

# Chef'sChoice®

DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER

G202

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® sharpener in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in Model G202.
4. Disconnect the appliance from its power source when not in use, before cleaning, during service and when replacing parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

**U.S. customers:** You can return your sharpener to The Legacy Companies' 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® factory or other qualified service to avoid the danger of electrical shock.

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.

9. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
10. The Chef'sChoice® sharpener is designed to sharpen American, European, and Asian style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. 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.
13. WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® SHARPENER 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.
14. Do not use outdoors.
15. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® sharpener Model G202.
17. For household use only.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER

The sharpener has two sharpening Stages, a first sharpening Stage that is motor driven, followed by a honing Stage that is entirely manual in operation. The sharpening Stage 1 is motor driven, has two slots (the two slots on the left) to sharpen alternately the left and right side of the blade's edge. Always follow an alternating pattern of sharpening in right and left slots when using Stage 1. This dual-slot stage quickly establishes a sharp edge that is then honed and finished in the manual second stage which uses only a single slot (far right slot) that hones both sides of the edge simultaneously.

## USING THE DIAMOND HONE® SHARPENER

**Note:** Always clean your knife before sharpening! For your safety, keep your fingers clear of the blade edge at all times.

You will find that the sharpener can create and maintain sharp and effective edge on all your conventional fine edge and serrated knives. The primary edge facets are each formed in Stage 1 at a nominal 20 degrees on each side of the edge, which results in a total primary edge of 40 degrees. Stage 2 creates a second bevel at a slightly larger angle leaving a strong double beveled edge structure that will stay sharp longer. Always use the sharpener with the stage numbers 1 and 2, facing you.

### STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your left hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, Figure 1, near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the internal diamond coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the diamond disk. Take about 5 seconds to make each pull if you have a six inch (6") long blade. Increase the time of each pull for longer blades or decrease the time for shorter blades.



Figure 1. Inserting the blade in the left slot of the Stage 1. Alternate individual pulls in left and right slots.

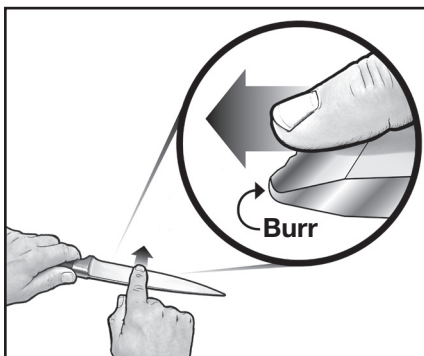


Figure 2. Develop a distinct burr along knife edge before honing in Stage 2. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife thru the right slot, (see Figure 3), allow the right side of the knife to rest on the right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to put a keen edge on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. In Stage 1 always pull the blade toward you. Never push the blade away from you when using Stage 1. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 2 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr make another pair of pulls and again check for a burr. Repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Make another single pull and confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you ready to hone in Stage 2.

## STAGE 2

Since Stage 2 is a manual honing stage you can turn off the power switch. If the knife is fully sharpened in Stage 1 only 5-10 back and forth strokes will be needed in the single slot of Stage 2 (the far right slot, see Figure 4) to hone a small second bevel along the edge which will be exceedingly sharp and effective. It should cut paper smoothly allowing you to make straight or curved cuts easily.

For optimum results in Stage 2 center the blade within the slot width and keep the length of the blade aligned with the center line of the slot as you move the blade back and forth in the slot without lifting. Apply only a light downward pressure, about 3-4 pounds, on the blade as you sharpen in Stage 2. For optimum results make smooth consistent strokes while maintaining the light downward pressure to insure that the two disks rotate as you move the blade back and forth. The finished edge will be very sharp and burr free.

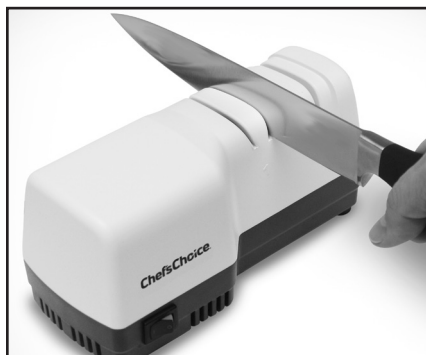


Figure 3. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.



