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

Használat előtt szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy nincsenek-e látható sérülések a készülék burkolatán, tápkábelén és -csatlakozóján. Sérült készüléket ne használjon.

- Javításokat kizárólag szakember, illetve a Chef's Choice ügyfélszolgálat végezhet. A nem szakszerű javítás következtében a felhasználóra nézve jelentős veszélyek állhatnak elő. Továbbá, a garanciális felelősség is megszűnik.
- A meghibásodott alkatrészeket kizárólag eredeti pótalkatrészekkel szabad kicserélni. Csak ilyen alkatrészek felelnek meg garantáltan a biztonsági követelményeknek.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy fizikai, érzékelési vagy szellemi fogyatékossgal élő, illetve megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, illetve a készülék használatára nézve útmutatást kaptak tőle.  
A gyermekekre felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy csak tiszta késpengével használja.
- Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
- A vezetékét a tápaljzatból mindig a csatlakozódugónál fogva kell kihúzni, nem pedig a kábel meghúzásával.
- Ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóval, illetve különálló távvezérlővel történő használatra.

# ÜZEMBE HELYEZÉS

## BIZTONSÁGI TANÁCSOK

### VIGYÁZAT

A készülék üzembe helyezésekor személyi sérülés és vagyoni kár történhet!

A veszélyek elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A csomagolóanyagokat nem szabad játékként felhasználni. Az ilyen használat fulladásveszéllyel jár.
- ▶ A személyi sérülések és a vagyoni károk megelőzése érdekében tartsa be a készülék telepítési helyére és elektromos csatlakoztatására vonatkozó tanácsokat.

## A CSOMAG TARTALMA ÉS VIZSGÁLATA

A készülék alapfelszereltségben az alábbi összetevőket tartalmazza:

- Késélező
- Kezelési útmutató

### FONTOS !

- ▶ Ellenőrizze, hogy minden hiánytalanul megvan-e, illetve hogy nincsenek-e látható sérülések.
- ▶ Azonnal jelentse be a fuvarozónál, ha hiányos a csomag tartalma vagy szállítási sérülést észlel.

## KICSOMAGOLÁS

A készüléket az alábbiak szerint csomagolja ki:

- Vegye ki a készüléket a kartondobozból.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Távolítsa el az esetleges ragjegyet a készülékről (az adattáblát ne távolítsa el).

## A CSOMAGOLÁS HULLADÉKKE ZELÉSE

A csomagolás óvja a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelési szempontokat figyelembe véve választottuk ki, így azok újrahasznosíthatóak.

Ha a csomagolóanyagokat visszajuttatja az anyagkörforgásba, azzal nyersanyagokat takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat juttassa zöld pont jelzésű gyűjtőhelyre.

### FONTOS !

- ▶ Ha lehetséges, a készülék garanciális időtartamára őrizze meg az eredeti csomagolást, hogy szükség esetén a készüléket szabályosan be tudja csomagolni.

## A TELEPÍTÉSI HELY KÖVETELMÉNYEI

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében a telepítési helynek meg kell felelnie az alábbi feltételeknek:

- A készüléket szilárd, lapos, vízszintes, csúszásmentes, hőálló, megfelelő hordképességű alapra kell helyezni.
- Ne tegye a készüléket forró, nedves, illetve nyirkos környezetbe.
- A tápaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén a tápkábel könnyen le lehessen választani.

## ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

A készülék biztonságos, hibamentes működése érdekében az elektromos csatlakozással kapcsolatban az alábbi tanácsokat kell betartani:

- A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze az adattáblán szereplő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az elektromos hálózat jellemzőivel. A készülék károsodásának megelőzése érdekében ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük. Ha kétségei vannak, kérjen tanácsot villanyszerelő szakembertől.
- A csatlakozóaljzatot legalább 10 A-es biztonsági védőkapcsolóval kell ellátni. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem sérült, és nincs forró felületek, illetve éles szélek fölött átvezetve.
- A csatlakozókábelt tilos megfeszíteni.
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantált, ha az előírásoknak megfelelően beszerelt védőföld-rendszerre van kapcsolva. Tilos védővezeték nélküli aljzathoz csatlakoztatni. Ha kétségei vannak, vizsgáltsa meg az épület elektromos rendszerét villanyszerelő szakemberrel. A gyártó nem vállal felelősséget olyan károkért, amelyek hiányzó vagy megszakadt védővezeték miatt következnek be.

## A HASZNÁLTAVÉTEL ELŐTT

- Hagyja a kést lassan végigcsúszni az élvezető (1. szakasz) és a műanyag retesz közti nyílásban.
- Eközben ne forgassa a kést.
- Vigye az élt a nyílásban lefelé addig, amíg nem érzi, hogy hozzáér a gyémántkoronghoz.
- Húzza a kést saját maga felé, majd emelje meg lassan a kés nyelét, ha az él hegyéhez közeledik.
- Vegye el a kést.

