

ChefsChoice®

ELECTRIC KNIFE SHARPENER

130 | Electric

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

U.S. customers: You may return your sharpener to EdgeCraft's factory for service where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated. If 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 130 is designed to sharpen kitchen knives, pocket knives and most sport knives. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. When in the "ON" position (Red color on switch is exposed when "on") the Chef'sChoice® should always be on a stable countertop or table.
12. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
13. Do not use outdoors.
14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
15. Do not use honing oils, water, or any other lubricant with the Chef'sChoice® sharpener.
16. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

UNDERSTANDING THE VERSATILE CHEF'SCHOICE® PROFESSIONAL SHARPENING STATION® MODEL 130

The unique Chef'sChoice® Sharpening Station Model 130 is designed to sharpen each knife according to your intended use, whether it be gourmet food preparation, butchering, dressing of game or filleting of fish. You can sharpen knives made with either straight or serrated edges. This novel three (3) Stage Sharpening Station® has a precision conical disk sharpening-stage with fine 100% diamond abrasives, a revolutionary precision steeling stage and a precise polishing/stropping stage, which uses proprietary flexible abrasive disks. These stages can be used in different sequences to give you either astonishingly sharp, smooth faceted edges for effortless cutting and presentations or edges with a selected amount of "bite" along the facets. You will find that such "bite" can aid substantially in the difficult chores of cutting fibrous foods, meats, starchy vegetables, dressing of game or household chores such as cutting cardboard, leather, carpet, etc. The following sections describe the general procedures for optimal sharpening in each stage and suggest how you can optimize the knife edge for your intended uses.

Unless you do a lot of heavy duty cutting you will need to use Stage 1 only infrequently. One of the important advantages of using the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is that you can steel and polish your knives to razor sharp edges as often as needed and yet experience little knife wear compared to older sharpening methods.

Because the Professional Sharpening Station® is extremely versatile, you will quickly find the perfect edge for each use. The Model 130 is, however, designed to easily create three of the most popular but different edges as follows:

1. THE ULTIMATE FINE EDGE

To create an astonishingly sharp and durable edge – better than the conventional "factory-edge" – you need use only Stage 1 and Stage 3. In this two step process the edge is first sharpened with 100% diamonds and then gently stropped and polished with ultrafine abrasives to hair-splitting sharpness, perfect for preparing decorative platters and for precision slicing of more delicate foods.

2. PROFESSIONALLY STEELED EDGE

The Sharpening Station incorporates the latest breakthrough from Chef'sChoice® – an easy and precise method to steel the sharpened edge to a better than professional level. The edge is first sharpened in Stage 1 and then steeled in Stage 2 at a highly precise and controlled angle to create an exceptionally effective microscopically serrated (steeled) edge, the type preferred by professionals for the more fibrous foods.

3. STEELED AND POLISHED EDGE

For those who prefer the ultimate steeled edge, the steeled edge prepared in Stages 1 and 2 can be given one quick pass on each side of the edge through Stage 3 to refine and further enhance the sharpness of the steeled edge (See page 10).

The Professional Sharpening Station is equipped with a manually activated diamond dressing pad that can be used, if necessary, to clean any accumulated food or sharpening debris from the ultrafine abrasive surface of the Stage 3 polishing/stropping disks.

We strongly urge that you always thoroughly clean your knives before sharpening them. You should go months or even a year or more before you need to dress these disks. Only if you sense a distinct decrease in polishing efficiency in Stage 3 will there be any need to use this convenient feature described further in a subsequent section.

The Sharpening Station (Figure 1) is equipped with flexible guide springs that are positioned over each stage to provide a spring action that holds the face of your knife securely against precision angled guide planes in the right and left slots of each stage. Unless you have special blades designed to be sharpened primarily on one side of the edge (such as Japanese Katana blades), you will want to sharpen equally and alternately 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 any stage the knife should, on sequential strokes, be pulled alternately through the left slot and the right slot of that stage. Always operate the sharpener from the front side (the power switch facing you). Hold the blade horizontal and level, slide it down between the plastic spring and the guide plane and pull it toward you at a uniform rate as it contacts the sharpening, steeling or stropping members. You will be able to feel and hear the contact as it is made. Always keep the blade moving uniformly through each stage; do not stop your pull in mid stroke. A consistent pull speed of about 6 seconds per stroke for an eight (8) inch blade is recommended. The time can be less for shorter blades and more for longer blades.

Never operate the sharpener from the back side.

Use just enough pressure when sharpening or steeling to insure uniform and consistent contact of the blade with the abrasive disks or miniature steel on each stroke. Additional pressure is unnecessary and will not speed the sharpening process. Avoid cutting into the plastic enclosure. However, accidental cutting into the enclosure will not functionally impact operations of the sharpener or damage the edge.

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

INSTRUCTIONS

READ THIS BEFORE YOU START TO SHARPEN

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is designed to sharpen either Fine-edge or Serrated edge blades and to steel Fine-edge blades.

Note: Sharpen Serrated Blades Only in Stage 3. See Section titled Procedure for Sharpening Serrated Blades for more details.

PROCEDURE FOR CREATING THE ULTIMATE EDGE ON STRAIGHT EDGE BLADES

SHARPENING FOR THE FIRST TIME

Before you turn on the power, remove the cover positioned over Stage 1 and slip a knife blade smoothly into the slot between the left angle guide of Stage 1 and the flexible

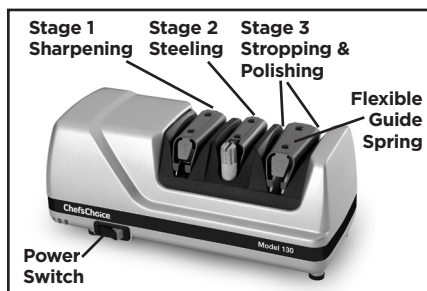


Figure 1. Model 130 Professional Sharpening Station.

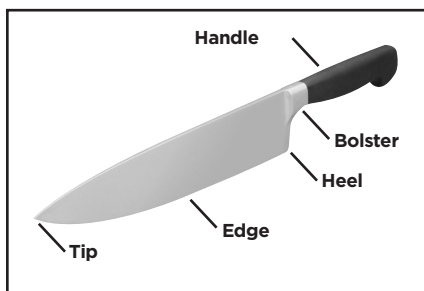


Figure 2. Typical kitchen knife.

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: Start in Stage 1. Pull the knife once through the left slot of Stage 1 (Figure 3) by slipping the blade between the left angle guide and the polymeric 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. Insert the blade as close as possible to its bolster or handle and pull it at a steady rate until it exits the slot. If the blade is curved, lift the handle slightly as you sharpen near the tip of the knife, keeping the blade edge approximately parallel to the table. Sharpen the entire blade length. For an eight (8) inch blade each pull should take about 6 seconds. Pull shorter blades through in 2-3 seconds and longer blades in 8 seconds. Next, repeat with one full length pull in the right slot of Stage 1.

Note: Each time you insert the blade you should 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 modify or speed the sharpening process. Make an equal number of pulls alternating in the left and right slots in order to keep the edge facets symmetrical.

Except when you are sharpening for the first time in Stage 1 or if the blade is very dull, you will find that one or two pairs of alternating pulls are adequate. Then after checking for a burr on the edge as described below proceed to Stage 3. Stage 1 sharpening is considered complete when a burr exists along one side of the edge.

Checking for the Burr After completing stage 1 you should confirm that a burr (see Figure 4) exists along one side of the edge. To check for the burr, move your forefinger carefully **across and away** from the edge as shown in the Figures 4 and 5 (on page 7).

(Do not move your finger along the edge – to avoid cutting your finger). If the last pull was in the right slot of Stage 1, the burr will appear only on the right side of the blade (as you hold it) and vice versa. The burr, when present, feels like a rough and bent extension of the edge; the opposite side of the edge feels very smooth by comparison. If a burr exists, proceed to Stage 3.

If no burr exists, make one (1) additional pull in the left and right slots of Stage 1 before proceeding to Stage 3. Slower pulls will help develop the burr. Confirm the presence of the burr and only then proceed to Stage 3.



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

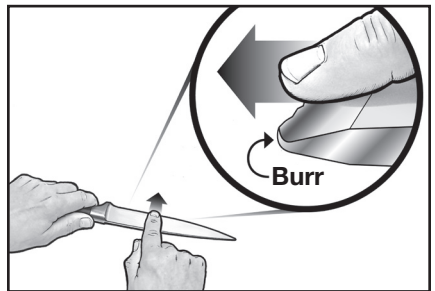


Figure 4. Develop a distinct burr along knife edge before stopping in Stage 3.

Stage 3: In general only two pairs of pulls in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. As in Stage 1, make alternate pulls in the left (Figure 6) and right slots, pulling the knife through the slots at the same speed used in Stage 1.

More pulls in Stage 3 will refine the edge further, creating an edge particularly desirable for gourmet preparations. Fewer pulls in Stage 3 may be preferable if you will be cutting fibrous foods.

Resharpener: Resharpener straight edge knives whenever practical using only Stage 3. When that fails to quickly resharpen, return to Stage 1 and make one or two pairs of alternating pulls. Then return to Stage 3 where generally only two alternating pairs of pulls will be adequate to put a new razor-like edge on the knife. You will find it unnecessary to use Stage 1 as a first step in resharpening unless the knife has been dulled excessively.

DRESSING OF STROPPING/POLISHING DISKS – STAGE 3

The Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® is equipped with a built-in accessory to manually clean/dress the stropping/ polishing disks in Stage 3. In the event these disks become glazed with grease, food or sharpening debris, they can be cleaned and reshaped by actuating the manual lever on the rear of the sharpener. This lever is located within a recess as shown in Figure 7 on the lower left corner as you face the rear of the Sharpening Station. To actuate the cleaning/ dressing tool, make sure the power is on and simply press the small lever in the recess to the right or left and hold for 3 seconds. When the lever is moved in one direction, the dressing tool cleans and reshapes the active surface of one stropping/ polishing disk. By next moving in the opposite direction you clean the other disk.

Use this clean/dress accessory only if and when Stage 3 no longer appears to be stropping/polishing well or when it takes too many pulls to obtain a razor sharp edge. Using this tool removes material from the surface of the Stage 3 disks and hence, if used excessively, it will unnecessarily remove too much of the abrasive surface – wearing the disks out prematurely. If that should occur, factory replacement of the disks will become necessary. If you clean your knives regularly before sharpening you should need to clean or dress the Stage 3 disks only about once a year or less frequently.

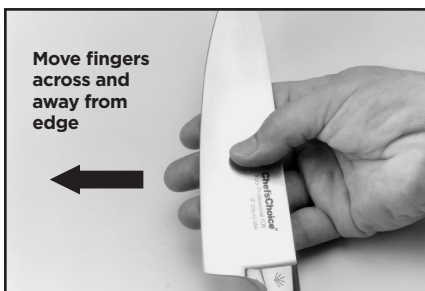


Figure 5. Burr can be detected by sliding fingers across and away from the edge. Caution! See text.