Figure 4. Knife in Stage 2. Use back and forth sharpening strokes with modest downward pressure. See text.

## RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen follow the procedure for Stage 2 described above, making ten to twenty (10-20) complete back and forth stroke pairs while maintaining recommended downward pressure. Listen to confirm the sharpening disks are turning. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again but first use Stage 1 followed by five to ten (5-10) back and forth pairs of strokes in Stage 2. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 2 before having to resharpen in Stage 1.

## SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 2 (see Figure 5). Center the blade in the slot of Stage 2 and make twenty-five (25) back and forth pairs of strokes. Examine the edge and if necessary make another 25 full stroke pairs. Test the blade for sharpness. If the blade to be sharpened is very dull, first make two fast but full pairs of pulls — alternating right and left slots in Stage 1 and then make twenty-five (25) paired strokes (back and forth) in Stage 2. Because of its nature, a serrated knife will not ever appear as sharp or cut as smoothly as a straight edged blade. Caution: Do not make many strokes in Stage 1, or you will remove too much metal from the teeth of the serrated edge.

## ASIAN BLADES

The sharpener which sharpens at a primary angle of 20 degrees, can sharpen double faceted Asian blades such as the Santoku which is traditionally sharpened at 15°. However, for optimum results with all Asian blades we recommend a 15° sharpener such as the Chef'sChoice® Electric Models 15XV or 1520 as the preferred choice for all Asian style blades.

Do not sharpen in the sharpener any single sided, single faceted Asian Katana knives, such as the traditional sashimi styled blade that is commonly used to prepare ultra thin sashimi. Stage 2 sharpens simultaneously both sides of the cutting edge while the sashimi knives are designed to be sharpened only on one side of the blade. The Chef'sChoice electric sharpeners listed in the previous paragraph will correctly sharpen these single sided knives.



Figure 5. Serrated knife in Stage 2.

## **CERAMIC KNIVES**

The sharpener is not recommended for ceramic knives.

## **SCISSORS**

Do not attempt to use the sharpener to sharpen scissors. The Legacy Companies does manufacture special sharpeners designed just for scissors.

## **BRANDS OF KNIVES**

The sharpener will put an excellent edge on all conventional metal Euro/American and Santoku style knives regardless of brands, including Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun and many, many more.

## **TEST FOR SHARPNESS**

To test for sharpness and cutting ability of your fine edge knives, hold a sheet of paper vertically by its upper edge and carefully cut down through the sheet a small (but safe) distance from your fingers. A sharp edge (on a straight edge blade) will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should penetrate the skin of the tomato and cut through it on the first pull without applying significant force to the knife.

## **MAINTENANCE**

- The exterior of the sharpener can be cleaned with a damp soft cloth.
- Periodically shake out and dispose of the metal sharpening dust by inverting the sharpener and lightly tapping it onto a newspaper, paper towel, or other paper sheet.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**

Made in the U.S.A. with U.S. and globally sourced materials.

**chefschoice.com**

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice<sup>®</sup>, EdgeCraft<sup>®</sup>, and Diamond Hone<sup>®</sup> and are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 982    Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E  
   Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© The Legacy Companies 2021

J21

En/Fr/Sp

G202select\_inst\_v1\_EFS



# Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAUX DIAMOND HONE®

G202

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT  
TOUTE UTILISATION. IL EST ESSENTIEL QUE VOUS  
RESPECTIEZ CES INSTRUCTIONS POUR OBTENIR DES  
RÉSULTATS OPTIMAUX.



# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il est impératif de toujours respecter des précautions de base, notamment les précautions suivantes :

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 l'aiguteur Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans l'aiguteur.
4. Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, pendant le service et lors du remplacement de pièces.
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 aiguteur à la société The Legacy Companies pour sa maintenance, qui pourra estimer le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice® ou tout autre service qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

**Hors États-Unis :** Veuillez retourner votre aiguteur à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation ou 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 fourni avec 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. Acheminez avec précaution le cordon d'alimentation pour éviter d'endommager les lames du couteau lors de l'affûtage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société The Legacy Companies peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
10. L'aiguiser de Chef'sChoice® G202 est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain, européen et asiatique, comme le décrivent les sections suivantes. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas dans les fentes avec facilité.
11. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. 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.
13. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR Chef'sChoice® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ 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.
14. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le modèle Chef'sChoice® G202.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type chambres d'hôtes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

## DESCRIPTION DE L'AIGUSEUR DE COUTEAUX CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE G202

L'aiguseur dispose de deux phases d'affûtage, la première phase d'affûtage est motorisée, elle est suivie par une phase d'affilage entièrement manuelle en ce qui concerne les opérations. La première étape d'affûtage est motorisée, elle comporte deux fentes (les deux fentes sur la gauche) permettant un affûtage alternatif du côté gauche et du côté droit du tranchant de la lame. Suivez toujours un schéma alternatif d'affûtage dans les fentes droite et gauche lors de la phase 1. Cette phase à double fentes établit rapidement une lame affûtée qui est ensuite affilée et finie lors de la seconde phase manuelle qui emploie uniquement une fente unique (fente à l'extrême droite) qui affile les deux côtés de la lame simultanément.

## UTILISATION DE L'AIGUSEUR DIAMOND HONE®

**Remarque :** Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguser !

Pour votre sécurité, tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame.

Vous découvrirez que l'aiguseur Chef'sChoice, permet d'obtenir et de garder un tranchant excessivement aiguisé et résistant pour toute votre coutellerie à lame lisse conventionnelle ou à dents. Chaque face du tranchant initial est formée dans le module 1 avec un angle nominal de 20° de chaque côté du tranchant, ce qui donne un angle total de 40° au premier tranchant. Le module 2 forme un second biseau à un angle légèrement plus ouvert, donnant ainsi au tranchant une structure à double biseau résistante qui restera aiguisée plus longtemps. Utiliser toujours l'aiguseur avec les numéros des modules 1 et 2, face à vous.

### MODULE 1

Pour aiguser, placez l'aiguseur sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main gauche. Pousser sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau, Figure 1, près du manche, dans la fente de l'extrême gauche du module 1 et laissez la face gauche de la lame reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le fil du couteau devrait être maintenu en contact étroit avec le disque diamanté interne. Seule une force légère dirigée suffira lorsque vous tirerez la lame vers vous. Écoutez attentivement pour vous assurer que le couteau maintienne un bon contact avec le disque diamanté. Effectuez chaque passage en 5 secondes pour une lame de 15 cm. Augmentez le temps de chaque passage pour des lames plus longues ou diminuez le temps pour des lames plus courtes.



Figure 1. Insertion de la lame dans la fente gauche du module 1. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

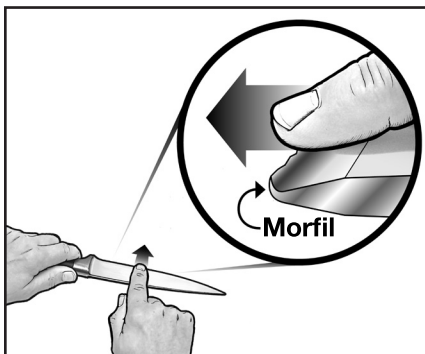


Figure 2. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt à travers et en s'éloignant du fil. Attention! Voir texte.

Effectuez un passage de la lame dans la fente gauche comme décrit ci-dessous puis répétez la même procédure pour la fente adjacente (droite) du module. Tandis que vous tirez la lame par la fente droite (voir Figure 3), laissez le côté droit du couteau reposer sur la face droite de la fente. Si avant l'affûtage votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 paires de passages, alternant entre la fente droite et la fente gauche lors de l'étape 1 suffira à donner un tranchant affilé à la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 paires de passages alternant entre les fentes gauche et droite du module1 seront nécessaires la première fois que vous reformez et aiguisiez le vieux tranchant. **Dans le module 1, tirez toujours la lame vers vous.** Ne repoussez jamais la lame en première phase. Avant de terminer le module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour s'assurer de la présence d'un petit morfil sur un côté du fil.

