

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

KNIFE SHARPENER

320 | DC

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION! To prevent risk of injury, stay clear of the knife guide slots when the unit is turned on.

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

1. Read all instructions. *Every user should read this manual.*
2. To protect against electrical hazards, do not immerse the Chef'sChoice® DC 320 sharpener or detachable power supply cord in water or other liquid.
3. Make sure that only clean knife blades are inserted in the sharpener.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in fire.

U.S. customers: For warranty claims, please visit www.chefschoice.com and click "Customer Service" in the footer at the bottom of the page. Please fill out the webform and a Customer Relations Representative will respond with additional information unique to your claim.

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

7. **CAUTION!** This appliance may be fitted with a polarized power plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. *Do not modify the plug in anyway.*
8. Use only with the Listed/Certified ITE Power Supply provided with the appliance.

9. The use of attachments not recommended or sold by The Legacy Companies may cause fire, electric shock or injury.
10. The Chef'sChoice® DC 320 sharpener is designed to sharpen American and European style knives as described in following sections. Do not attempt to sharpen scissors, ax blades or any blade that does not fit freely in the slots.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. When the power is in the "ON" position (Green flash on switch is exposed when "ON"), the Chef'sChoice® sharpener should always be on a stable countertop or table. See ON/OFF power switch positions on page 4.
13. **WARNING: KNIVES PROPERLY SHARPENED ON YOUR Chef'sChoice® DC 320 SHARPENER WILL BE SHARPER THAN YOU EXPECT. TO AVOID INJURY, USE AND HANDLE THEM WITH EXTREME CARE. DO NOT CUT TOWARD ANY PART OF YOUR FINGERS, HAND OR BODY. DO NOT RUN FINGER ALONG EDGE. STORE IN A SAFE MANNER.**
14. Do not use outdoors.
15. Appliance is not intended to be used or cleaned by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the hazards involved.
16. Do not use honing oils, water or any other lubricant with the Chef'sChoice® DC 320 sharpener.
17. For household use only.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels, and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM
www.P65Warnings.ca.gov

CHARGING THE DC 320 SHARPENER

Plug the adapter into the sharpener, then plug the cord into a wall outlet. For Optimum Performance and Battery Life, charge fully before use. The battery takes 45-60 minutes to recharge. One battery charge will last for up to 45 minutes of continuous sharpening.

Use only with Listed/Certified ITE Power Supply. Do not use an extension cord. Plug charger directly into electrical outlet. Use only with the charger provided with the appliance. Do not attempt to use this charger with any other product. Likewise, do not attempt to charge this appliance with any other charger. Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blades while sharpening.

WHEN PLUGGED IN AND TURNED OFF:

Blinking Green	charging
Solid Green	fully charged

WHEN PLUGGED IN AND TURNED ON:

Blinking Green	charging and running
Solid Green	fully charged and running

WHEN UNPLUGGED AND TURNED ON:

Solid Green	not charging and running
Blinking Red	low battery, turn off and charge at least 3-5 min
Solid Red	battery is dead, turn off and charge at least 3-5 min

ON/OFF POWER SWITCH

The power switch positions are indicated by the “I” and “O” symbols. See symbols below.



Symbol for OFF position



Symbol for ON position

DESCRIPTION OF THE CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE KNIFE SHARPENER DC 320

This advanced Diamond Hone Sharpener has three motor driven sharpening Stages 1, 2 and 3.



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

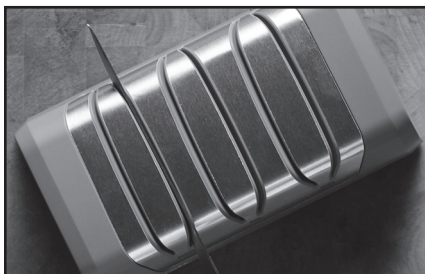


Figure 2. Inserting the blade in the right slot of Stage 1. Alternate pulls in left and right slots.

In Stage 1, motor-driven, highly effective diamond abrasive disks remove the dull edge and create a sharp fully faceted edge at the conventional 20 degrees. In Stage 2 similar technology is used with finer diamond abrasives at a slightly larger angle to create a small second bevel along the edge. This two step sharpening and honing process leaves a stronger - arch shaped profile along the edge for greater strength and durability. In Stage 3 the edge is further refined to create a razor sharp Trizor edge of increased perfection, sharpness and durability.

In Stage 1, 2 and 3 there are two knife-guiding slots. These are referred to as the left and right slots that sharpen alternately the right and left side of the blade's edge. When sharpening, always follow an alternating pattern of sharpening in the right and left slots. This pattern insures that both sides (facets) of the edge are sharpened alike for better control of the cutting action of blade.

This three stage design provides the ultimate in versatility of the knife edge so that you can tailor the edge geometry to your cutting needs. You will find that the DC 320 gives you a very sharp edge and one that retains a significant bite for some of the more difficult cutting tasks.

USING THE DC 320 SHARPENER

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

Try a practice pull through the sharpener with the power "OFF". Slip the knife blade smoothly into the left slot between the left angle guide of Stage 1 or Stage 2. Do not twist the knife. Move the blade down in the slot until you feel it contact the diamond disk. Pull it towards you lifting the handle slightly as you approach the tip. This practice pull will give you a feel for the spring tension. Remove the knife and read the following instructions specific to the type of knife you will be sharpening.

STAGE 1

To sharpen, place the sharpener on the table gripping it securely with your hand. Push on the power switch. Insert the knife blade, (Figure 1) near its handle, into the far left slot of Stage #1 and allow the left face of the blade to rest on the left face of the slot as you pull the knife toward you. The knife edge should be in sustained moving contact with the rotating diamond abrasive coated disk. Only light downward force will be necessary as you pull the blade toward you. Listen carefully to insure your knife maintains good contact with the rotating diamond disk. Each pull should be at a speed of around one inch per second (6" blade=6 second pull).

Always pull the blade toward you. Never push the blade away from you. Make one pull of the blade in the left slot as described above and then repeat the same procedure in the adjacent (right) slot of Stage 1. As you pull the knife through the right slot, (see Figure 2), hold the right face of the knife against the slanted right face of the slot. If your knife, before sharpening, is not very dull you will find that only about 5 pairs of pulls, alternating in the left and right slots of Stage 1, will be sufficient to create a burr on the blade. However, if the knife is initially very dull you may find that 10 or more alternating pairs of

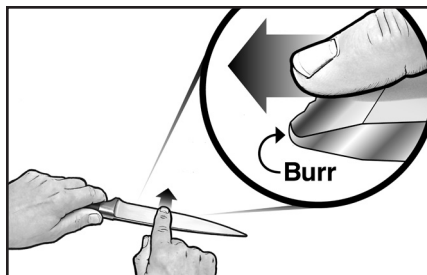


Figure 3. Develop a distinct burr along knife edge before sharpening in Stage 2 or 3. Burr can be detected by sliding finger across and away from the edge. Caution! See text.

pulls in the left and right slots of Stage 1 will be needed the first time as you reshape and sharpen the old edge. Before leaving Stage 1 it is important to examine the knife edge to insure there is a small burr along one side of the edge.