Figure 6. Inserting blade in left slot of Stage 3. Alternate left and right slots.



Figure 7. Stage 3 disks can be cleaned if necessary. Use infrequently. (See instructions).

UNDERSTANDING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

With the Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® you will for the first time be able to experience the pleasure of cutting and slicing with perfectly steeled edges. You can in just seconds create steeled edges with that extra "bite" and sharpness unmatched by even the most experienced professionals.

The steeling Stage 2 contains a unique miniature steel made of a special high carbon steel hardened to about Rockwell C-65 which is much harder than any commercially available cutlery. Consequently this special rod will show very little wear from repeated contact with the edge as you steel your finest and hardest knives.

Precision knife guides in Stage 2 control and precisely align the face of the knife as the blade is inserted into the slot between the guide and the blade retention spring (See figure 8). To use, insert the blade alternately into the left and then the right slots and pull forward so that the knife is held securely and the edge slides along the surface of the hardened miniature steel. When steeling, it is not necessary to turn on the electrical power, however power is always needed when using Stages 1 and 3.

The steel rod is supported by flexible materials that allow the rod to deflect when excessive force is applied to the blade. This feature and the ultra-precise and consistent angular contact maintained stroke after stroke between the knife edge and the hardened steel rods are key to optimizing the edge structure. Viewed under a microscope, the edge created by steeling in Stage 2 presents a uniform formation of exceedingly fine and super-sharp micro-serrations. Even after many uses and steeling of the knife edge, the original edge geometry is maintained and the edge does not round-off like it would using a conventional manual steel, which has no angle control.

Because of the consistent and precise angular control, Stage 2 maintains a shaving sharp edge while it creates the uniform row of microscopic serrations along the knife edge. If the edge is damaged when used for cutting, the Steeling Station will restore the edge micro-serrations while maintaining the sharpness of the edge. This type of edge conditioning is unique to the Sharpening Station.

At the top of the miniature steel rod is a slotted cap that accepts a coin or other tool so you can rotate the steel rod slightly (one "click") to expose a fresh area of the steel rod surface (Figure 9). This is necessary only if the rod becomes sufficiently worn locally that the edge conditioning process slows significantly. When the rod is rotated, fresh surfaces of the steel are made available in both the left and right slots. A spring finger extends from the end of the knife retention spring and clicks into a shallow groove in the cap on top of the steel rod. When a new surface on the steel becomes necessary, rotate the slot counter-clockwise one click. By this means, approximately 28 pairs of "steeling" areas are available over the lifetime of the rod. Because the knife edge can be pulled over a given



Figure 8. Blade should be Steeled alternately in left and right slots of Stage 2.

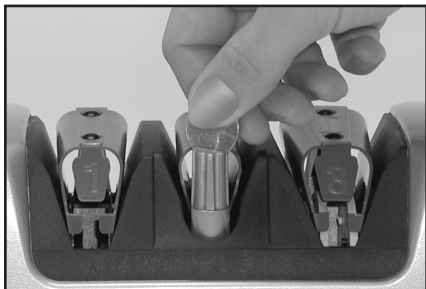


Figure 9. Rotating the steel with coin in slot.

pair of areas on the rods several thousand times before the wear affects the rate or precision of the edge formation, the rods will not need to be rotated very often and they can last a lifetime with normal household use. Replacement rods are, however, available from the EdgeCraft Corporation.

CREATING THE PROFESSIONAL STEELED EDGE

The steeled edge is created simply by first sharpening the blade normally in Stage 1 and then steeling in Stage 2. The highly accurate angle guides in Stage 1 and Stage 2 are set at precisely the optimum angles to insure rapid and full development of the steeled edge. Fine microscopic serrations are consequently created in Stage 2 while maintaining the geometry and sharpness created in the Stage 1 sharpening step.

- Step 1.** Sharpen the blade fully in Stage 1 as described in the preceding section and summarized below:
- Pull the blade slowly through the left slot of stage 1. Repeat by pulling the blade through the right slot of Stage 1.
 - Repeat (a) above by pulling the knife again through the left and right slots of Stage 1. Check the blade edge to insure a burr has been fully formed along the entire edge (See figures 4 and 5). Then proceed to Step 2.
- Step 2.** Steel the edge in Stage 2.

Move the blade forward over the left slot of Stage 2 and insert it between the guide plane and the blade retaining spring (See Figure 8) as close as possible to the bolster or handle. The face of the blade should be in intimate contact with the guide plane. Pull the blade toward you as you press down lightly on the blade so the edge makes good contact with the steel rod (*NOTE: The miniature steel rod is stationary and not powered*). Make sure the edge maintains steady contact with the steel rod from the handle to the tip of the blade. Repeat this procedure making a full stroke in the opposite right slot between that guide and the spring. You should repeat this motion making alternating pairs of pulls until the edge is fully conditioned.

You need make only about 10 pairs of alternating pulls to develop a good edge. Making another 10 pairs of alternating pulls will further refine the edge and remove virtually all remnants of the burr left from pre-sharpening. You will now find the knife cuts exceedingly well.

RESHARPENING THE STEELED EDGE

Whenever your knives appear to lose their “bite” or to be slightly dull, you can recondition the edge to its prior performance with only about 10 pairs of alternating pulls in Stage 2. You will need more pulls than that only if you have used the knife heavily for an extended time. Resharpener the edge in Stage 1 when you feel it is taking too long (too many strokes) to recondition the edge in Stage 2 to its initial performance.

Because you can reestablish the microstructure along the steeled edge of your knives so easily and so many times before it will be necessary to resharpen the edge, you will find your knives last longer. Conventional steels lacking angle control will, in most hands, create a rounded and dull the edge after steeling the edge only a few times, making it necessary to resharpen the edge frequently, thus reducing the useful life of the knife.

The Professional Sharpening Station® is not designed to steel the edge of serrated blades. You can steel the single beveled Japanese Kataba type knives. However, because the edge on one side of these knives is not beveled, you will optimize your results by applying slightly less pressure when that side of the edge is being conditioned.

PROCEDURE FOR POLISHED STEELED EDGE

While the professional steeled edge prepared in Stages 1 and 2 as described above is very sharp, it is possible to further enhance the edge sharpness with one very fast pull through the stropping disks of Stage 3. Because the sharpening angles of Stages 2 and 3 are very close, the microserrations can be slightly polished in Stage 3 without removing the serrations. However the stropping action of Stage 3 will remove the microserrations if the contact time in Stage 3 is too great. By making one fast (2 seconds) pull thru the left slot followed by one fast (2 seconds) pull thru the right slot in Stage 3 you can simply enhance or “polish” the steeled edge.

Caution: If you make slower or more pulls thru Stage 3 you will remove completely the microscopic serrations developed during steeling in Stage 2. In that event, resharpen again in Stage 1 to develop a full burr along the edge and repeat the steeling steps in Stage 2.

Resharpener the Steeled and Polished Edge: Steel in stage 2 with 10 pairs of alternating pulls. Every second or third time you find it necessary to steel your knives, follow the steeling with one (1) very fast pair of alternating pulls in Stage 3.

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 pointed teeth do most of the cutting.

Serrated blades of all types can be sharpened in the Chef'sChoice® Model 130. However, use only Stage 3 (Figure 10), which will straighten, realign and sharpen the teeth of the serrations and develop microblades along the edge of these teeth. Generally five (5) to ten (10) pairs of alternating pulls in Stage 3 will be adequate. If the knife is very dull more pulls will be needed.

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 will help break the skin on hard crusty foods and penetrate other materials such as cardboard.

TEST FOR EDGE SHARPNESS

To test periodically for sharpness and cutting ability of your fine edge or steeled edge hold a sheet of paper by the edge and carefully cut the sheet a small (but safe) distance from your finger. A sharp edge will cut smoothly without tearing the paper.

Alternatively try cutting a tomato. The knife should pierce through the skin of the tomato and cut through it on the first pull without significant force applied to the knife. This is also a good test for serrated blades.



Figure 10. Sharpen serrated blades only in Stage 3. (See instructions).

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from knife before sharpening or resharpener. If soiled, wash the blade before sharpening.
2. Use only light downward pressure when sharpening – just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
3. Always pull the blade at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with the abrasive disks.
4. Always alternate pulls in right and left slots (of any stage used). Specialized Japanese blades are an exception and are sharpened primarily on one side (beveled side) of the blade.
5. The edge of the knife blade, while sharpening, should be held in a level position relative to the top of the counter or table. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up slightly as you approach the tip so that the edge, as it is being sharpened, is maintained “level” to the table.
6. Used correctly, you will find you can sharpen the entire blade to within 1/8” of the bolster or the sharpener handle. This is a major advantage of the Chef’sChoice® Model 130 compared to other sharpening methods – especially important when sharpening chef’s knives where you need to sharpen the entire blade length in order to maintain the curvature of the edge line. If your chef’s knives have a heavy bolster near the handle extending to the edge, a commercial grinder can modify or remove the lower portion of the bolster so that it will not interfere with the sharpening action, allowing you to sharpen the entire blade length.
7. To increase your proficiency with the Chef’sChoice® Model 130, learn how to detect a burr along the edge (as described previously). While you may be able to sharpen well without using this technique, it is the best and fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in Stage 1. This will help you avoid over-sharpening and insure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient way of checking for blade sharpness.
8. Do not attempt to use the Professional Sharpening Station® to sharpen or steel either ceramic knives or scissors.
9. You will find that you can sharpen to better than factory sharpness or put a steeled edge on a variety of your metal knives regardless of brand including, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef’sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid and many, many more.
10. Keep your fingers clear of the blade edge at all times.

NORMAL MAINTENANCE

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

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 that covers an opening on the underside of the sharpener. (See Figure 11). 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 or if the Stage 3 disk has been cleaned (using the cleaning/dressing tool) you can shake out any remaining dust through the bottom opening when the cover is removed. After cleaning, replace the cover securely with its magnet in place.

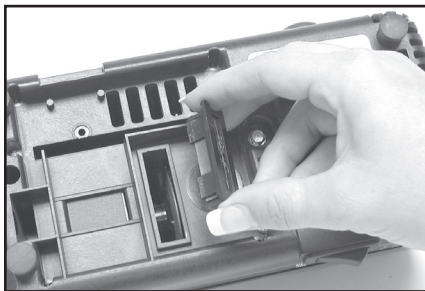


Figure 11. Clean-out cover.

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.

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Assembled in the U.S.A.

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

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

© 2020 The Legacy Companies.

Printed in China.

A20

E/F/S

C139604

Chef'sChoice®

AIGUISEUR DE COUTEAU

130 | Électrique

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



MESURES DE SAUVEGARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électrique, il est nécessaire de suivre des mesures de sécurité de base comprenant les précautions suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Par mesure de protection contre les dangers de l'électricité, ne pas immerger l'appareil Chef'sChoice® dans l'eau ou un quelconque liquide.
3. Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans le Chef'sChoice®.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant le nettoyage.
5. Eviter de toucher les pièces mobiles.
6. Ne pas fonctionner d'appareil avec une corde ou un bouchon endommagée ou après les mauvaises fonctionnements d'appareil, ou est tombé ou est endommagé dans la manière.

