

Chef'sChoice®

Manual Diamond Hone®

Knife Sharpener

2 stage 445

INSTRUCTIONS



Congratulations! By selecting the innovative Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer than those you may have sharpened using conventional manual sharpeners.

Before you begin...

The Chef'sChoice® Manual Diamond Hone® sharpener is "ambidextrous" - extremely easy to use whether you are a right- or left-handed person. Stages 1 and 2 are marked on both sides of the sharpener for your convenience. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand making certain that your left index finger and thumb remain safely behind the partitioning wall where the handle attaches to the sharpening stages. (If left-handed, see **Suggestions**)

Caution: Keep all fingers clear of the blade at all times.

Make certain the blade is clean, then proceed as follows:

1. Sharpening - Stage 1

Holding the knife in the right hand, place blade in the first slot (above number 1). Center the blade left to right in the slot. While keeping the blade well seated in the slot and continuously centered in the slot, move the blade back and forth smoothly along its entire length, through Stage 1. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Apply **light downward pressure** on the blade and continue the back and forth action until the blade is sharp. Stage 1 creates a first bevel along the edge. Unless the knife is very dull, it will take less than 25 full back-and-forth strokes to sharpen in Stage 1. Do not proceed to Stage 2 until the

edge is very sharp. It should, for example, be sharp enough to cut paper well*.

2. Honing - Stage 2

To hone the sharpened edge to razor sharpness, move the blade to the slot of Stage 2. This hones by creating a second "micro-bevel" along the edge. Maintaining the blade centered in the slot, move the blade back and forth through this slot. Apply little to **no downward pressure** on the blade. If the blade is sharpened adequately in Stage 1, only a few, (less than 10), strokes will be necessary in Stage 2.

Suggestions

- If left handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left, and follow sharpening and honing instructions above.
- Extremely dull knives can be sharpened in Stage 1, but many strokes may be necessary. Stop periodically and check the blade for sharpness by carefully cutting paper. Then hone the knife in Stage 2.
- Avoid excessive downward pressure on blade.

Resharpener

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, generally, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

Maintenance

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Not for scissors

EdgeCraft also offers a wide range of popularly priced powered Chef'sChoice® Professional Sharpeners for those who have many knives or a wide variety of knives, and for those who wish to sharpen faster and with less effort to obtain the ultimate in edge sharpness and durability.

Chef'sChoice® powered Professional Sharpeners will safely sharpen either conventionally edged or serrated blades. The pre-sharpening, sharpening and honing angles are totally compatible for all models of the Chef'sChoice® knife sharpeners.

* To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge, a short (but safe) distance from your fingers, and carefully slice through the sheet. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.

Limited Warranty

Used with normal care for family or household purposes only, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period 1 year from the date of purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement of abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NORMAL HOUSEHOLD USE OF THIS SHARPENER AND IS VOID FOR INDUSTRIAL OR COMMERCIAL USE.

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311-9765
(800) 342-3255 (610) 268-0500

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

M441980

© EdgeCraft Corporation 2017

E17

Manualny ostrzarka do szlifowania Diamond Hone® 2 etapowa ostrzałka 445



Gratulacje! Wybierając innowacyjną ręczną ostrzałkę Chef'sChoice® Diamond Hone®, będziesz mógł cieszyć nożami, które są ostrzejsze i pozostają dłużej naostrzone niż te, które były ostrzone konwencjonalnymi ostrzałkami ręcznymi.

Zanim zaczniesz...

Ostrzałka Diamond Hone® Chef'sChoice® jest "oburęczna" - bardzo łatwa w obsłudze, zarówno dla osób prawo jak i leworęcznych. Etapy 1 i 2 są oznaczone po obu stronach ostrzałki dla Twojej wygody. Umieścić ostrzałkę na płaskiej powierzchni na wysokości talii. Jeśli jesteś praworęczny trzymaj rękojeść lewą ręką, upewniając się, że lewy palec wskazujący i kciuk są schowane bez-piecznie za

przegrodą oddzielającą uchwyt od modułu ostrzającego. (Jeśli jesteś leworęczny, zapoznaj się ze wskazówkami)

Ostrzeżenie: Trzymaj wszystkie palce z dala od ostrza przez cały czas.