Figure 3 illustrates how to check for the burr. Proceed as follows: If your last sharpening pull was in the right slot there should be a small burr on the right side of the blade edge. If the last pull was in the left slot there should be a small burr along the left side of the edge. If there is no burr, repeat making pairs of alternating right and left pulls until you create a small burr along the edge. (Sometimes it is easier to create the burr if you pull the blade slower.) Confirm there is a burr along the edge after each pull. Only then are you ready to sharpen in Stage 2.

STAGE 2

Once you have confirmed that a burr was formed in Stage 1, you are ready to refine the knife in Stage 2.

Proceed to sharpen in the left and right slots of Stage 2 which have finer abrasive and sharpen at a slightly larger angle than Stage 1 in order to create a small second bevel adjacent the knife edge.

You will likely find that only 1-2 pairs of pulls in Stage 2 will be sufficient to create a small burr along the edge. Always sharpen alternately in the left and right slots of Stage 2, taking about 6 seconds each pass for a 6" blade (see Figures 4 and 5). Take longer for longer knives, and less time to pull shorter blades through the slots. The burr will be slightly smaller than you experienced in Stage 1. Pull slower if needed to develop a detectable burr before moving to Stage 3. You will notice that the edge developed in Stage 2 is sharper than the edge formed in Stage 1.

Once a burr is detected, move to Stage 3.



Figure 4. Inserting the knife in left slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 5. Inserting the knife in right slot of Stage 2. Alternate individual pulls in left and right slots.



Figure 6. Knife in Stage 3. Use alternating sharpening strokes with light downward pressure. See text.

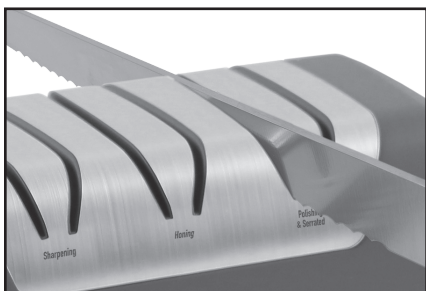


Figure 7. Serrated knife in Stage 3.

STAGE 3

In general only two pairs of pulls (6" blade = 6 second pull) followed by one pair of faster pulls (1-2 seconds each for 6" blade) in Stage 3 will be necessary to obtain a razor sharp edge. Make alternating pulls rapidly in the left and right slots. After doing so, the knife is ready to use.

RESHARPENING THE KNIFE EDGE

To resharpen, turn on the sharpener and follow the procedure for Stage 3 described above, making one to two (1-2) alternating pulls. Then test the edge for sharpness. If necessary resharpen again starting in Stage 2 followed by one to two (1-2) pairs of pulls in Stage 3. In severe cases with a very dull knife you may find it necessary to repeat Stages 1, 2 or 3 as described above. Generally you should be able to resharpen several times using only Stage 3 before having to resharpen in Stage 2 or 1.

SERRATED BLADES

Serrated blades can be sharpened in Stage 3 (see Figure 7). If the serrated edge is on the left side of the knife, place in the left slot and vice versa. Generally, three to five pulls in Stage 3 will be adequate. If the serrated knife is very dull, more pulls will be needed.

Because of their saw-like structures, the edges of serrated blades will never appear to be as "sharp" as the edge on a straight edge knife.

ASIAN BLADES

The sharpener is not recommended for Asian knives.

CERAMIC KNIVES

The sharpener is not recommended for ceramic knives.

SCISSORS

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

BRANDS OF KNIVES

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

TEST FOR SHARPNESS

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

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

MAINTENANCE

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

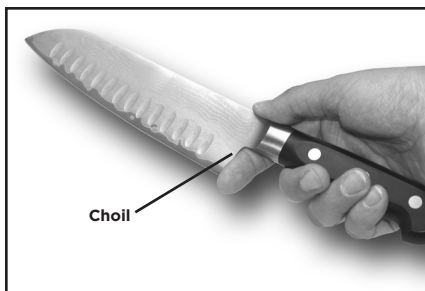


Figure 8. If your blade has a significant choil it may be helpful to place a finger behind it as shown when sharpening.

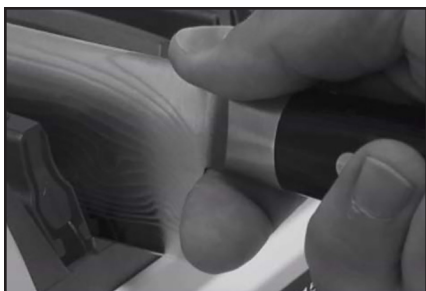


Figure 9. Insert your index finger as shown behind the choil as the knife is inserted into the sharpening slot (see Suggestion 7.)

SUGGESTIONS

1. Always clean all food, fat and foreign materials from the blade surfaces before sharpening or resharpening. If badly soiled, use detergent and water to clean.
2. Always pull the blades at the recommended speed and at a constant rate over length of blade. Never interrupt or stop the motion of the blade when in contact with abrasive disks.
3. Carefully follow the detailed procedure to extend the useful life of your knives.
4. The edge of the knife blade, while sharpening, should remain in contact with the rotating abrasive disks as the knife is withdrawn from the guiding slot. To sharpen the blade near the tip of a curved blade, lift the handle up *slightly* as you approach the tip of the blade but just enough so that the edge as it is being sharpened maintains audible contact with the honing or stropping disk.
5. To increase your proficiency with the Chef'sChoice® DC 320, learn how to detect a burr along the edge (as described on page 5). While you might be able to sharpen well without using this technique, it is the fastest way to determine when you have sharpened sufficiently in the preliminary steps. This will help you avoid oversharpening and ensure incredibly sharp edges every time. Cutting a tomato or a piece of paper is a convenient method of checking for finished blade sharpness.
6. Use only light downward pressure when sharpening - just enough to establish secure contact with the abrasive disk.
7. If your knife has a significant choil you may find it helpful to place your index finger within or just behind the choil (see Figures 8 and 9) as you insert the blade in the sharpener (Be careful! The tip of the choil may be sharp). Your finger can act as a "stop" and prevent you from inserting the blade so far that the choil area will catch on the front stop-bar of the sharpener as you withdraw the blade. A little practice will help you perfect this technique. As you insert the blade let your finger slide down the front of the sharpener.
8. Do not attempt to use this sharpener to sharpen either ceramic knives or scissors.