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

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

7. ATTENTION! Il se peut que cet appareil soit muni d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si cette fiche ne se branche pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. *Ne modifier la fiche d'aucune manière.*

8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par EdgeCraft Corporation peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
9. Le modèle 130 de Chef'sChoice® est conçu pour affûter des couteaux de cuisine, des canifs et la plupart des couteaux de sport. Ne pas essayer d'affûter des ciseaux, des lames de hache ou toute autre lame qui ne s'encastre pas facilement dans les fentes.
10. Ne pas laisser le fil électrique pendre par dessus le rebord de la table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Lorsque l'interrupteur est sur la position "ON" (La couleur rouge de l'interrupteur est exposée lorsque l'appareil est en marche (ON)) l'appareil Chef'sChoice® doit toujours être placé sur un comptoir ou une table stable.
12. AVERTISSEMENT : LES COUTEAUX QUI SONT AIGUISES CORRECTEMENT SUR VOTRE APPAREIL Chef'sChoice® SERONT PLUS AFFUTES QUE VOUS NE L'ATTENDEZ. AFIN D'EVITER TOUTE BLESSURE, MANIEZ-LES AVEC EXTREME PRUDENCE. NE COUPEZ PAS VERS VOS DOIGTS, VOS MAINS OU VOTRE CORPS. NE PASSEZ PAS VOTRE DOIGT SUR LA LAME. ENTREPOSEZ EN TOUTE SECURITE.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Une surveillance attentive est nécessaire si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
15. Ne pas utiliser d'huile à roder, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'appareil Chef'sChoice®.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

COMMENT COMPRENDRE LE POSTE D'AIGUISAGE® POLYVALENT MODELE 130 DE CHEF'SCHOICE®

Le Poste d'Aiguisage unique modèle 130 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser chaque couteau en fonction de son utilisation ; que celle-ci soit la préparation de mets gastronomiques, la boucherie, l'apprêtage de gibier ou le filetage de poissons. Vous pouvez aiguiser des couteaux à lame lisse et à lame crantée. Ce Poste d'Aiguisage® innovateur à trois (3) phases comprend une phase d'affûtage de précision par disque conique recouvert de fines particules abrasives de diamant à 100%, une phase d'affilage de précision révolutionnaire et une phase de polissage/ finition qui utilise des disques abrasifs flexibles brevetés. Ces phases peuvent être utilisées dans des ordres différents pour vous offrir soit des tranchants étonnamment aiguisés et lisses pour permettre un découpage et une présentation sans effort, soit des tranchants avec un degré de 'mordant'. Vous trouverez que ce 'mordant' peut beaucoup vous aider pour le découpage difficile de nourritures fibreuses, de viandes, de légumes à tiges, pour l'apprêtage de gibier ou les tâches ménagères telles que le découpage de carton, de cuir, de moquette, etc. Les sections ci-dessous décrivent les procédures générales pour un affûtage optimal dans chaque phase et suggèrent comment optimiser le tranchant de vos couteaux pour chaque utilisation.

A moins que vous ne fassiez beaucoup de découpage de matières robustes vous n'aurez que rarement besoin d'utiliser la phase 1. Un des avantages les plus importants du Poste d'Aiguisage Professionnel® de Chef'sChoice® est que vous pouvez affiler et polir vos couteaux comme des rasoirs aussi souvent que nécessaire avec peu d'usure par comparaison avec les méthodes d'aiguisage plus anciennes.

Comme le Poste d'Aiguisage Professionnel® est extrêmement polyvalent, vous trouverez rapidement le tranchant parfaitement adapté à chaque utilisation. Toutefois, le modèle 130 est conçu pour créer aisément 3 types de tranchants aussi prisés que différents selon les descriptions ci-dessous :

1. L'ULTIME TRANCHANT LISSE

Pour créer un tranchant étonnamment aiguisé et durable, meilleur que les tranchants conventionnels formés en usine, vous n'aurez besoin d'utiliser que les phases 1 et 3. Dans ce processus à deux stades, le tranchant est d'abord affûté avec des disques 100% diamants et ensuite doucement poli avec des particules abrasives ultrafines pour un tranchant pouvant couper un seul cheveu, parfait pour préparer des plats décoratifs et pour le découpage de précision de mets plus délicats.

2. TRANCHANTS AFFILÉS PROFESSIONNELLEMENT

Le poste d'aiguisage incorpore les dernières percées de Chef'sChoice® - une méthode aisée et précise pour affiler le tranchant aiguisé pour un résultat meilleur que professionnel. Le tranchant est d'abord affûté à la phase 1 et ensuite affilé à la phase 2 suivant un angle extrêmement précis et contrôlé pour créer un tranchant microscopiquement dentelé (affilé), du genre préféré par les professionnels pour les aliments plus fibreux.

3. TRANCHANT AFFILÉ ET POLI

Pour ceux qui préfèrent l'ultime tranchant affilé, le tranchant affilé préparé aux phases 1 et 2 peut être rapidement passé par la phase 3 une fois de chaque côté de la lame par pour affiner et rehausser son (voir la page 36).

Le poste d'aiguisage professionnel est muni d'un tampon de dressage manuel en diamant qui peut être utilisé pour nettoyer toute accumulation de nourriture ou pour retirer des débris sur la surface abrasive ultrafine des disques de polissage/ finition de la phase 3.

Nous vous conseillons vivement de toujours soigneusement nettoyer vos couteaux avant de les aiguiser. Il ne devrait pas être nécessaire de dresser ces disques avant plusieurs mois à un an. Vous n'aurez besoin d'utiliser cette méthode pratique décrite dans un des

paragraphe ci-dessous que si vous constatez une baisse significative de l'efficacité du polissage de la phase 3.

Le poste d'aiguisage (figure 1) est muni de ressorts de guidage en flexibles placés sur chaque phase afin d'offrir un mécanisme à ressort qui maintient fermement la lame de votre couteau contre les plaques de guidage de précision obliques dans les fentes droites et gauches de chaque phase. A moins que vous n'ayez des lames spéciales conçues pour n'être aiguisées que d'un côté (telles que des lames Kataba japonaises) vous voudrez aiguiser de façon égale et alternative dans les fentes droite et gauche de chaque phase. Ceci assurera que les facettes de chaque côté de la lame couperont toujours droit.

Lorsque vous aiguiser dans l'une quelconque des phases, le couteau doit être successivement tiré en alternance à travers la fente gauche et la fente droite de cette phase. Servez-vous toujours de l'aiguiser par l'avant (l'interrupteur vous faisant face). Tenez la lame à l'horizontale et droite, faites-la glisser entre le ressort en plastique et la plaque de guidage et tirez-la vers vous à une vitesse uniforme alors qu'elle entre en contact avec les pièces d'aiguisage, d'affilage ou de finition. Vous pourrez ressentir et entendre le contact lorsqu'il se fait. Assurez-vous que la lame se déplace toujours uniformément à travers chaque phase, n'interrompez pas votre passe en cours. Il est recommandé d'employer une durée de tirage consistante d'environ 6 secondes par passage pour une lame de 20 cm. La durée peut être raccourcie pour des lames plus courtes et rallongée pour des lames plus longues.

N'utilisez jamais l'aiguiser de l'arrière de l'appareil.

Utiliser uniquement la pression nécessaire pendant l'aiguisage ou l'affilage pour assurer un contact uniforme et consistant entre la lame et les disques abrasifs ou le fusil miniature à chaque passe. Toute pression supplémentaire est inutile et n'accélérera pas le processus d'aiguisage. Evitez d'entailler le coffret en plastique. Toutefois, une entaille accidentelle du coffret n'aura aucun effet sur la fonctionnalité de l'aiguiser ni sur la lame.

La figure 1 ci-dessous identifie chacune des trois phases selon les descriptions contenues dans les sections qui suivent.

INSTRUCTIONS

LIRE CE PARAGRAPHE AVANT DE COMMENCER L'AIGUISAGE

Le Poste d'Aiguisage Professionnel® de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser des lames lisses ou crantées et pour affiler des lames lisses.

Note : N'aiguiser les lames crantées qu'à la phase 3. Voir la section intitulée : Procédure à suivre pour aiguiser les lames crantées pour plus de détails.

PROCEDURE A SUIVRE POUR CREER LE TRANCHANT ULTIME SUR DES LAMES LISSES

AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant de mettre l'appareil en marche, retirez le couvercle placé sur la phase 3 et glissez une lame de couteau dans la fente entre le guidage d'angle gauche et le ressort en

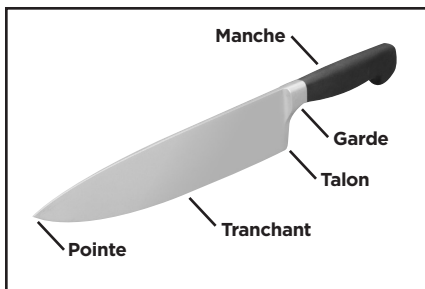
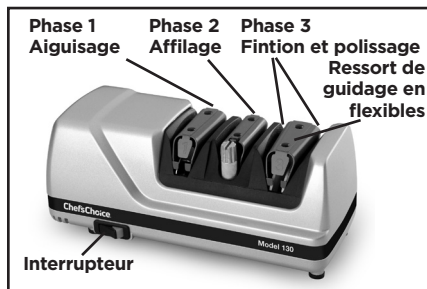


Figure 1. Poste d'Aiguisage Professionnel® modèle 130. Figure 2. Couteau de cuisine typique.

flexibles. Ne tordez pas le couteau (voir la figure 3). Passez la lame dans la fente jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle contacte le disque en diamant. Tirez le couteau vers vous en soulevant légèrement le manche lorsque vous atteignez la pointe. Cette manœuvre vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur l'interrupteur. Un "indicateur" rouge apparaît sur l'interrupteur lorsqu'il est sur "ON" (MARCHE).

Phase 1 : Commencez à la phase 1. Tirez le couteau une fois dans la fente de gauche de la phase 1 (figure 3) en faisant glisser la lame entre le guide d'angle gauche et le ressort en polymère tout en tirant la lame vers vous et en la déplaçant vers le bas dans la fente jusqu'à ce qu'elle touche le disque en diamant. Vous l'entendrez toucher le disque. Insérez la lame aussi près de la garde ou du manche que possible et tirez à une vitesse stable jusqu'à ce que la lame sorte de la fente. Si la lame est arrondie, soulevez légèrement le manche lorsque vous aiguisiez la pointe du couteau tout en conservant le fil plus ou moins parallèle à la table. Aiguissez la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de vingt (20) cm chaque passe devrait prendre 6 secondes. Passez les lames plus courtes en 2-3 secondes et les lames plus longues en 8 secondes. Répétez ensuite le processus avec un passe entière dans la fente droite de la phase 1.

