

Chef'sChoice®

Diamond UltraHone® 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. Every user should read this manual.
2. To protect against electrical hazards do not immerse the Chef'sChoice® Model 312 in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the Model 312.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

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

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. The use of attachments not recommended or sold by EdgeCraft Corporation may cause fire, electric shock, or injury.
9. The Chef'sChoice® Model 312 is designed to sharpen household knives, pocket knives and selected sports knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red flash on switch is exposed when "ON") the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR CHEF'SCHOICE® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or the infirm.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Model 312.
16. For household use only.
17. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

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

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

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

UNDERSTANDING THE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SHARPENER

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

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

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

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

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

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

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

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

Never operate the sharpener from the back side.

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

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

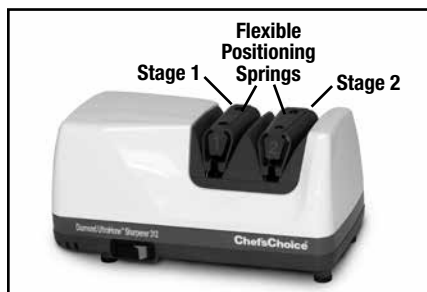


Figure 1. Model 312 Diamond Hone® Sharpener.

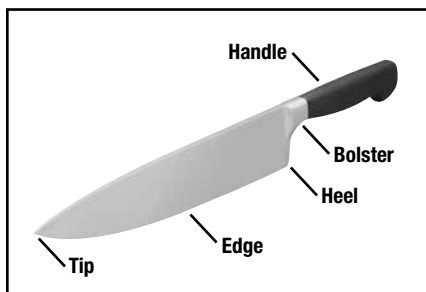


Figure 2. Typical kitchen knife.

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

PROCEDURE FOR SHARPENING STRAIGHT EDGE BLADES

STRAIGHT EDGE BLADES: SHARPENING FIRST TIME

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

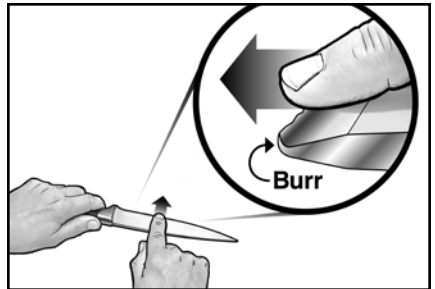


Figure 5. Develop a distinct burr along knife edge before honing in stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

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

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

OPTIMIZING THE KNIFE EDGE

Gourmet Food Preparation:

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

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

For Game, Fish and Fibrous Materials

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



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

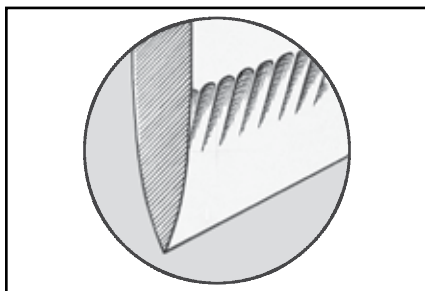


Figure 7. A larger polished facet adjacent to edge is ideal for gourmet preparations.

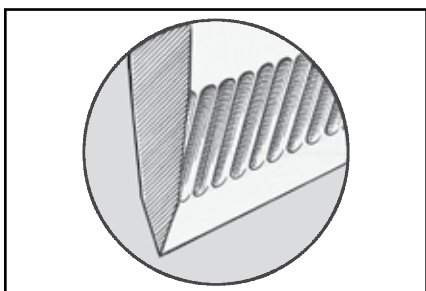


Figure 8. Retention of larger microflutes adjacent to edge helps when cutting fibrous foods.

PROCEDURE FOR SHARPENING SERRATED BLADES

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

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

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

RESHARPENING

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

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



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

SUGGESTIONS

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

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

NORMAL MAINTENANCE

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

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



Figure 10. Clean-out cover under sharpener.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, return your sharpener to the EdgeCraft factory where the cost of repair can be estimated before the repair is undertaken. Outside the USA, contact your retailer or national distributor.

Please include your return address, daytime telephone number and a brief description of the problem or damage on a separate sheet inside the box. Retain a shipping receipt as evidence of shipment and as your protection against loss in shipment.

Send your sharpener (insured and postage prepaid) to:

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

Assembled in the U.S.A.

www.chefschoice.com

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 2012

Printed in China.

C12 2012-09

C3122Z0

Chef'sChoice®

Aiguiseur Diamond UltraHone®

de Chef'sChoice®

F



**Veillez lire ces instructions avant toute utilisation.
Suivre ces instructions est essentiel
pour obtenir un résultat optimal.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lire le mode d'emploi en entier. Chaque utilisateur doit lire ce manuel.
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas le Modèle 312 de Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le Modèle 312.
4. Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.

Clients aux États-Unis : Vous pouvez renvoyer votre aiguiser à l'usine EdgeCraft pour l'entretenir/le réparer, où le coût d'une réparation, d'un réglage électrique ou mécanique pourra être estimé. Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice ou tout autre SAV qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Hors États-Unis : Veuillez retourner votre aiguiser à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation, d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par un atelier agréé par le fabricant car l'utilisation d'outils spéciaux est nécessaire. Veuillez contacter votre distributeur Chef'sChoice.

7. ATTENTION ! Cet appareil peut être équipé d'une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. *Ne faites aucune modification sur la prise.*
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société EdgeCraft peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. Le Modèle 312 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine, les couteaux de poche et certains couteaux de sport. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas dans les fentes avec facilité.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou encore toucher des surfaces chaudes.
11. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE CHEF'SCHOICE® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE FAITES PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ-LE DE MANIÈRE SÛRE.
13. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le Modèle 312.
16. A usage domestique uniquement.
17. **CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI.**

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Les chefs professionnels et les cuisiniers sérieux du monde entier font confiance aux aiguseurs Diamond Hone® de Chef'sChoice® pour donner au fil de leurs couteaux favoris un tranchant et une durabilité meilleurs que ceux d'usine. Les aiguseurs Chef'sChoice® sont réputés pour leurs performances infaillibles, constantes, leur facilité d'utilisation et leur capacité à créer des fils ultra-tranchants sur la coutellerie de qualité tout en enlevant un minimum de métal.

Le Modèle 312 de Chef'sChoice® intègre la toute dernière technologie développée par Chef'sChoice® basée sur des diamants de la taille du micron pour un ultra-affilage du fil du couteau afin d'obtenir un tranchant incroyable. Vous découvrirez que son utilisation est rapide et simple. Les deux modules conçus pour le Modèle 312 affûtent / affilent le tranchant d'abord avec des diamants fins afin de former un premier biseau, puis en affilant grâce à des diamants ultrafins à un angle légèrement supérieur, afin de former un fil exceptionnellement tranchant mais durable. Les diamants, les plus durs des matériaux connus, peuvent aiguser des couteaux fabriqués à partir de n'importe quel métal, notamment les aciers au carbone, inoxydables et superalliages les plus durs.

Vous allez retrouver le plaisir d'utiliser vos couteaux préférés une fois que vous les aurez aiguisés à l'aide du Modèle 312. Les fils seront plus tranchants et le resteront plus longtemps qu'avec des émoutures creuses ou conventionnelles. Rappelez-vous qu'un couteau aiguisé est un couteau plus sûr car il nécessite moins d'effort afin de couper ou de trancher. Le Modèle 312 vous récompensera avec davantage de plaisir culinaire pendant des années et rendra plus attrayante chaque création gastronomique. Faites-vous plaisir !

SE FAMILIARISER AVEC L'AIGUISEUR DIAMOND ULTRAHONE® MODÈLE 312

Cet aiguiser Diamond UltraHone® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser aussi bien les couteaux à lame lisse que ceux à dents. Cet aiguiser en deux (2) temps possède deux modules de précision d'affûtage / affilage, l'un avec des abrasifs fins et l'autre avec des abrasifs ultrafins, tous deux 100 % diamant. Cette combinaison peut être utilisée afin de créer un fil ultra-tranchant, aux faces lisses, pour couper sans effort et pour les présentations, ou bien un fil possédant un certain degré de « mordant » résiduel.

Les étapes d'affûtage et d'affilage sont contrôlées grâce à des guides de lame orientés précisément et des disques abrasifs à la surface conique couplés avec précision. L'angle d'affûtage dans le module 2 est légèrement supérieur à celui du module 1. La vitesse d'affûtage est soigneusement contrôlée grâce à la taille des diamants utilisés et grâce à des ressorts internes uniques qui limitent la pression qui peut être exercée sur le fil par les disques abrasifs.

Les disques coniques finement diamantés du module 1 créent des micro-rainures le long des faces de chaque côté du tranchant, formant ainsi le premier biseau incliné du tranchant. Dans le module 2, des disques de précision, revêtus de diamants de la taille du micron, affilent et polissent délicatement les facettes immédiatement adjacentes au fil, créant ainsi un micro-biseau le long d'un fil droit et poli d'une finesse microscopique. L'étape d'affilage polit et aiguisé simultanément le bord des micro-rainures créées par les abrasifs au diamant du module 1 adjacentes au fil, jusqu'à les transformer en micro-cannelures qui aideront à couper les matières « difficiles ».

Cette conception unique en deux temps à deux étapes vous offre un fil incroyablement tranchant et grâce au micro-biseau formé à un angle différent, vous découvrirez que vos couteaux restent affûtés plus longtemps qu'avec les techniques classiques.

Les chapitres suivants décrivent les procédures générales pour un affûtage optimal. L'un des principaux avantages de l'utilisation du Modèle 312 réside dans la possibilité d'affiler et de polir vos couteaux jusqu'à obtenir un tranchant type « rasoir » aussi souvent que nécessaire, en ne constatant qu'une légère usure des couteaux en comparaison avec les anciennes méthodes d'affûtage. Il est facile de ré-aiguiser en passant uniquement par l'étape d'ultra-affilage doux du module 2. (Voir le chapitre sur le ré-aiguillage).

Chaque module d'aiguillage est équipé de ressorts flexibles en plastique gris qui sont situés au dessus des disques à aiguiser (voir figure 1) afin de maintenir fermement la surface de votre couteau contre les guides de précision dans les fentes droite et gauche de chaque module.

À moins que vous ne possédiez des lames spéciales conçues pour n'être aiguisées principalement que d'un côté (les lames asiatiques Kataba par exemple), vous devrez aiguiser autant de fois dans les fentes droites que dans les fentes gauches de chaque module que vous utilisez. Ceci afin de s'assurer que les faces de chaque côté du fil aient la même taille et que le fil coupe toujours droit.