SERVICE

In the event post-warranty service is needed, please visit www.chefschoice.com and click “Customer Service” in the footer, at the bottom of the page. Please fill out the webform and a Customer Relations Representative will respond with additional information unique to your claim.

For Product Registration, please visit <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

LIMITED WARRANTY

Limited Warranty: Used with normal care, this DC MOTOR product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase (“Warranty Period”). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. CHEF’S CHOICE CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty applies only to normal household use of this sharpener and is void for industrial or commercial use.

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

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

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef’sChoice®, 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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D223400

NOTE

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

AIGUISEUR DE COUTEAUX

320 | DC

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE! Pour éviter tout risque de blessure, restez à l'écart des fentes de guidage des couteaux lorsque l'appareil est allumé.

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

1. Lire le mode d'emploi en entier. *Chaque utilisateur doit lire ce manuel.*
2. Pour vous protéger contre les risques électriques, ne plongez pas le Chef'sChoice® DC 320 ou cordon d'alimentation détachable dans l'eau ou un autre liquide.
3. Assurez-vous que seules des lames de couteau propres sont insérées dans l'aiguisoir.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et tirer de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne pas incinérer cet appareil même s'il est gravement endommagé. Les batteries peuvent exploser au feu.

Clients aux États-Unis : Pour les réclamations au titre de la garantie, veuillez visiter www.chefschoice.com et cliquez sur « Service client » dans le pied de page au bas de la page. Veuillez remplir le formulaire Web et un représentant des relations avec la clientèle vous répondra avec des informations supplémentaires propres à votre réclamation.

Hors États-Unis : Veuillez retourner votre taille-crayon à votre distributeur où le coût d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique peut être estimé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de réparation désigné par le fabricant car des outils spéciaux sont nécessaires. Veuillez consulter votre distributeur Chef'sChoice®.

7. **ATTENTION !** Cet appareil peut être fourni avec une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. *Ne faites aucune modification sur la prise.*
8. Utiliser uniquement avec l'alimentation électrique ITE répertoriée/certifiée fournie avec l'appareil.

9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société The Legacy Companies peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
10. L'aiguiser de Chef'sChoice® DC 320 est conçu pour aiguiser les couteaux de types américain et européen, comme le décrivent les sections suivantes. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas facilement dans les fentes.
11. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. Lorsque l'alimentation est en position "ON" (le flash vert sur l'interrupteur est exposé lorsque "ON"), l'aiguiser Chef'sChoice® doit toujours être sur un comptoir ou une table stable. Voir les positions de l'interrupteur marche/arrêt à la page 4.
13. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE AIGUISEUR Chef'sChoice® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ ET MANIPULEZ-LES AVEC beaucoup de précautions ne coupez pas EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN ou de votre corps ne faites pas courir VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. rangez les couteaux de MANIÈRE SÛRE.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance.
16. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec l'aiguiser de Chef'sChoice® 320 DC.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov

CHARGEMENT DE L’AFFÛTEUR DC 320

Branchez l’adaptateur dans l’affûteur, puis branchez le cordon dans une prise murale. Pour des performances et une autonomie optimales, chargez complètement avant utilisation. La batterie prend 45 à 60 minutes pour se recharger. Une charge de batterie durera jusqu’à 45 minutes d’affûtage continu.

Utiliser uniquement avec une alimentation ITE homologuée/certifiée. N’utilisez pas de rallonge. Branchez le chargeur directement dans la prise électrique. Utiliser uniquement avec le chargeur fourni avec l’appareil. N’essayez pas d’utiliser ce chargeur avec un autre produit. De même, n’essayez pas de charger cet appareil avec un autre chargeur. Acheminez soigneusement le cordon d’alimentation pour éviter d’endommager les lames du couteau lors de l’affûtage.

LORSQU’IL EST BRANCHÉ ET ÉTEINT :

Vert clignotant	chargement
Vert solide	complètement chargé

LORSQU’IL EST BRANCHÉ ET ALLUMÉ :

Vert clignotant	chargement et fonctionnement
Vert solide	complètement chargé et en cours d’exécution

LORSQU’IL EST DÉBRANCHÉ ET ALLUMÉ :

Vert solide	ne charge pas et ne fonctionne pas
Rogue clignotant	batterie faible, éteignez et chargez au moins 3 à 5 min
Rogue solide	la batterie est déchargée, éteignez et chargez au moins 3 à 5 minutes

INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT

Les positions de l’interrupteur d’alimentation sont indiquées par les symboles « I » et « O ». Voir les symboles ci-dessous.



Symbole pour la position OFF



Symbole pour la position ON



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



Figure 2. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1. Alternez les passages dans les fentes gauche et droite.

DESCRIPTION DE L'AIGUISEUR DE COUTEAUX DIAMOND HONE CHEF'SCHOICE DC 320

Cet aiguiser avancé Diamond Hone dispose de trois étapes d'affûtage motorisées 1, 2 et 3. Dans le module 1 motorisé, des disques abrasifs diamant très efficaces suppriment le tranchant émoussé et créent un bord tranchant entièrement facetté aux 20 degrés conventionnels. Le module 2, fait usage d'une technologie similaire avec des abrasifs diamant plus fins à un angle légèrement plus grand pour créer un second biseau léger le long du fil. Ce processus d'affûtage et d'affilage en deux étapes forme un profil en arche le long du fil pour une plus grande sollicité et une plus longue durée de vie. À l'étape 3, le bord est encore affiné pour créer un bord Trizor d'une perfection, d'une netteté et d'une durabilité accrues.

Aux étapes 1, 2 et 3, il y a deux fentes de guidage de couteau. Celles-ci sont appelées fentes gauche et droite qui aiguisent alternativement le côté droit et gauche du tranchant de la lame. Lors de l'affûtage, suivez toujours un schéma d'affûtage alterné dans les fentes droite et gauche. Ce schéma garantit un aiguisage identique des deux côtés (facettes) du fil, pour une meilleur contrôle du mouvement de coupe.

Cette conception en trois étapes vous permet de définir la géométrie du tranchant selon vos besoins de coupe, et confère une grande polyvalence. Vous découvrirez que le DC 320 fournit une lame très aiguisée et avec suffisamment de mordant pour les tâches de coupe les plus ardues.