Note : Chaque fois que vous insérez la lame vous devez simultanément tirer la lame vers vous. Ne poussez jamais la lame devant vous. Appuyez juste assez vers le bas pour contacter le disque - toute pression supplémentaire ne modifie aucunement ni n'accélère le processus d'aiguisage. Effectuez le même nombre de passes en alternance dans la fente droite et la fente gauche afin de conserver la symétrie des faces de la lame.

Sauf lorsque vous aiguisiez pour la première fois dans la phase 1 ou si la lame est très émoussée, vous vous apercevrez qu'une ou deux paires de passages alternés suffisent. Ensuite, après avoir vérifié qu'il y a une bavure sur le tranchant en suivant la description ci-dessous, passez à la phase 3. L'aiguisage de la phase 1 est complet lorsqu'une bavure est présente sur un des cotés de la lame.

Vérifier la présence d'une bavure Après avoir complété la phase 1 vous devez confirmer qu'une bavure (voir la figure 4) est présente sur un coté du tranchant. Pour vérifier la présence de cette bavure, passer l'index doucement **sur le tranchant tout en l'éloignant** de la lame comme sur les figures 4 et 5 (à la page 32 et 33).

(Pour éviter de couper votre doigt, ne le faites pas glisser sur le tranchant). Si le dernier passage de la lame était dans la fente droite de la phase 1, la bavure sera présente sur le coté droit de la lame (alors que vous la tenez) et vice-versa. Quand elle est présente la bavure a l'aspect d'une prolongation recourbée et rugueuse du tranchant ; par comparaison le coté opposé est très lisse. Si vous détectez la bavure, passez à la phase 3. S'il n'y a pas de bavure, faites un (1) passage supplémentaire dans les fentes gauche et droite de la phase 1 avant de passer à la phase 3. La bavure se formera plus facilement si le passage est plus lent. Passez à la phase 3 uniquement après avoir confirmé la présence d'une bavure.



Figure 3. Phase 1. Insérez la lame dans la fente entre le guide et le ressort en flexibles. Effectuez des passages alternés dans les fentes droite et gauche.

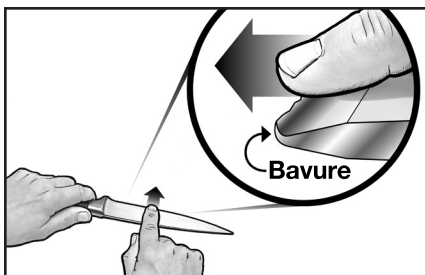


Figure 4. Développez une bavure distincte le long du tranchant de la lame avant la finition en phase 3.

Phase 3 : En général seulement 2 paires de passages dans la phase 3 seront nécessaires pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Comme pour la phase 1, faites passer le couteau alternativement par les fentes gauche et droite (figure 6) en tirant le couteau à travers les fentes à la même vitesse que pour la phase 1.

Des passages supplémentaires dans la phase 1 raffineront davantage le tranchant pour créer un fil particulièrement désirable pour les mets gastronomiques. Un nombre inférieur de passages en phase 3 pourrait être préférable si vous désirez couper des aliments fibreux.

Réaiguïsage : réaiguisez les couteaux à lame lisse lorsqu'il vous convient en utilisant uniquement la phase 3. Lorsque cette phase ne réaiguise pas le couteau rapidement, repassez par la phase 1 et effectuez une ou deux paires de passages alternés. Retournez ensuite à la phase 3 où généralement il ne vous faudra que deux paires de passages pour obtenir un tranchant affilé comme un rasoir sur le couteau. Vous découvrirez qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser la phase 1 pour réaiguiser le couteau à moins que celui-ci ne se soit excessivement émoussé.

DRESSAGE DES DISQUES DE FINITION/POLISSAGE DE LA PHASE 3

Le Poste d'Aiguïsage Professionnel® de Chef'sChoice® est muni d'un accessoire intégré permettant de nettoyer/dresser manuellement les disques de finition/polissage de la phase 3. Si ces disques deviennent enduits de graisse, de nourriture ou de débris d'aiguïsage, ils peuvent être nettoyés et remis en forme en faisant fonctionner le levier manuel à l'arrière de l'aiguiseur. Comme l'illustre la figure 7, ce levier est situé dans une niche dans le coin inférieur gauche lorsque vous observez l'arrière du poste d'aiguïsage. Pour activer l'outil de nettoyage/dressage, assurez-vous que l'appareil est allumé et appuyez vers la gauche ou vers la droite pendant 3 secondes sur le petit levier.

Lorsque le levier est déplacé dans un sens, l'outil de dressage nettoie et reforme la surface active d'un des disques de finition/polissage. En déplaçant le levier dans l'autre sens, vous pouvez nettoyer l'autre disque.

Utilisez cet accessoire de nettoyage/dressage uniquement si la phase 3 ne semble plus finir/polir correctement ou s'il faut trop de passages pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Cet outil retire le matériau de la surface des disques de la phase 3 et par conséquent, s'il est excessivement utilisé, il enlèvera une trop grande partie de la surface abrasive, ce qui usera les disques



Figure 5. La bavure peut être décelée en faisant glisser les doigts perpendiculairement au tranchant en les éloignant du tranchant. Faites attention! Voir le texte.



Figure 6. Insérer la lame dans la fente gauche de la phase 3. Alternier entre la fente gauche et la fente droite.



Figure 7. Les disques de la phase 3 peuvent être nettoyés si nécessaire. Ne pas utiliser fréquemment. (Voir les instructions).

prématurément. Au cas où ceci se produirait, il sera nécessaire de faire remplacer ces disques à l'usine. Si vous nettoyez vos couteaux régulièrement avant de les aiguiser vous n'aurez besoin de nettoyer ou de dresser les disques de la phase 3 qu'une fois par an ou moins.

COMPRENDRE LE TRANCHANT AFFILE PROFESSIONNEL

Avec le Poste d'Aiguisage Professionnel[®] de Chef'sChoice[®] vous pourrez pour la première fois éprouver le plaisir de couper et d'émincer avec des tranchants parfaitement affilés. En quelques secondes, vous pouvez créer des tranchants affilés avec ce "mordant" supplémentaire et ce tranchant inégalable même par les professionnels les plus chevronnés.

La phase 2 d'affilage contient un fusil miniature en acier spécial contenant une haute teneur de carbone avec coefficient de dureté Rockwell C-65, ce qui est beaucoup plus dur que n'importe quel couteau disponible dans le commerce. Par conséquent, cette tige spéciale ne s'usera que très peu à la suite de contacts répétés avec les lames lorsque vous affilez vos couteaux les plus fins et résistants.

Des guides de précision pour les couteaux en phase 2 contrôlent et alignent précisément la face du couteau lorsque la lame est insérée dans la fente entre le guide et le ressort de rétention de la lame (voir la figure 8). Pour utiliser cette phase, insérer la lame alternativement dans les fentes gauche et droite et tirez vers vous afin que le couteau soit maintenu en sécurité et que le fil glisse sur la surface du fusil miniature durci. Il n'est pas nécessaire de mettre la machine en marche pendant l'affilage ; toutefois le contact est toujours nécessaire lorsque vous utilisez les phases 1 et 3.

La tige en acier s'appuie sur un matériau en flexibles qui lui permet de dévier lorsqu'une force excessive est exercée sur la lame. Cette caractéristique ainsi que l'angle de contact ultra précis et consistant maintenu entre le couteau et les tiges en acier passage après passage sont des éléments clés de l'optimisation de la structure du tranchant. Observé sous le microscope, le tranchant créé par le processus d'affilage de la phase 2 présente une formation uniforme de dentelures extrêmement fines et extra-tranchantes. Même après de nombreuses utilisations et affilages du tranchant, sa géométrie d'origine est conservée et il ne s'arrondit pas comme il le ferait avec un fusil manuel conventionnel dépourvu d'un dispositif de contrôle de l'angle.

En raison du contrôle précis et consistant de l'angle, la phase 2 maintient un tranchant suffisamment affilé pour se raser tout en créant une rangée uniforme de dentelures microscopiques le long du fil. Si le tranchant est endommagé lorsqu'il est utilisé pour couper, le poste d'affilage y remettra les microdentelures tout en conservant son aiguisage. Ce type de conditionnement est unique au poste d'aiguisage.

Au bout de la tige en acier miniature se trouve un capuchon fendu où l'on peut placer une pièce de monnaie ou un autre outil pour vous permettre de faire tourner légèrement la tige (un clic) afin d'exposer une section fraîche de sa surface (figure 9). Ce pas est nécessaire uniquement si la tige devient suffisamment usée localement pour que le processus de conditionnement du fil se ralentisse significativement. Lorsque la tige est tournée sur



Figure 8. La lame doit toujours être affilée alternativement dans les fentes gauche et droite de la phase 2.

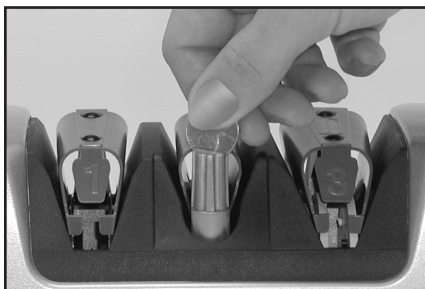


Figure 9. Faire tourner le fusil au moyen d'une pièce dans la fente.

elle même, des surfaces fraîches du fusil sont exposées dans les fentes gauche et droite. Un ressort s'étend depuis le bout du ressort de rétention du couteau et clique dans une fente peu profonde sur le capuchon au bout de la tige en acier. Lorsque qu'il devient nécessaire d'exposer une nouvelle partie de la surface du fusil, faites tourner d'un clic la fente dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De cette façon environ 28 paires de surfaces d'affilage seront disponibles pendant la durée de vie de la tige. Comme le tranchant du couteau peut être glissé sur une certaine partie des tiges plusieurs milliers de fois avant que l'usure n'affecte la vitesse ou la précision de sa formation, les tiges n'auront pas besoin d'être tournées très souvent et elles peuvent durer toute une vie pour une utilisation domestique normale. Toutefois, des tiges de remplacement sont disponibles chez EdgeCraft Corporation.

COMMENT CREER UN TRANCHANT AFFILE PROFESSIONNEL

Le tranchant professionnel est simplement créé par un aiguisage normal de la lame en phase 1 suivi d'un affilage en phase 2. Les guides d'angle extrêmement précis des phases 1 et 2 sont exactement ajustés à un angle optimum pour assurer le développement rapide et intégral du tranchant affilé. De fines dentelures microscopiques sont créées en phase 2 tout en conservant la géométrie et l'affûtage créés à l'étape d'aiguisage de la phase 1.

Etape 1. Aiguiser complètement la lame à la phase 1 comme le décrit la section ci-dessus et selon le résumé ci-dessous :

- a. Tirez lentement la lame à travers la fente gauche de la phase 1. Répétez avec la fente droite de la phase 1.
- b. Répétez (a) ci-dessus en tirent à nouveau la lame à travers les fentes gauche et droite de la phase 1. Vérifiez le tranchant de la lame pour la présence d'une bavure sur toute sa longueur (voir les figures 4 et 5). Passez ensuite à l'étape 2.