La figure 2, illustre l'examen du morfil. Procédez comme suit: Si votre dernier passage d'affûtage s'est produit dans la fente droite, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté droit du fil de la lame. Si le dernier passage s'est produit dans la fente gauche, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté gauche du fil. S'il ne se trouve pas de morfil, effectuez une autre paire de passage supplémentaire et vérifiez à nouveau la présence du morfil. Répétez la procédure de passage en paires alternatives droites et gauches jusqu'à créer un petit morfil sur le fil de la lame. (Il est parfois plus facile de créer le morfil si vous tirez sur la lame plus lentement.) Effectuez un autre passage simple et confirmez la présence d'un morfil sur le fil après chaque passage. Seulement alors vous êtes prêt à affiler à l'étape 2.

## MODULE 2

Puisque le module 2 est une étape d'affilage manuel, vous pouvez éteindre l'interrupteur. Si le couteau est entièrement affûté lors du module 1, seuls 5 ou 10 mouvements de va-et-vient seront nécessaires dans le module 2 (fente extrême droite, voir Figure 4) pour affiler un second biseau le long du fil qui sera extrêmement tranchant et efficace. On doit pouvoir couper du papier doucement et effectuer des coupes courbes ou droites facilement.

Pour un résultat optimal en module 2, centrez la lame à l'intérieur de la largeur de la fente et maintenez la longueur de la lame alignée avec la ligne du centre de la fente tandis que vous déplacez la lame en mouvement de va et vient dans la fente sans la soulever. Appliquez uniquement une légère pression vers le bas, d'environ 1,5 kg, sur la lame tandis que vous procédez à l'affilage du module 2. Pour des résultats optimaux, effectuez des



Figure 3. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1. Alternez les passages dans les fentes gauche et droite.



Figure 4. Couteau dans le module 2. Faites des mouvements de va-et-vient pour aiguiser en appliquant une pression vers le bas modérée. Voir texte.

mouvements fluides et constants tandis que vous exercez la pression vers le bas pour vous assurer que les deux disques tournent tandis que vous déplacez la lame d'avant en arrière. Le tranchant final du fil sera très aiguisé et sans morfil.

## RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUTEAU

Pour ré-affiler, suivez la procédure de l'étape 2 décrite ci-dessus, et faites 10 ou 20 va-et-vient complets tout en exerçant la pression vers le bas recommandée. Écoutez pour vous assurer que les disques à affûter tournent bien. Vérifiez le tranchant de la lame. Si nécessaire, ré-affilez à nouveau mais auparavant utilisez le module 1 suivi de 10 ou 20 mouvements de va-et-vient complets dans le module 2. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 2 avant de procéder au ré-affilage au Module 2.

## LAMES À DENTS

Les lames à dents peuvent être aiguisées dans le module 2 (voir Figure 5). Centrez la lame dans la fente du module 2 et effectuez vingt-cinq (25) paires de passage d'avant en arrière. Examinez le tranchant de la lame et si nécessaire effectuez 25 nouvelles paires complètes de passages. Vérifiez le tranchant de la lame. Si la lame à affûter est très émoussée, faites d'abord deux paires de passages rapides complets, alternant les fentes droite et gauche (va-et-vient) dans le module 2 puis faites vingt à cinq (25) mouvements complets dans le module 2. Par nature, les couteaux à dents ne paraîtront pas aussi aiguisés ou ne couperont pas aussi fluidement que des lames lisses. Attention: Ne faites pas trop de va-et-vient dans le module 1, cela ôterait du métal des dents de la lame dentée.

## LAMES ASIATIQUES

L'aiguiser Chef'sChoice® fait un premier affûtage avec un angle de 20°, et peut aiguiser les couteaux asiatiques à tranchant double face tels que le Santoku qui est traditionnellement aiguisé à 15°. Cependant, pour un résultat optimal avec toutes les lames asiatiques, nous recommandons de privilégier les aiguisers à 15° tel que les modèles électriques 15XV et 1520 de Chef'sChoice® pour tous les couteaux de type asiatique.