Quel que soit le module d'aiguisage utilisé, il est nécessaire d'effectuer des passages consécutifs du couteau en le **tirant alternativement à travers les fentes gauche et droite du module**. Généralement, quelques passages doubles (en alternant les fentes gauche et droite) seront suffisants dans chaque module (reportez-vous aux chapitres ultérieurs pour de plus amples précisions). Utilisez toujours l'aiguiser par devant, l'interrupteur face à vous. Maintenez la lame horizontale et droite, faites la descendre en la glissant entre le ressort en plastique et le plat du guide tout en la tirant vers vous à une vitesse constante tandis qu'elle entre en contact avec le disque d'affûtage ou d'affilage. Vous devriez pouvoir sentir et entendre le contact avec le disque lorsqu'il se produit. Effectuez toujours des passages uniformes de la lame à travers chaque module, n'arrêtez pas de tirer au beau milieu d'un passage. La durée de chaque passage d'aiguisage pourra être moindre pour des lames plus courtes et plus grande pour des lames plus longues.

N'utilisez jamais l'aiguiser depuis l'arrière.

Quand vous aiguiser, appuyez juste ce qu'il faut vers le bas pour garantir un contact constant et uniforme de la lame avec les disques abrasifs lors de chaque passage. La pression d'aiguisage est contrôlée par les ressorts internes situés entre les disques abrasifs. Appuyer davantage est inutile et n'accélérera pas le processus d'aiguisage. Évitez de couper le boîtier en plastique. Couper accidentellement le boîtier n'affectera cependant pas le fonctionnement de l'aiguiser et n'endommagera pas le fil.

La figure 1 ci-dessous montre chacun des deux modules décrits plus en détails dans les chapitres suivants.

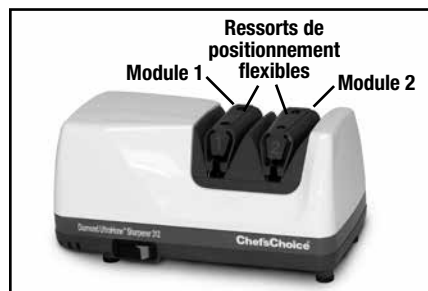


Figure 1. Aiguiser Diamond Hone® Modèle 312.

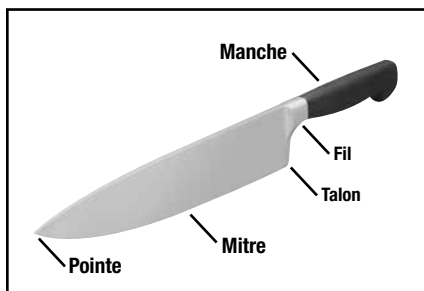


Figure 2. Couteau de cuisine type.

Le Modèle 312 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les lames lisses ou les lames à dents. Veuillez suivre ces instructions pour obtenir des résultats optimaux.

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES LISSES

LAMES LISSES : AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez toujours les lames afin qu'elles soient exemptes de saleté, d'huile ou de nourriture avant de les insérer dans l'aiguiser.

Avant d'allumer l'appareil, glissez doucement une lame de couteau dans la fente située entre le guide d'angle du module 1 et le ressort en plastique. Ne faites pas tourner le couteau. (Voir figure 3).

Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à sentir qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous arrivez à la pointe. Ceci vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur l'interrupteur de mise sous tension. Un « témoin » rouge apparaît sur l'interrupteur lorsque celui-ci est en position « marche ».

Module 1 : Si vous aiguiser un couteau à lame lisse pour la première fois, commencez avec le module 1. Passez le couteau une fois à travers la fente de gauche du module 1 (figure 3) en glissant la lame entre le guide d'angle en plastique de gauche et le ressort en plastique, tout en tirant la lame vers vous et en enfonçant en même temps la lame dans la fente jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Vous l'entendrez toucher le disque. Si la lame est courbe, soulevez le manche lorsque vous approchez de la pointe du couteau, juste assez pour garder la lame en contact audible avec le disque rotatif. Aiguiser la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de 20 cm (8 pouces), chaque passage devra durer environ 6 secondes. Effectuez des passages de 3 à 4 secondes pour les lames plus courtes.



Figure 3. Module 1. Insertion de la lame dans la fente entre le guide et le ressort en élastomère. Alternance des passages individuels dans les fentes gauche et droite.

Répétez ensuite l'opération en effectuant un passage sur toute la longueur de la lame dans la fente *droite* du module 1 (Voir figure 4).

Remarque : Chaque fois que vous insérez la lame, tirez-la en même temps vers vous. Ne poussez jamais la lame vers l'avant. *Appuyez juste ce qu'il faut pour entrer en contact avec le disque, une pression supplémentaire n'accélèrera pas le processus d'aiguillage.*

Afin de garantir un aiguillage uniforme sur toute la longueur de la lame, insérez la lame près de la mitre ou du manche et tirez-la à vitesse constante jusqu'à ce qu'elle sorte de la fente. Effectuez toujours le même nombre de passages dans la fente gauche et dans la fente droite, en alternant un passage dans l'une puis un passage dans l'autre afin de garder la symétrie des faces du tranchant. Généralement, vous constaterez que de 3 à 5 passages doubles sont suffisants dans le module 1, mais pour des couteaux très émoussés, plus de passages seront peut-être nécessaires.

Avant de passer au module 2, il est essentiel de s'assurer de la présence d'un morfil (voir figure 5) le long d'un côté de la lame. Pour déceler le morfil, passez votre doigt avec précaution en travers du fil comme montré. (Ne passez pas votre doigt le long du fil, pour éviter de vous couper le doigt). Si le dernier passage a été effectué dans la fente de droite, le morfil apparaîtra uniquement du côté droit de la lame (quand vous la tenez comme pour l'aiguiser) et vice-versa. Le morfil, lorsqu'il est présent, donne la sensation d'une prolongation rugueuse et bosselée du tranchant ; le côté opposé paraît très lisse en comparaison.

S'il n'y a pas de morfil, effectuez un ou deux passages doubles supplémentaires en alternance dans les fentes gauche et droite du module 1 avant de passer au module 2. Des passages plus lents faciliteront la formation du morfil. Assurez-vous de la présence du morfil après un passage dans la fente gauche puis également dans la fente de droite avant de passer au module 2. **Il est toujours indispensable de former le morfil dans le module 1 avant d'affiler dans le module 2.**



Figure 4. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1.

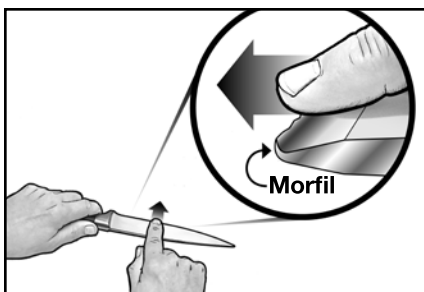


Figure 5. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.

Module 2 : En général, seuls deux passages doubles et lents (de 4 à 6 secondes chacun) suivis de deux passages doubles plus rapides (1 à 2 secondes chacun) dans le module 2 seront nécessaires pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Effectuez des passages en alternance dans les fentes gauche et droite (figure 6).

Il est préférable d'effectuer moins de passages rapides dans le module 2 si vous allez devoir couper des aliments fibreux comme l'explique plus en détails le chapitre suivant.

OPTIMISER LE FIL DU COUPEAU

Préparation de plats gastronomiques :

Lorsque vous recherchez les coupes les plus fines et les plus lisses afin de préparer des morceaux de fruits ou de légumes lisses et sans marques, aiguisiez dans les modules 1 et 2 en suivant la procédure décrite ci-dessus et effectuez quelques passages doubles et rapides (1 à 2 secondes) supplémentaires à travers le module 2. Les passages doubles et rapides supplémentaires en alternance dans les fentes gauche et droite du module 2 vont affiner la seconde face et créer un fil remarquablement lisse et tranchant, (figure 7) idéal pour le chef gastronomique.

Lors d'un ré-aiguisage du tranchant gastronome, utilisez d'abord le module 2, (en alternant les fentes gauche et droite). Si, après de nombreux re-aiguisages, cela prend trop longtemps de ré-aiguiser ou de former un tranchant très affilé, vous pouvez accélérer le processus en ré-aiguisant à nouveau dans le module 1 en suivant la procédure détaillée, puis en ré-aiguisant dans le module 2. Cette procédure d'aiguisage, à la différence des aiguisages classiques, vous offrira des couteaux incroyablement tranchants tous les jours, tout en enlevant très peu de métal et en prolongeant la durée de vie de vos couteaux.

Pour le gibier, le poisson et les matières fibreuses

Pour couper des matières plus fibreuses telles que les citrons verts, les citrons et la viande, vous découvrirez qu'il vaut mieux affûter dans le module 1 jusqu'à la formation d'un morfil sur toute la longueur du fil, puis n'effectuer que deux ou trois passages doubles et rapides en alternance dans le module 2. Ceci laissera des micro-cannelures tranchantes le long des



Figure 6. Insertion de la lame dans la fente gauche du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

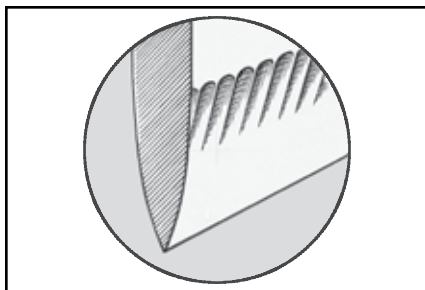


Figure 7. Une face polie adjacente au fil plus large est idéale pour les préparations de plats gastronomiques.

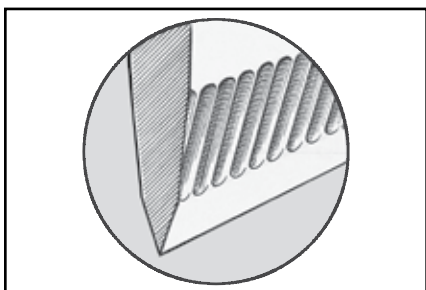


Figure 8. Conserver de plus grandes micro-cannelures adjacentes au fil aide à couper les aliments fibreux.

faces les plus proches de chacun des deux côtés du fil (figure 8) qui aideront à couper ce type de matières.

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES DENTÉES

Les lames dentées sont similaires à des petites lames de scie et comportent des creux crantés et une succession de dents pointues. Lors d'un usage normal, les pointes des dents font l'essentiel du travail de coupe.

Les lames dentées de n'importe quel type peuvent être aiguisées avec le Modèle 312 de Chef'sChoice®. Cependant, excepté pour le cas décrit ci-dessous, n'utilisez que le module 2 (figure 9) qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames tranchantes le long du bord de ces dents. La configuration des lames dentées varie énormément, mais généralement entre deux (2) et six (6) passages doubles plus lents (de 3 à 6 secondes) en alternance dans le module 2 seront suffisants. Vous devrez effectuer plus de passages si le couteau à dents est très émoussé. Si le fil du couteau a été très endommagé lors de son utilisation, effectuez d'abord un passage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche du module 1, puis faites une série de passages lents dans le module 2, en alternant les fentes droite et gauche. Une utilisation excessive du module 1 ôtera plus de métal le long du tranchant que nécessaire pour aiguiser les dents.