Etape 2. Affilez le tranchant à la phase 2.

Déplacez la lame en avant au dessus de la fente gauche de la phase 2 et insérez-la entre la plaque de guidage et le ressort de rétention de lame (voir la figure 8) aussi près que possible de la garde ou du manche. Le côté de la lame doit être en contact étroit avec la plaque de guidage. Tirez la lame vers vous tout en appuyant dessus légèrement vers le bas afin que le tranchant soit bien en contact avec la tige en acier (*NOTE : la tige en acier miniature est stationnaire et non électrique*). Assurez-vous que le tranchant maintient un contact régulier avec la tige en acier depuis le manche jusqu'à la pointe de la lame. Répétez ce processus en effectuant une passe entière dans la fente droite opposée entre la plaque de guidage et le ressort. Vous devriez répéter ce mouvement en effectuant des paires de passages alternés jusqu'à ce que le tranchant soit complètement conditionné. Seulement une dizaine de paires de passages alternés sont nécessaires pour développer un bon tranchant. Dix paires de passages supplémentaires raffineront davantage le tranchant et retireront virtuellement tous les restes de bavure laissée par l'étape de pré-aiguisage. Vous constaterez maintenant que le couteau coupe extrêmement bien.

RE-AIGUISER LE TRANCHANT AFFILE

Lorsque vos couteaux semblent perdre leur "mordant" ou semblent être un petit peu émoussés, vous pouvez reconditionner le tranchant pour qu'il retrouve sa performance antérieure en effectuant seulement une dizaine de paires de passages alternés à la phase 2. Vous aurez besoin de plus de passages seulement si vous avez utilisé le couteau pour des tâches lourdes pendant longtemps. Réaiguiser le tranchant à la phase 1 lorsque vous trouvez qu'il vous faut trop longtemps (trop de passages) pour que le tranchant retrouve sa performance initiale à la phase 2.

Comme vous pouvez si facilement et si fréquemment retrouver la microstructure le long du tranchant affilé de vos couteaux avant de devoir les réaiguiser, vous vous apercevrez que vos couteaux durent plus longtemps. Les fusils conventionnels sans contrôle d'angle produiront, avec la plupart des gens, des tranchants arrondis et émoussés après quelque affilages ce qui demandera des réaiguissages fréquents et réduira la vie utile du couteau.

The Poste d'Aiguisage Professionnel® n'est pas conçu pour affiler le tranchant des lames dentelées. Vous pouvez affiler les couteaux à biseau unique du type Kataba japonais. Toutefois, comme le tranchant n'est pas biseauté d'un côté, vous optimiserez vos résultats en appuyant un peu moins lors du conditionnement de ce côté là.

PROCEDURE A SUIVRE POUR UN TRANCHANT AFFILE POLI

Bien que le tranchant affilé professionnel préparé aux phases 1 et 2 soit très aiguisé, il est possible d'accroître la finesse du tranchant avec un passage très rapide à travers les disques de finition de la phase 3. Comme les angles d'aiguisage des phases 2 et 3 sont très similaires, les microdentelures peuvent être légèrement polies en phase 3 sans les retirer. Toutefois le processus de finition de la phase 3 enlèvera les microdentelures si le temps de contact dans la phase 3 est trop long. En effectuant un passage rapide (2 secondes) à travers la fente gauche suivi d'un passage rapide (2 secondes) à travers la fente droite de la phase 3 vous pouvez simplement rehausser le 'polissage' du tranchant affilé.

Attention : Si vous effectuez des passages plus lents ou plus nombreux à travers la phase 3, vous enlèverez complètement les dentelures microscopiques formées au cours de l'affilage en phase 2. Dans ce cas, ré-aiguiser en phase 1 pour développer une bavure sur toute la longueur du tranchant et répétez les étapes d'affilage en phase 2.

Réaiguiser le tranchant affilé et poli : Affilez à la phase 2 avec 10 paires de passages alternés. Toute les 2 ou 3 fois que vous aurez besoin d'affiler vos couteaux, suivez l'affilage d'une (1) paire de passages alternés très rapides en phase 3..

PROCEDURE A SUIVRE POUR AIGUISER LES LAMES CRANTEES

Les lames crantées ressemblent à de petites lames de scie avec des creux en dentelle et une série de dents pointues. Au cours d'une utilisation normale, les dents effectuent principalement le découpage.

Des lames crantées de tous les types peuvent être aiguisées avec le modèle 130 de Chef'sChoice®. Toutefois, n'utilisez que la phase 3 (figure 10) qui redressera, réalignera et aiguisera les dents et formera des microlames le long de leur tranchant. En général cinq (5) à dix (10) paires de passages alternés en phase 3 suffiront. Si le couteau est très émoussé, il vous faudra plus de passages.

Comme les lames crantées sont des structures semblables à des scies, les tranchants ne paraîtront jamais aussi affilés que le tranchant d'un couteau à lame lisse. Toutefois, leur structure à dents permettra de fendre l'écorce de nourritures dures et croûtées ainsi que de pénétrer d'autres matériaux tels que le carton.

VERIFIER L'AFFILAGE DU TRANCHANT

Pour vérifier périodiquement l'affilage et la coupe de vos tranchants lisses ou affilés, tenez une feuille de papier par le bord et découpez-la soigneusement à une distance courte mais sûre de vos doigts. Un tranchant aiguisé effectuera une coupe nette sans déchirer le papier. Vous pouvez également essayer de couper une tomate. Le couteau doit percer la peau de la tomate et la découper au premier essai sans qu'il ne soit nécessaire d'exercer une force importante sur le couteau. C'est également un bon test pour les lames crantées.



Figure 10. Aiguiser les lames crantées uniquement dans la phase 3. (Voir les instructions).

SUGGESTIONS

1. Nettoyez toutes les nourritures, le gras et les corps étrangers de votre couteau avant de l'aiguiser ou de le réaiguiser. Si elle est sale, lavez la lame avant de l'aiguiser.
2. N'utilisez que peu de force vers le bas lorsque vous aiguiser – juste assez pour obtenir un bon contact avec le disque abrasif.
3. Tirez toujours la lame à la vitesse recommandée et à un taux constant sur toute la longueur de la lame. N'arrêtez ni n'interrompez jamais le mouvement de la lame lorsqu'elle touche les disques abrasifs.
4. Effectuez toujours des passages alternés dans les fentes droite et gauche (de toutes les phases utilisées) excepté pour les lames japonaises spécialisées qui sont aiguës principalement d'un seul côté (le côté biseauté) de la lame.
5. Pendant l'aiguisage, le tranchant de la lame doit toujours rester horizontal par rapport à la surface du comptoir ou de la table. Pour aiguiser la lame près de la pointe, soulevez légèrement le manche lorsque vous atteignez la pointe pour que le tranchant reste horizontal par rapport à la table.
6. Si vous utilisez l'appareil correctement vous pourrez aiguiser la lame jusqu'à 3 mm de la garde ou du manche du couteau. Ceci représente un avantage particulier du modèle 130 de Chef'sChoice® comparé aux autres méthodes d'aiguisage. Cet avantage est particulièrement important lorsque vous aiguiser des couteaux de chef pour lesquels vous devez aiguiser la lame sur toute sa longueur afin de conserver la courbe du tranchant. Si vos couteaux de chef ont une garde proéminente qui va jusqu'au tranchant, un rémouleur professionnel peut modifier ou enlever la partie inférieure de la garde afin qu'elle n'entrave pas l'aiguisage et pour vous permettre d'aiguiser la lame sur toute sa longueur.
7. Pour améliorer vos compétences avec le modèle 130 de Chef'sChoice®, apprenez à déceler une bavure sur le tranchant (selon la description ci-dessus). Bien que vous puissiez bien aiguiser sans cette technique, c'est la façon la meilleure et la plus rapide de déterminer si vous avez suffisamment aiguisé à la phase 1. Ceci vous aidera à éviter de sur-aiguiser et assurera à chaque fois des tranchants incroyablement aiguisés. Couper une tomate ou une feuille de papier sont des façons pratiques de vérifier l'aiguisage de votre lame.
8. N'essayez pas d'utiliser le Poste d'Aiguisage Professionnel® pour aiguiser ou affiler des couteaux ou des ciseaux en céramique.
9. Vous découvrirez que vous pouvez mieux aiguiser qu'une usine peut le faire ou former un tranchant affilé sur un grand nombre de vos couteaux en métal quelles que soient leur marques, Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson et Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid et beaucoup d'autres.
10. Conserver toujours vos doigts à l'écart des lames.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification des pièces mobiles, du moteur, des paliers ou des surfaces d'aiguisage n'est nécessaire. Les surfaces abrasives n'ont pas besoin d'eau. L'extérieur de l'aiguiser peut être nettoyé en l'essuyant soigneusement avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de détergent ou de produit abrasif.

Environ une fois par an selon le besoin, vous pouvez retirer la poussière de métal qui s'accumule à l'intérieur de l'aiguiser à la suite d'aiguisages répétés. Enlevez le petit couvercle de nettoyage rectangulaire qui recouvre une ouverture sur le dessous de l'aiguiser (voir la figure 11). Vous trouverez des particules de métal adhérent sur un aimant fixé sur la face intérieure de ce couvercle. Essuyez simplement les limailles accumulées sur l'aimant avec une serviette en papier ou une brosse à dent et remplacez le couvercle sur l'ouverture. S'il y a davantage de poussière de métal ou si le disque de la phase 3 a été nettoyé (au moyen de l'outil de nettoyage/dressage) vous pouvez secouer l'appareil pour vider le compartiment de toute particule restante par son ouverture lorsque le couvercle est enlevé. Après le nettoyage, remplacez le couvercle soigneusement avec son aimant.

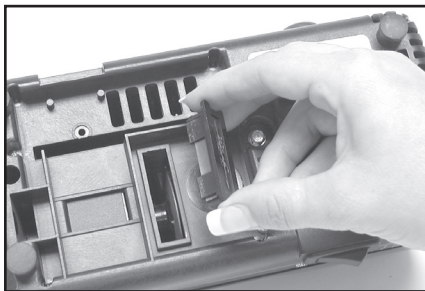


Figure 11. Nettoyer le couvercle.

SERVICE

Si un service est nécessaire après l'expiration de la période de garantie, renvoyez votre aiguiser à la fabrique d'EdgeCraft où un devis sera dressé pour les réparations avant le commencement du travail. En dehors des EU, contactez votre revendeur ou votre concessionnaire national.

Veuillez joindre votre adresse, un numéro de téléphone auquel vous pouvez être atteint pendant la journée et une brève description du problème ou des dommages sur une feuille de papier séparée placée dans la boîte. Conservez le reçu de l'envoi comme récépissé et pour vous protéger en cas de perte pendant le transport.

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Service à la clientèle 1-800-342-3255

Assemblé aux États-Unis

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft ou des brevets en instance comme indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® et la conception globale de ce produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corporation.

