

MODEL 700

INSTRUCTIONS

Chef'sChoice[®]

Ceramic + Steel Diamond Hone[®]

Knife 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® Ceramic + Steel Model 700 sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
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 power 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® Ceramic + Steel Model 700 is designed to sharpen Ceramic and Steel 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® Ceramic + Steel Model 700 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. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
15. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700.
16. For household use only.

17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE AN EXCELLENT CHOICE

Congratulations! As an owner of the highly versatile **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** you will appreciate how easy it is to maintain all of your Ceramic and Steel knives in factory sharp condition. A highly precise guide system is provided to position each style knife automatically at the optimum sharpening angle as customized diamond abrasive disks quickly restore a fresh edge. The edge is then polished and finished with the Chef'sChoice® revolutionary polishing disks to astonishingly sharpness. You will appreciate the joy of effortless cutting and the unmatched presentation of each flawless slice.

The **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is designed to sharpen your Ceramic and Steel knives to primary edge facets of 15 degrees (30 degrees total included edge angle) matching or exceeding the factory sharpness and edge quality of the highest quality Ceramic and Steel knives.

Uniquely the **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is designed to create a precise 15° primary angle on the blade followed by a second small microbevel along that edge facet that adds significant strength, sharpness and durability to that already very sharp edge.

Thus you will realize the extra advantages in sharpness and durability that has made the **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** the choice for the professional chef, worldwide.

We strongly encourage you to read the following sections that detail optimum sharpening procedures for each style blade. Enjoy!

GETTING ACQUAINTED WITH THE MODEL 700 SHARPENER

The **Model 700** (Figure 1) is a unique sharpener with Stage 1 **Steel** designed exclusively to sharpen steel knives and the Stage 2 **Ceramic** designed primarily to sharpen Ceramic Knives. Stage 3 **Polish/Finish** contains the proprietary Chef'sChoice® ultrafine diamond abrasive disks designed for both ceramic and steel blades to create a microscopic bevel along the edge and to polish it to astonishing sharpness.

Steel knives are first sharpened at a nominal 15° (Figure 3) with fine diamond abrasives in the Stage 1, followed by polishing with micro diamond abrasives in the Stage 3. Steel knives are **NOT** sharpened in Stage 2 **Ceramic**.

Ceramic knives are first sharpened at a nominal 15° (Figure 3) with fine diamond abrasives in Stage 2, and then polished and finished in Stage 3.

Special procedures for sharpening serrated blades are described beginning on page 11.

The **Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700** is equipped with a manually activated diamond dressing system that can be used, when necessary, to remove any accumulated food or sharpening debris from the surface of the ultrafine abrasive disks in Stage 3 **Polish/Finish**. We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. Unless you are a heavy user of the sharpener, you will be able to sharpen for months or even a year or more before you need to clean the Stage 3 disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in the Stage 3 is there any need to use this convenient feature described on page 11.

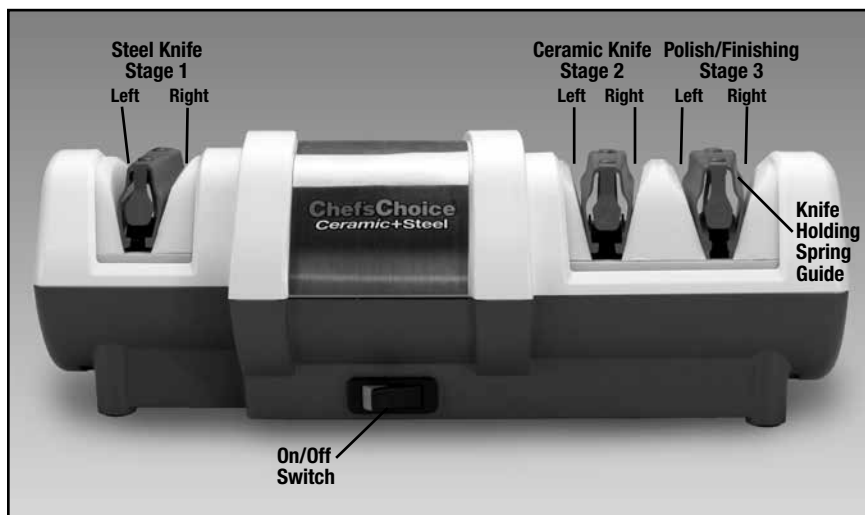


Figure 1. Chef'sChoice® Sharpener Model 700 designed to sharpen both steel and the ceramic knives.

Periodically, the swarf (metal and ceramic dust) created during sharpening needs to be cleaned out. Please see “Cleaning the Sharpener” on page 13.

Never operate the sharpener from the back side. Use just enough downward pressure when sharpening to ensure uniform and consistent contact of the blade edge with the abrasive disks on each stroke (see Suggestions, page 12.) Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid excessive cutting into the plastic enclosure. Accidental cutting into the enclosure however will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

Try a practice pull through the sharpener with the power “OFF”. Insert a steel knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of the Stage 1 (Figure 4) and the plastic knife holding spring. Do not twist the knife. 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 practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

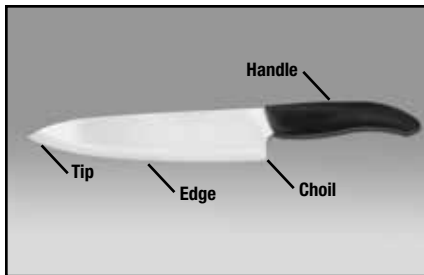


Figure 2. A typical ceramic kitchen knife.

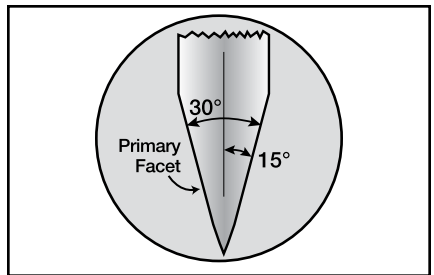


Figure 3. Typical edge cross section, illustrating the 15° primary facet.



Figure 4. Stage 1 sharpening of a metal knife.

SHARPENING THE CERAMIC KNIFE

Ceramic knives will have each of their edge facets sharpened at the standard 15 degrees to create a total edge angle of 30°. Use only Stages 2 and 3.

SHARPENING THE EDGE IN STAGE 2 CERAMIC

Turn ON the power and pull the ceramic blade thru the left slot of Stage 2 *Ceramic* (Figure 5), then thru the adjacent right slot of Stage 2. Repeat pairs of pulls in Stage 2 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 5-6 seconds for each pull for a 5" long blade (1 second or more per inch of blade). It is important not to rush the process with ceramic knives. Slow pulls are preferable. It may require more pulls for a blade that is severely worn or chipped. The first time you sharpen a knife it may take up to 10 pair of alternating pulls (alternating left and right slots of Stage 2) to fully re-angle the edge of a thin blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check to see if blade will cut paper. For those familiar with metal knife sharpening Ceramic knives **will not** develop a burr. Therefore, a gradual approach of pre-sharpening followed by testing for sharpness is the suggested method.

Some Ceramic knives can vary widely from the industry standard 30° and even vary from one side of the knife to the other. The Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700* will sharpen to a precise 30° and may require multiple sharpening strokes in Stage 2 to form the ideal 30° angle.

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

FINISHING THE EDGE IN STAGE 3 POLISH/FINISH

The Chef'sChoice® Model 700 has been developed with an advanced and proprietary blend of materials to complete the sharpening of both ceramic and metal knives. This final stage of sharpening creates a sharper-than-factory edge unsurpassed by any other sharpener on the market.

Upon completion of sharpening in Stage 2 perform 5-7 slow even alternating pairs of pulls, (alternating left and right slots) in Stage 3 (Figure 6) of the sharpener (take approximately 2 second per inch of blade). We suggest beginning with 5 pairs of slow (consistent speed)



Figure 5. Sharpening ceramic knife in Stage 2 Ceramic.



Figure 6. Stage 3 Polishing/Finishing a ceramic knife.

alternating pairs of pulls and then testing for sharpness. If the knife is still not sufficiently sharp, try another 2-3 more pairs of alternating pulls. The knife should be paper-cutting sharp.

Ceramic knives are inherently more brittle at their edge than conventional metal knives. This final Stage 3 with its unique diamond abrasive composition is critical to obtain razor sharp ceramic knives.