Upewnij się, że ostrze jest czyste i następnie postępuj w następujący sposób:

1. Ostrzenie - etap 1

Trzymając nóż w prawej ręce, umieścić ostrze noża w pierwszej szczelinie (nad numerem 1). Wy-pośrodkować ostrze. Trzymając ostrze dobrze osadzone w szczelinie i stale wy-pośrodkowane, płynnie przeciągać ostrze noża w tył i do przodu wzdłuż całej jego długości. Nie ma potrzeby wyj-mowania ostrza po każdym przeciągnięciu. Należy lekko dociskać nóż ku dołowi i kontynuować przeciąganie, aż ostrze będzie ostre. Etap 1 tworzy pierwszą płaszczyznę wzdłuż krawędzi. Pod warunkiem, że nóż nie jest bardzo stępiony wystarczy mniej niż 25 pełnych przeciągnięć do przodu i do tyłu, aby naostrzyć ostrze w Etapie 1. Nie należy przechodzić do etapu 2, dopóki krawędź nie będzie bardzo ostra. Powinna być wystarczająco ostra, aby na przykład łatwo przeciąć papier.

2. Gładzenie - Etap 2

Aby wygładzić krawędź do uzyskania ostrości żyłki, należy umieścić ostrze w szczelinie Etapu 2. Przeciągnięcie ostrza spowoduje powstanie drugiej powierzchni wzdłuż krawędzi ostrza Trzymając ostrze w centralnej pozycji w szczelinie należy przesuwając je do przodu i do tyłu lekko dociskając do dołu. Jeżeli ostrze zostanie dobrze naostrzone w etapie 1, w etapie 2 konieczne będzie wyko-nanie tylko kilku ((mniej niż 10) przeciągnięć.

Zalecenia

- Osoby leworęczne powinny odwrócić ostrzałkę, przytrzymać rękojeść prawą ręką a nóż trzymać w lewej ręce, a następnie postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi ostrzenia i gładzenia po-danymi powyżej.
- Bardzo stępione noże mogą być ostrzone w etapie 1, ale naostrzenie będzie wymagało wielu przeciągnięć Stopniowo sprawdzaj stopień naostrzenia ostrza poprzez ostrożne przecinanie papie-ru. Następnie wygładź nóż w Etapie 2.
- Unikaj nadmiernego nacisku na ostrze.

Ponowne ostrzenie

Noże można ponownie ostrzyć, postępując zgodnie z procedurą opisaną powyżej, ale ogólnie mniejsza ilość przeciągnięć jest wymagana niż w przypadku pierwszego ostrzenia.

Konserwacja

- Z zewnątrz można czyścić wilgotną, miękką szmatką.
- Do ostrzenia nie są potrzebne żadne oleje lub inne płyny smarujące.
- Nie ostrzyć nożyczek

EdgeCraft oferuje również szeroką gamę popularnych cenowo ostrzałek elektrycznych Chef'sChoice® Professional Sharpeners dla tych, którzy posiadają wiele noży lub różne gatunki noży, a także dla tych, którzy chcą ostrzyć szybciej i bez wysiłku, aby uzyskać najlepszą z możliwych ostrość ostrza i trwałość.

Elektryczne ostrzałki Chef'sChoice® Sharpeners bezpiecznie naostrzą ostrza konwencjonalnie lub ząbkowane. Kąty powstałe podczas ostrzenia wstępnego, ostrzenia zasadniczego i gładzenia są całkowicie kompatybilne ze wszystkimi modelami ostrzałek Chef'sChoice®.

* Aby okresowo sprawdzać ostrość, przytrzymaj arkusz papieru w niewielkiej, ale bezpiecznej dla palców odległości od jego krawędzi i ostrożnie przetrnij arkusz. Ostre ostrze przecina papier bez jego rozerwania.

