

MODEL 310

INSTRUCTIONS

# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® Sharpener

GB

F

D

NL



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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

**U.S. Customers:** You can return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. When the electrical cord on this appliance is damaged, it must be replaced by the Chef'sChoice distributor or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

**Outside U.S.:** Please return your sharpener to your local distributor where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a repair facility appointed by the manufacturer because special tools are required. Please consult your Chef'sChoice distributor.

7. CAUTION! This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 310 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Chef'sChoice®.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# YOU MADE A GOOD CHOICE

---

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

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

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

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

## GETTING TO KNOW YOUR SHARPENER

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

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

## “BREAKING-IN” YOUR KNIFE

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

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

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

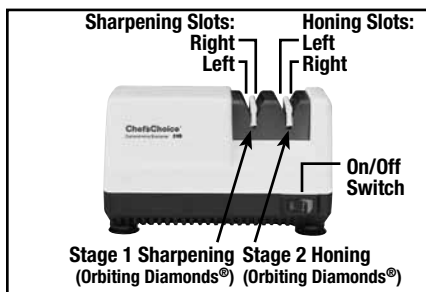


Figure 1. Chef'sChoice® Model 310.

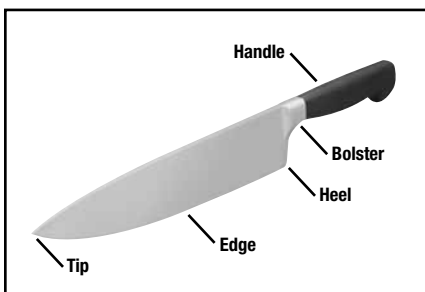


Figure 2. Typical kitchen knife.



Figure 3. Magnets control the blade angle.



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

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

## **STAGE 1**

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

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

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

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

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



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



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

## **STAGE 2**

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

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

---

## **RESHARPENING**

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

---

## **SUGGESTIONS**

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

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

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

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

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

## **CHEF’S KNIVES AND PARING KNIVES**

---

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

## **POCKET AND FILLET KNIVES**

---

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

## **NORMAL MAINTENANCE**

---

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

## **SERVICE**

---

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

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

Assembled in the U.S.A.

**[www.chefschoice.com](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®, Diamond Hone® and the overall design of this product are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

Printed in China.

B13

C1482Z1



# Chef'sChoice®

## Diamond Hone Affûteuse

F



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

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

**17. CONSERVEZ LES PRESENTES DIRECTIVES.**

# **VOUS AVEZ FAIT UN BON CHOIX**

---

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

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

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

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

# FAITES CONNAISSANCE DE VOTRE AIGUISEUR

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

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

## POUR AIGUISER VOTRE COUTEAU POUR LA PREMIERE FOIS

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

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

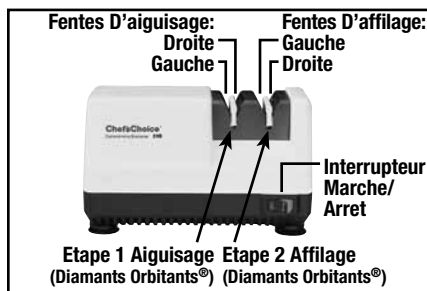


Figure 1. Chef'sChoice® Modèle 310.

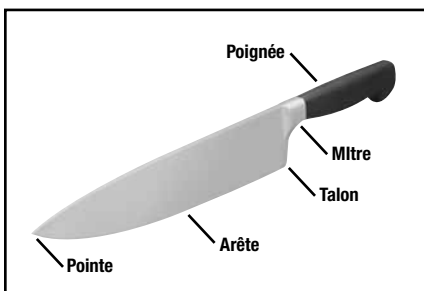


Figure 2. Couteau de cuisine typique.



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



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

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

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

## **ETAPE 1**

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

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

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

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



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



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

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

## **ETAPE 2**

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

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

## **REAIGUISAGE**

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

## **SUGGESTIONS**

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

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

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

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

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

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

## **COUTEAUX DE CHEF ET COUTEAUX A EPLUCHER**

---

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

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

## **COUTEAUX DE POCHE ET A DECOUPER**

---

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

## **ENTRETIEN NORMAL**

---

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

## **SERVICE**

---

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

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

Envoyer votre aigiseur à votre distributeur local.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Service clientèle 610-268-0500**

Assemblé aux EU.

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

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

Printed in China.

B13

C1482Z1



# Chef'sChoice®

## Diamond Hone® Messerschleifgerät

D



Vor Gebrauch diese Anleitung lesen.  
Die Befolgung dieser Anleitung ist die Voraussetzung  
für die Erzielung optimaler Ergebnisse.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:**

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, Chef'sChoice® niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Bei der Handhabung von Elektrogeräten durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist strenge Beaufsichtigung notwendig.
4. Stecker herausziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen oder vor der Reinigung.
5. Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Gerät bei beschädigtem Stromkabel oder Stecker bzw. nach Versagen des Geräts, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder irgendeine Weise beschädigt wurde, nicht in Betrieb nehmen.

**USA Kunden:** Sie können Ihr Messerschärfer zur Fabrik von EdgeCraft für den Kundendienst zurück senden, wo ein Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird, um das Gefahr für ein elektrische Schocks zu vermeiden.

**Außerhalb USA:** Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer zu Ihrem örtlichen Hersteller zurück, wo die Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Wenn das Stromkabel dieses Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, weil dazu spezielles Werkzeug benötigt wird. Wenden Sie sich bitte an Ihrem Chef'sChoice Händler.