RESHARPENING CERAMIC KNIVES

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

The “resharpening” process should not be used if the ceramic knife edge is chipped or very dull. In that case, see page 6 for a complete sharpening.

SHARPENING A STEEL KNIFE

Steel knives with double edge facets, will have each of the facets sharpened at 15° to create a super sharp edge with a total included angle of 30° (see Figure 3). Use only Stages 1 and 3.

Note: If you plan to sharpen a metal knife after a ceramic knife was sharpened in the Model 700, please read the section “Cleaning the Sharpener” on page 13 and follow the cleaning instruction prior to sharpening the metal knife.

SHARPENING THE EDGE OF A STEEL KNIFE IN STAGE 1 STEEL

Turn ON the power and pull the blade thru the left slot (Figure 7) of Stage 1 **Steel**, then thru the adjacent right slot. Repeat pairs of pulls in Stage 1 using the left and right slots on alternate pulls. Take about 4-5 seconds for each pull for a 5” long blade. Take longer for longer blades and slightly less if shorter. The first time you sharpen a dull knife in Stage 1 it may take up to 10 pair of pulls (alternating left and right slots) to fully re-angle the edge of a blade. Thicker blades will require more pulls. After 3 pairs of pulls check for a burr as described below (Figure 9) and as necessary continue to make more pairs of pulls until you create a small burr along the entire length of the blade.

Do not over sharpen. When you have developed a burr along the full blade length proceed to the Stage 3 **Polish/Finish**.



Figure 7. Stage 1 sharpening of steel knife.

DETECTING THE BURR

To confirm the presence of a burr (see Figure 9) move your forefinger carefully across the edge in the direction 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 normally hold it 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 there is no burr continue sharpening in the Stage 1, alternating left and right slots until a full burr develops. When a burr is present along the entire blade length proceed as below to the Stage 3 **Polish/Finish** (Figure 8).

FINISHING A STEEL KNIFE IN STAGE 3 POLISH/FINISH

Pull the blade through the left slot and then through the right slot of the Stage 3 (see Figure 8). Make 2 pairs of pulls, (each pull 4-5 seconds) alternating each pull in the left and right slots of Stage 3.

Check the blade for sharpness. For a sharper edge, make a few more pairs of fast alternating pulls (about 1 second each) in Stage 3 and check for sharpness. Repeat this procedure as needed to create an exceedingly sharp edge. Using a piece of paper or slicing a tomato to test sharpness is useful for reference.



Figure 8. Polish/Finishing stage of metal knife.

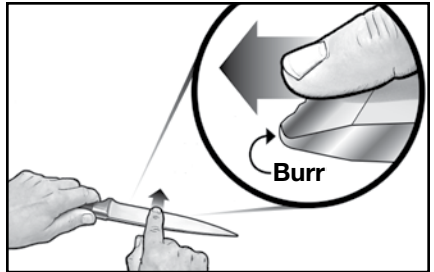


Figure 9. When you create a distinct burr along the blade edge, it can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

SHARPENING THE TRADITIONAL (SINGLE SIDED) JAPANESE STEEL BLADE

Traditional Japanese knives such as the sashimi blade are single sided and have a large factory bevel (Bevel A, Figure 10) on the one side of the blade. There are a large number of manufacturers of knives of this type used widely to prepare sashimi. The factory bevel (Bevel A) is commonly ground at about 10 degrees, but there are exceptions as that angle is not standardized at the factories. Designs of the traditional Japanese knives and the detailed structure of the cutting edges likewise varies widely from one manufacturer to the next, however there are some similarities. The cutting edge consists of a small primary facet on the front face of the blade below the large factory bevel and includes a much smaller secondary microfacet along the back face. Commonly the back side microfacet (Figure 11) can be easily seen only with a hand

magnifier. The back face is ground flat at the factory or more commonly it is slightly hollow ground to ensure that an effective microfacet can be formed there as part of the cutting edge. Because of the lack of standardization, commonly, the manual approach is used to sharpen these knives, has proven to be difficult, laborious and time consuming. The Chef'sChoice® Model 700 Sharpener is designed to sharpen virtually all traditional, single sided, Asian blades and to create a factory-quality edge.

Before you start to sharpen a traditional Japanese blade, examine it carefully in order to confirm that you have the traditional single bevel blade and to determine whether you have a right or left handed type as described in Figure 10. It is essential that you follow carefully the sharpening procedure and sequence as described below in order to achieve the optimum edge on your traditional blade.

Confirm which side of the blade has the large factory Bevel A. Hold the blade in your hand (as when you are cutting) and if the large factory bevel is on the right side of the blade, the blade is right handed. For the **right handed** blades sharpen only in the **left slot** of Stage 1 so that only the beveled side (right side) of the edge will contact the sharpening wheel. Proceed as described below.

SHARPENING TRADITIONAL JAPANESE KNIVES IN STAGE 1 (RIGHT HANDED BLADES)

In this example which assumes your traditional blade is right handed, you must sharpen only in the left slot of Stage 1 **Steel**. The number of pulls that you will need to make depends on the factory angle of Bevel A (Figure 10 and 11) and how dull your blade may be. Make five (5) to ten (10) pulls (1-2 seconds per inch) in only the left slot of Stage 1 and then check for a burr along the entire back side of the blade edge. (The burr created in Stage 1 will be small but can be felt as shown in Figure 9). Make certain the burr is present along the entire length of the edge. If there is no burr or only a partial burr, continue to make additional pulls all in the left slot about five (5) at a time and check for a burr after each group of five (5) pulls. In general 10-20 total pulls in the left slot will be adequate to raise a burr; it is unlikely to take more than 20 left slot pulls to create the burr. When a burr is confirmed, proceed to Stage 3 **Polish/Finish**.

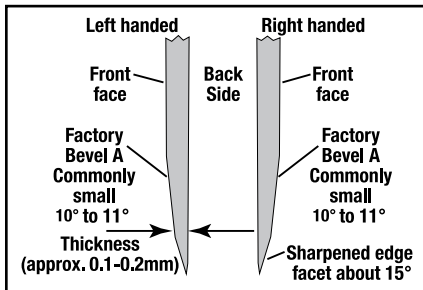


Figure 10. Cross-section of a single beveled traditional Asian blades are thinner and sharpened primarily on one side.

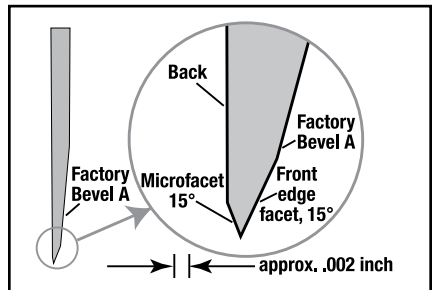


Figure 11. Cross-section of a typical factory traditional Asian knife edge, magnified 50x (right-handed).

POLISHING/FINISHING THE FINAL EDGE ON

TRADITIONAL JAPANESE BLADE IN STAGE 3 (RIGHT HANDED BLADES)

- Make two to three (2-3) slow pulls, 3-4 seconds each, only in the **left** slot of Stage 3 **Polish/Finish** and then proceed to remove the burr in step below.
- Make one (1) regular pull in **right** slot of Stage 3 along the back side of the edge. (about 3-4 seconds.)
- Make 1-2 pair of fast pulls (1-2 seconds each) alternating in left and right slots of Stage 3. Test blade for sharpness using a thin sheet of paper or a tomato. It should be razor sharp but if not repeat steps a, b and c above.

RESHARPENING THE TRADITIONAL JAPANESE BLADE (RIGHT HANDED)

In general you will be able to re-sharpen quickly by following the sequence of Steps a, b, c above. Repeat this if necessary to obtain a razor sharp edge. When re-sharpening only in Stage 3 fails to develop a sharp edge or if the edge has been substantially dulled you will need to re-sharpen the edge in Stage 1. Use only the left slot of Stage 1. Generally you will find that about five (5) pulls in the left slot of Stage 1 will be sufficient. In any event develop a burr before moving again to Stage 3. Finish the edge in Stage 3 following Steps a, b and c, above.

SHARPENING LEFT HANDED TRADITIONAL JAPANESE BLADES

The procedure you must use with left handed blades is similar to that procedure for right handed blades as detailed above – Except in all cases the slots you must use are reversed. Where the sharpening procedure for right handed blades calls for use of just the left slot, you must use only the right slot when sharpening a left-handed blade. Likewise use the left slot where ever the right handed instructions call for using the right slot.