Ograniczona gwarancja: Jeżeli ten Produkt firmy EdgeCraft jest używany zgodnie ze swoim przeznaczeniem to producent zapewnia, że produkt pozostanie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres jednego roku od daty pierwotnego zakupu ("Okres gwarancji"). W przypadku stwierdzenia wad materiałowych lub produkcyjnych produktu lub jego części produkt lub część zostanie nieodpłatnie naprawiona lub wymieniona na nową, według uznania producenta, jeśli produkt zostanie odesłany do producenta z zapłaconą opłatą pocztową i potwierdzoną datą zakupu w Okresie Gwarancyjnym. Niniejsza Gwarancja nie obejmuje wymiany wkładów ściemych, które ulegają naturalnemu zużyciu eksploatacyjnemu wynikającemu z ich używania lub uszkodzenia produktu wynikającego z jego niewłaściwego użycia. Gwarancja nie dotyczy używania produktu w celach komercyjnych ani niezgodnie z jego przeznaczeniem. WSZYSTKIE DOMNIEMANE GWARANCJE, W TYM DOMNIEMANE GWARANCJE PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU SĄ OGRANICZONE DO POWYŻSZEGO OKRESU GWARANCJI. FIRMA EDGE CRAFT CORPORATION NIE BĘDZIE ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEKOLWIEK PRZYPADKOWE LUB WYNIKOWE SZKODY. Niektóre państwa nie zezwalają na ograniczenie czasu trwania dorozumianej gwarancji, a niektóre państwa nie zezwalają na wykluczenia lub ograniczenia przypadkowych lub wynikowych szkód, więc powyższe ograniczenia lub wykluczenia mogą nie mieć zastosowania w twoim przypadku do Ciebie. NINIEJSZA GWARANCJA JEST WAŻNA TYLKO W PRZYPADKU UŻYTKU DOMOWEGO I NIE OBEJMUJE UŻYTKOWANIA TEJ OSTRZAŁKI W CELACH PRZEMYSŁOWYCH LUB KOMERCYJNYCH

Manual Diamond Hone® Messerschärfer 2-stufig 445 ANLEITUNG



Herzlichen Glückwunsch! Mit der Auswahl des innovativen Chef'sChoice® Manual Diamond Hone®-Messerschärfers können Sie sich an Messern erfreuen, die schärfer sind und länger scharf bleiben als jene, die Sie mit herkömmlichen manuellen Messerschärfen geschärft haben.

Bevor Sie beginnen...

Der Chef'sChoice® Manual Diamond Hone®-Messerschärfer ist „beidhändig“ ausgelegt – extrem einfach in der Handhabung, ganz gleich, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind. Die Stufen 1 und 2 sind der Bequemlichkeit halber an beiden Seiten des Messerschärfers markiert. Positionieren Sie den Messerschärfer auf einer etwa hüfthohen Oberfläche. Wenn Sie Rechtshänder sind, halten Sie den Griff mit Ihrer linken Hand fest und stellen sicher, dass Ihr linker Zeigefinger und Daumen sicher hinter der Zwischenwand verbleiben, wo der Griff an den Schärfestufen angebracht ist. (Linkshänder siehe Empfehlungen).

Achtung: Halten Sie die Finger jederzeit von der Klinge fern.

Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber ist, und fahren Sie wie folgt fort:

1. Schärfung - Stufe 1

Halten Sie das Messer in der rechten Hand, legen Sie die Klinge in den ersten Schlitz ein (über Nummer 1). Zentrieren Sie die Klinge im Schlitz. Während die Klinge gut positioniert und zentriert im Schlitz verbleibt, bewegen Sie die Klinge über ihre gesamte Länge in Stufe 1 ruhig hin und her. Es ist nicht erforderlich, die Klinge nach jeder Bewegung anzuheben. Üben Sie auf die Klinge einen leichten Druck nach unten aus und setzen Sie die Hin- und Her-Bewegung fort, bis die Klinge scharf ist. Stufe 1 erzeugt eine erste Schärfung der Kante. Sofern das Messer nicht extrem stumpf ist, wird dies weniger als 25

vollständige Hin- und Her-Bewegungen in der Stufe 1 erfordern. Gehen Sie erst zur Stufe 2 über, wenn die Kante sehr scharf ist. Sie sollte beispielsweise scharf genug sein, um Papier gut schneiden zu können*.

2. Feinschliff - Stufe 2

Um den Feinschliff der geschärften Klinge vorzunehmen und eine Rasierklingenschärfe zu erhalten, legen Sie die Klinge in den Schlitz der Stufe 2 ein. Bei diesem Feinschliff wird eine zweite „Mikroschneide“ an der Klinge erzeugt. Halten Sie die Klinge zentriert im Schlitz und bewegen Sie die Klinge in diesem Schlitz hin und her. Üben Sie keinen oder nur einen geringen Druck nach unten auf die Klinge aus. Wenn die Klinge in der Stufe 1 ordnungsgemäß geschärft wurde, werden in Stufe 2 nur wenige (weniger als 10) Hin- und Her-Bewegungen nötig sein.