Les couteaux à dents possédant une structure de scie, leur fil ne semblera jamais aussi « tranchant » que celui d'un couteau à lame lisse. Cependant, leur structure dentelée peut être efficace pour des aliments fibreux ou permettre de rompre l'enveloppe des aliments durs ou à croûte.

RÉ-AIGUISAGE

Ré-aiguiser les couteaux à lame lisse aussi souvent que nécessaire en utilisant le module 2. Lorsque cela ne permet pas de ré-aiguiser rapidement, repassez au module 1 et effectuez entre 3 et 5 passages doubles lents en alternance en suivant la procédure décrite aux pages 6 et 7. Vérifiez la présence d'un morfil le long du fil puis passez au module 2 où deux passages doubles lents suivis d' au moins deux passages doubles plus rapides seront nécessaires comme décrit ci-dessus afin de redonner un tranchant rasoir au couteau.

Ré-aiguiser les lames dentées en suivant la procédure d'aiguisage décrite dans le chapitre précédent pour les lames dentées.



Figure 9. Couteaux à dents uniquement dans le module 2. (Voir instructions.)

SUGGESTIONS

1. En raison des abrasifs ultrafins en diamant employés dans cet aiguiser, il est **extrêmement important** de retirer toute trace d'aliments, de graisse et de corps étrangers du couteau avant de l'aiguiser ou de le ré-aiguiser. Si le couteau est sale, lavez-le soigneusement avant de l'aiguiser. Si des aliments, de l'huile ou des graisses, s'accumulent sur les diamants ultrafins du module 2, vous constaterez que l'aiguisage sera plus lent. Si c'est le cas, débranchez le câble d'alimentation de la prise, enlevez le ressort en plastique gris marqué n°2 qui est retenu par deux « broches à ressort » en plastique noir. Utilisez un petit tournevis que vous glisserez sous le dos du ressort en plastique et faites jouer jusqu'à ce qu'il se détache. Retirez le ressort en plastique. Conservez le ressort et les broches du ressort et nettoyez les disques du module 2. Pour nettoyer les disques, utilisez une petite brosse à dents pour enfants et une solution de liquide vaisselle diluée. Préparez la solution en ajoutant deux gouttes de liquide vaisselle à une tasse d'eau tiède. Ne mettez que quelques gouttes de la solution sur la brosse et frottez les faces abrasives des disques. Faites tourner les disques à la main afin de brosser toute la surface des disques plusieurs fois. Rincez alors rapidement en mouillant la brosse avec de l'eau. Utilisez toujours une brosse et le minimum d'eau. Coupez un petit morceau de serviette en papier afin de sécher les disques en les tamponnant. Laissez les disques sécher complètement et assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans l'aiguiser avant de le remettre en route. Remontez le ressort en plastique et fixez-le à sa place à l'aide des deux broches du ressort.
2. Afin d'améliorer votre maîtrise du Modèle 312 Chef'sChoice®, prenez le temps d'apprendre à vérifier la présence du morfil le long de la lame (comme décrit à la page 7). Bien que vous puissiez aiguiser correctement sans utiliser cette technique, c'est la meilleure manière et aussi la plus sûre de savoir si vous avez suffisamment affûté dans le module 1. Ceci vous permettra de ne pas aiguiser excessivement et garantira un fil tranchant à chaque fois. Couper une tomate ou un bout de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant de la lame une fois l'aiguisage terminé.
3. Appuyez doucement vers le bas lorsque vous aiguiser, juste assez pour être certain d'établir le contact avec le disque abrasif.
4. Passez toujours les lames à la vitesse recommandée et à un rythme constant le long de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame quand elle est en contact avec les disques abrasifs.
5. Alternez toujours les passages individuels entre les fentes droite et gauche (quel que soit le module utilisé). Les lames japonaises spécifiques sont une exception et sont aiguisées principalement d'un seul côté de la lame.
6. Lors de l'aiguisage, le fil de la lame du couteau devra généralement être maintenu parallèlement à la surface de la table ou du comptoir. Cependant, pour aiguiser la lame près de la pointe d'un fil courbe, soulevez légèrement le manche, juste assez pour maintenir le fil en contact audible avec le disque abrasif.

7. L'utilisation d'un fusil n'est pas nécessaire et n'apportera aucune amélioration aux couteaux aiguisés avec le Modèle 312 de Chef'sChoice®. Il est recommandé de garder le Modèle 312 à portée de main et de ré-aiguiser souvent, comme décrit dans le chapitre précédent.
8. Utilisé correctement, vous découvrirez que vous pouvez aiguiser la lame entièrement jusqu'à 3 mm de la mitre ou du manche. C'est là un des avantages principaux du Modèle 312 de Chef'sChoice® comparé aux méthodes d'aiguisage classiques, particulièrement important lorsque vous aiguisiez des couteaux de chef qui nécessitent d'être affûtés sur toute la longueur de la lame afin de préserver la courbe de la ligne de coupe. Si vos couteaux de chef possèdent une mitre épaisse près du manche qui va jusqu'au fil, un rémouleur professionnel peut modifier ou supprimer la partie de la mitre proche du fil afin qu'elle ne gêne pas lors de l'aiguisage, ce qui vous permet d'aiguiser la lame sur toute sa longueur.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est nécessaire pour les parties mobiles, moteur, roulements ou surfaces d'aiguisage. Ne pas mouiller les surfaces abrasives, excepté lors de la procédure de nettoyage détaillée dans le point n°1 des « suggestions ». La partie extérieure de l'aiguiser peut être nettoyée en l'essuyant soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez ni détergent ni abrasif sur les surfaces externes.

Environ une fois par an, si nécessaire, vous pouvez enlever les poussières métalliques qui s'accumuleront à l'intérieur de l'aiguiser à la suite des aiguisages répétés. Enlevez le petit couvercle rectangulaire (figure 10) qui recouvre une ouverture sous l'aiguiser. Vous découvrirez des particules métalliques collées à un aimant fixé à l'intérieur de ce couvercle. Enlevez simplement, en frottant ou en brossant, la limaille accumulée provenant de l'aimant à l'aide d'une serviette en papier ou d'une brosse à dent, puis remplacez le couvercle sur l'ouverture. Si des quantités plus importantes de poussières métalliques se sont formées, vous pouvez secouer toutes les poussières restantes à travers l'ouverture du dessous pendant que ce couvercle est enlevé. Après avoir nettoyé, remettez correctement en place le couvercle et son aimant.



Figure 10. Couvercle de nettoyage situé sous l'aiguiser.

MAINTENANCE

Si un service de maintenance s'avérait nécessaire après l'expiration de la garantie, renvoyez votre aiguiser à l'usine EdgeCraft où les coûts de réparation peuvent être estimés avant que la réparation ne soit entreprise. Hors des États-Unis, contactez votre détaillant ou votre distributeur national.

Veillez indiquer votre adresse pour la réexpédition, un numéro de téléphone où vous joindre en journée ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts sur une feuille à part à l'intérieur du colis. Conservez un reçu de votre envoi comme preuve d'envoi et comme protection en cas de perte du colis.

Envoyez votre aiguiser (avec une assurance et frais de port payés d'avance) à votre distributeur national.

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

Assemblé aux EU.

www.chefschoice.com

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

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

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

© EdgeCraft Corporation 2012

Printed in China.

C12 2012-09

C3122Z0

Chef'sChoice®

UltraHone® Diamant-Messerschärfer

D



Lesen Sie diese Anweisungen vor Gebrauch durch.
Diese Anweisungen müssen unbedingt befolgt werden,
um optimale Ergebnisse zu erzielen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die nachstehenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Jeder Benutzer muss dieses Handbuch durchgelesen haben.
2. Tauchen Sie das Chef'sChoice® Modell 312 zum Schutz vor elektrischen Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen in das Modell 312 eingeführt werden.
4. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen sowie vor der Reinigung den Netzstecker ab.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stromkabel oder Stecker oder bei Fehlfunktionen, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.

US-Kunden: Sie können Ihren Schärfer an das Werk von EdgeCraft für den Kundendienst einsenden, wo ein Kostenvoranschlag für die Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung erstellt werden kann. Falls das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es aufgrund der Gefahr von elektrischen Stromschlägen vom Chef'sChoice-Händler oder einem anderen zugelassenen Service ausgetauscht werden.

Außerhalb der USA: Bitte senden Sie Ihren Messerschärfer an Ihren örtlichen Händler, um einen Kostenvoranschlag für die Reparatur bzw. die elektrische oder mechanische Justierung einzuholen. Falls das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von einem vom Hersteller beauftragten Reparaturzentrum ersetzt werden, da spezielle Werkzeuge erforderlich sind. Bitte fragen Sie Ihren Chef'sChoice-Händler.

7. **VORSICHT!** Dieses Gerät könnte mit einem polarisierten Stecker ausgestattet sein (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko von elektrischen Stromschlägen zu mindern, wird dieser Stecker nur auf einer Seite in die gepolte Steckdose passen. Falls der Stecker nicht komplett in den Stecker passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er dennoch nicht passt, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker. *Verändern Sie niemals den Stecker.*
8. Die Verwendung von Zusätzen, die nicht von EdgeCraft empfohlen oder vertrieben werden, können zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Das Chef'sChoice® Modell 312 dient zum Schärfen von Küchenmessern, Taschenmessern und gewissen Sportmessern. Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärf Schlitz einzuführen sind, zu schärfen.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
11. In eingeschaltetem Zustand (der rote Blitz auf dem Schalter ist sichtbar) sollte die Chef'sChoice® Messerschärfer stets auf einer stabilen Arbeitsplatte oder Theke stehen.
12. **VORSICHT: MESSER, DIE MIT DER CHEF'S CHOICE® MESSERSCHÄRFER RICHTIG GESCHÄRFT WURDEN, SIND SCHÄRFER ALS SIE GLAUBEN. HANDELN SIE MIT AUSSERSTER VORSICHT, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HAND ODER IHREN KÖRPER. FAHREN SIE NICHT MIT DEN FINGERN ÜBER DIE SCHNEIDE. BEWAHREN SIE DIE MASCHINE SICHER AUF.**
13. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
14. Das Gerät sollte von Kindern oder in der Nähe von Kindern oder Behinderten nur unter strenger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihrer Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
15. Wenden Sie kein Schleiföl, Wasser oder andere Schmiermittel mit dem Modell 312 an.
16. Nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

17. **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

SIE HABEN EINE GUTE ENTSCHEIDUNG GETROFFEN

Professionelle Chefköche und begeisterte Hobbyköche verlassen sich weltweit auf die Chef'sChoice® Diamond Hone® Messerschärfer, um die Schneiden ihrer Lieblingsmesser schärfer und beständiger als die Werkschärfe zu halten. Die Chef'sChoice® Messerschärfer sind für ihre konsistente und absolut sichere Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Fähigkeit, hoch scharfe Schneiden bei Qualitätsschneidwaren mit einem minimalem Metallverlust zu gewährleisten, bekannt.