CONVERTING TRADITIONAL EURO/AMERICAN 20° EDGE TO CONTEMPORARY 15°

The Model 700 sharpens steel knives to typical 15 degree angles. If you would like to convert a traditional 20° European edge knife to 15° angles, the Model 700 can facilitate that by following the Steel knife sharpening instructions. To make this conversion, follow the Instructions for Sharpening A Steel Knife, pages 7 to 8. Initial sharpening in Stage 1 **Steel** will take longer than you might expect but subsequent re-sharpening time will be normal (Figures 12 and 13).

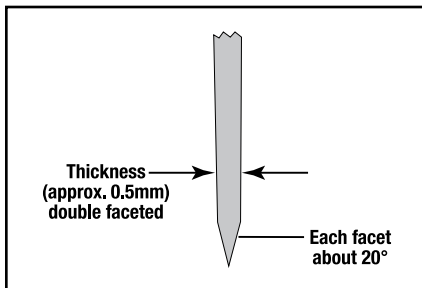


Figure 12. Traditional European/American blades are generally thicker.

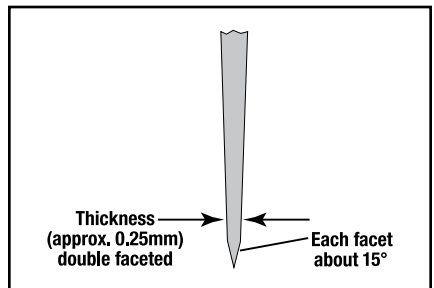


Figure 13. Double faceted contemporary European/American and Asian blades are usually thinner.

SHARPENING SERRATED (STEEL) KNIFE

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

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700. However, use only the Stage 3 **Polish/Finish** which will sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally two (2) to three (3) pairs of alternating pulls in left and right slots of Stage 3 will be adequate (Figure 14).

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 helpful – for example to break the skin on hard crusty foods or to cut tough paper based materials.

DRESSING OF POLISHING/FINISHING DISKS

The Chef'sChoice® Ceramic + Steel Model 700 is equipped with a built-in system to manually clean/dress the polishing/finishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be refreshed and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located at the rear of the sharpener as shown in Figure 15 on the lower left corner as you face the rear of the sharpener. To actuate the cleaning/dressing tool, make sure the power is “ON” and follow these procedures:

- Press the lever to the RIGHT, hold 3-4 seconds
- Press the lever to the LEFT, hold 3-4 seconds

When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/polishing disk. By moving the lever in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress mechanism **ONLY** if the Stage 3 disks are seriously diminished in their sharpening effectiveness and they appear to not be polishing/finishing well. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will



Figure 14. Sharpening a serrated knife in Stage 3. Follow instructions carefully.



Figure 15. Use dressing tools sparingly.

unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you will likely need to clean or dress the Stage 3 *disks* no more than once a year.

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean then dry knife thoroughly.
2. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
3. Carefully follow the detailed procedures for each type blade for best results and to extend the useful life of your knives.
4. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up *slightly* as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the sharpening or polishing disk.
5. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® *Ceramic + Steel Model 700*, learn how to detect a burr along the edge of a steel knife (as described on page 7 and 8). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
6. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
7. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figure 16) as you insert the blade in the sharpener. (Be careful,

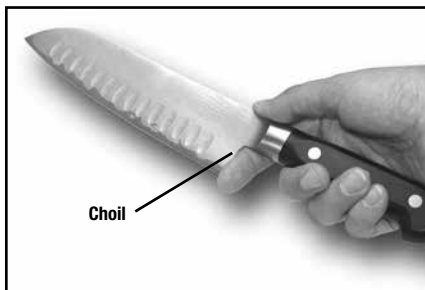


Figure 16. If your blade has a significant choil it may be helpful to place a finger behind it as shown when sharpening.

the tip of the choil may be sharp!) Your finger can act as a “stop” and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.

8. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within $\frac{1}{8}$ ” of the bolster or the knife handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® *Ceramic + Steel* Model 700 compared to other 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, thick bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.
Sharpening ceramic knives will create a light white or black dust depending on the type of ceramic knife. This is normal. It is recommended that the owner clean this dust off the ceramic stage guide springs while the sharpener is off (see “Cleaning The Sharpener” below).
9. **Clean all knives with mild soap and water after sharpening/polishing/finishing to remove debris from the knife PRIOR to using on food.**
10. Do not attempt to use this sharpener to sharpen scissors.

NORMAL MAINTENANCE

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

CLEANING THE SHARPENER

The Chef’sChoice Model 700 sharpener collects the metal swarf (dust) generated during the sharpening of steel knives using a magnetic clean-out cover located under Stage 1 **Steel**. Once a year or so as needed you should remove metal swarf that will accumulate inside the sharpener from repeated sharpening. Remove the small rectangular clean-out cover (Figure 17) that covers an opening on the underside Stage 1, of the sharpener. You will find metal particles



Figure 17. Removing cover under base to clean out metal dust (see Normal Maintenance section).

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 or other dust have been crated you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

However, ceramic knives are not magnetic, and therefore the ceramic swarf generated during the sharpening of ceramic knives needs to be cleaned out by different methods. The Model 700 has been designed with removable spring guides in Stages 2 and 3 (see Figures 18 and 19). Stages 2 and 3 are used for sharpening ceramic knives.

To remove the spring guides, first turn off the sharpener and unplug it from the electric receptacle or power source. Press the latch at the back of the spring guide (Figure 18) and while pressing on the latch, pull up and remove the spring guide assembly. The spring guide assemblies can be rinsed under warm water, and then dried with a paper towel, or air dried (never put them in a dishwasher.)

The remaining Stages 2 and 3 sharpening module, exposed after removal of the spring guide assemblies, (see Figure 19) can be effectively cleaned with a vacuum cleaner attachment used for smaller jobs. Any remaining ceramic swarf, after vacuuming, can be removed with a moist paper towel.

After completing the cleaning of the spring guide assemblies, they should be reinserted into the sharpener by placing them into the provided open channel (see Figure 19) and snapping them into place, securely.

Please make sure that spring guide assemblies 2 and 3 are reinserted into their correct, corresponding stage.

It is particularly important to clean out the ceramic swarf **prior to sharpening steel knives**, since both ceramic and steel knives share Stage 3 for polishing/finishing the knife edge. Ceramic swarf is harder than the metal used in steel knives, therefore, any remaining ceramic swarf on the Stage 3 guides may put burnishing marks on the steel blade. Although these marks would not affect the performance of the steel knife, some people may find their appearance objectionable.

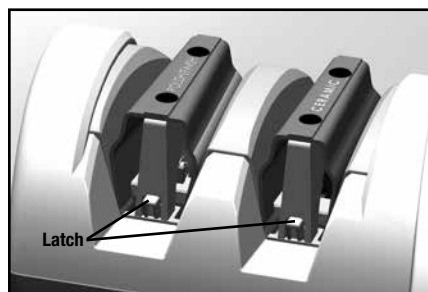


Figure 18. Removable spring guides in Stage 2 and 3.

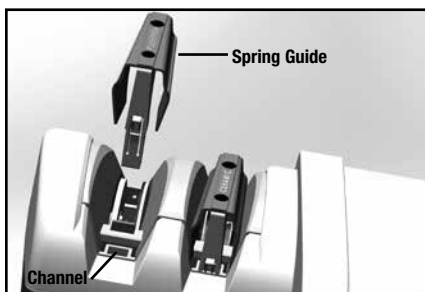


Figure 19. Stage 3 spring guide removed from its channel.

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. Insure the shipment and 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®, 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 2017

E17

C7082z5

Chef'sChoice[®]

Kerámia + acél gyémántköves[®]
késélező



Olvassa el ezeket az utasításokat, mielőtt használná a készüléket. Alapvető fontosságú, hogy kövesse ezeket az utasításokat az optimális eredmények elérése érdekében.

FOTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Amikor elektromos készülékeket használ, mindig alapvető biztonsági intézkedéseket kell betartania, beleértve az alábbiakat:

1. Olvassa el az összes utasítást. *Minden használatnál el kell olvasnia ezt a használati utasítást.*
2. Az elektromos veszélyekkel szembeni védekezés miatt ne merítse a *Kerámia* + acél gyémántköves[®] késélező modellt vízbe vagy más folyadékba.
3. Bizonyosodjon meg arról, hogy csak tiszta késpengéket helyez *Kerámia* + acél gyémántköves[®] késélező modellbe.
4. Húzza ki a konnektorból, amikor nem használja, ha be- vagy kivesz belőle részeket, illetve mielőtt megtisztítja.
5. Ne nyúljon a mozgó részekhez!
6. Ne kapcsolja be a készüléket, ha az elektromos vezeték vagy a csatlakozó sérült, vagy ha a készülék nem jól működik, leejtették vagy bármi más módon megsérült.

USA-beli vásárlók: Vissza tudja vinni az élezőt az EdgeCraft gyárba szervizelésre, ahol megbecsülik a szerelés vagy az elektromos, illetve mechanikai beállítás költségét. Ha ennek a készüléknek az elektromos vezetéke sérült, akkor ki kell cserélni egy Chef'sChoice[®] disztribútornál vagy más arra jogosult szervizben, hogy elkerüljünk az elektromos áramütés veszélyét.

USA-n kívüli vásárlók: Kérjük, hogy vigye vissza az élezőt a helyi disztribútorhoz, ahol megbecsülik a szerelés vagy az elektromos, illetve mechanikai beállítás költségét. Ha ennek a készüléknek az elektromos vezetéke sérült, akkor ki kell cserélni a gyártó által kijelölt szervizben, mivel ehhez speciális szerszámok szükségesek. Kérjük, forduljon a Chef'sChoice[®] disztribútorához.

7. **FIGYELMEZTETÉS!** Lehetséges, hogy a készülék polarizált elektromos csatlakozóval van felszerelve. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ez a csatlakozó csak egyféleképpen illik bele a polarizált kivezető nyílásba. Ha a csatlakozó nem megy bele teljesen a nyílásba, akkor fordítsa meg a csatlakozót. Ha ezek után sem megy bele, akkor keressen meg egy képzett villanyszerelőt. A csatlakozót semmiféleképpen ne változtassa meg.
8. Az EdgeCraft Corporation által nem árusított vagy nem ajánlott kiegészítők használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
9. The Chef'sChoice[®] *Kerámia* + acél gyémántköves[®] késélező modellt kerámia és acélkések élezésére fejlesztették ki. Ne élezzon vele ollót, fejszpengét vagy semmi olyan pengét, ami nem illik bele könnyedén a nyílásba.
10. A vezeték ne lógjon asztal vagy pult szélén, és ne érintkezzen meleg felületekkel.
11. Amikor a bekapcsoló az ON pozícióban van (piros fény jelzi a kapcsolón, amikor ON pozícióban van), a Chef'sChoice[®] élezőnek mindig stabil pulton vagy asztalon kell lennie.
12. **FIGYELMEZTETÉS:** A **KERÁMIA + ACÉL GYÉMÁNTKÖVES[®] KÉSÉLEZŐ MODELLEL MEGFELELŐEN ÉLEZETT KÉSEI ÉLESEBBEK LESZNEK, MINT AMILYENRE SZÁMÍT. A SÉRÜLÉSEK ELKERÜLÉSE VÉGETT KIEMELT FIGYELEMMEL HASZNÁLJA ÉS KEZELJE ŐKET. NE VÁGJON AZ UJJAI, A KEZE VAGY A TESTE IRÁNYÁBA. NE HÚZZA VÉGIG AZ UJJÁT A PENGÉN. BIZTONSÁGOSAN TÁROLJA.**
13. Ne használja kültéren.
14. Szigorú felügyelet szükséges, ha a készüléket gyerek használja, gyerek mellett használja vagy ha beteg személy használja.
15. A *Kerámia* + acél gyémántköves[®] késélező modellnél ne használjon fenőolajat, vizet vagy bármi más folyadékot.
16. Csak háztartásban alkalmazható
17. **ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT**

JÓL VÁLASZTOTT

Gratulálunk! A sokoldalú **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélező** tulajdonosaként értékelni fogja, hogy milyen egyszerű minden kerámia és acél kés gyári élességének fenntartása. Rendkívül precíz szögvezető rendszer biztosítja azt, hogy minden típusú kést automatikusan a megfelelő szögbe pozícionáljon, amikor a testreszabott gyémánt korongok gyorsan helyreállítják az élt. A késélt ezután megfenik a Chef'sChoice® által szabadalmaztatott fenő korongok, hogy az megdöbbenően élessé váljon. Élvezze az erőfeszítés nélküli szeletelés örömét és minden egyes hibátlan szelet tökéletességét.

A **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélező** modellt arra fejlesztették ki, hogy a kerámia és acél típusú késeket 15 fokos (összesen 30 fokos) elsődleges állapotokkal élezze, így a legmagasabb szintű késélességet és -élformát érjen el a kerámia és acél késeken.

A **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélező** modellel a kerámia és acél pengéken egyedülálló módon pontosan 15 fokos elsődleges élt lehet kialakítani, de ha Ön úgy szeretné, akkor lehetősége van egy második, kis mikroél kialakítására is az él mentén, ami jelentős erősséget és tartósságot ad a már eleve nagyon éles élnek.

Így meg fogja tapasztalni az élesség és tartósság extra előnyeit, amelyek a **Chef'sChoice® Kerámia + acél gyémántköves® késélezőt** a professzionális séfek kedvencévé tették.

Határozottan arra biztatjuk Önt, hogy olvassa el a következő részeket, amelyek részletesen bemutatják a különböző típusú pengék optimális élezési módját. Jó szórakozást!

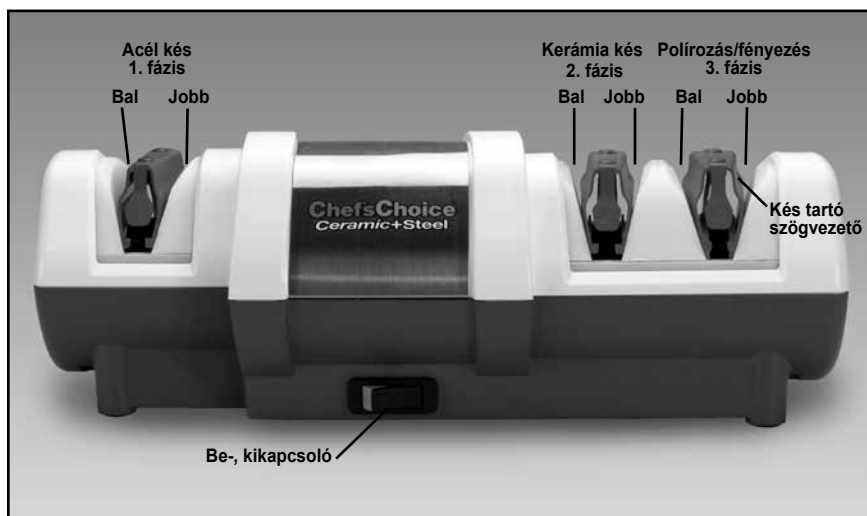
ISMERKEDÉS AZ M700-AS ÉLÉZŐVEL

Az **M700-as modell** (1. ábra) egy egyedi éléző. Az 1. **Acéléléző** fokozatot kizárólag az acél késekhez tervezték. A 2. **Kerámiaéléző** fokozatot pedig kizárólag a kerámia késekhez alakították ki. A harmadik fokozat tartalmazza az egyedülálló Chef'sChoice® ultrafinom csiszolókorongokat, amely mikroszkopikus éleket alakít ki a pengén, és megdöbbszentően élesre csiszolja azokat.

Az acél késeket először a finom gyémánt csiszolóval élézzük 15°-os szögben (3. ábra) az 1. fokozatban aztán a 3. fokozatban a mikrogyémánt csiszolókövekkel élesítjük és fenjük.

A fogazott pengék élésére szolgáló speciális eljárásokat a 11. oldaltól kezdődően mutatjuk be.