UTILISATION DE L'AIGUISEUR DC 320

Remarque : Nettoyez toujours votre couteau avant de l'aiguiser ! Pour votre sécurité, tenez toujours vos doigts éloignés du tranchant de la lame.

Entraînez-vous à faire un passage dans l'aiguiser avec l'alimentation coupée sur « ARRÊT ». Faites glisser la lame du couteau doucement dans la fente de gauche entre le guide d'angle de gauche du module 1 ou du module 2. Ne faites pas tourner le couteau. Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à sentir qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous arrivez à la pointe. Ce passage d'essai vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et lisez les instructions suivantes spécifiques au type de couteau que vous allez aiguiser.

MODULE 1

Pour aiguiser, placez l'aiguiser sur la table en le maintenant fermement et de manière sûre avec votre main. Poussez sur l'interrupteur. Insérez la lame du couteau (figure 1) près du manche, dans la fente située à l'extrême gauche du module 1. La face gauche de la lame doit reposer sur la face gauche de la fente tandis que vous tirez le couteau vers vous. Le fil du couteau doit rester en contact étroit avec le disque diamanté. Lorsque vous tirez la lame vers vous, n'exercez qu'une légère pression descendante. Écoutez attentivement pour vous assurer que votre couteau maintient un bon contact avec le disque diamanté en rotation. Chaque traction doit être effectuée à une vitesse d'environ 2,5 cm par seconde (lame de 15,2 cm = traction de 6 secondes).

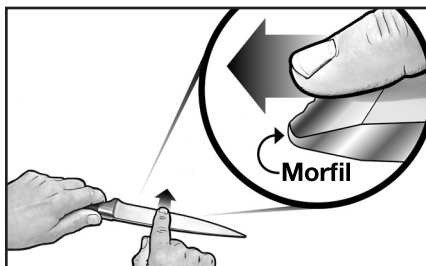


Figure 3. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'aiguiser dans le module 2 ou 3. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.

Tirez toujours la lame vers vous. Ne repoussez jamais la lame. Effectuez un passage de la lame dans la fente gauche comme décrit ci-dessous puis répétez la même procédure pour la fente adjacente (droite) du module 1. Lorsque vous tirez le couteau à travers la fente de droite (voir Figure 2), maintenez la face droite du couteau contre la face droite inclinée de la fente. Si avant l'affûtage, votre couteau n'est pas trop émoussé, vous découvrirez que 5 passages doubles, en alternant entre la fente droite et la fente gauche du module 1, suffira à créer une bavure sur la lame. Cependant, si le couteau est très émoussé au départ, vous découvrirez que 10 passages doubles alternant les fentes gauche et droite du module 1 lorsque vous reformez et aigüisez l'ancien tranchant la première fois. Avant de terminer le module 1, il est important d'examiner le fil du couteau pour s'assurer de la présence d'un petit morfil sur un côté du fil.

La figure 3 illustre l'examen du morfil. Procédez comme suit: si votre dernier passage d'affûtage s'est produit dans la fente droite, un petit morfil doit apparaître sur le côté droit du fil de la lame. Si le dernier passage s'est produit dans la fente gauche, il devrait se trouver un petit morfil sur le côté gauche du fil. En l'absence de morfil, répétez la procédure de passage double en alternant droite et gauche jusqu'à créer un petit morfil sur le fil de la lame (il est parfois plus facile de créer le morfil si vous tirez sur la lame plus lentement). Confirmez qu'il y a une bavure le long du bord après chaque traction. Ce n'est qu'ensuite que vous, vous pouvez passer au module 2.

MODULE 2

Une fois que vous avez confirmé qu'une bavure s'est formée à l'étape 1, vous êtes prêt à affiner le couteau à l'étape 2.

Effectuez l'aigüissage dans les fentes gauche et droite du module 2, lesquelles comportent un abrasif plus fin et affûtent à un angle légèrement plus grand que le module 1, créant un second biseau léger le long du fil de la lame.

Vous découvrirez probablement que seulement 1-2 passages doubles suffisent à créer un petit morfil le long du fil. Aigüisez toujours en alternant entre la fente droite et la fente gauche du module 2, ce qui nécessite 6 secondes par passage pour une lame de 15 cm (voir figures 4 et 5).

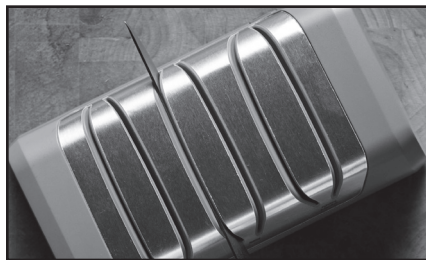


Figure 4. Insertion du couteau dans la fente gauche du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

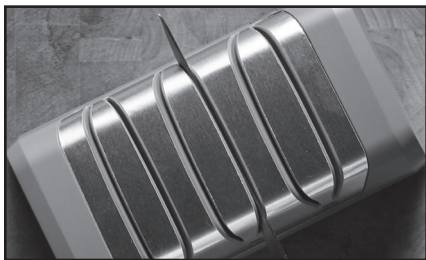


Figure 5. Insertion du couteau dans la fente droite du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.



Figure 6. Couteau dans le module 3. Utilisez des coups d'affûtage alternés avec une légère pression vers le bas. Voir texte.

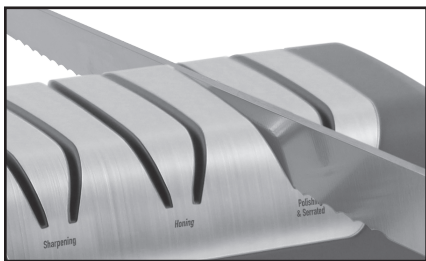


Figure 7. Couteau à dents dans le module 3.

Augmentez cette durée pour des lames plus longues et réduisez-la légèrement pour des lames plus courtes. Le morfil sera légèrement plus petit qu'à la suite du module 1. Tirez plus lentement si nécessaire pour obtenir un morfil détectable avant de passer au module 3. Vous remarquerez que le tranchant obtenu dans le module 2 est plus marqué que celui obtenu dans le module 1.

Une fois qu'une bavure est détectée, passez à l'étape 3.

MODULE 3

En général, seules deux paires de tractions (lame de 6" = 6 secondes de traction) suivies d'une paire de tractions plus rapides (1-2 secondes chacune pour une lame de 6") à l'étape 3 seront nécessaires pour obtenir un bord tranchant comme un rasoir. Effectuez des tractions alternées rapidement dans les fentes gauche et droite. Après cela, le couteau est prêt à être utilisé.