7. Der Nichtgebrauch von Originalersatzteilen kann Feuer, elektrischen Schock oder Verletzungen verursachen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder Arbeitsfläche baumeln oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
10. In EIN-Stellung ("ON") sollte das Gerät immer auf einer ebenen und stabilen Arbeitsfläche oder einem Tisch stehen.
11. **WARNUNG: MIT IHREM CHEF'SCHOICE-GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GESCHLIFFENE MESSER SIND SCHÄRFER ALS SIE ES ERWARTEN. ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN SOLLTEN SIE GANZ BESONDERE VORSICHT BEI DER BENUTZUNG UND HANDHABUNG WALTEN LASSEN. NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HAND ODER IHRES KÖRPERS SCHNEIDEN. FINGER NICHT AN DER SCHNITTKANTE ENTLANG FÜHREN. GERÄT SICHER AUFBEWAHREN.**
12. Das Modell 310 von Chef'sChoice ist zum Schleifen von Küchen-, Taschenund Filetirmessern ausgelegt. Mit dem Gerät kann auch einer stumpfen, gezahnten Klinge nachgeholfen werden, indem man nur die Spitzen der Zahnkante nachschleift.
13. Nicht zum Schleifen von Scheren, Axtblättern, oder anderen Klingen benutzen, die nicht ohne weiteres in die Schlitze passen.
14. Nur saubere Messerklingen in das Chef'sChoice-Gerät einführen.
15. Das Chef'sChoice-Gerät nicht mit Schleiföl, Wasser oder anderen Schmiermitteln behandeln.
16. Nur zum Haushaltsgebrauch.

**17. DIESE ANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN.**

# **SIE HABEN EINE GUTE WAHL GETROFFEN**

---

Unseren Glückwunsch zu Ihrer Wahl des Chef'sChoice® Diamond Hone Messerschleifgeräts Modell 310. Es wird Ihre Küchen-, Taschen- und Filetmesser mit einer unglaublich schafen Klinge versehen.

Obwohl das Chef'sChoice Diamond Hone Messerschleifgerät sich einfach handhaben läßt, ist es trotzdem wichtig, daß Sie für optimale Schleiferggebnisse diese Anleitung vor Gebrauch des Gerätes sorgfältig lesen.

Gourmet-Köche und Sportliebhaber in aller Welt wissen den Wert einer schafen Klinge zu schätzen. Als Besitzer eines Chef'sChoice-Gerätes steht Ihnen das zur Zeit beste und einfachste System zur Verfügung, alle Ihre Messer mit einer unglaublich scharfen Schnittkante auszustatten. Denken Sie daran: ein scharfes Messer ist ein sicheres Messer, denn Sie erwarten, daß es scharf ist und respektieren es. Mit Chef'sChoice sind Sie in der Lage, Ihre Klingen schärfer als Rasiermesser zu machen, und zwar unabhängig von der Art des Stahls und der Qualität des Messers.

Sie werden außerdem feststellen, daß Ihre Messer länger scharf bleiben und Ihnen jahrelang bessere Dienste leisten. Ganz gleich, ob Sie grob oder fein schneiden oder hacken, es wird ein Vergnügen sein.

# LERNEN SIE IHR MESSERSCHLEIFGERÄT KENNEN

Ehe Sie Ihre Messerschleifmaschine benutzen, möchten Sie vielleicht ihre besonderen Merkmale kennenlernen.

1. Stellen Sie das Chef'sChoice Diamond Hone-Gerät auf eine ebene Tisch- oder Arbeitsfläche, vorerst ohne das Kabel an eine Steckdose anzuschließen.
2. (Siehe Abb. 1 und 2). Nehmen Sie ein Küchenmesser in die Hand und führen Sie das hintere Ende der Klinge in einen der Schleifschlitze ein. Lockern Sie Ihren Griff. Sie werden feststellen, daß das Messer durch ein Magnet an die Seite des Schlitzes und in den Schlitz gezogen wird.
3. Wenn Sie jetzt das Messer sicher, aber nicht zu fest halten (wie in Abb. 4), ziehen Sie die Messerklinge zu sich, während diese sich gegen das Magnet schmiegt. Lassen Sie das Magnet den Winkel der Klinge bestimmen. Halten Sie die Messerklinge waagrecht zum Tisch, ausgenommen wenn Sie die Spitze schärfen.

## DAS "ANPASSEN" IHRES MESSERS

Beim ersten Schärfen eines Messers mit Chef'sChoice ist es notwendig, den vom Hersteller angebrachten Winkel nachzustellen—ein Vorgang, der als "Anpassen" des Messers gilt. Dies ist ein einmaliger Vorgang für jedes Messer.

Nachdem die ursprünglich vom Hersteller angebrachten Winkel sehr unterschiedlich sind, ist es wichtig, daß beim erstmaligen Schleifen des Messers in Stufe 1 diese Anpassung gemacht wird. *Das nimmt zusätzliche Zeit in Anspruch.* Nachdem dieser "Anpassungs"-Prozeß einmal stattgefunden hat, kann ein Messer sehr schnell nachgeschliffen werden.

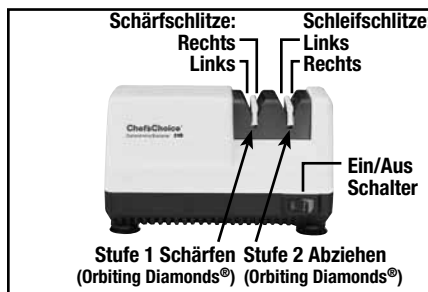


Abb. 1. Chef'sChoice® Modell 310.