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

© 2020 The Legacy Companies.

Printed in China.

A20

E/F/S

C139604

ChefsChoice®

AFILADOR DE CUCHILLOS

130 | Eléctrico

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



IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Cuando use dispositivos eléctricos, debe observar precauciones de seguridad básicas que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja su Chef'sChoice® en agua o ningún otro líquido para evitar cualquier peligro de electrocución.
3. Introduzca solamente hojas de cuchillo limpias en su Chef'sChoice®.
4. Desenchufe la unidad cuando no se esté usando, antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarla.
5. No toque las piezas que estén en movimiento.
6. No opere ningún aparato con una cuerda ni el tapón dañados ni después de los funcionamientos defectuosos de aparato, ni se deja caer o es dañado en ninguna manera.

Los clientes de ee.uu.: Usted puede volver su afilador a la fábrica del EdgeCraft para el servicio donde el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico se puede estimar. Cuando la cuerda eléctrica en este aparato se daña, debe ser reemplazada por el distribuidor u otro servicio calificado para evitar el peligro del golpe eléctrico.

Los EE.UU. exteriores: Vuelva por favor su afilador a su distribuidor local donde el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico se puede estimar. Si la cuerda del suministro de este aparato se daña, debe ser reemplazada por una facilidad de la reparación designada por el fabricante porque instrumentos especiales son requeridos. Consulte por favor su distribuidor.

7. ¡PRECAUCIÓN! Este dispositivo podría tener un enchufe polarizado (una patilla más ancha que la otra). El enchufe entra solamente en un sentido en un tomacorriente polarizado a fin de reducir el peligro de electrocución. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle vuelta. Si aún no entra, consulte con un electricista calificado. *No modifique el enchufe.*
8. El utilizar adaptadores que no sean los recomendados o vendidos por EdgeCraft Corporation podría causar incendios, electrocución o lesiones.

9. El Chef'sChoice® Modelo 130 ha sido diseñada para afilar cuchillos de cocina, navajas de bolsillo y la mayoría de los cuchillos deportivos. No lo utilice para afilar tijeras, hachas o cualquier hoja que no entre fácilmente en las ranuras.
10. No permita que su cable eléctrico cuelgue del costado de una mesa o mostrador o que toque superficies que estén calientes.
11. El Chef'sChoice® debe descansar sobre una mesa o una superficie estable cuando esté encendido (el color rojo del interruptor se observa en la posición "ON").
12. ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE AFILAN CORRECTAMENTE EN EL CHEF'SCHOICE® ESTARÁN MÁS AFILADOS QUE LO USUAL. ÚSELOS Y MANIPÚLELOS CON MUCHO CUIDADO PARA NO LESIONARSE. NO CORTE HACIA NINGUNA PARTE DE SUS MANOS O DEDOS O HACIA SU CUERPO. NO PASE SU DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO EN FORMA SEGURA.
13. No lo use en áreas exteriores.
14. Un dispositivo que se utilice cerca de niños o sea manipulado por niños debe ser supervisado constantemente.
15. No utilice lubricantes para piedras abrasivas, agua o cualquier otro lubricante con su Chef'sChoice®.
16. Sólo para uso doméstico.

**CONSERVE ESTAS
INSTRUCCIONES.**

INTRUCCIONES DE USO DEL VERSÁTIL AFILADOR CHEF'SCHOICE® SHARPENING STATION® MODELO 130

El singular afilador Chef'sChoice® Sharpening Station Modelo 130 ha sido diseñado para afilar cada cuchillo de acuerdo a su uso, ya sea para preparar comidas gourmet, cortar carnes, preparar carnes de cacería o filetear pescado. Usted puede afilar cuchillos de filo liso o aserrado. Este novedoso afilador de tres (3) etapas cuenta con una etapa que posee un disco cónico de precisión totalmente recubierto de diamantes abrasivos finos, una revolucionaria etapa de acerado de precisión y una etapa de pulido y alisado de precisión a través de exclusivos discos flexibles y abrasivos. Las etapas se pueden utilizar en diferente secuencia ya sea para obtener facetas lisas y sumamente afiladas con el fin de cortar fácilmente y realizar presentaciones o fillos con un nivel de "mordisco" selecto a lo largo de sus facetas. Usted descubrirá que este "mordisco" ayuda enormemente a realizar las difíciles tareas de corte de alimentos fibrosos, carnes, tallos de hortalizas, limpieza de carne de cacería o tareas domésticas como el cortar cartones, cueros, alfombras, etc. Las siguientes secciones describen los procedimientos generales para realizar un afilado óptimo en cada etapa y sugieren cómo se puede optimizar el filo de un cuchillo para usos específicos.

No es necesario utilizar la Etapa 1 a menos que se realicen fuertes tareas de corte con frecuencia. Una de las ventajas importantes del afilador Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® es que le permite acerar y pulir sus cuchillos las veces que sea necesario hasta obtener hojas muy afiladas que sufren poco desgaste en comparación con los métodos de afilado tradicionales.

Gracias a la gran versatilidad del Professional Sharpening Station®, usted hallará rápidamente el mejor filo para cada uso. Sin embargo, el diseño del Modelo 130 permite obtener fácilmente tres de los fillos más populares, pero diferentes:

1. EL FILO MÁS FINO

Si desea obtener un filo increíblemente afilado y duradero - mejor que un "fillo de fábrica" convencional - sólo tiene que usar las etapas 1 y 3. En este proceso de dos etapas, la hoja se afila primero con diamantes y después se alisa y pule con abrasivos ultra finos hasta obtener un filo inigualable que es ideal para preparar platillos decorativos y cortar con precisión alimentos muy delicados.

2. FILOS ACERADOS PROFESIONALMENTE

El Sharpening Station utiliza la más reciente innovación de Chef'sChoice®: un método fácil y preciso para acerar las hojas afiladas a un nivel superior al profesional. La hoja se afila primero en la Etapa 1 y después se acera en la Etapa 2 a un ángulo muy preciso y controlado para crear un muy efectivo filo microscópicamente aserrado (acerado) que prefieren los profesionales para cortar alimentos fibrosos.

3. FILOS ACERADOS Y PULIDOS

Para quienes prefieren el mejor filo acerado, cada costado del filo acerado que se ha preparado en las etapas 1 y 2 se puede pasar por la Etapa 3 para refinar y endurecer aún más el filo (ver la página 10).

El Professional Sharpening Station posee una almohadilla de diamantes que se activa manualmente (cuando sea necesario) para eliminar las virutas que se desprenden durante el afilado o los alimentos que se acumulan en la superficie abrasiva ultra fina de los discos de pulido y alisado de la Etapa 3.

Recomendamos enfáticamente que siempre limpie bien sus cuchillos antes de afilarlos. Transcurrirán meses o incluso un año antes de que tenga que acondicionar estos discos. Sólo cuando note que ha disminuido la calidad del pulido en la Etapa 3 tendrá que utilizar esta conveniente función que se describe más adelante en otra sección.

Cada etapa del Sharpening Station (Figura 1) posee muelles-guía flexibles que mantienen la hoja de su cuchillo contra los planos precisamente angulados en las ranuras que están a la derecha y la izquierda de cada etapa. A menos que usted utilice hojas especiales que se deban afilar de un solo lado (como las hojas Katana japonesas), deseará afilar ambos lados de la hoja utilizando las dos ranuras de cada etapa. Esto permitirá que las dos facetas de la hoja tengan igual tamaño y que el filo corte siempre en forma derecha.

Cuando utilice cualquiera de las etapas para afilar cuchillos, pase la hoja en forma secuencial y alternada por ambas ranuras de la etapa. Siempre introduzca los cuchillos por el frente del afilador (el botón de encendido orientado hacia usted). Sostenga la hoja horizontalmente y a nivel, bájela entre el muelle de plástico y la guía y tire de ella hacia usted a una velocidad constante mientras entra en contacto con los componentes de afilado, acerado o alisado. Se sentirá y escuchará el contacto entre la hoja y los componentes. Siempre mueva la hoja continuamente en cada etapa, sin detenerse a medio camino. Se recomienda realizar un movimiento constante de aproximadamente 6 segundos por recorrido para una hoja de veinte (20) cm (8 pulgadas). El tiempo de recorrido puede ser menor para hojas más cortas y mayor para hojas más largas.

Nunca use el afilador desde el lado posterior.

Aplice apenas la presión necesaria para afilar o acerar a fin de asegurar un contacto uniforme y consistente entre la hoja y los discos abrasivos o el microacero en cada recorrido. No hace falta aplicar presión adicional ya que no acelerará el proceso de afilado. Tenga cuidado de no cortar el alojamiento de plástico, pero si lo corta accidentalmente, el afilador no perderá sus cualidades ni dañará el filo de sus cuchillos.

La Figura 1 identifica cada una de las tres etapas, las cuales se describen más detalladamente en las siguientes secciones.

INSTRUCCIONES

LEA LO SIGUIENTE ANTES DE COMENZAR A AFILAR

El afilador Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® ha sido diseñado para afilar hojas de filo fino o aserrado y para acerar hojas de filo fino.

Nota: Afile hojas aserradas utilizando solamente en la Etapa 3. Consulte la sección titulada "Procedimientos para afilar hojas aserradas" para obtener detalles adicionales.

PROCEDIMIENTO PARA CREAR EL MEJOR FILO EN HOJAS LISAS

Cuando afile por primera vez encienda el afilador, quite la cubierta de la Etapa 1 y deslice cuidadosamente la hoja de un cuchillo por la ranura, entre la guía en ángulo que está a la izquierda de la Etapa 1 y el muelle elástico. No incline el cuchillo (vea la Figura 3). Baje la hoja en la ranura hasta que haga contacto con el disco de diamante. Tire de la hoja

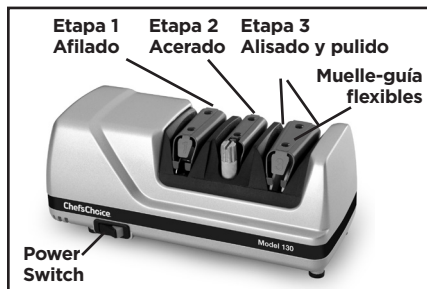


Figura 1. Professional Sharpening Station® Modelo 130

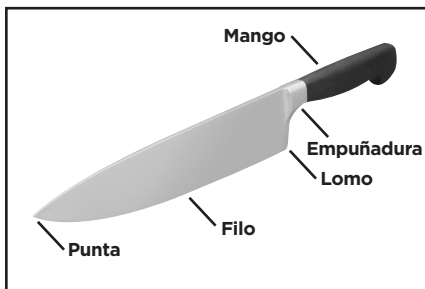


Figura 2. Cuchillo de cocina típico.

hacia usted mientras levanta ligeramente el mango a medida que se acerca la punta. Esto le permitirá sentir la tensión del muelle.

Saque el cuchillo y pulse el botón de encendido. Un “indicador” rojo aparece cuando la unidad se enciende (“ON”).