Das Chef'sChoice® Modell 312 integriert hochmoderne, von Chef'sChoice® entwickelte Technologie, welche auf Diamanten im Mikronbereich basiert, um Ihre Messer bis zu einer beeindruckenden Schärfe feinzuschleifen. Dieses Gerät ist schnell und einfach zu bedienen. Das Zwei-Stufen-Design des Modells 312 schärft/schleift die Messerschneide zuerst mit feinen Diamanten, um einen ersten Schliff zu erzielen, bevor mit ultrafeinen Diamanten in einem etwas größeren Winkel weitergeschliffen wird, um eine ungewöhnlich scharfe aber beständige Schneide zu erhalten. Diamant, das härteste Material der Welt, kann Messer aus allen Metallarten schärfen einschließlich härtestem Karbonstahl, Edelstahl und hochlegiertem Stahl.

Sie werden Ihre Lieblingsmesser mit Freude wieder anwenden, sobald Sie mit dem Modell 312 geschärft wurden. Die Schneiden werden schärfer sein und länger scharf bleiben als herkömmliche oder hohlgeschliffene Schneiden. Denken Sie daran: ein scharfes Messer ist ein sicheres Messer, da das Schneiden oder Schnetzeln müheloser ist. Das Modell 312 wird Sie über vielen Jahren mit zusätzlichem kulinarischem Vergnügen entlohnen und dafür sorgen, dass Sie jeder Gourmet-Kreation eine besondere Note hinzufügen. Viel Spaß!

WISSENSWERTES ÜBER DIE DIAMOND ULTRAHONE® MESSERSCHÄRFER, MODELL 312

Diese einzigartige Chef'sChoice® Diamond Ultrahone® Messerschärfer wurde für die Schärfung von glatten und wellenartigen Schneiden konzipiert. Dieser Zwei-Stufen-Schärfer verfügt über zwei präzise Schärfungs-/Schleifstufen, eine mit feinen und eine zweite mit ultrafeinen 100%-Diamantschleifpartikeln. Diese Kombination kann angewendet werden, um entweder eine ultrascharfe, glatt facettierte Schneide zum mühelosen Schneiden oder Darreichung oder mit einem bestimmten „Biss“ zu erzeugen.

Die Schärfungs- und Schleifverfahren werden durch Anwendung von präzisen abgewinkelten Führungen für das Messer und präzisen angepassten Schleifscheiben mit kegelförmigen Oberflächen reguliert. Der Schärfungswinkel in Stufe 2 ist etwas größer als in Stufe 1. Die Schärfungsrate wird sorgfältig anhand der benutzten Diamantgröße durch einzigartige integrierte Federn reguliert, die den von den Schleifscheiben auf die Schneide ausgeübten Druck begrenzen.

Mit feinen diamantbeschichteten konischen Scheiben formen in Stufe 1 Mikrokerben entlang der Facetten auf beiden Seiten der Schneide, wodurch die erste Abschrägung der Schneide erfolgt. In Stufe 2 werden die Facetten sehr nah an der Schneide mit Diamanten im Mikronbereich beschichteten Präzisions Scheiben leicht feingeschliffen und poliert, wodurch eine zweite kleinere Fase an einer mikroskopisch dünnen, glatten und polierten Schneide erzeugt wird. Das Schleifverfahren poliert und schärft die Grenzflächen dieser Mikrokerben, welche während der Stufe 1 in der Nähe der Schneide durch die Diamantschleifscheiben erzeugt wurden, bis sie sich in scharfe Mikrorillen verwandeln, die bei „schwer zu schneidende“ Materialien das Schneiden erleichtern werden.

Dieses einzigartige Zwei-Stufen-Design stellt Ihnen eine äußerst scharfe Schneide zur Verfügung und Dank der zweiten Stufe der Schneide werden Sie bemerken, dass Ihre Messer länger als die mit herkömmlichen Methoden geschliffenen Messer scharf bleiben.

In den nachfolgenden Abschnitten werden die allgemeinen Verfahrensweisen zur optimalen Schärfung beschrieben. Ein wichtiger Vorteil des Modells 312 besteht darin, dass Sie Ihre Messer so oft wie Sie wollen rasiermesserscharf schleifen und polieren können und die Messerabnutzung im Vergleich zu anderen Schärfungsmethoden dennoch niedrig ausfällt. Für eine Nachschärfung reicht im Allgemeinen das sanfte Ultra-Schleifverfahren der Stufe 2 allein aus (Siehe Abschnitt Nachschärfung).

Jede Schärfungsstufe ist mit grauen, flexiblen Kunststofffedern ausgestattet, welche über den Schleifscheiben positioniert sind (siehe Abbildung 1), um die Seiten Ihres Messers in jeder Stufe der Schärfung fest gegen die Präzisionsführungen in den rechten und linken Schlitzten halten zu können.

Außer wenn Sie spezielle Messer haben, die hauptsächlich nur auf einer Seite der Schneide geschärft werden sollten (z. B. asiatische Kataba-Messer), werden Sie Ihre Messer in jeder Stufe im rechten und linken Schlitz gleichermaßen schärfen. Dies wird sicherstellen, dass die Facetten auf jeder Seite der Schneide gleich groß sind und das Messer stets gerade schneiden wird.

Während des Schärfungsvorgangs sollte das Messer in beiden Stufen in sequenziellen Zügen **abwechselnd durch den linken und den rechten Schlitz dieser Stufe durchgezogen werden**. Im Allgemeinen werden ein paar Züge (abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz) in jeder Stufe ausreichen (Weitere Details finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten). Der Messerschärfer muss stets von vorne aus, mit dem Schalter zu Ihnen zeigend, bedient werden. Halten Sie die Schneide waagrecht, schieben Sie sie nach unten zwischen die Kunststoffedern und der Führungsebene, während Sie sie gleichmäßig nach vorne ziehen, sobald sie mit den Schärf- bzw. Schleifscheiben in Kontakt gerät. Sie werden den Kontakt mit der Scheibe spüren und hören, sobald dieser erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass das Messer immer gleichmäßig durch jede Stufe gezogen wird und unterbrechen Sie den Durchzug nicht in der Mitte einer Bewegung. Der Zeitraum einer jeden Schärfungsbewegung kann bei kürzeren Messern kürzer sein als bei längeren.

Den Schärfer niemals von hinten aus bedienen.

Üben Sie beim Schärfen gerade ausreichend Druck nach unten aus, um einen gleichmäßigen und konsistenten Kontakt des Messers mit den Schleifscheiben bei jeder Bewegung zu gewährleisten. Der Schärfungsdruck wird durch die internen Federn zwischen den Schleifscheiben bestimmt. Zusätzlicher Druck ist unnötig und wird den Schärfungsvorgang nicht beschleunigen. Vermeiden Sie Schnitte in das Kunststoffgehäuse. Versehentliche Schnitte in das Gehäuse werden den Betrieb des Messerschärfers nicht beeinträchtigen oder die Schneide beschädigen.

Abbildung 1 beschreibt beide Stufen, die in den nachfolgenden Abschnitten beschrieben werden.



Abbildung 1. Modell 312 Diamond Hone® Schärfer.

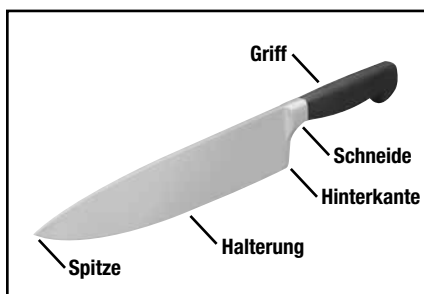


Abbildung 2. Typisches Küchenmesser.

Das Chef'sChoice® Modell 312 wurde konzipiert, um Messer mit glatten oder gezahnten Schneiden zu schärfen. Befolgen Sie diese Anweisungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

SCHÄRFUNGSVERFAHREN FÜR MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE

MESSER MIT GLATTER SCHNEIDE: ERSTMALIGES SCHÄRFEN

Von den Messern müssen stets jeglicher Schmutz, Öl-oder Lebesmittelrest entfernt werden, bevor diese in den Schärfen eingefügt werden dürfen.

Lassen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ein Messer langsam in den Schlitz zwischen der linken Kantenführung der Stufe 1 und der Kunststofffeder gleiten. Drehen Sie das Messer dabei nicht. (Siehe Abbildung 3.)

Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie spüren, dass es die Diamantscheibe berührt. Ziehen Sie es in Richtung Ihres Körpers und heben Sie den Griff langsam an, wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Dadurch werden Sie die Federspannung spüren. Entnehmen Sie das Messer und betätigen Sie den Netzschalter. Auf dem Schalter ist ein roter Blitz sichtbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Stufe 1: Wenn Sie zum ersten Mal ein Messer mit einer glatten Schneide schärfen, beginnen Sie mit der Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den linken Schlitz der Stufe 1 (Abbildung 3), indem Sie das Messer zwischen der linken Kunststoff-Kantenführung und der Kunststofffeder durchgleiten lassen und dabei das Messer in Richtung Ihres Körpers ziehen und gleichzeitig das Messer im Schlitz nach unten bewegen, bis es in der diamantenbeschichteten Scheibe einrastet. Sie können den Kontakt mit der Scheibe hören. Falls die Klinge gebogen ist, heben Sie den Griff gerade hoch genug an, damit die Schneide des Messers gerade in hörbaren Kontakt mit der sich drehenden Scheibe verbleibt, während Sie sich der Spitze der Klinge nähern. Schärfen der gesamten Messerlänge. Im Falle eines 20 cm (8-Zoll) langen Messers sollte jeder Durchzug ungefähr 6 Sekunden dauern. Ziehen Sie kürzere Messer in 3-4 Sekunden durch.



Abbildung 3. Stufe 1. Einführen der Klinge in den Schlitz zwischen der Führung und der Elastomerfeder. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Klinge in voller Länge durch den rechten Schlitz der Stufe 1 ziehen (Siehe Abbildung 4).

Hinweis: Ziehen Sie die Klinge jedes Mal, wenn Sie sie einfügen, gleichzeitig in Richtung Ihres Körpers. Schieben Sie die Klinge niemals von sich weg. *Üben Sie gerade ausreichenden Druck nach unten aus, um die Scheibe zu berühren – zusätzlicher Druck wird den Schärfungsvorgang nicht beschleunigen.*

Um eine gleichmäßige Schärfung entlang der gesamten Schneide zu gewährleisten, führen Sie das Messer nahe an der Halterung oder am Griff ein und ziehen Sie es gleichmäßig durch, bis es den Schlitz verlässt. Ziehen Sie das Messer in jeder Stufe gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Facetten symmetrisch zu halten. Im Allgemeinen werden Sie in der Stufe 1 bemerken, dass ein 3- bis 5-maliges Durchziehen durch beide Schlitzte ausreicht, stumpfere Messer müssen evtl. häufiger durchgezogen werden.

Bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren ist es sehr wichtig zu bestätigen, dass ein Grat (siehe Abbildung 5) entlang einer Seite der Schneide vorhanden ist. Um den Grat zu prüfen, fahren Sie wie angezeigt, mit dem Finger über die Schneide. (Fahren Sie niemals mit dem Finger entlang der Schneide – damit Sie sich nicht schneiden). Falls Sie das Messer das letzte Mal durch den rechten Schlitz gezogen haben, wird der Grat nur auf der rechten Seite des Messers erscheinen (so wie Sie das Messer während der Schärfung halten) oder umgekehrt. Der Grat, falls vorhanden, fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an. Die gegenüberliegende Seite fühlt sich dagegen glatt an.

Wenn kein Grat vorhanden ist, ziehen Sie die Schneide ein- oder zweimal abwechselnd durch den linken als auch den rechten Schlitz der Stufe 1 durch, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. Durch langsames Ziehen tragen Sie zu der Entwicklung des Grats bei. Bestätigen Sie das Vorhandensein des Grats, nachdem Sie das Messer durch den linken Schlitz gezogen haben, tun sie dies auch nach dem Durchziehen durch den rechten Schlitz, bevor Sie mit der Stufe 2 fortfahren. **Es ist stets erforderlich, den Grat in Stufe 1 zu erzeugen, bevor Sie in Stufe 2 schleifen.**



Abbildung 4. Einführen der Klinge in den rechten Schlitz von Stufe 1.

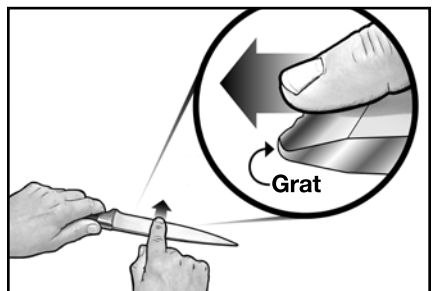


Abbildung 5. Bilden Sie entlang der Klinge einen deutlichen Grat, bevor Sie das Messer in Stufe 2 abziehen. Sie fühlen den Grat, wenn Sie die Finger quer über die Klinge auf den Rücken zu führen. Vorsicht! Siehe Text.

Stufe 2: Im Allgemeinen reicht es aus, in der Stufe 2 zweimal langsam (ungefähr 4-6 Sekunden lang) und daraufhin zweimal schnell (1-2 Sekunden lang) durch beide Schlitzze durchzuziehen, um eine rasierklingenscharfe Schneide zu erhalten. Ziehen Sie das Messer abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz (Abbildung 6).

In Stufe 2 wird es bevorzugt weniger Male schnell durchgezogen, wenn Sie faserige Lebensmittel schneiden wollen. Näheres hierzu finden Sie im nachfolgenden Abschnitt.

OPTIMIERUNG DER MESSERSCHNEIDE ZUBEREITUNG VON GOURMET-SPEISEN:

Wenn Sie die feinsten und glattesten Schnittlinien zur Zubereitung perfekter Obst- oder Gemüsestücke erzielen möchten, schärfen Sie Ihr Messer in den Stufen 1 und 2 wie oben beschrieben, und ziehen Sie das Messer in Stufe 2 mehrere Male schnell (1-2 Sekunden) durch beide Schlitzze durch. Ein mehrmaliges abwechselndes Durchziehen durch den linken und rechten Schlitz in Stufe 2 verfeinert die zweite Facette und erzeugt eine erstaunlich glatte und scharfe Schneide, (Abbildung 7), ideal für Gourmet-Köche.

Verwenden Sie zum Nachschärfen der Gourmet-Schneide stets Stufe 2, (ziehen Sie die Klinge abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz). Wenn das Nachschärfen nach einigen Anwendungen zu lange dauert, können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie gemäß den Anweisungen zuerst in Stufe 1 und dann in Stufe 2 nachschärfen. Dieses Verfahren gibt Ihnen im Vergleich zu herkömmlichen Schärfmethoden Tag für Tag außergewöhnlich scharfe Messer ohne übermäßigen Materialverlust wodurch die Lebensdauer Ihrer Messer verlängert wird.

Für Sportmesser, Fisch und faserige Materialien

Zum Schneiden von sehr faserigen Materialien, wie z. B. Limonen, Zitronen und Fleisch ist es vorteilhaft in Stufe 1 zu schärfen, bis sich ein Grat vollständig entlang der gesamten Schneide entwickelt hat, und hiernach das Messer zwei oder drei Mal schnell in der Stufe 2 durchzuziehen. Hierdurch bleiben auf jeder Seite der Schneide scharfe Mikro-Schnittkerben entlang der Facette zurück (Abbildung 8), die das Schneiden dieser Materialien erleichtert.



Abbildung 6. Einführen der Klinge in den linken Schlitz von Stufe 2. Abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz ziehen.

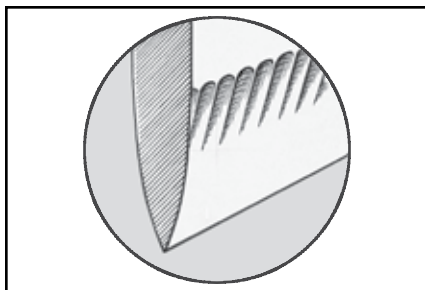


Abbildung 7. Eine größere polierte Facette über die Schneide ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Speisen.

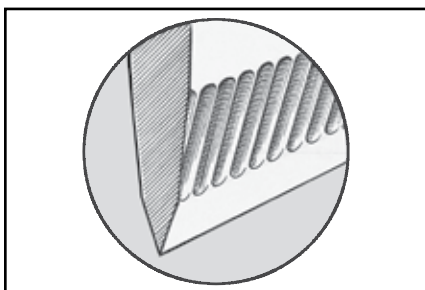


Abbildung 8. Die Beibehaltung von größeren feinen Schnittkerben entlang der Schneide erleichtert das Schneiden faseriger Lebensmittel.

SCHÄRFEN VON MESSERN MIT GEZAHNTER SCHNEIDE

Gezahnte Schneiden haben wie kleine Sägeblätter einen Wellenschliff und eine Reihe von spitzen Zähnen. Bei normaler Verwendung verrichten die spitzen Zähne die meiste Schneidearbeit. Gezahnte Schneiden jeder Art können mit dem Chef'sChoice® Modell 312 geschärft werden. Verwenden Sie dazu jedoch, mit Ausnahme der nachstehenden Situationen, nur Stufe 2 (Abbildung 9), wodurch die Zähne der Verzahnungen geschärft und scharfe Mikroschneiden entlang der Kanten dieser Zähne gebildet werden. Das Design der gezahnten Schneiden kann sehr unterschiedlich sein, aber normalerweise reicht es aus, die Schneiden zwei- (2) bis sechsmal (6) langsam (3-6 Sekunden) in Stufe 2 durchzuziehen. Falls das gezahnte Messer sehr stumpf ist, kann es erforderlich sein, es mehrere Male durchzuziehen. Falls die Messerschneide durch den Gebrauch schwer beschädigt wurde, ziehen Sie das Messer nur einmal schnell (2-3 Sekunden für ein 20 cm (8-Zoll) langes Messer) durch den linken und den rechten Schlitz in Stufe 1 durch und ziehen Sie es anschließend abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 2 durch. Eine übermäßige Anwendung der Stufe 1 wird mehr Metall entlang der Schneide entfernen als erforderlich, um die Zähne zu schärfen.

Da es sich bei gezahnten Schneiden um sägeartige Strukturen handelt, werden die Schneiden niemals so „scharf“ sein wie die Schneide eines Messers mit einer glatten Schneide. Die zahnartige Struktur kann effektiv für faserige Lebensmittel sein oder um die Schale harter oder krustiger Lebensmittel aufzubrechen.

NACHSCHÄRFEN

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Stufe 2 nach. Wenn die Messer nicht schnell nachgeschärft werden, kehren Sie zur Stufe 1 zurück und ziehen Sie das Messer 3 bis 5 Mal abwechselnd durch jeden Schlitz durch, so wie auf Seite 6 und 7 beschrieben. Prüfen Sie den Grat entlang der Schneide und fahren Sie mit Stufe 2 fort, wobei es ausreichen sollte, zweimal langsam und zweimal schneller durch beide Schlitze durchzuziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten.

Schärfen Sie gezahnte Messer entsprechend des Schärfungsverfahrens im vorherigen Abschnitt für gezahnte Messer nach.



Abbildung 9. Schärfen Sie gezahnte Schneiden nur in Stufe 2. (Siehe Anweisungen.)

EMPFEHLUNGEN

1. Aufgrund der ultrafeinen Diamantschleifscheiben dieses Messerschärfers ist es **äußerst wichtig**, jegliche Lebensmittelreste, Fette und Verunreinigungen vom Messer zu entfernen, bevor Sie es schärfen oder nachschärfen. Waschen Sie stark verschmutzte Messer vor dem Schärfen. Falls sich Lebensmittelreste, Öl oder Fett auf den ultrafeinen Diamanten der Stufe 2 ansammeln, werden Sie bemerken, dass das Gerät langsamer schärfen wird. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie die graue Kunststofffeder mit der Markierung #2, die durch zwei schwarze Kunststoff-„Spannstifte“ gehalten wird. Nehmen Sie einen kleinen Schraubenzieher um unter die Rückseite der Kunststofffeder zu gelangen und stemmen Sie sie nach oben, bis sie sich gelöst hat. Entnehmen Sie die Kunststofffeder. Bewahren Sie die Feder und die Spannstifte auf und reinigen Sie die Diamantscheiben der Stufe 2. Wenden Sie zur Reinigung der Scheiben eine kleine Kinderzahnbürste und eine schwache Lösung mit Haushaltsreinigungsmittel an (wie z. B. Dawn). Bereiten Sie eine Lösung von ungefähr 2 Tropfen Reinigungsmittel in einer Tasse mit warmem Wasser vor. Tragen Sie nur wenige Tropfen der Reinigungsmittellösung auf die Zahnbürste auf und schrubben Sie die Flächen der Scheiben ab. Drehen Sie die Scheiben mit der Hand, um alle Bereiche der Scheiben mehrere Male abzubürsten. Spülen Sie anschließend mit etwas Wasser auf der Bürste. Verwenden Sie stets eine Zahnbürste und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Trocknen Sie die Scheiben mit einem kleinen Stück Küchenpapier. Lassen Sie den Schärfen eine Zeit lang stehen, bis die Scheiben komplett abgetrocknet sind und stellen Sie sicher, dass kein Wasser im Schärfen verbleibt, bevor Sie das Gerät einschalten. Setzen Sie die Kunststofffeder wieder zusammen und befestigen Sie sie mit den zwei Kunststoff-Spannstiften.
2. Um Ihre Fertigkeit bei der Benutzung des Chef'sChoice® Modells 312 zu verbessern, sollten Sie lernen, einen Grat entlang der Klinge festzustellen (siehe Beschreibung auf S. 7). Obgleich Sie auch ohne diesen Schritt schärfen können, ist dies die beste und schnellste Methode, um festzustellen, wann Sie Ihre Messer genügend in Stufe 1 geschärft haben. Dadurch vermeiden Sie übermäßiges Schärfen Ihrer Messer und gewährleisten stets unglaublich scharfe Klingen. Die Schärfe einer Klinge kann leicht durch Schneiden einer Tomate oder eines Blatt Papiers überprüft werden.
3. Üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck nach unten aus – gerade ausreichend, um einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe zu gewährleisten.
4. Ziehen Sie die gesamte Länge einer Klinge stets mit der empfohlenen Geschwindigkeit und gleichmäßig durch. Halten Sie beim Durchziehen niemals an, wenn die Klinge mit den Schleifscheiben in Kontakt ist.
5. Ziehen Sie Ihre Messer in jeder Stufe stets abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Japanische Spezialklingen, die hauptsächlich auf einer Seite der Klinge geschärft werden, bilden hierbei eine Ausnahme.