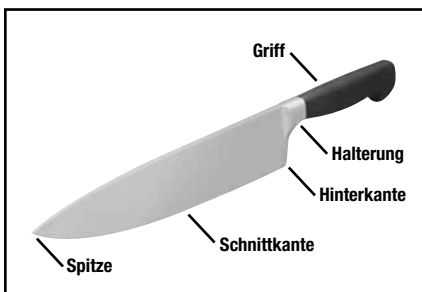


Abb. 2. Typisches Küchenmesser.



Abb. 3. Magnete bestimmen den Winkel der Klinge.



Abb. 4. Sie werden feststellen, daß ein etwas gelockerter Griff besser ist.

Das Chef'sChoice-Gerät auf einen stabilen Tisch oder eine Arbeitsfläche stellen und das Zuleitungskabel des Gerätes an eine Steckdose anschließen.

Den Schalter vorne unten rechts am Gerätes auf "ON" stellen. Das Messer mit dem oben abgebildeten Griff halten (Abb. 4). Die Hinterkante der Messerklinge in den linken Schlitz der Stufe 1 SCHÄRFEN einführen.

## **STUFE 1**

Mit einem sicheren, jedoch relativ leichten Griff das Messer zu sich herziehen, wobei gleichzeitig das Magnet die Klinge dem entsprechenden Schleifwinkel anpaßt. Lassen Sie die Magnete den Winkel der Klinge bestimmen. Leichten bis mäßigen Abwärtsdruck auf die Messerklinge ausüben. Nicht heftig drücken, da sonst die Rotierbewegung unterbrochen wird. Beim Ziehen durch den Schlitz die Klinge waagrecht halten. Nachdem Sie das Messer durch den linken Schlitz zum SCHÄRFEN gezogen haben, das Messer in den rechten SCHÄRF-Schlitz einführen und auf dieselbe Weise durchziehen. Diese zwei (2) Schritte abwechselnd links und rechts 15 bis 20 mal wiederholen. Bei relativ neuen Messern genügen diese 20 Durchzüge (auf jeder Seite), den vom Hersteller angebrachten Winkel "anzupassen".

Sie können sich vergewissern, daß der "Anpaß"-Vorgang beendet ist, indem Sie ihren Finger vorsichtig über und von der Schnittkante weg bewegen, um festzustellen, ob ein Grat zu spüren ist. Einen Grat werden Sie an der letzten ungeschärften Seite feststellen. Wenn ein Grat bei jedem nachfolgenden Zug auftritt, ist der "Anpaß"-Vorgang abgeschlossen. Bei den meisten Messern kann man den Grat verhältnismäßig leicht spüren; bei härteren Messern ist dieser Grat jedoch nicht so offensichtlich. Bei sehr stumpfen oder sehr dicken Messern sind mehr als zwanzig (20) Züge auf jeder Seite notwendig, um das Messer "anzupassen".

Es sollte etwa drei (3) Sekunden dauern, ein 15 cm langes Messer einmal durch einen der Schlitz zu ziehen. Eine längere Klinge dauert etwas länger, z.B. fünf (5) Sekunden für eine 25 cm lange Klinge. Zum Schärpen der Spitze einer Klinge heben Sie den Griff leicht an, solange der gerundete Teil der Klinge den Schärfbereich passiert. Der Kantenteil der zu schärfenden Klinge sollte möglichst parallel zur Tischfläche gehalten werden. **NIEMALS DIE SPITZE DER KLINGE ZUERST IN DEN SCHLITZ EINFÜHREN UND DURCHDRÜCKEN.**

Bei einem neuen Schleifgerät kann es vorkommen, daß einige Diamantteilchen das Messer "festhalten". Weniger Druck nach unten auf das Messer und das "Konditionieren" der Diamantteilchen verringern diese Tendenz. (SIEHE "HINWEISE")



**Stufe 1. Zur "Anpassung" in Stufe 1 das Messer je 15 bis 20 mal abwechselnd links und rechts durch die Schlitz ziehen. Beim späteren Nachschleifen genügen weniger Züge in Stufe 1. Leichten bis mäßigen Druck nach unten ausüben.**



**Stufe 2.** Vier (4) bis sechs (6) Züge abwechselnd durch jeden Schlitz (linke und rechte SCHLEIF-Schlitz). In Stufe 2 keinen Druck nach unten ausüben.

Ehe Sie Stufe 1 verlassen, ziehen Sie das Messer mit vier (4) relativ schnellen Zügen von etwa je einer (1) Sekunde durch jeden Schärfschlitz, abwechselnd links und rechts. Das vervollständigt den "Anpaß"-Vorgang.

## STUFE 2

Der letzte Gang ist das ABZIEHEN, Stufe 2. Er benötigt ebenfalls etwa drei (3) Sekunden per Zug für eine 15 cm lange Klinge. Wie in Stufe 1, wechseln Sie wiederum von einem SCHLEIF-Schlitz zum anderen. In diesem Stadium keinen Druck nach unten auf das Messer ausüben. Sie sollten die Klinge je vier (4) bis 6 (sechs) mal durch beide SCHLEIF-Schlitz ziehen. Je acht (8) bis zwölf (12) schnelle Züge von je einer (1) Sekunde abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz schließen den SCHLEIF-Vorgang ab.

Nach dem Schärfen die Klinge abwischen, auf Schärfe prüfen und wieder benutzen. Falls das Messer nicht scharf genug ist, Stufe 1 und 2 wiederholen. Ihr Messer sollte rasiermesserscharf sein.