N'aigusez aucun couteau asiatique Kataba dans l'aiguiser dont le tranchant ne comporte qu'un seul côté et une seule face, tels que le couteau de type sashimi traditionnel qui sert souvent à préparer le sashimi. Le module 2 aiguse simultanément les deux côtés du tranchant alors que les couteaux à sashimi sont conçus pour être aiguisés d'un seul côté de la lame. L'aiguiser électrique de Chef'sChoice® listé dans le paragraphe précédent aigusera correctement ces couteaux à tranchant simple face.



Figure 5. Couteau à dents dans le module 2.

## **COUTEAUX CÉRAMIQUE**

L'aiguseur Chef'sChoice n'est pas recommandé pour les couteaux céramiques.

## **CISEAUX**

N'essayez pas d'aiguser des ciseaux avec l'aiguseur Chef'sChoice®. The Legacy Companies fabrique véritablement des aiguseurs spéciaux conçus en particulier pour les ciseaux.

## **MARQUES DE COUTEAUX**

L'aiguseur Chef'sChoice® donnera un tranchant excellent à tous les couteaux métalliques de type Euro/Américain et Santoku quelle que soit leur marque, notamment Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d'autres.

## **VÉRIFIER LE TRANCHANT**

Afin de vérifier le tranchant et le pouvoir de coupe de vos couteaux à tranchant fin, tenez une feuille de papier verticalement par son bord supérieur et coupez prudemment la feuille à une petite distance (sûre) de vos doigts. Un tranchant affilé (pour une lame lisse) coupera aisément sans déchirer le papier.

Sinon, essayez de couper une tomate. Le couteau doit pénétrer la peau de la tomate et la transpercer du premier coup, sans devoir exercer une pression importante sur le couteau.

## **ENTRETIEN**

- L'extérieur de l'aiguseur Chef'sChoice® peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en retournant l'aiguseur et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.
- Pas besoin d'huile ni d'autres lubrifiants avec cet aiguseur.

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**

Fabriqué aux États-Unis avec des matériaux provenant des É-U et du monde entier.

**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. E60335-1/4E

   Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© The Legacy Companies 2021

J21

En/Fr/Sp

G202select\_inst\_v1\_EFS



# Chef'sChoice®

AFILADOR DE CUCHILLO DIAMOND HONE®

G202

LEE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.  
ES ESENCIAL QUE SIGAS ESTAS  
INSTRUCCIONES PARA LOGRAR ÓPTIMOS RESULTADOS.



# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. *Todo usuario debe leer este manual.*
2. Para protegerse de los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el afilador Chef'sChoice® en agua o en otras sustancias líquidas.
3. Asegúrese de insertar únicamente hojas de cuchillo limpias en el modelo G202.
4. Desconectar la aplicación desde el botón de power cuando no este en funcionamiento, antes limpiar, durante el uso y cuando se reemplacen las partes.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o después de que el aparato haya funcionado de manera incorrecta, se haya caído o esté dañado de algún modo.

**Para clientes residentes en Estados Unidos:** podrá llevar el afilador a la fábrica de The Legacy Companies con el fin de realizar mantenimiento; allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Cuando el cable eléctrico del aparato esté dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante de Chef'sChoice® o por personal de mantenimiento calificado a fin de evitar el peligro de descarga eléctrica.

**Para clientes no residentes en Estados Unidos:** lleve el afilador a su distribuidor local; allí podrán calcular el costo de reparación o del ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado por un representante de reparaciones designado por el fabricante ya que se necesitan herramientas especiales. Consulte a su proveedor de Chef'sChoice®.