## SZERKEZET ÉS FUNKCIÓ

### Jellemzők

- Műanyag burkolat
- 1. szakasz: Élezés gyémántkorongokkal
- 2. szakasz: Lehúzás/csiszolás gyémántkorongokkal
- 20° dőlésszög
- A lassan forgó dörzskorongok megakadályozzák a túlhevülést, és így a keménység, azaz az élesség megőrzésének csökkenését
- Pontos késelhelyezés az elasztomer szögvezetőnek köszönhetően
- Minden késminőség esetén biztonságos és veszélytelen
- Minimális anyagvesztés
- Ki/Be kapcsoló

## MŰSZAKI ADATOK

Méretetek (Hossz x Szél x Mag)	19 x 26,5 x 26,5	cm
Tápfeszültség	230	V
Teljesítmény	75	W

## ÁTTEKINTÉS:



## HASZNÁLAT ÉS ÜZEMELTETÉS

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatóak a készülék használatával és üzemeltetésével kapcsolatban.

### BIZTONSÁGI TANÁCSOK

#### VIGYÁZAT

A személyi sérülések és a vagyoni károk elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ A készülékkel élezett kések élesebbek, mint gondolná az ember. A sérülések elkerülése érdekében kezelje a késeket különlegesen óvatosan.
- ▶ Ne élezzon ujjá, keze és sajtát teste felé haladva.
- ▶ Ne húzza végig ujját az élen.
- ▶ Ne próbáljon ollót, fejszeélet és más, az élezőnyílásba könnyen be nem vezethető élet élezni.

### SIMA ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSE

- Mielőtt a kést az élezőnyílásba bevezetné, távolítsa el róla minden szennyeződést, olaj- és ételmaradékot.
- Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzathoz. Ezután kapcsolja be a készüléket.

#### FONTOS !

Amikor sima élű kést először élez, kezdje az 1. szakasszal.

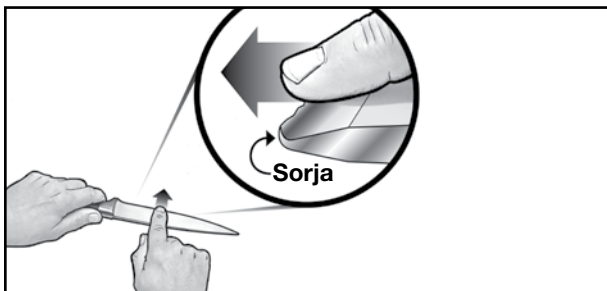
- Húzza végig a kést felváltva az 1. szakasz bal és jobb nyílásán.
- Húzza végig mindkét nyíláson a kést kb. 3-5 alkalommal.
- A tompább késeket adott esetben gyakrabban végig kell húzni.
- Mielőtt továbblépne a 2. szakaszra, győződjön meg arról, hogy az él mentén keletkezett-e sorja.
- Ha nem keletkezett sorja, akkor a kést még 2-3 alkalommal húzza végig felváltva az 1. szakasz jobb és bal nyílásán.

## TANÁCS

A sorját megérezheti, ha ujját végighúzza az él fölött.

Ne az él mentén húzza végig!

A sorja olyan tapintású, mintha az él görbe toldata lenne.



- Ezután húzza végig a kést felváltva az 2. szakasz jobb és bal nyílásán.
- Általában a kést elegendő kétszer lassan (kb. 4-6 másodpercig), majd kétszer gyorsan (kb. 1-2 másodpercig) a két nyíláson végighúzni.

## VIGYÁZAT !

Borotvaéles kés!

## TANÁCS

- ▶ A kést mindkét szakaszban ugyanannyiszor húzza végig a bal és a jobb nyíláson, hogy szimmetrikus felületet kapjon.
- ▶ 20 cm hosszú kés esetén a végighúzásnak kb. 6 másodpercig kell tartania.
- ▶ Az ennél rövidebb késeket 3-4 másodperc alatt húzza végig.
- ▶ Az élezéskor fejtse ki merőlegesen elegendő lefelé ható nyomást, hogy minden mozdulat során garantálja a kés egyenletes, konzisztens érintkezését az élezőkorongokkal.
- ▶ Nem szükséges további nyomást kifejteni, mivel ez nem gyorsítja fel az élezés menetét.
- ▶ Kerülje el a műanyag burkolat megvágását.
- ▶ Ha véletlenül belevág a burkolatba, az nem árt a késélező működésének és nem károsítja az élet.
- ▶ Egyes esetekben a kés enyhe megkarcolódása elkerülhetetlen.