## NACHSCHLEIFEN

Nach normalem Gebrauch können Sie Ihr Messer schnell nachschleifen. Sie beginnen mit der SCHÄRF-Stufe (Stufe 1), machen acht (8) bis zehn (10) Züge durch jeden Schlitz, abwechselnd links und rechts. Zum Komplettierung acht (8) schnelle Züge auf jeder Seite in Stufe 1, ehe Sie zur Stufe 2 gehen. Zum SCHLEIFEN (Stufe 2) machen Sie vier (4) bis sechs (6) Züge durch jeden Schlitz, abwechselnd links und rechts und zum Abschluß acht (8) schnell Züge auf jeder Seite. Beim NACHSCHLEIFEN beseitigen Sie nur winzige Teile des Stahls ganz nah der Schneidkante — eine ganz besondere Eigenschaft des Chef'sChoice®-Gerätes, das ein oftmaliges Nachschleifen erlaubt ohne Bedenken für die Lebensdauer Ihres Messers zu beeinträchtigen.

## HINWEISE

Mit dem professionellen Chef'sChoice Modell 310 können schnell und leicht unglaublich scharfe Messerschneiden hergestellt werden. Damit Sie diese rasiermesserscharfen Schnittkanten erhalten, sollten Sie folgendes beachten:

1. **Hinweise zum "anpassen".** Das "Anpassen" kann mit einem kommerziellen Schleifvorgang einer fabrikneuen Schnittkante verglichen werden. Dabei handelt es sich für jedes Messer um einen einmaligen Vorgang; es ist jedoch notwendig, daß jedes Messer entsprechend "angepaßt" wird. Was ausreichend ist, kann man verhältnismäßig einfach feststellen, um unnötiges Entfernen von zu viel Stahl von Ihrer Schnittkante zu verhindern. In Stufe 1 brauchen Sie nur solange zu schärfen, bis die Schnittkante bei wiederholten Zügen entlang der gesamten Kante einen Grat bildet. Sie können sich vom ausreichenden Schärfen

überzeugen, indem Sie mit Ihrem Finger vorsichtig über und von der Kante weg fahren, um diesen Grat zu spüren. Ein Grat wird auf der letzten ungeschärften Seite vorhanden sein. Bei einem weichen Stahlmesser (und die meisten sind weich) werden Sie normalerweise feststellen, daß eine Gratbildung erfolgt, nachdem Sie das Messer in Stufe 1 15 bis 20 mal auf jeder Seite durchgezogen haben. Bei ungewöhnlich harten Stahlmessern kann es notwendig sein, in Stufe 1 mehr als zwanzig (20) Züge pro Seite zu machen. Bei größeren Stahlmessern ist der Grat nicht so leicht spürbar. Beachten Sie beim Nachschleifen, daß Sie in Stufe 1 nur acht (8) bis zehn (10) Züge benötigen.

Sie können den "Anpaß"-Vorgang beschleunigen, indem Sie in Stufe 1 einem leichten bis mäßigen Druck nach unten auf das Messer ausüben. In Stufe 2 soll kein Druck angewendet werden.

2. **Nur langsam! Ziehen sie das messer langsam durch die schärf Schlitzte.** Eine (1) Sekunde pro 5 cm Messerklinge für die "langsamen Züge" sind angemessen, d.h. drei (3) Sekunden für ein 15 cm langes Messer. Optimale Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie mindestens drei (3) volle Sekunden aufwenden, ev. sogar etwas mehr.
3. **Weitere züge in Stufe 2.** Für größtmögliche Schärfe machen Sie am besten drei bis vier zusätzliche normale Züge durch Stufe 2 und dann drei bis vier "schnelle Züge" auf jeder Seite. Wenn Ihr Messer nicht rasiermesserscharf ist, lesen Sie die obigen Hinweise nochmals durch und wiederholen Sie den Schleifvorgang.
4. **Das messer auf jeden fall waagrecht halten.** Das bedeutet, daß die Schnittkante parallel zum Tisch, auf dem das Gerät steht, geführt wird. Eine waagrechte Stellung erlaubt das gleichmäßigere Schärfen der Schnittkante. Zum Schärfen der Spitze heben Sie den Griff leicht an, so daß die Schnittkante entlang der Spitze "parallel" zum Tisch verläuft und vollständig geschärft wird.
5. **Ihr haltegriff.** Lassen Sie die Magnete die Messerstellung und den Schärfwinkel bestimmen. Dazu plazieren Sie das Messer im Schlitz und lehnen die Messerklinge gegen das Magnet—dann lockern Sie Ihren Griff etwas, so daß die Magnete das Messer in die richtige Stellung ziehen können. Lassen Sie den Magneten "freie Hand". In Stufe 1 soll leichter bis mäßiger Druck und in Stufe 2 kein Druck ausgeübt werden.  
Falls bei sehr schweren, dicken oder Messern mit breiten Schneidzähnen in Stufe 1 und 2 eine Tendenz zum Klappern oder Vibrieren besteht, heben Sie das Messer zur Gewichtsverminderung auf die rotierenden Diamanten leicht an und verlangsamen Sie den Vorgang etwas.
6. **Gezahnte messer.** Obwohl das Chef'sChoice Schärfgerät für ungezahnte Messer konstruiert ist, kann die Leistung von gezahnten Messern durch das Schärfen der Zahnspitzen verbessert werden. In Stufe 1 nicht überschärfen. Typischerweise sind in Stufe 1 bei gezahnten Messern weniger Züge erforderlich, ehe man zur Stufe 2 weitergeht. Bei übermäßigem Klappern in Stufe 1 lassen Sie diese Stufe aus und gehen weiter zu Stufe 2.
7. **Konditionieren der diamanten.** Bei einem neueren Schleifgerät kann es vorkommen, daß einige Diamantteilchen die Messerklinge "festhalten", besonders bei kleinen Taschenmessern. Wenn Sie vor dem Schärfen von Taschenmessern zuerst 3 bis 4 große Küchenmesser schleifen, wird diese Tendenz erheblich verringert.