A **Kerámia + acél gyémántköves® késéléző** modellben van egy kézzel működtethető gyémánt tisztítórendszer, amelyet szükség esetén arra használhat, hogy letisztítson mindenféle ételmaradékot vagy élés után visszamaradt törmelékét a 3. fokozat ultrafinom csiszoló lemezeinek felületéről. Határozottan javasoljuk, hogy mindig alaposan tisztítsa meg késeit élés előtt. Hacsak nem használja nagyon gyakran az élézőt, akkor hónapokig, egy évig, sőt még annál is tovább tud élezni anélkül, hogy szükségessé válna a csiszolókorongok tisztítása. Csak akkor kell ezt a 11. oldalon bemutatott kényelmes tisztítást elvégeznie, ha azt érzi, hogy a 3. fokozatban határozottan csökkent a csiszolás hatékonysága.

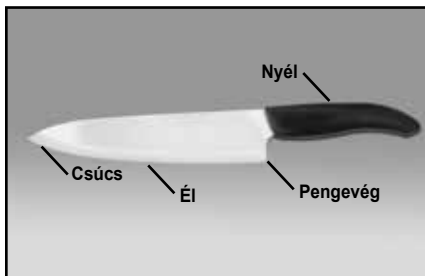


1. ábra: A Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélézőt úgy tervezték, hogy a kerámia és a acél késeket is megélezze

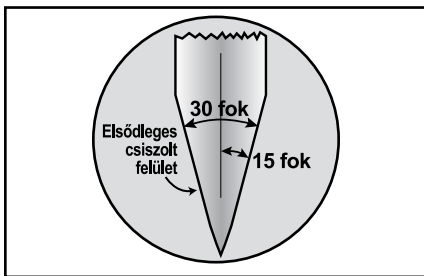
Rendszeresen le kell tisztítani az élezés során keletkezett fém és kerámia port. „Az élező tisztítása” részt a 13. oldalon találja.

Sose működtesse az élezőt a hátsó oldaláról. Élezéskor a megfelelő erősségű lefelé nyomást alkalmazza, amely biztosítja, hogy a pengék éle minden egyes húzásnál egyforma és állandó kapcsolatban legyen a csiszoló korongokkal. (Lásd a javaslatokat a 12. oldalon.) További nyomás nem szükséges és nem gyorsítja fel az élezési folyamatot. Kerülje el azt, hogy erősen belevágjon a műanyag borításba. Ha véletlenül mégis belevágna, az funkcionálisan nem hat az élező működésére és nem károsítja az élt sem.

Először tegyen egy próbahúzást úgy, hogy az élező még nincs bekapcsolva. Csúsztassa a kés élét egyenletesen a bal oldali nyílásba, ami az 1. vagy a 2. fokozat bal oldali vezetője és a műanyag késtartó rugó között van. Ne fordítsa el a kést. Mozdítsa el a pengét lefelé a nyílásban mindaddig, amíg érzi, hogy hozzáért a gyémánt lemezhez. Húzza maga felé úgy, hogy kicsit megemeli a kés nyelét, ahogy az él csúcsa felé közelít. Ez a próbahúzás megmutatja, hogy milyen rugóerőre számíthat. Vegye ki a kést és olvassa el a következő útmutatót az Ön által élezendő kés fajtájára vonatkozóan.



2. ábra. Egy tipikus kerámia konyhai kés



3. ábra. Tipikus élmetszet, mely a 15°-os elsődleges élt ábrázolja



4. ábra. Az acél kések élezésére szolgáló 1. fázis

A KERÁMIA KÉS ÉLÉZÉSE

A kerámia kések mindkét oldala 15 fokban élezi meg a teljes 30 fokos élszögért.

A 2. és 3. fázis használata

ÉLÉZÉS A 2. KERÁMIAÉLÉZŐ FÁZISBAN

Kapcsolja be az élézőt az ON gombbal és húzza át a **kerámia** pengét a 2. Kerámiaélésző fokozat bal nyílásában (5. ábra), aztán a szomszédos jobb nyílásban. Ismétlje meg a páros húzásokat a 2. fokozatban, a bal és jobb nyílásokat felváltva használja. Nagyjából 5-6 másodpercig tartson minden egyes húzás egy kb. 12,5 cm hosszúságú pengénél. Fontos, hogy a kerámia kések esetén ne sietesse a folyamatot. A lassú húzások előnyösek. Ha a penge rosszabb állapotú vagy kopottabb, akkor több húzásra lehet szükség. Amikor először élez ilyen típusú kést, akkor akár 10 pár húzás (a bal és jobb nyílásokban felváltva) is szükséges lehet ilyen vékony él teljes éléséhez. A vastagabb pengékhez több húzás szükséges. 3 húzás után ellenőrizze, hogy a kerámia kés elvágja-e a papírt. Azok számára írjuk, akik az acél késélezést ismerik, hogy a kerámia késeken **nem alakul** ki sorja. Ezért az élézést követően az élesség ellenőrzése a javasolt módszer.

Egyes kések eltérhetnek a széles körben elterjedt 30°-os szabványtól, és a kés egyik oldala is eltérhet a kés másik oldalától. A **Kerámia + acél gyémántköves® késélező** egy precíz 30°-os élt alakít ki, és több húzást igényelhet a 2. fázisban az ideális 30°-os élhez.

Ha egy jó minőségű, márkás kerámia kést élez meg az élézővel, azt fogja tapasztalni, hogy csupán néhány (2-3) váltakozó húzás (a jobb és bal nyílásban váltogatva) elegendő ahhoz, hogy előkészítse a kést a 3. **polírozó/befejező** fázishoz.

AZ ÉLÉZÉS BEFEJÉZÉSE A 3. POLÍROZÓ/FÉNYEZŐ FÁZISBAN

A **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélezőt** úgy fejlesztették ki, hogy mind a kerámia, mind az acél késeket meg tudja élezni. Az élzésnek ez a végső szakasza egy olyan élt hoz létre, mely még a gyári élnél is élesebb. Ez páratlannak számít a picaon lévő élézők körében.

A 2. fázisban végzett élzés befejezéseképpen végezzen el 5-6 lassú váltakozó (a jobb és a bal oldalon váltogatva) húzást az éléző 2. fázisában (6. ábra). Kb. 3 másodpercig tartson a húzás 3 cm-enként. Először 5 lassú váltakozó húzást javaslunk (állandó sebességgel), majd az élesség tesztelését.



5. ábra. Az kerámia kések élésére szolgáló 2. fázis



6. ábra. Kerámia kés élése a 3. fázisban

Ha a kés nem elég éles, 2-3 húzást végezzen el vele. A késnek már olyan élesnek kell lennie, hogy elvágja a papírt.

A kerámia kések kialakításuknál fogva törékenyebbek a hagyományos acél késeknél. A 3. fázisban az egyedülálló gyémánt korongok használata elengedhetetlen a borotvaéles él kialakításához.

A KERÁMIA KÉSEK ÚJRAÉLEZÉSE

A kerámia kések „felfrissítéséhez” nincs szükség arra, hogy a 2. fázisban élezzen. Egyszerűen húzza végig 4-5 alkalommal (váltakozva) a 3. fázisban a kerámia kését (egy húzás kb. 2 mp/3 cm), majd tesztelje az élességet. Ha a kés még nem elég éles, húzza végig még 2-3-szor a kését a 3. fázis korongjain. A késnek olyan élesnek kell lennie, hogy el tudja vágni a papírt.

Amikor a penge nagyon rossz állapotú vagy tompa, az „újraélezést” nem szükséges önmagában elvégezni. Ebben az esetben egy teljes élezésre van szükség, melyről a 6. oldalon olvashat.

AZ ACÉL KÉSEK ÉLEZÉSE

A kétoldalon élezett késeken mindkét oldalon 15 fokos a szög a hihetetlenül éles élért (összesen 30°) (lásd 3. ábra). Csak az első és a harmadik fázist használja.

Megjegyzés: Ha egy acél kést szeretne egy olyan kerámia kés után megélezni, melyet a M700-as modellel élezett, kérjük, olvassa el az „Élező tisztítása” fejezetet a 13. oldalon, és kövesse a tisztításra vonatkozó utasításokat, melyek az acél kés élezéséhez kapcsolódnak.