7. **PRECAUCIÓN!** Este aparato puede tener un enchufe de alimentación polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo es posible colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado en una posición determinada. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, dé la vuelta al enchufe. Si aún no lo puede colocar, comuníquese con un electricista calificado. *No modifique el enchufe de ninguna manera.*

8. Encamine cuidadosamente el cable de alimentación para evitar daños por las cuchillas mientras afila.
9. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por The Legacy Companies pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El afilador Chef'sChoice® ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo asiático, europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. Cuando el afilador Chef'sChoice® esté encendido (se encenderá una luz roja en el interruptor de encendido [ON]), siempre deberá colocarse sobre una mesa o una encimera estable.
13. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE HAYAN AFILADO CORRECTAMENTE CON EL Chef'sChoice® ESTARÁN MÁS AFILADOS DE LO QUE USTED ESPERA. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
14. No lo utilice al aire libre.
15. La aplicación no está concebida para ser usada o limpiada por niños o personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales así como falta de experiencia sobre los peligros que pudieran surgir.
16. No utilice aceites para asentar el filo, agua ni ningún otro lubricante con el afilador modelo G202 de Chef'sChoice®.
17. Sólo para uso doméstico.
18. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.**

## DESCRIPCIÓN DEL AFILADOR DE CUCHILLOS CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE

El afilador tiene dos etapas de afilado: la primera etapa de afilado se realiza mediante un motor, seguido por la etapa de asentado cuya operación es enteramente manual. La etapa 1 de afilado se realiza mediante un motor, tiene dos ranuras (las dos ranuras de la izquierda) para afilar de manera alternativa el lado izquierdo y derecho del filo de la cuchilla. Siga siempre un patrón alternado de afilado sobre la ranura derecha e izquierda cuando afile en la etapa 1. Esta etapa de ranuras duales rápidamente le dará el filo definido que luego asentará y finalizará en la segunda etapa manual en la que sólo se utiliza una ranura (ranura del extremo derecho) que asienta ambos lados del filo de manera simultánea.

### UTILIZACIÓN DEL AFILADOR

*Nota: siempre limpie su cuchillo antes de afilarlo! Para su seguridad, mantenga los dedos alejados del filo de la cuchilla en todo momento.*

Notará que el afilador podrá brindarle un filo eficaz y extremadamente afilado a todos sus cuchillos de sierra y de filo delgado convencionales. En la etapa 1 se marcan cada una de las facetas del filo principal a 20 grados nominales de cada lado del filo, cuyo resultado es un filo principal total de 40 grados. La etapa 2 marca el segundo bisel a un ángulo levemente mayor y, de este modo, proporciona una resistente estructura de filo de dos biseles que mantendrá el filo por mucho más tiempo. Siempre utilice el afilador con los números de las etapas 1 y 2 al frente de usted.

### ETAPA 1

Para afilar, coloque el afilador sobre una mesa y sujételo de manera segura con la mano izquierda. Presione el interruptor de encendido. Coloque la hoja del cuchillo (figura 1) cerca del mango, en la ranura del extremo izquierdo de la etapa número 1 y deje el lado izquierdo de la cuchilla apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el borde del cuchillo en contacto y en movimiento constante con el disco recubierto por diamantes. Sólo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la cuchilla hacia usted. Escuche con atención a fin de garantizar que el cuchillo mantiene un buen contacto con el disco recubierto de diamantes. Para cuchillas de unos quince centímetros (15 cm), realice pasadas de aproximadamente 5 segundos cada una. Aumente la duración de cada pasada para cuchillas más largas o reduzcala para cuchillas más cortas.



Figura 1. Inserción de la cuchilla en la ranura izquierda de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en la ranura izquierda y derecha.

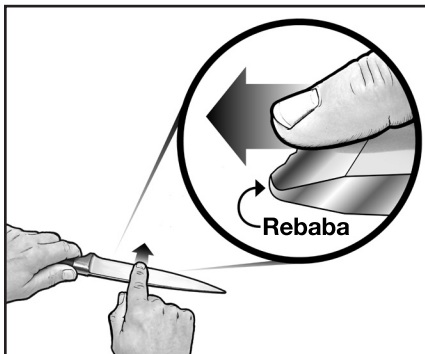


Figura 2. Obtención de una rebaba definida a lo largo del filo del cuchillo antes del asentado del filo de la etapa 2. Es posible detectar la rebaba si desliza el dedo transversalmente sobre el filo. Precaución! Leer el texto.