Bei sorgfältiger Beachtung dieser Hinwiese werden alle Ihre Küchenmesser rasiermesserscharf sein. Wegen der außerordentlichen Schärfe und der Vollkommenheit der Schneidkante würde der Einsatz von Schärfstahl oder irgend einer anderen Schleifvorrichtung nur die Qualität Ihrer neu geschliffenen Kante beeinträchtigen.

## **CHEFMESSER UND SCHÄLMESSER**

---

Die Klinge eines gut konstruierten Chefmessers ist durchgehend abgerundet, von der Klingenspitze bis zum griffnahen Ende, so daß durch eine wippende Bewegung auf eine Schneidfläche die ganze Klingenlänge einen glatten Schnitt aufweist. Chef'sChoice schleift die gesamte Klinge gleichmäßig und vermeidet so Unebenheiten, wie sie bei anderen Schleifmethoden auftreten. Sofern Ihr Chefmesser ein schwere Halterung entlang dem Griff hat, welche bis zur Kante reicht, kann ein professioneller Schleifer den unteren Teil der Halterung ändern oder entfernen, ohne daß die Halterung die Schneideaktion des Messers behindert. Das Chef'sChoice Modell 310 schleift die gesamte Schnittkante von der Spitze bis zum Heft oder Griff. Deshalb sollten Sie bei der Benutzung von Schälmessern außerordentliche Vorsicht walten lassen, die Finger von der unglaublichen scharfen Schnittkante in Griffnähe fernzuhalten.

## **TASCHEN- UND FILETIERMESSER**

---

Das Modell 310 ist ein ausgezeichnetes Schleifgerät für Ihre besonders geschätzten Taschen- und Filetierreiser. Es verleiht ihnen dieselbe unglaublich scharfe Schnittkante von der Spitze bis zum Heft.

Das Gerät Modell 310 ist nicht für große und schwere Jagdmesser gedacht. Für diese Typen empfehlen wir das Modell Chef'sChoice Professional 110 für hohe Beanspruchung.

## **NORMALE WARTUNG**

---

**KEINE** Schmierung ist erforderlich für die beweglichen Teile, den Motor, tragende Oberflächen oder Schleifflächen. Zur Reinigung wischen Sie Ihr Gerät vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Keine Reinigungs- oder Abriebmittel verwenden.

## **KUNDENDIENST**

---

Bei eventuell benötigtem Kundendienst vor oder nach Ablauf der Garantiezeit schicken Sie Ihr Gerät an die Vertretung zurück; dort kann eine Schätzung der Instandstellungs- und Reparaturkosten ausgearbeitet werden.

Fügen Sie Ihr Adresse und eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens am Gerät auf einem separaten Blatt der Packung bei.

Senden Sie Ihr Gerät an Ihre lokale Verkaufsvertretung.

**EdgeCraft**

World Leader in Cutting Edge Technology®

**EdgeCraft Corporation**

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

**Service clientèle 610-268-0500**

Zusammengesetzt in den USA

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

Dieses Produkt könnte durch eines oder mehrere EdgeCraft-Patente und/oder beantragte Patente geschützt sein, wie auf dem Produkt kenntlich gemacht.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

Printed in China.

B13

C1482Z1



MODEL 310

INSTRUKTIES

# Chef'sChoice®

## Diamant Messenslijpmachine

NL



Lees voor het gebruik deze instructies.  
Het is belangrijk dat u deze instructies  
opvolgt om optimaal resultaat te verkrijgen.

# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

**Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende minimum-veiligheidsvoorschriften in acht te worden genomen:**

1. Lees alle instructies.
2. Om ongelukken te voorkomen: de Chef'sChoice® messenslijpmachine niet in water of een andere vloeistof dompelen.
3. Dit apparaat is niet ontworpen om door kinderen te worden gebruikt.
4. Trek de stekker uit het stopcontact als de slijpmachine niet wordt gebruikt, als onderdelen worden verwijderd of opgezet, of als de slijpmachine wordt schoongemaakt.
5. Raak geen bewegende delen aan.
6. Bedien geen toestel met een beschadigen snoer of stekker of na de toestel defecten of is laten vallen of beschadigen in enig manier.

**V.S. klanten:** U kan uw puntenslijper naar de fabriek van Edgecraft voor dienst terugkeren waar de kosten van herstelling of elektrische of mechanische regeling geschat worden kan. Wanneer het elektrische snoer op dit toestel door de verdeler wordt beschadigen, moet het of andere zich gekwalificeerde dienst vervangen worden om het gevaar van elektrische schok te vermijden.

**Buiten V.S.:** Keer alstublieft uw puntenslijper naar uw plaatselijke verdeler terug waar de kosten van herstelling of elektrische of mechanische regeling geschat worden kan. Indien het aanbod snoer van dit toestel door een herstelling faciliteit wordt beschadigen, moet het door de fabrikant vervangen worden die aangesteld worden is omdat speciale werktuigen vereist worden. Raadpleeg alstublieft uw verdeler.