Empfehlungen

- Wenn Sie Linkshänder sind, drehen Sie den Messerschärfer um, halten den Griff mit Ihrer rechten Hand und das Messer mit Ihrer linken Hand fest und befolgen Sie die vorstehenden Schärfe- und Feinschliffanweisungen.
- Extrem stumpfe Messer können in Stufe 1 geschärft werden, wobei dann viele Hin- und Her-Bewegungen erforderlich sein werden. Unterbrechen Sie den Vorgang regelmäßig und prüfen Sie die Klingenschärfe, indem Sie ein Blatt Papier vorsichtig durchschneiden. Gehen Sie dann zum Feinschliff des Messers in Stufe 2 über.
- Vermeiden Sie einen übermäßigen nach unten gerichteten Druck auf die Klinge.

Wiederholungsschärfung

Messer können erneut geschärft werden, indem Sie die oben beschriebenen Schritte erneut durchlaufen. Es werden aber normalerweise weniger Hin- und Her-Bewegungen erforderlich sein, als bei der ersten Schärfung.

Pflege

- Die Außenseite kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden.
- Für diesen Messerschärfer sind keine Öle oder anderen Schmierflüssigkeiten erforderlich.
- Nicht für Scheren geeignet.

EdgeCraft bietet eine breite Palette an günstigen Chef'sChoice® Professional-Messerschärfen für diejenigen, die viele oder vielfältige Messer besitzen oder schneller und mit weniger Anstrengung schärfen möchten, um eine optimale Klingenschärfe und Haltbarkeit zu erzielen.

Die elektrischen professionellen Messerschärfer von Chef'sChoice® schärfen auf sichere Weise herkömmliche oder gezahnte Klingen. Die Vorschliff-, Schärfungs- und Feinschliffkanten sind für alle Modelle der Chef'sChoice®-Messerschärfer vollkommen kompatibel.

* Um die Schärfe regelmäßig zu überprüfen, halten Sie ein Blatt Papier am Rand fest und schneiden Sie das Blatt vorsichtig in einer geringen (aber sicheren) Entfernung zu Ihren Fingern durch. Eine scharfe Klinge schneidet geschmeidig, ohne das Papier zu zerreißeln.

Beschränkte Garantie Bei normaler Nutzung für Haushaltszwecke und bei normaler Pflege wird für dieses EdgeCraft-Produkt eine einjährige Garantie ab dem Ankaufdatum für Material- und Herstellungsfehler gewährt („Garanzzeitraum“). Wir werden unserem Ermessen nach Produkte oder Produktteile, die Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, innerhalb der Garanzzeit kostenlos reparieren oder ersetzen, wenn das Produkt uns unter Vorauszahlung der Portokosten mit dem Kaufbeleg zugesandt wird. Diese beschränkte Garantie umfasst keinen Ersatz von Schleifpads aufgrund der Produktnutzung oder eines Produktschadens infolge einer Zweckentfremdung. JEGLICHE GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG, EINSCHLIESSLICH GESETZLICHER GEWÄHRLEISTUNGEN BEZÜGLICH DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUF DEN GARANTIEZEITRAUM BESCHRÄNKT. DIE FIRMA EDGE CRAFT HÄFTET NICHT FÜR IRGENDWELCHE NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In einigen Ländern sind Beschränkungen der Dauer der gesetzlichen Gewährleistung nicht zulässig und einige Länder erlauben keinen Ausschluss oder keine Beschränkung der Neben- oder Folgeschäden, sodass die vorgenannten Beschränkungen oder Ausschlüsse auf Sie womöglich nicht zutreffen. Diese beschränkte Garantie verleiht Ihnen bestimmte Rechte, wobei Sie möglicherweise auch andere Rechte haben, die von Land zu Land unterschiedlich sind. DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE NORMALE HAUSHALTSNUTZUNG DIESES MESSERSCHÄRFERS UND NICHT FÜR EINE INDUSTRIELLE ODER GEWERBLICHE NUTZUNG.