Etapa 1: Comience en la Etapa 1. Tire del cuchillo una vez a través de la ranura de la izquierda de la Etapa 1 (Figura 3), deslice la hoja hacia usted entre la guía de la izquierda y el muelle polimérico a medida que la baja en la ranura hasta que haga contacto con el disco revestido. Escuchará cuándo la hoja toque el disco. Introduzca la hoja lo más cerca posible de su empuñadura o mango, moviéndola a una velocidad constante hasta que salga de la ranura. Si la hoja es curva, levante ligeramente el mango mientras la afila cerca de la punta, manteniendo el filo de la hoja más o menos paralelo a la mesa. Afile la hoja completa. Se requiere unos 6 segundos para recorrer una hoja de veinte (20) cm (8 pulgadas). El recorrido de hojas más cortas dura de 2 a 3 segundos, mientras que las hojas más largas requieren unos 8 segundos. Repita este procedimiento en la ranura de la derecha de la Etapa 1.

Nota: Siempre hay que tirar de la hoja a medida que se inserta en la ranura. Nunca empuje la hoja en dirección contraria a su cuerpo. Aplique solamente la presión que sea necesaria para que la hoja toque el disco – el proceso de afilado no cambia ni se realiza más rápidamente al aplicar más presión. Pase la hoja la misma cantidad de veces por ambas ranuras para mantener la simetría de las facetas.

Usted notará que basta realizar uno o dos recorridos por cada ranura, a menos que afile un cuchillo por primera vez en la Etapa 1 o la hoja esté muy amellada. Una vez que el filo tenga una rebaba (tal como se describe a continuación), proceda a la Etapa 3. Se considera que la Etapa 1 ha concluido cuando se ha formado una rebaba un lado del filo.

Formación de la rebaba Una vez concluida la Etapa 1, asegúrese de que se haya formado una rebaba en un lado del filo (vea la Figura 4). Para confirmar la rebaba, pase cuidadosamente su dedo índice en dirección **perpendicular y contraria** al filo, tal como se muestra en las figuras 4 y 5 (en la página 6 y 7).

(No pase el dedo a lo largo del filo ya que se podría cortar). Si realizó el último recorrido en la ranura de la derecha de la Etapa 1, sólo habrá rebaba en el lado derecho de la hoja (visto mientras sostiene el cuchillo) y viceversa. La rebaba se siente como una prolongación rugosa y doblada del filo; el lado contrario de la hoja se sentirá muy liso. Si siente la rebaba, pase a la Etapa 3.

Si no hay rebaba, pase el cuchillo una (1) vez más por ambas ranuras de la Etapa 1 antes de pasar a la Etapa 3. El hacer recorridos más lentos ayuda a crear la rebaba. Pase a la Etapa 3 solamente cuando confirme la existencia de la rebaba.



Figura 3. Etapa 1. Introducción de la hoja en la ranura entre la guía y el muelle flexibles. Recorridos alternados en las ranuras de la derecha y la izquierda.

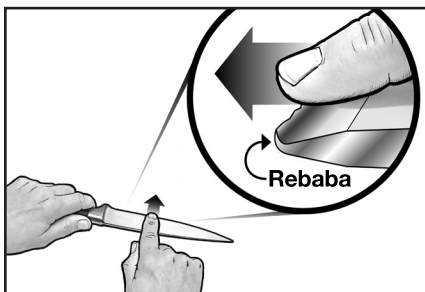


Figura 4. Formación de una rebaba a lo largo del filo del cuchillo antes de alisarlo en la Etapa 3.

Etapa 3: Generalmente sólo hace falta pasar la hoja dos veces por las ranuras de la Etapa 3 para obtener hojas superafiladas. Tal como se hace en la Etapa 1, desplace la hoja alternadamente por ambas ranuras (Figura 6), tirando del cuchillo a la misma velocidad que en la Etapa 1.

El realizar recorridos adicionales en la Etapa 3 afinará aún más el filo, creando un filo especialmente deseable para preparaciones de alta cocina. Realice menos recorridos en la Etapa 3 si va a cortar alimentos fibrosos.

Reafilado: Vuelva a afilar las hojas lisas cuando sea necesario utilizando solamente la Etapa 3. Si la hoja no se afila rápidamente en esta etapa, regrese a la Etapa 1 y pase la hoja una o dos veces por ambas ranuras. Pase nuevamente a la Etapa 3 en la que generalmente sólo tendrá que realizar un par de recorridos alternos para que su cuchillo tenga un filo ideal. Usted descubrirá que es no es necesario utilizar la Etapa 1 para reafilar su cuchillo, a menos que la hoja esté muy amellada.

ACONDICIONAMIENTO DE DISCOS PARA ALISAR Y PULIR - ETAPA 3

El afilador Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® posee un accesorio que permite limpiar y acondicionar manualmente los discos de alisado y pulido de la Etapa 3. Si estos discos se llegan a embotar con grasa, alimentos o virutas, se pueden limpiar y formar nuevamente utilizando la palanca manual que está en la parte posterior del afilador. La palanca se encuentra dentro de una cavidad que se muestra en la Figura 7, en la esquina inferior izquierda del afilador. Para activar la herramienta de limpieza y acondicionamiento, asegúrese de que la unidad esté encendida y presione la pequeña palanca hacia la derecha o la izquierda dentro de la cavidad durante 3 segundos. Cuando la palanca se introduce en una dirección, la herramienta limpia y corrige la superficie activa de uno de los discos de alisado y pulido. Muévela en dirección contraria para limpiar el otro disco.

Use este accesorio de limpieza y acondicionamiento solamente si la hoja no se alisa o pule bien en la Etapa 3 o cuando sea necesario realizar múltiples recorridos para obtener un filo ideal. Esta herramienta elimina material en la superficie de los discos de la Etapa 3 y, por lo tanto, si se utiliza excesivamente, eliminará demasiado material abrasivo de la superficie y desgastará los discos prematuramente.

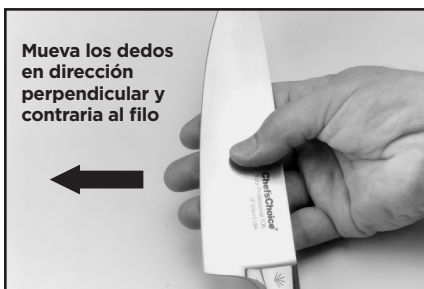


Figura 5. La rebaba se puede detectar deslizando los dedos en dirección perpendicular y contraria al filo. ¡Precaución! Lea el texto.



Figura 6. Introducción de la hoja en la ranura de la izquierda de la Etapa 3. Movimientos alternos entre las ranuras de la derecha y la izquierda.



Figura 7. Los discos de la Etapa 3 se pueden limpiar cuando sea necesario. Uso poco frecuente. (Lea las instrucciones).

Si esto llega a ocurrir, será necesario reemplazarlos en la fábrica. Si limpia sus cuchillos regularmente antes de afilarlos, sólo tendrá que limpiar o acondicionar los discos de la Etapa 3 aproximadamente una vez al año o menos.

QUÉ ES UN FILO ACERADO PROFESIONALMENTE

Gracias al afilador Chef'sChoice® Professional Sharpening Station® usted sentirá por primera vez el placer de cortar y rebanar con filos perfectamente acerados. En pocos segundos usted creará hojas aceradas que tienen ese “mordisco” adicional y un filo que no pueden igualar ni los más experimentados profesionales.

La Etapa 2 de acerado posee un inigualable microacero elaborado con un acero al carbono especial, cuya dureza Rockwell C-65 es mayor que la de cualquier cuchillo disponible en el mercado. Por lo tanto, esta barra especial sufrirá muy poco desgaste debido el contacto repetido con el filo cuando usted acere sus cuchillos más finos y duros.

Las guías de precisión de la Etapa 2 controlan y alinean precisamente la cara del cuchillo cuando se introduce la hoja en la ranura, entre la guía y el muelle de retención de la hoja (vea la Figura 8). Introduzca la hoja y altérnela entre las ranuras de la izquierda y la derecha, tire del cuchillo para retenerlo fijamente y deslice el filo por la superficie del microacero. No es necesario encender la unidad para acerar, pero sí se debe encender cada vez que se utilicen las etapas 1 y 3.

La barra de acero se sujeta con materiales flexibles que la desvían cuando se aplica demasiada fuerza a la hoja. Esta característica, junto con el consistente y el ultrapreciso contacto angular entre el filo del cuchillo y las barras de acero endurecido después de múltiples recorridos, son la clave para optimizar la estructura del filo. Cuando un filo acerado en la Etapa 2 se ve bajo el microscopio, se observa una superficie uniforme de microsieras sumamente finas y afiladas. Incluso después de utilizar y acerar muchas veces la hoja de un cuchillo, el filo no cambia su geometría original ni se redondea, tal como ocurre al utilizar un acero manual convencional que no tiene control angular.

Gracias a este consistente y preciso control angular, la Etapa 2 mantiene un filo ideal mientras crea la fila uniforme de microsieras a lo largo de la hoja. Si el filo de corte está dañado, el afilador restaurará las microsieras y conservará el filo de la hoja. Sólo el Sharpening Station ofrece este tipo de acondicionamiento de filos.

La parte superior de la barra de microacero posee una tapa ranurada en la que se puede introducir una moneda u otra herramienta para girar ligeramente la barra (un “clic”) a fin de exponer un área nueva de la superficie de la barra (Figura 9). Esto sólo será necesario si un área de la barra se desgasta demasiado y la duración del proceso de acondicionamiento aumenta considerablemente. Cuando se gira la barra, se obtienen superficies de acero no utilizadas en ambas ranuras. Del extremo de la cuchilla de retención se desprende un muelle que entra en una ranura llana situada en la tapa de la barra de



Figura 8. La hoja se debe acerar alternadamente en ambas ranuras de la Etapa 2.

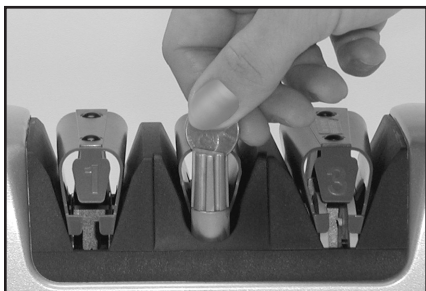


Figura 9. Rotación del acero con una moneda en la ranura.

acero. Cuando necesite una nueva superficie de acero, gire la ranura un “clic” en sentido contrario a las manecillas del reloj. Este desplazamiento permitirá usar aproximadamente 28 pares de áreas de “acerado” durante la vida útil de la barra. Como el filo del cuchillo se puede desplazar sobre cierta cantidad de áreas en las ranuras varias miles de veces antes de que el desgaste afecte el nivel o la precisión de la formación del filo, no será necesario girar las barras con frecuencia y podrían durar toda una vida bajo condiciones de uso normales en el hogar. EdgeCraft Corporation ofrece barras de repuesto.