RÉ-AFFILER LE TRANCHANT DU COUTEAU

Pour réaffûter, allumez l'affûteur et suivez la procédure de l'étape 3 décrite ci-dessus, en effectuant un à deux (1-2) tractions alternées. Vérifiez le tranchant de la lame. Si nécessaire, réaffûtez à nouveau en commençant à l'étape 2, suivi de un à deux (1-2) paires de tractions à l'étape 3. Dans les cas sévères, de couteaux très émoussés, il peut s'avérer nécessaire de répéter les étapes 1, 2 ou 3 telles que décrites ci-dessus. Normalement, vous devriez pouvoir ré-affiler plusieurs fois en n'utilisant que le module 3 avant de procéder au ré-affilage au module 2 ou 1.

LAMES À DENTS

Les lames dentelées peuvent être affûtées à l'étape 3 (voir Figure 7). Si le bord dentelé est sur le côté gauche du couteau, placez-le dans la fente de gauche et vice versa. Généralement, trois à cinq tirages à l'étape 3 suffiront. Si le couteau dentelé est très émoussé, il faudra plus de tractions.

En raison de leurs structures en forme de scie, les bords des lames dentelées n'apparaîtront jamais aussi "tranchants" que le bord d'un couteau à bord droit.

LAMES ASIATIQUES

L'affûteur n'est pas recommandé pour les couteaux asiatiques.

COUTEAUX CÉRAMIQUE

L'aiguiseur n'est pas recommandé pour les couteaux céramiques.

CISEAUX

N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux avec l'aiguiseur. The Legacy Companies fabrique des aiguiseurs spéciaux conçus en particulier pour les ciseaux.

MARQUES DE COUTEAUX

L'aiguiseur mettra un excellent avantage sur la plupart des couteaux métalliques classiques de style européen/américain, quelles que soient les marques, y compris Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Chef'sChoice, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun et bien d'autres.

VÉRIFIER LE TRANCHANT

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

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

ENTRETIEN

- L'extérieur de l'aiguiseur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Expulsez et jetez périodiquement les poussières métalliques dues à l'aiguisage en

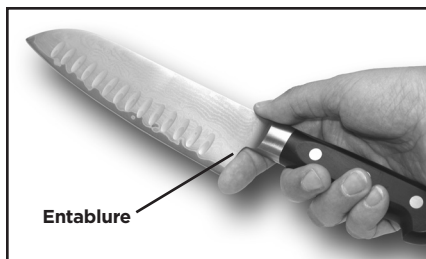


Figure 8. Si votre lame comporte une entablure significative, il peut s'avérer utile de mettre un doigt à l'arrière comme illustré lors de l'aiguisage.

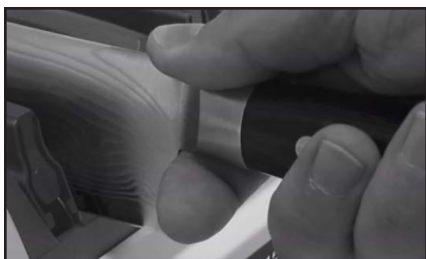


Figure 9. Placez votre index comme illustré derrière l'entablure lorsque vous insérez le couteau dans la fente à aiguiser (voir Suggestion 7.)

retournant l'aiguiser et en le tapant doucement au-dessus d'un journal, d'une serviette en papier ou de toute autre feuille de papier.

- Cet aiguiser ne nécessite aucune huile ni autre lubrifiant.

SUGGESTIONS

1. Éliminez toujours les aliments, la graisse et les matériaux étrangers de la surface des lames avant d'aiguiser ou de ré-aiguiser. Si elles sont très sales, utilisez du détergent et de l'eau pour les nettoyer.
2. Passez toujours les lames à la vitesse recommandée et à un rythme constant le long de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame quand elle est en contact avec les disques abrasifs.
3. Suivez attentivement la procédure détaillée pour prolonger la durée de vie utile de vos couteaux.
4. Le fil d'une lame de couteau, lorsque l'on aiguiser, doit rester en contact avec les disques abrasifs lorsque le couteau est retiré de la fente de guidage. Pour aiguiser le bout de la lame d'un couteau courbe, levez légèrement le manche lorsque vous approchez de l'extrémité de la lame, juste assez pour maintenir un contact audible entre le fil et le disque à affiler ou à émorfiler lorsqu'elle est aiguisée.
5. Afin d'améliorer votre maîtrise du DC 320 Chef'sChoice®, apprenez à vérifier la présence du morfil le long de la lame (comme décrit à la page 5). Bien qu'il soit possible d'aiguiser correctement sans utiliser cette technique, c'est la manière la plus rapide de déterminer quand vous avez suffisamment aiguisé durant les étapes préliminaires. Cela vous aidera à éviter les sur aiguisages et garantira un fil incroyablement tranchant à chaque aiguisage. Couper une tomate ou un bout de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant de la lame.
6. Appuyez doucement vers le bas lorsque vous aiguiser, juste assez pour assurer le contact avec le disque abrasif.
7. Si votre couteau possède une entablure significative, il vous paraîtra peut-être utile de placer votre index dans la zone de l'entablure ou juste derrière (voir figures 8 et 9) quand vous insérez la lame dans l'aiguiser. Soyez prudent ! L'extrémité de l'entablure est peut-être tranchante. Votre doigt servira de butée et vous empêchera d'insérer la lame trop loin, ce qui pourrait avoir pour conséquence que la zone de l'entablure entraîne la barre d'arrêt du devant de l'aiguiser lorsque vous retirez la lame. Un peu de pratique vous aidera à perfectionner cette technique. Quand vous insérez la lame, laissez glisser votre doigt vers le bas contre la face avant de l'aiguiser.
8. N'essayez pas d'utiliser cet aiguiser pour aiguiser des couteaux en céramique ou des ciseaux.

MAINTENANCE

Dans le cas où un service après-garantie est nécessaire, veuillez visiter www.chefschoice.com et cliquez sur « Service client » dans le pied de page, en bas de la page. Veuillez remplir le formulaire Web et un représentant des relations avec la clientèle vous répondra avec des informations supplémentaires propres à votre réclamation.

Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée : Utilisé avec un entretien normal, ce produit DC MOTOR, conçu pour une utilisation manuelle uniquement, est garanti contre les défauts de matériel et de fabrication pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout produit ou pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication sans frais si le produit nous est retourné port payé, avec une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement ou les tampons abrasifs rendus nécessaires par l'utilisation du produit ou les dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. CHEF'S CHOICE CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Cette garantie s'applique uniquement à l'utilisation domestique normale de cet affûteur et est nulle pour un usage industriel ou commercial.