## FOGAZOTT ÉLŰ KÉSEK ÉLEZÉSE

A fogazott élek gyakran hullámos köszörülésűek vagy hegyes fogakból álló sorral vannak kialakítva.

A fogazott kések élezéséhez csak a 2. szakaszt szabad használni.

- Húzza végig a kést kb. 2-6 alkalommal a 2. szakasz bal és jobb nyílásán.

Amennyiben a kés éle a használat során erősen károsodott, szükség szerint húzza végig a kést az 1. szakasz bal és jobb nyílásán.

- Ezután húzza végig a kést felváltva a 2. szakasz jobb és bal nyílásán.

## FONTOS !

Az 1. szakasz túlzott alkalmazása az élről a fogak élezéséhez szükségesnél több fémet távolít el.

## TANÁCS

Mivel a fogazott él esetén fűrész alakú felépítésről van szó, az él soha nem lesz olyan éles, mint a sima élű késeké.

A fogazott felépítés rostos élelmiszerek esetén lehet hatékony, illetve kemény, kérges élelmiszerek héjának feltörésére használható.

## UTÓÉLEZÉS

A sima élű késeket lehetőleg a 2. szakaszban utóélezzze. Ha a késeket nem utóélezi gyorsan, akkor térjen vissza az 1. szakaszhoz és húzza végig a kést 3-5 alkalommal mindkét nyíláson, ahogy az a „Sima élű kések élezése” című részben le van írva. Ellenőrizze az él mentén a sorját, majd lépjen tovább a 2. szakaszra, melynek folyamán a kést mindkét nyíláson elegendő kétszer lassan és kétszer gyorsabban végighúzni ahhoz, hogy borotvaéles éleket kapjon.

A fogazott kések utóélezését az előző, fogazott élű késekre vonatkozó fejezetnek megfelelően végezze el.

## TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS

Ebben a fejezetben fontos tanácsok találhatóak a készülék tisztításával és gondozásával kapcsolatban.

### BIZTONSÁGI TANÁCSOK

#### VIGYÁZAT

Mielőtt a készülék tisztításába kezdene, tartsa be az alábbi biztonsági tanácsokat:

- ▶ Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki hálózati csatlakozóját a tápaljzatból.
- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Ne használjon tisztító- és oldószert.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejébe ne jusson folyadék.
- ▶ Ne merítse a készüléket víz alá.

### TISZTÍTÁS

- Tisztítsa meg a készülék külső felületét puha, megnedvesített törölkendővel.

### A FÉMPOR ELTÁVOLÍTÁSA

Évente egyszer vagy szükség esetén távolítsa el az élezőben az ismételt élezések során felgyűlő fémport.

- Vegye le a készülék alsó részén lévő kis méretű, derékszögű fedelet.
- A fémrészecskék az itt található mágnesen gyűlnek össze.
- Az összegyűlt fémrészecskéket egyszerűen törölje ki konyhai papírtörővel vagy távolítsa el fogkefével.
- Ezután helyezze vissza a fedelet.

## HULLADÉKKE ZELÉS

A terméket élettartama végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékba helyezni, hanem elektronikus háztartási hulladék újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni. A terméken és a kezelési útmutatóban található szimbólum ezt jelzi. A készülék anyagai jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítás, az újrafeldolgozás és a régi készülékek újrahasznosításának egyéb formái révén Ön jelentős mértékben hozzájárul környezetünk védelméhez. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a megfelelő hulladékkezelő állomások ügyében.

## GARANCIA

### KÉT ÉV GARANCIA

A gyártási és anyaghibáknak tulajdonítható meghibásodások vonatkozásában a vásárlás napjától számítva 24 hónapos gyártói garanciát vállalunk. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő kezelésből és használatból eredő károkra, valamint az olyan hibákra, amelyek csak csekély mértékben befolyásolják a készülék működését vagy értékét. Továbbá, a garanciális jogok nem vonatkoznak a szállítási sérülésekre, kivéve, ha ezek a mi hibánkból következtek be. A garancia nem terjed ki az olyan károkra sem, amelyek nem általunk vagy képviselőink által végzett javításoknak tulajdoníthatóak. Jogos panasz esetén a hibás terméket saját belátásunk szerint vagy megjavítjuk, vagy hibátlanra cseréljük.

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Amennyiben a Chef's Choice készülék meghibásodik, kérjük, forduljon a kereskedőhöz vagy az importőrhez.



**DUNARTIS**

Tel.: +36 20 417 54 84  
e-mail: info@dunartis.hu  
www.dunartis.hu

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

Assembled in the U.S.A.

**www.chefschoice.com**

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft® and 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 2014

A14

C3122Z5