6. Die Schneide des Messers sollte beim Schärfen stets waagrecht zur Tischplatte gehalten werden. Zum Schärfen der Messerspitze müssen Sie den Griff leicht anheben, damit die Schneide hörbar mit der Schleifscheibe in Berührung verbleibt.
7. Die Verwendung eines Wetzstahls an Messern, die mit dem Chef'sChoice® Modell 312 geschärft wurden, ist nicht mehr erforderlich und bringt keine Vorteile. Wir empfehlen das Modell 312 in Reichweite zu halten und die Messer wie oben beschrieben regelmäßig nachzuschärfen.
8. Bei korrekter Anwendung können Sie die gesamte Klinge bis zu 3 mm (1/8 Zoll) vor der Halterung oder dem Griff schärfen. Im Vergleich zu anderen Schärfmethoden ist dies ein wichtiger Vorteil des Chef'sChoice® Modells 312 – insbesondere bei Küchenmessern, bei denen Sie die gesamte Länge der Klinge schärfen müssen, um die gebogenen Teile der Klinge scharf zu halten. Wenn Ihr Küchenmesser eine schwere Halterung in Griffnähe hat, die in die Klinge ausläuft, kann der untere Teil mit einem kommerziellen Schleifgerät zugeschleift oder abgeschleift werden, so dass sie den Schärfvorgang nicht behindert und die gesamte Klinge geschärft werden kann.

NORMALE WARTUNG

Die beweglichen Teile, der Motor, die Lager oder die Schleifflächen brauchen **NICHT** geschmiert werden. Die Schleifflächen sollten nicht befeuchtet werden, außer es wird im Reinigungsverfahren in Position #1 unter „Vorschläge“ beschrieben. Das Gehäuse des Messerschärfers kann mit einem feuchten Tuch vorsichtig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

Einmal pro Jahr oder bei Bedarf können Sie den Metallstaub entfernen, der sich im Schärfgerät durch wiederholtes Schärfen ansammelt. Nehmen Sie dazu die kleine rechteckige Abdeckung (Abbildung 10) auf der Unterseite des Messerschärfers ab. Unter dieser Abdeckung finden Sie einen Magneten, an dem sich Metallpartikel angesammelt haben. Wischen oder bürsten Sie die angesammelten Metallpartikel einfach mit Küchenpapier oder einer Zahnbürste ab, und setzen Sie die Abdeckung wieder ein. Wenn sich eine größere Menge Metallstaub angesammelt hat, können Sie den restlichen Staub bei abgenommener Abdeckung durch die Bodenöffnung ausschütteln. Setzen Sie die Abdeckung mit dem Magneten nach der Reinigung wieder fest ein.



Abbildung 10. Reinigen Sie die Abdeckung unter dem Schärfgerät.

KUNDENDIENST

Sollte nach Ablauf der Garantie ein Kundendienst erforderlich sein, senden Sie Ihr Gerät an EdgeCraft, um vor der Durchführung der Reparatur einen Kostenvoranschlag einzuholen. Außerhalb der USA wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort oder den Großhändler Ihres Landes.

Legen Sie dem Paket bitte ein Blatt mit folgenden Informationen bei: Ihre Adresse, Telefonnummer unter der Sie tagsüber zu erreichen sind und eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens. Bewahren Sie für den Fall eines Verlustes während des Versandes bitte den Versandbeleg auf.

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**

Zusammengesetzt in U.S.A.

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 2012

Printed in China.

C12 2012-09

C3122Z0

MODEL 312

INSTRUCTIES

Chef'sChoice[®]

Diamond UltraHone[®] Sharpener

NL



Lees voor gebruik deze instructies.
Voor optimale resultaten is het noodzakelijk
dat u deze instructies opvolgt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische messenslijpmachines dient u steeds de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

1. Lees alle instructies. Elke gebruiker dient deze gebruiksinstructies te lezen.
2. Om ongevallen met elektriciteit te voorkomen mag het Chef'sChoice® Model 312 niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
3. Zorg ervoor dat alleen schone messen in het Model 312 worden geplaatst.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als de slijpmachine niet wordt gebruikt, als u er hulpstukken opzet of vanaf haalt, of als u de slijpmachine gaat schoonmaken.
5. Raak geen bewegende delen van de slijpmachine aan.
6. Gebruik de slijpmachine niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als de machine niet goed werkt, als hij gevallen is of op een andere wijze beschadigd is.

Klanten buiten de U.S.A.: Breng de slijpmachine terug naar uw aankoopadres. Hier licht men u graag in over reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische aansluitkabel van de machine beschadigd is, moet deze door een door de fabrikant aangewezen vakman worden vervangen, aangezien hier speciale gereedschappen voor nodig zijn. Raadpleeg uw Chef'sChoice® aankoopadres voor meer informatie.

Klanten in de U.S.A.: U kunt uw slijpmachine retourneren aan de EdgeCraft-fabriek. Daar kan een inschatting worden gemaakt van de reparatiemogelijkheden en de eventuele kosten daarvan. Wanneer de elektrische kabel van de machine beschadigd is, moet deze door een leverancier van Chef'sChoice® of door een andere erkende vakman worden vervangen om de kans op een elektrische schok te vermijden.

7. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant EdgeCraft Corporation worden aanbevolen of verkocht. Het gebruik hiervan kan leiden tot brand, elektrische schokken en/of letsel.
8. Het Chef'sChoice® Model 312 is ontworpen voor het slijpen van keukenmessen, sportmessen, zakmessen en gekartelde messen. Slijp hiermee geen scharen, hakbijlen of messen die niet goed in de sleuven passen.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Schakel de Chef'sChoice® messenslijpmachine alleen in (in ingeschakelde toestand brandt er een rood indicatielampje op de schakelaar) als deze op een stevige en stabiele tafel of aanrechtblad is geplaatst.
11. **WAARSCHUWING: MESSEN DIE OP DE JUISTE WIJZE MET UW CHEF'SCHOICE® SLIJPMACHINE ZIJN GESLEPEN, ZIJN SCHERPER DAN U DENKT. OM VERWONDINGEN TE VOORKOMEN, DIENEN DE MESSEN UITERST VOORZICHTIG TE WORDEN GEHANTEERD. SNIJD NIET NAAR UW VINGERS, HAND OF ENIG ANDER LICHAAMSDEEL TOE. HAAL UW VINGERS NIET LANGS DE SNEDE. BERG MESSEN OP EEN VEILIGE MANIER OP.**
12. Gebruik de messenslijpmachine alleen binnenshuis.
13. Houd extra toezicht wanneer de slijpmachine door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
14. Gebruik geen slijpolie, water of andere smeersels in combinatie met het Model 312.
15. Deze messenslijpmachine is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

16. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED.**

DE JUISTE KEUZE

Wereldwijd vertrouwen professionele chefs en toegewijde koks op Chef'sChoice® Diamond Hone® messenslijpmachines om de snede van hun favoriete messen duurzaam vlijmscherp te houden. Chef'sChoice® messenslijpmachines staan bekend om hun consequent weergaloze prestaties, gebruiksvriendelijkheid en hun capaciteit om een vlijmscherpe snede op kwaliteitsmessen aan te brengen in combinatie met minimaal staalverlies.

Het Chef'sChoice® Model 312 gebruikt de nieuwste technologie met microscopische diamanten, ontwikkeld door Chef'sChoice®, om uw messnede buitengewoon scherp te slijpen. U zult het gebruik ervan als snel en eenvoudig ervaren. Het Model 312 is een slijpmachine met twee fasen. In de eerste fase worden fijne diamantschijven gebruikt om een scherpe snede te slijpen. In de tweede fase wordt de snede in een iets grotere hoek geslepen met ultrafijne diamantschijven zodat een buitengewoon scherpe en duurzame snede ontstaat. Diamanten staan bekend als het hardste materiaal dat er is en kunnen daarom messen slijpen van elke staalsoort, zowel staal met een hoog koolstofgehalte als hooggelegeerd roestvrij staal.

Na het slijpen van uw favoriete messen met het Model 312 kunt u er opnieuw van genieten. De snede is scherper en blijft langer scherp dan bij een gewoon of hol geslepen snede. Onthoud dat een scherp mes een veiliger mes is omdat er minder inspanning nodig is om ermee te snijden. Het Model 312 zal u belonen met jarenlang extra culinair plezier en zal tevens een extra cachet geven aan elke gastronomische creatie. Eet smakelijk!

GEBRUIK VAN DE SLIJPMACHINE MODEL 312 DIAMOND ULTRAHONE® SLIJPMACHINE

De unieke Chef'sChoice® Diamond Ultrahone® slijpmachine is ontwikkeld voor het slijpen van messen met zowel gladde als gekartelde snede. Deze slijpmachine slijpt en polijst in twee fasen met fijne en ultrafijne 100% diamantschijven. Hiermee kunt u zowel een zeer fijne, vlijmscherpe snede slijpen voor moeiteloos snijden en voor presentaties, als een snede met een bepaalde hoeveelheid 'bite'.

Het slijpen en polijsten vindt plaats door precisiegeleidingen van het lemmet en nauwkeurig afgestelde slijpschijven met een kegelvormig oppervlak. In fase 2 is de slijphoek enigszins groter dan in fase 1. De slijpdruk wordt nauwkeurig bepaald door het formaat van de gebruikte diamanten en door gepatenteerde kunststoffen veergeleidingen die de slijpdruk beperken die door de slijpschijven op de messsnede worden uitgeoefend.