Realice una pasada de la cuchilla por la ranura izquierda tal como se describe anteriormente y, a continuación, repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la etapa 1. Cuando pase la cuchilla por la ranura derecha (ver figura 3), deje el lado derecho de la cuchilla apoyado sobre el lado derecho de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes aproximadamente 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, a fin de obtener un buen filo de la cuchilla. Sin embargo, si inicialmente el cuchillo no está afilado, notará que la primera vez necesitará 10 o más pares de pasadas alternadas por las ranura izquierda y derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reafilar el filo anterior. En la etapa 1 siempre pase la cuchilla hacia usted. Nunca mueva la cuchilla en dirección inversa durante la etapa 1. Antes de finalizar la etapa 1, es importante examinar el filo del cuchillo a fin de garantizar que exista una pequeña rebaba a lo largo de uno de los lados del filo.

La figura 2 muestra la manera de verificar la rebaba. Haga lo siguiente: si realizó la última pasada de afilado en la ranura derecha, debería haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la cuchilla. Si realizó la última pasada de afilado en la ranura izquierda, debería haber una pequeña rebaba a lo largo del lado izquierdo del filo. Si no hay rebaba, realice otro par de pasadas y nuevamente verifique la rebaba. Repita por pares y alterne pasadas por la derecha y por la izquierda hasta obtener una pequeña rebaba a lo largo del filo. (A veces, es más sencillo obtener rebaba si pasa la cuchilla más lentamente). Realice una sola pasada y confirme que hay rebaba a lo largo del filo después de cada pasada. Sólo en ese momento estará listo para asentar el filo en la etapa 2.

## ETAPA 2

Debido a que la etapa 2 es una etapa de asentado manual, puede apagar el aparato. Si el cuchillo está completamente afilado en la etapa 1, sólo necesitará de 4 a 5 pasadas hacia adelante y hacia atrás en la única ranura de la etapa 2 (la ranura del extremo derecho, ver figura 4) a fin de asentar el segundo bisel pequeño a lo largo del filo, el cual quedará extremadamente afilado y eficaz. Debería poder cortar papel suavemente y realizar cortes derechos o curvos con facilidad.

Para obtener resultados óptimos en la etapa 2, coloque la cuchilla centrada dentro del ancho de la ranura y mantenga la longitud de la cuchilla alineada con la línea central de la ranura, de modo que mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás por la ranura sin levantarla. Cuando realice el afilado de la cuchilla en la etapa 2, ejerza sólo una leve presión de la cuchilla hacia abajo, aproximadamente de 1,5 kg. Para obtener resultados

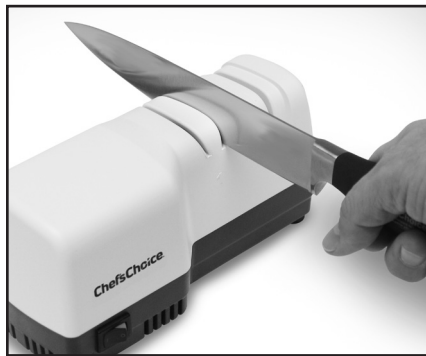


Figura 3. Inserción de la cuchilla en la ranura derecha de la etapa 1. Pasadas individuales alternadas en las ranuras izquierda y derecha.

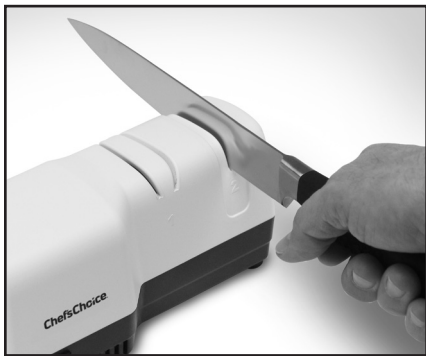


Figura 4. Cuchillo en la etapa 2. Realice pasadas de afilado hacia adelante y hacia atrás y ejerza una presión leve hacia abajo. Leer el texto.

óptimos, realice pasadas parejas y suaves y, al mismo tiempo, mantenga la presión suave hacia abajo a fin de garantizar que los dos discos roten cuando mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás. El filo terminado será muy afilado y no tendrá rebaba.