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

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

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft 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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D223400

Chef'sChoice® EdgeCraft® by Chef'sChoice

AFILADOR HÍBRIDO DE CUCHILLO

320 | DC

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



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡PRECAUCIÓN! Para evitar el riesgo de lesiones, manténgase alejado de las ranuras de la guía de la cuchilla cuando la unidad esté encendida.

Al utilizar artefactos eléctricos, siempre deben tenerse en cuenta las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. *Todo usuario debe leer este manual.*
2. Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja el Chef'sChoice® DC 320 o cable de alimentación desmontable en agua u otro líquido.
3. Asegúrese de que solo se inserten hojas de cuchillos limpias en el afilador.
4. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. No incinere este aparato aunque esté gravemente dañado. Las baterías pueden explotar en el fuego.

Para clientes residentes en Estados Unidos: Para reclamos de garantía, visite www.chefschoice.com y haga clic en "Servicio al cliente" en el pie de página en la parte inferior de la página. Complete el formulario web y un representante de atención al cliente le responderá con información adicional exclusiva de su reclamo.

Para clientes no residentes en Estados Unidos: Devuelva su afilador a su distribuidor donde se puede estimar el costo de reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado por un centro de reparación designado por el fabricante porque se requieren herramientas especiales. Consulte a su distribuidor Chef'sChoice®.

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

9. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por The Legacy Companies pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El afilador Chef'sChoice® DC 320 ha sido diseñado para afilar cuchillos de estilo europeo y americano tal como se describe en las siguientes secciones. No intente afilar tijeras, hojas de hacha ni ningún otro tipo de hoja que no encaje correctamente en las ranuras.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. Cuando la alimentación está en la posición "ENCENDIDO" (el interruptor de encendido verde está expuesto cuando está "ENCENDIDO"), el afilador Chef'sChoice® siempre debe estar sobre una encimera o mesa estable. Consulte las posiciones del interruptor de encendido/apagado en la página 4.
13. **ADVERTENCIA: LOS CUCHILLOS QUE SE AFILEN DE MANERA ADECUADA EN SU AFILADOR Chef'sChoice® DC 320 ESTARÁN MAS AFILADOS DE LO ESPERADO. A FIN DE EVITAR LESIONES, UTILÍCELOS Y MANÉJELOS CON SUMO CUIDADO. NO CORTE HACIA ALGUNA PARTE DE SUS DEDOS, MANOS O CUERPO. NO DESLICE EL DEDO POR EL FILO. GUÁRDELO DE MANERA SEGURA.**
14. No usar al aire libre.
15. La aplicación no está concebida para ser usada o limpiada por niños o personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales así como falta de experiencia sobre los peligros que pudieran surgir.
16. No utilice aceites para amolado, agua ni ningún otro lubricante cuando opere el afilador Chef'sChoice® DC 320.
17. Solo para uso doméstico.
18. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

CARGA DEL AFILADOR DC 320

Enchufe el adaptador en el afilador, luego enchufe el cable en un tomacorriente de pared. Para obtener un rendimiento y una duración de la batería óptimos, cárguela por completo antes de usarla. La batería tarda entre 45 y 60 minutos en recargarse. Una carga de batería durará hasta 45 minutos de afilado continuo.

CUANDO ESTÁ ENCHUFADO Y APAGADO:

Verde parpadeante	cargando
Verde sólido	completamente cargado

CUANDO ESTÁ ENCHUFADO Y ENCENDIDO:

Verde parpadeante	cargando y funcionando
Verde sólido	completamente cargado y en funcionamiento

CUANDO ESTÁ DESENCHUFADO Y ENCENDIDO:

Verde sólido	no carga y funciona
Rojo parpadeante	batería baja, apague y cargue al menos 3-5 min
Rojo sólido	la batería está descargada, apáguela y cárguela durante al menos 3 a 5 minutos

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Las posiciones del interruptor de encendido se indican mediante los símbolos "I" y "O". Consulte los símbolos a continuación.



Símbolo de posición OFF



Símbolo de posición ON

DESCRIPCIÓN DEL DC 320 DEL AFILADOR DE CUCHILLOS CHEF'SCHOICE DIAMOND HONE

Este afilador Diamond Hone avanzado tiene tres etapas de afilado accionadas por motor 1, 2 y 3.

En la etapa 1, los muy eficaces discos abrasivos de diamante a motor eliminan los filos romos y producen un borde facetado muy afilado a 20 grados convencionales. En la etapa 2, se utiliza una tecnología similar con abrasivos de diamante más finos a un ángulo

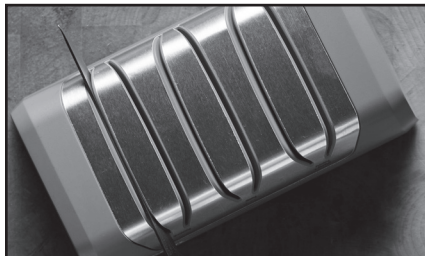


Figura 1. Inserimento della lama nell'alloggiamento sinistro della fase 1. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.



Figura 2. Inserimento della lama nell'alloggiamento destro della fase 1. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.

levemente mayor para crear un segundo bisel pequeño a lo largo del filo. Este proceso de amolado y afilado de dos pasos deja un perfil en forma de arco y más fuerte a lo largo del filo lo cual le brinda mayor fuerza y durabilidad. En la Etapa 3, el borde se refina aún más para crear un borde Trizor afilado como una navaja de mayor perfección, nitidez y durabilidad.

En las etapas 1, 2 y 3 hay dos ranuras de guía de cuchillas. Estas se conocen como las ranuras izquierda y derecha que afilan alternativamente el lado derecho e izquierdo del borde de la hoja. Al afilar, siga siempre un patrón alternativo de afilado en las ranuras derecha e izquierda. Este patrón asegura que ambos lados (facetas) del filo estén afilados de la misma manera para proporcionar mejor control de la acción de corte de la hoja.

Este diseño de tres etapas ofrece lo último en versatilidad del filo del cuchillo de modo que pueda adaptar la geometría del filo a sus necesidades de corte. Descubrirá que el DC 320 le brinda un filo muy superior y conserva un corte importante para algunas de las tareas de corte más difíciles.

USO DEL AFILADOR DC 320

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

Practique haciendo pasadas con la afiladora desconectada de la corriente, en posición "OFF" [apagado]. Deslice suavemente la hoja del cuchillo dentro de la ranura izquierda, entre la guía del ángulo izquierdo de la Plataforma 1 o de la Plataforma 2. No tuerza el cuchillo. Desplace la hoja hacia abajo dentro de la ranura hasta que perciba que hace contacto con el disco de diamante. Tire hacia usted y levante el mango ligeramente mientras se aproxima a la punta. Esta pasada de práctica le dará una idea de la tensión del resorte. Retire el cuchillo y lea las siguientes instrucciones específicas para el tipo de cuchillo que va a afilar.