7. Het gebruik van onderdelen die niet worden aangeraden of verkocht door EdgeCraft Corp. kunnen brand, elektrische schok of verwonding veroorzaken.
8. Gebruik de slijpmachine niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete voorwerpen.
10. De Chef'sChoice® alleen inschakelen op een stabiele tafel of aanrecht.
11. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE MANIER MET DE CHEF'SCHOICE GESLEPEN ZIJN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. GAAT U DAAROM, TENEINDE VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, MET DE GROOTST MOGELIJKE VOORZICHTIGHEID MET DE MESSEN OM. SNIJ NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LI-CHAAMSDEEL TOE, GA NIET MET UW VINGER LANGS DE SNEDE, BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
12. De Chef'sChoice® Model 310 is bedoeld voor het slijpen van keuken-, zak-, en fileermessen, Het zal het snijden verbeteren van een bot gekartelde snede, door alleen de punten van de karteling te slijpen.
13. Probeer niet om scharen, bijlen of welk voorwerp ook, dat niet goed in de sleuven past, te slijpen.
14. Zorg ervoor, dat alleen schone messen door de Chef'sChoice® bewerkt worden.
15. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeermiddelen in combinatie met de Chef'sChoice® slijpmachine.
16. Alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

17. **BEWAAR DEZE INSTRUKTIES GOED.**

# U HEEFT EEN GOEDE KEUS GEMAAKT

---

Gefeliciteerd met uw keus voor de Chef'sChoice® Diamant Messenslijpmachine Model 310. Het zal een ongelooflijke scherpe snede aan al uw keuken-, zak- en fileermessen slijpen.

Hoewel de Chef'sChoice® messenslijpmachine eenvoudig in gebruik is, is het belangrijk dat u, voordat u de slijpmachine gaat gebruiken, dit instructieboekje zorgvuldig doorleest om een zo goed mogelijk resultaat te krijgen.

Chefkoks en sportmannen over de hele wereld erkennen het belang van een precieze snede. Als eigenaar van de Chef'sChoice® messenslijpmachine heeft u het meest precieze en handigste systeem in huis om uw messen ongelooflijk scherp te slijpen. Het slijpen van messen wordt voor het eerst een aangename bezigheid. Bedenk, dat een scherp mes een veilig mes is, omdat u dan ook verwacht dat het scherp is en daar rekening mee houdt. Uw messen worden met de Chef'sChoice® vlijmscherp, ongeacht de staalsoort of de kwaliteit van het mes.

Hierdoor wordt het gebruik van uw messen een bron van genot in plaats van ergernis.

# LEER UW MESSESLIJPER KENNEN

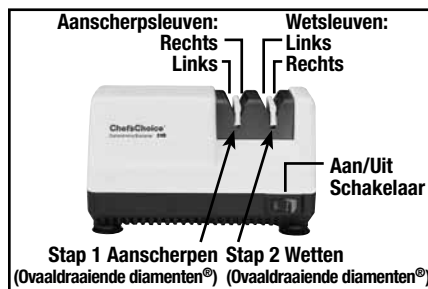
Voordat u uw messenslijper gaat gebruiken wilt u vast wel zijn eigenschappen en mogelijkheden kennen.

1. Plaats de Chef'sChoice® Diamant Messenslijpmachine® op een stabiele tafel of aanrecht. Stop de stekker niet in het stopcontact. (Zie afb. 1 en 2)
2. Plaats een mes met de hiel van het lemmet in één van de aanscherpsleuven. Laat het mes losjes in uw hand liggen. U zult merken dat het mes door een magneet zijdelings in de sleuf wordt getrokken.
3. Hou het mes goed, maar niet te stevig vast en trek het naar u toe (afb. 4). Zorg er daarbij voor, dat het lemmet vrij is tegen de magneet aangedrukt te worden. Laat de magneet de hoek bepalen. Het mes moet parallel aan de tafel worden gehouden, behalve wanneer u de punt slijpt.

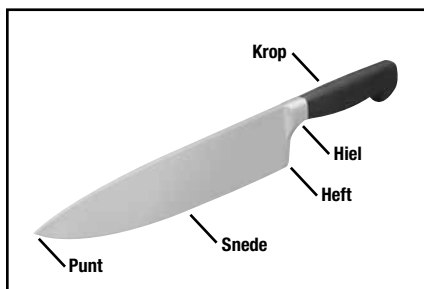
## “VOORSLIJPEN”

Voordat u voor de eerste keer uw mes slijpt met de Chef'sChoice® messenslijpmachine, is het nodig om de juiste snede te verkrijgen een proces dat we “voorslijpen” noemen. Dit is een eenmalige handeling voor elk mes.

Omdat de snede van elk mes verschilt, is het van belang dat het slijpen van stap 1 voldoende is om de fabriekssnede totaal te vervangen. Dit neemt extra tijd in beslag. Maar als dit “voorslijpen” eenmaal is verricht, kunt u uw mes in het vervolg erg snel slijpen.



Afb. 1. Chef'sChoice® messenslijpmachine — Model 310.



Afb. 2. Professioneel keukenmes.



Afb. 3. Magneten zorgen voor de juiste slijphoek.



Afb. 4. Door het mes goed maar niet te stevig vast te houden gaat het makkelijker.

Plaats de Chef'sChoice® op een stevige en stabiele tafel of aanrecht. Stop de stekker in het stopcontact.

Zet de schakelaar, recht onder aan de voorkant, op "ON". Hou het mes vast zoals op afb. 4. Zet het mes met de hiel van het lemmet in de linker aanscherpsleuf, stap 1.