De kegelvormige slijpschijven, gecoat met fijne diamanten, brengen in de eerste fase microgroeven in op beide zijden van de messsnede en zorgen op deze manier voor de eerste slijphoek aan de snede. In de tweede fase wetten en polijsten de ultrafijne diamantschijven een tweede slijphoek aan de messsnede, waardoor een microscopische, tweevoudige slijphoek ontstaat over de gehele lengte van snede. Bij het polijsten worden de uiteinden van de microgroeven, die ontstaan in de eerste fase, tegelijkertijd gepolijst en geslepen, zodat ze het snijden van moeilijk snijbare materialen eenvoudiger maken.

Dit unieke ontwerp met twee fasen zorgt voor een vlijmscherpe snede en dankzij de tweede microslijphoek zult u merken dat uw messen langer hun scherpte behouden dan messen die op conventionele wijze zijn geslepen.

De volgende hoofdstukken beschrijven de algemene procedures voor optimaal slijpwerk. Eén van de belangrijkste voordelen van het gebruik van Model 312 is dat u uw messen zo vaak als u maar wilt kunt slijpen en polijsten tot ze zo scherp zijn als een scheermes, terwijl u tegelijkertijd minder slijtage zult waarnemen dan bij oudere slijpmethoden. Bij het nascherpen van uw messen hoeft u in de meeste gevallen alleen de polijstfase 2 te gebruiken (zie hoofdstuk Nascherpen).

Beide fasen zijn uitgerust met gepatenteerde kunststoffen veergeleidingen, die zó geplaatst zijn ten opzichte van de slijpschijven, dat ze het lemmet van uw mes tijdens het slijpen op de juiste wijze positioneren tegen de precisiegeleidingen in de linker en rechter sleuf van elke fase aan (zie Afbeelding 1).

U kunt het beste bij elke slijpfase evenveel in de linker- als rechtersleuf slijpen, tenzij u éézijdige geslepen lemmeten heeft zoals bij Aziatische messen. Dit verzekert u ervan dat de snijoppervlakken aan beide zijden van de snede gelijk zijn en dat de snede altijd recht zal snijden.

Bij het slijpen beweegt u het lemmet **achtereenvolgens door de linker slijpsleuf en de rechter slijpsleuf van een fase**. Over het algemeen zal een klein aantal bewegingen (afwisselend in de linker- en rechtersleuf) in elke fase voldoende zijn (zie de volgende hoofdstukken voor meer details). Gebruik de slijpmachine altijd aan de voorzijde, met de schakelaar naar u toe gericht. Houd het lemmet horizontaal en beweeg het naar beneden in de slijpsleuf, terwijl u het met een vaste snelheid naar u toe trekt, zodra het lemmet contact maakt met de slijp- of polijstschiif. Het contact met de slijpschiif zal hoor- en voelbaar zijn. Beweeg het lemmet steeds op gelijkmatige wijze in elke fase; onderbreek de slijpbeweging geen enkel moment. De benodigde tijd voor elke slijpbeweging is korter bij kleinere lemmeten en langer bij grotere lemmeten.

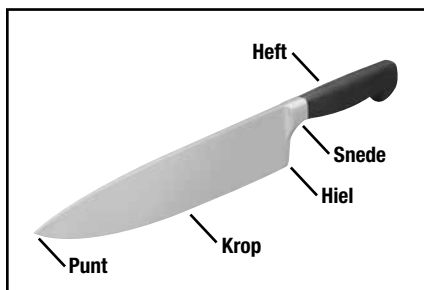
Werk nooit met de messenslijpmachine vanaf de achterzijde.

Oefen tijdens elke slijpbeweging net voldoende neerwaartse druk uit om u te verzekeren van een gelijkmatig en consistent contact tussen het lemmet en de slijpschijven. De slijpdruk wordt gecontroleerd door de kunststoffen veergeleidingen naast de slijpschijven. Extra neerwaartse druk is niet nodig en zal evenmin het slijpproces bespoedigen. Vermijd het snijden in de kunststoffen behuizing. Als u per ongeluk toch in de behuizing snijdt zal dit het functioneren van de slijpmachine niet beïnvloeden en ook niet de snede beschadigen.

Afbeelding 1 hieronder geeft beide fasen weer zoals omschreven in de volgende hoofdstukken.



Afbeelding 1. Model 312 Diamond Hone® Slijpmachine.



Afbeelding 2. Standaard keukenmes.

Het Chef'sChoice® Model 312 is ontworpen om zowel gladde als gekartelde messeneden te slijpen. Volg onderstaande instructies op voor het behalen van een optimaal resultaat.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GLADDE MESSEN

GLADDE MESSEN: DE EERSTE KEER SLIJPEN

Reinig de lemmeten en zorg ervoor dat ze vrij zijn van vuil, olie en etensresten voordat u uw messen in de slijpmachine slijpt.

Beweeg het lemmet van een mes geleidelijk naar beneden in de linkersleuf van fase 1 voordat u de machine inschakelt. Draai het mes niet (zie Afbeelding 3).

Duw het lemmet naar beneden in de sleuf totdat u het contact voelt maken met de diamantschijf. Trek het lemmet naar u toe, terwijl u het heft geleidelijk omhoog beweegt, tot u de punt van het lemmet nadert. Dit geeft u een indicatie van de veerspanning. Haal het mes uit de sleuf en activeer nu de Aan-/uitschakelaar. Een rood lampje op de schakelaar brandt als de slijpmachine ingeschakeld is.

Fase 1: Als u een glad, niet gekarteld mes voor de eerste keer wilt slijpen, start u in fase 1. Haal het mes éénmaal door de linkersleuf van fase 1 (zie Afbeelding 3), door het lemmet tussen de linker kunststoffen precisiegeleiding en de kunststoffen veergeleidingen naar u toe te bewegen en door tegelijkertijd het lemmet naar beneden te duwen, totdat het contact maakt met de diamantschijf. Het contact met de slijpschijf zal hoorbaar zijn. Bij een gebogen lemmet beweegt u het heft geleidelijk omhoog, om de gehele snede tot de punt hoorbaar in contact te houden met de slijpschijf. Slijp de gehele lengte van het lemmet. Bij een lemmet van 20cm lang duurt elke slijpbeweging ongeveer 6 seconden. Bij kortere lemmeten duurt een slijpbeweging drie tot vier seconden.



Afbeelding 3. Fase 1. Steek het lemmet in de sleuf tussen de precisiegeleiding en de veergeleidingen. Wissel enkele slijpbewegingen af in de linker- en rechtersleuf.

Herhaal dit vervolgens met een slijpbeweging over de volledige lengte in de *rechtersleuf* van fase 1 (zie Afbeelding 4).

Opmerking: Elke keer als u een lemmet in de machine plaatst, moet u het tegelijkertijd naar u toe te bewegen. Duw het lemmet nooit van u af. Oefen net voldoende neerwaartse druk uit om contact te maken met de slijpschijf – extra druk zal het slijpproces niet versnellen.

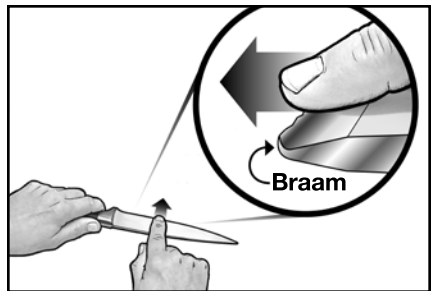
Om te garanderen dat u de gehele lengte van het lemmet gelijkmatig slijpt, plaatst u het lemmet vlakbij de krop of het heft in de slijpsleuf en beweegt u het met een vaste snelheid naar u toe totdat het lemmet de sleuf verlaat. Maak altijd een even aantal slijpbewegingen, achtereenvolgens in de linker- en rechtersleuf, om de snijoppervlakken van de snede

symmetrisch te houden. In het algemeen zult u opmerken dat in fase 1 drie tot vijf paar langzame slijpbewegingen volstaan, terwijl voor een botter mes meer slijpbewegingen nodig zijn.

Voordat u verder gaat met fase 2 is het van belang te bevestigen, dat er een braam (zie Afbeelding 5) aanwezig is op één zijde van de snede. Om te controleren op een braam beweegt u uw vingertop voorzichtig overdwars over de snede. Beweeg uw vinger niet langs de snede – om te voorkomen dat u zich in de vingers snijdt. Als de laatste slijp-beweging in de rechtersleuf heeft plaatsgevonden, zal de braam enkel aan de rechterzijde van het lemmet ontstaan (zoals u het vasthoudt tijdens het slijpen) en vice versa. De braam, indien aanwezig, voelt aan als een ruwe en omgebogen verlenging van de snede; de andere zijde van de snede voelt in vergelijking erg glad aan.



Afbeelding 4. Steek het lemmet in de rechtersleuf van Fase 1.



Afbeelding 5. Vorm een duidelijk waarneembare braam over de gehele lengte van de messnede alvorens te polijsten in Fase 2. U kunt de braam waarnemen door uw vinger voorzichtig overdwars over de snede te bewegen. **Voorzichtig!** Zie tekst hierboven.

Fase 2: In het algemeen zijn slechts twee paar langzame slijpbewegingen (ongeveer 4 à 6 seconden elk) gevolgd door twee paar snelle slijpbewegingen (1 tot 2 seconden elk) in fase 2 noodzakelijk om een vlijmscherpe snede te creëren. Maak afwisselende slijpbewegingen in de linker- en rechtersleuf (zie Afbeelding 6).

Minder snelle slijpbewegingen in fase 2 genieten de voorkeur als u vezelrijk voedsel wilt snijden, zoals in detail wordt besproken in het volgende hoofdstuk.

OPTIMALISATIE VAN DE SNEDE BEREIDING VAN FIJN VOEDSEL:

Bij het snijden van fruit en groenten geniet een ultrafijne, vlijmscherpe snede de voorkeur. Slijp het lemmet daarvoor zoals hierboven beschreven en maak daarbij een aantal extra paren snelle slijpbewegingen (1 tot 2 seconden) in fase 2. De extra paren snelle slijpbewegingen, waarbij elke beweging wordt afgewisseld in de linker- en rechtersleuf van fase 2, zal de tweede slijphoek verfijnen en opmerkelijk gladde en scherpe sneden creëren (zie Afbeelding 7), ideaal voor de fijnproever.

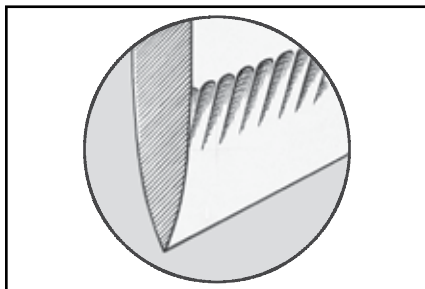
Als u de ultrafijne snede opnieuw wilt slijpen gebruikt u eerst fase 2 (afwisselend in de linker- en rechtersleuf). Wanneer het na een aantal keren nascherpen te lang duurt om een vlijmscherpe snede te creëren, kunt u het proces versnellen door opnieuw in fase 1 te slijpen volgens de omschreven procedure en daarna opnieuw in fase 2. Deze slijpprocedure levert u, in tegenstelling tot conventioneel slijpen, elke dag buitengewoon scherpe messen op, terwijl u tegelijkertijd zeer weinig staal verliest en zo de levensduur van uw messen verlengt.