AZ ÉL ÉLEZÉSE AZ 1. ACÉLKÉS ÉLEZŐ FÁZISBAN

Kapcsolja be az élezőt az ON gombbal és húzza át a pengét az első, **acélélező** fokozat bal nyílásában (7. ábra) aztán a szomszédos jobb nyílásban. Ismételje meg a páros húzásokat az 1. fokozatban, a bal és jobb nyílásokat felváltva használja. Nagyjából 4-5 másodpercig tartson minden egyes húzás egy kb. 12,5 cm hosszúságú pengénél. Ha hosszabb a penge, akkor tartson tovább, ha rövidebb, akkor egy kicsit rövidebb idő is lehet. Amikor először élez ilyen típusú kést, akkor akár 10 pár húzás (a bal és jobb nyílásokban felváltva) is szükséges lehet ilyen vékony él teljes élezéséhez. A vastagabb pengékhez több húzás szükséges. 3 húzás után ellenőrizze a sorját a lent bemutatott módon (9. ábra), és ha szükséges, végezzen további húzaspárokat mindaddig, amíg kis sorja ki nem alakul a penge teljes hosszában.

Ne élezze túl! Ha kialakította a sorját a penge teljes hosszában, akkor folytassa a 3. fokozattal.



7. ábra. Acél kés élezése az 1. fázisban

A SORJA ÉRZÉKELÉSE

Hogy megbizonyosodjon a sorja jelenlétéről (lásd 9. ábra), óvatosan húzza végig a mutatóujját a pengén, az ábrán mutatott irányban. **Ne húzza az ujját az élen**, nehogy elvágja azt. Ha az utolsó húzás a jobb nyílásban történt, akkor a sorja csak a penge jobb oldalán alakul ki – ha a szokásos módon tartja a kést - és fordítva. Ha a sorja megjelent az élen, úgy tűnik, mintha az él érdes és hajlott folytatása lenne, míg összehasonlításképpen az él másik oldala nagyon simának fog tűnni. Ha nincs sorja, folytassa az élezést az 1. fokozatban, felváltva a bal és a jobb nyílásokban mindaddig, amíg a sorja ki nem alakul. Ha létrehozta a sorját a penge teljes hosszában, akkor folytassa a 3. fokozattal (8. ábra).

AZ ACÉL PENGE POLÍROZÁSA/FÉNYEZÉSE A 3. FOKOZATBAN

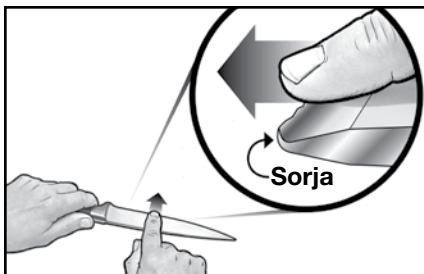
Húzza végig a pengét a bal oldali nyílásban, majd a jobb oldali nyílásban a 3. fokozatban (lásd 8. ábra). 2 pár húzást végezzen (mindegyiket 4-5 másodpercig) felváltva minden húzást a 3. fokozat a bal, illetve a jobb oldali nyílásaiban.

Ellenőrizze a penge élességét! Ha még élesebbet szeretne, akkor végezzen még néhány páros húzást és ismét ellenőrizze az élességet! Ismételje meg ezt a folyamatot mindaddig, amíg a rendkívül éles él létre nem jön.

Használjon egy darab papírt az élesség ellenőrzéséhez vagy szeleteljen fel egy paradicsomot.



8. ábra. Egy acél kés polírozása



9. ábra. Amikor a penge élén létrejön egy pontos sorja, azt ki lehet tapintani úgy, hogy az ujjunkat keresztül húzzuk a pengén. Vigyázat! Lásd a szöveget!

A HAGYOMÁNYOS (EGY OLDALON ÉLEZETT) JAPÁN PENGE ÉLEZÉSE

A hagyományos japán kések – mint például a sashimi penge – egyoldalúak és a pengéjük első oldalán nagy gyári él van („A” él, 10. ábra). Ilyen fajta késeknek sok gyártója van sashimi előállításához. A gyári élt („A” él) körülbelül 10 fokra alakítják, de vannak kivételek, mivel a kések szöge nem sztetendrizált az ázsiai gyárakban. A tradicionális japán kések kialakítása és a vágó élek részletes struktúrája széles skálán mozog egyik gyártótól a másikig, de azért vannak hasonlóságok is. A vágóél a penge front oldalán, a nagy gyári él alatt található kis elsődleges élből áll és egy sokkal kisebb másodlagos mikroélből a hátoldalon. Általában a hátoldali mikroél (11. ábra) csak kézi nagyítóval lehet látni. A hátoldal teljesen sima a gyári beállításnál, vagy még

gyakrabban kissé homorú, hogy hatékony mikroélt lehessen kialakítani a vágóél részeként. Mivel nincs sztenderdizálás, Ázsiában ezeket a késeket gyakran kézi módszerrel élezik.

Következésképpen ezen kések élezése nehéz, munka- és időigényes. A **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késelőzőt** úgy tervezték, hogy gyakorlatilag minden tradicionális ázsiai pengét meg tud élezni, és gyári minőségű él tud kialakítani.

Mielőtt elkezdi egy tradicionális japán pengét élezni, vizsgálja meg alaposan, hogy tényleg egy tradicionális egyoldalú pengéről van-e szó és állapítsa meg, hogy jobb vagy balkezes-e a kés, mint ahogy azt a 10. ábra mutatja.

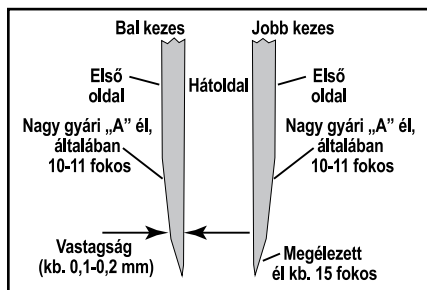
Nagyon fontos, hogy körültekintően kövesse az élezési folyamatot és sorrendet - ahogy az alábbiakban bemutatjuk - annak érdekében, hogy optimális él keletkezzen a hagyományos pengéjén.

Bizonyosodjon meg róla, hogy a pengének melyik oldalán van a nagy gyári „A” él. Tartsa a pengét a kezében (mintha vágna) és ha a nagy gyári beállítású él a penge jobb oldalán van, akkor a penge jobbkezes. A **jobbkezes pengéket** csak az első fázis **bal oldali** nyílásában élezze, hogy az élnek csak a jobb oldali része érjen hozzá az élezőtárcsához. Kövesse az alábbiakat.

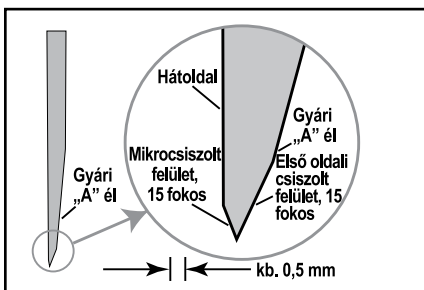
TRADICIONÁLIS JAPÁN KÉSEK FENÉSE AZ ELSŐ FOKOZATBAN (JOBB OLDALI PENGÉK ESETÉN)

Ebben a példában, ahol feltételezzük, hogy az Ön tradicionális pengéje jobboldalas, az **első fázisban** csak a bal oldali nyílásban kell fenni. A húzások száma az „A” él gyári beállításától függ (10. és 11. ábra), attól, hogy milyen életlen a pengéje.

Végezzen 5-10 húzást (mindegyiket 1-2 másodpercig 3 cm-enként) az első fázisban a bal oldali nyílásban és utána ellenőrizze a sorját a penge élének teljes hátoldalán. (A sorja az első fázisban keletkezik, kicsi, de érezhető, mint ahogy azt a 9. ábra mutatja. Bizonyosodjon meg róla, hogy a sorja a penge teljes hosszán jelen van. Ha nincs sorja, vagy csak részlegesen létezik, akkor végezzen további húzásokat a bal oldali nyílásban, egyszerre kb. ötöt és minden 5. húzás után ellenőrizze a sorját. Általában összesen 10-20 húzás a bal oldali nyílásban elég lesz ahhoz, hogy kialakuljon a sorja és valószínűtlen, hogy több mint 20 húzást kell elvégezni a sorja kialakításához. Ha a sorja létrejött, akkor haladjon tovább a 3. fázisra.



10. ábra. Tipikus élmetszete egy egyoldalon élezett hagyományos ázsiai pengének, mely vékonyabb és élesebb az egyik oldalon.