ETAPA 1

Para afilar, coloque el afilador sobre una mesa y sujételo de manera segura con la mano. Presione el interruptor de encendido. Coloque la hoja del cuchillo (figura 1) cerca del mango, en la ranura del extremo izquierdo de la etapa número 1 y deje el lado izquierdo de la hoja apoyada sobre el lado izquierdo de la ranura cuando pase el cuchillo hacia usted. Deberá mantener el filo del cuchillo en contacto y en movimiento constantes con el disco recubierto por abrasivos de diamantes. Solo será necesario aplicar una leve presión hacia abajo cuando pase la hoja hacia usted. Escuche atentamente para asegurarse de que su cuchillo mantenga un buen contacto con el disco de diamante giratorio. Cada tirón debe ser a una velocidad de alrededor de una pulgada por segundo (cuchilla de 6" = tirón de 6 segundos).

Siempre pase la hoja en dirección a usted. Nunca mueva la hoja en dirección inversa.

Realice una pasada de la hoja por la ranura izquierda tal como se describe anteriormente y, a continuación, repita el mismo procedimiento en la ranura adyacente (derecha) de la etapa 1. Mientras tira de la navaja a través de la ranura derecha (vea la Figura 2), sostenga la cara derecha de la navaja contra la cara derecha inclinada de la ranura. Si antes de realizar el afilado nota que el cuchillo tiene algo de filo, notará que sólo serán suficientes

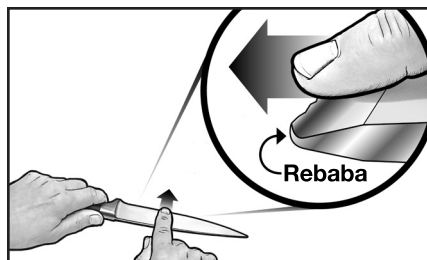


Figura 3. Creare una bava di taglio visibile lungo il filo del coltello prima dell'affilatura nella fase 2 o 3. Le bave di taglio possono essere individuate facendo scorrere il dito sul filo. Attenzione! Vedere testo.

alrededor de 5 pares de pasadas, alternando entre las ranuras izquierda y derecha de la etapa 1, será suficiente para crear una rebaba en la cuchilla. Sin embargo, si inicialmente el cuchillo no está afilado, notará que la primera vez necesitará 10 o más pares de pasadas alternadas por las ranura izquierda y derecha de la etapa 1 a fin de afilar y reafilar el filo anterior. Antes de finalizar la etapa 1, es importante examinar el filo del cuchillo a fin de garantizar que exista una pequeña rebaba a lo largo de uno de los lados del filo.

La figura 3 muestra la manera de verificar la rebaba. Haga lo siguiente: si realizó la última pasada de afilado en la ranura derecha, debería haber una pequeña rebaba en el lado derecho del filo de la hoja. Si realizó la última pasada de afilado en la ranura izquierda, debería haber una pequeña rebaba a lo largo del lado izquierdo del filo. Si no hay rebaba, repita por pares y alterne pasadas por la derecha y por la izquierda hasta obtener una pequeña rebaba a lo largo del filo. (A veces, es más sencillo obtener rebaba si pasa la hoja más lentamente). Confirme que haya una rebaba a lo largo del borde después de cada tirón. Solo en ese momento estará listo para amolar el filo en la etapa 2.

ETAPA 2

Una vez que haya confirmado que se formó una rebaba en la Etapa 1, estará listo para refinar el cuchillo en la Etapa 2.

Continúe con el afilado de las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2 que tienen un abrasivo más fino y afilan con un ángulo levemente mayor que la etapa 1 para crear un segundo bisel adyacente al filo del cuchillo.

Es probable que descubra que bastarán apenas uno a dos pares de pasadas para crear una pequeña rebaba a lo largo del filo. Siempre realice el afilado de manera alternada en las ranuras izquierda y derecha de la etapa 2. En el caso de una hoja de 15 cm, cada pasada debería llevar alrededor de 6 segundos (vea las Figuras 4 y 5). Tómese más tiempo para pasar las hojas de mayor longitud y un poco menos para pasar las hojas de menor longitud por las ranuras. La rebaba será levemente menor que la de la etapa 1. Si

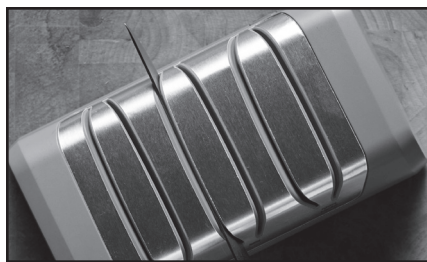


Figura 4. Inserimento del coltello nell'alloggiamento sinistro di fase 2. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.

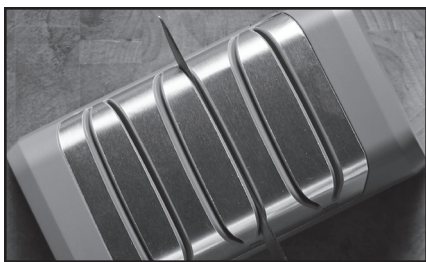


Figura 5. Inserimento del coltello nell'alloggiamento destro di fase 2. Alternare singoli passaggi nell'alloggiamento destro e sinistro.



Figura 6. Coltello nella fase 3. Use trazos de afilado alternos con movimientos hacia abajo modestos presión. Ver texto.

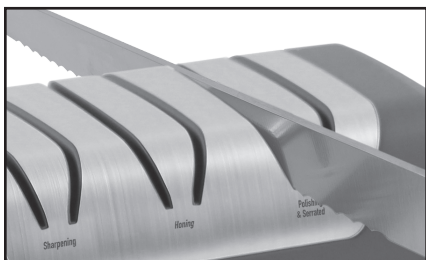


Figura 7. Coltello dentellato nella fase 3.

es necesario, realice la pasada con lentitud para crear una rebaba perceptible antes de continuar con la etapa 3. Observará que el filo de la etapa 2 es mayor que el filo que se forma en la etapa 1.

Una vez que se detecta una rebaba, pase a la Etapa 3.

ETAPA 3

En general, solo se necesitarán dos pares de tirones (cuchilla de 6" = tracción de 6 segundos) seguidos de un par de tirones más rápidos (1-2 segundos cada uno para hoja de 6") en la Etapa 3 para obtener un borde afilado como una navaja. Haga tirones alternados rápidamente en las ranuras izquierda y derecha. Después de hacerlo, el cuchillo está listo para usar.