Voor Wild, Vis en Vezelrijk voedsel:

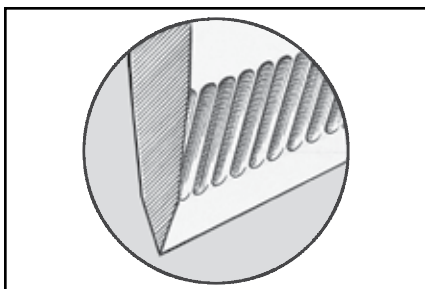
Voor het snijden van meer vezelrijk voedsel zoals limoenen, citroenen en vlees is het zinvol om te slijpen in fase 1 totdat de braam volledig is gevormd over de volledige lengte van de snede – direct gevolgd door slechts twee of drie paar afwisselende, snelle slijpbewegingen in fase 2. Dit zorgt voor grotere microgroeven dichterbij de messnede (zie Afbeelding 8), wat het snijden van vezelrijk voedsel makkelijker maakt.



Afbeelding 6. Plaats het lemmet in de linkersleuf van Fase 2. Wissel enkele slijpbewegingen af in de linker- en rechtersleuf.



Afbeelding 7. Een grotere gepolijste slijphoek aan de snede is ideaal voor bereiding van fijn voedsel.



Afbeelding 8. Grotere microgroeven dichterbij de messnede maakt het snijden van vezelrijk voedsel makkelijker.

PROCEDURE VOOR HET SLIJPEN VAN GEKARTELDE MESSEN

Gekartelde lemmeten zijn vergelijkbaar met kleine zaagbladen met geschulpte inkepingen en een reeks scherpe tanden. Bij normaal gebruik zijn het voornamelijk de punten van de tanden die het meeste snijwerk verrichten.

Alle soorten gekartelde lemmeten kunnen met het Chef'sChoice® Model 312 worden geslepen. Behalve in het geval zoals hier beneden omschreven, gebruikt u alleen fase 2 (zie Afbeelding 9), waarbij de tanden van de karteling worden geslepen en een scherpe microsneede langs deze tanden worden gevormd. Gekartelde sneden variëren onderling sterk, maar in de meeste gevallen zijn 2 tot 6 paar afwisselende slijpbewegingen in fase 2 voldoende. Als het gekartelde mes erg bot is zullen meer slijpbewegingen noodzakelijk zijn. Als de messneede erg beschadigd is door gebruik, maakt u eerst één snelle slijpbeweging (2 tot 3 seconden voor een lemmet van 20cm) in zowel de linker- als rechtersleuf van fase 1, gevolgd door een reeks langzame slijpbewegingen in fase 2, afwisselend in de linker- en rechtersleuf. Overmatig gebruik van fase 1 leidt tot meer staalverlies van de snede dan nodig is om de tanden te slijpen.

Aangezien gekartelde lemmeten een structuur hebben die vergelijkbaar is met die van een zaag, zal de snede nooit zo "scherp" lijken als een gladde messneede. De getande structuur kan echter erg effectief zijn voor het snijden van vezelrijk voedsel of hard en korstrijk voedsel.

NASCHERPEN

Gebruik voor het nascherpen van een gladde messneede bij voorkeur fase 2. Als dit snel nascherpen onvoldoende resultaat geeft, keer dan terug naar fase 1 met 3 tot 5 paar langzame en afwisselende slijpbewegingen, zoals beschreven op pagina 6 en 7. Zorg ervoor dat de braam over de gehele lengte van de snede is gevormd en ga vervolgens verder naar fase 2. In deze fase maakt u 2 paar langzame slijpbewegingen, gevolgd door 2 of meer paar snelle slijpbewegingen zoals hierboven beschreven om opnieuw een vlijmscherpe messneede te creëren.

Voor het nascherpen van gekartelde lemmeten volgt u de slijpprocedure voor gekartelde messen, zoals beschreven in het voorgaande hoofdstuk.



Afbeelding 9. Slijp gekartelde lemmeten alleen in Fase 2. (Zie instructies.)

TIPS

1. Vanwege de ultrafijne diamantslijpschijven in deze slijpmachine is het **zeer belangrijk**, dat u het mes altijd reinigt en alle voedselresten, vet en overige materialen verwijdert voordat u gaat slijpen of nascherpen. Reinig het mes grondig als het vies is alvorens het te slijpen. Als er voedsel, olie of vetten in aanraking komen met de ultrafijne diamantschijven van fase 2, zult u merken dat het slijpen langzamer gaat. Haal in dat geval de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de precisiegeleiding aangeduid met #2. Deze is bevestigd met twee zwarte kunststoffen 'veerpinnen'. Gebruik een klein formaat schroevendraaier om onder de achterzijde van de precisiegeleiding te komen en beweeg deze omhoog totdat hij los komt. Verwijder de precisiegeleiding. Bewaar de precisiegeleiding en de veerpinnen en reinig de diamantschijven van fase 2. Hiervoor gebruikt u een kindertandenborstel en een oplossing van water met een beetje afwasmiddel. Bereid een oplossing van ongeveer twee druppels afwasmiddel in een kopje warm water. Bevochtig de tandenborstel met slechts enkele druppels van het opgeloste afwasmiddel en borstel vervolgens de diamantschijven. Draai de schijven handmatig, om alle delen van de schijven meerdere keren te borstelen. Daarna voorzichtig afspoelen met water op de borstel. Gebruik altijd een borstel en zo weinig mogelijk water. Dep de schijven droog met een klein stukje keukenpapier. Geef de schijven voldoende tijd om volledig te drogen en zorg ervoor dat er geen water meer in de machine aanwezig is voordat u hem weer inschakelt. Zet de kunststoffen precisiegeleiding terug op zijn plaats en bevestig hem met de twee kunststoffen veerpinnen.
2. Vergroot uw bedrevenheid met het Chef'sChoice® Model 312 door te tijd te nemen om te leren hoe u een braam op de snede kunt waarnemen (zoals beschreven op pagina 7). Hoewel u wellicht goed zult slijpen zonder gebruik van deze techniek, is het de beste en meest zekere methode om vast te kunnen stellen of u voldoende heeft geslepen in fase 1. Hiermee voorkomt u 'teveel' slijpen en krijgt u gegarandeerd steeds een vlijmscherpe snede. Snijd een tomaat of een stuk papier na het slijpen, om te controleren of de messnede scherp genoeg is.
3. Gebruik slechts een lichte neerwaartse druk tijdens het slijpen – net genoeg om een ononderbroken contact met de slijpschijf te bewerkstelligen.
4. Houd u met de slijpbeweging van het lemmet altijd aan de aanbevolen snelheid en slijp op gelijkmatige wijze de gehele lengte van het lemmet. Onderbreek of stop de slijpbeweging nooit wanneer het lemmet in contact is met de slijpschijven.
5. Slijp afwisselend in de linker- en rechtersleuf van elke slijpfase. Eénzijdig geslepen Aziatische messen vormen hierop een uitzondering en worden voornamelijk aan één kant van het lemmet geslepen.
6. Houd de messnede van het lemmet tijdens het slijpen steeds in een horizontale positie ten opzichte van de bovenkant van het aanrecht of de tafel. Voor het slijpen van de gehele snede tot de punt van een gebogen lemmet beweegt u het heft geleidelijk omhoog zodat de snede hoorbaar in contact blijft met de slijpschijf.

7. Het gebruik van een aanzetstaal is niet nodig en biedt evenmin voordelen bij het slijpen van messen met het Chef'sChoice® Model 312. Het wordt aanbevolen om het Model 312 klaar voor gebruik te houden en uw messen vaak na te scherpen, zoals in voorgaande hoofdstukken beschreven.
8. Bij gebruik op de juiste wijze kunt u de gehele snede van het lemmet slijpen tot 3mm van de krop of het heft. Dit is een groot voordeel van het Chef'sChoice® Model 312 in vergelijking met conventionele slijpmethoden – en in het bijzonder belangrijk voor het slijpen van koksmessen, waarbij het lemmet over de gehele lengte geslepen moet worden om de kromming van de messnede te behouden. Als uw koksmes een zware krop heeft die vanuit het heft overloopt in de snede, kunt u een vakman het gedeelte van de krop nabij de snede laten aanpassen of verwijderen, zodat dit het slijpproces niet belemmert en u de volledige messnede kunt slijpen.

DAGELIJKS ONDERHOUD

Er is **GEEN** smeermiddel nodig voor de bewegende onderdelen, motor, lagers of het slijpoppervlak. Bevochtig de slijpschijven niet, behalve tijdens de schoonmaakprocedure zoals besproken bij punt 1 van de 'Tips'. De buitenkant van de slijpmachine kan voorzichtig worden gereinigd met een vochtige doek. Gebruik geen was- of schuurmiddelen op de uitwendige oppervlakken. Verwijder ongeveer één keer per jaar, naargelang de omstandigheden, het metaalstof dat bij herhaald slijpen in de slijpmachine achterblijft. Open daartoe de kleine rechthoekige reinigingsdeksel (zie Afbeelding 10), die een opening bedekt aan de onderzijde van de slijpmachine. U treft metalen deeltjes aan die vastzitten aan een magneet bevestigd aan de binnenzijde van de deksel. Wrijf of borstel het metaalstof eenvoudig weg met een stuk keukenpapier of een tandenborstel en plaats de deksel terug op de opening. Als de hoeveelheid metaalstof groter is kunt u het stof er door de opening aan de onderzijde uitschudden wanneer de deksel verwijderd is. Plaats na het reinigen de deksel terug met de magneet in de juiste positie.



Afbeelding 10. Reinigingsdeksel aan de onderzijde van de slijpmachine.

SERVICE

Indien u service nodig heeft nadat uw garantie is verlopen, neemt u dan contact op met uw aankoopadres of nationale importeur. Zij lichten u graag in over de geschatte reparatiekosten voordat deze ter reparatie wordt aangeboden. Voeg een apart blad toe aan de verpakking met uw naam, adres en telefoonnummer waarop u overdag te bereiken bent, alsmede een korte omschrijving van het probleem of van de schade. Als u de machine opstuurt, dient u het verzendbewijs te bewaren als bewijs van verzending, voor het geval dat het pakket onderweg verloren raakt.

Stuur uw slijpmachine (verzekerd en voldoende gefrankeerd) naar uw aankoopadres of nationale importeur.

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

Gemonteerd in de V.S.

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 2012

Printed in China.

C12 2012-09

C3122Z0