11. ábra. Élmetszete egy tipikus gyári hagyományos ázsiai késélnék, 50x-es nagyításban (jobb kezes)

A TRADICIONÁLIS JAPÁN PENGÉK VÉGSŐ ÉLÉNEK POLÍROZÁSA/FNYEZÉSE A 3. FÁZISBAN (JOBB OLDALAS PENGÉK ESETÉN)

- A) Végezzen 2-3 lassú 3-4 mp/3 cm-es húzást, csak a 3. fázis bal oldali nyílásában és utána távolítsa el a sorját a lenti B) lépésnek megfelelően.
- B) Végezzen egy szabályszerű húzást a 3. fázis **jobb** oldali nyílásában az él hátoldalán. (3-4 mp-ig tartson)
- C) Végezzen 1-2 pár gyors húzást (mindegyik 1-2 mp-es) felváltva a 3. fázis bal és jobb nyílásaiban. Ellenőrizze a penge élességét egy vékony papírlap segítségével. A pengének élesnek kell lennie, ellenkező esetben ismételje meg a fenti A, B és C lépéseket.

A HAGYOMÁNYOS JAPÁN PENGE ÚJRAÉLEZÉSE (JOBB KEZES)

Általában gyorsan újra tudja élezni a kést a fenti A), B), C) lépések sorrendjét követve. Ismételje meg ezt, ha szükséges, a borotvaéles él elérése érdekében. Ha a 3. fokozatban az újraélezés során nem alakul ki éles él, vagy ha az él nagyon tompa volt, akkor az egyes fokozatokban kell újrafenni az élt. Használja az első fokozat bal nyílását. Általában 5 húzás elegendő lesz az első fokozatban. Mindenesetre alakuljon ki a sorja, mielőtt ismét továbblép a 3. fokozatra. Fejezze be az élt a 3. fokozatban, követve az A), B) és C) lépéseket.

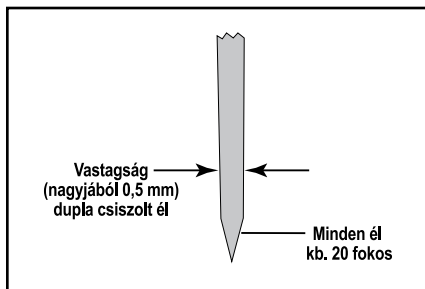
A HAGYOMÁNYOS BAL KEZES JAPÁN PENGÉK ÉLEZÉSE

A bal oldalon élezett pengéknél alkalmazandó folyamat hasonló ahhoz, mint amit a fent részletezett jobboldalon élezett pengéknél kell követni – kivéve, hogy minden esetben a nyílásokat pont fordítva kell használni. Ha a jobbkezes pengéknél azt kéri, hogy a bal oldali nyílást használja, akkor a baloldali pengék élezésénél a jobboldali nyílást kell használni.

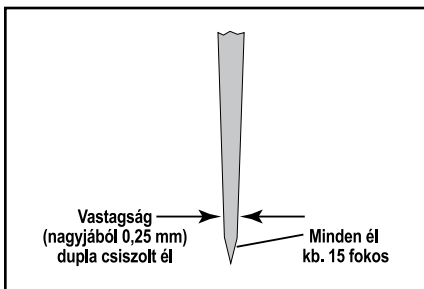
Hasonló módon használja a baloldali nyílást mindig úgy, ahogy a jobb oldali leírásnál a jobb oldali nyílást kell használni.

AZ EURÓPAI/AMERIKAI KÉS ÁTALAKÍTÁSA 15 FOKOS ÁZSIAI ÉLRE

Az **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves®** késélező 15 fokos élben élezi meg a késeket. Ha szeretné átalakítani a hagyományos 20°-os európai kését 15 fokos kéréssé, az M700-as élezővel megkönnyíti ezt, ha követi az „Acél pengék élezése” részt. Ennek az átalakításnak a végrehajtásához kövesse az acélkések élezésére vonatkozó utasításokat a 7-8. oldalon. Az



12. ábra. A hagyományos európai/amerikai penge általában vastagabb.



13. ábra. Kétoldalon élezett európai/amerikai és ázsiai penge, mely általában vékonyabb.

első szakaszban a kezdeti élezés több időt vehet igénybe, mint várnánk, de az újraélezés már normális lesz.

A FOGAZOTT (ACÉL) PENGÉK ÉLEZÉSÉNEK FOLYAMATA

A fogazott pengék hasonlóak a fűrész éléhez, cakkozott bemélyedésekkel és csúcsos fogak sorozatával. Normál esetben a kis csúcsok végzik a vágást. A **Chef'sChoice Kerámia + acél gyémántköves® késélező** modelljével mindenféle fogazott penge élezhető. Azonban csak a 3. fokozatot használja, amely megélezi a fogakat és ezeken a fogakon mikroélt hoz létre.

Általában 2-3 váltakozó húzás a 3. fokozat bal és jobb nyílásában megfelelő lesz (14. ábra).

Mivel a fogazott pengéknek fűrészszerű a felépítése, az él soha nem fog olyan élesnek tűnni, mint a sima élű kés. Azonban a fogszerű felépítés nagyon hasznos lehet, pl. ha bőrt akar felválni egy kemény héjas ételnél, vagy ha papíralapú anyagot akar átvágni.

A FÉNYEZŐ/POLÍROZÓ KORONGOK TISZTÍTÁSA A 3. FOKOZATBAN

AZ M700-as modellt felszerelték egy olyan rendszerrel, amely során kézzel le lehet tisztítani a fényező/polírozó korongokat a 3. fokozatban. Ha ezek a korongok olajjal, étellel vagy élezési törmelékkel szennyeződnek, letisztíthatók és újra formába hozhatók az élező hátsó részén lévő kézi emelőkar mozgatásával. Ez az emelőkar a vágatban található, mint azt a 15. ábra mutatja, ha az élező hátulját tartja maga felé, akkor a bal alsó sarokban. A tisztító eszköz működtetéséhez kapcsolja be az ON gombot és kövesse a következő folyamatot:

- Nyomja meg a kis emelőkart a JOBB oldali részben, tartsa 3-4 másodpercig
- Nyomja BALRA szintén 3-4 másodpercig.

Amikor az emelőkar egy irányba elmozdult, a tisztító eszköz megtisztítja és formába hozza a fényező/polírozó korong aktív felületét. Ha lefelé mozdtítja a másik irányba, akkor meg tudja tisztítani a másik korongot.



14. ábra. Egy fogazott kés élezése a 3. fázisban. Figyelmesen kövesse az utasításokat.



15. ábra. Óvatosan használja a takarító eszközt.

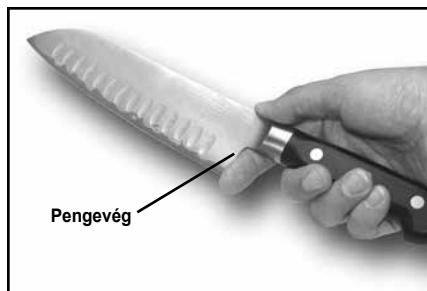
Ezt a tisztító/helyreállító folyamatot **CSAK** akkor használja, ha a 3. fokozat fehér korongjai jelentősen elsötétedtek, vagy ha a 3. fokozatban a fényezés/polírozás nem megfelelő.

Ezen eszköz használata eltünteti minden anyagot a 3. fokozat lemezeinek felületéről, így ha túlzottan sokat használja, akkor szükségtelenül túl sokat fog eltávolítani az élről és így a korong idő előtt tönkremegy.

Ha mégis ez történne, akkor szükségessé válik a korongok gyári cseréje. Ha rendszeresen megtisztítja a késeit élezés előtt, akkor kevesebb mint évente egyszer lesz szükség a 3. fokozati tisztításra.