REAFILADO DEL FILO DEL CUCHILLO

Para volver a afilar, encienda el afilador y siga el procedimiento de la Etapa 3 descrito anteriormente, haciendo uno o dos (1-2) tirones alternados. A continuación, pruebe la intensidad del filo. Si es necesario, vuelva a afilar comenzando en la Etapa 2, seguido de uno o dos (1-2) pares de tirones en la Etapa 3. En casos extremos con cuchillos con muy poco filo, es posible que sea necesario repetir las etapas 1, 2 ó 3 tal como se indica arriba. En general, debería poder afilar el cuchillo varias veces solo con la etapa 3 antes de tener que reafilarlo en la etapa 2 o 1.

HOJAS ASERRADAS

Las hojas dentadas se pueden afilar en la Etapa 3 (consulte la Figura 7). Si el borde dentado está en el lado izquierdo del cuchillo, colóquelo en la ranura izquierda y viceversa. Generalmente, de tres a cinco tirones en la Etapa 3 serán adecuados. Si el cuchillo dentado está muy desafilado, se necesitarán más tirones.

Debido a sus estructuras en forma de sierra, los bordes de las hojas dentadas nunca parecerán tan "afilados" como el borde de un cuchillo de borde recto.

HOJAS ASIÁTICAS

El afilador no se recomienda para cuchillos asiáticos.

CUCHILLOS DE CERÁMICA

No se recomienda utilizar el afilador para cuchillos de cerámica.

TIJERAS

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

MARCAS DE CUCHILLOS

El afilador pondrá una excelente ventaja en la mayoría de los cuchillos de estilo europeo/americano de metal convencionales, independientemente de las marcas, incluidas Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Chef'sChoice, Messermeister, Forshner, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun y muchas, muchas más.

PRUEBA DE FILO

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

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

MANTENIMIENTO

- Podrá limpiar la parte externa del afilador con un paño suave y húmedo.

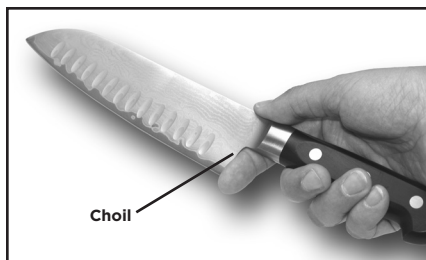


Figura 8. Si la hoja posee una parte sin filo considerable, puede serle útil colocar el dedo detrás, tal como se muestra, al realizar la operación de afilado.

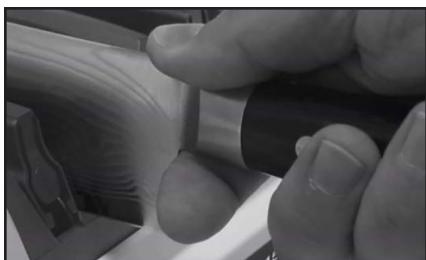


Figura 9. Inserte el dedo índice, como se muestra, detrás de la parte no afilada mientras coloca el cuchillo dentro de la ranura (vea la Sugerencia 7).

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

SUGERENCIAS

1. Siempre limpie todos los restos de alimentos, grasa y partículas extrañas de la superficie de la hoja antes de afilar o reafilar. Si se encontrara muy sucia, utilice detergente y agua para limpiar.
2. Siempre pase las hojas a la velocidad recomendada y a un ritmo constante en toda la extensión de aquéllas. Nunca interrumpa ni detenga el movimiento de la hoja cuando ésta se encuentre en contacto con los discos abrasivos.
3. Siga atentamente el procedimiento detallado para alargar la vida útil de sus cuchillos.
4. Cuando se afila, el filo de la hoja del cuchillo debe permanecer en contacto con los discos abrasivos mientras se retira de la ranura guía. Para afilar cerca de la punta de una hoja curva, eleve el mango ligeramente mientras aproxima dicha punta, pero sólo lo suficiente para que, mientras se afila, el borde se mantenga en contacto audible con el disco de amolado o asentado.
5. Para incrementar su competencia en el manejo del DC 320 de Chef'sChoice®, aprenda cómo detectar una rebaba en la extensión del filo (según se describe en la página 5). Aunque es posible que pueda afilar bien sin utilizar esta técnica, es la forma más rápida de determinar cuándo la hoja se encuentra suficientemente afilada en los pasos preliminares. Esto ayudará a evitar un sobreafilado y a asegurar bordes de increíble agudeza en todo momento. Cortar un tomate o un trozo de papel es un método conveniente de verificar la agudeza de una hoja terminada.
6. Sólo utilice una leve presión descendente al afilar, apenas suficiente para establecer un contacto seguro con el disco abrasivo.
7. Si el cuchillo posee una parte no afilada considerable, es posible que le resulte útil colocar el dedo índice en dicha parte o detrás de ella (vea las Figuras 8 y 9) mientras inserta la hoja en la afiladora (tenga cuidado, ya que la punta de la parte no afilada puede cortar). Su dedo puede actuar como "tope" y evitar que inserte la hoja con demasiada profundidad y que el área no afilada atrape la barra tope frontal de la afiladora mientras retira la hoja. Un poco de práctica le ayudará a perfeccionar esta técnica. Mientras inserta la hoja, deje que el dedo se deslice hacia abajo por el frente de la afiladora.
8. No intente utilizar esta afiladora con tijeras o cuchillos de cerámica.

SERVICIO DE REPARACIÓN

En caso de que se necesite un servicio posterior a la garantía, visite www.chefschoice.com y haga clic en “Servicio al cliente” en el pie de página, en la parte inferior de la página. Complete el formulario web y un representante de atención al cliente le responderá con información adicional exclusiva de su reclamo.

Para el registro de productos, visite <https://chefschoice.com/pages/product-registration/>.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada: Usado con cuidado normal, este producto DC MOTOR, diseñado para uso manual únicamente, está garantizado contra defectos de material y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra (“Período de garantía”). Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que tenga defectos de material o mano de obra sin cargo si el producto se nos devuelve con franqueo pagado, con comprobante de compra fechado, dentro del Período de garantía. Esta Garantía limitada no cubre el reemplazo o las almohadillas abrasivas necesarias por el uso del producto o los daños al producto que resulten del mal uso. **TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. CHEF’S CHOICE CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.** Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal de este afilador y no es válida para uso industrial o comercial.

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

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

chefschoice.com

Este producto 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

© 2022 The Legacy Companies

E22

En/Fr/Sp

D223400