CÓMO CREAR FILOS ACERADOS PROFESIONALMENTE

Para crear un filo acerado, primero se afila la hoja en forma usual utilizando la Etapa 1 y después se acera en la Etapa 2. Las guías de gran precisión de las etapas 1 y 2 poseen el ángulo óptimo que crea rápidamente filos totalmente acerados. Las finas microsierras que se obtienen en la Etapa 2 no alteran la geometría y el filo que se han obtenido en el proceso de afilado de la Etapa 1.

Paso 1. Afíle la hoja en la Etapa 1, tal como se describió en la sección anterior y se resume a continuación:

- Tire de la hoja lentamente por la ranura de la izquierda y después por la ranura de la derecha (Etapa 1).
- Vuelva a tirar de la hoja por ambas ranuras de la Etapa 1. Asegúrese de que se haya formado una rebaba a todo lo largo del filo (vea las figuras 4 y 5). Proceda al Paso 2.

Paso 2. Acerado del filo que se ha obtenido en la Etapa 2.

Ponga la hoja sobre la ranura de la izquierda de la Etapa 2 e introdúzcala entre la guía y el muelle de sujeción (vea la Figura 8), lo más cerca que pueda de la empuñadura o el mango. La superficie de la hoja debe hacer buen contacto con la guía. Tire de la hoja hacia usted mientras la presiona ligeramente hacia abajo para que el filo haga buen contacto con la barra de acero (*NOTA: La pequeña barra de acero no se mueve ni recibe corriente*). Asegúrese de que el filo se mantenga en contacto con la barra de acero desde el mango hasta la punta de la hoja. Repita este procedimiento utilizando la guía y el muelle que están en la ranura de la derecha. Alterne repetidas veces este movimiento alterno hasta que haya acondicionado totalmente el filo.

Basta con pasar la hoja unas 10 veces por cada ranura para crear un buen filo. Si realiza unos 10 recorridos adicionales en cada ranura refinará aún más el filo y eliminará prácticamente cualquier residuo de la rebaba. Su cuchillo ya está listo para cortar perfectamente.

CÓMO REAFILAR EL FILO ACERADO

Cuando sus cuchillos comiencen a perder su “mordisco” o estén ligeramente amellados, podrá reacondicionar su filo a su nivel anterior pasando la hoja unas 10 veces por ambas ranuras de la Etapa 2. Deberá pasar la hoja más veces por las ranuras si ha utilizado mucho sus cuchillos durante períodos prolongados. Vuelva a afilar la hoja en la Etapa 1 cuando note que le lleva demasiado tiempo (muchos recorridos) reacondicionar el filo a su nivel inicial en la Etapa 2.

Usted notará que sus cuchillos duran más gracias a lo fácil que le resulta reacondicionar numerosas veces la microestructura del filo acerado de sus cuchillos antes de que sea necesario reafilar la hoja. Cuando se utilizan aceros convencionales sin control angular, la hoja se amella y pierde filo después de acerarla apenas unas cuantas veces, debido a lo cual es necesario volver a afilarla frecuentemente, reduciendo de esta forma la vida útil del cuchillo.

El afilador Professional Sharpening Station® no ha sido diseñado para acerar hojas aserradas. Usted puede acerar los cuchillos japoneses de un solo bisel estilo Kataba. Sin embargo, como uno de los lados de estos cuchillos no tiene bisel, obtendrá mejores resultados si aplica menos presión a dicho lado de la hoja mientras lo acondiciona.

CÓMO PULIR FILOS ACERADOS

Si bien una hoja acerada profesionalmente utilizando las etapas 1 y 2 descritas anteriormente es muy afilada, la dureza del filo se puede mejorar tirando de la hoja rápidamente una vez por los discos de pulido de la Etapa 3. Los ángulos de afilado en las etapas 2 y 3 son tan similares que permiten pulir ligeramente las microsierras en la Etapa 3 sin eliminar las sierras. Sin embargo, la acción de pulido de la Etapa 3 eliminará las microsierras si el contacto en la Etapa 3 es demasiado prolongado. El realizar un recorrido rápido (2 segundos) a través de la ranura de la izquierda, seguido por un recorrido rápido (2 segundos) por la ranura de la derecha en la Etapa 3 le permitirá mejorar o “pulir” el borde acerado.

Precaución: Si realiza recorridos más lentos o más recorridos en la Etapa 3, eliminará completamente las microsierras que se formaron durante la Etapa 2 de acerado. En dicho caso, vuelva a reafilar en la Etapa 1 para crear una rebaba a todo lo largo del filo y repita los pasos de acerado en la Etapa 2.

Cómo reafilar el filo acerado y pulido: Realice 10 recorridos de la hoja por cada ranura de la Etapa 2 para acerarla. Cada dos o tres veces que tenga que acerar sus cuchillos, pase la hoja rápidamente una (1) vez por cada ranura de la Etapa 3 después de acerarlos.

PROCEDIMIENTO PARA AFILAR HOJAS ASERRADAS

Las hojas aserradas se parecen a hojas de serrucho pequeñas que tienen depresiones y dientes puntiagudos. Bajo condiciones de uso normales, los dientes puntiagudos realizan la mayor parte del corte.

El Chef'sChoice® Modelo 130 afila todo tipo de hojas aserradas, pero use solamente la Etapa 3 (Figura 10) ya que ésta endereza, vuelve a alinear y afila los dientes, y crea microhojas en los bordes de estos dientes. Generalmente basta con realizar de cinco (5) a diez (10) recorridos de la hoja en cada ranura de la Etapa 3. Si la hoja está demasiado amellada tendrá que pasar la hoja más veces.

Debido al aspecto irregular de las hojas aserradas, su filo nunca se verá tan “afilado” como el de los cuchillos lisos. Sin embargo, su estructura dentada permitirá atravesar alimentos de piel dura o rugosa y cortar otros materiales como la cartulina.



Figura 10. Afile hojas aserradas solamente en la Etapa 3. (Lea las instrucciones).

PRUEBA DE DUREZA DEL FILO

Si desea probar periódicamente la dureza y capacidad de corte del filo fino o acerado, sostenga una hoja de papel por el borde y córtela con cuidado a poca distancia (pero segura) de su dedo. Una hoja afilada producirá un corte liso sin desgarrar el papel.

Como alternativa, trate de cortar un tomate. El cuchillo debería cortar la piel y atravesar el tomate al primer intento sin tener que aplicar demasiada fuerza sobre el cuchillo. Esta prueba también funciona con las hojas aserradas.

SUGERENCIAS

1. Limpie el cuchillo de alimentos, grasa y productos extraños antes de afilarlo o reafilarlo. Si la hoja está sucia, lávela antes de afilarla.
2. Presione ligeramente hacia abajo al afilar – apenas lo suficiente como para crear un contacto seguro entre la hoja y el disco abrasivo.
3. Tire siempre de la hoja a la velocidad recomendada y constante hasta recorrer toda su longitud. Nunca interrumpa ni detenga el desplazamiento de la hoja mientras toque los discos abrasivos.
4. Alterne siempre los recorridos entre las ranuras de la derecha y la izquierda (en todas las etapas). Las hojas japonesas especializadas son una excepción ya que se afilan principalmente por un solo lado (el lado biselado).
5. La hoja del cuchillo se debe desplazar paralelamente a la superficie sobre la cual descansa el afilador al afilarla. Para afilar una hoja cerca de la punta curva, levante ligeramente el mango a medida que se acerque a la punta a fin de mantener el filo paralelo a la mesa.
6. Si usa correctamente su afilador, descubrirá que puede afilar toda la hoja a 1,3 mm (1/8 pulg.) de la empuñadura o el mango del afilador. Ésta es una gran ventaja que tiene el Chef'sChoice® Modelo 130 con respecto a otros métodos de afilado, y tiene especial importancia cuando se necesita afilar la hoja completa de un cuchillo de cocinero y mantener el filo en la curvatura. Si sus cuchillos de cocinero tienen una empuñadura pesada cerca del mango que se extiende hacia la hoja, un amolador profesional puede modificar o eliminar la parte inferior de la empuñadura para que no interfiera con la acción de afilado y le permita afilar la hoja completa.
7. Aprenda cómo detectar una rebaba a lo largo del filo (en la forma descrita anteriormente) para aumentar la eficiencia del Chef'sChoice® Modelo 130. Si bien le será posible afilar bien sin aplicar esta técnica, es la mejor y más eficiente forma de determinar cuándo se ha afilado bien una hoja en la Etapa 1. De esta forma no sobreafilará sus cuchillos y obtendrá siempre hojas increíblemente afiladas. El cortar un tomate o una hoja de papel es la forma más conveniente de verificar el filo de una hoja.
8. No trate de usar el afilador Professional Sharpening Station® para afilar o acerar cuchillos de cerámica o tijeras.
9. Usted descubrirá que puede obtener hojas mejor afiladas o aceradas que los de fábrica en una variedad de cuchillos de metal, sea cual sea su marca: Wüsthof, Henckels, Sabatier, Chicago Cutlery, Lamson and Goodnow, Global, Russel Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Viking, Cuisinart, Kitchen Aid y muchas más.
10. Mantenga siempre sus dedos alejados del filo del cuchillo.

MANTENIMIENTO NORMAL

NO es necesario lubricar ninguna pieza móvil, motor, cojinete o superficie de afilado. No hay que mojar piezas abrasivas. La parte exterior del afilador se puede limpiar cuidadosamente con un trapo suave y húmedo. No utilice detergentes ni abrasivos.

Una vez al año, o cuando haga falta, puede limpiar el polvo metálico que se acumula dentro del afilador debido al uso frecuente.

Saque la pequeña tapa rectangular que cubre la abertura que está en la parte inferior del afilador. (Vea la figura 11). Notará que hay partículas metálicas adheridas a un imán que está debajo de la tapa. Sólo tiene que frotar o cepillar las virutas acumuladas

sobre el imán con una toalla de papel o un cepillo de dientes para eliminarlas y volver a colocar la tapa. Si se ha acumulado una gran cantidad de polvo de metal o si se ha limpiado el disco de la Etapa 3 (con la herramienta de limpieza y acondicionamiento), puede agitar el afilador para que el resto del polvo caiga por la abertura destapada. Vuelva a tapar la abertura con el imán en el interior al concluir la limpieza.



Figura 11. Tapa para limpieza.

SERVICIO

Si necesita proveer servicio una vez que se haya vencido la garantía, envíe su afilador a la fábrica de EdgeCraft en donde se estimará el costo de la reparación antes de comenzar la reparación. Si se encuentra fuera de EE.UU., llame a su minorista o distribuidor nacional.

Por favor incluya su dirección de remitente, número telefónico y una breve descripción del problema o la avería en una hoja separada dentro de la caja. Conserve un recibo del envío como prueba de que ha enviado el afilador y para protegerse contra pérdida durante el transporte.

The Legacy Companies
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Asistencia al consumidor 1-800-342-3255

Ensamblado en EE. UU.

chefschoice.com

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/o otras patentes pendientes, tal como se indique en el producto mismo. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® y el diseño integral de este producto son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation.

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

© 2020 The Legacy Companies

Printed in China.

A20

E/F/S

C139604