## **STAP 1**

Hou het mes goed, maar niet te stevig vast. Trek het mes naar u toe en zorg ervoor, dat het in de positie ligt waarin het door de magneet getrokken wordt, voor de juiste slijphoek. Druk zacht tot matig op het lemmet. Druk niet te hard, dit veroorzaakt het stoppen van de ovaaldraaiende diamant. Hou het mes recht wanneer u het door de sleuf trekt. Leg het mes, na een haal door de linker AANSCHERP sleuf, in de rechter AANSCHERP sleuf en trek het er op dezelfde wijze doorheen. Herhaal deze twee (2) stappen 15 tot 20 keer en wissel steeds van linker en rechter sleuf. Met betrekkelijk nieuwe messen zullen deze 20 halen (aan elke kant) voldoende zijn om de hoek van de fabriekssnede te vervangen (voorslijpen).

U kunt vaststellen dat een mes voldoende is voorgeslepen doordat zich een braam vormt aan de snede. U kunt een braam voelen aan de laatst geslepen kant. Wanneer u een braam kunt voelen na elke haal, is het voorslijpen voltooid. Bij de meeste messen is dit te controleren door met een vinger voorzichtig langs de snede te gaan. De braam kan bij messen van erg hard staal minder goed te ontdekken zijn. Bij uitzonderlijk dikke of botte messen kan het nodig zijn meer dan twintig (20) keer aan elke kant te slijpen om het mes "voor te slijpen".

Een lemmet van ongeveer 15 cm, moet u in ongeveer 3 seconden door elke sleuf halen. Bij een langer mes moet u er langer over doen, bijv. 5 seconden voor een mes met een lemmet van 25 cm. Om de punt van het lemmet te slijpen het heft iets omhoogbrengen, terwijl u dit oplopende lemmetstuk door de sleuf trekt. De messnede moet parallel gehouden worden aan de tafel.

**NOOIT HET LEMMET BIJ DE PUNT IN DE SLEUF PLAATSEN EN DAN HET MES NAAR VOREN DUWEN.**

Bij een nieuwe messenslijper kunnen sommige grotere diamantdeeltjes het me "aantrekken." Minder druk op het mes en de "verzorging" van de diamantdeeltjes zal dit voorkomen (zie "tips bij het slijpen").

Voordat u aan stap 2 begint haal het mes vier (4) keer betrekkelijk snel door de AANSCHERP sleuf, elk ongeveer één (1) seconde, afwisselend links en rechts. Dit rondt het "voorslijpen" af.



Stap 1. "Voorslijpen" van het mes in stap 1 verijst 15 tot 20 halen door elke sleuf. Wissel van linker en rechter sleuf. Het slijpen heeft in het vervolg minder halen nodig in stap 1. Druk zacht tot matig naar beneden.



Stap 2. Vier (4) tot zes (6) afwisselende halen door elke sleuf, (linker en rechter wetsleuf). Druk niet op het mes in stap 2.

## **STAP 2**

De laatste stap is WETTEN, in Stap 2. Ook hier wordt een lemment van 15 cm in drie (3) seconden door de gleuven gehaald. Net als in Stap 1, wissel elke haal van één wetsleuf naar de ander. Druk niet op het mes in deze stap. Haal het lemment door beide wetsleuven vier (4) tot zes (6) keer. Maak het wetten af met acht (8) tot twaalf (12) snelle halen (elk één (1) seconde), afwisselend links en rechts.

Maak het lemment schoon na het slijpen en controleer het op scherpste. Indien uw mes niet scherp genoeg is, herhaal Stap 1 en 2. Uw mes moet nu vlijmscherp zijn.

---

## **OPNIEUW SCHERP MAKEN**

Bij normaal gebruik kunt u een mes vele malen opnieuw snel scherp maken. U begint met AANSCHERPEN (Stap 1), acht (8) tot tien (10) halen door elke sleuf, afwisselend links en rechts. Maak Stap 1 af met acht (8) snelle halen door elke sleuf, voordat u aan Stap 2 begint. WETTEN (Stap 2), vier (4) tot zes (6) halen door elke sleuf, afwisselend links en rechts. Maak het af met acht (8) snelle halen aan elke kant. Met OPNIEUW SCHERP MAKEN verwijdert u slechts minuskuul weinig staaldeeltjes, alleen dicht bij de snederand - een unieke eigenschap van de Chef'sChoice® messenslijpmachine, waardoor u uw mes vele malen scherp kunt krijgen zonder de levensduur ervan noemenswaardig te bekorten.

---

## **TIPS BIJ HET SLIJPEN**

De Chef'sChoice® Diamant-Messenslijpmachine Professional Model 310 is ontworpen om snel en gemakkelijk een uiterst scherpe snede aan uw messen te slijpen. Voor het verkrijgen van een vlijmscherp resultaat volgen hier nog enkele tips:

1. **“Voorslijp” tips.** Voorslijpen wordt gebruikt om een fabriekssnede te creëren. Dit is een eenmalige handeling voor elk mes, maar het is belangrijk om het mes toereikend in te slijpen. Het is relatief gemakkelijk om uit te zoeken of een mes voldoende is “voorgeslepen” en daarmee kunt u vermijden dat meer staal dan nodig is van het lemment wordt geslepen. Slijp in Stap 1 tot dat zich een braam vormt langs de gehele snede na elke haal. U kunt vaststellen dat een mes voldoende is geslepen door met een vinger voorzichtig langs de snede te gaan om de braam te voelen. U kunt een braam voelen aan de laatst geslepen kant. Bij een mes van zacht staal (en de meeste zijn zacht) vormt zich een braam na 15 tot 20 keer het mes door elke sleuf te halen in Stap 1. Bij uitzonderlijk hardstalen messen kan het nodig zijn meer dan 20 keer door elke sleuf te gaan in Stap 1. De braam kan bij messen van erg hard

staal minder goed te ontdekken zijn. Onthoudt dat u bij “OPNIEUW SCHERP MAKEN” het mes alleen maar 8 tot 10 keer door de sleuven hoeft te halen in Stap 1.