JAVASLATOK

1. Mindig távolítson el minden ételt, olajat vagy bármi egyéb idegen anyagot a pengék éléről, mielőtt élezné vagy újraélezné azokat. Ha nagyon szennyezettek, használjon mosószert és vizet a tisztításhoz.
2. A pengéket mindig a javasolt sebességgel és állandó arányban húzza végig a penge hosszán. Sose szakítsa meg vagy állítsa meg a penge mozgását, ha az már hozzáér a csiszoló korongokhoz.
3. Figyelmesen kövesse az egyes pengefajtákhoz leírt folyamatokat, hogy a lehető legjobb eredményt érje el, és hogy meg tudja hosszabbítani kései hasznos élettartamát.
4. Az élezés során a kés élének folyamatosan érintkeznie kell a csiszoló korongokkal, amikor a kést kihúzza a késvezető nyílásból. Ha egy ívelt pengét szeretne élezni, közel a csúcshoz, akkor emelje fel egy *kicsit* a kés nyelét, ahogy közelíti a penge csúcsa felé, de csak éppen annyira, hogy az él élezés közben hallhatóan érintkezésben maradjon a fenő vagy fényező koronggal.
5. Ha szeretné növelni szakértelmét a Chef'sChoice® M700-as modelljével kapcsolatban, tanulja meg, hogyan kell a sorját észlelni az élen (ahogy a 7. és 8. oldalon írtuk). Bár ezen technika alkalmazása nélkül is jól lehet élezni, ez a leggyorsabb módja annak, hogy megállapítsa, hogy megfelelően élezt-e a korábbi lépések során. Ezzel megakadályozza azt, hogy túlélezze a pengét és minden alkalommal hihetetlenül éles éleket biztosít. Egy paradicsom vagy egy darab papír elvágásával kényelmesen ellenőrizheti a megélezett penge élességét.



16. ábra. Ha a penge jelentősen csorbult, segíthet, ha elhelyezzük mögé az ujjunkat élezés közben, ahogy az ábrán látható.

6. Csak lefelé irányuló mozgást végezzen az élezés során – olyan erővel, amely biztos kapcsolatot eredményez a csiszoló koronggal.
7. Ha a késének van egy nagy bemélyedése a hüvelykujj megtartásáért (ujjtartó), akkor hasznos lehet, ha a mutatóujját az ujjtartóra vagy mögé teszi (lásd 16. ábra), amikor a pengét beilleszti az élezőbe. (Vigyázzon! Az ujjtartó csúcsa éles lehet!).
Az ujjával meg tudja állítani a pengét és megakadályozhatja, hogy olyan mélyen bemenjen az élező nyílásba, hogy az ujjtartó rész elérje az élező megállítóját, amikor kifelé húzza a pengét. Egy kis gyakorlással tökéletessé lehet fejleszteni ezt a technikát. Amikor beilleszti a pengét, hagyja, hogy az ujjá végigfusson az élező elején.
8. Ha jól használja az élezőt, akkor azt tapasztalja, hogy meg lehet élezni egy teljes pengét kb. a fokon 3 cm-ig vagy az élező markolatáig. Ez a Chef'sChoice® M700-as modell nagy előnye más élezőkkel szemben, ami különösen fontos akkor, ha séfkéseket élez, ahol a pengét az egész hosszában meg kell élezni, hogy megmaradjon az él vonalának görbülete. Ha a séfkésnek nehéz, vastag foka van a fogantyú mellett, ami beleér az élbe, egy köszörűvel módosítani lehet vagy akár el is távolítható a fok alsó része, hogy ne akadályozza az élezést, és így a penge teljes hosszát meg tudja élezni.
A kerámia kés típusától függően a kerámia kés élezésekor fehér vagy fekete por keletkezik. Ez normális. Javasoljuk, hogy a tulajdonos tisztítsa le ezt a port a kerámia szögvezetőről, az élező kikapcsolt állapotában. (Lásd alább az „Élező tisztítása” részt.)
9. **Tisztítsa meg a késeit az élezés után szappannal és vízzel, hogy eltávolítsa róla minden port, mielőtt élelmiszerrel érintkezne.**
10. Ezt az élezőt ne használja sem kerámia kések, sem ollók élezéséhez!

SZABÁLYSZERŰ KARBANTARTÁS

Nincs szükség semmilyen mozgó rész (motor, csapágó vagy az élező felületek) olajozására. Víz sem szükséges a csiszolókra. Az élező külső részét le lehet tisztítani egy nedves ruhadarabbal, óvatosan megtörölve azt. Ne használjon mosó- vagy súrolószert.

AZ ÉLEZŐ TISZTÍTÁSA

Chef'sChoice® M700-as modell összegyűjti az acél kések élezése alatt keletkező fémport a mágneses fedő segítségével, mely az első fázis alatt található. Évente egyszer (vagy amikor szükséges) el kell távolítani a fémport. Mozdítsa el a kis négyszög alakú fedőt, amely az élező alján lévő nyílást fedi le (17. ábra). Fémdarabkákat fog találni, amelyek ezen fedő belső oldalán elhelyezett mágneshez tapadnak.



17. ábra. A fedél eltávolítása az élező alatt, hogy megtisztítsuk azt a keletkező fémportól (lásd a normal kezelés szakaszt)

Egyszerűen törölje le vagy távolítsa el a mágnesről az összegyűlt darabkákat egy papírtörővel vagy fogkefével és helyezze vissza a fedőt a nyílásra. Ha nagyobb mennyiségű fémdarabkák vagy por gyűlt össze, akkor ki tudja rázni a maradék port az alsó nyíláson át, ha leveszi a fedőjét. Tisztítás után helyezze vissza a fedőt a mágnessel együtt a helyére.

Mivel a kerámia kések nem mágnesesek, ezért a kerámiakések élezése során keletkező port más módon kell eltávolítani. A M700-as modellt úgy tervezték, hogy a 2. fázis és a 3. fázis szögvezetői eltávolíthatóak (lásd 18. és 19. ábra). A 2. és 3. fázist használjuk a kerámia kések esetén.

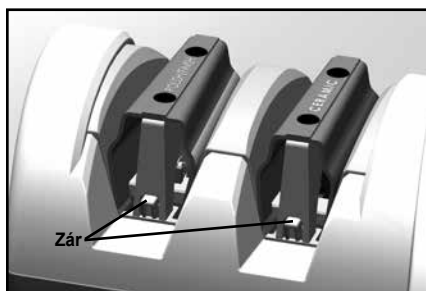
A műanyag szögvezetők eltávolításához először kapcsolja ki az élezőt, és elektromos csatlakozóját húzza ki az áramforrásból. Nyomja meg a műanyag szögvezetők hátulján található zárat (18. ábra), és miközben nyomja a zárat, emelje fel és távolítsa el a szögvezetőt. Leöblítheti azt meleg vízzel, majd megtörölheti papírtörővel. Levegőn is megszáradhatja, de mosogatógépbe soha ne tegye.

A műanyag szögvezetők kiszedése után maradt 2. és 3. élező fázis (lásd 19. ábra) könnyedén takarítható, ha kipszivózzuk a porszívóhoz csatlakoztatható kis munkákra alkalmas porszívófejjel. A porszívózás után maradó por eltávolítható nedves papírtörővel.

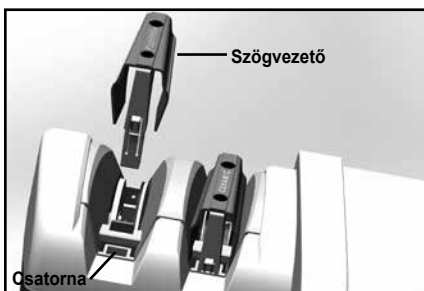
Miközben befejezte a műanyag szögvezetők tisztítását, azokat újra be kell helyezni az élezőbe úgy, hogy nyílt csatornába tesszük őket (lásd 19. ábra), majd biztonságosan rögzítjük őket.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a 2. és 3. fázis műanyag szögvezetői megfelelően visszakerültek a helyükre.

Különösen fontos, hogy a kerámia port tisztítsa ki az élezőből a 3. fázisban, mielőtt azzal acél késeket élezne, mert a 3. fázisban mind az acél, mind a kerámia késeket lehet polírozni. A kerámia por keményebb, mint a fémpor, és bármennyi kerámiapor maradna is a 3. fázis szögvezetőin, azok megkarcolnák az acélpengét. Bár ezek a karcok nem befolyásolják a kés működését, egyes emberek kifogásolhatják őket.



18. ábra. Eltávolítható szögvezetők a 2. és 3. fázisban.



19. ábra. A 3. fázis szögvezetői eltávolíthatóak csatornából.

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 kezelésemből 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.

Kérjük, juttassa vissza az élezőt a 1161 Budapest, Rákóczi út 45. alatt található

Chef'sChoice bemutatóterembe.

Dunartis Kft.

Tel.: +36 20 417 54 84

e-mail: info@dunartis.hu

www.chefschoice.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 2017

E17

C7082z5