## CUCHILLAS DENTADAS

Las cuchillas dentadas se pueden afilar en la etapa 2 (ver Figura 5). Coloque el centro de la cuchilla en la ranura de la etapa 2 y realice veinticinco (25) pares de pasadas hacia adelante y hacia atrás. Examine el filo y, si es necesario, realice veinticinco pares de pasadas completas adicionales. Pruebe la intensidad del filo. Si la cuchilla que debe afilar no está afilada, primero realice dos pares de pasadas rápidas y completas, alterne entre la ranura derecha e izquierda de la etapa 1 y, a continuación, realice veinticinco (25) pares de pasadas (hacia atrás y hacia adelante) en la etapa 2. Debido a su naturaleza, el cuchillo de sierra nunca parecerá tan afilado ni cortará tan suavemente como una cuchilla de filo liso. Precaución: No realice demasiadas pasadas en la etapa 1 o quitará demasiado metal de los dientes del filo dentado.

## CUCHILLAS DE ASIA

El afilador, que afila en un ángulo principal de 20 grados, puede afilar cuchillas de Asia de doble bisel, tales como la cuchilla Santoku, que tradicionalmente se afila a 15°. Sin embargo, a fin de obtener resultados óptimos con todas las cuchillas de Asia, recomendamos utilizar un afilador a 15° como el afilador eléctrico Modelos 15XV ó 1520 de Chef'sChoice® como su principal opción para todas las cuchillas de estilo asiático.

No afile con el afilador ningún cuchillo Kataba de Asia de un solo lado y de un solo bisel, por ejemplo, la tradicional cuchilla estilo sashimi que comúnmente se utiliza para la preparación de sashimi ultra delgado. La etapa 2 afila de manera simultánea ambos lados del filo cortante, mientras que los cuchillos sashimi han sido diseñados para ser afilados sólo de un lado de la hoja. Los afiladores eléctricos de Chef's Choice enumerados en el párrafo anterior afilarán correctamente estos cuchillos de un solo lado.



Figura 5. Cuchillo de sierra en la etapa 2.

## **CUCHILLOS DE CERÁMICA**

No se recomienda utilizar el afilador con cuchillos de cerámica.

## **TIJERAS**

No intente utilizar el afilador para afilar tijeras. The Legacy Companies fabrica afiladores especiales que han sido diseñados específicamente para las tijeras.

## **MARCAS DE CUCHILLOS**

El afilador brindará un filo excelente a todos los cuchillos europeos y americanos de metal convencionales y a los cuchillos estilo Santoku independientemente de su marca, incluidas Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.

## **PRUEBA DE FILO**

A fin de probar la capacidad de corte y el filo de sus cuchillos de filo delgado, sostenga una hoja de papel de forma vertical por su borde superior y, cuidadosamente, corte la hoja a poca distancia (pero segura) de los dedos. Deberá cortar suavemente un filo definido (con una hoja de filo liso) sin arrancar el papel.

De forma alternativa, corte un tomate a modo de prueba. El cuchillo debería penetrar la piel del tomate y atravesarla en el primer intento sin aplicar fuerza significativa al cuchillo.

## **MANTENIMIENTO**

- Podrá limpiar la parte externa del afilador con un paño suave y húmedo.
- Periódicamente, sacuda y deseche el polvo de metal proveniente del afilado; para ello, dé la vuelta el afilador y golpéelo suavemente sobre un periódico, una toalla de papel u otra hoja de papel.
- No es necesario utilizar aceite ni otros líquidos lubricantes con este afilador.

**The Legacy Companies**  
**149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.**

Fabricado en los EE. UU. Con materiales de origen estadounidense y mundial.

**chefschoice.com**

Este producto puede estar cubierto por una o más patentes EdgeCraft y/o patentes pendientes de aprobación, como se indica en el producto.

Conforms to UL Std. 982    Certified to CAN/CSA Std. E60335-1/4E

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2-14

© The Legacy Companies 2021

J21

En/Fr/Sp

G202select\_inst\_v1\_EFS