U kunt het voorslijpen versnellen door zacht tot matig op het mes te drukken in Stap 1. Druk niet op het mes in Stap 2.

- Rustig aan! Haal het mes langzaam door de sleuven.** Voor de “langzame halen” rekent u één (1) seconde voor elke 5 cm. van het lemmet, d.w.z. drie (3) seconden voor een mes van 15 cm. Voor optimaal resultaat, reken tenminste drie (3) seconden, of zelfs iets meer.
- Extra halen in Stap 2.** Om het mes optimaal scherp te krijgen, maak drie tot vier extra normale halen in stap 2 en daarna drie tot vier “snelle halen” aan elke kant in stap 2. Is uw mes nog niet vlijmscherp, lees de bovenstaande tips over en herhaal de gehele procedure.
- Zorg ervoor dat u het mes recht houdt.** Dit betekent dat de messsede parallel gehouden moet worden aan de tafel waar de machine op staat. Door het parallel te houden wordt de snede gelijkmatiger geslepen. Om de punt van een mes te slijpen moet u het heft gelijkmatig oplichten, zodat de snede parallel aan de tafel blijft en zo in zijn geheel geslepen kan worden.
- Uw greep om het mes.** Laat de magneten zorgen voor de positie en de slijphoek van het mes. Om dit te doen, plaats het mes in de sleuf en leg het mes op de magneet- door het mes niet te stevig vast te pakken zullen de magneten het mes in positie trekken. Beweeg het mes niet tegen de kracht van de magneten in. Druk licht tot matig in Stap 1 en druk niet in Stap 2.  
Bij erg zware messen, dikke messen of messen met een brede snede kan het zijn dat het mes klappert of vibreert in Stap 1 of 2. Licht het mes iets op om de druk van het mes op de ovaaldraaiende diamant te verlichten en ga iets langzamer.
- Messen met een kartelsnede.** De Chef’sChoice® Messenslijpmachine is voor het slijpen van messen zonder karteling. U kunt echter wel de scherpste van een karteling verbeteren door alleen de punten van deze karteling te slijpen. Slijp niet te veel in Stap 1. Bij messen met een kartelsnede zijn minder halen nodig in Stap 1 voordat u aan Stap 2 begint. Wanneer het mes teveel klappert in Stap 1, sla deze stap over en ga verder met Stap 2.
- Verzorging van de diamanten.** Bij een nieuwe messenslijper kunnen sommige diamant-deeltjes het mes aantrekken, voornamelijk kleine zakmessen. Om dit te voorkomen, slijp eerst 3 of 4 grote keukenmessen, voordat u zakmessen slijpt.

Als u bovenvermelde tips zorgvuldig opvolgt worden uw messen echt vlijmscherp. Vanwege de optimale scherpste en perfectie van de snede zal het gebruik van andere slijp voorwerpen de kwaliteit van uw net geslepen snede alleen maar verslechteren.

## **KOKSMESSEN EN SCHILMESJES**

Het lemmet van een goed koksmes is geheel gekromd, van de punt tot aan de heftkrop. Hierdoor snijdt het lemmet bij gebruik als wiegemes, op bijv. een snijplank, soepel over de gehele lengte. De Chef’sChoice® slijpt het gehele lemmet en zonder de bestaande essentiële kromming te deformeren. Als uw koksmes een zware heftkrop heeft over de gehele lemmetbreedte en dus tot aan de snede, kan deze krop in de weg zitten bij het slijpen met de Chef’sChoice® machine. Een vakslijper kan echter het onderste gedeelte van de heftkrop aanpassen of verwijderen.

De Chef’sChoice® Model 310 slijpt het gehele lemmet, van de punt tot aan het heft. Daarom is het bij gebruik van schilmesjes uitzonderlijk belangrijk de ongelooflijk scherpe lemmetsnede niet met uw vinger aan te raken, zelfs niet vlak bij het mes.

## ZAK- EN FILEERMESSEN

---

Het Model 310 is de ideale slijpmachine voor uw favoriete zak- en fileermessen. Bij brengt dezelfde, ongelooflijk scherpe snede op het gehele lemmet van deze messen aan, van de punt tot aan het heft.

Het Model 310 is niet bedoeld voor grote en zware jachtmessen. Voor dit soort messen raden we de Chef'sChoice® Professional 110 aan, Heavy Duty Model en Chef'sChoice® EdgeSelect® Model 120.

## NORMAAL ONDERHOUD

---

Het is ONNODIG om de bewegende delen, motor, dragende vlakken of slijpvlakken hoe dan ook te smeren. U kunt de slijpmachine schoonmaken door voorzichtig afnemen met een vochtige doek. Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.

## SERVICE

---

Als u wilt, dat uw messenslijpmachine zonder dat er sprake is van garantie nagekeken, gerepareerd of elektrisch of mechanisch aangepast wordt, kunt u hem het beste naar uw leverancier brengen. Deze kan u de kosten bij benadering opgeven. Sluit u a.u.b. wel een apart vel met uw adres, telefoonnr. (overdag) en een korte omschrijving van het probleem of de beschadiging van de slijpmachine bij de doos in.

# EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

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

Geassembleerd in de U.S.A.

[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

Het is mogelijk dat dit product gedekt is door één of meerdere octrooien en/of octrooien in aanvraag van EdgeCraft zoals aangeduid op het product.

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

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

© EdgeCraft Corporation 2013

Printed in China.

B13

C1482Z1